

Four combiné vapeur

Manuel d'utilisation

- EN Combined steam oven - User guide
- ES Horno de vapor combinado - Guía de utilización
- IT Forno combinato a vapore - Istruzioni per l'uso
- PT Forno combinado a vapor - Guia de utilização
- NL Gecombineerde stoomoven - Gebruiksgids
- DE Dampfbackofen - Bedienungsanleitung
- GR Φούρνος compact πολυλειτουργικός
μικροκύματα - Οδηγίες Χρήσης

scholtès

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 - Description du produit

- 1.1 Description du four combiné vapeur
- 1.2 Accessoires
- 1.3 Bandeau de commande

2 - Modes et utilisation

- 2.1 Modes de cuisson
- 2.2 Modes supplémentaires
- 2.3 Utilisation du four vapeur
- 2.4 Cuisiner avec les accessoires

3 - Fonctions spéciales

- 3.1 Préchauffage rapide
- 3.2 Verrouillage de sécurité enfants

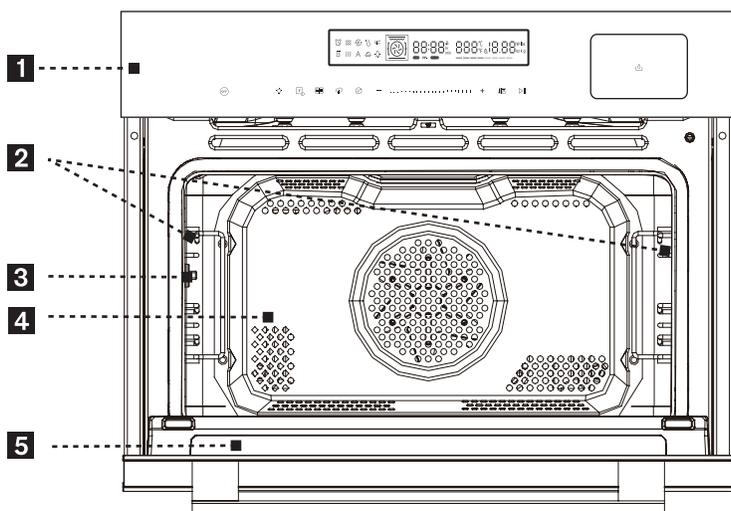
4 - Nettoyage et entretien

- 4.1 Programme de détartrage
- 4.2 Fonction nettoyage
- 4.3 Anomalies et solutions

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.

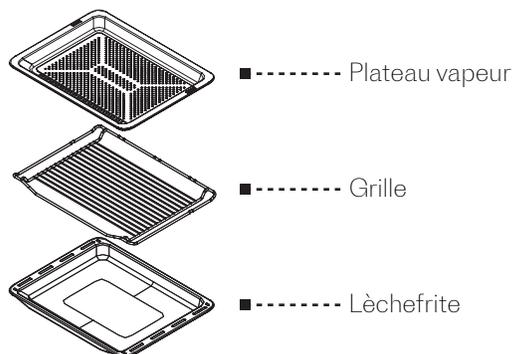
1. DESCRIPTION DU PRODUIT

1.1 Description du four combiné vapeur



1. Bandeau de commande
2. Gradins latéraux
3. Prise pour la sonde à viande
4. Cavité
5. Porte de l'appareil

1.2 Accessoires

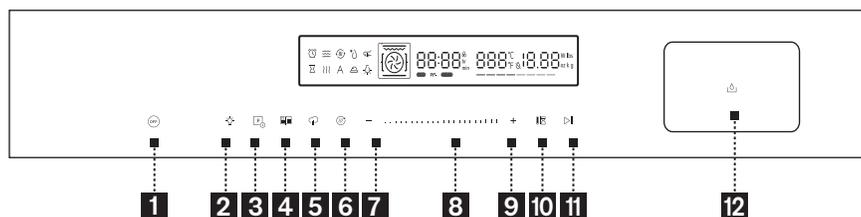


Les accessoires peuvent se déformer lorsqu'ils deviennent chauds. Cela n'a pas d'impact sur leur fonctionnement. Dès que les accessoires sont refroidis, ils retrouvent leur forme initiale.

Le plateau perforé vous permet de réaliser les cuissons en fonction vapeur ou vapeur combinée et évite le contact des aliments avec les condensats. Placer la lèche-frite sur le 1er gradin en partant du bas afin de récupérer les condensats de cuisson. Le plat perforé peut être positionné sur le 2ème ou 3ème gradin.

Insertion de l'accessoire : La cavité dispose de 4 niveaux d'enfournement. Les accessoires peuvent être retirés jusqu'à la moitié environ sans qu'ils ne basculent.

1.3 Bandeau de commandes



1. Eteindre le four
2. Eclairage / verrouillage de sécurité enfants
3. Mise en marche du four et sélection des modes de cuisson
4. Programmes automatiques
5. Fonction vapeur
6. Préchauffage rapide
7. Touche « - » pour réduire la température ou le temps
8. Slider (pour ajuster la température ou le temps)
9. Touche « + » pour augmenter la température ou le temps
10. Sélection de la température ou du temps
11. Démarrage / pause
12. Réservoir d'eau

2. MODES & UTILISATION

2.1 Modes de cuisson

Votre appareil dispose de différents modes qui laissent libre cours à votre créativité. Afin de vous permettre de choisir le bon type de cuisson pour votre plat, vous trouverez les différences et paramètres des modes de cuisson ci-dessous :

	Vapeur	100°C 35-100°C	Cuisson 100% vapeur
	Vapeur + Multifonction Air pulsé	160°C 160-250°C	3 intensités de vapeur : 20% (L01), 40% (L02), 80% (L03)
	Vapeur + Convection naturelle	170°C 160-230°C	3 intensités de vapeur : 20% (L01), 40% (L02), 80% (L03)
	Vapeur + double gril + Multifonction Air brassé	180°C 160-250°C	3 intensités de vapeur : 20% (L01), 40% (L02), 80% (L03)
	Convection naturelle	180°C 50-230°C	Pour les cuissons traditionnelles et les rôtissages sur un niveau. Particulièrement adapté pour les gâteaux avec des garnitures fondantes.
	Multifonction Air pulsé	160°C 50-250°C	Pour les cuissons traditionnelles et les rôtissages sur un ou plusieurs niveaux. La chaleur provient de l'élément circulaire entourant le ventilateur qui la distribue de manière uniforme.
	Eco	160°C	Pour une cuisson faible en terme de consommation énergétique.
	Multifonction Air brassé	160°C 50-230°C	Pour les cuissons traditionnelles et les rôtissages sur un ou plusieurs niveaux. Le ventilateur distribue la chaleur des résistances uniformément dans de la cavité.

	Gril	150°C 100-235°C	Pour griller de petites quantités et pour le brunissement des aliments. Veuillez mettre les aliments dans la partie centrale sous le gril.
	Double gril + Multifonction Air brassé	180°C 100-250°C	Pour la cuisson de poissons entiers et de gros morceaux de viande. Le ventilateur distribue la chaleur uniformément autour des aliments.
	Double gril	180°C 100-235°C	Pour griller les aliments plats et le brunissement des aliments.
	Multifonction Air pulsé + Chaleur de sole	180°C 50-250°C	Pour la pizza et autres plats qui nécessitent beaucoup de chaleur de dessous. La chaleur de sole et l'élément circulaire sont activés.
	Chaleur de sole	150°C 50-230°C	Pour ajouter du brunissement aux bases des pizzas, des tartes et des pâtisseries ou pour la cuisson au bain marie. La chaleur provient de la résistance de sole.
	Décongélation	-	Pour décongeler délicatement les aliments congelés.
	Etuve	40°C 30-45°C	Pour laisser lever la pâte et le levain ainsi que pour la fermentation de yaourt.

Remarque : Pour chaque mode de cuisson, l'appareil affiche une température par défaut. Vous pouvez confirmer cette température ou l'adapter en fonction de vos préférences personnelles.

2.2 Fonctions supplémentaires

	Recettes automatiques	Cuisson des aliments sélectionnés avec les programmes automatiques
Prob	Sonde à viande	Cuisson avec la sonde à viande permettant de sélectionner la température à cœur des aliments

A15	Programme de détartrage	Nettoyage du circuit d'eau
A16	Programme de nettoyage	Nettoyage de la cavité

2.3 Utilisation du four

2.3.1 Avant la première utilisation

Réglage de l'heure : avant la première utilisation, l'heure doit être réglée. Après le branchement du four, «00:00» clignotera et le four émet un signal sonore. Appuyez sur la touche , les heures clignoteront. Appuyez sur les touches  ou  ou faites glisser votre doigt sur le curseur pour régler les heures. Appuyez de nouveau sur la touche , les minutes clignoteront. Veuillez régler les minutes de la même manière. Appuyez sur la touche  pour confirmer le réglage. L'horloge a un affichage 24 heures.

Remarque : Si l'heure n'est pas réglée, elle ne sera pas affichée lorsque le four est allumé.

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, veuillez nettoyer le four. Enlever tous les autocollants, les films de protection des surfaces et les pièces de protection de transport.

Retirer tous les accessoires et les gradins latéraux de la cavité.

Nettoyer les accessoires et les gradins latéraux soigneusement à l'aide d'eau savonneuse et d'un chiffon ou d'une brosse non-abrasive.

Assurez-vous que la cavité ne contienne plus aucun emballage, comme des granulés de polystyrène ou des morceaux de bois qui peuvent présenter un risque d'incendie. Essuyez les surfaces lisses de la cavité et de la porte avec un chiffon doux et humide. Afin d'enlever l'odeur typique présente sur tout nouvel appareil, chauffer l'appareil vide avec la porte du four fermée.

Veiller à bien aérer la cuisine pendant que l'appareil chauffe pour la première fois.

Garder les enfants et les animaux de compagnie hors de la cuisine pendant ce processus. Fermer la porte des chambres adjacentes.

Ajuster les paramètres comme indiqué ci-dessous. Vous trouverez les informations concernant le réglage du mode de cuisson et de la température dans le chapitre suivant.

Settings	
Mode de cuisson	
Temps	1h

Une fois l'appareil refroidi :

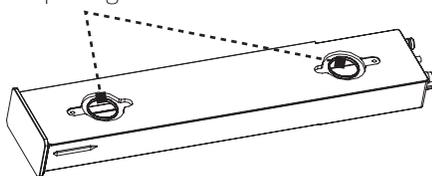
Nettoyer les surfaces lisses et la porte avec de l'eau savonneuse et une éponge.

Sécher toutes les surfaces.

Installer les accessoires.

2.3.2 Cuisson au four

Ouvertures pour le remplissage d'eau



Remarque : Concerne les modes de cuisson avec ajout de vapeur

Avant de démarrer la cuisson à la vapeur : Veuillez nettoyer le réservoir d'eau et le remplir avec de l'eau (évituez les eaux trop calcaires). Le réservoir d'eau s'ouvre lorsque vous appuyez sur la touche . Il peut désormais être retiré.

Si le niveau d'eau est trop faible, un signal sonore vous en informe et le symbole indiquant que le niveau d'eau est trop faible s'affiche à l'écran.

Si le réservoir est à court d'eau pendant la cuisson à la vapeur, un signal sonore vous en informe : veuillez ajouter de l'eau.

Si le réservoir d'eau est plein, le four vous en informe en émettant un signal sonore 10 fois de suite afin de vous alerter qu'il est nécessaire de vider le réservoir. Lorsque le réservoir est vide le système procède au retrait de l'eau du circuit. Ce processus dure environ 1 minute.

Lorsque la cuisson est terminée, veuillez vider le réservoir d'eau.

Régler un mode de cuisson à la vapeur : Allumez le four en appuyant sur la touche vapeur , l'icône correspondant et la température réglée par défaut s'affichent à

l'écran. Appuyez sur la touche  pour ajuster la durée de cuisson et de nouveau sur la même touche  pour ajuster la température si nécessaire. Appuyez sur la touche démarrage  pour lancer la cuisson.

Lorsque la cuisson est terminée, le four émet un signal sonore et s'arrête automatiquement.

Attention : veuillez à l'issue de chaque la cuisson à retirer l'excédent d'eau et à essuyer la cavité afin de garantir la longévité du revêtement intérieur de votre cavité

Remarque : si vous n'appuyez pas sur la touche démarrage, le four retourne en mode veille après 5 minutes.

Lorsque la cuisson est terminée, veuillez garder la porte fermée pendant 5 minutes afin d'éviter qu'une grande quantité de vapeur ne s'échappe de la cavité.

Pendant la cuisson, il est possible d'interrompre le programme en appuyant sur la touche  ou de l'annuler en appuyant sur la touche .

Si vous ouvrez la porte de l'appareil lorsqu'une cuisson est en cours, elle sera interrompue.

Veuillez faire attention de ne pas vous brûler.

N'obstruez pas les fentes de ventilation, l'appareil risquerait de surchauffer.

Régler un mode de cuisson combiné à la vapeur : Allumez le four en appuyant sur la touche vapeur , l'icône correspondant s'affiche. Appuyez ensuite sur la touche  afin de sélectionner un mode de cuisson. La température et l'intensité de vapeur par défaut s'affichent. Ajustez l'intensité de vapeur (20% L01, 40% L02, 80% L03) appuyant sur la touche vapeur . Appuyez sur la touche  afin d'ajuster la durée de cuisson et de nouveau sur la même touche  afin d'ajuster la température. Appuyez sur la touche démarrage  afin de lancer la cuisson. Lorsqu'elle est terminée, le four émet un signal sonore et s'éteint automatiquement.

Attention : veillez à l'issue de chaque la cuisson à retirer l'excédent d'eau et à essuyer la cavité afin de garantir la longévité du revêtement intérieur de votre cavité

Régler un mode de cuisson classique : En appuyant sur la touche de sélection des modes de cuisson , vous avez le choix parmi 11 modes de cuisson (voir ci-dessus). Faites dérouler les différents modes de cuisson en appuyant sur la même touche à plusieurs reprises. Lorsque vous avez sélectionné le mode de cuisson souhaité, appuyez sur la touche  pour ajuster la durée de cuisson et la température. Appuyez ensuite sur la touche démarrage  afin de lancer la cuisson. Lorsque la cuisson est terminée, le four émet un signal sonore et s'éteint automatiquement.

Régler une recette automatique : votre four dispose de 14 recettes automatiques et de 2 fonctions de nettoyage.

Appuyez sur la touche  pour accéder aux recettes pré-programmées.

MENU	AFFICHAGE	POIDS	DUREE HH:MM	MODE + TEMP.
Poisson cuit à la vapeur	A01	500g	10:00	Vapeur 100%
Crevettes à l'ail cuites à la vapeur	A02	500g	12:00	Vapeur 100%
Chou cuit à la vapeur	A03	500g	11:30	Vapeur 100%
Ailes de Poulet rôtis	A04	-	20:00	Double gril 220°C + Air brassé
Crevettes grilles	A05	-	12:00	Double gril 200°C + Air brassé
Pain aux fruits de mer	A06	-	10:00	Convection naturelle + Air brassé 210°C
Croissant, pizza	A07	-	9:30	Convection naturelle + Air brassé 180°C
Cookies	A08	-	10:00	Convection naturelle + Air brassé 180°C
Rosbif	A09	-	10:00	Double gril 235°C
Gâteau de Savoie	A10	-	28:00	Convection naturelle 175°C

Morue	A11	-	22:00	Convection naturelle + Air brassé 200°C
Millefeuille de pommes de terre jaunes et violettes	A12	-	30:00	Convection naturelle 180°C
Poulet grillé aux pommes de terre nouvelles	A13	-	45:00	Convection naturelle + Air brassé 200°C
Rosbif à point	A14	-	10:00+50:00	Double gril 230°C + Convection naturelle 120°C

Remarque : Pour les recettes automatiques, vous ne pouvez pas ajuster la durée ni la température.

Définir une durée de cuisson : Lorsque vous avez sélectionné le mode de cuisson, vous pouvez régler la durée de cuisson.

Appuyez sur la touche  et ajustez la durée de cuisson en appuyant sur les touches  ou  ou faites glisser votre doigt sur le curseur. Appuyez sur la touche démarrage  pour lancer la cuisson. Lorsqu'elle est terminée, le four émet un signal sonore et s'éteint automatiquement.

Remarque : Lorsque le four est en fonctionnement dans un mode de cuisson classique, vous pouvez modifier le mode de cuisson et ajuster la température. Après la modification, sans autre action, le four appliquera ces nouveaux réglages. Pour modifier la durée de cuisson lorsque le four est en fonctionnement, veuillez appuyer sur la touche  la durée de cuisson sur l'afficheur clignotera. Vous pouvez ajuster la durée avec la manette droite. Sans autre action, la durée réglée sera prise en compte.

Pour annuler la cuisson, veuillez appuyer sur la touche .

2.4 Cuisiner avec les accessoires

2.4.1 Sonde à viande

Insérez la grille pour que les aliments soient espacés de façon équivalente entre l'élément de voûte et de sole.

Insérez la sonde jusqu'à ce que l'anneau situé sur la sonde soit en contact avec la viande.

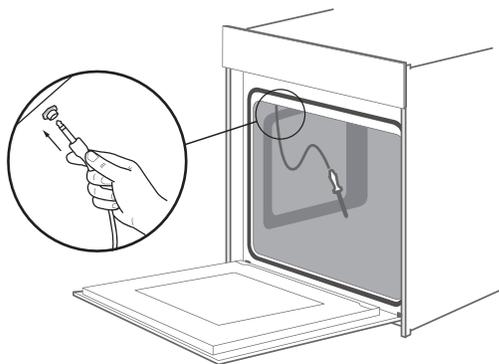
Branchez la prise de la sonde dans la prise qui se trouve à l'intérieur du four comme indiqué ci-dessous.

Le bandeau de commande passera automatiquement au mode sonde à viande.

Choisissez votre fonction de cuisson avec la touche fonction . Réglez la température du four et la température de la sonde à viande en suivant les instructions du bandeau de commande.

Fermez la porte du four.

Appuyez sur la touche départ  pour démarrer la cuisson.



Attention : Veuillez utiliser un gant de cuisine pour enlever la sonde. Ne pas utiliser de pince.

Si la sonde est enlevée avant que la température à cœur ne soit atteinte, le four ne s'éteint pas automatiquement.

Le nettoyage pyrolytique ne fonctionnera pas si la sonde est branchée. Retirez la sonde avant l'auto-nettoyage du four. Ne rangez pas la sonde dans le four.

3. FONCTIONS SPECIALES

3.1 Préchauffage rapide

Pour raccourcir le temps de préchauffage, vous pouvez utiliser la fonction préchauffage rapide. Sélectionnez votre mode de cuisson en appuyant sur la touche de sélection des modes des cuisson , puis appuyez sur la touche préchauffage rapide . Le symbole de la fonction préchauffage rapide s'affiche. Si le mode sélectionné n'est pas compatible avec le préchauffage rapide, un signal sonore vous en informe.

Remarque : le préchauffage rapide n'est pas compatible avec le mode décongélation et la fonction étuve. Il n'est pas disponible pour la cuisson vapeur, ni pour les recettes automatiques.

3.2 Verrouillage de sécurité enfants

Votre appareil dispose de la sécurité enfants. En l'activant, il est impossible d'allumer le four accidentellement ou de modifier les paramètres.

Faites une longue pression (3 secondes) sur la touche , la sécurité enfants est alors activée et le symbole  s'affiche. Appuyez de nouveau pendant > 3 secondes sur la même touche et le bandeau de commande est déverrouillé.

Remarque : Vous pouvez activer et désactiver la sécurité enfants lorsque le four est allumé ou en mode veille par une longue pression (>3 secondes) sur la touche .

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

4.1 Fonction détartrage automatique

Afin d'obtenir les meilleurs résultats de nettoyage, il est suggéré d'utiliser du citrate de sodium comme détergent pour détartrer le four à vapeur. Veuillez suivre les instructions du fabricant sur l'emballage. Lorsque vous avez utilisé la fonction vapeur pendant plus de 20 heures, nous recommandons d'utiliser la fonction détartrage automatique.

Pour cela, veuillez retirer le réservoir d'eau en appuyant sur la touche , ajouter 1000 ml d'eau douce et du produit de détartrage selon les recommandations sur l'emballage. Veuillez remettre le réservoir en place.

Appuyez sur la touche pour la sélection des programmes automatiques  jusqu'à ce que l'écran affiche A15, ce qui correspond au programme de détartrage automatique. La durée par défaut est 40:00 min. L'écran affiche le niveau d'eau du réservoir. Veuillez appuyer sur la touche  pour démarrer le programme de détartrage. Lorsque la durée restante est de 10:00 min, le programme est interrompu et indique que le réservoir d'eau est vide.

Veuillez retirer le réservoir d'eau, videz le contenu du réservoir et le remplir à nouveau à nouveau avec de l'eau propre et le remettre en place. Redémarrez le programme A15.

Remarque : ne pas interrompre le processus de détartrage. Si le programme de détartrage est interrompu, il doit être redémarré depuis l'étape initiale.

4.2 Fonction nettoyage

Appuyez sur la touche pour la sélection des programmes automatiques  jusqu'à ce que l'écran affiche A16 (fonction de nettoyage). La durée par défaut est de 05:00 min. L'écran affiche le niveau actuel d'eau du réservoir (pas d'eau, manque d'eau, plein). Veuillez appuyer sur la touche  pour démarrer le programme. De la vapeur est diffusée dans l'enceinte du four. Une fois le process terminé vous pouvez essuyer la cavité avec un chiffon doux.

4.3 Anomalies et solutions

Corriger les anomalies

Si une anomalie se présente, veuillez vérifier si elle n'est pas liée à une mauvaise utilisation et consulter le tableau ci-dessous afin de remédier par vous-même à la panne, avant de contacter le service après-vente.

Souvent, vous pouvez régler le défaut technique de l'appareil vous-même.

L'appareil ne fonctionne pas	Fusible défectueux	Vérifier le fusible dans le boîtier à fusibles
	Coupure de courant	Vérifier si l'éclairage et d'autres appareils de la cuisine fonctionnent
Les manettes sont tombées du bandeau de commande	Les manettes ont été démontées accidentellement	Les manettes peuvent être démontées. Il suffit simplement de les remettre à leur place dans le bandeau de commande et d'appuyer pour les fixer. Elles peuvent maintenant être tournées de la manière habituelle.
Les manettes ne tournent pas de façon fluide	Il y a des salissures sous les manettes.	Les manettes peuvent être démontées. Il suffit de tirer dessus pour les démonter. Vous pouvez également les pousser vers l'avant en donnant une légère pression par le côté arrière des manettes. Veuillez nettoyer les manettes avec un chiffon et de l'eau savonneuse. Essuyer avec un chiffon doux. Ne pas utiliser d'ustensiles coupants ou abrasifs. Ne pas rincer ou nettoyer au lave-vaisselle. Eviter de démonter les manettes trop pour que les supports restent solides.

Le ventilateur ne tourne pas en continu dans les modes avec air brassé	-	Cela est normal afin de garantir la meilleure répartition de l'air dans la cavité et les meilleures performances du four.
Après la cuisson, un bruit persiste et un flux d'air proche du bandeau de commande est présent	-	Le ventilateur de refroidissement est toujours en fonctionnement afin d'éviter l'humidité dans la cavité et pour refroidir le four. Il s'arrêtera automatiquement.
En respectant les instructions de la recette, les aliments ne sont pas suffisamment cuits	-	Une température différente de celle de la recette a été sélectionnée. Veuillez vérifier la température. Des quantités différentes de la recette ont été cuisinées. Veuillez vérifier la recette.

Lors de la cuisson à vapeur, les codes erreurs suivants peuvent s'afficher :

E-06 : le réservoir d'eau n'est pas installé correctement

E-05 : le système hydraulique ne fonctionne pas correctement, veuillez contacter le service après-vente afin de vérifier si le capteur d'eau ou la pompe à eau sont défectueux.

MISE AU REBUT



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



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

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 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 le branchement à une tension incorrecte ;
5. toute utilisation d'accessoires non fournis ou non approuvés par le fabricant. La garantie sera annulée en cas d'élimination de la plaque signalétique et/ou du numéro de série du produit.



Pour en savoir plus:
www.quefairedemesdechets.fr

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.

CONTENT

1 - Product description

- 1.1 Description of the oven
- 1.2 Accessories
- 1.3 Control panel

2 - Modes & Use

- 2.1 Cooking modes
- 2.2 Extra modes
- 2.3 Using your oven
- 2.4 Cooking with accessories

3 - Extra functions

- 3.1 Quick preheat
- 3.2 Child safety lock

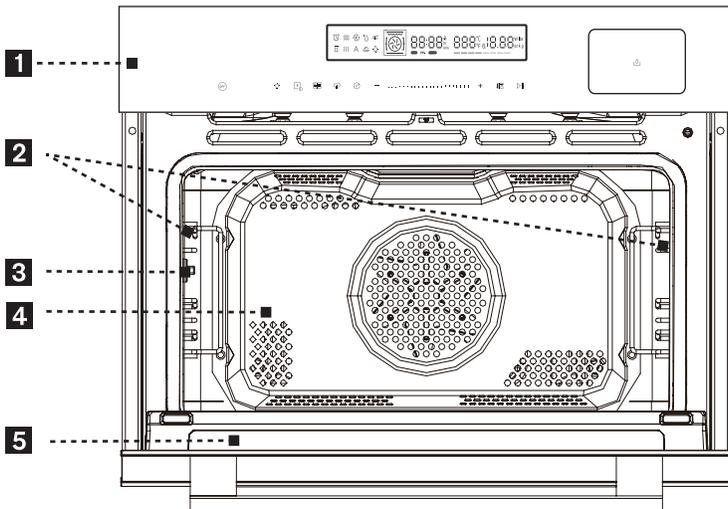
4 - Cleaning & maintenance

- 4.1 Descaling program
- 4.2 Clear up
- 4.3 Anomalies & solutions

Please refer to safety and installation booklet before using your new appliance. Safety information should be read with attention. The manufacturer is not responsible of any injuries or damages that are the result of incorrect installation or usage.

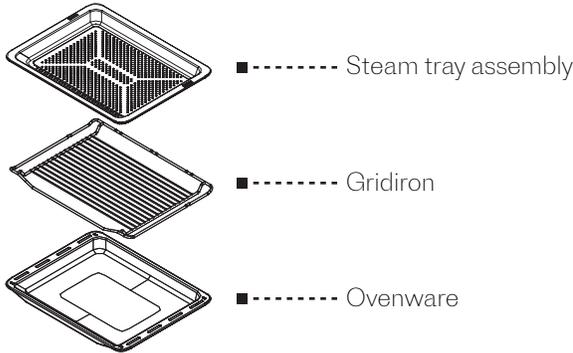
1. PRODUCT DESCRIPTION

1.1 Steam Oven



1. Control panel
2. Left and right hangers
3. Meat probe holder
4. Cavity
5. Furnace door assembly

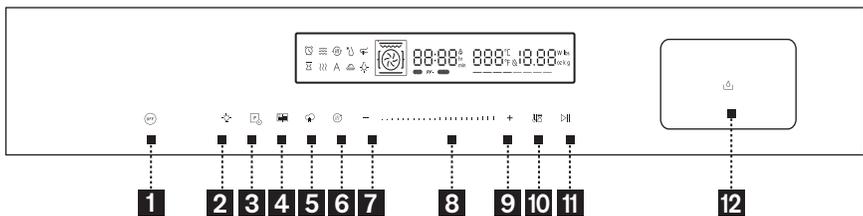
1.2 Accessories



The accessories may deform when they become hot. This does not affect their function. Once they have cooled down again, they regain their original shape. The perforated dish allows you to cook steam or combi-steam recipes preventing contact between food and condensation water. Insert the frying pan on the 1st step from the bottom to recover the cooking condensates. The perforated dish can be placed on the 2nd or 3rd position.

Inserting accessories: The cavity has four shelf positions. The shelf positions are counted from the bottom up. The accessories can be pulled out approximately halfway without tipping.

1.3 Control panel



1. Off button
2. Lamp settings/ child lock safety (long press>3s)
3. Cooking function selection
4. Automatic recipes
5. Steam function
6. Fast preheating
7. “-” button (to decrease temperature or time)
8. Slider (to adjust temperature or time)
9. “+” button (to decrease temperature or time)
10. Temperature or time button
11. Start and pause button
12. Water reservoir

2. MODES & USE

2.1 Cooking modes

Your appliance has various operating modes to let you play with your creativity. To enable you to find the correct type of heating for your dish, we have explained the differences and scopes of application here after.

	Steam	100°C 35-100°C	100% steam cooking
	Steam + Multifunction Forced air	160°C 160-250°C	3 steam intensities: 20% (L01), 40% (L02), 80% (L03)
	Steam + Convection natural	170°C 160-230°C	3 steam intensities : 20% (L01), 40% (L02), 80% (L03)
	Steam + double grill + Multifunction Air circulation	180°C 160-250°C	3 steam intensities : 20% (L01), 40% (L02), 80% (L03)
	Convection natural	180°C 50-230°C	For traditional cooking and roasting on one level. Particularly suitable for cakes with fondant fillings.
	Multifunction Forced air	160°C 50-250°C	For traditional cooking and roasting on one or more levels. The heat comes from the circular element surrounding the fan which distributes it evenly.
	Eco	160°C	For low cooking in terms of energy consumption.
	Multifunction Air circulation	160°C 50-230°C	For traditional cooking and roasting on one or more levels. The fan distributes the heat of the resistors evenly in the cavity.

	Grill	150°C 100-235°C	For grilling small quantities and for browning food. Please put the food in the central part under the grill.
	Double grill + Multifunction Air circulation	180°C 100-250°C	For cooking whole fish and large pieces of meat. The fan distributes the heat evenly around the food.
	Double grill	180°C 100-235°C	For grilling flat foods and browning foods.
	Multifunction Forced air + Sole heat	180°C 50-250°C	For pizza and other dishes that require a lot of heat from below. The floor heat and the circular element are activated.
	Heat sole	150°C 50-230°C	To add browning to the bases of pizzas, pies and pastries or for baking in a double boiler. The heat comes from the sole resistance.
	Defrosting	-	To gently thaw frozen food.
	Oven	40°C 30-45°C	To let the dough and the leaven rise as well as for the yogurt fermentation.

Note: For each type of heating, the appliance specifies a default temperature. You can accept this value or adjust it according to your personal settings.

2.2 Extra modes

	Automatic recipes	Selected food with automatic program
Prob	Meat probe	Allows to cook your meat the way you like it
A15	Descaling program	Cleaning the water circuit
A16	Clear up program	To clean the cavity

2.3 Using your oven

2.3.1 Using your oven for the first time

Setting the time: before the oven can be used, the time should be set.

After the oven has been electrically connected, «00:00» will blink, buzzer will ring once; press the  key the hour figures will flash. Press  or  keys or slide on the slider pad to set the hours. Press again the  key the minutes will flash; adjust in the same way. Press the  key to confirm the settings. The clock has a 24-hour display.

Note: If the clock is not set, it would not function when powered.

Before using the appliance for the first time, you must clean the oven.

Remove all stickers, surface protection foils and transport protection parts.

Remove all accessories from the cavity.

Clean the accessories and the cavity thoroughly using soapy water and a dish cloth or soft brush.

Ensure that the cavity does not contain any leftover packaging, such as polystyrene pellets or wooden piece which may cause risk of fire.

Wipe the smooth surfaces in the cavity and the door with a soft, wet cloth.

To remove the new-appliance smell, heat up the appliance when empty and with the oven door closed in convection function.

Keep the kitchen highly ventilated while the appliance is heating up for the first time.

Keep children and pets out of the kitchen during this time. Close the door to the adjacent rooms.

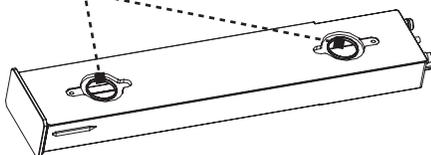
Adjust the settings as indicated here after. You can find out how to set the heating type and the temperature in the next section.

Settings	
Heating Mode Convection	
Time	1h

Once the appliance has cooled down: Clean the smooth surfaces and the door with soapy water and a dish cloth. Dry all surfaces. Install the accessories.

2.3.2 Cooking with oven

Add water to here



Note : For steam cooking modes

Before steam cooking modes: clean the water tank and fill in with water (avoid too limestone water). The tank opens by pressing on the key .

If water is too low abnormal buzzer will ring and the screen icon will show water scarcity status.

During steam cooking if the tank is short of water, abnormal buzzer will ring; add water.

During the process if the water tank is full, the system will be beeping 10 times to remind you to clean up the tank. Once the water tank is empty, the system will continue to withdraw water from the circuit.

This process lasts for about 1 minute. After steam cooking, please remove the water from water tank.

Set a steam cooking mode: Turn on the oven on by pressing steam key , the icon is displayed, and temperature will be set by default. Press  key to adjust cooking time and press again  key to adjust temperature if needed. Press the start key  to launch your cooking.

Once your cooking is completed the oven will beep and automatically stop.

Caution: At the end of each cooking, remove the excess of water and wipe the cavity to ensure the longevity of the inner coating of your cavity

Note: if you do not press the start key oven will return to stand-by mode after 5 minutes.

Once cooking program is finished, we advise you to keep the door closed for 5 minutes to avoid getting all the steam out.

During the cooking process, you can pause the cooking by pressing the  key or cancel it by pressing the  key.

If you open the appliance door during an on-going operation, the operation will be paused.

Please be especially careful with the risk of burns. Do not cover the ventilation slots otherwise, the appliance may overheat.

Set a combined steam cooking mode: Turn on the oven on by pressing steam  key, the icon is displayed, then press the modes key  temperature and steam level

by default will be displayed adjust the level of steam requested (20% L01, 40% L02, 80% L03) by pressing the steam key . Press  key to adjust cooking time and press again  key to adjust temperature if needed. Press the start key  to launch your cooking. Once your cooking is completed the oven will beep and switch off automatically.

Caution: At the end of each cooking, remove the excess of water and wipe the cavity to ensure the longevity of the inner coating of your cavity

Set a standard cooking mode: By pressing the modes key  you can access to 11 cooking modes (see here up). Press one time to enter traditional cooking mode, twice to enter conventional, 3 times to enter convection etc.... Once requested mode selected press  key to adjust cooking time and press again  key to adjust temperature if needed. Press the start key  to launch your cooking. Once your cooking is completed the oven will beep and switch off automatically.

Set an automatic recipe: your oven offers you 14 autocook menus and 2 cleaning functions.

Press  to enter recipes selection

MENU	DISPLAY	WEIGHT	TIME	POWER
Steamed fish	A01	500g	10:00	Steam 100%
Steamed shrimp with garlic powder	A02	500g	12:00	Steam 100%
Steamed baby Chinese cabbage	A03	500g	11:30	Steam 100%
Roast chicken wings	A04	-	20:00	Double grill 220°C + Fan
Grilled shrimp	A05	-	12:00	Double grill 200°C + Fan
Seafood bread	A06	-	10:00	Convectional + Fan 210°C
Croissant pizza	A07	-	9:30	Convectional + Fan 180°C
Cranberry cookies	A08	-	10:00	Convectional + Fan 180°C
Roast beef	A09	-	10:00	Double grill 235°C
Sponge cake	A10	-	28:00	Convectional 175°C
Cod fish	A11	-	22:00	Convectional + Fan 200°C
Millefoglif of potato yellow and purple	A12	-	30:00	Convectional 180°C
Grilled chicken with new potatoes	A13	-	45:00	Convectional + Fan 200°C

Perfect roast beef	A14	-	10:00 + 50:00	Double grilling 230°C + Convectional 120°C
-----------------------	-----	---	---------------------	--

Note : For automatic recipes you cannot adjust time nor temperature.

Set a cooking time: Once selected your cooking function you can enter a cooking time for your dish.

Press the  key and adjust your cooking time by pressing  or  keys or slide on the slider pad. Press the start key  to launch your cooking. Once your cooking is completed the oven will beep and switch off automatically.

Note: While your oven is operating in traditional modes, you can change the heating type setting and temperature setting. After the change, with no other action the oven will apply new settings.

For modifying cooking duration time during the cooking process, please press  key, time display will blink; adjust to requested time with the left knob. With no action the new setting will be validated.

If you want to cancel the cooking process, press  key.

2.4 Cooking with accessories

2.4.1 Meat probe

You can use the meat probe with all the traditional functions (convection, double grill, double grill+fan, conventional, grill).

By default, the oven temperature will be set on 200°C and the probe to 60°C.

According to your taste you can adjust the meat probe temperature from 50°C to 100°C.

Adjust the oven rack so that the food will be evenly spaced between the upper and lower baking elements.

Insert the probe all the way into the meat until the ring at the end of the probe touches the meat.

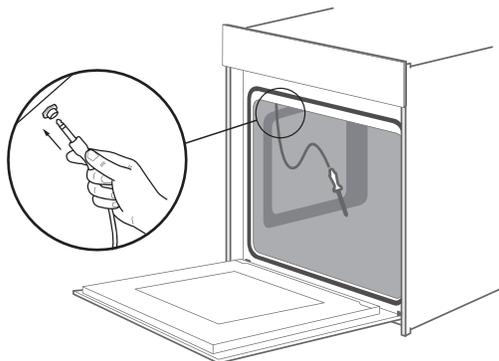
Insert the probe's plug into the outlet on the oven's interior wall.

The control panel will switch to the meat probe mode automatically. Select your function by pressing the  key.

Set the oven temperature and the meat probe temperature based on the guidance of control panel.

Get the oven door well closed.

Press the start key  to launch your cooking



Caution: Use an oven mitt to remove the probe by hand. Do not use tongs on the probe.
If the probe is removed before the set temperature is reached, the oven will not turn off automatically. Do not store the probe in the oven.

3. EXTRA FUNCTIONS

3.1 Quick preheat

To shorten preheat time you can use quick preheat function. Select your cooking function by pressing the function key , then press the  key, the quick preheat symbol will be displayed.

If the function selected cannot use quick preheat, then there will be a “beep” to advise you that preheat is not possible.

Note: quick preheat is not allowed in defrost and dough proving. It is neither allowed in steam function or automatic recipes

3.2 Child safety lock

Your appliance has a childproof lock so that children cannot switch on the oven accidentally or change any settings.

Make a long press (>3 seconds) on the lamp key : child safety lock is activated and the  symbol is displayed. A long press (>3 seconds) again on the same key and the control panel will be unlocked.

Note: You can activate and deactivate child safety lock when the oven is on or off mode by a long press (>3 seconds) on  key.

4. CLEANING & MAINTENANCE

4.1 Auto scale removing function

For best cleaning results, we recommend that you use detergent sodium citrate, which were randomly for descaling steam oven. Follow the manufacturer's instructions on the packaging. It is suggested that descaling function should be used after the steam function has been run for 20 hours.

Remove the water tank by pressing the water key , inject 1000ml of fresh water into the water tank, adding a pack of descaling agent. Push the water tank into the appropriate location of the appliance. Press the auto program key  until the screen display A15 which means the oven enters auto scale removal function. The time setting by default is 40:00 min, tank icon shows the current water level, press  key to launch the program. When the remained time counts down to 10:00, the program is paused and reminds lack of water. Take out the water tank, empty the content of the tank and refill it with clean water and replace it. Launch again A15 program.

Note: the descaling process shall not be shut down. If the descaling program is stopped during process it should be started again from the initial step.

4.2 Clean up function

Press the auto program key  until the screen display A16 which means the oven enters clear up function. The time setting is by default 05:00 min, tank icon shows the current water level (water, lack of water, full of water), press  key to launch the program. Some steam will be generated in the cavity and the fan will work out. Once the process is completed you can clean the cavity with a soft cloth.

4.3 Anomalies & solutions

Correct anomalies

If an anomaly occurs, please check that it is not related to improper use and consult the table below in order to remedy the fault yourself, before contacting the after-sales service.

Often you can fix the technical fault of the device yourself.

Device does not work	Defective fuse	Check the fuse in the fuse box
	Power outage	Check if lighting and other kitchen appliances are working
The levers have fallen from the control panel	Handles were accidentally removed	The handles can be removed. Simply put them back in their place in the control panel and press to fix them. They can now be rotated in the usual way.
Handles do not rotate smoothly	There is dirt on the handles.	The handles can be removed. You just have to pull it out to dismantle them. You can also push them forward by applying slight pressure from the rear side of the joysticks. Please clean the joysticks with a cloth and soapy water. Wipe with a soft cloth. Do not use sharp or abrasive utensils. Do not rinse or clean in the dishwasher. Avoid disassembling the handles too much so that the supports remain solid.
Fan does not run continuously in air circulation modes	-	This is normal in order to guarantee the best distribution of air in the cavity and the best performance of the oven.

<p>After cooking, a noise persists and an air flow close to the control panel is present</p>	<p>-</p>	<p>The cooling fan is always on in order to avoid humidity in the cavity and to cool the oven. It will stop automatically.</p>
<p>By following the instructions in the recipe, the food is not sufficiently cooked</p>	<p>-</p>	<p>A temperature different from that of the recipe has been selected. Please check the temperature. Different amounts of the recipe have been cooked. Please check the recipe.</p>

Below defect codes may occur during steam functions:

E-06: 1-Water tank is not close well.

E-05: water system abnormal, need to contact for Engineer to check, below is the possibilities.

The water sensor is abnormal.

The water pump is abnormal.

The water pipe is abnormal.

The water tank is abnormal.

DISPOSAL



European Directive 2012/19 / EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that used household appliances must not be disposed of in the normal municipal waste stream. Used devices must be collected separately to optimize the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment.

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

Information on the meaning of the conformity marking 

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

The warranty does not cover wearing 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 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 not approved by the manufacturer. The warranty will be void if the product nameplate and / or serial number is removed.

scholtes.com