

Four combiné vapeur

Manuel d'utilisation

- EN Combined steam oven - User guide
- NL Gecombineerde stoomoven - Gebruiksgids

scholtès

Cher client,

Depuis presque 100 ans SchoItès 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

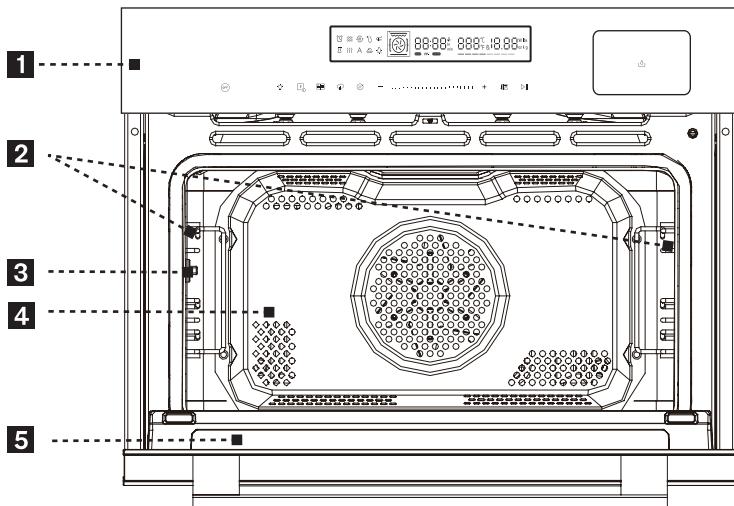
4 - Nettoyage et entretien

- 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.

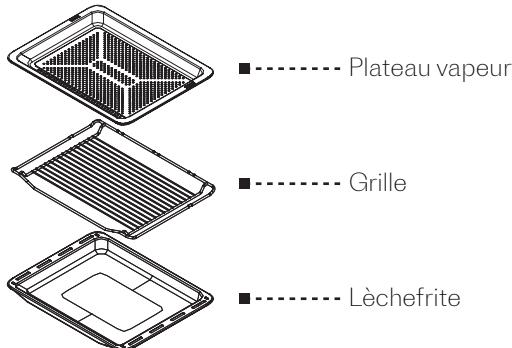
1. DESCRIPTION DU PRODUIT

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

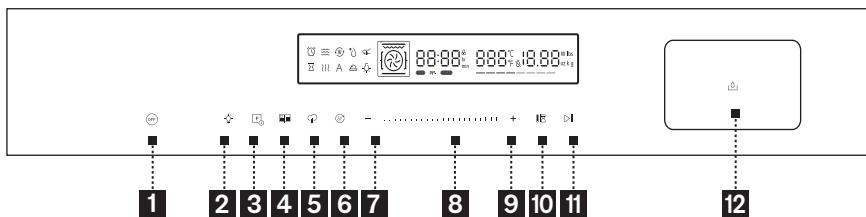


Les accessoires peuvent se déformer lorsqu'ils deviennent chauds. Cela n'a pas d'impact sur leur fonctionnement. Dès que les accessoires sont refroidis, ils retrouvent leur forme initiale.

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 lèchefrite 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 :

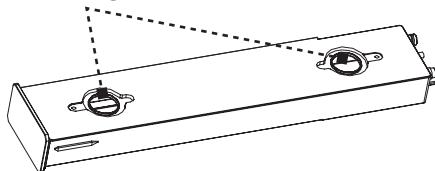
Nettoyer les surfaces lisses et la porte avec de l'eau savonneuse et une éponge.

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 (évitez 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 : 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

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) en 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 le 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 da 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.

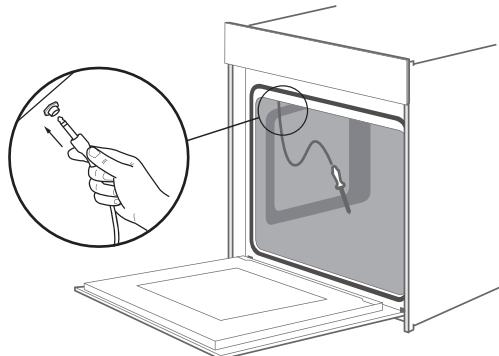
Branchez la prise de la sonde dans la prise qui se trouve à l'intérieur du four comme indiqué ci-dessous.

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 de 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 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 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 l'acrosion 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.

Pièces détachées et accessoires

Les pièces détachées et accessoires pour votre appareil sont disponibles sur notre site dédié www.expercarr.fr

Lorsque vous commandez des pièces, merci d'indiquer le modèle de votre appareil.



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

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

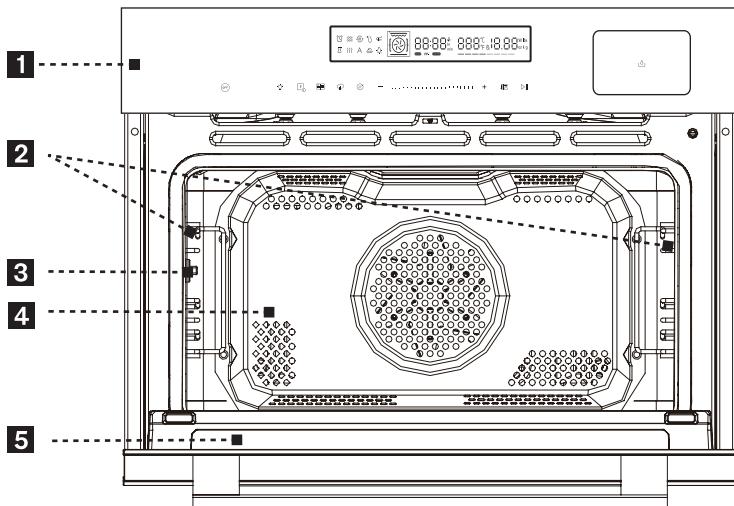
4 - Cleaning & maintenance

- 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.

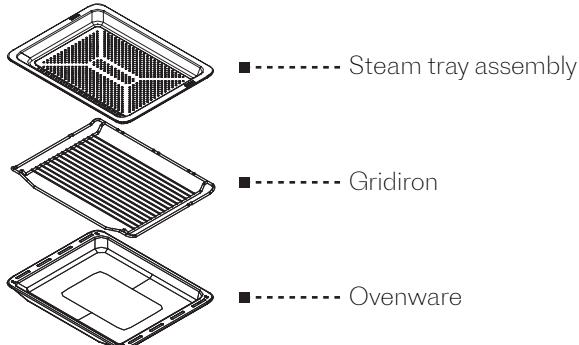
1. PRODUCT DESCRIPTION

1.1 Steam Oven



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

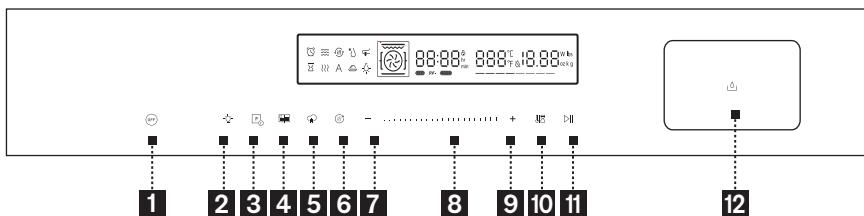
1.2 Accessories



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 increase 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.

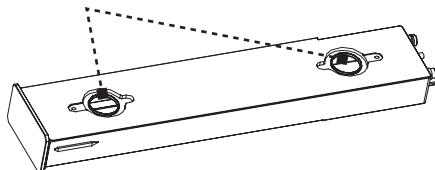
Adjust the settings as indicated here after. You can find out how to set the heating type and the temperature in the next section.

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 gril 220°C + Fan
Grilled shrimp	A05	-	12:00	Double gril 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 gril 235°C
Sponge cake	A10	-	28:00	Convectional 175°C
Cod fish	A11	-	22:00	Convectional + Fan 200°C
Millefoglie 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.

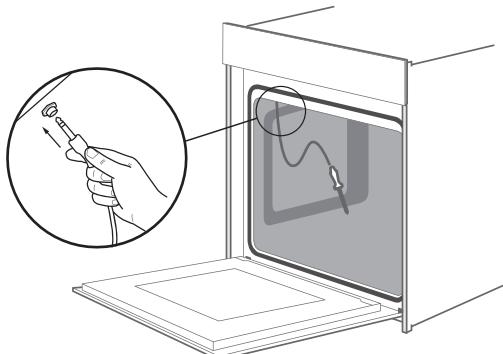
Insert the probe's plug into the outlet on the oven's interior wall.

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 F_6 , then press the $\text{Q} \circ$ 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.

After cooking, a noise persists and an air flow close to the control panel is present	-	The cooling fan is always on in order to avoid humidity in the cavity and to cool the oven. It will stop automatically.
By following the instructions in the recipe, the food is not sufficiently cooked	-	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.

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.

Beste klant,

Al bijna 100 jaar ontwikkelt SchoItès producten van hoge kwaliteit voor elke kok. Omdat koken een passie is, biedt de technologie van onze apparaten u een grote verscheidenheid aan opties. Zo wordt u uitgenodigd om uw creatieve vrijheid te verkennen. Wij wensen u veel plezier bij het gebruik van dit nieuwe product en danken u voor uw vertrouwen.

Inhoudsopgave

1 - Productbeschrijving

- 1.1 Beschrijving van de gecombineerde stoomoven
- 1.2 Accessoires
- 1.3 Bedieningspaneel

2 - Modi en gebruik

- 2.1 Bakprogramma's
- 2.2 Extraprogramma's
- 2.3 Gebruik van de stoomoven
- 2.4 Bakken met de accessoires

3 - Speciale functies

- 3.1 Snelvoorverwarmen
- 3.2 Kinderbeveiliging

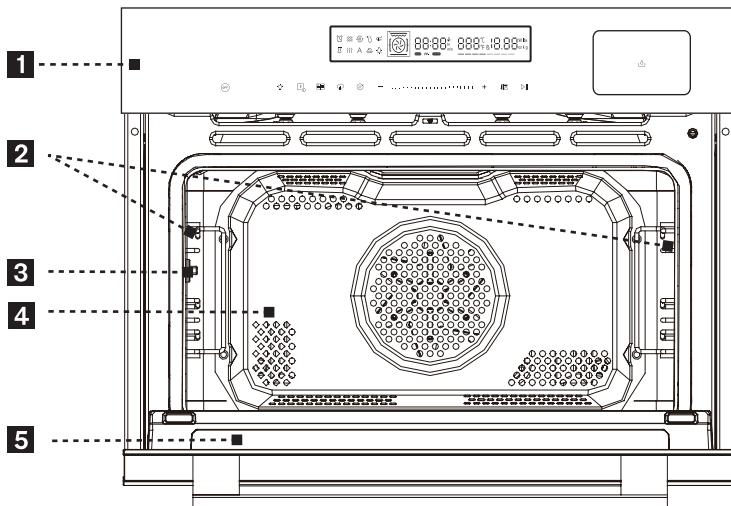
4 - Reiniging en onderhoud

- 4.1 Ontkalkings programma
- 4.2 Reinigingsfunctie
- 4.3 Gebrekenenoplossingen

Lees de installatie- en veiligheidsinstructies voordat u uw product gebruikt. De veiligheidsinstructies moeten zorgvuldig worden gelezen. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor enig letsel of schade als gevolg van onjuiste installatie of een foutief gebruik van het apparaat.

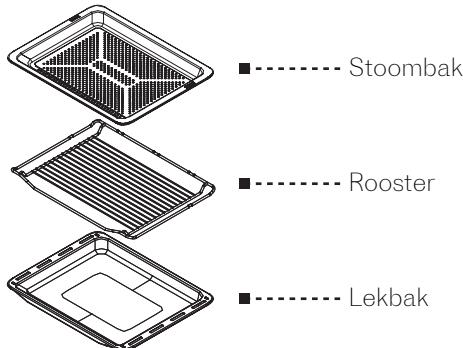
1. PRODUCTBESCHRIJVING

1.1 Beschrijving van de stoom-combi-oven



1. Bedieningspaneel
2. Zijstappen
3. Aansluiting voor vleessonde
4. Holte
5. Deurvanhetapparaat

1.2 Accessoires

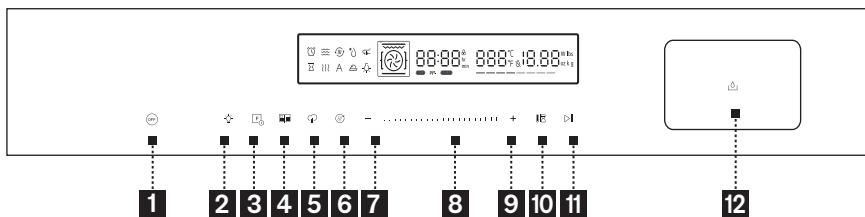


Accessoires kunnen vervormen als ze heet worden. Dit heeft geen invloed op hun werking. Zodra de accessoires zijn afgekoeld, nemen ze hun oorspronkelijke vorm weer aan.

Met de geperforeerde lade kunt u koken in de stoom- of gecombineerde stoomfunctie en wordt voorkomen dat het voedsel in contact komt met het condensaat. Plaats de lekbak op de eerste plank van onderen om het kookcondens op te vangen. De geperforeerde schaal kan op de 2e of 3e plank worden geplaatst.

Inbrengen van het accessoire : De holte heeft 4 laadniveaus. De accessoires kunnen tot ongeveer halverwege worden verwijderd zonder te kantelen.

1.3 Bedieningspaneel



1. Zet de oven uit
2. Licht / kinderbeveiliging
3. Inschakelen van de oven en selecteren van de bereidingswijzen
4. Automatische programma's
5. Stoomfunctie
6. Snelle voorverwarming
7. « - » toets om de temperatuur of de tijd te verminderen
(om temperatuur of tijd aan te passen)
8. Schuifknop (om temperatuur of tijd aan te passen)
9. « + » knop om temperatuur of tijd te verhogen
10. Selectie van temperatuur of tijd
11. Start / pauze
12. Watertank

2. MODI EN GEBRUIK

2.1 Koken

Uw apparaat heeft verschillende kookstanden waarmee u creatief kunt zijn. Om u te helpen de juiste kookstand voor uw gerecht te kiezen, vindt u hieronder de verschillen en instellingen van de kookstanden:

	Stoom	100°C 35-100°C	100% stoomkoken
	Stoom + Multifunctionele geforceerde lucht	160°C 160-250°C	3 stoomintensiteiten : 20% (L01), 40% (L02), 80% (L03)
	Stoom + Natuurlijke convectie	170°C 160-230°C	3 stoomintensiteiten : 20% (L01), 40% (L02), 80% (L03)
	Stoom + Dubbele grill + Multifunctionele luchtcirculatie	180°C 160-250°C	3 stoomintensiteiten : 20% (L01), 40% (L02), 80% (L03)
	Natuurlijke convectie	180°C 50-230°C	Voor traditioneel bakken en braden op één niveau. Bijzonder geschikt voor taarten met fondantvulling.
	Multifunctionele geforceerde lucht	160°C 50-250°C	Voor traditioneel koken en braden op één of meer niveaus. De warmte komt van het ronde element rond de ventilator, die de warmte gelijkmatig verdeelt.
	Eco	160°C	Voor energiezuinig koken.
	Multifunctionele luchtcirculatie	160°C 50-230°C	Voor traditioneel koken en braden op één of meer niveaus. De ventilator verdeelt de warmte van de verwarmingselementen gelijkmatig over de holte.

	Grill	150°C 100-235°C	Voor het grillen van kleine hoeveelheden en voor het bruinen van voedsel. Plaats het voedsel in het middelste gedeelte onder de grill.
	Dubbele grill + Multifunctionele luchtcirculatie	180°C 100-250°C	Voor het koken van hele vis en grote stukken vlees. De ventilator verdeelt de warmte gelijkmatig rond het voedsel.
	Dubbele grill	180°C 100-235°C	Voor het grillen van plat voedsel en het bruinen van voedsel.
	Multifunctionele convectie + bodemwarmte	180°C 50-250°C	Voor pizza en andere gerechten die veel warmte van onderen nodig hebben. De bodemwarmte en het ronde element worden geactiveerd.
	Bodemwarmte	150°C 50-230°C	Voor het bruinen van de bodem van pizza's, taarten en gebak of om te koken in een bain-marie. De warmte komt van de bodemverwarming.
	Ontdooien	-	Om bevroren voedsel voorzichtig te ontdoeien.
	Oven	40°C 30-45°C	Voor het rijzen van deeg en gist en voor het fermenteren van yoghurt.

Opmerking : Voor elke kookstand toont het apparaat een standaardtemperatuur. U kunt deze temperatuur bevestigen of aanpassen aan uw persoonlijke voorkeuren.

2.2 Extra functies

	Automatische recepten	Koken van geselecteerde voedingsmiddelen met automatische programma's
Prob	Vleessonde	Koken met de vleessonde om de kerntemperatuur van het voedsel te selecteren

A15	Ontkalkingsprogramma	Schoonmaken van het watersysteem
A16	Schoonmaakprogramma	Schoonmaken van de holte

2.3 De oven gebruiken

2.3.1 Voor het eerste gebruik

Instellen van de tijd: Voor het eerste gebruik moet de tijd worden ingesteld.

Na het aansluiten van de oven zal "00:00" knipperen en de oven zal piepen.

Druk op de toets, de uren knipperen. Druk op de of toets of schuif uw vinger over de slider om de uren in te stellen. Druk nogmaals op de toets, de minuten knipperen. Stel de notulen op dezelfde manier in. Druk op de toets om de instelling te bevestigen. De klok heeft een 24-uurs weergave.

Opmerking : Als de tijd niet is ingesteld, wordt deze niet weergegeven wanneer de oven wordt ingeschakeld.

Maak de oven schoon voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt.

Verwijder alle stickers, beschermfolies van oppervlakken en de onderdelen voor transportbescherming.

Verwijder alle accessoires en zijsschappen uit de ovenruimte. Reinig de accessoires en de zijsschappen grondig met zeepsop en een zachte doek of een niet-schurende borstel.

Zorg ervoor dat de ovenruimte vrij is van verpakkingen, zoals piepschuimpellets of stukjes hout die brandgevaar kunnen opleveren.

Veeg de oppervlakken van de ovenruimte en de deur af met een zachte, vochtige doek.

Om de typische geur van een nieuw apparaat te verwijderen, verwarmt u het lege apparaat met de ovendeur gesloten.

Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is terwijl het apparaat voor de eerste keer opwarmt. Houd kinderen en huisdieren tijdens dit proces uit de keuken. Sluit de deur naar de aangrenzende kamers.

Pas de instellingen aan zoals hieronder getoond. Informatie over het instellen van de bakmodus bakprogramma's en de temperatuur vindt u in het volgende hoofdstuk.

Instellingen	
Bakmodus	
Tijd	1h

Als het apparaat is afgekoeld:

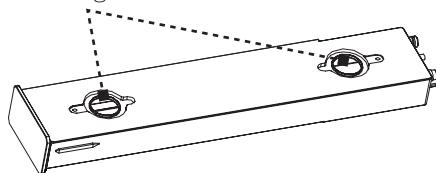
Reinig gladde oppervlakken en de deur met zeepsop en een spons.

Droog alle oppervlakken.

Installeer de accessoires.

2.3.2 La cuisson au four

Openingen voor watervulling



Opmerking : Verwijst naar kookstanden met toegevoegde stoom.

Voordat u begint met stoomkoken: maak het waterreservoir schoon en vul het met water (vermijd water met te veel kalk). Het waterreservoir gaat open als u op de  toets drukt. Het kan nu verwijderd worden.

Als het waterpeil te laag is, klinkt er een signaal en verschijnt het symbool voor laag waterpeil op het display.

Als het waterreservoir tijdens het stomen leeg raakt, hoort u een geluidssignaal: voeg water toe.

Als vol is, geeft de oven 10 keer achter elkaar een geluidssignaal om u erop te attenderen dat de tank geleegd moet worden. Wanneer de tank leeg is, verwijdert het systeem het water uit het circuit. Dit proces duurt ongeveer 1 minuut.

Maak het waterreservoir leeg als het koken klaar is.

Een stoomstand instellen : Schakel de oven in door op de stoomtoets te drukken , het bijbehorende pictogram en de standaard temperatuurinstelling verschijnen op het display. Druk op de  toets om de kooktijd aan te passen en nogmaals op dezelfde  toets om de temperatuur eventueel aan te passen. Druk op de starttoets  om te beginnen met koken.

Als het kookproces klaar is, piept de oven en schakelt hij automatisch uit.

Let op : verwijder na elke kookbeurt het overtollige water en veeg de holte droog om ervoor te zorgen dat de bekleding van uw holte zo lang mogelijk meegaat.

Opmerking : Als u niet op de startknop drukt, keert de oven na 5 minuten terug naar de stand-by modus.

Houd na het koken de deur 5 minuten gesloten om te voorkomen dat er veel stoom uit de holte ontsnapt.

Tijdens het kookproces kan het programma worden onderbroken door op de  toets te drukken of worden geannuleerd door op de  toets te drukken.

Als u de toesteldeur opent tijdens een kookproces, wordt het proces onderbroken. Pas op dat u zich niet verbrandt.

Blokkeer de ventilatiesleuven niet, want dan kan het apparaat oververhit raken.

Een gecombineerde stoomkookstand instellen : Een gecombineerde stoomkookstand instellen: Schakel de oven in door op de stoomtoets te drukken  , het bijbehorende pictogram wordt weergegeven. Druk vervolgens op de  toets om een kookstand te selecteren.

om een kookstand te kiezen. De standaardtemperatuur en stoomintensiteit worden weergegeven. Stel de stoomintensiteit in (20% L01, 40% L02, 80% L03) door op de stoomknop te drukken  . Druk op de  toets om de kooktijd in te stellen en nogmaals op de  toets om de temperatuur in te stellen. Druk op de Starttoets  om het koken te starten. Als het kookproces klaar is, piept de oven en schakelt hij automatisch uit.

Let op : verwijder na elke kookbeurt het overtollige water en veeg de holte droog om ervoor te zorgen dat de bekleding van uw holte zo lang mogelijk meegaat.

Een conventionele kookstand instellen : Door op de kookstandkeuzetoets  te drukken, kunt u kiezen uit 11 kookstanden (zie boven). Blader door de verschillende kookstanden door herhaaldelijk op dezelfde toets te drukken. Wanneer u de gewenste kookstand heeft gekozen, drukt u op de  toets om de kooktijd en de temperatuur aan te passen. Druk vervolgens op de starttoets  om te beginnen met koken. Als het koken klaar is, piept de oven en schakelt hij automatisch uit.

Een automatisch recept instellen : uw oven heeft 14 automatische recepten en 2 reinigingsfuncties.

Druk op de  toets om de voorgeprogrammeerde recepten te openen.

MENU	DISPLAY	GEWICHT	TIJD HH:MM	MODE + TEMP.
Gestoomde vis	A01	500g	10:00	Stoom 100%
Gestoomde knoflookgarnalen	A02	500g	12:00	Stoom 100%
Gestoomde kool	A03	500g	11:30	Stoom 100%
Geroosterde Kippenvleugels	A04	-	20:00	Dubbele grill 220°C + Luchtcirculatie
Gegrilde garnalen	A05	-	12:00	Dubbele grill 200°C + Luchtcirculatie
Zeevruchtenbrood	A06	-	10:00	Natuurlijke convectie + Gemengde lucht 210°C
Croissant, pizza	A07	-	9:30	Natuurlijke convectie + Gemengde lucht 180°C
Cookies	A08	-	10:00	Natuurlijke convectie + Gemengde lucht 180°C
Rosbif	A09	-	10:00	Dubbele grill 235°C
Savooie taart	A10	-	28:00	Natuurlijke convectie 175°C

Kabeljauw	A11	-	22:00	Natuurlijke convectie + Gemengde lucht 200°C
Gele en paarse aardappel millefeuille	A12	-	30:00	Convection naturelle 180°C
Gegrilde kip met nieuwe aardappelen	A13	-	45:00	Natuurlijke convectie + Gemengde lucht 200°C
Medium rosbief	A14	-	10:00+50:00	Dubbele grill 230°C + Natuurlijke convectie 120°C

Opmerking : Bij automatische recepten kunt u de tijd of de temperatuur niet aanpassen.

Een kooktijd instellen: Nadat u de kookstand hebt gekozen, kunt u de kooktijd instellen.

Druk op de  toets en pas de kooktijd aan door op de  of  toets te drukken of schuif met uw vinger over de schuifknop. Druk op de startknop  om te beginnen met koken. Als hij klaar is, piept de oven en schakelt hij automatisch uit.

Opmerking : Wanneer de oven in een conventionele kookstand staat, kunt u de kookstand wijzigen en de temperatuur aanpassen. Na de wijziging zal de oven, zonder verdere actie, deze nieuwe instellingen toepassen.

Om de kooktijd te wijzigen terwijl de oven in werking is, drukt u op de toets  de kooktijd op het display knippert. U kunt de tijd aanpassen met de rechter hendel. Als u geen verdere actie onderneemt, wordt de ingestelde tijd in aanmerking genomen.

Om het kookproces te annuleren, drukt u op de  toets.

2.4 Bakken met accessoires

2.4.1 Vleesthermometer

Plaats het rek zo dat het voedsel gelijkmatig verdeeld is tussen de bovenste en onderste elementen.

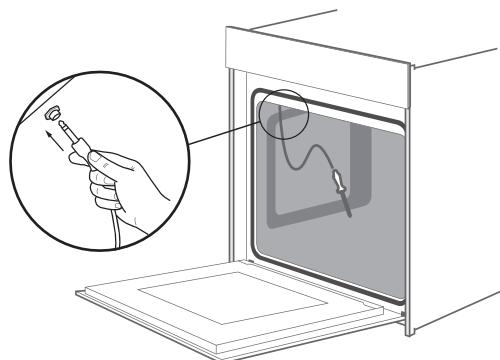
Breng de sonde in totdat de ring op de sonde in contact is met het vlees.

Steek de stekker van de sonde in het stopcontact in de oven zoals hieronder aangegeven.

Het bedieningspaneel schakelt automatisch over naar de vleessonde modus.

Selecteer uw kookfunctie met de functietoets  . Stel de oventemperatuur en de temperatuur van de vleessonde in volgens de aanwijzingen op het bedieningspaneel. Sluit de ovendeur.

Druk op de starttoets  om te beginnen met koken.



Opgelet : gebruik een ovenwant om de thermometer te verwijderen. Gebruik geen tang.

Als de thermometer wordt verwijderd voordat de kerntemperatuur is bereikt, schakelt de oven niet automatisch uit.

Pyrolytische reiniging werkt niet als de thermometer is aangesloten. Verwijder de thermometer voordat u de oven zichzelf laat reinigen. Bewaar de thermometer niet in de oven.

3. BIJZONDERE FUNCTIES

3.1 Snelle voorverwarming

Om de voorverwarmingstijd te verkorten, kunt u de snelle voorverwarmingsfunctie gebruiken. Selecteer uw kookstand door op de kookstandkeuzetoets  te drukken en druk vervolgens op de snelvoorverwarmingstoets  . Het symbool voor de snelle voorverwarmingsfunctie wordt weergegeven. Als de geselecteerde modus niet compatibel is met snel voorverwarmen, klinkt een signaal om u te informeren.

Opmerking : De snelle voorverwarming is niet compatibel met de ontlooostand en de ovenfunctie. Het is niet beschikbaar voor stomen of automatische recepten.

3.2 Kinderslot

Uw apparaat heeft een kinderslot. Indien geactiveerd, kan de oven niet per ongeluk worden ingeschakeld en kunnen de instellingen niet worden gewijzigd.

Druk lang (3 seconden) op de  toets en de kinderbeveiliging wordt geactiveerd. De kinderbeveiliging is geactiveerd en het symbool  wordt weergegeven. Druk nogmaals > 3 seconden op dezelfde toets en het bedieningspaneel wordt ontgrendeld.

Opmerking: De kinderbeveiliging kan worden geactiveerd en gedeactiveerd als de oven is ingeschakeld of in de stand-by modus staat, door de  toets > 3 seconden ingedrukt te houden.

4. REINIGING EN ONDERHOUD

4.1 Automatische ontkalkingsfunctie

Om de beste reinigingsresultaten te verkrijgen, wordt aangeraden natriumcitraat te gebruiken als reinigingsmiddel om de stoomoven te ontkalken. Volg de instructies van de fabrikant op de verpakking. Wanneer u de stoomfunctie meer dan 20 uur hebt gebruikt, raden wij u aan de automatische ontkalkingsfunctie te gebruiken.

Verwijder hiervoor het waterreservoir door op de  toets te drukken, voeg 1000 ml vers water en ontkalkingsmiddel toe volgens de aanbevelingen op de verpakking. Vervang de watertank.

Druk op de toets voor de automatische programmakeuze  tot op het display A15 verschijnt, dat overeenkomt met het automatische ontkalkingsprogramma. De standaardtijd is 40:00 min. Het display toont het waterniveau in de tank. Druk op de  toets om het ontkalkingsprogramma te starten. Wanneer de resterende tijd 10:00 min is, wordt het programma onderbroken en wordt aangegeven dat het waterreservoir leeg is.

Verwijder het waterreservoir, maak de inhoud van het reservoir leeg en vul het opnieuw met schoon water. Herstart programma A15.

Opmerking: Onderbreek het ontkalkingsproces niet. Als het ontkalkingsprogramma wordt onderbroken, moet het vanaf de beginfase opnieuw worden gestart.

4.2 Reinigingsfunctie

Druk op de toets voor automatische programmakeuze  tot op het display A16 (reinigingsfunctie) verschijnt. De standaardtijd is 05:00 min. Het display toont het huidige waterniveau in de tank (geen water, weinig water, vol). Druk op de  toets om het programma te starten. Er komt stoom in de ovenkamer. Als het proces klaar is kunt u de holte afnemen met een zachte doek.

4.3 Storingen en oplossingen

Storingen corrigeren. Als er zich een storing voordoet, controleer dan of deze geen verband houdt met oneigenlijk gebruik en raadpleeg de onderstaande tabel om de storing zelf te verhelpen, voordat u contact opneemt met de klantenservice.

Het apparaat werkt niet	Zekering defect	Controleer de zekering in de zekeringkast
	Stroomonderbreking	Controleer of lampen en andere keukenapparatuur werken
De instelknoppen zijn van het bedieningspaneel gevallen	De instelknoppen zijn per ongeluk verwijderd	De instelknoppen kunnen worden verwijderd. Het enige wat u hoeft te doen is ze terug op hun plaats in het bedieningspaneel te plaatsen en erop te drukken om ze vast te zetten. Ze kunnen nu op de gebruikelijke manier worden gedraaid.
De instelknoppen draaien niet soepel	Er zit vuil onder de instelknoppen.	De instelknoppen kunnen worden verwijderd. Trek er gewoon aan om ze te verwijderen. U kunt ze ook naar voren duwen door lichte druk uit te oefenen vanaf de achterkant van de instelknoppen. Reinig de instelknoppen met een doek en zeepsop. Veeg ze schoon met een zachte doek. Gebruik geen scherp of schurend keukengerei. Niet afspoelen of reinigen in de vaatwasser. Vermijd het demonteren van de instelknoppen, zodat de steunen stevig blijven.

De ventilator draait niet continu in standen met luchtcirculatie	-	Dit is normaal om de beste luchtverdeling in de ovenruimte en de beste prestaties van de oven te garanderen.
Na het bakken blijft een geluid aanhouden en is er een luchtstroom in de buurt van het bedieningspaneel	-	De koelventilator staat altijd aan om vocht in de ovenruimte te voorkomen en om de oven af te koelen. Deze stopt automatisch.
Ik heb de receptinstructies gevolgd, maar het voedsel is niet gaar	-	Er is een andere temperatuur gekozen dan in het recept. Controleer de temperatuur. Er werden andere hoeveelheden dan in het recept gebruikt. Controleer het recept.

Tijdens het stomen kunnen de volgende foutcodes verschijnen:

E-06: het waterreservoir is niet correct geïnstalleerd

E-05: het hydraulische systeem werkt niet goed, neem contact op met de servicedienst om te controleren of de watersensor of de waterpomp defect is.

VERWIJDEREN



De Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) vereist dat gebruikte huishoudelijke apparaten niet bij het normale huisvuil worden weggegooid. Gebruikte apparaten moeten afzonderlijk worden ingezameld om het terugwinningspercentage en de recycling van de materialen waaruit het isgemaakt, te optimaliseren en de impact op de menselijke gezondheid en het milieu te verminderen.

Het symbool met de doorgekruiste vuilnisbak is op alle producten aangebracht om u te herinneren aan de verplichtingen van de gescheiden inzameling. Consumenten moeten contact opnemen met de lokale autoriteiten of hun verdeler over de te volgen procedure voor het verwijderen van hun apparaat.

Informatie over de betekenis van het conformiteitsmerkteken

De CE-markering geeft aan dat het product voldoet aan de belangrijkste eisen van de Europese richtlijnen 2014/35/EG (laagspanning), 2014/30/EG (elektromagnetische compatibiliteit), 2011/65/EU (vermindering van het gebruik van bepaalde gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur (EEE)).

De garantie dekt geen slijtende onderdelen van het product, noch problemen of schade als gevolg van:

1. oppervlakteschade door normale slijtage van het product;
2. defecten of schade door contact van het product met vloeistoffen en door corrosie veroorzaakt door roest of de aanwezigheid van insecten;
3. elke vorm van incident, misbruik, foutief gebruik, ongeoorloofde wijziging, demontage of reparatie;
4. elke onjuiste vorm van onderhoud, gebruik niet in overeenstemming met de instructies met betrekking tot het product of aansluiting op een verkeerdspanning;
5. elk gebruik van accessoires die niet door de fabrikant zijn geleverd of goedgekeurd. De garantie vervalt als het naamplaatje en/of serienummer van het product wordt verwijderd.

scholtes.com

CE
2022_10