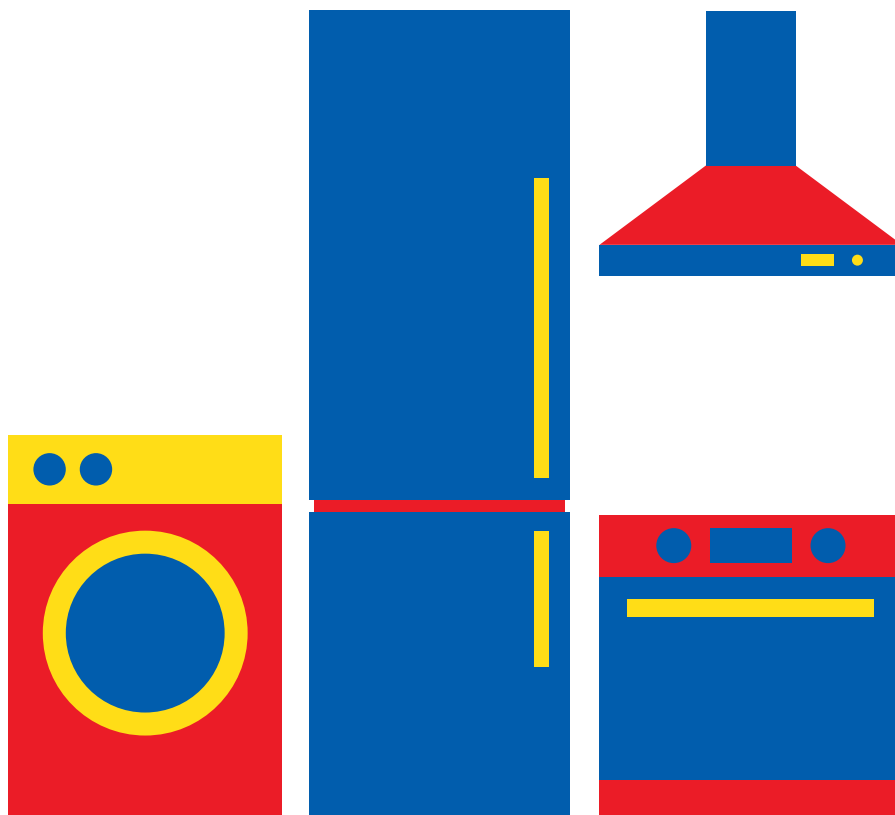


SCHOLTES

Accessoire Four et Micro- Onde

SOTC1410B

MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ?

Rendez-vous sur votre communauté <https://sav.darty.com>





Tiroir chauffant

Manuel d'utilisation

Instructions de sécurité



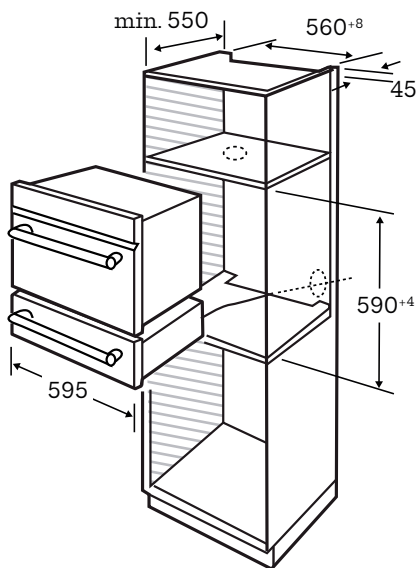
Warming drawer - Instruction manual / safety instructions

scholtès

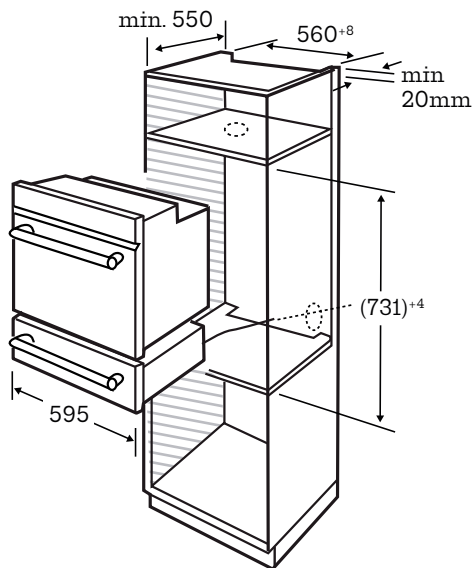
Dimensions d'encastrement

Fig.1

Entrées d'air latérales



Appareils compacts H. 454



Four classique H. 595mm

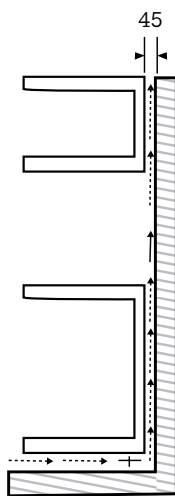
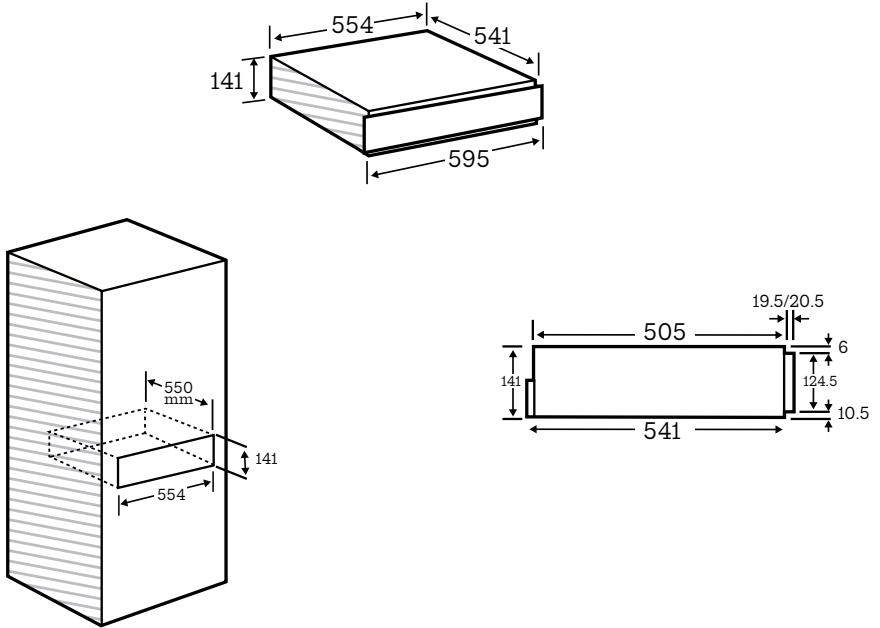


Fig.2

Tiroir chauffant



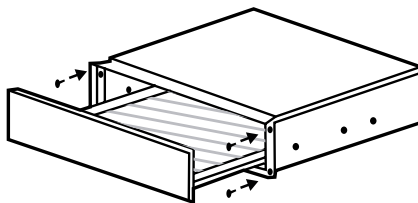
- 1. Ouverture de ventilation requise si combiné avec un four à pyrolyse.
- 2. Les dimensions d'encastrement incluent la connexion du cordon d'alimentation secteur.

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.

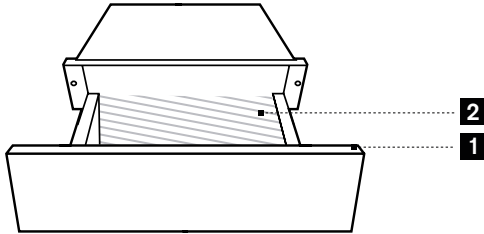
2.2 Branchement électrique

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.

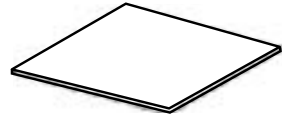
La prise et l'interrupteur marche/arrêt doivent rester facilement accessibles après l'installation de l'appareil.

3. UTILISATION

3.1 Description de l'appareil

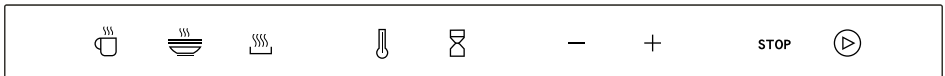


1. Bandeau de commandes
2. [®] Tapis antidérapant : Pour maintenir la vaisselle fixe



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

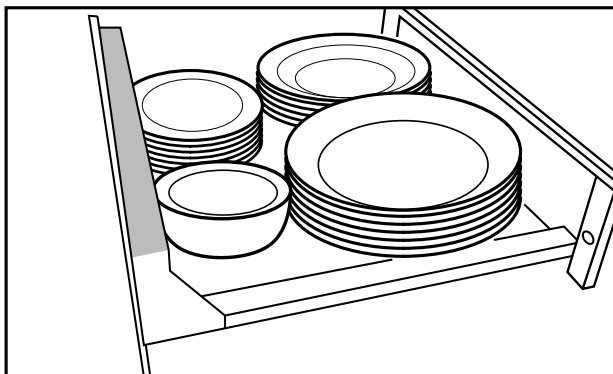
Les données peuvent varier en fonction des récipients utilisés, des aliments, de la quantité et du type de recette.

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 À point	1h 35min 2h 35min	90 s sur le côté externe à la puissance maximale de la table de cuisson.
		Bien cuit	3h 30min	3 minutes sur le côté externe à la puissance moyenne-haute de la table de cuisson.
	60mm	Saignant À point	1h 45min 2h 50min	90 s sur le côté externe à la puissance maximale de la table de cuisson.
		Bien cuit	4h	3 minutes sur le côté externe à la puissance moyenne-haute de la table de cuisson.
	70mm	Saignant À point	2h 3h	90 s sur le côté externe à la puissance maximale de la table de cuisson.
		Bien cuit	4h 40min	3 minutes sur le côté externe à la puissance moyenne-haute de la cuisinière.
Médailles Faux-filet Bifteck d'loyau Rumsteck	20mm	Saignant À point	50min 1h 30min	90 s le côté externe à la puissance maximale de la cuisinière.
		Bien cuit	2h	3 minutes le côté externe à la puissance moyenne-haute de la cuisinière.
	30mm	Saignant À point	1h 5min 1h 50min	90 s le côté externe à la puissance maximale de la cuisinière.
		Bien cuit	2h 20min	3 minutes le côté externe à la puissance moyenne-haute de la cuisinière.
	40mm	Saignant À point	1h 20min 2h 10min	2 minutes le côté à la puissance maximale de la cuisinière.
		Bien cuit	3h	4 minutes le côté à la puissance moyenne-haute de la cuisinière.

Rôti l'aloiau 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	Saisir pendant 90 s à feu vif
			2h 10min 3h	Saisir pendant 3 min à feu moyen - vif
	50mm	Saignant À point Bien cuit	1h 35min	Saisir pendant 90 s à feu vif
			2h 35min 3h 30min	Saisir pendant 3 min à feu moyen - vif
	60mm	Saignant À point Bien cuit	1h 45min	Saisir pendant 90 s à feu vif
			2h 50min 4h	Saisir pendant 3 min à feu moyen - vif
Selle d'agneau	60mm	Saignant À point Bien cuit	1h 45min	Saisir pendant 3 min à feu vif
			2h 50min 4h	Saisir pendant 4 min à feu moyen - vif
	70mm	Saignant À point Bien cuit	2h 3h	Saisir pendant 3 min à feu vif
			4h 40min	Saisir pendant 4 min à feu moyen - vif
	80mm	Saignant À point Bien cuit	2h 20min	Saisir pendant 3 min à feu vif
			3h 30min 5h 40min	Saisir pendant 4 min à feu moyen - vif
Gigot d'agneau avec os	60mm	Saignant À point Bien cuit	1h 45min	Saisir pendant 2 min à feu vif
			2h 50min 4h	Saisir pendant 3 min à feu moyen - vif
	70mm	Saignant À point Bien cuit	2h 3h	Saisir pendant 2 min à feu vif
			4h 40min	Saisir pendant 3 min à feu moyen - vif
	80mm	Saignant À point Bien cuit	2h 20min	Saisir pendant 2 min à feu vif
			3h 30min 5h 40min	Saisir pendant 3 min à feu moyen - vif
Côtes d'agneau	10mm	Saignant À point Bien cuit	35min	Saisir pendant 60 s à feu vif
			1h 10min 2h	Saisir pendant 90 s à feu vif
	20mm	Saignant À point Bien cuit	50min	Saisir pendant 60 s à feu vif
			1h 30min 2h 30min	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 détartrants.
- 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