



Tiroir chauffant

Manuel d'utilisation

Instructions de sécurité



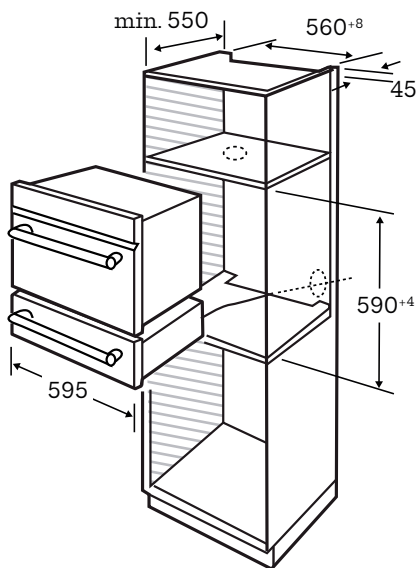
Warming drawer - Instruction manual / safety instructions

scholtès

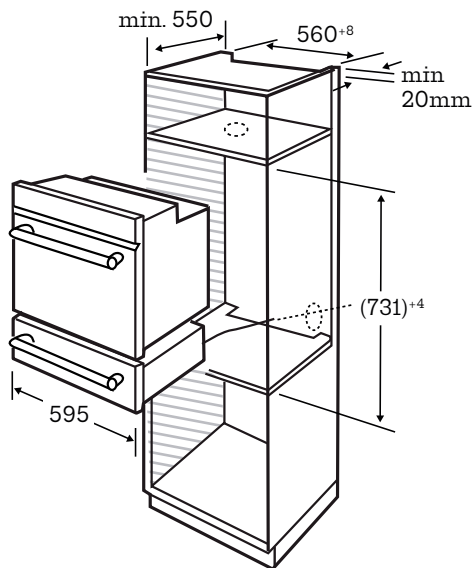
Dimensions d'encastement

Fig.1

Entrées d'air latérales



Appareils compacts H. 454



Four classique H. 595mm

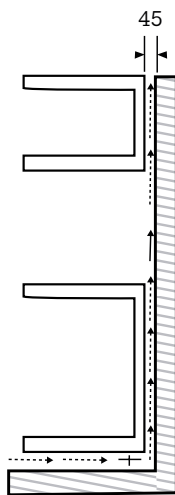
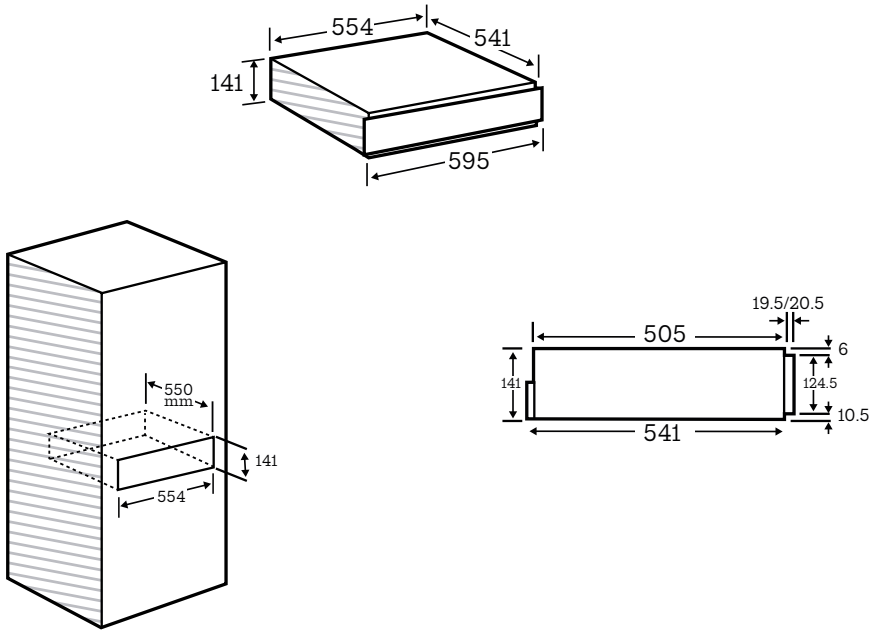


Fig.2

Tiroir chauffant



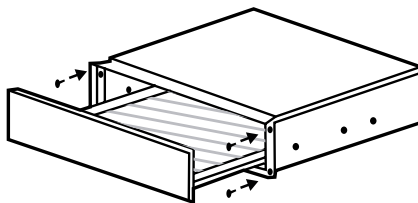
1. Ouverture de ventilation requise si combiné avec un four à pyrolyse.
2. Les dimensions d'encastrement incluent la connexion du cordon d'alimentation secteur.

Cordon de connexion L= 1000mm

Appareils à façade en verre

Remarque :

1. La puissance maximale des appareils compacts est de 3350W.
2. Le cordon d'alimentation doit impérativement être positionné dans dans le trou au fond du meuble pour éviter d'être en contact avec le four.



Cher client,

Depuis presque 100 ans, Scholtès développe des produits de haute précision au service de chaque cuisinier.

Parce que la cuisine est une passion, la technologie de nos appareils vous offre une grande variété d'expressions et vous invite à explorer votre liberté créative.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir dans l'utilisation de ce nouveau produit et vous remercions de votre confiance.

Sommaire

1 - Sécurité et précautions

2 - Installation

3 - Utilisation

4 - Nettoyage et entretien

5 - Anomalies

6 - Respect de l'environnement

Avant d'utiliser votre produit merci de prendre connaissance des consignes d'installation et des instructions de sécurité. Les consignes de sécurité doivent être lues avec attention. Le fabricant ne peut être tenu responsable des blessures ou des dommages qui résulteraient d'une mauvaise installation ou d'une mauvaise utilisation de l'appareil.

Instructions de sécurité importantes : lire avec attention et garder pour de futures utilisations.

1. SECURITE ET PRECAUTIONS

CET APPAREIL EST CONFORME À TOUTES LES EXIGENCES DE SÉCURITÉ APPLICABLES. UN USAGE INAPPROPRIÉ PEUT, NÉANMOINS, PROVOQUER DES BLESSURES CORPORELLES ET DES DOMMAGES MATÉRIELS.

CET APPAREIL PEUT ÊTRE UTILISÉ PAR DES ENFANTS ÂGÉS DE 8 ANS ET PLUS ET DES ADULTES, AVEC DES CAPACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES RÉDUITES OU UN MANQUE D'EXPÉRIENCE ET DE CONNAISSANCES, S'ILS ONT REÇU UNE SUPERVISION OU DES INSTRUCTIONS CONCERNANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL DE MANIÈRE SÉCURITAIRE ET COMPRENNENT LES DANGERS IMPLIQUÉS.

LE NETTOYAGE ET LA MAINTENANCE DE L'UTILISATEUR NE DOIVENT PAS ÊTRE EFFECTUÉS

PAR DES ENFANTS, SAUF S'ILS SONT ÂGÉS DE PLUS DE 8 ANS ET S'ILS SONT SURVEILLÉS.

Utilisation correcte

L'appareil est conçu pour un usage domestique et dans les environnements résidentiels ou de travail.

Il est conçu exclusivement pour un usage domestique tel que décrit dans cette notice d'installation et d'utilisation. Tout autre usage n'est pas autorisé par le fabricant et peut être dangereux.

L'appareil n'est pas conçu pour un usage à l'extérieur. Cet appareil peut être utilisé par les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, si elles sont supervisées pendant son utilisation ou si des instructions d'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si elles comprennent les risques inhérents.

Sécurité des enfants

Les enfants de moins de 8 ans doivent rester éloignés de l'appareil sauf s'ils sont constamment surveillés.

Les enfants de 8 ans et plus ne peuvent utiliser l'appareil que si on leur a montré comment l'utiliser de manière sûre et s'ils comprennent les dangers inhérents.

Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer l'appareil sans surveillance.

Cet appareil n'est pas un jouet !

Pour prévenir le risque de blessures, ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ou ses commandes. Cet appareil devient très chaud pendant l'utilisation et reste très chaud pendant un certain après avoir été éteint. Veillez à ce que les enfants restent éloignés de l'appareil jusqu'à ce qu'il ait refroidi et qu'il n'y ait plus de danger de brûlure.

L'emballage (par exemple les films en plastique, le polystyrène et les emballages en plastique) doit être maintenu hors de portée des bébés et des enfants car il présente un danger d'étouffement. Jetez ou recyclez tous les éléments d'emballage de manière sûre dès que possible.

Sécurité technique

L'installation, la maintenance et les réparations ne doivent être effectuées que par une personne ayant les compétences et qualifications requises dans le strict respect des réglementations de sécurité locales et nationales. L'installation, la maintenance et les réparations par des personnes non qualifiées peuvent être dangereuses.

Un appareil endommagé peut être dangereux. Avant l'installation, inspectez l'appareil pour détecter d'éventuels signes de détérioration. N'utilisez pas un appareil endommagé.

La sécurité électrique de cet appareil ne peut être garantie que s'il est correctement mis à la terre. Il est

extrêmement important que cette exigence de sécurité élémentaire soit respectée et régulièrement testée, et s'il y a le moindre doute, le système de câblage domestique doit être inspecté par un électricien qualifié.

Pour prévenir le risque de détérioration de l'appareil, vérifiez que les spécifications électriques (fréquence et tension) indiquées sur la plaque signalétique correspondent à celles de l'alimentation secteur avant de brancher l'appareil dans une prise secteur. Consultez un électricien qualifié en cas de doute.

Ne branchez pas l'appareil dans une prise secteur via une multiprise ou une rallonge électrique. Cela ne garantit pas la sécurité requise de l'appareil (par exemple le risque de surchauffe).

Par sécurité, cet appareil ne doit être utilisé qu'après avoir été encastré. Cet appareil ne doit pas être utilisé dans un endroit nomade (par exemple dans un bateau).

N'ouvrez pas le boîtier de l'appareil. Modifier les composants ou connexions électriques et les pièces mécaniques est extrêmement dangereux et peut provoquer la panne de l'appareil.

Quand l'appareil est sous garantie, les réparations ne doivent être effectuées que par un réparateur agréé, sinon la garantie est annulée.

Le fabricant ne peut garantir la sécurité de l'appareil que si des pièces de rechange d'origine sont utilisées. Les composants défectueux ne doivent être remplacés que par des pièces de rechange d'origine.

Si la fiche est retirée du cordon d'alimentation ou si l'appareil est fourni sans fiche, il doit être raccordé à l'alimentation électrique par un électricien ayant les qualifications requises.

L'appareil doit être débranché de l'alimentation secteur pendant l'installation, la maintenance et les réparations. Veillez à ce que l'appareil ne soit pas rebranché à l'alimentation électrique tant qu'il n'a pas été installé ou tant que l'opération de réparation ou de maintenance n'est pas terminée.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de réparation ou des personnes de qualification similaire pour éviter un danger.

Le cordon d'alimentation doit impérativement être positionné dans le trou au fond du meuble pour éviter d'être en contact avec le four.

Sécurité d'usage

LE TIROIR EST CONÇU POUR MAINTENIR LES ALIMENTS CHAUDS ET NON POUR LES CHAUFFER. VEILLEZ À CE QUE LES ALIMENTS SOIENT TRÈS

CHAUDS QUAND VOUS LES PLACEZ DANS LE TIROIR CHAUFFANT.

Vous pouvez vous brûler avec la vaisselle ou le tiroir chaud. Protégez vos mains avec des maniques ou des gants résistants à la chaleur lors de l'utilisation de l'appareil. Veillez à ce qu'ils ne soient pas mouillés ou humides, car cela accélère le transfert de la chaleur à travers le matériau et vous expose à un risque de brûlure.

Ne rangez pas d'objet inflammable ou de récipient en plastique dans le tiroir chauffant. Ils pourraient fondre ou s'enflammer quand l'appareil est allumé et créer un risque d'incendie.

À cause des températures élevées rayonnées, des objets laissés près de l'appareil pendant son utilisation pourraient s'enflammer. N'utilisez pas l'appareil pour chauffer la pièce.

Ne remplacez jamais le tapis antidérapant fourni avec l'appareil par du papier essuie-tout ou un ustensile similaire.

Si vous surchargez le tiroir ou si vous vous asseyez ou vous appuyez dessus, cela endommagera les rails télescopiques. Les rails télescopiques peuvent supporter une charge maximale de 25 kg.

Si l'appareil est installé derrière une porte de meuble de cuisine, il ne doit être utilisé qu'avec la porte du meuble ouverte. Fermez la porte exclusivement quand l'appareil est éteint.

Ne chauffez pas des bocaux ou boîtes d'aliments non ouvertes dans le tiroir, car l'augmentation de la pression dans le bocal ou la boîte entraînera son explosion. Cela

peut provoquer des blessures, des brûlures et des dommages.

Le dessous du tiroir devient brûlant quand il est allumé. Prenez garde à ne pas le toucher quand le tiroir est ouvert.

N'utilisez pas de récipient en plastique ou en aluminium. Les températures importantes pourraient les faire fondre et s'enflammer. Utilisez exclusivement de la vaisselle résistante à la chaleur en verre, porcelaine, etc. Quand vous ouvrez ou fermez le tiroir chargé, faites attention à ce que les liquides ne soient pas renversés/projetés et ne pénètrent pas dans les ouvertures de ventilation. Cela pourrait provoquer un court-circuit dans l'appareil.

Les bactéries peuvent se développer dans les aliments si la température est trop basse. Veillez à régler une température suffisamment élevée pour maintenir les aliments chauds.

Nettoyage et entretien

Risque de blessures.

N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur pour nettoyer cet appareil. La vapeur pourrait atteindre les composants électriques et provoquer un court-circuit.

N'immergez pas l'appareil dans de l'eau ni dans aucun autre liquide pendant le nettoyage.

Informations importantes

Branchement électrique

L'appareil est pourvu d'une fiche électrique et ne doit être branché que dans une prise de terre correctement installée. Seul un électricien qualifié respectant les réglementations appropriées est habilité à installer la prise ou à remplacer le cordon d'alimentation. Si la fiche n'est plus accessible après l'installation, il faut installer sur le côté de l'installation un interrupteur-sectionneur de coupure omnipolaire conforme aux règles d'installation en vigueur. La protection de contact doit être garantie par l'installation.



Convient pour aliments

2. INSTALLATION

2.1 Encastrement dans le meuble

Fig.1-Fig.2

Le tiroir chauffant ne peut être installé qu'en combinaison avec les appareils indiqués comme appropriés par le fabricant. Le fabricant ne garantit pas l'usage sans problème si l'appareil est utilisé en combinaison avec des appareils autres que ceux indiqués par le fabricant comme étant appropriés.

Lors de l'installation du tiroir chauffant en combinaison avec un autre appareil approprié, le tiroir chauffant doit être installé au-dessus d'une étagère intermédiaire fixe dans le meuble. Vérifiez qu'elle puisse supporter le poids combiné du tiroir et de l'autre appareil.

Comme l'appareil combiné est placé directement au-dessus du tiroir chauffant une fois qu'il est encastré, une étagère intermédiaire n'est pas requise entre les deux appareils.

L'appareil doit être encastré en sorte que les contenus du tiroir ne puissent pas être visibles. Cela permet d'éviter des brûlures dues à des projections alimentaires très chaudes.

Il doit y avoir suffisamment d'espace pour pouvoir ouvrir complètement le tiroir.

Les dimensions d'encastrement pour le tiroir chauffant doivent être ajoutées aux dimensions d'encastrement pour l'appareil combiné afin d'établir la taille de niche requise.

Toutes les dimensions fournies dans cette notice sont indiquées en mm.

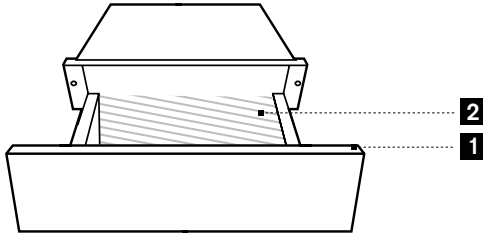
2.2 Branchement électrique

Avant de brancher l'appareil dans une prise secteur, vérifiez que les spécifications de branchement électrique indiquées sur la plaque signalétique (tension et fréquence) correspondent à celles de l'alimentation électrique secteur, sinon l'appareil sera endommagé. Consultez un électricien qualifié en cas de doute.

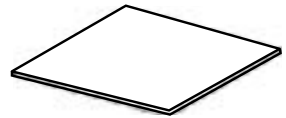
La prise et l'interrupteur marche/arrêt doivent rester facilement accessibles après l'installation de l'appareil.

3. UTILISATION

3.1 Description de l'appareil

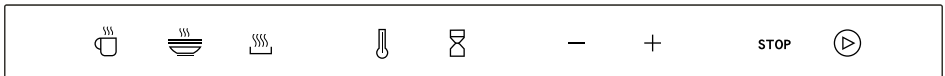


1. Bandeau de commandes
2. [®] Tapis antidérapant : Pour maintenir la vaisselle fixe



Appuyez sur le milieu du tiroir pour l'ouvrir ou le fermer. À l'ouverture, le tiroir ressort un peu. Vous pouvez ensuite le tirer vers vous.

3.2 Bandeau de commandes



 Pour chauffer les verres et les tasses

 Pour chauffer les plats et les assiettes

 Pour maintenir les aliments chauds

 Pour régler la température

 Pour régler la durée

— + Pour régler la température et la durée

STOP Bouton annuler

 Bouton démarrer

3.3 Nettoyage et initialisation

Remarque : Faites fonctionner le tiroir à vide.


Un test d'affichage est effectué pendant 10 s après l'installation de l'appareil et après une coupure de courant. Le ventilateur s'allume en même temps. L'appareil ne doit pas être utilisé durant cette période.

Retirez tous les autocollants et films de protection.

Retirez le tapis antidérapant et, si applicable, la grille du tiroir, et nettoyez-les tous les deux avec une éponge, de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. Séchez avec un chiffon doux.


Essayez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil uniquement avec un chiffon humide, puis séchez-le avec un chiffon doux.

Remettez le tapis antidérapant et la grille (si applicable) dans le tiroir. Puis faites chauffer le tiroir vide pendant au moins deux heures. 

Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton tactile .

Appuyez plusieurs fois sur le bouton tactile  jusqu'à allumer la LED.

Appuyez plusieurs fois sur le bouton tactile  jusqu'à allumer la LED la plus à droite.

Appuyez plusieurs fois sur le bouton tactile  jusqu'à allumer « 2 h ». Fermez le tiroir.

Remarques :

Le tiroir chauffant comporte un mécanisme de fermeture automatique douce.

Il comporte aussi un contacteur garantissant que l'élément chauffant et le ventilateur de l'appareil ne fonctionnent que si le tiroir est fermé.

Les composants métalliques comportent un enduit de protection pouvant dégager une légère odeur quand ils sont chauffés pour la première fois.

L'odeur et les vapeurs éventuelles se dissipent après un court moment et elles n'indiquent pas que l'appareil est défectueux.

Veillez à ce que la cuisine soit bien aérée quand l'appareil est quand l'appareil fonctionne pour la première fois pour la première fois.

L'appareil peut être utilisé pour maintenir les aliments chauds tout en chauffant des assiettes et des plats. Cependant les aliments les aliments doivent être correctement couverts.

3.4 Réglage des fonctions

En mode veille, appuyez sur le bouton « ☕ » pour démarrer la fonction de chauffage des tasses à 40 °C.

« 40 °C » apparaît dans l'afficheur.

Ajustez la température à l'aide des touches « + » ou « - ».

Pour sélectionner la durée de chauffe appuyez sur la touche « ⌚ », puis ajustez à l'aide des touches « + » ou « - ».

Appuyez sur « ▶ » pour sauvegarder la température et la durée.

Fermez la porte, l'appareil émet un bip puis se met en marche.

Remarque :

Pendant le réglage des paramètres, vous pouvez sélectionner les autres modes



Avant de fermer la porte, vous pouvez appuyer sur « STOP » pour annuler les réglages, l'appareil retournera en mode veille.

Pendant le fonctionnement de l'appareil vous pouvez ouvrir le tiroir et ajuster tous les paramètres. Appuyez ensuite sur « ▶ » pour sauvegarder vos modifications.

Après avoir effectué ces réglages, vous pouvez appuyer sur « STOP » pour retourner en mode veille ou fermer la porte pour mettre l'appareil en marche.

Remarques :

Quand l'appareil est sous tension, si vous ouvrez le tiroir la sonnerie retentit une fois et l'appareil entre en mode veille. « 0 » s'affiche.




Pendant le processus de réglage de la durée, si vous n'effectuez aucune opération pendant 3 minutes, l'appareil retourne en mode veille.

Lorsque vous appuyez sur une touche un bip vous informe de la prise en compte de votre action.

Une fois votre programme terminé l'appareil sonne trois fois pour vous informer.

3.5 Réglage de la température

Chaque fonction comporte sa propre plage de température. La température peut être modifiée par plage de 5°C. La dernière température sélectionnée est automatiquement mémorisée et s'affiche par défaut lors de l'utilisation suivante.

Température °C*		
		
40	60	60
45	65	65
50	70	70
55	75	75
60	80	80

*Valeurs de température approximatives mesurées au milieu du tiroir quand il est vide.

3.6 Maintenir des aliments au chauds

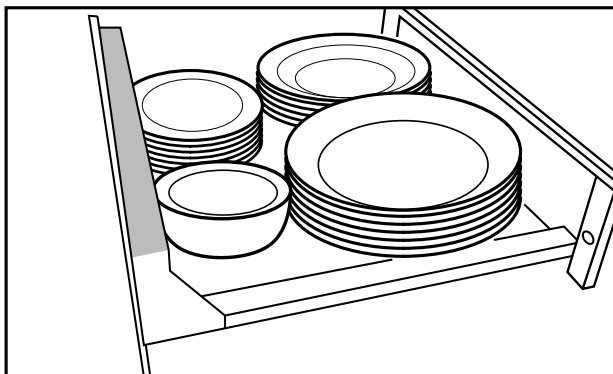
Les données peuvent varier en fonction des récipients utilisés, des aliments, de la quantité et du type de recette.

Aliment	Couvrir le récipient ?	Température pour le réglage
Steak (saignant)	oui	65
Gratin	oui	80
Viande rôtie	oui	75
Ragoût	oui	80
Bâtonnets de poisson	non	80
Viande en sauce	oui	80
Légumes en sauce	oui	80
Goulash	oui	80
Purée de pommes de terre	oui	75
Pommes de terre au four / Pommes de terre nouvelles	oui	75

Escalope panée	non	80
Galettes de pomme de terre	non	80
Pizza	non	80
Pommes de terre vapeur	oui	80
Sauce	oui	80
Strudel	non	80
Réchauffer du pain	non	65

3.7 Capacité

La quantité pouvant être chargée dépend en grande partie de la taille et du poids de votre vaisselle. Ne surchargez pas le tiroir. Ce tiroir peut supporter une charge maximale de 25kg. Quand la charge maximale est atteinte, le tiroir doit être ouvert ou fermé lentement.



Les exemples de chargement indiqués sont purement indicatifs.
Préchauffer de la vaisselle à dîner :

6 Assiettes à dîner	Ø 26 cm
6 Assiettes creuses	Ø 23 cm
6 Assiettes à dessert	Ø 19 cm
1 Plat ovale	Ø 32 cm
1 saladier moyen	Ø 16 cm
1 petit saladier	Ø 13 cm

3.8 Cuisson à basse température

Principe

C'est une fonction de cuisson dans laquelle la température de cuisson est à ou proche de la température à cœur finale désirée. Dans la cuisson traditionnelle, la température de cuisson excède toujours les températures de consommation désirées. La cuisson à basse température permet de cuire la viande à une température basse sur une durée longue.

Avec cette méthode, la viande perd moins de liquide (moins de molécules sont cassées), conserve ses caractéristiques organoleptiques (vitamines, protéines, etc.), sa fraîcheur, ses saveurs et son jus.

Cette méthode de cuisson est particulièrement appropriée aux gros morceaux de viande qui restent ainsi tendres.

Nous vous recommandons d'utiliser un thermomètre alimentaire pour surveiller la température à cœur afin d'améliorer la précision.

Température à cœur

Les aliments peuvent être cuits à une température à cœur pouvant aller jusqu'à 70 °C dans le tiroir chauffant. Les viandes nécessitant une température à cœur supérieure à 70 °C ne doivent pas être cuites dans ce tiroir chauffant.

La valeur de la température à cœur lue indique le niveau de cuisson au centre d'une pièce de viande. Plus la température à cœur est basse, moins la viande est cuite à cœur.

45-50 °C = saignant

55-60 °C = à point

65 °C = bien cuit

Instructions d'utilisation

1. Préchauffez le tiroir chauffant pendant 15 minutes à 70 °C.
2. Couvrez correctement la viande avec du film en plastique.
3. La durée de cuisson dépend de la taille des pièces de viande (consultez le tableau indicatif).
4. Placez la viande couverte dans un plat et utilisez un chronomètre pour surveiller la durée.
5. Saisissez la viande pour lui donner de la saveur (consultez le tableau).

Tableau de cuisson indicatif

Bœuf et veau					
Pièce	Épaisseur	Degré de cuisson	Durée	Indications et durée de saisie	
Filet entier	50mm	Saignant	1h 35min	90 s sur le côté externe à la puissance maximale de la table de cuisson.	
		À point	2h 35min		
	60mm	Bien cuit	3h 30min	3 minutes sur le côté externe à la puissance moyenne-haute de la table de cuisson.	
		Saignant	1h 45min		
	70mm	À point	2h 50min	90 s sur le côté externe à la puissance maximale de la table de cuisson.	
		Bien cuit	4h		
		Saignant	2h	90 s sur le côté externe à la puissance maximale de la table de cuisson.	
		À point	3h		
		Bien cuit	4h 40min	3 minutes sur le côté externe à la puissance moyenne-haute de la cuisinière.	
		Saignant	50min		
Médailles Faux-filet Bifteck d'ailoyau Rumsteck	20mm	À point	1h 30min	90 s le côté externe à la puissance maximale de la cuisinière.	
		Bien cuit	2h		
	30mm	Saignant	1h 5min	90 s le côté externe à la puissance maximale de la cuisinière.	
		À point	1h 50min		
	40mm	Bien cuit	2h 20min	3 minutes le côté externe à la puissance moyenne-haute de la cuisinière.	
		Saignant	1h 20min		
			À point	2h 10min	2 minutes le côté à la puissance maximale de la cuisinière.
			Bien cuit	3h	
		Saignant	1h 20min	2 minutes le côté à la puissance maximale de la cuisinière.	
		À point	2h 10min		
		Bien cuit	3h	4 minutes le côté à la puissance moyenne-haute de la cuisinière.	
		Saignant	1h 20min		
		À point	2h 10min	2 minutes le côté à la puissance maximale de la cuisinière.	
		Bien cuit	3h		

Rôti l'aloyau Rôti de bœuf	60mm	Saignant À point	1h 45min 2h 50min	4 minutes le côté externe à la puissance moyenne-haute de la cuisinière.
		Bien cuit	4h	6 minutes le côté externe à la puissance moyenne de la cuisinière.
	70mm	Saignant À point	2h 3h	4 minutes le côté externe à la puissance moyenne-haute de la cuisinière.
		Bien cuit	4h 40min	6 minutes le côté externe à la puissance moyenne de la cuisinière.
	80mm	Saignant À point	2h 20min 3h 30min	4 minutes le côté externe à la puissance moyenne-haute de la cuisinière.
		Bien cuit	5h 40min	6 minutes le côté externe à la puissance moyenne de la cuisinière.

Porc				
Pièce	Épaisseur	Degré de cuisson	Durée	Indications et durée de saisie
Filet entier	40mm	À point	2h 20min	90 s le côté externe à la puissance maximale de la cuisinière.
		Bien cuit	3h 10min	3 minutes le côté externe à la puissance moyenne-haute de la cuisinière.
	50mm	À point	2h 35min	90 s le côté externe à la puissance maximale de la cuisinière.
		Bien cuit	3h 25min	3 minutes le côté externe à la puissance moyenne-haute de la cuisinière.
	60mm	À point	3h	90 s le côté externe à la puissance maximale de la cuisinière.
		Bien cuit	4h 5min	3 minutes le côté externe à la puissance moyenne-haute de la cuisinière.
Jambon à l'os Roulades Rôti de porc Longe de porc entière	30mm	À point	1h 50min	2 minutes le côté externe à la puissance haute de la cuisinière.
		Bien cuit	2h 40min	3 minutes le côté externe à la puissance moyenne-haute de la cuisinière.
	40mm	À point	2h 20min	2 minutes le côté externe à la puissance haute de la cuisinière.
		Bien cuit	3h 10min	3 minutes le côté externe à la puissance moyenne-haute de la cuisinière.
	50mm	À point	2h 35min	4 minutes le côté externe à la puissance moyenne-haute de la cuisinière.
		Bien cuit	3h 25min	6 minutes le côté externe à la puissance moyenne de la cuisinière.
	60mm	À point	3h	4 minutes le côté externe à la puissance moyenne-haute de la cuisinière.
		Bien cuit	4h 5min	6 minutes le côté externe à la puissance moyenne de la cuisinière.

	70mm	À point	3h 20min	4 minutes le côté externe à la puissance moyenne-haute de la cuisinière.
		Bien cuit	4h 45min	6 minutes le côté externe à la puissance moyenne de la cuisinière.
	80mm	À point	3h 40min	4 minutes le côté externe à la puissance moyenne-haute de la cuisinière.
		Bien cuit	5h 30min	6 minutes le côté externe à la puissance moyenne de la cuisinière.
Tranche de longe	10mm	À point	1h 10min	60 s le côté à la puissance maximale de la cuisinière.
		Bien cuit	1h 30min	2 minutes le côté à la puissance maximale de la cuisinière.
	20mm	À point	1h 30min	90 s le côté à la puissance maximale de la cuisinière.
		Bien cuit	2h 10min	3 minutes le côté à la puissance haute de la cuisinière.

Volaille				
Pièce	Épaisseur	Degré de cuisson	Durée	Indications et durée de saisie
Blanc de poulet	25mm	À point	1h 30min	60 s le côté à la puissance maximale de la cuisinière.
		Bien cuit	2h	90 s le côté à la puissance maximale de la cuisinière.
	35mm	À point	1h 45min	60 s le côté à la puissance maximale de la cuisinière.
		Bien cuit	2h 20min	90 s le côté à la puissance maximale de la cuisinière.
Magret de canard	35mm	Saignant	1h	4 minutes le côté avec peau à la puissance moyenne-haute de la cuisinière.
		À point	1h 30min	
		Bien cuit	2h	
	40mm	Saignant	1h 45min	4 minutes le côté avec peau à la puissance moyenne-haute de la cuisinière.
		À point	2h 20min	
		Bien cuit	3h	
Blanc de dinde	40mm	À point	3h	90 s le côté à la puissance maximale de la cuisinière.
		Bien cuit	4h	3 minutes le côté à la puissance haute de la cuisinière.
	50mm	À point	3h 50min	90 s le côté à la puissance maximale de la cuisinière.
		Bien cuit	5h	3 minutes le côté à la puissance haute de la cuisinière.
Médailon de foie (de canard ou d'oie)	10mm	À point	30min	60 s le côté à la puissance maximale de la cuisinière.
	20mm	À point	40min	
	30mm	À point	50min	
Foie entier (de canard ou d'oie)	35mm	À point	48min	90 s le côté externe à la puissance maximale de la cuisinière.
	45mm	À point	1h	
	55mm	À point	1h 15min	

Agneau				
Pièce	Épaisseur	Degré de cuisson	Durée	Indications et durée de saisie
Carré de côtes d'agneau	40mm	Saignant À point Bien cuit	1h 20min 2h 10min 3h	Saisir pendant 90 s à feu vif
				Saisir pendant 3 min à feu moyen - vif
	50mm	Saignant À point Bien cuit	1h 35min 2h 35min 3h 30min	Saisir pendant 90 s à feu vif
				Saisir pendant 3 min à feu moyen - vif
	60mm	Saignant À point Bien cuit	1h 45min 2h 50min 4h	Saisir pendant 90 s à feu vif
				Saisir pendant 3 min à feu moyen - vif
Selle d'agneau	60mm	Saignant À point Bien cuit	1h 45min 2h 50min 4h	Saisir pendant 3 min à feu vif
				Saisir pendant 4 min à feu moyen - vif
	70mm	Saignant À point Bien cuit	2h 3h 4h 40min	Saisir pendant 3 min à feu vif
				Saisir pendant 4 min à feu moyen - vif
	80mm	Saignant À point Bien cuit	2h 20min 3h 30min 5h 40min	Saisir pendant 3 min à feu vif
				Saisir pendant 4 min à feu moyen - vif
Gigot d'agneau avec os	60mm	Saignant À point Bien cuit	1h 45min 2h 50min 4h	Saisir pendant 2 min à feu vif
				Saisir pendant 3 min à feu moyen - vif
	70mm	Saignant À point Bien cuit	2h 3h 4h 40min	Saisir pendant 2 min à feu vif
				Saisir pendant 3 min à feu moyen - vif
	80mm	Saignant À point Bien cuit	2h 20min 3h 30min 5h 40min	Saisir pendant 2 min à feu vif
				Saisir pendant 3 min à feu moyen - vif
Côtes d'agneau	10mm	Saignant À point Bien cuit	35min 1h 10min 2h	Saisir pendant 60 s à feu vif
				Saisir pendant 90 s à feu vif
	20mm	Saignant À point Bien cuit	50min 1h 30min 2h 30min	Saisir pendant 60 s à feu vif
				Saisir pendant 90 s à feu vif

Œufs			
Taille	Poids	Durée	Remarques
Très gros	73g ou plus	2h 20min 2h 30min 3h 10min	
Gros	63g < 73g	2h 11min 2h 31min 3h 1min	
Moyen	53g < 63g	2h 5min 2h 25min 2h 55min	
Petit	53 g ou moins	2h 2h 20min 2h 50min	

3.9 Autres utilisations

Type d'aliment	Récipient	Couvrir le récipient	Température pour le réglage	Durée en heures
Décongeler des baies	Plat	non	65°C	1 h
Décongeler des légumes surgelés	Plat	non	65°C	1 h
Faire lever de la pâte	Bol	oui	45°C	1/2 h
Faire du yaourt	Pots de yaourt avec couvercles	oui	45°C	6 h
Faire fondre du chocolat	Bol	non	50°C	1 h
Infusion, huile	Bol couvert avec du film plastique	oui	75°C	4 h
Infusion, eau	Bol couvert avec du film plastique	oui	65°C	4 h
Sécher des tomates	Plat avec papier sulfurisé	non	60°C	20 h
Sécher des légumes	Plat	non	60°C	12 h
Sécher des fruits émincés	Plat	non	60°C	12 h
Sécher des fines herbes	Plat	non	70°C	4 h
Sécher du pain pour faire des miettes de pain	Plat	non	80°C	4 h
Poisson confit dans l'huile	Boîte en plastique compatible micro-ondes	Couvrir et ouvrir l'orifice de ventilation	50°C	Dépend de la taille, de 1 h à 2 h.
Ragoût à cuisson lente	Récipient en verre	oui	80°C	Entre 1 h et 12 h

* Selon modèle

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Risque de blessures

N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur pour nettoyer cet appareil. La vapeur pourrait atteindre les composants électriques et provoquer un court-circuit.

Risque de détérioration.

Des agents nettoyants inappropriés peuvent endommager les surfaces de l'appareil. Utilisez exclusivement du liquide vaisselle domestique pour nettoyer l'appareil.

Nettoyez et séchez entièrement l'appareil après chaque utilisation. Attendez toujours que l'appareil ait refroidi jusqu'à une température non dangereuse avant de le nettoyer.

4.1 Façade et intérieur de l'appareil

Enlevez immédiatement toutes les salissures.

Si cela n'est pas fait, il peut devenir impossible de les enlever et cela peut provoquer l'altération ou la décoloration des surfaces.

Nettoyez toutes les surfaces avec une éponge propre et une solution d'eau chaude et de liquide vaisselle. Puis, séchez avec un chiffon doux.

Un chiffon en microfibre humide et propre sans agent nettoyant peut aussi être utilisé.

Toutes les surfaces sont susceptibles d'être rayées. Si les surfaces en verre sont rayées, cela peut même provoquer leur casse.

Le contact avec des agents nettoyants inappropriés peut altérer ou décolorer les surfaces.

Pour éviter d'endommager les surfaces de votre appareil, n'utilisez pas :

- Agents nettoyants contenant de la soude, de l'ammoniaque, des acides ou des chlorures.
- Agents nettoyants contenant des agents détartants.
- Agents nettoyants abrasifs, par exemple des nettoyants en poudre ou en crème.
- Agents nettoyants à base de solvant.
- Agents nettoyants pour l'inox.
- Nettoyant pour lave-vaisselle.
- Sprays pour four.
- Agents nettoyants pour verre.
- Éponges et brosses abrasives et dures, par exemple des tampons à récurer pour ustensile de cuisson.
- Grattoirs métalliques coupants.

4.2 Tapis antidérapant

Retirez le tapis antidérapant du tiroir avant de le nettoyer.

Nettoyez le patin antidérapant exclusivement à la main avec une solution d'eau chaude et un peu de liquide vaisselle, puis séchez-le avec un chiffon.

Ne remettez pas le tapis antidérapant dans le tiroir tant qu'il n'a pas complètement séché.

Remarques :

Ne lavez pas le tapis antidérapant dans un lave-vaisselle ou dans une machine à laver.



Ne placez jamais le tapis antidérapant dans un four pour le sécher.



5. ANOMALIES

Avec l'aide du guide suivant, les problèmes mineurs de fonctionnement de l'appareil, dont certains peuvent être dus à un usage incorrect, peuvent être réglés sans avoir à contacter le service après-vente.

ATTENTION : Le travail d'installation et les réparations des appareils électriques ne doivent être effectués que par une personne ayant les qualifications requises et dans le strict respect des réglementations de sécurité locales et nationales en vigueur. Les réparations et les autres opérations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent être dangereuses.

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne chauffe pas.	L'appareil n'est pas correctement branché et mis sous tension au niveau de la prise secteur.	Branchez la fiche dans une prise secteur et mettez l'appareil sous tension.
	Le fusible du réseau électrique s'est déclenché.	Réactivez le fusible dans le boîtier des fusibles du réseau électrique (pour connaître le calibre minimal du fusible, consultez la plaque signalétique). Si, après avoir réactivé le fusible du réseau électrique dans le boîtier des fusibles et rallumé l'appareil, celui-ci ne chauffe toujours pas, contactez un électricien qualifié.

Les aliments ne sont pas assez chauds.	La fonction de maintien au chaud des aliments  n'est pas sélectionnée.	Sélectionnez la fonction appropriée.
	Le réglage de température est trop bas.	Sélectionnez une température plus élevée.
	Les ouvertures de ventilation sont couvertes.	Vérifiez que l'air peut circuler librement.
Les aliments sont trop chauds.	La fonction de maintien au chaud des aliments  n'est pas sélectionnée.	Sélectionnez la fonction appropriée.
	Le réglage de température est trop haut.	Sélectionnez une température plus basse.
La vaisselle n'est pas assez chaude.	La fonction de chauffe des plats et assiettes  n'est pas sélectionnée.	Sélectionnez la fonction appropriée.
	Le réglage de température est trop bas.	Sélectionnez une température plus élevée.
	Les ouvertures de ventilation sont couvertes.	Vérifiez que l'air peut circuler librement.
	La durée de chauffe de la vaisselle n'est pas assez longue.	De nombreux facteurs peuvent impacter la durée nécessaire pour chauffer la vaisselle (voir « Chauffer la vaisselle »).

La vaisselle est trop chaude.	La fonction de chauffe des plats et assiettes  ou de chauffe des verres et tasses  n'est pas sélectionnée.	Sélectionnez la fonction appropriée.
	des plats et assiettes ou de chauffe des verres	Sélectionnez une température plus basse.
Il y a un bruit pendant l'utilisation du tiroir.	Le bruit peut être dû au ventilateur répartissant la chaleur uniformément dans le tiroir. Le ventilateur fonctionne par intermittence pendant l'utilisation des fonctions de maintien au chaud des aliments et de cuisson à basse température.	Ce n'est pas défaut.

Specifications techniques

Marque:	SCHOLTES
Référence commerciale:	SOTC1410B
Alimentation :	220-240V~ 50-60Hz
Puissance nominale totale :	1000W

Le fabricant et le revendeur ne peuvent pas être tenus responsable de tout accident ou dommage causé par une utilisation impropre de l'appareil, ou si les instructions données dans le présent manuel n'ont pas été respectées.

Exclusions de garantie :

La garantie ne couvre pas les pièces d'usure du produit, ni les problèmes ou les dommages résultant de :

- 1) détériorations superficielles dues à l'usure normale du produit ;
- 2) défauts ou détériorations dus au contact du produit avec des aliments ou des liquides et dus à la corrosion provoquée par la rouille ou de présence d'insectes;
- 3) tout incident, abus, utilisation impropre, modification, démontage ou réparation non autorisés;
- 4) toute opération impropre d'entretien, utilisation non conforme aux instructions concernant le produit ou branchement à une tension incorrecte ;
- 5) toute utilisation d'accessoires non fournis ou approuvés par le fabricant. La garantie sera annulée en cas d'élimination de la plaque signalétique et/ou du numéro de série du produit.

6. RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT



La directive Européenne 2012/19/UE sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de la collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur appareil.

Informations sur la signification du marquage de conformité **CE**

Le marquage CE indique que le produit répond aux principales exigences des Directives Européenne 2014/35/UE (Basse Tension), 2014/30/UE (Compatibilité Electromagnétique), 2011/65/UE (Réduction de l'emploi de certaines substances dangereuses dans les EEE).

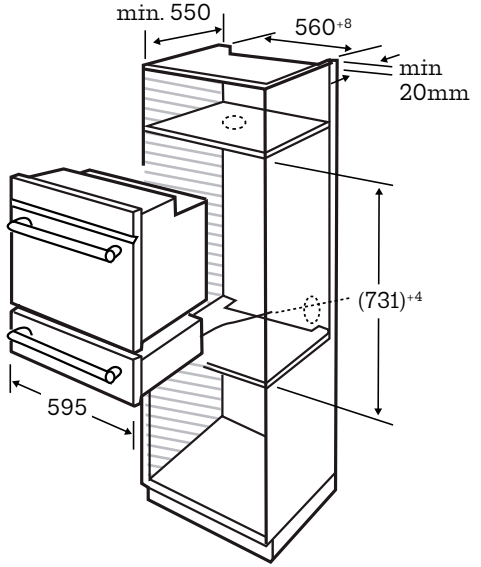
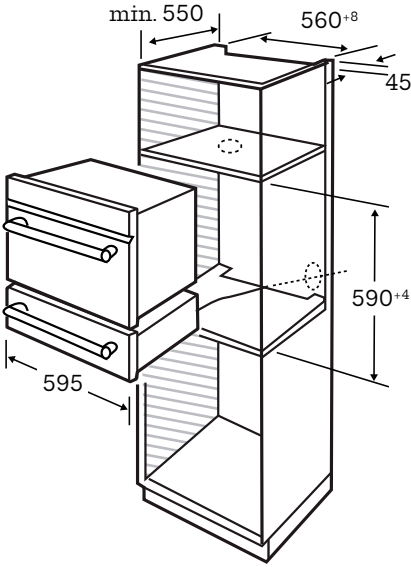


Pour en savoir plus:
www.quefairedemesdechets.fr

Built-in dimensions

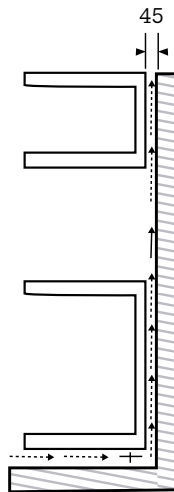
Pic.1

Side air inlets



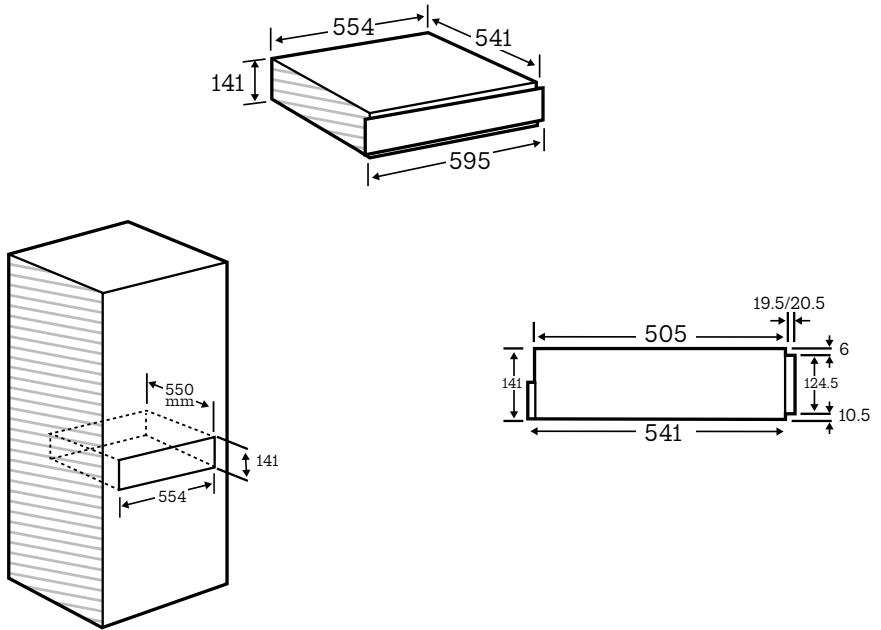
Compact devices H. 454

Classic oven H. 595mm



Pic..2

Warming drawer



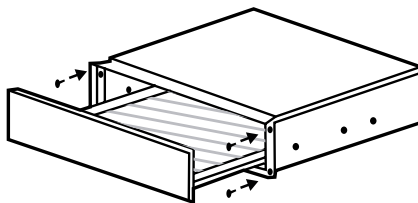
- 1. Ventilation opening required if combined with a pyrolysis oven.
- 2. Built-in dimensions include connection of the AC power cord.

Connection cord L = 1000mm

Glass front devices

Note :

- 1. The maximum power of compact devices is 3350W.
- 2. The power cord must imperatively be positioned in the hole at the bottom of the cabinet to avoid coming into contact with the oven.



Dear Customer,

For nearly a century Scholtès has been developing state of the art products to the service of each chef.

Because cooking is a passion, our technology offers you a wide range of options and invites you to explore your culinary creativity.

We hope you will enjoy using your new appliance and we thank you for your trust.

Summary

1 - Safety and precautions

2 - Installation

3 - Use

4 - Cleaning and maintenance

5 - Anomalies

6 - Respect for the environment

Before using your product, please read the installation and safety instructions. The safety instructions must be read carefully. The manufacturer cannot be held responsible for injury or damage resulting from improper installation or misuse of the device.

Important safety instructions: read carefully and keep for future uses.

1. SAFETY AND PRECAUTIONS

THIS DEVICE COMPLIES WITH ALL APPLICABLE SAFETY REQUIREMENTS. IMPROPER USE CAN, HOWEVER, CAUSE PERSONAL INJURY AND PROPERTY DAMAGE.

THIS DEVICE CAN BE USED BY CHILDREN AGED 8 YEARS AND OVER AND ADULTS, WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORY OR MENTAL CAPACITIES OR A LACK OF EXPERIENCE AND KNOWLEDGE, IF THEY HAVE BEEN GIVEN SUPERVISION OR INSTRUCTION REGARDING THE USE THE DEVICE IN A SAFE MANNER AND UNDERSTAND THE DANGERS INVOLVED.

CLEANING AND MAINTENANCE OF THE USER SHOULD NOT BE CARRIED OUT BY CHILDREN, UNLESS THEY ARE OVER 8 YEARS OLD AND ARE SUPERVISED.

Correct use

The device is designed for home use and in residential or work environments.

It is designed exclusively for domestic use as described in these installation and use instructions. Any other use is not authorized by the manufacturer and may be dangerous.

The device is not designed for outdoor use.

This device may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capacities, or lacking experience and knowledge, if they are supervised during its use or if they are instructed to use the device safely. been given and whether they understand the inherent risks.

Child safety

Children under the age of 8 should stay away from the device unless they are constantly supervised.

Children 8 years and older can only use the device if they have been shown how to use it safely and if they understand the dangers involved.

Children are not allowed to clean the appliance without supervision.

This device is not a toy!

To prevent the risk of injury, do not allow children play with the device or its controls.

This device becomes very hot during use and remains very hot for some time after being turned off. Keep children away from the appliance until it has cooled

down and there is no further danger of burns. Packaging (eg plastic films, polystyrene, and plastic wrap) should be kept out of the reach of babies and children as it presents a choking hazard. Dispose of or recycle all packaging materials in a safe manner as soon as possible.

Technical security

Installation, maintenance and repairs should only be performed by a person with the required skills and qualifications in strict compliance with local and national safety regulations. Installation, maintenance and repairs by unqualified persons can be dangerous.

A damaged device can be dangerous. Before installation, inspect the device for any signs of deterioration. Do not use a damaged device.

The electrical safety of this appliance can only be guaranteed if it is properly earthed. It is extremely important that this basic safety requirement is observed and regularly tested, and if there is any doubt, the home wiring system should be inspected by a qualified electrician.

To prevent the risk of damage to the device, check that the electrical specifications (frequency and voltage) indicated on the nameplate correspond to those of the mains supply before plugging the device into a power outlet. Consult a qualified electrician if in doubt.

Do not plug the device into a power outlet using a power strip or extension cord. This does not guarantee the required safety of the device (eg the risk of overheating).

For safety, this appliance should only be used after it has been built in. This device must not be used in a nomadic place (for example in a boat).

Do not open the casing of the device. Modifying electrical components or connections and mechanical parts is extremely dangerous and may cause the device to fail.

When the device is under warranty, repairs should only be carried out by an authorized repairer, otherwise the warranty is void.

The manufacturer can only guarantee the safety of the device if original spare parts are used. Defective components should only be replaced with original spare parts.

If the plug is removed from the power cord or the appliance is supplied without a plug, it must be connected to the power supply by a qualified electrician.

The device must be disconnected from the mains supply during installation, maintenance and repairs. Make sure that the device is not reconnected to the

power supply until it has been installed or until the repair or maintenance operation is completed.

If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its repair agent or similarly qualified persons to avoid a hazard.

The power cord must imperatively be positioned in the hole at the bottom of the cabinet to avoid being in contact with the oven.

Safety of use

THE DRAWER IS DESIGNED TO KEEP FOODS HOT, NOT TO HEAT THEM. MAKE SURE THE FOOD IS VERY HOT WHEN YOU PLACE IT IN THE WARMING DRAWER.

Vous pouvez vous brûler avec la vaisselle ou le tiroir
You can burn yourself on the dishes or the hot drawer.
Protect your hands with heat resistant oven mitts or gloves when using the appliance. Be careful that they are not wet or damp, as this speeds up heat transfer through the material and puts you at risk of burns.
Do not store any flammable object or plastic container in the warmer drawer. They could melt or ignite when the device is turned on and create a fire hazard.
Due to the high radiated temperatures, objects left near the device during use could ignite. Do not use the appliance to heat the room.

Never replace the non-slip mat supplied with the appliance with paper towels or a similar utensil. If you overload the drawer or sit or lean on it, it will damage the telescopic rails. The telescopic rails can withstand a maximum load of 25 kg.

If the appliance is installed behind a kitchen cabinet door, it should only be used with the cabinet door open. Only close the door when the appliance is switched off. Do not heat unopened jars or cans of food in the drawer, as increasing pressure in the jar or can will cause it to explode. It can cause injury, burns and damage.

The underside of the drawer becomes hot when turned on. Be careful not to touch it when the drawer is open.

Do not use plastic or aluminum containers. High temperatures could melt and ignite. Use only heat-resistant dishes made of glass, porcelain, etc.

When opening or closing the loaded drawer, take care that liquids are not spilled / thrown and do not enter the ventilation openings. This could cause a short circuit in the device.

Bacteria can grow in food if the temperature is too low. Be sure to set a temperature high enough to keep the food hot.

Cleaning and maintenance

Risk of injury.

Do not use a steam cleaner to clean this device. The steam could reach electrical components and cause a short circuit.

Do not immerse the device in water or any other liquid while cleaning.

Important information

Electrical connection

The appliance is fitted with an electrical plug and must only be plugged into a properly installed earthed socket. Only a qualified electrician complying with the appropriate regulations is authorized to install the plug or replace the power cord. If the plug is no longer accessible after installation, an omnipolar cut-off switch-disconnector must be installed on the side of the installation in accordance with the installation rules in force. Contact protection must be guaranteed by the installation.



Suitable for food

2. INSTALLATION

2.1 Installation in the cabinet

Pic.1-Pic.2

The warming drawer may only be installed in combination with the devices indicated as suitable by the manufacturer. The manufacturer does not guarantee trouble-free use if the device is used in combination with devices other than those indicated by the manufacturer as suitable.

When installing the warming drawer in combination with another suitable appliance, the warming drawer should be installed above a fixed intermediate shelf in the cabinet. Check that it can support the combined weight of the drawer and the other appliance. As the combo unit is placed directly above the warming drawer once it is built in, an intermediate shelf is not required between the two units.

The appliance must be fitted so that the contents of the drawer cannot be seen. This helps prevent burns from hot food splashes.

There must be enough space to be able to fully open the drawer.

The built-in dimensions for the warming drawer must be added to the built-in dimensions for the combination device in order to establish the required niche size.

All dimensions provided in this manual are indicated in mm.

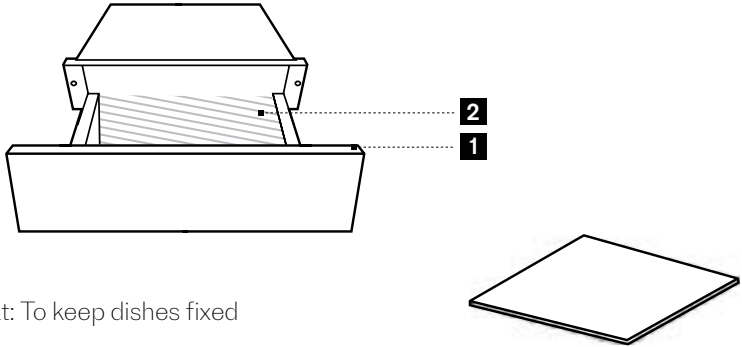
2.2 Electrical connection

Before plugging the device into a power outlet, check that the electrical connection specifications indicated on the nameplate (voltage and frequency) match those of the mains power supply, otherwise the device will be damaged. Consult a qualified electrician if in doubt.

The socket and the on / off switch must remain easily accessible after installation of the appliance.

3. USE

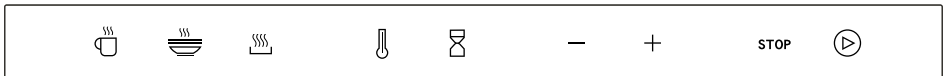
3.1 Description of the device









1. Control panel
2. ® Non-slip mat: To keep dishes fixed

Press the middle of the drawer to open or close it. When opening, the drawer pops out a little. You can then pull it towards you.

3.2 Control panel



-  To heat glasses and cups
-  To heat dishes and plates
-  To keep food hot
-  To adjust the temperature
-  To set the duration
- + To set the temperature and time
- STOP** Cancel button
-  Start button

3.3 Cleaning and initialization

Note : Operate the drawer empty.

A display test is carried out for 10 s after installation of the device and after a power failure. The fan turns on at the same time.

The device should not be used during this period.

Remove all stickers and protective films.

Remove the non-slip mat and, if applicable, the drawer grid, and clean them both with a sponge, hot water and a little washing up liquid. Dry with a soft cloth.

Wipe the inside and outside of the device only with a damp cloth, then dry it with a soft cloth.

Put the non-slip mat and the grid (if applicable) back into the drawer. Then heat the empty drawer for at least two hours.

Turn on the device by pressing the touch button .

Press the touch button  several times until the LED lights up.

Press the touch button  several times until the rightmost LED lights up.

Press the touch button  several times until «2 hrs» light up.

Close the drawer.

Note :

The warming drawer has a soft automatic closing mechanism.

It also has a switch to ensure that the heater and the fan of the appliance only work when the drawer is closed.


Metal components have a protective coating that may emit a slight odor when heated for the first time.

The odor and any vapors will dissipate after a short time and do not indicate that the appliance is defective.

Make sure that the kitchen is well ventilated when the appliance is on when the appliance is operating for the first time for the first time.

The appliance can be used to keep food hot while heating plates and dishes. However the food must be properly covered.

3.4 Function setting

In standby mode, press the «  » button to start the cup heating function to 40 °C. «40 °C» appears in the display.

Adjust the temperature using the «+» or «-» buttons.

To select the heating time press the «  » button, then adjust using the «+» or «-» buttons.

Press “  ” to save the temperature and time.

Close the door, the device beeps and then turns on.


Note :

While adjusting the parameters, you can select the other modes



Before closing the door, you can press « **STOP** » to cancel the settings, the device will return to standby mode.

While the device is in operation you can open the drawer and adjust all parameters.

Then press «  » to save your changes.

After making these settings, you can press « **STOP** » to return to standby mode or close the door to turn on the appliance.

Note:

When the machine is turned on, if you open the drawer the buzzer will sound once and the machine will go into standby mode. «0» is displayed.




During the time setting process, if you do not perform any operation for 3 minutes, the unit will return to standby mode.

When you press a key, a beep informs you that your action has been taken into account.

Once your program is finished, the device will ring three times to inform you.

3.5 Temperature setting

Each function has its own temperature range. The temperature can be changed in ranges of 5 °C. The last selected temperature is automatically memorized and is displayed by default the next time you use it.

Temperature °C*		
		
40	60	60
45	65	65
50	70	70
55	75	75
60	80	80

*Approximate temperature values measured in the middle of the drawer when it is empty.

3.6 Keep food hot

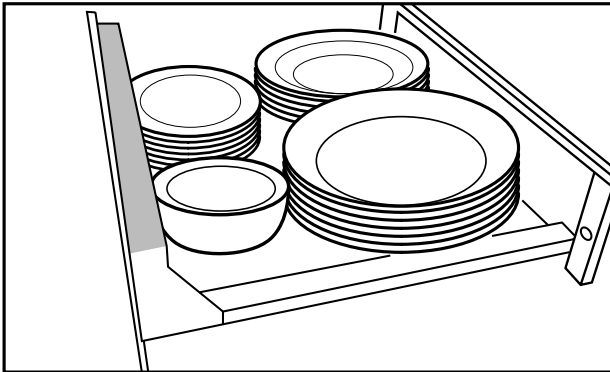
The data may vary depending on the containers used, the food, the quantity and the type of recipe.

Food	Cover the container?	Temperature for setting
Steak (bleeding)	Yes	65
Gratin	Yes	80
Roast meat	Yes	75
Stew	Yes	80
Fish sticks	no	80
Meat in sauce	Yes	80
Vegetables in sauce	Yes	80
Goulash	Yes	80
Mashed potatoes	Yes	75
Baked potatoes / New potatoes	Yes	75

Breaded cutlet	no	80
Potato pancakes	no	80
Pizza	no	80
Steamed potatoes	Yes	80
Sauce	Yes	80
Strudel	no	80
Heating bread	no	65

3.7 Capacity

The amount that can be loaded largely depends on the size and weight of your dishes. Do not overload the drawer. This drawer can support a maximum load of 25kg. When the maximum load is reached, the drawer should be opened or closed slowly.



The loading examples indicated are purely indicative. Preheat dinner dishes:

- 6 dinner plates Ø 26 cm
- 6 soup plates Ø 23 cm
- 6 Dessert plates Ø 19 cm
- 1 oval dish Ø 32 cm
- 1 medium bowl Ø 16 cm
- 1 small bowl Ø 13 cm

3.8 Low temperature cooking

Principle

This is a cooking function in which the cooking temperature is at or near the desired final core temperature. In traditional cooking, the cooking temperature always exceeds the desired consumption temperatures. Low temperature cooking allows meat to be cooked at a low temperature for a long time.

With this method, the meat loses less liquid (fewer molecules are broken), retains its organoleptic characteristics (vitamins, proteins, etc.), its freshness, its flavors and its juice.

This cooking method is particularly suitable for large pieces of meat which thus remain tender.

We recommend that you use a food thermometer to monitor core temperature to improve accuracy.

Core temperature

Food can be cooked to a core temperature of up to 70 °C in the warming drawer. Meats requiring a core temperature above 70 °C should not be cooked in this warming drawer.

The value of the core temperature read indicates the cooking level in the center of a piece of meat. The lower the core temperature, the less the meat is cooked through.

45-50 °C = rare

55-60 °C = medium

65 °C = well done



Instructions

1. Preheat the warmer drawer for 15 minutes at 70 °C.
2. Cover the meat properly with plastic wrap.
3. The cooking time depends on the size of the pieces of meat (consult the indicative table).
4. Place the covered meat in a dish and use a stopwatch to monitor the time.
5. Sear the meat for flavor (see table).

Indicative cooking table

Beef and veal				
Room	Thickness	Degree of cooking	Duration	Indications and duration of input
Whole fillet	50mm	Bleeding Medium rare	1h 35min 2h 35min	90 s on the external side at the maximum power of the hob.
		Well done	3h 30min	3 minutes sur le côté externe à la puissance moyenne-haute de la table de cuisson.
	60mm	Bleeding Medium rare	1h 45min 2h 50min	90 s on the external side at the maximum power of the hob.
		Well done	4h	3 minutes on the external side at medium-high power on the hob.
	70mm	Bleeding Medium rare	2h 3h	90 s on the external side at the maximum power of the hob.
		Well done	4h 40min	3 minutes on the external side at medium-high power of the stove.
Sirloin Steak Medallions Rumpsteak	20mm	Bleeding Medium rare	50min 1h 30min	90 s on the external side at the maximum power of the cooker.
		Well done	2h	3 minutes on the outer side at medium-high power of the stove.
	30mm	Bleeding Medium rare	1h 5min 1h 50min	90 s on the external side at the maximum power of the cooker.
		Well done	2h 20min	3 minutes on the outer side at medium-high power of the stove.
	40mm	Bleeding Medium rare	1h 20min 2h 10min	2 minutes per side at maximum power on the stove.
		Well done	3h	4 minutes on the medium-high power side of the stove.

Roast the sirloin Roast beef	60mm	Bleeding Medium rare	1h 45min 2h 50min	4 minutes the outer side at medium-high power of the stove.
		Well done	4h	6 minutes on the outer side at medium stove power.
	70mm	Bleeding Medium rare	2h 3h	4 minutes the outer side at medium-high power of the stove.
		Well done	4h 40min	6 minutes on the outer side at medium stove power.
	80mm	Bleeding Medium rare	2h 20min 3h 30min	4 minutes the outer side at medium-high power of the stove.
		Well done	5h 40min	6 minutes on the outer side at medium stove power.

Pork				
Room	Thickness	Degree of cooking	Duration	Indications and duration of input
Whole fillet	40mm	Medium rare	2h 20min	90 s on the external side at the maximum power of the cooker.
		Bien cuit 	3h 10min	3 minutes on the outer side at medium-high power of the stove.
	50mm	Medium rare	2h 35min	90 s on the external side at the maximum power of the cooker.
		Bien cuit 	3h 25min	3 minutes on the outer side at medium-high power of the stove.
	60mm	Medium rare	3h	90 s on the external side at the maximum power of the cooker.
		Bien cuit	4h 5min	3 minutes on the outer side at medium-high power of the stove.
Ham on the bone Roulades Roast pork Whole pork loin	30mm	Medium rare	1h 50min	2 minutes on the outer side at high power of the stove.
		Well done	2h 40min	3 minutes on the outer side at medium-high power of the stove.
	40mm	Medium rare	2h 20min	2 minutes on the outer side at high power of the stove.
		Well done	3h 10min	3 minutes on the outer side at medium-high power of the stove.
	50mm	Medium rare	2h 35min	4 minutes the outer side at medium-high power of the stove.
		Well done	3h 25min	6 minutes on the outer side at medium stove power.
	60mm	Medium rare	3h	4 minutes the outer side at medium-high power of the stove.
		Well done	4h 5min	6 minutes on the outer side at medium stove power.

	70mm	Medium rare	3h 20min	4 minutes the outer side at medium-high power of the stove.
		Well done	4h 45min	6 minutes on the outer side at medium stove power.
	80mm	Medium rare	3h 40min	4 minutes the outer side at medium-high power of the stove.
		Well done	5h 30min	6 minutes on the outer side at medium stove power.
Tranche de longe	10mm	Medium rare	1h 10min	60 s the side at the maximum power of the cooker.
		Well done	1h 30min	2 minutes per side at maximum power on the stove.
	20mm	Medium rare	1h 30min	90 s the side at the maximum power of the cooker.
		Medium rare	2h 10min	3 minutes on the high power side of the stove.

Poultry				
Room	Thickness	Degree of cooking	Duration	Indications and duration of input
Chicken breast	25mm	Medium rare	1h 30min	60 s the side at the maximum power of the cooker.
		Well done	2h	90 s the side at the maximum power of the cooker.
	35mm	Medium rare	1h 45min	60 s the side at the maximum power of the cooker.
		Bien cuit Well done	2h 20min	90 s the side at the maximum power of the cooker.
Duck breast	35mm	Bleeding	1h	4 minutes skin side down on medium-high stovetop power.
		Medium rare	1h 30min	
		Well done	2h	
	40mm	Bleeding	1h 45min	4 minutes skin side down on medium-high stovetop power.
		Medium rare	2h 20min	
		Well done	3h	
Turkey breast	40mm	Medium rare	3h	90 s the side at the maximum power of the cooker.
		Well done	4h	3 minutes on the high power side of the stove.
	50mm	Medium rare	3h 50min	90 s the side at the maximum power of the cooker.
		Well done	5h	3 minutes on the high power side of the stove.
Medallion of liver (duck or goose)	10mm	Medium rare	30min	60 s the side at the maximum power of the cooker.
	20mm	Medium rare	40min	
	30mm	Medium rare	50min	
Whole liver (duck or goose)	35mm	Medium rare	48min	90 s on the external side at the maximum power of the cooker.
	45mm	Medium rare	1h	
	55mm	Medium rare	1h 15min	

Lamb				
Room	Thickness	Degree of cooking	Duration	Indications and duration of input
Rack of lamb chops	40mm	Rare	1h 20min	Sear for 90 s over high heat
		Medium rare	2h 10min	Sear for 3 min over medium-high heat
	Well done	3h		
	50mm	Rare	1h 35min	Sear for 90 s over high heat
		Medium rare	2h 35min	Sear for 3 min on fire medium - lively
	Well done	3h 30min		
60mm	Rare	1h 45min	Sear for 90 s over high heat	
	Medium rare	2h 50min	Sear for 3 min over medium-high heat	
Well done	4h			
Saddle of lamb	60mm	Rare	1h 45min	Sear for 3 minutes over high heat
		Medium rare	2h 50min	Sear for 4 min over medium-high heat
	Well done	4h		
	70mm	Rare	2h	Sear for 3 minutes over high heat
		Medium rare	3h	Sear for 4 min over medium-high heat
	Well done	4h 40min		
80mm	Rare	2h 20min	Sear for 3 minutes over high heat	
	Medium rare	3h 30min	Sear for 4 min over medium-high heat	
Well done	5h 40min			
Leg of lamb with bone	60mm	Rare	1h 45min	Sear for 2 minutes over high heat
		Medium rare	2h 50min	Sear for 3 min over medium-high heat
	Well done	4h		
	70mm	Rare	2h	Sear for 2 minutes over high heat
		Medium rare	3h	Sear for 3 min over medium-high heat
	Well done	4h 40min		
80mm	Rare	2h 20min	Sear for 2 minutes over high heat	
	Medium rare	3h 30min	Sear for 3 min over medium-high heat	
Well done	5h 40min			
Lamb chops	10mm	Rare	35min	Sear for 60 s over high heat
		Medium rare	1h 10min	Sear for 90 s over high heat
	Well done	2h		
	20mm	Rare	50min	Sear for 60 s over high heat
Medium rare		1h 30min	Sear for 90 s over high heat	
Well done	2h 30min			

Eggs			
Cut	Weight	Duration	Notes
Very big	73g or more	2h 20min 2h 30min 3h 10min	
Large	63g < 73g	2h 11min 2h 31min 3h 1min	
Way	53g < 63g	2h 5min 2h 25min 2h 55min	
Small	53g or less	2h 2h 20min 2h 50min	

3.9 Other uses

Type of food	Container	Cover the container	Temperature for setting	Duration in hours
Defrost berries	Dish	no	65°C	1 h
Defrost frozen vegetables	Dish	no	65°C	1 h
Prove dough	Bowl	yes	45°C	1/2 h
Make yogurt	Yoghurt pots with lids	yes	45°C	6 h
Melt chocolate	Bowl	no	50°C	1 h
Infusion, oil	Bowl covered with plastic wrap	yes	75°C	4 h
Infusion, water	Bowl covered with plastic wrap	yes	65°C	4 h
Dry tomatoes	Dish with baking paper	no	60°C	20 h
Dry vegetables	Dish	no	60°C	12 h
Dry sliced fruit	Dish	no	60°C	12 h
Dry herbs	Dish	no	70°C	4 h
Dry bread to make bread crumbs	Dish	no	80°C	4 h
Fish confit in oil	Microwave-compatible plastic box	Cover and open the ventilation hole	50°C	Depends on size, 1 hr to 2 hrs.
Slow cooking stew	Glass container	yes	80°C	Between 1 a.m. and 12 p.m.

* According to model

4. CLEANING AND MAINTENANCE

Risk of injury

Do not use a steam cleaner to clean this appliance. Steam could reach electrical components and cause a short circuit.

Risk of deterioration.

Improper cleaning agents can damage the surfaces of the device. Use only household washing-up liquid to clean the appliance.

Clean and dry the device completely after each use. Always wait until the appliance has cooled down to a safe temperature before cleaning it.

4.1 Front and interior of the device

Immediately remove all dirt.

If this is not done, it may become impossible to remove them and this can cause deterioration or discoloration of the surfaces.

Clean all surfaces with a clean sponge and a solution of hot water and washing up liquid. Then dry with a soft cloth.

A damp, clean microfiber cloth without cleaning agent can also be used.

All surfaces are susceptible to scratches. If the glass surfaces are scratched, it can even cause them to break.

Contact with inappropriate cleaning agents may alter or discolor surfaces.

To avoid damaging the surfaces of your device, do not use:

- Cleaning agents containing soda, ammonia, acids or chlorides.
- Cleaning agents containing descaling agents.
- Abrasive cleaning agents, for example powder or cream cleaners.
- Solvent based cleaning agents.
- Cleaning agents for stainless steel.
- Dishwasher cleaner.
- Oven sprays.
- Glass cleaning agents.
- Abrasive and hard sponges and brushes, for example cookware scouring pads.
- Sharp metal scrapers.

4.2 Anti slip carpet

Remove the non-slip mat from the drawer before cleaning it.

Clean the anti-slip pad only by hand with a solution of hot water and a little washing up liquid, then dry it with a cloth.

Do not put the non-slip mat back in the drawer until it is completely dry.

Notes :

Do not wash the non-slip mat in a dishwasher or washing machine.




Never place the non-slip mat in an oven to dry it.



5. ANOMALIES

With the help of the following guide, minor device operation problems, some of which may be due to improper use, can be fixed without having to contact customer service.

CAUTION : Installation work and repairs to electrical devices should only be carried out by a person with the required qualifications and in strict compliance with applicable local and national safety regulations. Repairs and other operations carried out by unqualified persons can be dangerous.

Problem	Possible cause	Solution
The appliance does not heat up.	The device is not properly plugged in and turned on at the power outlet.	Connect the plug to a power outlet and switch on the device.
	The mains fuse has tripped.	Reactivate the fuse in the electrical network fuse box (to find out the minimum fuse rating, consult the nameplate). If, after reactivating the mains fuse in the fuse box and switching on the appliance again, the appliance still does not heat up, contact a qualified electrician.

Food is not hot enough.	The keep food warm function  is not selected.	Select the appropriate function.
	The temperature setting is too low.	Select a higher temperature.
	The ventilation openings are covered.	Check that the air can circulate freely.
The food is too hot.	The keep food warm function  is not selected.	Select the appropriate function.
	The function of heating dishes and plates is not selected.	Select a lower temperature.
The dishes are not hot enough.	The function of heating dishes and plates  is not selected.	Select the appropriate function.
	The temperature setting is too low.	Select a higher temperature.
	The ventilation openings are covered.	Check that the air can circulate freely.
	The heating time of the dishes is not long enough.	Many factors can affect the time it takes to heat the dishes (see «Heating the dishes»).

The dishes are too hot.	The heating function  dishes and plates or for heating glasses and cups is not selected. 	Select the appropriate function.
	dishes and plates or for heating glasses	Select a lower temperature.
There is a noise while using the drawer.	The noise may be caused by the fan distributing heat evenly throughout the drawer. The fan operates intermittently while using the keep food warm and low temperature cooking functions.	It is not lacking.

Technical specifications

Mark:	SCHOLTES
Commercial reference::	SOTC1410B
Electric Supply :	220-240V~ 50-60Hz
Total nominal power:	1000W

The manufacturer and the retailer cannot be held responsible for any accident or damage caused by improper use of the device, or if the instructions given in this manual have not been followed.

Warranty exclusions:

The warranty does not cover wear parts of the product, nor problems or damage resulting from:

- 1) surface deterioration due to normal wear and tear of the product;
- 2) defects or deterioration due to contact of the product with food or liquids and due to corrosion caused by rust or the presence of insects;
- 3) any unauthorized incident, abuse, misuse, modification, disassembly or repair;
- 4) any improper maintenance operation, use not in accordance with the instructions concerning the product or connection to an incorrect voltage;
- 5) any use of accessories not supplied or approved by the manufacturer. The warranty will be void if the nameplate and / or serial number of the product is removed.

6. RESPECT THE ENVIRONMENT



The European Directive 2012/19 / EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) requires that used household appliances not be thrown into the normal stream of municipal waste. Used devices should be collected separately in order to optimize the recovery rate and recycling of the materials they are made from and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed-out bin symbol is affixed to all products to remind you of the obligations of separate collection. Consumers should contact local authorities or their dealer regarding the procedure to follow for the removal of their device.

Information on the meaning of the conformity mark **CE**

The CE marking indicates that the product meets the main requirements of European Directives 2014/35 / EU (Low Voltage), 2014/30 / EU (Electromagnetic Compatibility), 2011/65 / EU (Reduction of the use of certain hazardous substances in EEE).

scholtes.com