

DK

Dansk, 1

PT

Português, 17

ES

Espanol, 33

DE

Deutsch, 49

FL 836 XA
FL 836 AN
FL 836 MT
FLR 936 XA
FLR 936 AN
FLR 936 MT
FLL 936 XA
FLL 936 AN
FLL 936 MT
FLL 936G XA
FLL 936G AN
FLL 936G MT
FLR 936G XA
FLR 936G AN
FLR 936G MT
FL 836G XA
FL 836G AN
FL 836G MT

Oversigt

Installation, 2-3

Placering

Elektrisk tilslutning

Beskrivelse af apparatet, 4-5

Samlet oversigt - model med traditionel åbning

Samlet oversigt - model med sideåbning

Betjeningspanel - model med traditionel åbning

Betjeningspanel - model med sideåbning

Display

Start og brug, 6-7

Første gang ovnen tændes

Indstilling af uret

Indstilling af minuttælleren

Børnesikring

DEMO-tilstand

Sådan tændes for ovnen

Typeskilt

Programmer, 8-12

Création tilberedningsprogrammer

Succès automatiske tilberedningsprogrammer

Programmering af tilberedning

Praktiske råd til tilberedning

Création tilberedningstabel

Succès tilberedningstabel

Forskrifter og råd, 13

Generelt om sikkerheden

Bortskaffelse

Spar på energien og vær om miljøet

Vedligeholdelse, 14-15

Afbrydelse af strømmen

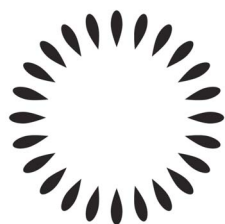
Rengøring af apparatet

Udskiftning af pære

Montering af glideskinner

Automatisk rengøring med PYROLYSE

Service, 16



Scholtès

Installation

DK

! Det er vigtigt at opbevare dette hæfte et sted, så det nemt kan konsulteres. Hvis apparatet sælges, overdrages eller flyttes, skal man sørge for, at brugervejledningen følger med, så den nye ejer kan få oplysninger om apparatets funktion og eventuelle advarsler.

! Læs omhyggeligt instruktionerne: De indeholder vigtige oplysninger om installation, anvendelse og sikkerhed.

Placering

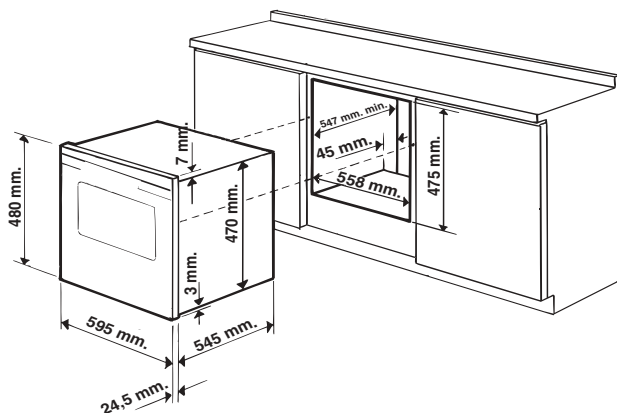
! Emballagen må ikke betragtes som legetøj til børn, og den skal bortskaffes i henhold til bestemmelserne om sortering af affald (*se afsnittet Forskrifter og råd*).

! Installationen skal udføres i overensstemmelse med instruktionerne og af en kvalificeret tekniker. En fejlagtig installation kan medføre personskaade, skader på dyr samt materielle skader.

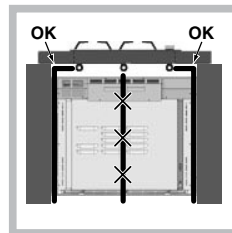
Indbygning

For at ovnen skal kunne fungere korrekt, skal indbygningsskabet være egnet dertil:

- Panelerne på skabene ved siden af ovnen skal være lavet af materialer, der er modstandsdygtige over for varme.
- På skabe af finerplader skal limen være modstandsdygtig over for temperaturer på 100° C.
- Hvis ovnen indbygges i et skab, både ved montering **under en bordplade** (*se figuren*) og ved **søjleopbygning**, skal skabet have følgende mål:



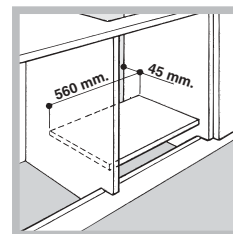
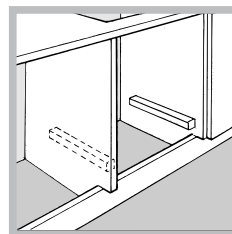
! Når ovnen er blevet indbygget, må der ikke være mulighed for eventuelt kontakt med de elektriske dele. Oplysningerne om energiforbrug, angivet på typeskiltet, er målt på denne type installation.



! Ved indbygning under en bordplade, skal man kontrollere, at slangen til kogepladen er placeret korrekt og ikke kommer i vejen for ovnen under installationen eller blokerer for køleblæserens åbninger.

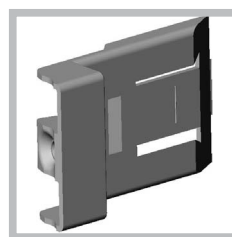
Ventilation

For at sikre en god ventilation, er det nødvendigt at afmontere den bageste væg på indbygningsskabet. Det tilrådes at installere ovnen, så den støtter på to trælister eller på en plan overflade med en åbning på minimum 45 x 560 mm (*se figuren*).

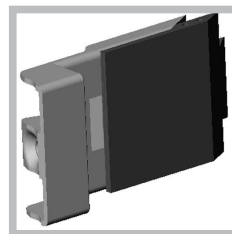


Centrering og fastgørelse

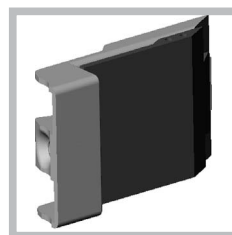
Placér de 2 stifter på siden af ovnen ud for de øverste 2 huller på omkredsrammen, idet der tages hensyn til køkkenelementets tykkelse:



Tykkelse på 20 mm: Fjern den bevægelige del af den udragende stift (*se figuren*).



Tykkelse på 18 mm: Brug den første rille, som allerede findes ved levering fra fabrikken (*se figuren*).



Tykkelse på 16 mm: Brug den anden rille (*se figuren*).

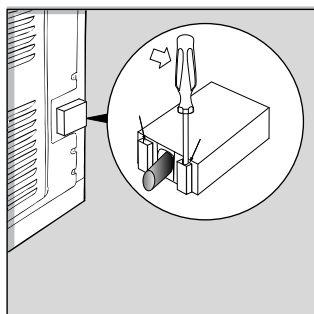
Sådan fastgøres ovnen til køkkenelementet: Åbn ovndøren, og skru de 2 skruer i de 2 passende huller øverst på omkredsrammen.

! Alle sikkerhedsdele skal være monteret på en sådan måde, at de ikke kan fjernes uden brug af værktøj.

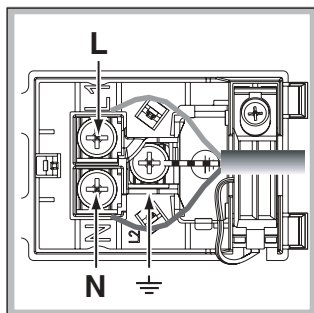
Elektrisk tilslutning

! Ovne, der er udstyret med et trepolet forsyningskabel er klargjort til funktion med vekselstrøm ved den spænding og frekvens, der er anført på ovnens typeskilt (*se herunder*).

Montering af forsyningskabel



1. Åbn klemrækken ved at stikke en skruetrækker ned i klapperne på siden af dækslet. Træk i dækslet for at åbne det (*se figuren*).



2. Tilslutning af forsyningskablet: Drej skruen af kabelklemmen og de tre skruer af kontakterne L-N- og fastgør de små ledninger under skruehovederne i overensstemmelse med farverne Blå (N) Brun (L) Gul-grøn  (*se figuren*).

3. Spænd ledningen fast i den passende kabelklemme.

4. Luk dækslet på kabelrækken.

Tilslutning af strømforsyningskablet til nettet

Anvend et standardstik på kablet til den belastning, der er anført på typeskiltet (*se her ved siden af*). Hvis man ønsker en direkte forbindelse til el-nettet, skal man indsætte en flerpolet afbryder med en minimumsåbning mellem kontakterne på 3 mm. i overensstemmelse med belastningen og i overensstemmelse med de gældende regler (der skal ikke være en afbryder på jordforbindelsen). Forsyningskablet skal være placeret på en sådan måde, at det ikke når en temperatur på 50° C over omgivelsestemperaturen på noget punkt.

! Installatøren er ansvarlig for en korrekt elektrisk tilslutning samt overholdelse af sikkerhedsreglerne.

Inden tilslutningen udføres, skal man kontrollere følgende:

- at stikkontakten har jordforbindelse og er i overensstemmelse med loven,
- at stikkontakten kan bære ovnens maksimale spændingsbelastning, som angivet på typeskiltet (*se herunder*),
- at forsyningsspændingen ligger inden for værdierne, som angivet på typeskiltet (*se herunder*),
- at stikkontakten passer til apparatets stik. I modsat fald skal man udskifte stikkontakten eller stikket. Undgå anvendelse af forlængerledninger eller flerdobbelte stikdåser.

! Når apparatet er installeret, skal man nemt kunne nå ind til både ledning og stikkontakt.

! Ledningen må ikke bøjes eller trykkes sammen.

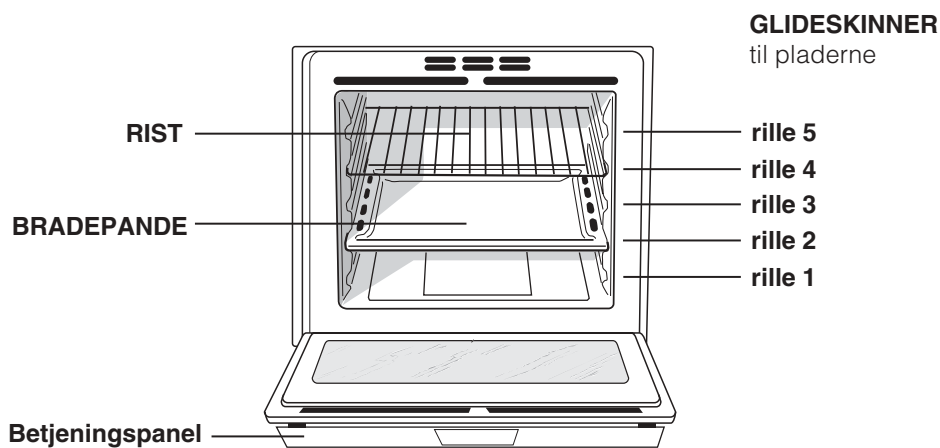
! Ledningen skal regelmæssigt kontrolleres og må kun udskiftes af autoriserede teknikere (*se afsnittet Service*).

! Virksomheden fralægger sig ethvert ansvar, såfremt disse regler ikke overholdes.

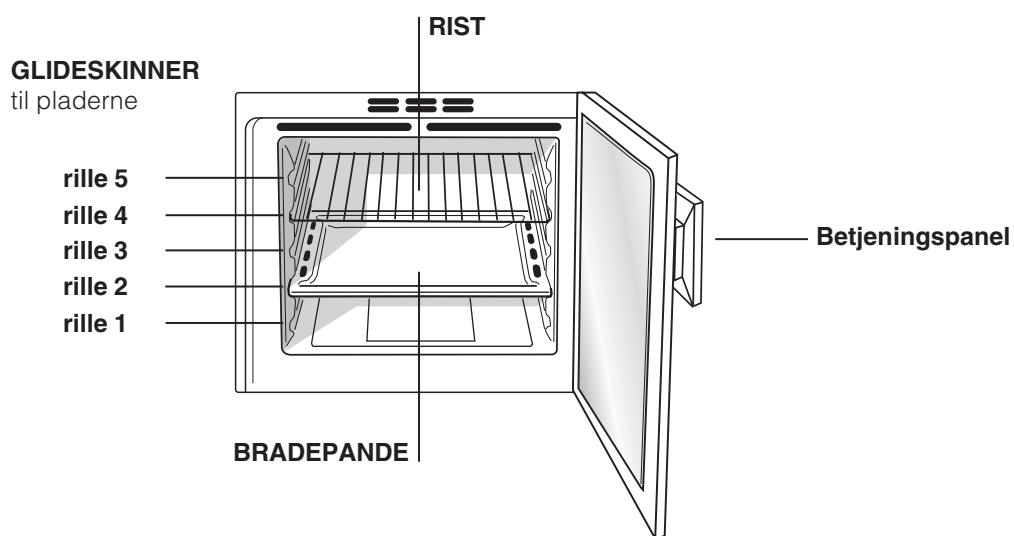
Beskrivelse af apparatet

DK

Samlet oversigt - model med traditionel åbning

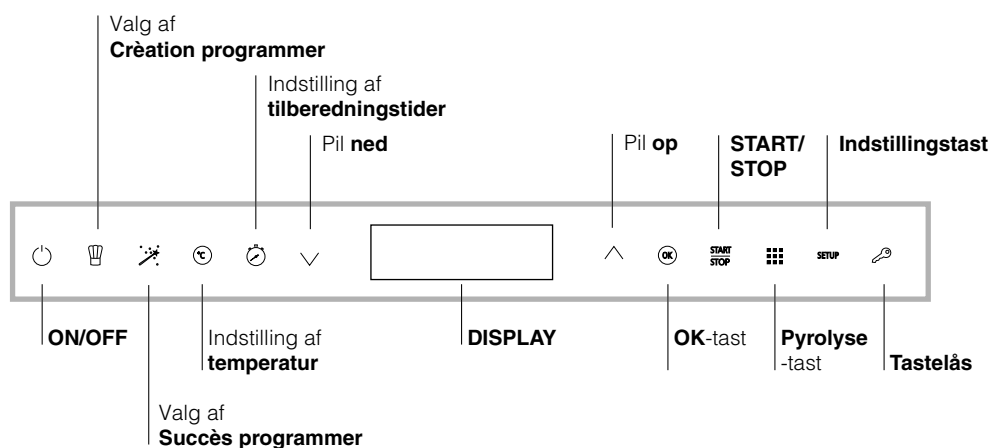


Samlet oversigt - model med sideåbning

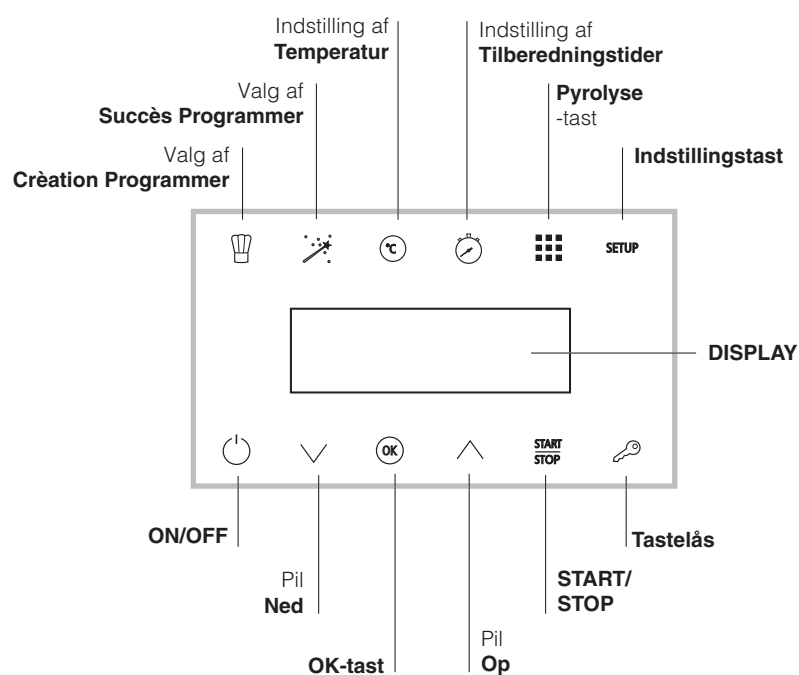


Betjeningspanel - model med traditionel åbning

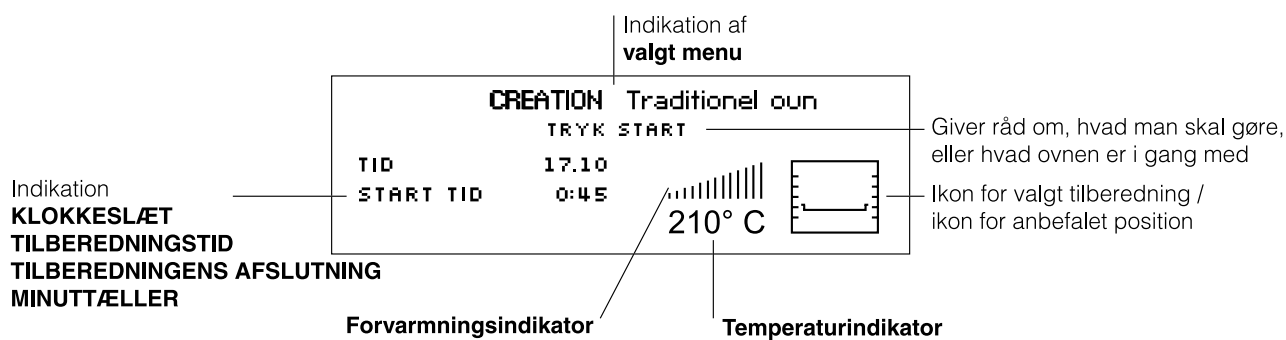
DK



Betjeningspanel - model med sideåbning



Display



Start og brug

DK

! Når ovnen tændes første gang, anbefales det at lade den være i funktion i tom tilstand i mindst en time på maks. temperatur og med ovndøren lukket. Herefter skal man åbne ovndøren og udlufte lokalet. Lugten, der opstår, skyldes fordampning af beskyttelsesmidlerne i ovnen.

! Når ovnen tændes, er der altid indstillet til Crèation menu.

! Når ovnen tændes, og hvis brugeren ikke trykker på nogen taster, slukker ovnen automatisk efter 2 minutter.

Første gang ovnen tændes

Efter tilslutning til strømforsyningsnettet skal man første gang tænde for kontrolpanelet ved at trykke på tasten . Listen over sprog i menuen INDSTILLINGER vises. Vælg det ønskede sprog med tasterne  og . De fremhævede tegn angiver det valgte sprog. Tryk på tasten "OK" for at bekræfte valget.

Når sproget er valgt, viser displayet følgende parametre:

SPROG	Valg af sprog
TID	Indstilling af tiden
LYD	Tastaturtone
UR	Visning af uret
INFO OM SIKKERHED	Visning af infotekst
FORLAD	Afslutter indstillingsmenuen

! Efter at have indstillet sproget i menuen INDSTILLINGER, skifter displayvisningen til Crèation menuen efter 60 sekunder, hvis der ikke foretages yderligere handlinger.

Indstilling af uret

For at indstille uret skal man tænde for ovnen ved at trykke på tasten , trykke på tasten "SETUP" og følge den beskrevne fremgangsmåde.

1. Vælg menupunktet TID, og tryk på tasten "OK" for at ændre indstillingerne.
2. Indstil timetallet ved hjælp af tasterne  eller .
3. Tryk på "OK" for at bekræfte.
4. Gentag samme fremgangsmåde for indstilling af minuttallet.

Indstilling af minuttælleren

Minuttællerfunktionen kan indstilles med ovnen slukket eller tændt, når man er i en tilberedningsmenu. Når tiden er udløbet, udsender ovnen et lydsignal, som slukker efter et minut, eller ved tryk på et vilkårligt ikon.

For at indstille minuttælleren skal man trykke på tasten  og indstille minuttallet med tasterne  eller . Tryk på "OK" for at bekræfte.

! Minuttælleren styrer ikke tænding og slukning af ovnen.

Børnesikring

Børnesikringen gør det muligt at låse ovndøren og betjeningsknappe.

For at aktivere funktionen skal man trykke på tasten  og derefter på "OK" for at bekræfte.

For at annullere funktionen skal man gentage ovennævnte fremgangsmåde.

Børnesikringen kan aktiveres, når ovnen er under tilberedning, eller slukket, eller når der er indstillet et tidspunkt for afslutning og trykket på start.

Børnesikringen kan deaktiveres i alle ovennævnte tilfælde og også når ovnen er færdig med tilberedningen.

Demo-tilstand

Ovnen kan køre i DEMO-tilstand. Alle varmeelementer deaktiveres og kun betjeningsknapperne fungerer.

For at slå DEMO-funktionen til, når ovnen er tændt,

skal man trykke på tasten , tasten  og derefter på "OK". For at slå funktionen fra, skal man trykke på tasten  og derefter på tasten . Der udsendes et lydsignal, og displayet viser meddelelsen "Demo Off".

Demo-funktionen kan kun aktiveres, når ovnen er tændt og der er ikke startet et tilberedningsprogram.

Sådan tændes for ovnen

! Når ovnen tændes, er der altid indstillet til Crèation menu.

1. Tænd for betjeningspanelet ved at trykke på tasten .
2. Tryk på tasten for det ønskede program under Crèation  eller Succès . Displayet viser en liste over de programmer, der kan vælges.
3. Ved hjælp af tasterne  eller  vælges det ønskede program og valget bekræftes ved at trykke på "OK". Displayet viser den forudindstillede temperatur og varighed (kun varigheden ved tilberedninger med Succès).
3. Tryk på tasten "START/STOP" for at begynde tilberedningen.
4. Ovnen begynder foropvarmningen.
5. Der udsendes et lydsignal, og alle indikatorer for foropvarmningen lyser, når forvarmningsfasen er fuldført.
6. Under tilberedningen er det altid muligt at:
 - ændre temperaturen ved at trykke på tasten , indstille med tasterne  eller  og bekræfte ved at trykke på

“OK” (se afsnittet for tilberedning med Crèation)
 - programmere tilberedningstiden
 (kun for tilberedning med Crèation)
 - afbryde tilberedningen ved tryk på tasten “START/
 STOP”

- indstille minuttælleren 
 - slukke for ovnen ved at trykke på tasten 
 7. I tilfælde af strømafbrydelse, og hvis ovnens
 temperatur ikke er faldet for meget, er ovnen
 udstyret med et system til genoptagelse af
 programmet fra det punkt, hvor det blev afbrudt.
 Hvis der er indstillet til forsinket start, gemmes
 indstillingen dog ikke, og man skal foretage
 indstillingen igen, når strømmen vender tilbage.

! Der udføres ingen forvarmning i programmerne
 STEGNING og GRILL.
 ! Undgå at placere genstande i bunden af ovnen, da
 det kan beskadige ovnens lakering.
 ! Placer altid beholderne på den medfølgende rist.

Afkølingsventilation

For at reducere den udvendige temperatur skaber
 afkølingsblæseren en luftstrøm, der ledes ud over
 ovnens betjeningspanel. I starten af programmet
 PYROLYSE tænder blæseren på lav hastighed. I
 slutningen af programmet PYROLYSE tænder
 blæseren på maks. hastighed.
 ! Ved afsluttet tilberedning fortsætter blæseren med
 at være tændt, indtil ovnen er passende afkølet.

Ovnlys

Selvom ovnen er slukket, kan man til enhver tid
 tænde for lyset ved at åbne ovndøren.

TYPESKILT	
Mål *	bredder 43,5 cm højde 32 cm dybde 41,5 cm
Volumen *	lt. 58
Elektriske tilslutninger	spænding 220-240V ~ 50/60Hz maks. optaget effekt 2800W
ENERGI MÆRKNING *	Direktiv 2002/40/EF på de elektriske ovnes etikette Standard EN 50304 Energiforbrug forceret luftcirkulation – opvarmningsfunktion:  Grill.
 	Dette apparat er i overensstemmelse med følgende EU-direktiver: 2006/95/EØF af 12/12/06 (Lavspænding) og senere ændringer, 89/336/EØF af 03/05/89 (Elektromagnetisk kompatibilitet) og senere ændringer, 93/68/EØF af 22/07/93 og senere ændringer. 2002/96/EF

* Uden glideskinner

Programmer

DK

Cr ation tilberedningsprogrammer

! Alle programmer har en forudindstillet tilberedningstemperatur. Den kan indstilles manuelt til mellem 30  C og 300  C.

Programmet **Cr ation**  indeholder alle manuelle tilberedningsfunktioner.

For hver af funktionerne styrer ovnen selv de vigtigste parametre til tilberedning af alle opskrifter, fra de mest simple til de mest indviklede.

Temperatur, varmekilde, fugtighed og forceret luftcirkulation er værdier, der automatisk styres af ovnen. Dette afsnit er udarbejdet i samarbejde med vores madekspert. Det anbefales at følge hans r d for fuldt ud at kunne drage fordel af hans erfaring og opnå en perfekt tilberedning.

Derfor er valget af tilberedningsfunktionerne, af temperaturerne og af rillerne, hvor maden indsættes, nøjagtig de samme som han normalt benytter for at få optimale resultater.

For hver Cr ation funktion i den efterfølgende tabel er det angivet, om maden skal sættes i en **kold** eller **varm** ovn. Hvis disse anvisninger følges, opnår man et optimalt resultat for tilberedningen.

Hvis maden skal sættes i en varm ovn, skal man vente på at foropvarmningen er fuldført, hvilket angives med en række lydsignaler.

Temperaturen indstilles automatisk i henhold til den valgte type tilberedning. Indstillingerne kan dog altid ændres, så de kan tilpasses til den specifikke ret, der skal tilberedes.

Man kan også indstille tilberedningens varighed med start med det samme eller med forsinket start.

Programmet **VARMLUFT**

Alle varmeelementerne tændes, og blæseren starter. Da varmen er konstant og jævn i hele ovnen, tilbereder og steger luften maden jævnt overalt. Der kan maks. anvendes to plader samtidig.

Programmet **GRILL**

Det øverste varmeelement tændes. Det anbefales at anvende grillfunktionen med en højere og mere direkte temperatur til madvarer, der kræver en høj overfladetemperatur. Udfør tilberedningen med ovndøren lukket.

Programmet **GRILLSPYD**

Det øverste varmeelement tændes, og blæseren starter. Funktionen er beregnet til tilberedning med grillspyd. Udfør tilberedningen med ovndøren lukket.



Programmet **GRATINERING**

De øverste og de runde varmeelementerne tændes, og blæseren starter. Denne funktion forener den ensrettede varmeudsendelse med forceret luftcirkulation i ovnen. Funktionen er ideel til gratineringer, lasagne osv...

Udfør tilberedningen med ovndøren lukket.



Programmet **TRADITIONEL OVN**

Med traditionel tilberedning anbefales det kun at anvende  n plade. Anbefalet tilberedningsfunktion ved langsom tilberedning eller vandbad. Ved tilberedning i vandbad anbefales det at vandet hældes direkte i bradepanden.



Programmet **STEGNING**

De øverste og de runde varmeelementerne tændes, og blæseren starter. Denne funktion forener den ensrettede varmeudsendelse med forceret luftcirkulation i ovnen. Dette forhindrer forbrænding af overfladen på maden, således at varmeindtr ngningen bliver større.

Udfør tilberedningen med ovndøren lukket.



Programmet **H VEPROGRAM FOR GÆRDEJ**

Det runde varmeelement tændes og blæseren starter, dog kun i opvarmningsfasen.

Ovntemperaturen er ideel til aktivering af h veprocessen. Under hævningen skal ovndøren holdes lukket.



Programmet **BAGNING AF GÆRDEJ**

Den kombinerede brug af det øverste og det runde varmeelement g r dette tilberedningsprogram ideelt til bagværk med g r.



Programmet **T ERTE**

Den kombinerede brug af det øverste og det runde varmeelement g r dette tilberedningsprogram ideelt til bagværk af m rdej eller butterdej.



Programmet **KAGEBAGNING**

Dette tilberedningsprogram er beregnet til alle typer fint bagværk, undtagen BAGNING AF GÆRDEJ og T ERTE (f.eks. små vandbakkelser, sukkerbr dskager mm).

Programmet **HVIDE/GYLDNE MARENGS**

Temperaturen er forudindstillet og kan ikke ændres. Programmet HVIDE MARENGS er ideelt til tørring af marengs. Programmet GYLDNE MARENGS er ideelt til tilberedning af marengs.

Programmet **OPTØNING**

Blæseren i bunden af ovnen får luftet til at cirkulere rundt om maden med rumtemperatur. Denne funktion er egnet til optøning af enhver madtype, men specielt til ømtålelige madvarer, der ikke tåler varme, for eksempel: iskager, desserter med creme eller fløde, frugtærter.

Programmet **LAV TEMPERATUR**

Denne form for tilberedning, som i mange har været anvendt af professionelle kokke, gør det muligt at tilberede madvarerne (kød, fisk, frugt, grøntsager) ved meget lave temperaturer (fra 85 til 120° C), hvilket sikrer en perfekt tilberedning og fremhævnings af smagen.

Man skal ikke undervurdere resultaterne:

- Idet temperaturen er meget lav (faktisk lavere en fordampningstemperaturen), mindskes fordampningen betydeligt og madens blødhed fremhæves.
- Ved tilberedning af kød trækker muskelfibrene sig mindre sammen i forhold til en normal tilberedningsmåde. Resultatet er mere mørt kød, som ikke behøver at trække efter tilberedningen. Kødet skal først brunes, inden det sættes i ovnen.

Tilberedning ved lav temperatur under vakuum, som udført i 30 år af de største kokke, giver en bedre kvalitet på mange områder:

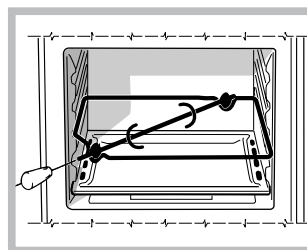
- Gastronomisk: Det er muligt at koncentrere aromaen og bevare madens smag og holde den blød og mør.
- Hygiejnisk: Idet de hygiejniske regler overholdes, beskytter denne tilberedningsfunktion madvarerne mod de skadelige virkninger fra ilt og sikrer en længere holdbarhed af de tilberedte retter i køleskabet.
- Organisatorisk: Takket være den længere holdbarhed kan retterne forberedes lang tid i forvejen.
- Næringsmæssigt: Denne tilberedningsmetode begrænser brugen af fedtstoffer og gør det muligt at fremstille lette og fordøjelige retter.
- Økonomisk: Mindsker betydelig produkternes vægttab.

For at bruge denne teknik skal man have en vakuumpakning med dertilhørende poser. Følg nøje de angivne instruktioner for vakuumpakning af madvarerne.

Teknikken med vakuumpakning gør det også muligt at opbevare rå madvarer (frugt, grøntsager osv.) og forkogte produkter (traditionel tilberedning).

Grillspyd

Benyt følgende fremgangsmåde (*se figuren*) for at starte grillspydet:



1. Placér bradepanden i rille 1.
2. Placér grillspydets holder i rille 3, og indsæt spiddet i hullet bagest i ovnen.
3. Start grillspydet ved at vælge programmet .

Succès automatiske tilberedningsprogrammer

! Undgå at åbne ovndøren, så tilberedningstiden og temperaturen ikke ændres.

Programmet **Succès**  indeholder alle automatiske og indstillede tilberedningsfunktioner fra vores kok. Alle **Succès** funktionerne er helt automatiske: **Temperatur** og **tilberedningsvarighed** er **forudindstillet** og kan ikke ændres ved hjælp af systemet **C.O.P.® (Programmeret optimal tilberedning)**, som automatisk sikrer et perfekt resultat. Tilberedningen afbrydes automatisk og ovnen giver besked om, når maden er færdig (undtagen med funktionen "Pizzeria", hvor brugeren selv skal se efter, om pizzaen er bagt færdig).

Dette afsnit er udarbejdet i samarbejde med vores madekspert. Det anbefales at følge hans råd for fuldt ud at kunne drage fordel af hans erfaring og opnå en perfekt tilberedning. Derfor er valget af tilberedningsfunktionerne, af temperaturerne og af rillerne, hvor maden indsættes, nøjagtig de samme som han normalt benytter for at få optimale resultater. Ved alle Succès tilberedningsprogrammerne skal maden sættes i en kold ovn, undtagen på programmet Pizzeria (se det efterfølgende afsnit). Med programmerne **STEG...** e **TÆRTE...** kan man indstille til forsinket start.

**Programmet STEG**

Brug denne funktion til tilberedning af kalvekød, svinekød og lammekød. Sæt maden i en kold ovn. Maden kan også sættes i en varm ovn.

**Programmet TÆRTE...**

Denne funktion er ideel til tilberedning af bagværk med enten gær eller med bagepulver og uden gær. Maden sættes i en kold ovn. Maden kan også sættes i en varm ovn.

**Programmet PIZZA / PIZZERIA**

Brug denne funktion til tilberedning af pizza. Se næste afsnit for oplysninger om opskrifter. Med programmet **PIZZA** skal man altid indstille det ønskede tilberedningsniveau. Med programmet **PIZZERIA** angiver ovnen, **hvornår maden skal sættes ind** ved hjælp af et lydsignal og visning meddelelsen **BEKRÆFT ISÆTNING AF MAD**.

**Programmet PIZZA**

For at opnå de bedste resultater anbefales det nøje at følge anvisningerne:

- Følg opskriften.
- Dejens skal veje mellem 500 og 700 g.
- Smør bradepanden let.

Opskrift til PIZZA:

1 bradepande, laveste rille, kold eller varm ovn
Opskrift til 3 pizzaer af ca. 550 g. 1000 g mel, 500 g vand, 20 g salt, 20 g sukker, 10 cl olivenolie, 20 g frisk gær (eller 2 poser tørgær).

- Lad dejen hæve ved stuetemperatur i 1 time.
- Sæt pizzaerne i en kold ovn eller varm ovn.
- Start funktionen  PIZZA

**Programmet BRØD**

Brug denne funktion til bagning af brød. Se næste afsnit for oplysninger om opskrifter. For at opnå de bedste resultater anbefales det nøje at følge anvisningerne:

- Følg opskriften.
- Maks. **vægt pr.** bradepande.
- **Glem ikke at hælde 1 dl vand i bradepanden over formen med dejen, og start tilberedningen med kold ovn.**
- Dejen skal hæve ved stuetemperatur i 1 time eller 1 ½ time alt efter temperaturen i rummet, eller indtil dejen er hævet til dobbelt størrelse.

Opskrift til BRØD:

1 bradepande med maks. 1000 g, laveste rille.
2 bradepander med maks. 1000 g, laveste og mellemste rille.

Opskrift på 1000 g dej: 600 g mel, 350 g vand, 10 g salt, 25 g frisk gær (eller 2 poser tørgær).

Fremgangsmåde:

- Bland mel og salt sammen i en stor skål.
- Opløs gæret i lunkent vand (ca. 35 grader).
- Spred melet ud til siderne.
- Hæld blandingen af vand og gær i.
- Ælt dejen til en ensartet og ikke klæbrig masse ved brug af håndfladerne, mens den foldes sammen i 10 minutter.
- Form en kugle og lad den hæve ved stuetemperatur i 1 – 1 ½ time (til dobbelt størrelse), og dæk den over med plastikfilm.
- Del kuglen i flere brød.
- Læg dem på bradepanden på bagepapir i ovnen.
- Strø lidt mel over brødene.
- Lav ridser i brødernes overflade.
- Hæld 1 dl destilleret koldt vand i bradepanden og placér den oven over formen med dejen.
- Sæt maden i en kold ovn
- Start funktionen  BRØD
- Når brødene er bagt færdig lægges de på en rist til afkøling.

Programmering af tilberedning

! Det er kun muligt at programmere tilberedningen, efter man har valgt et tilberedningsprogram.

Programmering af tilberedningstid

Tryk på tasten .

1. Vælg "START TID", og tryk på "OK" for at bekræfte.
 2. Indstil tiden med tasterne ∇ og $\wedge$.
 3. Tryk på "OK" for at bekræfte.
 4. Tryk på "FORLAD" eller på "OK" for at bekræfte. Indstillingen gemmes i hukommelsen.
 5. Efter endt tid udsendes et lydsignal, og ovnen slukkes.
- Eksempel: Klokken er 9:00, og der programmeres en tilberedningstid på 1 time og 15 minutter. Programmet standser automatisk kl. 10:15.

! Tilberedningens varighed kan kun indstilles med funktionen Crèation.

Programmering af forsinket start

1. Tryk på tasten , og følg punkterne 1 til 3 som beskrevet under indstilling af tilberedningstid.
 2. Tryk på "AFSLUTNING AF TILBEREDNING" eller på "OK" for at bekræfte.
 3. Indstil timetallet ved hjælp af tasterne  eller .
 4. Tryk på "OK" for at bekræfte.
 5. Tryk igen på tasterne  eller  for at indstille minuttallet.
 6. Tryk på "OK" for at bekræfte.
 9. Tryk på tasten "START" for at starte programmeringen.
 10. Efter endt tid udsendes et lydsignal, og ovnen slukkes.
- Eksempel: Klokken er 9:00, og der programmeres en tilberedningstid på 1 time og 15 minutter. Afslutningstidspunktet indstilles til klokken 12:30. Programmet starter automatisk kl. 11:15:00. Meddelelsen på displayet "tilberedning afventes" angiver, at der er blevet udført en programmering. På displayet vises hhv. afslutningstidspunkt og varighed for tilberedningen. Man kan ændre afslutningstidspunktet, mens ovnen er i ventetilstand, ved at følge ovennævnte fremgangsmåde. For at annullere en programmering skal man indstille tilberedningstiden til 0:00 eller slukke ovnen .

! Ved at indstille varigheden kan man programmere til forsinket start af tilberedningen.

Praktiske råd til tilberedning

DK

! Ved tilberedning med varmluft skal man undgå at anvende rillerne 1 og 5. De rammes direkte af den varme luft, hvilket kan medføre at ømtålelige madvarer brændes.

! Ved brug af programmerne GRILLSPYD, GRATINERING og STEGNING skal man placere en bradepande i nederste rille til opsamling af madrester (sovs og/eller fedt).

TILBEREDNING AF FLERE RETTER

- Brug rillerne 2 og 4, og placér de madvarer, der kræver størst varme i rille 2.
- Placér bradepanden nederst og risten øverst.

GRATINERING

- Placér risten i rille 3 eller 4, og placér madvarerne midt på risten.
- Det anbefales at indstille til maks. temperatur. Bliv ikke bekymret, hvis det øverste varmeelement ikke bliver ved med at være tændt. Funktionen styres af en termostat.

Cr ation tilberedningstabel

! Cr ation tilberedningsprogrammerne har forudindstillede tilberedningstemperaturer.

	Funktion	Tilberedning anbefales til ...	Position bradepande	Position rist 1	Position rist 2	Varm/ kold ovn	Bemærk
	Varmluft	Samtidig tilberedning af flere typer mad på 2 eller 3 positioner uden overførsel af lugt eller smag	1	3	5 (hvis der tilberedes i 3 positioner)	Varm	Hvis denne funktion anvendes til en enkelt tilberedning, skal bradepanden sættes i 2. rille.
	Grill	B�ffer, fisk, grillstegning, gratin mm.	1	Positionen afhænger af tykkelsen på madv�rme, der skal grilles		Varm	
	Grill spyd	Tilberedning af hvidt eller rødt kød	1	3(drejespid)		Kold	
	Gratinerer	Gratin (kartoffelgratin, parmentiersuppe, lasagne mm.)	2			Kold	Hvis man ønsker at brune en gratin, der allerede er tilberedt og varm, skal man vælge grillfunktionen. Temperatur (210� C) kan ikke ændres.
	Traditionel ovn	Langsom tilberedning (Bøf bourguignon, kødstykker mm.) eller tilberedning i vandbad (terriner, puré mm.)	2			Varm	Ved tilberedning i vandbad kan vandet hældes direkte i bradepanden.
	Stegning	Steg (hvidt eller rødt kød)	1	2		Kold	Den anbefalede temperatur sikrer en perfekt stegning og undgåelse af r�gdannelse. Hvis kødet er anbragt i et fad, placeres bradepanden i 2. rille.
	H�ve program for gærdej	Hævning af bagværk med g�r (wienerbrød, brød, sukkerkager, croissanter mm.)	2			Kold	Temperatur (40� C) kan ikke ændres.
	Bagning af gærdej	Bagværk (med g�r)	2			Varm	Hvis man ønsker at tilberede en pizza, anbefales det at bringe temperaturen op på 220�C.
	Tærte	S�de eller krydrede tærter (af m�rdej eller buterdej)		2		Varm	Perfekt tilberedning ved høj varme med passende bruner af overfladen.
	Kage bagning	Alle typer fint bagværk, undtagen wienerbrød og tærter (små vandb�kkelser, sukkerbr�dskage, fyldte pasta, clafoutis mm.)	2			Varm	Hvis der kun anvendes en rille, skal dejen anbringes (vandb�kkelser, fyldte pasta osv.) eller kageformen (sukkerbr�dskage osv.) på bradepanden.
	Hvide marengs	Tørring af marengs	2			Varm	Temperatur (70� C) kan ikke ændres – Hvide og sprøde marengs – Relativ lang tørretid
	Gylde marengs	Tilberedning af marengs	2			Varm	Temperatur (110� C) kan ikke ændres – Gylde og sprøde uden på og bløde inden i.
	Optøning		1	2			Den anbefalede metode er langsom optøning i køleskabet. Ved brug af ovnen kan man spare 50 % af tiden. Funktionen er egnet til alle typer r� eller forkogte madvarer.
	Lav temperatur 85	Kød, grøntsager, fisk osv.	2			Kold	
	Lav temperatur 95	Kød, grøntsager, fisk osv.	2			Kold	
	Lav temperatur 120	Kød, grøntsager, fisk osv.	2			Kold	
	Opvarmning	Forkogte retter	2			Kold	Temperatur (140� C) kan ikke ændres.
	Henkogning	Frukt, grøntsager mm.	2			Kold	Små beholdere kan placeres i to positioner (bradepande i 1. rille og rist i 3. rille). Lad beholderne afkøle i ovnen.

Succès tilberedningstabel

! Succès tilberedningsprogrammerne har forudindstillet temperatur og varighed for tilberedningen.

	Funktion	Tilberedning anbefales til ...	Position bradepande	Position rist 1	Position rist 2	Varm/ kold ovn	Bemærk
	Roast beef	Oksesteg	1	2		Kold	Hvis kødet er anbragt i et fad, placeres bradepanden i 2. rille. Hvis ovnen allerede er opvarmet, kan k�det sættes i den varme ovn.
	Kalvekød	Kalvesteg	1	2			
	Gris	Flæskesteg	1	2			
	Kylling	Stegt kylling	1	2			
	Lammekølle	Lammekølle	1	2			
	Tærte	S�de eller krydrede tærter (af sablée, m�rdej eller buterdej)		2		Kold	For flere tilberedninger anvendes bradepanden i 1. rille og ristene i rille 3 og 5. Hvis ovnen allerede er opvarmet, kan t�rterne sættes i den varme ovn.
	Brioche	Bagværk med naturlig hævning (wienerbrød, mandelkager mm.)	2				
	Frukt Kage	Bagværk med bagepulver (marmorkage mm.)	2				
	Kager	Kager uden hævning (clafoutis, mandelkage, traditionel kage mm.)	2				
	Pizza	Høje pizzaer, focaccia (br�ddej)	2			Varm	Bred dejen direkte ud på bradepanden. For flere tilberedninger anvendes bradepanden i 1. rille og ristene i rille 3 og 5. Sæt tr�pladen til pizza i ovnen for at opvarme den. Vent på, at meddelelsen BEKRÆFT IS�ETNING AF MAD vises, f�r pizzaen sættes i ovnen.
	Pizzaria	Meget tynde pizzaer (br�ddej)		4 (ildfast træplade på risten)			
	Brød	*		*			*

! Apparatet er udviklet og konstrueret i overensstemmelse med internationale sikkerhedsbestemmelser. Disse advarsler gives af sikkerhedsmæssige årsager og skal læses omhyggeligt.

Generelt om sikkerheden

! Tastaturet er ikke berøringsfølsomt og derfor skal man udøve et let tryk på tasterne for at bruge dem.

- Apparatet er udviklet til ikke professionel brug i almindelige hjem.
- Det må ikke installeres udendørs, heller ikke på et sted med læ, da det er farligt at lade det stå udsat under regn og uvej.
- Ved flytning af ovnen skal man benytte håndtagene på siden.
- Undgå at røre ved ovnen, hvis du er barfodet eller har våde eller fugtige hænder eller fødder.
- Apparatet må kun anvendes til tilberedning af mad og af voksne personer i henhold til anvisningerne beskrevet i dette hæfte.
- **Under brug af ovnen bliver varmelegemerne og nogle steder på ovndøren meget varme. Pas på ikke at røre ved dem, og hold børn på afstand.**
- Sørg for at forsyningsledninger fra andre husholdningsapparater ikke kommer i kontakt med ovnens varme dele.
- Undgå at blokere for ventilationsåbningerne og varmeudledningen.
- Tag altid fat i ovndørens håndtag i midten. Ovnens sider kan være varme.
- Benyt altid grillhandsker ved indsættelse og udtagning af varme beholdere.
- Læg ikke sølvpapir i bunden af ovnen.
- Sæt ikke brændbart materiale i ovnen. Hvis ovnen utilsigtet tændes, kan materialet antænde.
- Træk ikke stikket ud af stikkontakten ved at hive i ledningen, men tag derimod fat om selve stikket.
- Afbryd strømforsyningen ved at trække stikket ud, inden der udføres rengøring eller vedligeholdelse.
- Ved fejlfunktion må man aldrig skille ovnen ad for at forsøge at reparere de indvendige mekanismer. Kontakt serviceafdelingen (*se afsnittet Service*).
- Lad ikke tunge genstande hvile på den åbne ovndør.
- Undgå at støde håndtaget, hvilket kan beskadige glasset.

- Apparatet må ikke anvendes af personer (herunder børn), der ikke er i besiddelse af de fornødne fysiske, sansemæssige eller mentale evner, eller af personer, der ikke har kendskab til produktet, medmindre de overvåges af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller medmindre de forinden har fået anvisninger i brug af apparatet.
- Lad ikke børn lege med apparatet.

Bortskaffelse

- Bortskaffelse af emballagematerialet. Emballagen skal bortskaffes i overensstemmelse med lokale regler, så det kan genbruges.
- Det europæiske direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE) foreskriver, at husholdningsapparater ikke må bortskaffes med almindeligt byaffald. Apparaterne skal indsamles særskilt for at optimere omfanget af genanvendelse og genbrug af materialerne og for at forhindre eventuel skade på helbred og miljø. Affaldssymbolet er påtrykt alle produkter for at minde om, at de skal indsamles separat.
Man kan aflevere gamle husholdningsapparater på de offentlige affaldsindsamlingssteder, bringe dem til dertil indrettede kommunale områder eller, hvis loven foreskriver det, aflevere dem til forhandleren ved køb af nyt produkt af samme type.
Alle de største producenter af husholdningsapparater er aktive i oprettelse og drift af indsamlings- og bortskaffelsessystemer af gamle apparater.

Spar på energien og værn om miljøet

- Ved at tænde for ovnen i timerne fra sen eftermiddag til de tidlige morgentimer bidrager man til, at belastningen for el-selskaberne reduceres. Muligheden for at indstille programmerne, især funktionerne "forsinket start" (*se afsnittet Programmer*) og "forsinket automatisk rengøring" (*se afsnittet Vedligeholdelse*) gør det muligt at mindske belastningen.
- Det anbefales altid at anvende programmerne GRILLSPYD, GRILL og STEGNING med lukket ovndør. Ovnens skal være lukket for at sikre optimale resultater og en betydelig energibesparelse (cirka 10 %).
- Hold gummilisterne i god stand og rene, så de slutter helt tæt mod ovndøren og varmen ikke siver ud.

Vedligeholdelse

DK

Afbrydelse af strømmen

Inden der udføres rengøring eller vedligeholdelse skal den elektriske strømforsyning afbrydes.

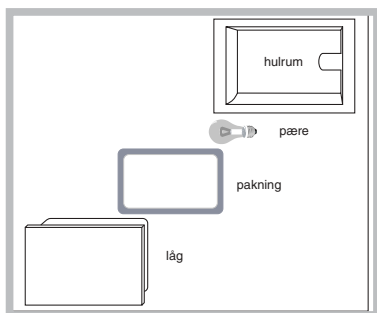
Rengøring af apparatet

- De ydre overflader med lakering eller i rustfrit stål samt gummilisterne skal rengøres med en svamp opblødt i lunken vand og neutral sæbe. Hvis pletterne er svære at fjerne, skal man anvende specialprodukter. Efter rengøring anbefales det, at delene af rustfrit stål skylles og aftørres omhyggeligt. Anvend ikke slibende midler eller korroderende produkter.
- Ovnen skal helst rengøres indvendigt efter hver brug, mens den stadig er lun. Brug koldt vand og et rengøringsmiddel og skyl og tør efter med en blød klud. Undgå brug af slibende midler.
- Tilbehøret kan vaskes af som alt andet normalt opvask, også i opvaskemaskinen, undtagen glideskinnerne.
- Undgå at sprøjte rengøringsmidler direkte på betjeningsknapperne, men brug derimod en svamp.
- Ovndøren skal rengøres med en svamp og et ikke-slibende rengøringsmiddel og skal tørres efter med en blød klud. Undgå brug af ru og slibende materialer eller metalspartler, som kan ridse overfladen og medføre, at glasset revner.
- Ved rengøring må der ikke anvendes damp-apparater.

Kontrol af gummilister

Gummilisterne omkring ovndøren skal kontrolleres jævnligt. Hvis listerne er ødelagt, bedes man henvende sig til det nærmeste servicecenter (se afsnittet Service). Der henstilles til, at ovnen ikke anvendes før den er blevet repareret.

Udskiftning af pære

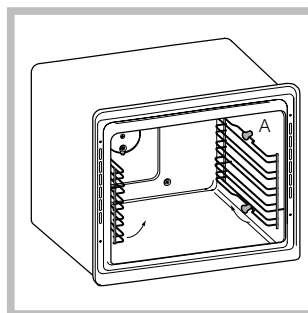


Sådan udskiftes lyspæren i ovnen:

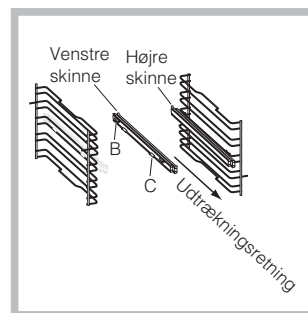
1. Fjern glaslåget ved hjælp af en skruetrækker.
 2. Tag pæren ud, og udskift den med en af samme type: Effekt 15 W, fatning E 14.
- Sæt glasdækslet på igen, og sørg for, at indsætte pakningen korrekt (se figuren).

Montering af glideskinner

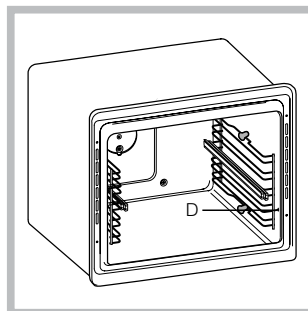
Sådan monteres glideskinnerne:



1. Fjern de to rammer ved at trække dem ud af afstandsstykkerne A (se figuren).



2. Vælg den rille, som glideskinnen skal indsættes i. Vær opmærksom på, hvilken retning skinnen trækkes ud i, og anbring den på rammen ved først at indsætte tap B og derefter tap C.



3. Fastgør de to rammer med de påmonterede skinner i de passende huller i siden af ovnen (se figuren). Hullerne til venstre ramme er placeret øverst, mens hullerne til højre ramme er placeret nederst.

4. Hægt rammerne fast på afstandsstykkerne A.

! Sæt ikke glideskinnerne i rille 5.

Automatisk rengøring med PYROLYSE

Programmet PYROLYSE bringer temperaturen i ovnen op på 500° C og igangsætter pyrolyseprocessen, dvs. forkulningen af madresterne. Snavset brændes bogstavelig talt af. Under den automatiske rengøring kan overfladerne blive meget varme. Hold derfor børn på afstand.

Man kan se partikler, der lyser op, gennem ovndørens rude. Det drejer sig om intern forbrænding, noget der er helt normalt, og som ikke medfører fare.

! Ovnens kan give brugeren besked om, hvornår det er nødvendigt at udføre rengøring. På displayet vises meddelelsen "PYROLYSE anbefales - VIL DU FORTSÆTTE?". Vælg "ja" for at vælge det ønskede rengøringsniveau.

Inden PYROLYSE-funktionen aktiveres, skal man gøre følgende:

- Fjern de største madrester inden i ovnen med en fugtig svamp. Brug ikke rengøringsmidler.
- Tag alt tilbehør ud - glideskinnerne og rammerne.
- Efterlad aldrig viskestykker eller grydelapper på håndtaget.

! Hvis ovnen er for varm, kan det være at pyrolysen ikke går i gang. Vent på at ovnen køles ned.

! Programmet kan kun startes, når ovndøren er lukket.

For at aktivere PYROLYSE skal man trykke på tasten  og derefter på tasten . Med tasterne  eller  vælges det ønskede PYROLYSE-niveau med en forudindstillet varighed, der ikke kan ændres.

1. Økonomisk (ECO): Varighed 1 time.
2. Normal (NOR): Varighed 1 time og 30 minutter.
3. Intensiv (INT): Varighed 2 timer.

Tryk på "OK" for at bekræfte.

Tryk på tasten "START/STOP" for at starte PYROLYSE-funktionen.

Sikkerhedsanordninger

- Ovndøren blokeres automatisk, så snart temperaturen stiger.
- I tilfælde af uregelmæssigheder afbrydes strømforsyningen til varmeelementerne.
- Når ovndøren blokeres, er det ikke muligt at foretage ændringer i indstillingerne for varighed og afslutning.

! Det er kun muligt at foretage indstillingen, efter at man har valgt programmet PYROLYSE.

Programmering af forsinket start af automatisk rengøring

1. Tryk på tasten .
2. Tryk på "AFSLUTNING AF TILBEREDNING" og tryk på "OK" for at bekræfte.
3. Indstil timetallet ved hjælp af tasterne  eller .
4. Tryk på "OK" for at bekræfte.
5. Tryk igen på tasterne  eller  for at indstille minuttallet.
6. Tryk på "OK" for at bekræfte.
9. Tryk på tasten "START/STOP" for at starte programmeringen.
10. Efter endt tid udsendes et lydsignal, og ovnen slukkes.

- Eksempel: Klokken er 9:00 og der vælges PYROLYSE på økonomisk niveau og således en forudindstillet varighed på 1 time. Funktionen indstilles til at slutte klokken 12:30. Programmet starter automatisk kl. 11:30.

Meddelelsen på displayet "pyrolyse afventes" angiver, at der er blevet udført en programmering. På displayet vises hhv. afslutningstidspunkt og varighed for pyrolyse-funktionen.

For at annullere en programmering trykkes på tasten .

Efter den automatiske rengøring

Døren kan ikke åbnes før temperaturen i ovnen er tilpas lav. Herefter kan man se nogle aflejringer af hvidt pulver i bunden af ovnen og på siderne. De kan fjernes med en fugtig svamp, når ovnen er kold. Hvis man derimod ønsker at udnytte varmen til tilberedning, kan man også lade pulveret være og fjerne det bagefter. Pulveret er ikke farligt for madvarerne, der skal tilberedes.

Pas på:

Ovnens er udstyret med et fejlfindingssystem, der giver mulighed for automatisk at finde eventuelle fejlfunktioner. Disse vises på displayet med meddelelser som for eksempel: "ER" efterfulgt af tal.

Prøv at holde knappen  nede i 6 sekunder og kontrollér, om fejlen viser sig igen.

Hvis den gør det, skal ovnen efterses af en tekniker.

Inden servicecentret kontaktes, skal man:

- Kontrollér, om du selv kan afhjælpe fejlen.
- Start programmet for at kontrollere, om fejlen er blevet afhjulpet.
- Hvis ikke, skal man kontakte et autoriseret servicecenter.

! Ret aldrig henvendelse til ikke-autoriserede teknikere.

Oplys om:

- Fejlens art.
- Meddelelsen på displayet.
- Ovnens model (Mod.).
- Serienummer (S/N).

Disse sidste oplysninger findes på typeskiltet på apparatet.

Instruções para a utilização

FORNO

DK

Dansk, 1

PT

Português, 17

ES

Espanol, 33

DE

Deutsch, 49

FL 836 XA
FL 836 AN
FL 836 MT
FLR 936 XA
FLR 936 AN
FLR 936 MT
FLL 936 XA
FLL 936 AN
FLL 936 MT
FLL 936G XA
FLL 936G AN
FLL 936G MT
FLR 936G XA
FLR 936G AN
FLR 936G MT
FL 836G XA
FL 836G AN
FL 836G MT



Scholtès

Índice

Instalação, 18-19

Posicionamento
Ligação eléctrica

Descrição do aparelho, 20-21

Vista de conjunto do modelo com abertura clássica
Vista de conjunto do modelo com abertura lateral
Painel de comandos do modelo com abertura clássica
Painel de comandos do modelo com abertura lateral
Ecrã

Início e utilização, 22-23

Acender pela primeira vez
Acertar o relógio
Programe o contador de minutos
Segurança Criança
Modo DEMO
Início do forno
Placa de identificação

Programas, 24-28

Programas de cozedura Création
Programas de cozedura automáticos Succès
Programação da cozedura
Conselhos práticos para cozedura
Tabela de cozedura Création
Tabela de cozedura Succès

Precauções e conselhos, 29

Segurança geral
Eliminação
Economia e respeito do meio ambiente

Manutenção e cuidados, 30-31

Desligar a corrente eléctrica
Limpeza do aparelho
Substituição da lâmpada
Montagem do Kit Guias Corrediças
Limpeza automática PIRÓLISE

Assistência técnica, 32

PT

Instalação

PT

! É importante guardar este folheto para poder consultá-lo a qualquer momento. No caso de venda, cessão ou mudança, assegure-se que o mesmo permanece com o aparelho para informar o novo proprietário sobre o funcionamento e sobre as respectivas advertências.

! Leia com atenção as instruções: nas quais há informações importantes sobre a instalação, a utilização e a segurança.

Posicionamento

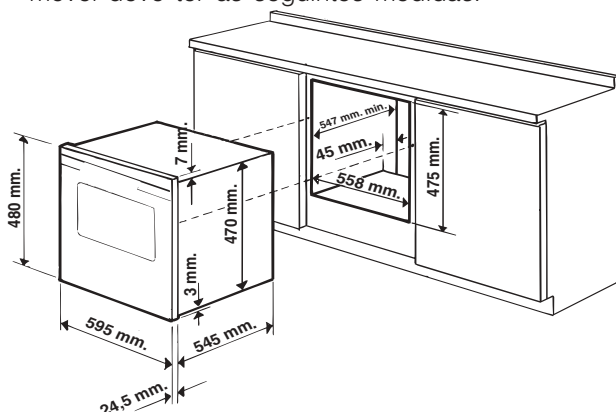
! As embalagens não são brinquedos para as crianças e devem ser eliminadas em conformidade com as regras de colecta diferenciada (*veja em Precauções e Conselhos*).

! A instalação deve ser realizada segundo estas instruções e por pessoal profissional qualificado. Uma instalação errada pode causar danos a pessoas, animais ou objectos.

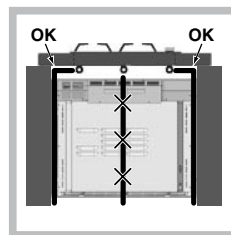
Encaixe

Para garantir um bom funcionamento do aparelho é necessário que o móvel seja de características adequadas.

- os painéis adjacentes ao forno devem ser de material resistente ao calor;
- no caso de móveis de madeira contraplacada, as colas devem ser resistentes à temperatura de 100°C.
- para encaixar o forno, quer no caso de instalação **sob uma banca** (*veja a figura*) quer em **coluna**, o móvel deve ter as seguintes medidas:



! Depois de ter encaixado o aparelho, não deve ser possível contacto com as partes eléctricas. As declarações de consumo indicadas na placa das características foram medidas com este tipo de instalação.

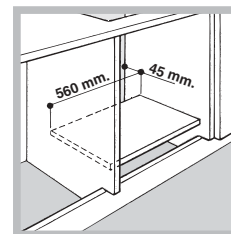
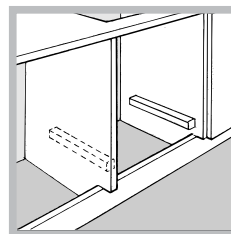


ventilador de arrefecimento.

! No caso de instalação sob uma banca, verifique que o tubo do plano de cozedura esteja posicionado correctamente e não possa interferir com o forno durante a instalação nem obstruir as fendas posteriores do

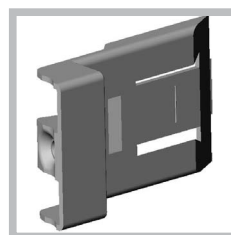
Ventilação

Para garantir uma boa ventilação é necessário eliminar a parede traseira do vão. É preferível instalar o forno de maneira que apoie-se sobre duas ripas de madeira, ou sobre uma tábua com uma abertura de pelo menos 45 x 560 mm. (*veja as figuras*).

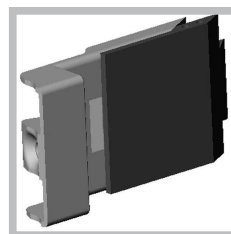


Colocar no centro e prender

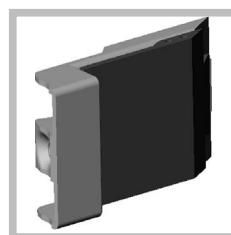
Regule os 2 calços situados aos lados do forno, em correspondência aos 2 furos superiores da moldura ao redor, em função da espessura da lateral do móvel:



20 mm de espessura: retire a parte móvel do calço (*veja a figura*);



18 mm de espessura: utilize a primeira cavidade, da maneira já preparada pelo fabricante (*veja a figura*);



16 mm de espessura: utilize a segunda cavidade (*veja a figura*).

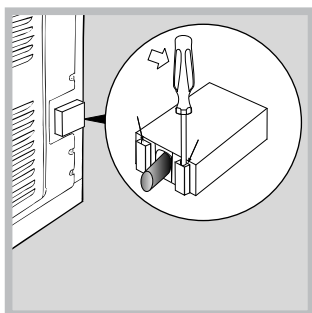
Para prender o aparelho no móvel: abra a porta do forno e atarraxe 2 parafusos na madeira, nos 2 furos superiores situados na moldura ao redor.

! Todos os componentes de garantia da protecção precisam estar presos de modo que não possam ser tirados sem o emprego de uma ferramenta.

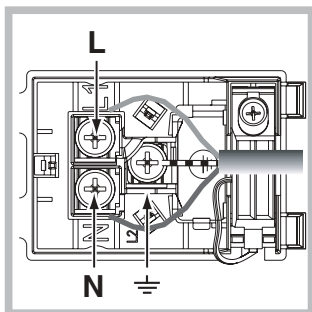
Ligação eléctrica

! Os fornos equipados com cabo de fornecimento com três pólo, são preparados para funcionar com corrente alternada na tensão e frequência de fornecimento indicadas na placa de identificação situada no aparelho (*veja a seguir*).

Montagem do cabo de fornecimento



1. Para abrir a caixa de terminais faça alavanca com uma chave de parafuso nas linguetas aos lados da tampa: puxe e abra a tampa (*veja a figura*).



2. Instale o cabo de alimentação: desatarraxe o parafuso do grampo do cabo e os três parafusos dos contactos L-N- e, em seguida, prenda os fios embaixo das cabeças dos parafusos a obedecer as cores: Azul (N) Castanho (L)

Amarelo-Verde  (*veja a figura*).

3. Prenda o cabo no respectivo grampo.
4. Feche a tampa da caixa dos terminais.

Ligação do cabo de fornecimento à rede eléctrica

Monte no cabo uma ficha em conformidade com as normas para a carga indicada na placa de identificação (*veja ao lado*).

No caso de uma ligação directa à rede, será necessário interpor, entre o aparelho e a rede, um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm. na dimensão certa para a carga e em conformidade com as normas em vigor (a ligação à terra não deve ser interrompida pelo interruptor). O cabo de alimentação deve ser colocado de maneira que em nenhum ponto ultrapasse de 50°C a temperatura do ambiente.

! O técnico instalador é responsável pela realização certa da ligação eléctrica e da obediência das regras de segurança.

Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:

- a tomada tenha uma ligação à terra e seja em conformidade com a legislação;
- a tomada tenha a capacidade de suportar a carga máxima de potência da máquina, indicada na placa de identificação (*veja a seguir*);
- a tensão de alimentação seja entre os valores da placa de identificação (*veja a seguir*);
- a tomada seja compatível com a ficha do aparelho. Em caso contrário, substitua a tomada ou a ficha; não empregue extensões nem tomadas múltiplas.

! Depois de ter instalado o aparelho, o acesso ao cabo eléctrico e à tomada da corrente deve ser fácil.

! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.

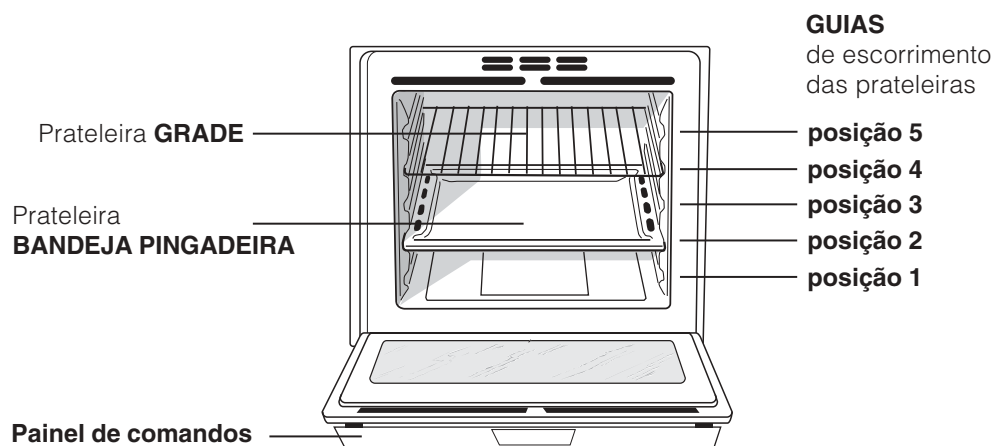
! O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído somente por técnicos autorizados (*veja a Assistência Técnica*).

! A empresa exime-se de qualquer responsabilidade se estas regras não forem obedecidas.

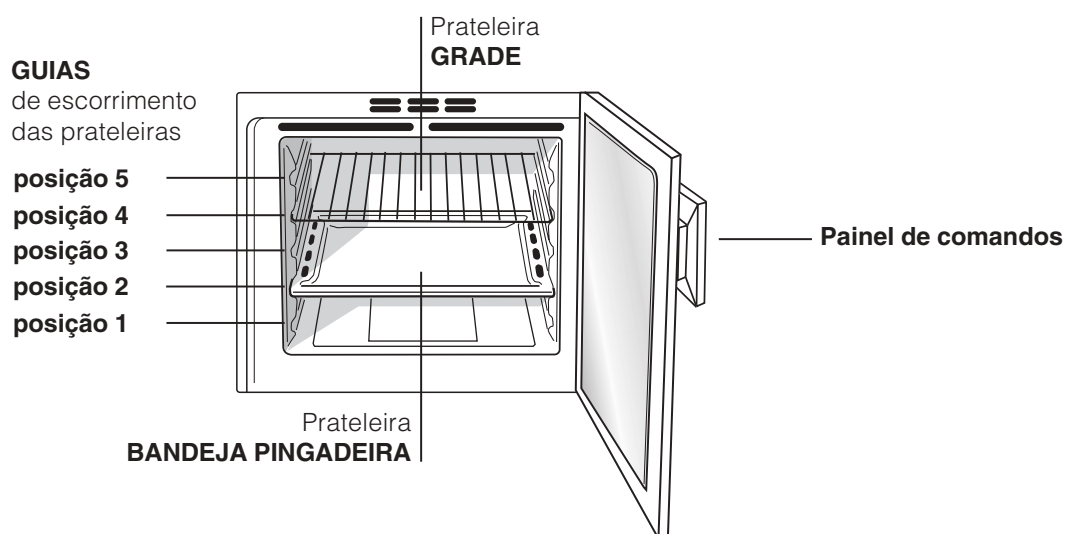
Descrição do aparelho

PT

Vista de conjunto do modelo com abertura clássica

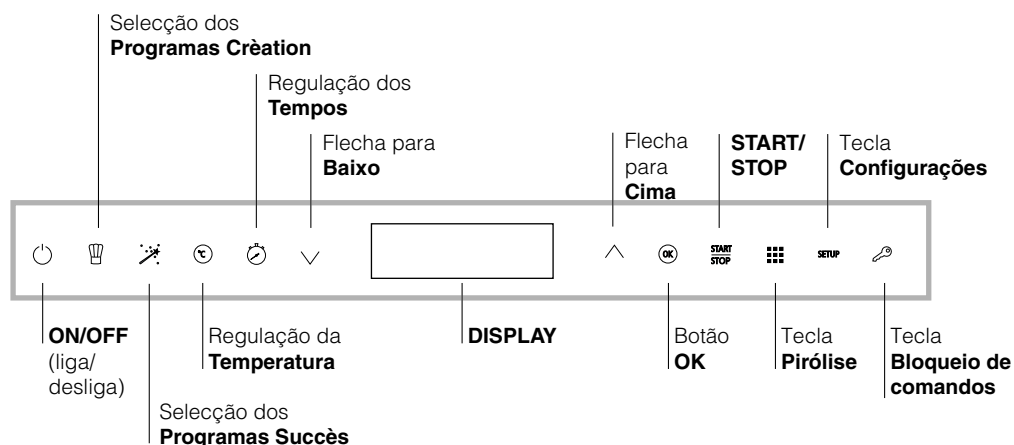


Vista de conjunto do modelo com abertura lateral

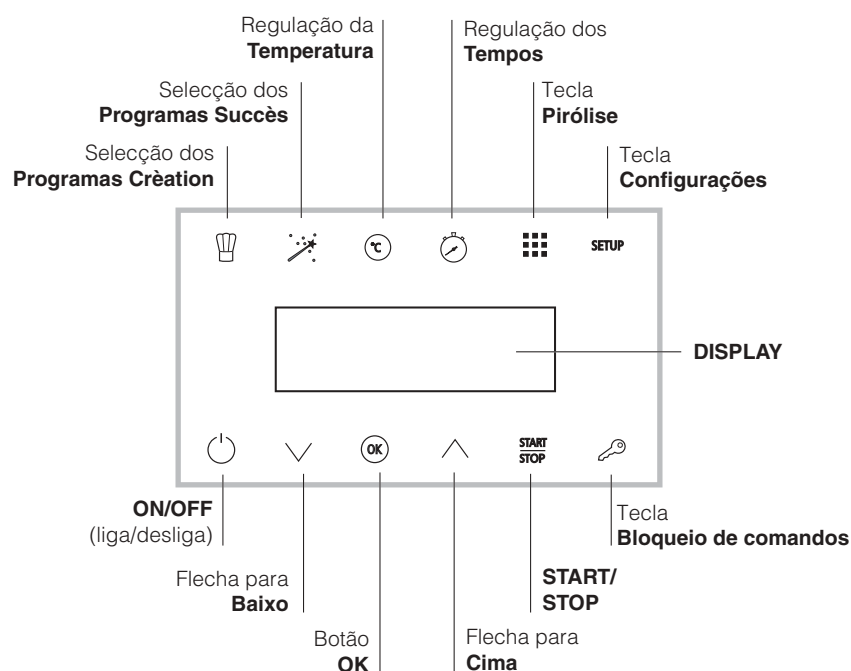


Painel de comandos do modelo com abertura clássica

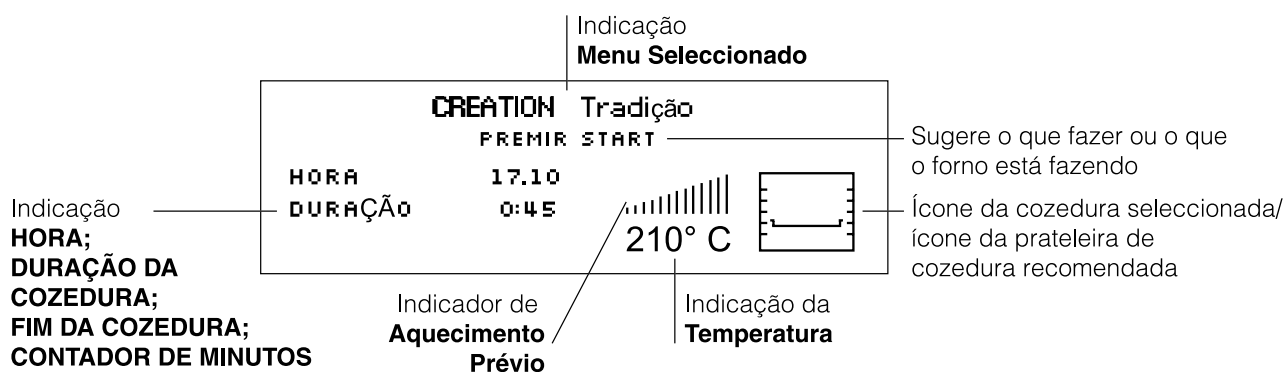
PT



Painel de comandos do modelo com abertura lateral



Ecrã



Início e utilização

PT

! Quando o acender pela primeira vez, aconselhamos de fazer funcionar o forno vazio pelo menos durante uma hora com a máxima temperatura e a porta fechada. Em seguida, pode apagar, abrir a porta do forno e ventilar a sala. O odor que se sente deve-se à evaporação das substâncias empregadas para proteger o forno.

! Cada vez que acender o forno, estará configurado no Menu Crèation.

! Ao acender o forno, se o utilizador não tocar nenhuma tecla, o forno irá desligar-se automaticamente após 2 minutos.

Acender pela primeira vez

Depois de ligar à rede eléctrica, na primeira alimentação, ligar o painel de comandos carregando no botão . Aparecerá o elenco das línguas no menu SET UP. Para escolher a língua que desejar, selecione-a com as teclas  e . A escrita em negro indica qual língua foi seleccionada. Para confirmar, carregue na tecla "OK".

Uma vez efectuada a escolha, o display visualizará os seguintes parâmetros:

LÍNGUA	Seleção da língua
HORA	Programação da hora
SOM	Som do teclado
RELÓGIO	Visualização do relógio
INFO SEGURANÇA	Visualização texto info
SAÍDA	Saída do setup

! Após ter configurado a língua no menu SETUP, se o display não for utilizado por mais de 60 segundos, passará ao menu Crèation.

Acertar o relógio

Para acertar o relógio, ligar o forno carregando no ícone ; carregar no ícone "SETUP" e seguir o procedimento indicado.

1. Selecione o item "HORA" e carregue na tecla "OK" para modificar;
2. acerte a hora usando os ícones  ou ;
3. carregue na tecla "OK" para confirmar;
4. repetir o procedimento para regular os minutos.

Programe o contador de minutos

O contador de minutos pode ser programado tanto com o forno desligado quanto ligado quando se está dentro do menu de uma cozedura: quando terminar o prazo, toca um sinal acústico, que pára depois de um minuto ou se carregar em qualquer ícone.

Para configurar o contador de minutos prima a tecla  e regule os minutos através das teclas  ou . Carregue na tecla "OK" para confirmar.

! O contador de minutos não comanda o forno para acender-se ou apagar-se.

Segurança Crianças

A função Segurança Crianças permite bloquear a porta e as teclas do forno.

Para a activação, carregue na tecla  e depois na tecla "OK" para confirmar.

Para desactivar, repetir o procedimento indicado.

A função Segurança crianças pode ser activada quando o forno está em funcionamento, ou desligado, ou quando foi programado o fim da cozedura e premida a tecla start. A função Segurança crianças pode ser desactivada em todos os casos precedentes e também quando o forno tiver terminado a cozedura.

Modo de Demo

Este forno pode funcionar no modo de DEMO:

desactivam todos os elementos aquecedores, mas os comandos permanecem operativos.

Para activar o modo de DEMO, com o forno aceso, carregue em sequência na tecla , na tecla  e na tecla "OK". Para desactivar o modo de DEMO, com o forno aceso, carregue em sequência na tecla  e na tecla . Toca um sinal acústico e no display é visualizado "Demo Off".

O modo de Demo pode ser activado somente com o forno aceso e se não foi iniciada nenhuma cozedura.

Início do forno

! Cada vez que acender o forno, estará configurado no Menu Crèation.

1. Para acender o painel de comandos prima a tecla .
2. Prima a tecla do programa de cozedura que desejar, Crèation  ou Succès . O display visualizará o elenco dos programas seleccionáveis.
4. Carregando nas teclas  ou  selecione o programa desejado e carregue na tecla "OK" para confirmar. O display visualiza a temperatura e a duração predefinidas (somente a duração para cozeduras Succès).
3. Carregue na tecla "START/STOP" para iniciar a cozedura.
4. O forno entra na fase de aquecimento prévio.
5. Toca um sinal e acendem-se todos os indicadores do pré-aquecimento, a indicar que o pré-aquecimento terminou.
6. Durante a cozedura é sempre possível:
 - modificar a temperatura carregando nas teclas ,
 - regular através das teclas  ou  e confirmar carregando em "OK" (somente para cozeduras Crèation);

- programar a duração de uma cozedura (somente para cozeduras Crèation);
- interromper a cozedura carregando na tecla "START/STOP";
- configurar o contador de minutos ;
- desligar o forno carregando na tecla .

7. No caso de uma interrupção do fornecimento eléctrico, se a temperatura do forno não baixar demais, o aparelho é equipado com um sistema que reactiva o programa desde o ponto em que tiver sido interrompido. Por outro lado, as programações para início posterior, não serão reiniciadas, quando a alimentação eléctrica for restabelecida, deverão ser programados novamente.

! Para os programas ASSADOS e GRILL não é previsto o aquecimento prévio.

! Nunca encoste objectos no fundo do forno, para evitar riscos de danos ao esmalte.

! Coloque sempre os recipientes de cozedura sobre a grade fornecida.

Ventilação de arrefecimento

Para obter uma redução das temperaturas externas, uma ventoinha de arrefecimento gera um jacto de ar que sai por cima do painel de comandos do forno.

No início do programa PIRÓLISE a ventoinha funciona com velocidade baixa. No início do programa PIRÓLISE a ventoinha funciona com a máxima velocidade.

! No final da cozedura, a ventoinha continua a funcionar até o forno arrefecer suficientemente.

Luz do forno

Quando o forno estiver desligado, a lâmpada pode ser acesa a qualquer momento se abrir a porta do forno.

PLACA DAS CARACTERÍSTICAS	
Medidas *	largura cm. 43,5 altura cm. 32 profundidade cm. 41,5
Volume *	Litros 58
Ligações eléctricas	tensão de 220-240V ~ 50/60Hz potência máxima absorvida 2800W
ENERGY LABEL *	Directiva 2002/40/CE acerca dos fornos eléctricos. Norma EN 50304 Consumo de energia da declaração de Classe com convecção Forçada - função de aquecimento:  Assados.
 	Este aparelho é em conformidade com as seguintes Directivas da Comunidade Europeia: 2006/95/CEE de 12/12/06 (Baixa Tensão) e posteriores modificações 89/336/CEE de 03/05/89 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações 93/68/CEE de 22/07/93 e posteriores modificações. 2002/96/CE

* Sem guias removíveis

Programas

PT

Programas de cozedura **Création**

! Todos os programas têm uma temperatura de cozedura predefinida. Esta temperatura poderá ser regulada manualmente, defina como desejar entre 30°C e 300°C.

O programa **Création**  inclui todas as cozeduras manuais.

Para cada uma delas, o forno administra somente os parâmetros essenciais para o bom resultado das receitas, das mais simples às mais sofisticadas: temperatura, fonte de calor, taxa de humidade e circulação forçada do ar são valores que serão controlados automaticamente.

Este capítulo foi realizado com a preciosa colaboração do nosso profissional da culinária. Siga os seus conselhos para desfrutar plenamente da sua experiência e obter uma cozedura sempre perfeita.

As funções de cozedura, as temperaturas e as prateleiras de posicionamento dos alimentos a serem seleccionados são exactamente os mesmos que ele utiliza para obter os melhores resultados. Para cada função **Création**, na tabela a seguir está indicado se o prato deve ser colocado no forno **frio** ou **quente**. O respeito dessas indicações garante um resultado de cozedura ideal.

Se desejar colocar o prato em forno quente, aguardar o fim do aquecimento prévio, que será sinalizado por uma sequência de sinais acústicos. A temperatura será determinada automaticamente com base no tipo de cozedura escolhido; todavia, será possível adaptá-la à específica receita que se deseja realizar.

É possível também programar uma duração de cozedura com início imediato ou atrasado.

Programa **MULTINÍVEL**

Ligam-se todos os elementos aquecedores e entra em funcionamento a ventoinha. Como o calor é constante e uniforme em todo o forno, o ar coze e cora os alimentos de maneira uniforme. É possível utilizar até dois tabuleiros no máximo contemporaneamente.

Programa **GRILL**

Activa-se o elemento aquecedor superior. Uma temperatura alta e directa do grill é aconselhada para os alimentos que necessitem de uma alta temperatura superficial. Coza com a porta do forno fechada.

Programa **ESPETO ROTATIVO**

Activa-se o elemento aquecedor superior e começa a funcionar o espeto rotativo. A função é optimizada para as cozeduras com espeto rotativo. Coza com a porta do forno fechada.

Programa de **GRATIN**

Ligam-se os elementos aquecedores superior e circular e entra em funcionamento a ventoinha. Une a irradiação térmica unidireccional com a circulação forçada do ar no interior do forno. Ideal para alimentos gratin, lasanhas, etc.

Coza com a porta do forno fechada.

Programa de **FORNO TRADIÇÃO**

Com esta cozedura tradicional é melhor utilizar um único tabuleiro. Programa recomendado para cozeduras lentas ou em banho-maria. Para a cozedura em banho-maria, recomenda-se colocar a água directamente na bandeja pingadeira.

Programa **ASSADOS**

Ligam-se os elementos aquecedores superior e circular e entra em funcionamento a ventoinha. Une a irradiação térmica unidireccional com a circulação forçada do ar no interior do forno. Deste modo impede-se a queimadura da superfície dos alimentos ao aumentar-se o poder de penetração do calor. Coza com a porta do forno fechada.

Programa **LEVEDAÇÃO**

Activa-se o elemento aquecedor circular e começa a funcionar a ventoinha somente na fase de aquecimento. A temperatura do forno é ideal para a activação do processo de levedação. Durante a levedação deixe a porta do forno fechada.

Programa **BRIOCHE**

O uso combinado do elemento aquecedor superior e circular torna este programa de cozedura ideal para os doces com base de lêvedo natural.

Programa **TARTES**

O uso combinado do elemento aquecedor superior e circular torna este programa de cozedura ideal para tortas doces massa folhada ou massa tenra.

Programa **BOLOS**

Este programa de cozedura é indicado para todos os doces de pastelaria não inclusos em BRIOCHE e TARTES (por exemplo, pequenos docinhos, pão de Espanha, etc.).

Programa **MERENGUE BRANCO/TOSTADA**

As temperaturas são predefinidas e não são modificáveis.

O programa MERENGUE BRANCO é ideal para secar os merengues. O programa MERENGUE TOSTADA é ideal para a cozedura dos merengues.

Programa **DESCONGELAÇÃO**

A ventoinha situada no fundo do forno faz circular o ar a temperatura ambiente ao redor dos alimentos. É indicado para descongelar quaisquer tipos de comida, mas especialmente para comidas delicadas que não se devem aquecer, tais como por exemplo: tortas geladas, doces de creme ou de nata, doces de frutas.

Programas **BAIXA TEMPERATURA**

Este tipo de programa, utilizado há anos pelos profissionais do sector, consente cozinhar s alimentos (carnes, peixes, fruta verdura) com temperaturas muito baixas (de 85 a 120 °C), garantindo uma cozedura perfeita e exaltando ao máximo as qualidades gustativas dos alimentos.

As vantagens não devem ser subestimadas:

- graças às temperaturas de cozedura muito baixas (geralmente inferiores à temperatura de evaporação), a dispersão dos molhos de cozedura devida à evaporação é reduzida em modo considerável e o alimento torna-se mais macio;
- na cozedura de carnes, as fibras musculares retiram-se menos respeito a uma cozedura clássica. O resultado é uma carne mais macia que não necessita de uma fase de repouso após a cozedura. O doiramento da carne deverá ser efectuado antes de colocar no forno.

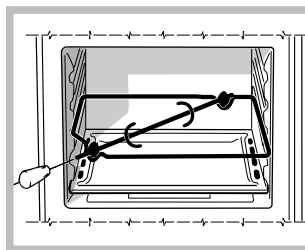
A cozedura com baixa temperatura à vácuo,

utilizada há mais de 30 anos pelos grandes chefes, possui numerosas qualidades:

- gastronómicas: consente de concentrar os aromas respeitando as características gustativas dos alimentos e preservando a sua maciez.
- higiénicas: dado que são respeitadas as normas de higiene, este tipo de cozedura protege os alimentos contra os efeitos nocivos do oxigénio e garante uma conservação mais prolongada dos alimentos na geladeira.
- de organização: graças ao prolongamento da duração de conservação, é possível preparar os pratos com muita antecedência.
- dietéticas: esta cozedura elimina o uso das substâncias gordurosas e permite a realização de uma cozedura leve e digerível.
- económicas: reduz notavelmente o abaixamento de peso dos produtos.

Para utilizar esta técnica, é necessário possuir uma máquina de vácuo dotada dos específicos sacos para a conservação dos produtos. Seguir atentamente as instruções indicadas para a embalagem a vácuo dos alimentos. A técnica do vácuo permite também a conservação de produtos crus (frutas, verduras, etc.) e de produtos já cozinhados (cozedura tradicional).

Espeto rotativo



Para accionar o espeto rotativo (*veja a figura*) realize as seguintes operações:

1. coloque a bandeja pingadeira na posição 1;
2. coloque o suporte do espeto rotativo na posição 3 e enfie o espeto no respectivo furo, situado na parede traseira do forno;
3. accione o espeto rotativo seleccionando o programa .

Programas de cozedura automáticos Succès

! Não abra a porta do forno para evitar de alterar os tempos e as temperaturas de execução das cozeduras.

O programa **Succès**  inclui todas as cozeduras automáticas realizadas e programadas pelo nosso chef. Todas as funções **Succès** são completamente automáticas: a **temperatura** e a **duração de cozedura** são **predefinidas** e não podem ser modificadas através do sistema **C.O.P.® (Cozedura Optimal Programada)** que garante automaticamente um resultado perfeito. A cozedura interrompe-se automaticamente e o forno avisa quando o alimento está pronto (somente a função "Pizzaria" requer uma avaliação final por parte do utilizador).

Este capítulo foi realizado com a preciosa colaboração do nosso profissional da culinária. Siga os seus conselhos para desfrutar plenamente da sua experiência e obter uma cozedura sempre perfeita. As funções de cozedura, as temperaturas e as prateleiras de posicionamento dos alimentos a serem seleccionados são exactamente os mesmos que ele utiliza para obter os melhores resultados. Todas as cozeduras Succès devem ser colocadas em forno frio, excepto a Pizzeria (veja o parágrafo sucessivo).

Para os programas **CARNE ASSADA...** e **TARTES...** é possível programar um início de cozedura posterior.



Programa **CARNE ASSADA**

Utilizar esta função para assar carne de vitela, porco, borrego. Enfornar a frio. É também possível colocar os pratos no forno já quente.



Programa **TARTES**

Esta função é ideal para a cozedura de doces à base de levedo natural, químico e sem levedo. Enfornar a frio. É também possível colocar os pratos no forno já quente.



Programa **PIZZA/PIZZERIA**

Utilizar esta função para preparar pizzas. Para as receitas e os detalhes, consulte o capítulo seguinte. Para o programa **PIZZA** deve-se sempre escolher o nível de cozedura desejado.

Para o programa **PIZZERIA** o forno indica o **momento de enfornar** com um sinal acústico e a visualização da mensagem **CONFIRMAR ENFORNAMENTO**.



Programa **PIZZA**

Para obter os melhores resultados, aconselhamos seguir atentamente as indicações abaixo:

- respeitar a receita;
- o peso da massa deve ser entre 500 g e 700 g.
- passar um pouco de manteiga na bandeja pingadeira.

Receita para a **PIZZA**:

1 Bandeja pingadeira, prateleira baixa, forno frio ou quente

Receita para 3 pizzas de aproximadamente 550g: 1000g Farinha, 500g Água, 20g Sal, 20g Açúcar, 10cl Azeite de Oliva, 20g levedo fresco (ou 2 envelopes em pó)

- Levedação no ambiente: 1 hora.
- Enfornar a frio ou a quente.
- Iniciar a cozedura  PIZZA



Programa **PÃO**

Utilizar esta função para preparar o pão. Para as receitas e os detalhes, consulte o capítulo seguinte. Para obter os melhores resultados, aconselhamos seguir atentamente as indicações abaixo:

- respeitar a receita;
- o **peso máximo** por bandeja pingadeira;

- **não esqueça de colocar 1 dl de água na bandeja pingadeira sobre a forma com a massa e iniciar a cozedura com o forno frio;**
- a levedação da massa deve ser feita com a temperatura ambiente por 1 hora ou 1 hora e meia, em função da temperatura da cozinha, e em prática, até a massa dobrar o seu volume.

Receita para o **PÃO**:

1 Bandeja pingadeira de 1000g Máx, prateleira baixa

2 Bandejas pingadeiras de 1000g Máx, prateleiras baixa e média

Receita para 1000 g de massa: 600g Farinha, 350g Água, 10g Sal, 25g levedo fresco (ou 2 envelopes em pó)

Procedimento:

- Misturar a farinha e o sal em um grande recipiente.
- Diluir o levedo na água levemente morna (aproximadamente 35 graus).
- Abra a farinha.
- Deite a mistura de água e levedo.
- Amasse até obter uma massa homogênea e pouco pegajosa, alisando-a com a palma da mão e dobrando-a sobre si mesma por 10 minutos.
- Forme uma bola e deixe-a fermentar na temperatura ambiente por 1h00-1h30 (até dobrar o seu volume), cobrindo-a com um filme de plástico.
- Divida a bola para obter vários pães.
- Coloque-os na bandeja pingadeira sobre um papel de forno.
- Deite farinha sobre os pães.
- Faça alguns cortes nos pães.
- Colocar 1 dl de água destilada fria na bandeja pingadeira e posicioná-la sobre a forma com a massa.
- Enfornar a frio.
- Iniciar a cozedura  PÃO
- No fim da cozedura, deixe repousar os pães sobre uma grelha até que esfriem completamente.

Programação da cozedura

! É possível programar somente depois de ter seleccionado um programa de cozedura.

Programação da duração

Carregue na tecla , em seguida:

1. Selecciona o item "DURAÇÃO" e carregue na tecla "OK" para confirmar.
2. Regule o tempo carregando nas teclas $\vee$ e $\wedge$.
3. Carregue na tecla "OK" para confirmar.

4. Seleccione o item "SAÍDA" e carregue na tecla "OK" para confirmar. A configuração será memorizada.
5. Depois que tiver passado o tempo tocará um sinal acústico e o forno desliga-se.
- Exemplo: São 9:00 horas e é programada uma duração de cozedura de 1 hora e 15 minutos. O programa pára automaticamente às 10:15.

! A duração pode ser programada somente para cozeduras Crèation.

Programar uma cozedura posterior

1. Carregue na tecla  e siga o procedimento de 1 a 3 descrito para a duração.
 2. Seleccione o item "FIM DA COZEDURA" e carregue na tecla "OK" para confirmar.
 3. Acerte a hora usando as teclas $\vee$ ou $\wedge$;
 4. Carregue na tecla "OK" para confirmar.
 5. Carregue novamente nas teclas $\vee$ ou $\wedge$ para regular os minutos.
 6. Carregue na tecla "OK" para confirmar.
 9. Carregue na tecla "START" para activar a programação.
 10. Depois que tiver passado o tempo tocará um sinal acústico e o forno desliga-se.
 - Exemplo: São 9:00 horas e é programada uma duração de 1 hora e 15 minutos e as 12:30 como hora do final. O programa iniciará automaticamente às 11:15:00.
- A mensagem no display "cozedura em espera", avisa que foi realizada uma programação. No display são mostradas a hora de final de cozedura e a duração.
- Pode-se modificar a hora de fim de cozedura até quando o forno estiver na modalidade de espera, seguindo o procedimento acima indicado.
- Para anular uma programação, configure a duração em 0:00 ou desligue o forno .

! Se configurar a duração, será possível planejar uma cozedura posterior.

Conselhos práticos para a cozedura

! Nas cozeduras ventiladas não utilize as posições 1 e 5: recebem directamente ar quente que poderia provocar queimaduras em alimentos delicados.

! Nas cozeduras ESPETO ROTATIVO, GRATIN e ASSADOS, coloque a bandeja pingadeira na posição 1 para recolher os resíduos de cozedura (molhos e/ou gordura).

COZEDURA MÚLTIPLA

- Utilize as posições 2 e 4, coloque na 2 os alimentos que necessitem de mais calor.
- Coloque a bandeja pingadeira embaixo e a grade em cima.

GRATIN

- Coloque a grade na posição 3 ou 4, disponha os alimentos no centro da grade.
- É aconselhável configurar a temperatura no máximo. Não se alarme se a resistência superior não permanecer constantemente acesa: o seu funcionamento é controlado por um termóstato;

Tabela de cozedura Crèation

! Os programas de cozedura Crèation têm as temperaturas de cozedura predefinidas.

	Função	Cozedura recomendada para...	Nível bandeja pingadeira	Nível grade 1	Nível grade 2	Enfornamento	Observação
	Multinível	Cozedura contemporânea de vários pratos em 2 ou 3 níveis sem transmissão de odores ou sabores.	1	3	5 (se cozedura em 3 níveis)	quente	Se for utilizar esta função para uma única cozedura, inserir a bandeja pingadeira na 2ª prateleira.
	Grill	Bifes de vaca, peixes, grelhados, gratinados, etc.	1	O nível depende da espessura dos alimentos que devem ser grelhados.		quente	
	Espeto rotativo	Cozedura de carnes brancas ou vermelhas	1	3 (espeto giratório)		frio	
	Gratin	Alimentos gratinados (gratin de batatas, sopa parmentier, lasanhas, etc.)	2			frio	Se desejar retocar o douramento de um alimento gratinado já cozido e quente, escolha a função grill. Temperatura (210 °C) não modificável.
	Tradição	Cozeduras lentas (backenhof, carne de vaca, bourguignon, picadinhos, etc.) ou cozeduras em banho-maria (terinas, cremes, etc.).	2			quente	Para a cozedura em banho-maria, é possível colocar a água directamente na bandeja pingadeira.
	Assados	Carne assada (carnes brancas ou vermelhas).	1	2		frio	A temperatura recomendada garante uma cozedura perfeita e evita a produção de fumo. Se a carne for posicionada sobre uma bandeja, inserir a bandeja pingadeira na 2ª prateleira.
	Levedação	Fermentação das massas com levedo natural (bolos, pão, tortas doces, croissant etc.)	2			frio	Temperatura (40 °C) não modificável.
	Brioche	Doces de pastelaria (a base de levedo natural).	2			quente	Se desejar cozer uma pizza, recomenda-se colocar a temperatura em 220°C.
	Tartes	Tortas doces ou salgadas (massa tenra ou massa folhada).		2		quente	Perfeta cozedura com fogo vivo da base e adequado douramento da decoração.
	Bolos	Todos os doces de pastelaria não inclusos em Brioche e Tortas doces (pequenos bignês, quatro quartos, pão de Espanha, panzerotti, clafoutis, etc.)	2			quente	Se for utilizar uma só prateleira, posicionar a preparação (bigné, panzerotti, etc.) ou a fora (pão de Espanha) sobre a bandeja pingadeira.
	Merengue branco	<u>Secagem</u> dos suspiros	2			quente	Temperatura (70 °C) não modificável – Suspiros muito brancos e crocantes – Duração da secagem relativamente longa.
	Merengue tostada	<u>Cozedura</u> dos suspiros	2			quente	Temperatura (110 °C) não modificável – Suspiros dourados, crocantes por fora e tenros por dentro.
	Descongelação		1	2			O método aconselhado é sempre o descongelamento lento na geladeira. Utilizando o forno, tem-se uma economia de tempo de até 50%. Função idónea para todos os alimentos crus ou cozidos.
	Baixa temperatura 85	Carnes, verduras, peixes, etc.	2			frio	
	Baixa temperatura 95	Carnes, verduras, peixes, etc.	2			frio	
	Baixa temperatura 120	Carnes, verduras, peixes, etc.	2			frio	
	Aquecimento	Pratos pré-cozidos	2			frio	Temperatura (140 °C) não modificável.
	Pasteurização	Fruta, verdura, etc.	2			frio	Os recipientes de pequenas dimensões podem ser posicionados em 2 níveis (bandeja pingadeira 1ª prateleira e grade 3ª prateleira). Deixar arrefecer os recipientes dentro do forno.

Tabela de cozedura Succès

! Os programas de cozedura Succès têm a temperatura e a duração de cozedura predefinidas.

	Função	Cozedura recomendada para...	Nível bandeja pingadeira	Nível grade 1	Nível grade 2	Enfornamento	Observação
	Carne de vaca assada	Carne de vaca assada	1	2		frio	Se a carne for posicionada sobre uma bandeja, apoiá-la sobre a bandeja pingadeira na 2ª prateleira. No caso de forno já quente, é possível enfiar a quente.
	Vitela assada	Carne de vitela assada	1	2			
	Porco assado	Carne de porco assada	1	2			
	Frango assado	Frango assado	1	2			
	Perna borrego	Coxa de cordeiro*	1	2			
	Tartes	Tortas doces ou salgadas (massa sablée, massa tenra ou massa folhada).		2		frio	Para uma cozedura múltipla, posicionar a bandeja pingadeira na 1ª prateleira e as grades na 3ª e na 5ª prateleira. No caso de forno já quente, é possível enfiar a quente.
	Brioche	Doces a base de levedo natural (brioche, doces de amêndoas, etc.).	2				
	Doces	Doces a base de levedo químico (quatro quartos, biscoitos, etc.).	2				
	Bolo frutas	Doces sem levedo (clafoutis, torta pithivier com amêndoas, toda rústica, etc.).	2				
	Pizza	Pizzas <u>altas</u> , fogaças (<u>massa de pão</u>)	2			quente	Estender a massa directamente na bandeja pingadeira. Para uma cozedura múltipla, posicionar a bandeja pingadeira na 1ª prateleira e as grades na 3ª e na 5ª prateleira. Introduzir a pedra para pizza para aquecê-la previamente. Aguardar a visualização da mensagem CONFIRMAR ENFORNAMENTO para enfiar a pizza com a pá.
	Pizzeria	Pizzas muito finas (<u>massa de pão</u>)		4 (pedra refractária na grade)			
	Pão	*		*			*

! Este aparelho foi projectado e fabricado em conformidade com as normas internacionais de segurança. Estas advertências são fornecidas por razões de segurança e devem ser lidas com atenção.

Segurança geral

! O teclado do forno não é de toque, portanto, para um uso correcto dos comandos aconselha-se efectuar uma leve pressão nas teclas.

- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Para deslocar o aparelho pegue-o sempre pelos específicos manípulos, situados aos lados do forno.
- Não toque na máquina se estiver descalço, ou se as suas mãos ou pés estiverem molhados ou húmidos.
- Este aparelho deve ser empregado para cozer alimentos, somente por pessoas adultas e segundo as instruções apresentadas neste folheto.
- **Durante o uso deste aparelho, os elementos aquecedores e algumas das partes da porta do forno esquentam-se muito. Tome cuidado para não tocar nos mesmos e mantenha as crianças afastadas.**
- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do forno.
- Não tape as aberturas de ventilação e de eliminação de calor.
- Pegue pelo centro a maçaneta de abertura da porta: os lados podem estar quentes.
- Utilize luvas de forno para colocar e tirar recipientes;
- Não forre o fundo do forno com folhas de alumínio.
- Não guarde material inflamável no forno: se o aparelho for inadvertidamente colocado a funcionar, poderia incendiar-se.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.
- Se houver avarias, em nenhum caso mexa nos mecanismos internos para tentar repará-las. Contacte a Assistência Técnica (veja a Assistência técnica).
- Não coloque objectos pesados sobre a porta do forno aberta.

- Evite batidas acidentais na alça que poderiam danificar o vidro.
- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (inclusive crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, por pessoas inexperientes ou que não tenham familiaridade com o produto, a não ser que seja vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.

Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE) prevê que os electrodomésticos não devem ser eliminados no normal fluxo dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos não mais utilizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos à saúde e ao meio ambiente. O símbolo da lixeira cancelada está indicado em todos os produtos para lembrar o dever de colecta selectiva.
Os electrodomésticos em desuso poderão ser entregues ao serviço de colecta público, ser levados junto às áreas municipais específicas ou, se for previsto pelas leis nacionais em matéria, poderão ser devolvidos ao revendedor no momento da compra de novos produtos de tipo equivalente.
Todos os principais produtores de electrodomésticos estão activos na criação e gestão dos sistemas de colecta e eliminação dos aparelhos em desuso.

Economia e respeito do meio ambiente

- Utilizando o forno nos horários a partir do fim da tarde, até as primeiras horas da manhã, estará contribuindo para reduzir a carga de absorção das empresas de fornecimento de electricidade. As opções de definição dos programas, especialmente a “cozedura posterior” (veja os Programas) e a “limpeza automática posterior” (veja a Manutenção e cuidados), possibilitam organizar-se para isto.
- É recomendável realizar as cozeduras ESPETO ROTATIVO, GRILL e ASSADOS sempre com a porta fechada: quer para obter melhores resultados, quer para uma sensível economia de energia (aproximadamente 10%).
- Mantenha as guarnições eficientes e limpas, para poderem aderir bem na porta e não causar dispersão de calor.

Manutenção e cuidados

PT

Desligar a corrente eléctrica

Antes de realizar qualquer operação, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

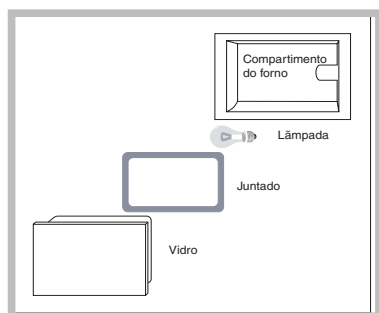
Limpeza do aparelho

- As partes externas esmaltadas ou inoxidáveis e as guarnições de borracha podem ser limpas com uma esponja molhada com água morna e sabão neutro. Se for difícil remover as manchas, empregue produtos específicos. É aconselhado enxaguar com água abundante e enxugar depois da limpeza. Não empregue pós abrasivos nem substâncias corrosivas.
- O interior do forno deve ser sempre limpo de preferência depois de cada utilização, enquanto ainda estiver morno. Utilize água quente e detergente, enxagúe e enxugue com um pano macio. Evite abrasivos.
- Os acessórios podem ser lavados como quaisquer utensílios, inclusive numa máquina de lavar loiça, excepto as guias corredeiras.
- Aconselha-se não vaporizar detergentes directamente na zona dos comandos, mas utilizar uma esponja.
- Limpe o vidro da porta com esponjas e produtos não abrasivos e enxugue com um pano macio; não use materiais ásperos, abrasivos ou espátulas metálicas afiadas que podem arranhar a superfície e quebrar o vidro.
- Para a limpeza não utilizar aparelhos a vapor.

Verificação das guarnições

Verifique periodicamente o estado da guarnição ao redor da porta do forno. Se houver danos, contacte o Centro de Assistência Técnica mais próximo (veja a Assistência técnica).. É aconselhável não usar o forno antes do mesmo ter sido reparado.

Substituição da lâmpada



1. Retire a tampa de vidro, utilize uma chave de parafuso.

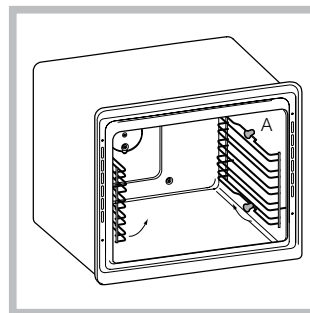
Para substituir a lâmpada de iluminação do forno:

2. Desenrosque a lâmpada e troque-a por outra análoga: potência 15 W, engate E 14.

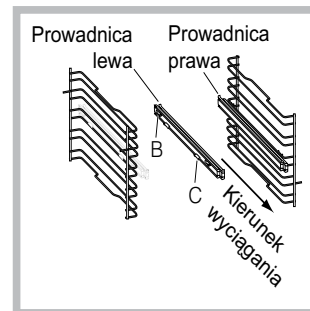
Monte novamente a tampa, preste atenção para colocar correctamente a guarnição (veja a figura).

Montagem do Kit Guias Corredeiras

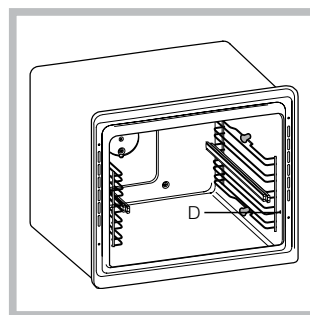
Para montar as guias corredeiras:



1. Remova os dois caixilhos tirando-os dos espaçadores A (veja a figura).



2. Escolher a prateleira na qual inserir a guia. Prestando atenção ao sentido de extracção da guia, posicione no caixilho antes o encaixe B e depois o encaixe C.



3. Fixar os dois caixilhos com as guias montadas nos específicos furos situados nas paredes do forno (veja a figura). Os furos para caixilho esquerdo estão posicionados no alto, os furos para o caixilho direito estão em baixo.

4. Finalmente, encaixe os caixilhos nos espaçadores A.

! Não inserir as guias corredeiras na posição 5.

Limpeza automática PIRÓLISE

Com o programa PIRÓLISE a temperatura interna do forno chega a 500°C e activa-se o processo de pirólise, ou seja, a carbonização dos resíduos. A sujidade é literalmente incinerada.

Durante a limpeza automática, as superfícies podem ficar muito quentes. Mantenha as crianças afastadas. Pelo vidro da porta do forno é possível observar algumas partículas que se iluminam: trata-se de uma combustão instantânea, um fenómeno absolutamente normal, que não implica perigo algum.

! O forno avisa o utilizador quando é necessário efectuar um ciclo de limpeza; no display aparece a mensagem "PIRÓLISE Aconselhada – DESEJA INICIAR?"; seleccionar "sim" para escolher o nível de limpeza desejado.

Antes de activar a função PIRÓLISE:

- com uma esponja húmida retire do interior do forno os resíduos maiores. Não utilize detergentes;
- remova todos os acessórios, as guias telescópicas e os caixilhos de suporte.
- não deixe panos de prato nem pegas de tecido na maçaneta.

! Se o forno estiver excessivamente quente, a pirólise poderia não se pôr em funcionamento. Aguarde arrefecer.

! Será possível activar este programa somente depois de ter fechado a porta do forno.

Para activar a função PIRÓLISE prima a tecla  e depois a tecla . Com as teclas $\vee$ ou $\wedge$, escolha o nível de PIRÓLISE que desejar com a duração predefinida e que não pode ser modificada:

1. Económico (ECO): duração 1 hora;
2. Normal (NOR): duração 1 hora e 30 minutos;
3. Intensivo (INT): duração 2 horas.

Carregue na tecla "OK" para confirmar.
Se premir a tecla "START/STOP" activará a PIRÓLISE.

Dispositivos de segurança

- a porta tranca-se assim que a temperatura chegar a valores altos;
- em caso de um evento anómalo, a alimentação dos elementos aquecedores será interrompida;

- depois da porta estar trancada, não será mais possível modificar as programações de duração e final.

! É possível programar somente depois de ter seleccionado o programa PIRÓLISE.

Programação de uma limpeza automática posterior

1. Carregue na tecla .
 2. Selecciono o item "FIM DA COZEDURA" e carregue na tecla "OK" para confirmar.
 3. Acerte a hora usando as teclas $\vee$ ou $\wedge$;
 4. Carregue na tecla "OK" para confirmar.
 5. Carregue novamente nas teclas $\vee$ ou $\wedge$ para regular os minutos.
 6. Carregue na tecla "OK" para confirmar.
 9. Carregue na tecla "START/STOP" para activar a programação.
 10. Depois que tiver passado o tempo tocará um sinal acústico e o forno desliga-se.
- Exemplo: são 9:00 horas, é escolhida uma PIRÓLISE com nível Económico e, em seguida, uma duração predefinida de 1 hora. Planeia-se às 12:30 como hora de final. O programa iniciará automaticamente às 11:30.

A mensagem no display "pirólise em espera", avisa que foi realizada uma programação. No display são mostradas a hora, a hora de final da pirólise e a duração.

Para anular uma programação, carregue na tecla .

No final da limpeza automática

Para poder abrir a porta do forno, será necessário aguardar a temperatura do forno abaixar até um nível aceitável. Neste ponto será possível constatar a presença de alguns depósitos de poeira branca no fundo e nas paredes do forno: retire-a com uma esponja húmida, com o forno frio. Por outro lado, se desejar aproveitar o calor obtido para iniciar uma cozedura, a poeira também pode ser deixada: não implica qualquer perigo para os alimentos a serem cozidos.

Assistência técnica

PT

Atenção:

Este aparelho é equipado com um sistema de diagnóstico que possibilita detectar eventuais mau funcionamentos. Estes são comunicados no display mediante mensagens do seguinte tipo: “ER” seguido por números.

Procure manter premida por 6 segundos a tecla  e veja se o inconveniente se verifica novamente. Nestes casos será necessária uma intervenção da assistência técnica.

Antes de contactar a Assistência:

- Verifique se a anomalia pode ser resolvida autonomamente;
- Reiniciar o programa para controlar se o inconveniente foi resolvido;
- Em caso negativo, contacte o Serviço de Assistência Técnica Autorizado.

! Nunca recorra a técnicos não autorizados.

Comunique:

- o tipo de avaria;
- a mensagem visível no display
- o modelo da máquina (Mod.);
- o número de série (S/N);

Estas últimas informações encontram-se na placa de identificação situada no aparelho.

DK

Dansk, 1

PT

Português, 16

ES**Espanol, 33****DE**

Deutsch, 49

FL 836 XA
FL 836 AN
FL 836 MT
FLR 936 XA
FLR 936 AN
FLR 936 MT
FLL 936 XA
FLL 936 AN
FLL 936 MT
FLL 936G XA
FLL 936G AN
FLL 936G MT
FLR 936G XA
FLR 936G AN
FLR 936G MT
FL 836G XA
FL 836G AN
FL 836G MT

Sumario

Instalación, 34-35

Colocación
Conexión eléctrica

Descripción del aparato, 36-37

Vista de conjunto del modelo con abertura clásica
Vista de conjunto del modelo con abertura lateral
Panel de control del modelo con abertura clásica
Panel de control del modelo con abertura lateral
Display

Puesta en funcionamiento y uso, 38-39

Primer encendido
Poner en hora el reloj
Programar el cuentaminutos
Seguridad Niños
Modalidad DEMO
Poner en funcionamiento el horno
Placa de características

Programas, 40-44

Programas de cocción Creación
Programas de cocción automáticos Succès
Programar la cocción
Consejos prácticos para cocinar
Tabla de cocción Creación
Tabla de cocción Succès

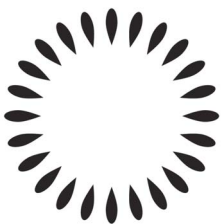
Precauciones y consejos, 45

Seguridad general
Eliminación
Ahorrar y respetar el medio ambiente

Mantenimiento y cuidados, 46-47

Interrumpir el suministro de corriente eléctrica
Limpiar el aparato
Sustituir la bombilla
Montaje del Kit Guías Deslizables
Limpieza automática PIRÓLISIS

Asistencia, 48

ES**Scholtès**

Instalación

ES

! Es importante conservar este manual para poder consultarlo en todo momento. En el caso de venta, de cesión o de mudanza, verifique que permanezca junto al aparato para informar al nuevo propietario sobre su funcionamiento y sobre las advertencias correspondientes.

! Lea atentamente las instrucciones: contienen importante información sobre la instalación, el uso y la seguridad.

Colocación

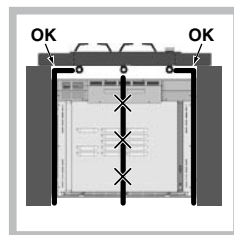
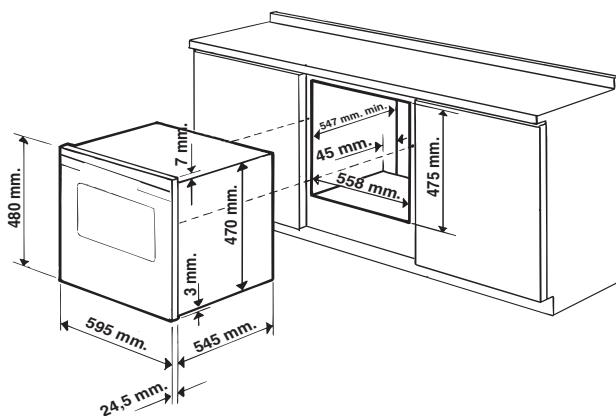
! Los embalajes no son juguetes para niños y se deben eliminar respetando las normas para la recolección de residuos (ver Precauciones y consejos).

! La instalación se debe realizar siguiendo estas instrucciones y por personal profesionalmente calificado. Una instalación incorrecta puede producir daños a personas, animales o cosas.

Empotramiento

Para garantizar un buen funcionamiento del aparato es necesario que el mueble tenga las características adecuadas:

- los paneles adyacentes al horno deben ser de materiales resistentes al calor;
- en el caso de muebles de madera chapeada, las colas deben ser resistentes a una temperatura de 100°C;
- para empotrar el horno, ya sea cuando se instala bajo **encimera** (ver la figura) o en **columna**, el mueble debe tener las siguientes dimensiones:



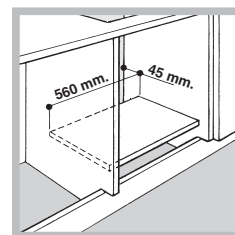
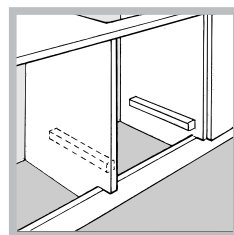
! En el caso de instalación bajo encimera, verifique que el tubo de la encimera esté colocado correctamente y que no pueda interferir con el horno durante la instalación ni obstruir las ranuras posteriores del ventilador de enfriamiento

! Una vez empotrado el aparato no se deben permitir contactos con las partes eléctricas.

El consumo declarado en la placa de características ha sido medido en una instalación de este tipo.

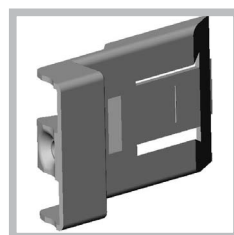
Aireación

Para garantizar una buena aireación es necesario eliminar la pared posterior del hueco para el horno. Es preferible instalar el horno apoyado sobre dos listeles de madera o sobre una superficie continua que tenga una abertura de 45 x 560 mm. como mínimo (ver las figuras).

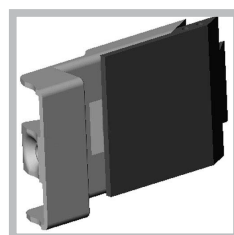


Centrado y fijación

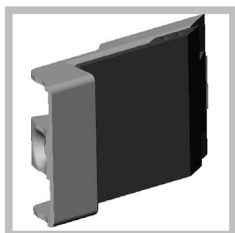
Regule los 2 tacos ubicados en la parte lateral del horno en coincidencia con los 2 orificios superiores que se encuentran en el marco, según el espesor del costado del mueble:



espesor de 20 mm: quite la parte móvil del taco (ver la figura);



espesor de 18 mm: utilice la primera ranura, ya predisuelta por el fabricante (ver la figura);



espesor de 16 mm: utilice la segunda ranura (ver la figura).

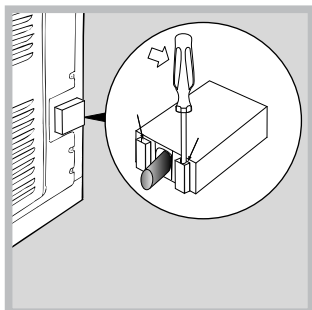
Para fijar el aparato al mueble: abra la puerta del horno y enrosque 2 tornillos para madera en los 2 orificios superiores del marco.

! Todas las partes que garantizan la protección se deben fijar de modo tal que no puedan ser quitadas sin la ayuda de una herramienta.

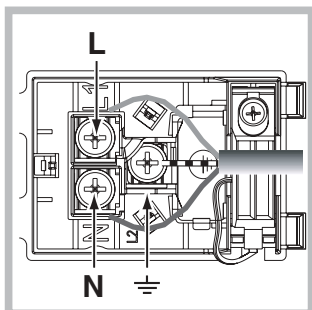
Conexión eléctrica

! Los hornos dotados de cable de alimentación tripolar, están fabricados para funcionar con corriente alterna a la tensión y frecuencia indicadas en la placa de características que se encuentra en el aparato (ver a continuación).

Montaje del cable de alimentación eléctrica



1. Abra el panel de bornes haciendo palanca con un destornillador sobre las lengüetas laterales de la tapa: tire y ábralo (ver la figura).



2. Instale el cable de alimentación eléctrica: desenrosque el tornillo de la mordaza de terminal de cable y los tres tornillos de los contactos L-N- y luego fije los cables debajo de las cabezas de los tornillos respetando los colores

Azul (N), Marrón (L) y Amarillo-Verde  (ver la figura).

3. Fije el cable en el correspondiente sujetacable.

4. Cierre la tapa del panel de bornes.

Conexión del cable de alimentación eléctrica a la red

Instale en el cable un enchufe normalizado para la carga indicada en la placa de características (ver al costado).

En el caso de conexión directa a la red, es necesario interponer entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm., dimensionado para esa carga y que responda a las normas vigentes (el conductor de tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación eléctrica se debe colocar de modo tal que no alcance en ningún punto una temperatura que supere en 50°C la temperatura ambiente.

! El instalador es responsable de la correcta conexión eléctrica y del cumplimiento de las normas de seguridad.

Antes de efectuar la conexión verifique que:

- la toma tenga conexión a tierra y que sea conforme con la ley;
- la toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina indicada en la placa de características (ver más abajo);
- la tensión de alimentación eléctrica esté comprendida dentro de los valores indicados en la placa de características (ver más abajo);
- la toma sea compatible con el enchufe del aparato. Si no es así, sustituya la toma o el enchufe; no utilice prolongaciones ni conexiones múltiples.

! Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.

! El cable no debe sufrir pliegues ni compresiones.

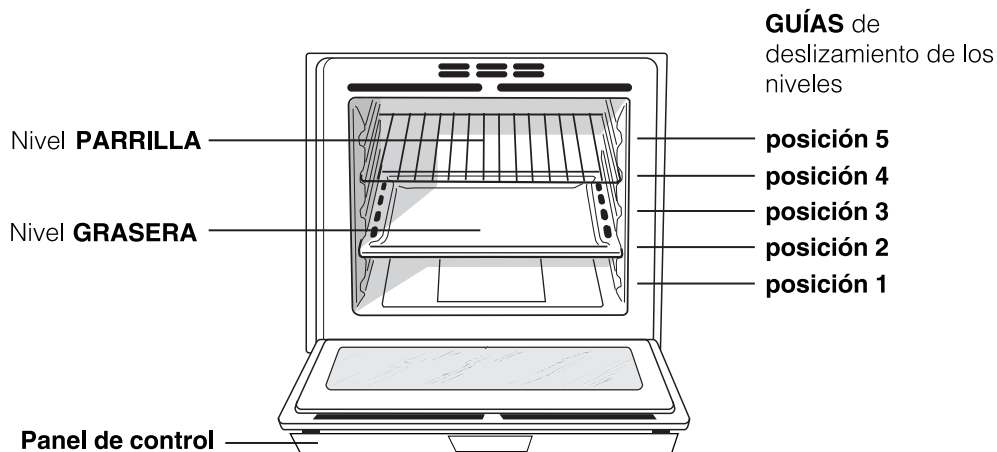
! El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados (ver Asistencia).

! La empresa declina toda responsabilidad cuando estas normas no sean respetadas.

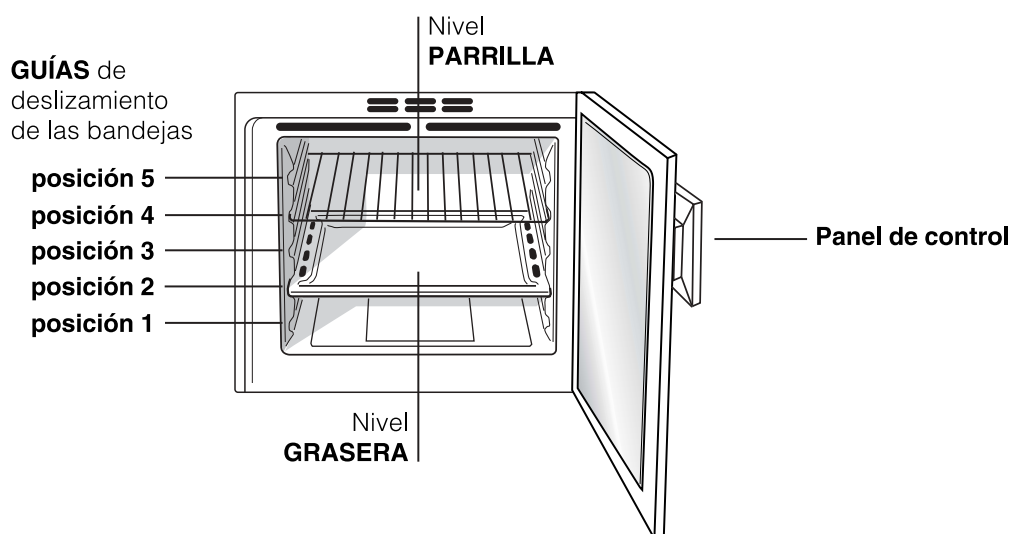
Descripción del aparato

ES

Vista de conjunto del modelo con abertura clásica

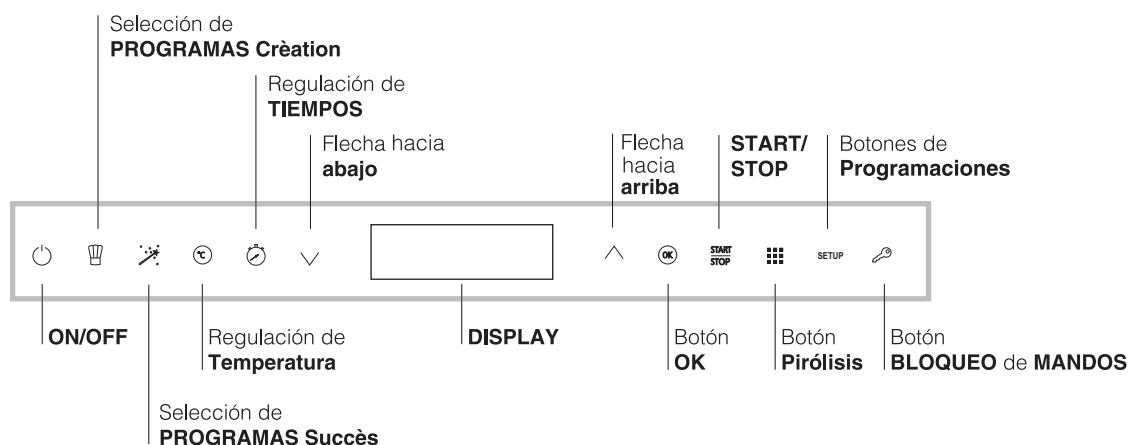


Vista de conjunto del modelo con abertura lateral

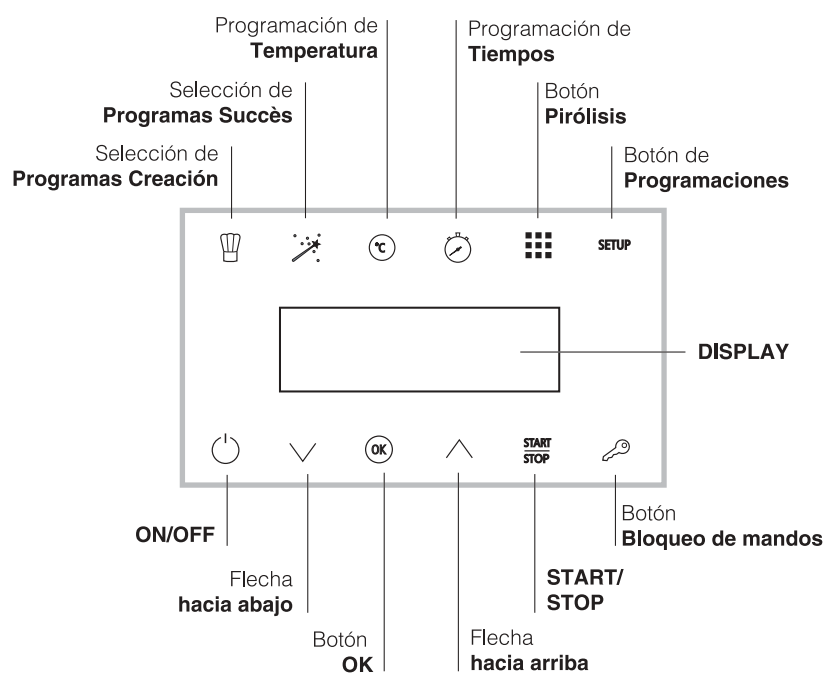


Panel de control del modelo con abertura clásica

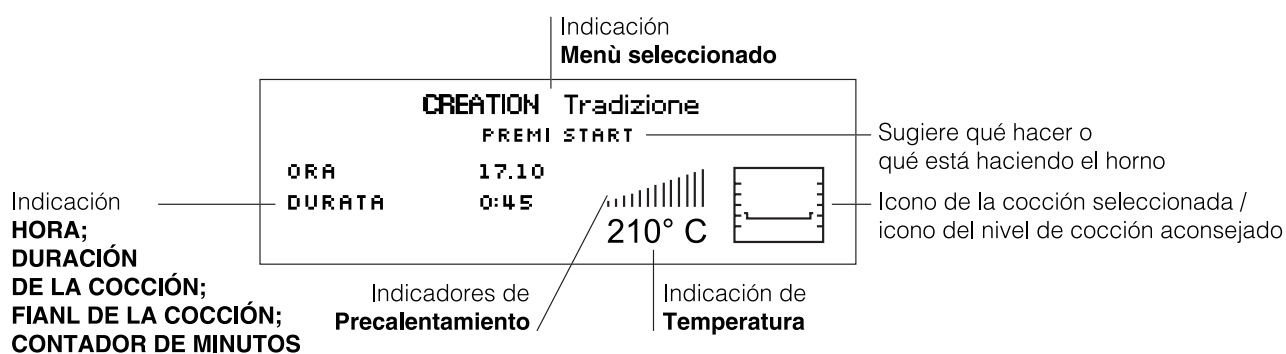
ES



Panel de control del modelo con abertura lateral



Display



Puesta en funcionamiento y uso

ES

! La primera vez que encienda el horno, hágalo funcionar vacío, durante una hora aproximadamente, a la temperatura máxima y con la puerta cerrada. Luego apáguelo, abra la puerta y airee el ambiente en el que se encuentra. El olor que se advierte es debido a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el horno.

! Cada vez que se enciende, el horno aparece en el Menú Creación

! Si después que se enciende el horno, el usuario no toca ningún botón, el horno se apagará automáticamente después de 2 minutos.

Primer encendido

Después que se conecta a la red eléctrica por primera vez, encienda el panel de control presionando el botón . Aparecerá la lista de los idiomas en el menú SETUP. Para elegir el idioma deseado, selecciónelo con los botones y . El carácter en negrita indica qué idioma ha sido seleccionado. Para confirmar la operación, presione el botón "OK".

Una vez realizada la elección, el display visualizará los siguientes parámetros:

IDIOMA	Selección del idioma
HORA	Regulación de la hora
TONO	Tono del teclado
RELOJ	Visualización del reloj
INFORMACIÓN	
SEGURIDAD	Visualización del texto informativo
SALIR	Salir de la programación

! Después de haber elegido el idioma en el menú SETUP, y transcurridos unos 60 segundos durante los que no se utiliza, el display pasa al menú Creación.

Poner en hora el reloj

Para poner en hora el reloj, encienda el horno presionando el botón ; presione luego el botón "SETUP" y siga el procedimiento indicado.

1. seleccione la opción HORA y presione el botón "OK" para modificarla;
2. modifique la hora utilizando los botones o ;
3. pulse el botón "OK" para confirmar;
4. repita las operaciones para modificar los minutos.

Programar el cuentaminutos

El cuentaminutos se puede programar, con el horno apagado o con el horno encendido, estando en el menú de cocción: cuando se ha cumplido el tiempo, el horno emite una señal sonora que se detiene después de un minuto o pulsando un icono cualquiera. Para programar el cuentaminutos, presione el botón y modifique los minutos utilizando los botones o . Pulse el botón "OK" para confirmar.

! El cuentaminutos no controla ni el encendido ni el apagado del horno.

Seguridad Niños

La función Seguridad Niños permite bloquear la puerta y los botones del horno.

Para activarla, presione el botón y luego el botón "OK" para confirmar.

Para desactivarla, repita el procedimiento indicado. La seguridad para niños se puede activar cuando se está realizando una cocción, cuando el horno está apagado o si se ha fijado un final de cocción y presionado el botón start. La seguridad para niños se puede desactivar en todos los casos precedentes y también cuando ha finalizado la cocción.

Modalidad Demo

El horno tiene la posibilidad de funcionar en modalidad DEMO: se desactivan todos los elementos calentadores pero los mandos permanecen operativos.

Para activar la modalidad DEMO, con el horno encendido, presione secuencialmente el botón , el botón y el botón "OK". Para desactivarla, con el horno encendido, presione secuencialmente el botón y el botón . Se emitirá una señal sonora y en el display se visualizará "Demo Off".

La modalidad Demo se puede activar sólo cuando el horno está encendido y no ha comenzado ninguna cocción.

Poner en funcionamiento el horno

! Cada vez que se enciende, el horno aparece en el Menú Creación

1. Encienda el panel de control presionando el botón .
2. Presione el botón del programa de cocción deseado Creación o Succès . El display visualiza la lista de programas seleccionables.
4. Utilizando los botones o seleccione el programa deseado y confirme presionando "OK". El display visualiza la temperatura y la duración prefijadas (sólo la duración para cocciones Succès).
3. Presione el botón "START/STOP" para iniciar la cocción.
4. El horno entrará en la fase de precalentamiento.
5. Una señal sonora y el encendido de todos los indicadores de precalentamiento indicarán que el precalentamiento ha finalizado.
6. Durante la cocción es posible:
 - Modificar la temperatura presionando el botón , luego utilizar los botones o y confirmar presionando "OK" (sólo para las cocciones Creación);
 - programar la duración de una cocción (sólo para las cocciones Creación);
 - interrumpir la cocción presionando el botón "START/

STOP";

- programar el cuentaminutos ;

- apagar el horno presionando el botón .

7. El aparato posee un sistema que, en el caso de interrupción de la corriente eléctrica, si la temperatura del horno no descendió demasiado, reanuda el programa desde el punto en el cual fue interrumpido. En cambio, las programaciones que están esperando comenzar, no se restablecen cuando retorna la corriente y deben volver a ser programadas.

! En los programas ASADOS y GRILL no está previsto el precalentamiento.

! No apoye nunca objetos en el fondo del horno porque se puede dañar el esmalte.

! Coloque siempre los recipientes de cocción sobre la parrilla suministrada con el aparato.

Ventilación de enfriamiento

Para lograr una disminución de la temperatura externa, un ventilador de enfriamiento genera un chorro de aire que sale entre el panel de control y la puerta del horno. Al comienzo del programa PIRÓLISIS el ventilador funciona a baja velocidad. Al final del programa PIRÓLISIS el ventilador funciona a máxima velocidad.

! Al final de la cocción, el ventilador permanece en funcionamiento hasta que el horno esté suficientemente frío.

Luz del horno

Con el horno apagado se puede encender la lámpara en cualquier momento abriendo la puerta del horno.

DATOS TÉCNICOS	
Dimensiones*	longitud 43,5 cm. altura 32 cm. profundidad 41,5 cm.
Volumen *	litros 58
Conexiones eléctricas	tensión 220-240V ~ 50/60Hz / potencia máxima absorbida 2800W
ENERGY LABEL *	Norma 2002/40/CE en la etiqueta de los hornos eléctricos. Norma EN 50304 Clase Consumo de energía para funcionamiento por convección Forzada - función de calentamiento:  Asados.
 	Este aparato es conforme con las siguientes Normas Comunitarias: 2006/95/CEE del 12/12/06 (Baja Tensión) y sucesivas modificaciones 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilidad Electromagnética) y sucesivas modificaciones 93/68/CEE del 22/07/93 y sucesivas modificaciones. 2002/96/CE

* Sin guías extraíbles

Programas

ES

Programas de cocción Creación

! Todos los programas tienen una temperatura de cocción prefijada. La misma se puede modificar manualmente eligiendo un valor entre 30°C y 300°C.

El programa **Création**  comprende todas las cocciones manuales.

Para cada una de ellas, el horno administra únicamente los parámetros esenciales para el éxito de todas las recetas, desde las más simples a las más sofisticadas: la temperatura, las fuentes de calor, el porcentaje de humedad y la circulación forzada de aire son los valores controlados automáticamente. Este capítulo ha sido realizado con la invaluable colaboración de nuestro experto culinario. Lo invitamos a seguir sus consejos para disfrutar al máximo de su experiencia y obtener siempre una cocción perfecta.

Las funciones de cocción, las temperaturas y los niveles en los que colocar las comidas son exactamente los mismos que él utiliza habitualmente para obtener los mejores resultados.

Para cada función **Creación**, en la siguiente tabla se indica si la comida se coloca en el horno cuando está **frío** o **caliente**. Respetar estas indicaciones garantiza un resultado de cocción óptimo.

Si se coloca en el horno cuando está caliente, debe esperar hasta que finalice el precalentamiento que se indica con una secuencia de señales sonoras.

La temperatura se determina automáticamente en base al tipo de cocción elegido; no obstante, es posible modificarla para adaptarla a la receta específica que se debe realizar.

También es posible fijar una duración de la cocción con comienzo inmediato o retrasado.

Programa **MULTINIVEL**

Se activan todos los elementos calentadores y se pone en funcionamiento el ventilador. Debido a que el calor es constante en todo el horno, el aire cocina y tuesta la comida de modo uniforme. Es posible utilizar hasta un máximo de dos niveles simultáneamente.

Programa **GRILL**

Se enciende el elemento calentador superior. La temperatura elevada y directa del grill es aconsejada para los alimentos que necesitan una temperatura superficial alta. Utilice el horno con la puerta cerrada.

Programa **ASADOR ROTATIVO**

Se enciende el elemento calentador superior y se pone en funcionamiento el asador rotativo. La función es óptima para las cocciones con el asador rotativo. Utilice el horno con la puerta cerrada.

Programa **GRATIN**

Se encienden los elementos calentadores inferior y circular y se pone en funcionamiento el ventilador. Une a la irradiación térmica unidireccional, la circulación forzada del aire en el interior del horno. Ideal para comidas gratinadas, lasañas, etc... Utilice el horno con la puerta cerrada.

Programa **HORNO TRADICIONAL**

Con esta cocción tradicional es mejor utilizar un solo nivel: Se recomienda para cocciones lentas o al Baño María. Para las cocciones al Baño María, es aconsejable colocar el agua directamente en la grasera.

Programa **ASADOS**

Se encienden los elementos calentadores inferior y circular y se pone en funcionamiento el ventilador. Une a la irradiación térmica unidireccional, la circulación forzada del aire en el interior del horno. Esto impide que se quemen superficialmente los alimentos aumentando el poder de penetración del calor. Utilice el horno con la puerta cerrada.

Programa **LEVITACIÓN**

Se enciende el elemento calentador circular y se pone en funcionamiento el ventilador sólo durante la fase de calentamiento. La temperatura del horno es ideal para activar el proceso de leudado. Durante la levitación mantenga la puerta del horno cerrada.

Programa **BOLLERÍA**

El uso combinado del elemento calentador superior y el circular, hacen que este programa de cocción sea ideal para pasteles con leudado natural.

Programa **TARTAS**

El uso combinado del elemento calentador superior y el circular, hacen que este programa de cocción sea ideal para pasteles de hojaldre o pastaflora.

Programa **PASTELES**

Este programa de cocción es indicado para todos los pasteles no incluidos en BOLLERÍA y TARTAS (por ej.: pequeños hojaldre con crema, bizcochos, etc.)

Programa MERENGUE BLANCO/TOSTADO

Las temperaturas están prefijadas y no se pueden modificar.

El programa MERENGUE BLANCO es ideal para el secado de los merengues. El programa MERENGUE TOSTADO es ideal para cocinar merengues.

Programa DESCONGELACIÓN

El ventilador colocado en el fondo del horno, hace circular el aire a temperatura ambiente alrededor del alimento. Es aconsejable para la descongelación de cualquier tipo de alimento, pero en particular para alimentos delicados que no deben recibir calor, por ejemplo: tortas heladas, postres o pasteles con crema, pasteles de fruta.

Programas BAJA TEMPERATURA

Este tipo de cocción, utilizado durante años por profesionales del sector, permite cocinar los alimentos (carnes, pescados, fruta y verdura) a temperaturas muy bajas (de 85 a 120°C), garantizando una cocción perfecta y exaltando al máximo las cualidades gustativas.

Las ventajas son importantes:

- siendo las temperaturas de cocción muy bajas (en general, menores que la temperatura de evaporación), la dispersión de los jugos de cocción debida a la evaporación es notablemente menor y el alimento se vuelve más blando;
- en la cocción de carnes, las fibras musculares se contraen menos que en la cocción clásica. El resultado es una carne más tierna que no necesita de una fase de reposo después de la cocción. El dorado de la carne deberá realizarse antes de colocarla en el horno.

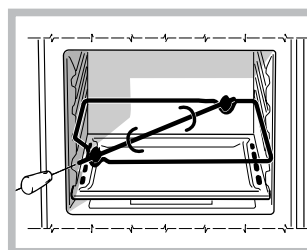
La cocción a baja temperatura bajo vacío, utilizada desde hace 30 años por los más grandes chefs, presenta numerosas cualidades:

- gastronómicas: permite concentrar los aromas respetando las características gustativas del alimento y manteniendo su blandura.
- higiénicas: debido a que se respetan las normas de higiene, este tipo de cocción protege a los alimentos contra los efectos nocivos del oxígeno y garantiza una conservación más prolongada de las comidas en el frigorífico.
- organizativas: gracias a que el tiempo de conservación es mayor, es posible preparar los platos con mucha anticipación.
- dietéticas: esta cocción limita el uso de las sustancias grasas y, por lo tanto, permite realizar una cocción ligera y digerible.
- económicas: disminuye notablemente la disminución de peso de los productos.

Para utilizar esta técnica, es necesario poseer una máquina de vacío que posea bolsas especiales. Siga atentamente las instrucciones indicadas para envasar bajo vacío los alimentos.

La técnica del vacío permite también la conservación de productos crudos (fruta, verdura, etc.) y de productos ya cocidos (cocción tradicional).

Asador rotativo



Para accionar el asador rotativo (ver la figura) proceda del siguiente modo:

1. coloque la grasera en la posición 1;
2. coloque el sostén del asador rotativo en la posición 3 e introduzca el espetón en el orificio correspondiente ubicado en la pared posterior del horno;
3. accione el asador rotativo seleccionando el programa .

Programas de cocción automáticos Succès

! No abra la puerta del horno para evitar que se alteren los tiempos y las temperaturas de ejecución de las cocciones.

El programa **Succès**  comprende todas las cocciones automáticas realizadas y fijadas por nuestro chef. Todas las funciones **Succès** son completamente automáticas: la **temperatura** y la **duración de la cocción** están preestablecidas y no pueden ser modificadas con el sistema **C.O.P.® (Cocción Óptima Programada)** que garantiza automáticamente un resultado perfecto. La cocción se interrumpe automáticamente y el horno avisa cuando los alimentos están cocidos (solamente la función "Pizzería" requiere una valoración final por parte del usuario). Este capítulo ha sido realizado con la invaluable colaboración de nuestro experto culinario. Lo invitamos a seguir sus consejos para disfrutar al máximo de su experiencia y obtener siempre una cocción perfecta. Las funciones de cocción, las temperaturas y los niveles en los que colocar las comidas son exactamente los mismos que él utiliza habitualmente para obtener los mejores resultados. Todas las cocciones Succès se realizan colocando la comida en el horno cuando está frío excepto Pizzería (ver el párrafo siguiente). Para los programas **ASADOR...** y **TARTAS...** se puede programar un comienzo de cocción retrasado.

**Programa ASADOR...**

Utilice esta función para cocinar carnes de ternera, cerdo o cordero. Coloque en el horno cuando está frío. También es posible colocar en el horno cuando está caliente.

**Programa TARTAS...**

Esta función es ideal para cocinar pasteles, ya sea los que contienen levadura natural como los que contienen levadura química o no contienen levadura. Colocar en el horno cuando está frío. También es posible colocar en el horno cuando está caliente.

**Programa PIZZA / PIZZERÍA**

Utilice esta función para cocinar la pizza. Consulte el capítulo siguiente para conocer la receta y los detalles.

Para el programa **PIZZA** siempre se debe elegir el nivel de cocción deseado.

Para el programa **PIZZERÍA** el horno indica el momento en que se debe colocar la comida a través de una señal sonora y la visualización del mensaje **CONFIRMAR COLOCACIÓN EN EL HORNO**.

**Programa PIZZA**

Para obtener los mejores resultados, le aconsejamos seguir atentamente las siguientes indicaciones:

- respete la receta;
- el peso de la masa debe ser de 500 g a 700 g.
- unte ligeramente con manteca la graseras.

Receta para la PIZZA:

1 Graseras, Nivel bajo, con el Horno Frío o Caliente

Receta para 3 pizzas de aproximadamente 550 g: 1000g de Harina, 500g de Agua, 20g de Sal, 20g de Azúcar, 10cl de Aceite de Oliva, 20g de levadura fresca (o 2 sobrecitos de levadura en polvo)

- Levitación a temperatura ambiente: 1 hora.
- Coloque en el horno cuando está frío o caliente
- Ponga en marcha el programa de cocción  PIZZA

**Programa PAN**

Utilice esta función para cocinar pan. Consulte el capítulo siguiente para conocer la receta y los detalles.

Para obtener los mejores resultados, le aconsejamos seguir atentamente las siguientes indicaciones:

- respete la receta;
- respete el peso máximo por graseras;
- No olvide colocar 1 dl de agua en la graseras sobre la bandeja para horno con la masa y poner en marcha la cocción con el horno frío;

- la levitación de la masa se realiza a temperatura ambiente durante 1 hora o 1 hora y media según la temperatura de la habitación y hasta que alcance el doble de la masa inicial.

Receta para el PAN :

1 Graseras de 1000g como máximo, Nivel bajo

2 Graseras de 1000g como máximo, Niveles bajo y medio

Receta para 1000g de masa: 600g de Harina, 350g de Agua, 10g de Sal, 25g de levadura fresca (o 2 sobrecitos de levadura en polvo)

Proceso:

- Mezcle la harina y la sal en un recipiente grande.
- Diluya la levadura en el agua ligeramente tibia (aproximadamente 35 grados).
- Realice un hueco en el medio de la harina.
- Vierta en él la mezcla de agua y levadura
- Trabaje la masa hasta obtenerla homogénea y poco pegajosa, estirándola con la palma de la mano y volviendo a plegarla sobre sí misma durante 10 minutos.
- Forme una bola y déjela leudar a temperatura ambiente durante 1 hora o 1 hora y media (hasta obtener el doble de la masa inicial), cubriéndola con una película plástica.
- Divida la bola para obtener varios panes.
- Colóquelos en la graseras sobre papel para horno.
- Eche harina sobre los panes.
- Realice cortes en los panes.
- Vierta 1 dl de agua destilada fría en la graseras y colóquela sobre la bandeja para horno con la masa.
- Coloque en el horno cuando está frío.
- Ponga en marcha el programa de cocción  PAN
- Al final de la cocción, deje reposar los panes sobre una parrilla hasta que estén completamente fríos.

Programar la cocción

! La programación es posible sólo después de haber seleccionado un programa de cocción.

Programar la duración

Presione el botón , y luego:

1. Seleccione la opción "DURACIÓN" y presione "OK" para confirmar.
 2. Fije el tiempo presionando los botones $\vee$ y $\wedge$.
 3. Pulse "OK" para confirmar.
 4. Seleccione la opción "SALIDA" y presione "OK" para confirmar. La programación ha sido memorizada.
 5. Una vez cumplido el tiempo, se emitirá una señal sonora y el horno se apagará.
- Ejemplo: son las 9:00 horas y se programa una duración de 1 hora y 15 minutos. El programa se detiene automáticamente a las 10:15 horas.

! La duración se puede programar sólo para las cocciones Creación.

Programar una cocción retrasada

1. Presione el botón  y siga el procedimiento desde el punto 1 al 3 descrito para la duración.
 2. Seleccione la opción "FIN COCCIÓN" y presione "OK" para confirmar.
 3. Modifique la hora utilizando los botones $\vee$ o $\wedge$;
 4. Pulse el botón "OK" para confirmar.
 5. Presione nuevamente los botones $\vee$ o $\wedge$ para modificar los minutos;
 6. Pulse el botón "OK" para confirmar.
 9. Presione la tecla "START" para activar la programación.
 10. Una vez cumplido el tiempo, se emitirá una señal sonora y el horno se apagará.
- Ejemplo: son las 9:00 horas, se programa una duración de 1 hora y 15 minutos y las 12:30 como hora de finalización. El programa comenzará automáticamente a las 11:15 horas.

El mensaje en el display "cocción en espera" indica que se ha realizado una programación. En el display se visualizan la hora de finalización de la cocción y la duración.

Se puede modificar la hora de fin de la cocción mientras que el horno está en la modalidad de espera siguiendo el procedimiento indicado arriba.

Para anular una programación, fije la duración en 0:00 o apague el horno .

! Fijando una duración, es posible programar una cocción retrasada.

Consejos prácticos para cocinar

! En las cocciones ventiladas no utilice las posiciones 1 y 5: son las que reciben directamente el aire caliente lo cual podría quemar las comidas delicadas.

! En las cocciones ASADOR ROTATIVO, GRATINADO y ASADOS, coloque la grasera en la posición 1 para recoger los residuos de cocción (jugos y/o grasas).

MULTICOCCIÓN

- Utilice las posiciones 2 y 4 colocando en la 2 los alimentos que requieren mayor calor.
- Coloque la grasera abajo y la parrilla arriba.

GRATINADO

- Introduzca la parrilla en la posición 3 o 4 y coloque los alimentos en el centro de la parrilla.
- Se aconseja fijar la temperatura en el valor máximo. No se alarme si la resistencia superior no permanece constantemente encendida: su funcionamiento está controlado por un termostato.

Tabla de cocción Creación

! En los programas de cocción Creación se han prefijado las temperaturas de cocción.

	Función	Cocción recomendada para ...	Nivel grasera	Nivel parrilla 1	Nivel parrilla 2	Colocar en horno	Nota
	Multinivel	Cocción simultánea de varias comidas en 2 o 3 niveles sin transmisión de olores o sabores	1	3	5 (si se cocina en 3 niveles)	caliente	Si se utiliza esta función para una cocción individual, coloque la grasera en el 2º nivel.
	Grill	Chuletas de vaca, pescados, asado a la parrilla, gratinado al plato, etc.	1	El nivel depende del espesor de los alimentos que se cocinan en la parrilla		Caliente	
	Asador rotativo	Cocción de carnes blancas o rojas	1	3 (asador rotativo)		Frio	
	Gratinado	Comidas gratinadas (patatas gratinadas, sopa parmentier, lasañas, etc.)	2			Frio	Si se desea retocar el dorado de una comida gratinada ya cocida y caliente, elija la función grill. Temperatura (210°C) que no se puede modificar.
	Tradicional	Cocciones lentas (backenhof, vaca bourguignon, guisadillos de ternera, etc.) o cocciones a baño María (sopas, cremas, etc.)	2			Caliente	Para la cocción al Baño María, es posible colocar el agua directamente en la grasera.
	Asados.	Asados (carne blanca o roja)	1	2		Frio	La temperatura aconsejada garantiza una cocción perfecta y evita la producción de humo. Si la carne ha sido colocada en una bandeja, coloque la grasera en el 2º nivel.
	Levitación	Levitación de las masas con levadura natural (bollería, pan, torta con azúcar, croissant, etc.)	2			Frio	Temperatura (40°C) que no se puede modificar.
	Bollería	Pasteles (a base de levadura natural)	2			Caliente	Si se desea cocinar una pizza, se aconseja llevar la temperatura a 220°C.
	Tartas	Pasteles dulces o salados (hojaldre o pastaflores)		2		Caliente	Cocción perfecta de la base y dorado adecuado de la decoración.
	Pasteles	Todos los pasteles no incluidos en Bollería y Tartas (pequeños hojaldres con crema, cuatro cuartos, bizcochos, "panzerotti", dafoutis, etc.)	2			Caliente	Si se utiliza un solo nivel, coloque la preparación (hojaldres con crema, "panzerotti", etc.) o la tartera (bizcocho, etc.) sobre la grasera.
	Merengues blancos	<u>Secado</u> de los merengues	2			caliente	Temperatura (70°C) que no se puede modificar – Merengues muy blancos y crocantes – Tiempo de secado relativamente grande.
	Merengues tostados	<u>Cocción</u> de merengues	2			Caliente	Temperatura (110°C) que no se puede modificar – Merengues dorados, crocantes por fuera y blandos por dentro.
	Descongelación		1	2			El método aconsejado es la descongelación lenta en frigorífico. Utilizando el horno se ahorra un 50% del tiempo. Función ideal para todos los alimentos crudos o cocidos.
	Temperatura baja 85°	Carnes, verduras, pescados, etc.	2			Frio	
	Temperatura baja 95°	Carnes, verduras, pescados, etc.	2			Frio	
	Temperatura baja 120°	Carnes, verduras, pescados, etc.	2			Frio	
	Calentamiento	Platos precocidos	2			Frio	Temperatura (140°C) que no se puede modificar.
	Pasteurización	Fruta, verdura, etc.	2			Frio	Los recipientes de pequeñas dimensiones pueden colocarse en 2 niveles (grasera 1º nivel y parrilla 3º nivel) Deje enfriar los recipientes en el interior del horno.

Tabla de cocción Succès

! En los programas de cocción Succès se han prefijado la temperatura y la duración de cocción.

	Función	Cocción recomendada para ...	Nivel grasera	Nivel parrilla 1	Nivel parrilla 2	Colocar en horno	Nota
	Asado de vaca	Asado de vaca	1	2		Frio	Si la carne ha sido colocada en una bandeja, apoye ésta última en la grasera en el 2º nivel. Si el horno ya está caliente, es posible colocar las comidas con el horno caliente.
	Asado de ternera	Asado de ternera	1	2			
	Asado de cerdo	Asado de cerdo	1	2			
	Pollo asado	Pollo asado	1	2			
	Cordero asado	Cordero asado	1	2			
	Tartas	Pasteles dulces o salados (pasta sablée, hojaldre o pastaflores)		2		Frio	Para una cocción múltiple, coloque la grasera en el 1º nivel y las parrillas en el 3º y 5º nivel. Si el horno ya está caliente, es posible colocar las comidas con el horno caliente.
	Bollería	Pasteles a base de levadura natural (bollería, pastel de almendras, etc.)	2				
	Pastel de frutas	Pasteles a base de levadura (cuatro cuartos, bizcochos de dos colores, etc.)	2				
	Pasteles	Pasteles sin levadura (clafoutis, pastel pithivier de almendras, pastel rústico, etc.)	2				
	Pizzas	Pizzas <u>altas</u> , hogazas (<u>masa de pan</u>)	2			Caliente	Extienda la masa directamente sobre la grasera. Para una cocción múltiple, coloque la grasera en el 1º nivel y las parrillas en el 3º y 5º nivel.
	Pizzería	Pizzas muy finas (<u>masa de pan</u>)		4 (piedra sobre la parrilla)			Coloque la piedra para pizza para precalentarla. Espere la visualización del mensaje CONFIRMAR COLOCACIÓN EN EL HORNO para colocar la pizza con la pala.
	Pan	*		*			*

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales sobre seguridad. Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

Seguridad general

! El teclado del horno no es digital, por lo tanto, para un correcto uso de los mandos, se aconseja ejercer una ligera presión sobre los botones.

- El aparato ha sido fabricado para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- Para mover el aparato utilice siempre las manijas correspondientes ubicadas en los costados del horno.
- No toque el aparato descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual.
- Mientras se utiliza el aparato, los elementos calentadores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Tenga cuidado de no tocarlos y mantenga a los niños alejados de ellos.
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con partes calientes del horno.
- No obstruya las aberturas de ventilación y de eliminación del calor.
- Tome la manija de apertura de la puerta en el centro: en los costados podría estar caliente.
- Utilice siempre guantes para horno para introducir o extraer recipientes.
- No cubra el fondo del horno con hojas de aluminio.
- No coloque materiales inflamables en el horno: si el aparato se pone en funcionamiento inadvertidamente, podría incendiarse.
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- En caso de avería, no acceda nunca a los mecanismos internos para intentar una reparación. Llame al Servicio de Asistencia Técnica (ver Asistencia).
- No apoye objetos pesados sobre la puerta del horno abierta.

- Evite golpes accidentales en la manija porque se podría dañar el vidrio.
- No está previsto que el aparato sea utilizado por personas (niños incluidos) con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, por personas inexpertas o que no tengan familiaridad con el producto, a menos que no sean vigiladas por una persona responsable de su seguridad o que no hayan recibido instrucciones preliminares sobre el uso del aparato.
- Evitar que los niños jueguen con el aparato.

Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- La norma europea 2002/96/CE sobre la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), establece que los electrodomésticos no se deben eliminar de la misma manera que los desechos sólidos urbanos. Los aparatos en desuso se deben recoger separadamente para optimizar la tasa de recuperación y reciclaje de los materiales que los componen e impedir potenciales daños para la salud y el medio ambiente. El símbolo de la papelera tachada se encuentra en todos los productos para recordar la obligación de recolección separada. Los electrodomésticos en desuso se podrán entregar al servicio público de recolección, llevarlos a las zonas comunales específicas o, si está previsto por la ley nacional en la materia, devolverlos a los revendedores con el objeto de adquirir nuevos productos equivalentes. Todos los principales productores de electrodomésticos están creando y administrando sistemas de recolección y eliminación de los aparatos en desuso.

Ahorrar y respetar el medio ambiente

- Utilizando el horno en los horarios que van desde las últimas horas de la tarde hasta las primeras horas de la mañana, se colabora en la reducción de la carga de absorción de las empresas eléctricas. Las opciones de programación, en especial, la "cocción retrasada" (ver Programas) y la "limpieza automática retrasada" (ver Mantenimiento y cuidados), le permitirán organizarse en ese sentido.
- Se recomienda efectuar siempre las cocciones ASADOR ROTATIVO, GRILL y ASADOS con la puerta cerrada: se obtendrán así mejores resultados y también un sensible ahorro de energía (10% aproximadamente).
- Mantenga las juntas en buen estado y limpias para que se adhieran bien a la puerta y no provoquen dispersión del calor.

Mantenimiento y cuidados

ES

Interrumpir el suministro de corriente eléctrica

Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.

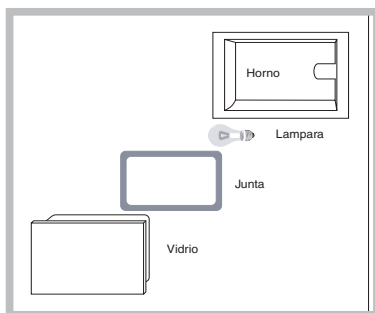
Limpiar el aparato

- Las partes externas esmaltadas o de acero inoxidable y las juntas de goma se pueden limpiar con una esponja empapada en agua tibia y jabón neutro. Si las manchas son difíciles de eliminar use productos específicos. Se aconseja enjuagar abundantemente y secar después de la limpieza. No utilice polvos abrasivos ni sustancias corrosivas.
- El interior del horno se debe limpiar preferentemente cada vez que se utiliza, cuando todavía está tibio. Utilice agua caliente y detergente, enjuague y seque con un paño suave. Evite el uso de productos abrasivos.
- Los accesorios se pueden lavar como cualquier vajilla, incluso en lavavajillas, con excepción de las guías deslizables.
- Se aconseja no rociar con detergentes directamente sobre la zona de mandos, sino utilizar una esponja.
- Limpie el vidrio de la puerta con esponjas y productos no abrasivos y séquelo con un paño suave; no utilice materiales ásperos abrasivos o raederas metálicas afiladas que puedan rayar la superficie y quebrar el vidrio.
- no utilice aparatos a vapor para la limpieza.

Controlar las juntas

Controle periódicamente el estado de la junta que rodea la puerta del horno. Si se encontrara dañada llame al Centro de Asistencia Técnica más cercano (ver Asistencia). Es aconsejable no usar el horno hasta que no haya sido reparada.

Sustituir la bombilla

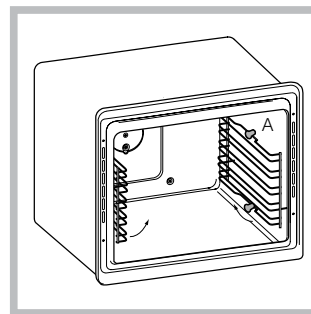


Para sustituir la bombilla de iluminación del horno:

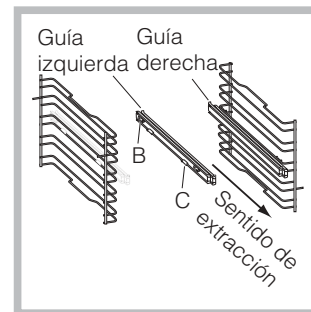
1. Quite la tapa de vidrio, utilizando un destornillador.
 2. Extraiga la bombilla y sustitúyala con una análoga: potencia de 15 W, casquillo E 14.
- Vuelva a colocar la tapa colocando correctamente la junta (ver la figura).

Montaje del Kit Guías Deslizables

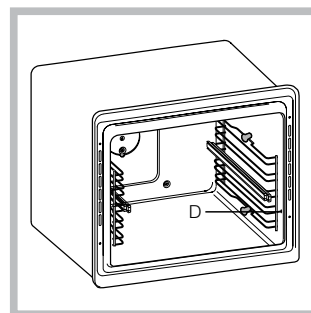
Para montar las guías deslizables:



1. Quite los dos bastidores extrayéndolos de los distanciadores A (ver la figura).



2. Elija el nivel en el que va a introducir la guía deslizable. Prestando atención al sentido de extracción de dicha guía, coloque sobre el bastidor la ensambladura B primero y luego la C.



3. Fije los dos bastidores, con las guías montadas, en los orificios correspondientes ubicados en las paredes del horno (ver la figura). Los orificios para el bastidor izquierdo están

ubicados arriba, mientras que los orificios para el derecho están abajo.

4. Por último, encastre los bastidores en los distanciadores A.

! No coloque las guías deslizables en la posición 5.

Limpieza automática PIRÓLISIS

El programa PIRÓLISIS eleva la temperatura interior del horno hasta los 500°C y activa el proceso de pirólisis, o sea, la carbonización de los residuos. Más precisamente, la suciedad se incinera.

Durante la limpieza automática, las superficies pueden calentarse mucho: mantenga alejados a los niños. A través del vidrio de la puerta del horno, es posible notar que algunas partículas se iluminan: se trata de una combustión instantánea, absolutamente normal, que no constituye ningún peligro.

! El horno es capaz de avisar al usuario cuando es necesario efectuar un ciclo de limpieza; en el display aparece "PIRÓLISIS Aconsejada - ¿DESEA COMENZAR?"; seleccione "sí" para elegir el nivel del ciclo de limpieza deseado.

Antes de activar la PIRÓLISIS:

- con una esponja húmeda quite los residuos más consistentes del interior del horno. No utilice detergentes;
- extraiga todos los accesorios, las guías telecópicas y los bastidores de soporte.
- no deje paños de cocina o manoplas en la manija.

! Si el horno está excesivamente caliente, la pirólisis podría no comenzar. Espere hasta que se enfríe.

! La activación del programa es posible sólo después de haber cerrado la puerta del horno.

Para activar la PIRÓLISIS presione el botón  y luego presione el botón . Con los botones  o  elija el nivel de PIRÓLISIS deseado con una duración prefijada y que no se puede modificar:

1. Económico (ECO): duración 1 hora;
2. Normal (NOR): duración 1 hora y 30 minutos;
3. Intensivo (INT): duración 2 horas.

Pulse el botón "OK" para confirmar.

Presione el botón "START/STOP" para iniciar la PIRÓLISIS.

Dispositivos de seguridad

- la puerta se bloquea automáticamente apenas la temperatura alcanza valores elevados;
- si se produce un acontecimiento anómalo, la alimentación de los elementos calentadores se interrumpe;
- una vez que se ha bloqueado la puerta no es posible modificar los valores de duración y finalización.

! La programación es posible sólo después de haber seleccionado el programa PIRÓLISIS.

Programar la limpieza automática retrasada

1. Presione el botón .
 2. Seleccione la opción "FIN COCCIÓN" y presione "OK" para confirmar.
 3. Modifique la hora utilizando los botones  o .
 4. Pulse el botón "OK" para confirmar.
 5. Presione nuevamente los botones  o  para modificar los minutos;
 6. Pulse el botón "OK" para confirmar.
 9. Presione el botón START/STOP para activar la programación;
 10. Una vez cumplido el tiempo, se emitirá una señal sonora y el horno se apagará.
- Ejemplo: son las 9:00 horas, se elige una PIRÓLISIS con nivel Económico y, por lo tanto, con una duración prefijada de 1 hora. Se programa las 12:30 como hora de finalización. El programa comenzará automáticamente a las 11:30:00 horas. El mensaje en el display "pirólisis en espera" indica que se ha realizado una programación. En el display se visualizan la hora, la hora de fin de la pirólisis y la duración.

Para anular una programación, presione el botón .

Al finalizar la limpieza automática

Para poder abrir la puerta del horno será necesario esperar que la temperatura del horno haya descendido a un nivel aceptable. En ese momento, es posible detectar la presencia de algunos depósitos de polvo blanco en el fondo y en las paredes del horno: elimínelos con una esponja húmeda cuando el horno esté frío. Si, en cambio, desea aprovechar el calor almacenado para una nueva cocción, los polvos pueden permanecer: no constituyen un peligro para los alimentos que se van a cocinar.

Asistencia

ES

Atención:

El aparato está dotado de un sistema de diagnóstico que permite detectar problemas de funcionamiento. Los mismos se comunican en el display mediante mensajes como: "ER" seguido por números.

Pruebe a mantener presionado durante 6 segundos el botón  y verificar si el inconveniente se verifica de nuevo. En ese caso es necesaria la intervención del servicio de asistencia técnica.

Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica:

- Verifique que la anomalía no pueda ser resuelta por Ud. mismo;
- Vuelva a poner en marcha el programa para controlar si el inconveniente ha sido resuelto;
- Si no es así, llame al Servicio de Asistencia Técnica Autorizado.

! No llame nunca a técnicos no autorizados.

Comunique:

- El tipo de anomalía;
- el mensaje que se observa en el display
- El modelo de la máquina (Mod.)
- El número de serie (S/N)

Esta información se encuentra en la placa de características colocada en el aparato.

La siguiente información es válida solo para España

Para otros países de habla hispana consulte a su vendedor

Ampliación de garantía

Llame al **902.363.539** y le informaremos sobre el fantástico plan de ampliación de garantía hasta 5 años.

Consiga una cobertura total adicional de

- Piezas y componentes
- Mano de obra de los técnicos
- Desplazamiento a su domicilio de los técnicos

Y NO PAGUE AVERIAS NUNCA MAS

Servicio de asistencia técnica (SAT)

Llame al **902.133.133** y nuestros técnicos intervendrán con rapidez y eficacia, devolviendo el electrodoméstico a sus condiciones óptimas de funcionamiento.

En el SAT encontrará recambios, accesorios y productos específicos para la limpieza y mantenimiento de su electrodoméstico a precios competitivos.

ESTAMOS A SU SERVICIO



Dansk, 1



Português, 16



Espanol, 33



Deutsch, 49

FL 836 XA
FL 836 AN
FL 836 MT
FLR 936 XA
FLR 936 AN
FLR 936 MT
FLL 936 XA
FLL 936 AN
FLL 936 MT
FLL 936G XA
FLL 936G AN
FLL 936G MT
FLR 936G XA
FLR 936G AN
FLR 936G MT
FL 836G XA
FL 836G AN
FL 836G MT



Scholtès

Inhaltsverzeichnis

DE

Installation, 50-51

Aufstellung
Elektroanschluss

Beschreibung des Gerätes, 52-53

Geräteansicht des Modells mit klassisch als Klappe zu öffnender Backofentür
Geräteansicht des Modells mit seitlich zu öffnender Backofentür
Bedienfeld des Modells mit klassisch als Klappe zu öffnender Backofentür
Bedienfeld des Modells mit seitlich zu öffnender Backofentür
Display

Inbetriebsetzung und Gebrauch, 54-55

Erste Inbetriebnahme
Einstellung der Uhr
Einstellung des Kurzzeitweckers
Kindersicherungs-Funktion
DEMO-Modus
Inbetriebsetzung des Backofens
Typenschild

Programme, 56-60

Garprogramme Kreation
Automatik-Garprogramme Succès
Garzeit-Programmierung
Praktische Back-/Brathinweise
Tabelle Garvorgänge Kreation
Tabelle Garvorgänge Succès

Vorsichtsmaßnahmen und Hinweise, 61

Allgemeine Sicherheit
Entsorgung
Energie sparen und Umwelt schonen

Reinigung und Pflege, 62-64

Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz
Reinigung Ihres Gerätes
Lampenaustausch
Montage des Gleitschienen-Bausatzes
PYROLYSE-Selbstreinigung

Kundendienst, 65

Installation

DE

! Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig auf, damit Sie sie jederzeit zu Rate ziehen können. Sorgen Sie dafür, dass sie im Falle eines Verkaufs, eines Umzugs oder einer Übergabe an einen anderen Benutzer das Gerät stets begleitet, damit auch der Nachbesitzer die Möglichkeit hat, darin nachzuschlagen zu können.

! Lesen Sie bitte die nachfolgenden Hinweise aufmerksam durch. Sie liefern wichtige Informationen hinsichtlich der Installation, des Gebrauchs und der Sicherheit.

Aufstellung

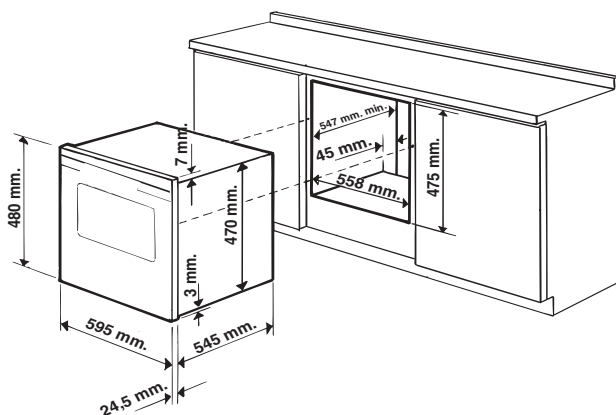
! Verpackungsmaterial ist kein Spielzeug für Kinder. Es ist entsprechend den Vorschriften zur getrennten Müllsammlung zu entsorgen (*siehe Vorsichtsmaßnahmen und Hinweise*).

! Die Installation ist gemäß den vorliegenden Anweisungen und von Fachpersonal durchzuführen. Jede unsachgemäße Installation kann Menschen und Tiere gefährden oder Sachschaden verursachen.

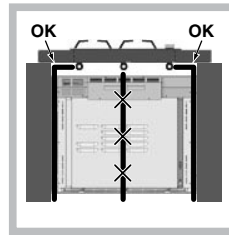
Einbau

Um eine einwandfreie Betriebsweise des Gerätes zu gewährleisten, muss der Umbauschrank folgende Eigenschaften aufweisen:

- Die an den Backofen angrenzenden Schrankwände müssen aus hitzebeständigem Material gefertigt sein.
- Bei Möbeln aus Furnierholz muss der verwendete Leim einer Temperatur von 100°C standhalten.
- Für den Einbau des Backofens in einen **Unterschrank** (*siehe Abbildung*) oder in einen **Hochschrank**, muss das entsprechende Möbel über folgende Abmessungen verfügen:



! Nach dem Einbau des Gerätes muss eine Berührung mit den Elektroteilen ausgeschlossen sein. Die auf dem Typenschild enthaltenen Verbrauchsangaben wurden bei dieser Art der Installation ermittelt.

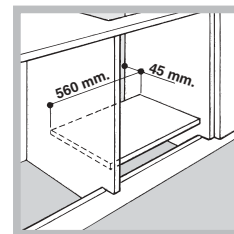
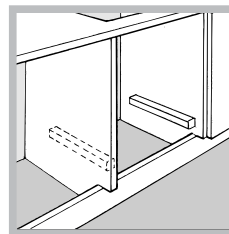


Kühlgebläses nicht verstopfen kann.

! Sollte der Backofen in einen Unterschrank eingebaut werden, stellen Sie sicher, dass der Kochfeldschlauch korrekt positioniert ist, so dass er die Installation des Backofens nicht behindern und die hinteren Schlitze des

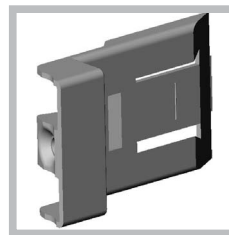
Belüftung

Um eine einwandfreie Belüftung zu gewährleisten, muss die Rückwand des Schrankumbaus abgenommen werden. Der Backofen sollte möglichst so installiert werden, dass er auf zwei Holzleisten oder aber auf einer durchgehenden Fläche aufliegt, die über einen Ausschnitt von mindestens 45 x 560 mm verfügt (*siehe Abbildungen*).

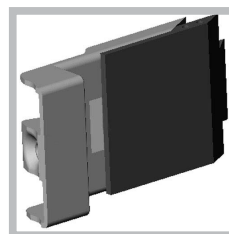


Zentrierung und Befestigung

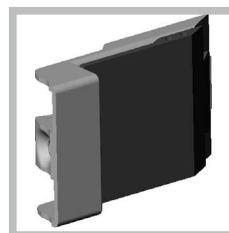
Bringen Sie die 2 seitlich am Backofen befindlichen Klampen mit den 2 oberen Löchern des Rahmens in Übereinstimmung. Achten Sie dabei darauf, dass bei einer Stärke der Umbauschrankwand von:



20 mm: der bewegliche Teil der Klampe abgenommen wird (*siehe Abbildung*);



18 mm: die erste, werkseitig bereits angebrachte Rille genutzt wird (*siehe Abbildung*);



16 mm: die zweite Rille genutzt wird (*siehe Abbildung*).

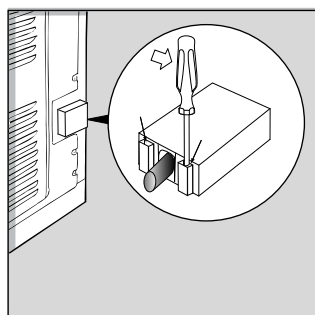
Befestigung des Gerätes am Möbel: Öffnen Sie die Backfentür und schrauben Sie die 2 Holzschrauben in die 2 oberen Löcher des Backofenrahmens ein.

! Alle zum Schutz dienenden Teile müssen so befestigt werden, dass ein Entfernen derselben ohne Zuhilfenahme eines Werkzeugs nicht möglich ist.

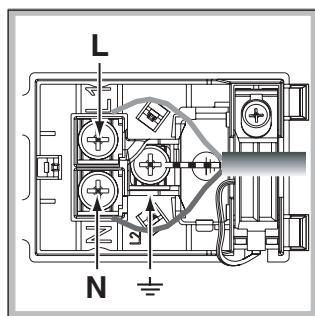
Elektroanschluss

! Die mit einem Dreileiterkabel ausgerüsteten Backöfen sind für den Betrieb mit Wechselstrom bei der auf dem Typenschild (befindlich auf dem Gerät) angegebenen Spannung und Frequenz ausgelegt (*siehe unten*).

Anschluss des Netzkabels



1. Öffnen Sie das Klemmengehäuse, indem Sie unter Zuhilfenahme eines Schraubenziehers die seitlichen Zungen des Klemmengehäusedeckels anheben. Ziehen Sie den Deckel ab (*siehe Abbildung*).



2. Installation des Netzkabels: Schrauben Sie die Schraube der Kabelklemme sowie die drei Schrauben der Kontakte L-N- heraus. Befestigen Sie die Drähte dann unter Beachtung der entsprechenden Farben unter den Schraubenköpfen: Blau (N), Braun (L), Gelb/Grün

 (*siehe Abbildung*).

3. Befestigen Sie das Kabel in der entsprechenden Kabelklemme.

4. Schließen Sie den Deckel des Klemmengehäuses.

Anschluss des Versorgungskabels an das Stromnetz

Versehen Sie das Kabel mit einem Normstecker für die auf dem Typenschild angegebene Belastung (*siehe nebenstehende Tabelle*).

Wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, ist zwischen Stromnetz und Gerät ein allpoliger, der Last und den einschlägigen Vorschriften entsprechender Schalter mit einer Mindestöffnung der Kontakte von 3 mm zwischenzuschalten. (Der Erdleiter darf vom Schalter nicht unterbrochen werden.) Das Versorgungskabel muss so verlegt werden, dass es an keiner Stelle einer Temperatur ausgesetzt wird, die 50°C über der Raumtemperatur liegt.

! Der Installateur ist für den ordnungsgemäßen elektrischen Anschluss sowie die Einhaltung der Sicherheitsvorschriften verantwortlich.

Vor dem Anschluss stellen Sie bitte sicher, dass:

- die Steckdose geerdet ist und den gesetzlichen Bestimmungen entspricht;
- die Netzsteckdose für die auf dem Typenschild angegebene maximale Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt ist (*siehe unten*);
- die Versorgungsspannung im Bereich der auf dem Typenschild angegebenen Werte liegt (*siehe unten*);
- die Netzsteckdose mit dem Netzstecker kompatibel ist. Sollte dies nicht der Fall sein, wechseln Sie bitte die Netzsteckdose oder den Netzstecker aus; verwenden Sie keine Verlängerungen und Mehrfachsteckdosen.

! Netzkabel und Steckdose müssen bei installiertem Gerät leicht zugänglich sein.

! Das Netzkabel darf nicht gebogen oder eingeklemmt werden.

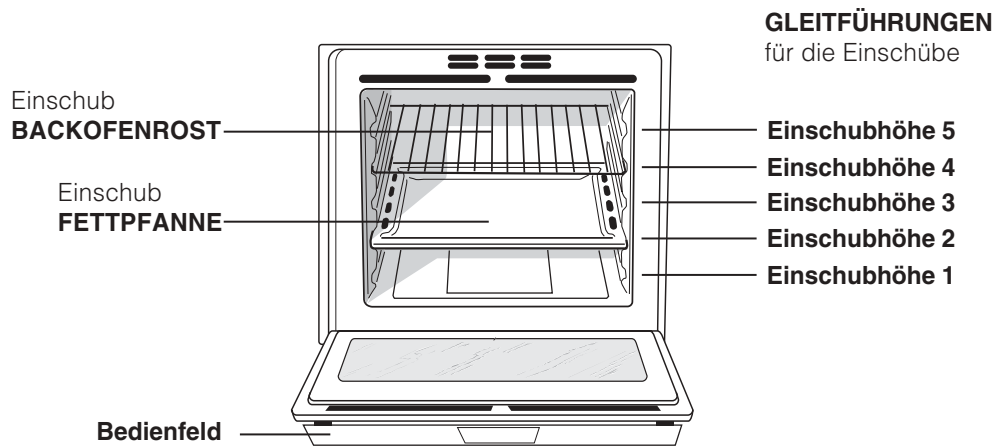
! Das Kabel muss regelmäßig kontrolliert werden und darf nur durch autorisiertes Fachpersonal ausgetauscht werden (*siehe Kundendienst*).

! Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, falls diese Vorschriften nicht eingehalten werden sollten.

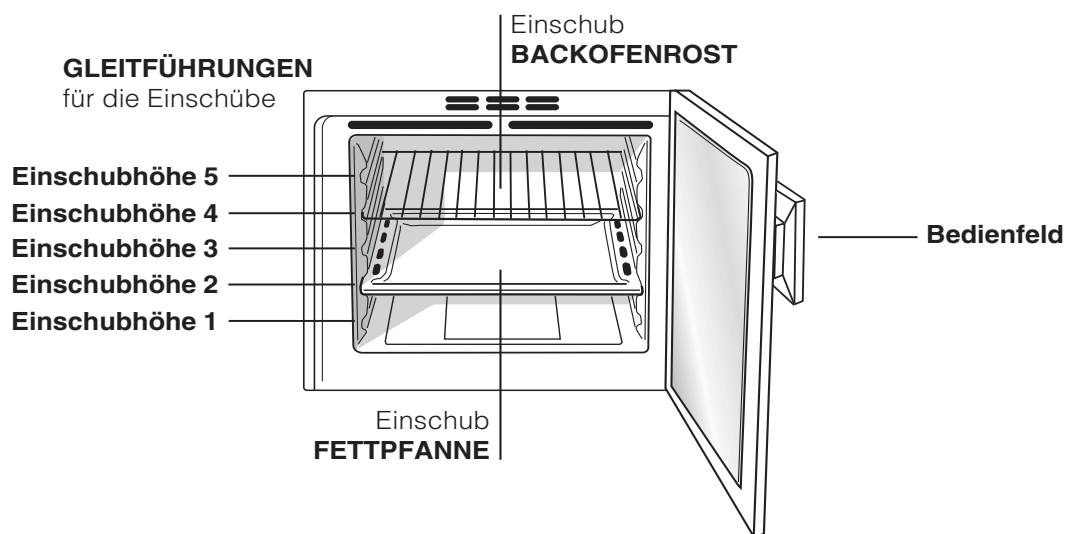
Beschreibung des Gerätes

DE

Geräteansicht des Modells mit klassisch als Klappe zu öffnender Backofentür

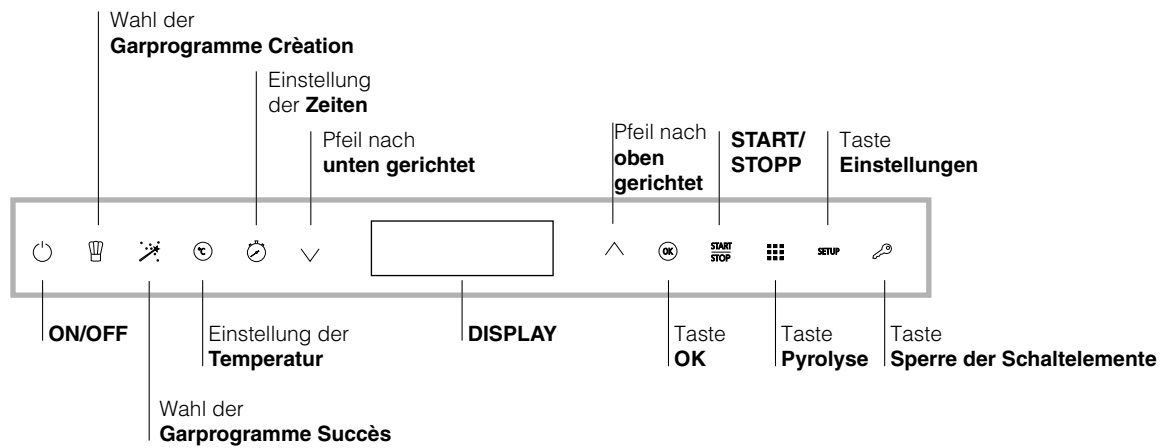


Geräteansicht des Modells mit seitlich zu öffnender Backofentür

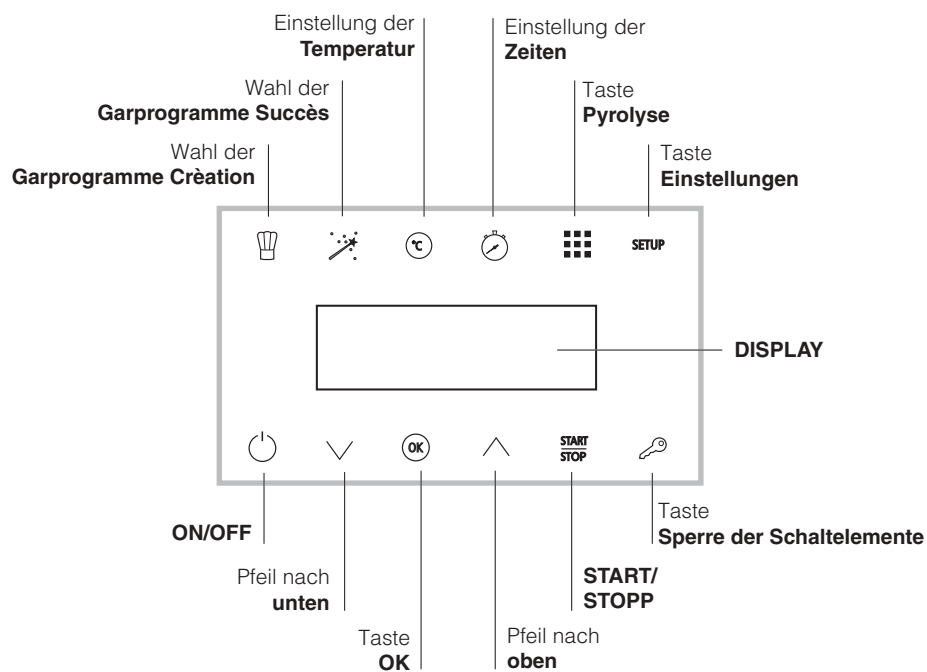


Bedienfeld des Modells mit klassisch als Klappe zu öffnender Backofentür

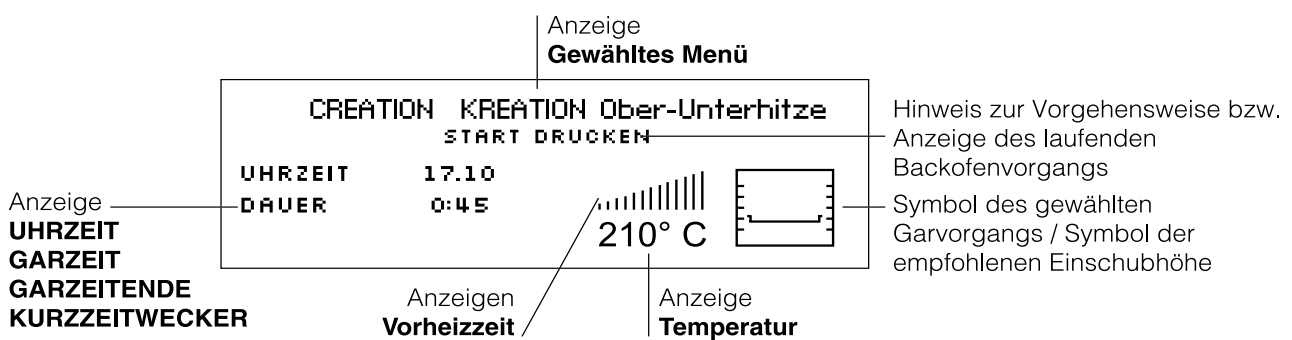
DE



Bedienfeld des Modells mit seitlich zu öffnender Backofentür



Display



Inbetriebsetzung und Gebrauch

DE

! Bei erstmaliger Inbetriebnahme sollte der leere Backofen für mindestens eine Stunde bei Höchsttemperatur und geschlossener Backofentür in Betrieb gesetzt werden. Schalten Sie das Gerät dann aus, öffnen Sie die Backofentür und lüften Sie die Küche. Der bei diesem Vorgang entstehende Geruch wird durch das Verdunsten der zum Schutz des Backofens aufgetragenen Stoffe verursacht.

! Bei Einschalten des Backofens schaltet dieser stets auf das Menü Kreation.

! Berührt der Benutzer nach Einschalten des Backofens keine weitere Taste, schaltet sich der Backofen nach 2 Minuten automatisch wieder aus.

Erste Inbetriebnahme

Schalten Sie das Bedienfeld, nach dem Anschluss an das Stromnetz, d.h. anlässlich der ersten Stromversorgung, durch Drücken der Taste  ein. Im Menü INSTALLATION erscheint die Liste der verfügbaren Sprachen. Wählen Sie die gewünschte Sprache über die Tasten $\vee$ und $\wedge$ aus. Die ausgewählte Sprache ist in Halbfettschrift dargestellt. Drücken Sie zur Bestätigung auf „OK“. Nach der Sprachauswahl zeigt das Display die folgenden Parameter an:

SPRACHE	Sprachauswahl
UHRZEIT	Einstellung der Uhrzeit
AKUST. SIGNALE	Tastenton
UHR	Einblendung der Uhr
INFOS ZUR SICHERHEIT	Textanzeige Info
AUSGANG	Beendigung der Installation

! Erfolgt nach Auswahl der Sprache aus dem Menü INSTALLATION innerhalb von 60 Sekunden kein Gebrauch, schaltet das Display auf das Menü Kreation.

Einstellung der Uhr

Zur Einstellung der Uhr schalten Sie den Backofen durch Druck auf die Taste  ein. Drücken Sie daraufhin auf „SETUP“ und verfahren Sie nun gemäß den Anleitungen.

1. Wählen Sie den Menüpunkt UHRZEIT und drücken Sie zur Änderung auf „OK“.
2. Stellen Sie die Stunden mittels der Tasten $\vee$ oder $\wedge$ ein;
3. Drücken Sie zur Bestätigung auf „OK“.
4. Stellen Sie die Minuten auf die gleiche Weise ein.

Einstellung des Kurzzeitweckers

Der Kurzzeitwecker kann sowohl bei ausgeschaltetem, als auch bei eingeschaltetem Backofen, inmitten eines Garprogramms eingestellt werden. Nach abgelaufener Zeit ertönt ein akustisches Signal, das sich nach einer Minute ausschaltet, oder durch Drücken auf eine beliebige Symboltaste abgestellt werden kann. Zur Einstellung des Kurzzeitweckers drücken Sie die Taste  und regulieren Sie die Minuten daraufhin mittels der Taste $\vee$ oder $\wedge$.

Drücken Sie zur Bestätigung auf „OK“.

! Der Kurzzeitwecker steuert nicht das Ein- und Ausschalten des Backofens.

Kindersicherung

Die Kindersicherungs-Funktion ermöglicht eine Sperrung der Backofentür und der Backofentasten. Zur Aktivierung der Funktion drücken Sie die Taste  und daraufhin zur Bestätigung die Taste "OK". Zur Deaktivierung der Funktion ist Obiges zu wiederholen.

Die Kindersicherung kann bei ein- oder ausgeschaltetem Backofen und auch dann aktiviert werden, wenn ein Garzeitende eingestellt oder Start gedrückt wurde. Die Kindersicherung kann in den zuvor genannten Fällen und auch nach Beendigung eines Garprogramms deaktiviert werden.

Demo-Modus

Der Backofen kann auch im Vorführmodus (DEMO) in Betrieb gesetzt werden: Während dieser Betriebsweise werden sämtliche Heizelemente deaktiviert, die Schaltelemente bleiben jedoch einsatzfähig.

Zur Aktivierung des DEMO-Modus drücken Sie, bei eingeschaltetem Backofen, hintereinander die Taste , die Taste $\wedge$ und die Taste "OK". Zur Deaktivierung des DEMO-Modus drücken Sie, bei eingeschaltetem Backofen, hintereinander die Taste  und die Taste $\wedge$.

Es ertönt ein akustisches Signal und auf dem Display erscheint die Anzeige „Demo Off“.

Der Demo-Modus kann lediglich aktiviert werden, wenn der Backofen eingeschaltet ist und alle Garprogramme ausgeschaltet wurden.

Inbetriebsetzung des Backofens

! Bei Einschalten des Backofens schaltet dieser stets auf das Menü Kreation.

1. Schalten Sie das Bedienfeld durch Druck auf die Taste  ein.
2. Drücken Sie auf die Taste des gewünschten Garprogramms Kreation  oder Succès . Das Display zeigt eine Liste der einstellbaren Programme an.
4. Wählen Sie mittels der Tasten $\vee$ oder $\wedge$ das gewünschte Programm und drücken Sie zur Bestätigung auf „OK“. Das Display zeigt die voreingestellte Temperatur und Dauer an (bei Succès-Garvorgängen jedoch nur die Dauer).
3. Drücken Sie die Taste „START/STOPP“, um den Garvorgang einzuleiten.
4. Der Backofen schaltet auf VORHEIZEN.
5. Ein akustisches Signal und das Aufleuchten sämtlicher Vorheiz-Anzeigen signalisieren, dass die

Vorheizphase abgeschlossen ist.

6. Während des Garvorgangs sind folgende Einstellungen jederzeit möglich:

- die Änderung der Temperatur durch Drücken der Taste  regulieren Sie die Temperatur mittels der Taste $\vee$ oder $\wedge$ und bestätigen Sie die Änderung durch Druck auf "OK" (nur für Garvorgänge Kreation);
- die Programmierung der Garzeit-Dauer (nur für Garvorgänge Kreation).
- ein Unterbrechen des Garvorgangs durch Betätigen der Taste „START/STOPP“;
- die Einstellung des Kurzzeitweckers  ;
- das Ausschalten des Backofens durch Betätigen der Taste .

7. Für den Fall eines Stromausfalls ist das Gerät mit einem System ausgestattet, welches das Programm wieder an dem Punkt aufnimmt, an dem es unterbrochen wurde. Noch auszuführende, vorprogrammierte Vorgänge hingegen werden bei Rückkehr der Stromversorgung nicht wiederhergestellt und müssen neu programmiert werden.

! Bei den Programmen BRATEN und GRILL ist keine Vorheizphase vorgesehen.

! Stellen Sie niemals Kochgeschirr auf dem Backofenboden ab, da dadurch das Email beschädigt werden könnte.

! Stellen Sie Ihr Kochgeschirr stets auf den mit dem Gerät gelieferten Backofenrost.

Kühlluftgebläse

Um die Temperaturen an den äußeren Teilen des Backofens abzusenken, wird mit Hilfe eines Kühlluftgebläses ein Luftstrahl erzeugt, der über dem Bedienfeld des Backofens austritt. In der Anfangsphase eines PYROLYSE-Programms arbeitet das Gebläse auf einer niedrigen Geschwindigkeitsstufe. Am Ende des PYROLYSE-Programms arbeitet das Gebläse auf der maximalen Geschwindigkeitsstufe.

! Nach Abschluss eines Garvorgangs bleibt das Gebläse solange in Betrieb, bis der Backofen ausreichend abgekühlt ist.

Backofenbeleuchtung

Bei ausgeschaltetem Backofen kann das Backofenlicht jederzeit durch Öffnen der Backofentür eingeschaltet werden.

TYPENSCHILD	
Abmessungen *	Breite 43,5 cm Höhe 32 cm Tiefe 41,5 cm
Nutzvolumen *	Liter 58
Elektrischer Anschluss	Spannung 220-240V ~ 50/60Hz maximale Leistungsaufnahme 2800W
ENERGY LABEL *	Richtlinie 2002/40/EG über die Etikettierung von Elektrobacköfen. Norm EN 50304 Deklarierte Energieverbrauchsklasse Erzwungene Konvektion - Heizfunktion:  Braten.
 	Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien: 2006/95/EWG vom 12.12.06 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen 89/336/EWG vom 03.05.89 (elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgenden Änderungen 93/68/EWG vom 22.07.93 und nachfolgenden Änderungen. 2002/96/EG

* Ohne ausziehbare Gleitschienen

Programme

DE

Garprogramme Kreation

! Für alle Programme ist eine Gartemperatur voreingestellt. Diese kann von Hand auf einen beliebigen Wert zwischen 30°C und 300°C verändert werden.

Das Programm **Kreation**  umfasst alle manuell eingestellten Garvorgänge.

Hierfür gibt der Backofen nur die wichtigsten Parameter an, die für das Gelingen aller Rezepte, von den einfachsten bis zu den anspruchsvollsten, notwendig sind: Temperatur, Wärmequelle, Feuchtigkeitsgrad und Umluft werden automatisch kontrolliert.

Dieses Kapitel wurde unter wertvoller Mithilfe unseres kulinarischen Beraters verfasst. Wir möchten Sie einladen, seine Ratschläge zu befolgen, damit Sie von seiner Erfahrung profitieren können und stets optimale Garergebnisse erzielen.

Die empfohlenen Garfunktionen, Temperaturen und Einschubhöhen basieren auf der Erfahrung und dem Können unseres Experten und erlauben Ihnen, immer wieder hervorragende Gerichte zu zaubern. Für jede Funktion in der Betriebsweise **Kreation** wird in der nachfolgend aufgeführten Tabelle angegeben, ob das Gargut in den **kalten** oder in den **vorgeheizten** Backofen eingeschoben wird. Das Einhalten dieser Angaben sichert ein optimales Garergebnis zu.

Soll im vorgeheizten Backofen gebacken werden, dann warten Sie bitte, bis die Vorheizzeit abgelaufen ist (Signal ertönt) und schieben Sie danach Ihr Gargut in den Ofen.

Die Temperatur wird automatisch nach Art des gewählten Garvorgangs festgelegt; es ist jedoch möglich, sie zu verändern, um ein besonderes Rezept zu verwirklichen.

Es besteht auch die Möglichkeit, die Garzeit mit sofortigem oder verzögertem Start einzustellen.

Programm **ECHTE HEISSLUFT**

Alle Heizelemente schalten sich ein und das Gebläse wird in Betrieb genommen. Da die Hitze im gesamten Backofen konstant ist, werden die Speisen sehr gleichmäßig gegart und gebräunt. Es kann auf maximal zwei Einschubhöhen gleichzeitig gegart werden.

Programm **GRILL**

Das obere Heizelement schaltet sich ein. Die sehr hohe Temperatur und die direkt auf das Grillgut gerichtete Hitze empfiehlt sich für Lebensmittel, die zur optimalen Garung einer hohen Temperatur auf der Oberseite bedürfen. Garen Sie bei geschlossener Backofentür.



Programm **DREHSPIESS**

Das obere Heizelement schaltet sich ein, und der Drehspieß wird in Betrieb gesetzt. Diese Funktion wurde für das Garen mit dem Drehspieß optimiert. Garen Sie bei geschlossener Backofentür.



Programm **ÜBERBACKEN**

Das obere und das runde Heizelement schalten sich ein und das Gebläse wird in Betrieb genommen. Außer der einseitigen Strahlungshitze zirkuliert Heißluft im Innern des Backofens. Ideal für Gratingerichte, Lasagna usw. Garen Sie bei geschlossener Backofentür.



Programm **OBER-UNTERHITZE**

Bei dieser traditionellen Garart verwenden Sie bitte nur eine Einschubhöhe. Wir empfehlen diese Funktion für langsames Garen oder Garen im Wasserbad. Zum Garen im Wasserbad kann das Wasser direkt in die Fettpfanne gegeben werden.



Programm **BRATEN**

Das obere und das runde Heizelement schalten sich ein und das Gebläse wird in Betrieb genommen. Außer der einseitigen Strahlungshitze zirkuliert Heißluft im Innern des Backofens. Hierdurch wird ein Verbrennen der Speisenoberflächen verhindert, und die Hitze dringt tiefer in die Speisen ein. Garen Sie bei geschlossener Backofentür.



Programm **HEFETEIG-FUNKTION**

Das runde Heizelement schaltet sich ein, und das Gebläse wird (nur während der Aufheizphase) in Betrieb gesetzt. Es handelt sich um eine ideale Backofentemperatur zum Gären von Hefeteigen. Während der Gärungsphase sollte die Backofentür geschlossen bleiben.



Programm **GEBÄCK**

Der kombinierte Einsatz des oberen und des runden Heizelementes machen dieses Programm zu einem idealen Backprogramm für Hefengebäck und -kuchen.



Programm **PASTETEN**

Der kombinierte Einsatz des oberen und des runden Heizelementes machen dieses Programm zu einem idealen Backprogramm für Kuchen und Gebäck aus Blätterteig oder Mürbeteig.



Programm **KUCHEN**

Dieses Backprogramm eignet sich für alle anderen, in den Programmen GEBÄCK und PASTETEN nicht angeführten Gebäck- und Kuchenarten (z.B.: kleine Windbeutel, Biskuit usw.)



Programm **BAISER / BRAUNE BAISER**

Die Temperaturen sind voreingestellt und können nicht verändert werden.

Das Programm BAISER ist für die Trocknungsphase der Baisers vorgesehen. Das Programm BRAUNE BAISER ist zum Bräunen der Baisers bestimmt.



Programm **AUFTAUFEN**

Dank des an der Backofenrückwand installierten Gebläses zirkuliert Luft in Raumtemperatur um das aufzutauende Gut. Auf diese Weise können alle Arten von Speisen aufgetaut werden, vor allem jedoch empfindliche Speisen, die keine Hitze vertragen, wie beispielsweise: Eistorten, Creme- oder Sahnetorten, Obsttorten usw.



Programme **NIEDRIGE TEMPERATUR**

Diese Art von Garen, die bei den Profiköchen sehr beliebt ist und von diesen seit Jahren angewandt wird, ermöglicht ein perfektes Garen der Speisen (Fleisch, Fisch, Obst, Gemüse) bei sehr niedrigen Temperaturen (85-120°C), wodurch der Geschmack derselben hervorgehoben wird.

Die Vorteile sind nicht zu unterschätzen:

- Da die Gartemperaturen sehr niedrig liegen (im Allgemeinen unter der Verdampfungstemperatur), wird das Verdampfen der zum Garen eingesetzten Flüssigkeiten (Soßen usw.) auf ein Minimum herabgesetzt, das Gargut bleibt somit saftig und zart;
- das Fleisch schrumpft nicht so sehr zusammen, wie beim traditionellen Garen. Das Ergebnis ist zartes Fleisch das keine Ruhephase nach dem Garen erfordert. Braten Sie das Fleisch zuerst in der Kasserolle auf dem Kochfeld ringsum an.

Vakuumgaren bei Niedrigtemperaturen, eine seit 30 Jahren bei den berühmtesten Köchen beliebte Garart, bietet zahlreiche Pluspunkte:

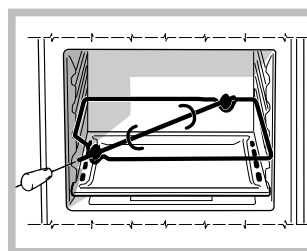
- gastronomische: Es begünstigt die Konzentration der Aromen unter Wahrung sämtlicher Geschmackseigenschaften der Speisen, die weich und zart bleiben.
- hygienische: Es gewährleistet höchste Hygiene, da die Speisen keinerlei Einwirkungen schädlichen Sauerstoffs ausgesetzt werden, und somit für längere Zeit im Kühlschrank aufbewahrt werden können.
- organisatorische: Dank der längeren Haltbarkeitszeiten können Gerichte längere Zeit im Voraus zubereitet werden.
- dietetische: Eine solche Garart erfordert nur kleinste Fettmengen, die Speisen sind demnach leicht und verträglich.
- und ökonomische Pluspunkte: Das Einschrumpfen der Speisen wird wesentlich reduziert.

Zur Anwendung dieser Technik ist ein Vakuumgerät nebst der entsprechenden Beutel erforderlich.

Befolgen Sie aufmerksam die Anleitungen zur Vakuumverpackung von Lebensmitteln und Speisen. Die Konservierung von rohen Lebensmitteln (Obst, Gemüse usw.) wie auch von gekochten Lebensmitteln (traditionelle Garart) wird durch Vakuumverpackung garantiert.

Drehspieß

Zur Inbetriebnahme des Drehspießes (*siehe Abbildung*) verfahren Sie wie folgt:



1. Schieben Sie die Fettafangeinrichtung auf Einschubhöhe 1 ein;
2. Schieben Sie die Drehspießhalterung auf Einschubhöhe 3 ein und stecken Sie den Spieß in die entsprechende Öffnung

der Backofenrückwand;

3. Setzen Sie den Drehspieß durch Wahl des Programms  in Betrieb.

Automatik-Garprogramme Succès

! Öffnen Sie die Backofentür bitte nicht. Sie verhindern dadurch, dass Dauer und Temperatur des Garvorgangs verfälscht werden.

Das Programm **Succès**  umfasst alle automatischen Garvorgänge, die von unserem Küchenchef entwickelt wurden.

Alle Funktionen in der Betriebsweise **Succès** sind vollautomatisch: **Temperatur** und **Garzeit** sind **vorbestimmt** und durch das System **C.O.P.® (Cottura Ottimale Programmata – Programmierter optimale Garzeit)** unveränderlich. Somit wird ein perfektes Ergebnis garantiert. Der Garvorgang wird automatisch unterbrochen und der Backofen zeigt an, wenn das Gericht gar ist (nur die Funktion „Pizzeria“ erfordert eine Endbewertung seitens des Benutzers). Dieses Kapitel wurde unter wertvoller Mithilfe unseres kulinarischen Beraters verfasst. Wir möchten Sie einladen, seine Ratschläge zu befolgen, damit Sie von seiner Erfahrung profitieren können und stets optimale Garergebnisse erzielen. Die empfohlenen Garfunktionen, Temperaturen und Einschubhöhen basieren auf der Erfahrung und dem Können unseres Experten und erlauben Ihnen, immer wieder hervorragende Gerichte zu zaubern. Sämtliche Succès-Garvorgänge sehen ein Einschieben in den kalten Backofen vor, mit Ausnahme der Funktion Pizzeria (siehe nachfolgenden Abschnitt).

Für die Programme **BRATEN...** und **PASTETEN...** kann ein zeitverschobener Start programmiert werden.



Programm **BRATEN**

Verwenden Sie diese Funktion für Kalbs-, Schweine- und Lammbraten. Schieben Sie das Gargut in den kalten Ofen. Es kann jedoch auch in den vorgeheizten Backofen gegeben werden.



Programm **PASTETEN...**

Diese Funktion ist ideal zum Backen von Kuchen mit Natur- oder chem. Hefe, oder ohne Hefe. Schieben Sie das Gargut in den kalten Ofen. Es kann jedoch auch in den vorgeheizten Backofen gegeben werden.



Programm **PIZZA / PIZZERIA**

Benutzen Sie diese Funktion zum Backen von Pizzen. Befolgen Sie das angeführte Rezept sowie die Details.

Für das Programm **PIZZA** muss stets die gewünschte Garstufe gewählt werden.

Im Allgemeinen **zeigt der Backofen den Zeitpunkt zum Einschieben des Backgutes** durch ein akustisches Signal und die Schriftanzeige **BESTÄTIGUNG BACKGUT EINGEG.** an.



Programm **PIZZA**

Für optimale Ergebnisse befolgen Sie bitte aufmerksam die nachfolgend aufgeführten Anweisungen:

- Halten Sie sich bitte an das Rezept.
- Der Teig muss zwischen 500 g und 700 g wiegen.
- Fetten Sie das Backblech leicht ein.

PIZZAREZEPT:

1 Backblech, untere Einschubhöhe, bei kaltem oder vorgeheiztem Backofen

Rezept für 3 Pizzen mit etwa 550 g: 1000 g Mehl, 500 g Wasser, 20 g Salz, 20 g Zucker, 10 cl Olivenöl, 20 g frische Hefe (oder zwei Tütchen Instanthefer)

- Aufgehen bei Raumtemperatur: 1 Stunde.
- Schieben Sie Pizza in den kalten oder vorgeheizten Backofen ein.
- Starten Sie das Garprogramm  **PIZZA**.



Programm **BROT**

Benutzen Sie diese Funktion zur Brotherstellung. Befolgen Sie das angeführte Rezept sowie die Details. Für optimale Ergebnisse befolgen Sie bitte aufmerksam die nachfolgend aufgeführten Anweisungen:

- Halten Sie sich bitte an das Rezept.
- Berücksichtigen Sie das **Maximalgewicht** pro Backblech.
- **Vergessen Sie nicht, 1 dl Wasser in die Fettpfanne über dem Backblech mit dem Teig zu geben und starten Sie den Garvorgang bei kaltem Backofen.**
- Der Teig sollte bei Raumtemperatur eine Stunde bis eineinhalb Stunden lang gehen (je nach Zimmertemperatur), bis er seine doppelte Größe erreicht hat.

BROTREZEPT:

1 Backblech mit 1000 g max., untere Einschubhöhe
2 Backbleche mit 1000 g max., untere und mittlere Einschubhöhe

Rezept für 1000g Teig: 600 g Mehl, 350 g Wasser, 10 g Salz, 25 g frische Hefe (oder zwei Tütchen Instanthefer)

Vorgang:

- Vermischen Sie Mehl und Salz in einem großen Behälter.
- Lösen Sie die Hefe in leicht lauwarmem Wasser (circa 35 Grad) auf.
- Drücken Sie eine Mulde in das Mehl.
- Geben Sie das Gemisch aus Wasser und Hefe hinein.
- Kneten Sie das Ganze, bis ein homogener und nur leicht klebriger Teig entsteht. Plätten Sie hierfür den Teig mit dem Handballen und kneten Sie ihn dann wieder zusammen (für ca. 10 Minuten).
- Formen Sie eine Kugel und lassen Sie sie bei Raumtemperatur eine bis eineinhalb Stunden gehen (bis der Teig seine doppelte Größe erreicht hat); decken Sie den Teig während des Vorgangs mit Frischhaltefolie ab.
- Teilen Sie den Teig, so dass Sie mehrere Brote erhalten.
- Geben Sie diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
- Bestäuben Sie die Brote mit Mehl.
- Schneiden Sie die Brote ein.
- Geben Sie 1 dl kaltes, destilliertes Wasser in die Fettpfanne und positionieren Sie diese über dem Backblech mit dem Teig.
- Schieben Sie das Gargut in den kalten Ofen.
- Starten Sie das Garprogramm  **BROT**.
- Legen Sie die Brote nach dem Garvorgang auf ein Gitter, damit sie komplett abkühlen können.

Garzeit-Programmierung

! Die Programmierung ist nur nach Auswahl eines Garprogramms möglich.

Programmierung der Garzeit-Dauer

Drücken Sie auf die Taste  und verfahren Sie wie folgt:

1. Wählen Sie den Menüpunkt „DAUER“ und drücken Sie zur Bestätigung auf „OK“.
 2. Stellen Sie über die Tasten $\vee$ und $\wedge$ die Zeit ein.
 3. Drücken Sie zur Bestätigung auf „OK“.
 4. Wählen Sie „AUSGANG“ und drücken Sie zur Bestätigung auf „OK“. Die Einstellung wird gespeichert.
 5. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal und der Backofen wird ausgeschaltet.
- Beispiel: Es ist 9:00 Uhr und es wird eine Programmdauer von 1 Std. und 15 Min. programmiert. Das Programm stoppt automatisch um 10:15 Uhr.

! Die Garzeit-Dauer kann nur für die Garvorgänge Kreation eingestellt werden.

Vorwahl eines Garvorgangs

1. Drücken Sie die Taste  und führen Sie die für die Programmdauer beschriebenen Schritte 1 bis 3 aus.
 2. Wählen Sie den Menüpunkt „GARZEITENDE“ und drücken Sie zur Bestätigung auf „OK“.
 3. Stellen Sie die Stunden mittels der Taste $\vee$ oder $\wedge$ ein;
 4. Drücken Sie zur Bestätigung auf „OK“.
 5. Drücken Sie erneut die Taste $\vee$ oder $\wedge$, um die Minuten einzustellen.
 6. Drücken Sie zur Bestätigung auf „OK“.
 9. Zur Aktivierung der Programmation drücken Sie die Taste „START“.
 10. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal und der Backofen wird ausgeschaltet.
- Beispiel: Es ist 9:00 und es wird eine Dauer von 1 Std. und 15 Min. sowie das Programmende für 12:30 Uhr vorprogrammiert. Das Programm startet also automatisch um 11:15 Uhr.

Die Displayanzeige „WARTEN AUF KOCHVORGANG“ signalisiert, dass ein verzögerter Garzeitstart programmiert wurde. Auf dem Display wird abwechselnd die als Garzeitende programmierte Uhrzeit und die Garzeit (Dauer) eingeblendet. Solange sich der Backofen in der Wartezeit-Modalität befindet, kann das Garzeitende noch gemäß obiger Verfahrensweise geändert werden. Um eine programmierte Garzeit zu löschen, stellen Sie die Garzeit-Dauer auf 0:00 ein, oder schalten den Backofen aus .

! Wird eine Garzeit-Dauer eingestellt, kann ein verzögerter Start programmiert werden.

Praktische Back-/Brathinweise

! Verwenden Sie beim Heißluftgaren nicht die Einschubhöhen 1 und 5: Sie sind der Heißluft zu direkt ausgesetzt, wodurch empfindliche Gerichte leicht verbrennen könnten.

! Setzen Sie beim Garen mit den Programmen DREHSPIESS, ÜBERBACKEN und BRATEN die Fettpfanne zum Auffangen von abtropfendem Fett oder Fleischsaft auf Einschubhöhe 1 ein.

ECHTE HEISSLUFT

- Verwenden Sie bitte die Einschubhöhen 2 und 4, wobei die 2. Ebene für die Speisen verwendet werden sollte, die mehr Hitze verlangen.
- Setzen Sie die Fettpfanne in die untere und den Rost in die obere Führung ein.

ÜBERBACKEN

- Schieben Sie den Grillrost in die Position 3 oder 4 ein und geben Sie die zu garenden Speisen in die Mitte des Grillrostes.
- Es empfiehlt sich die Einstellung auf Höchsttemperatur. Im Übrigen ist es bei dieser Funktion völlig normal, dass das obere Heizelement nicht ständig rot glüht: Es wird durch einen Thermostaten gesteuert.

Tabelle Garvorgänge Kreation

! Bei den Garprogrammen Kreation sind die Gartemperaturen voreingestellt.

	Funktion	Empfohlener Garvorgang für ...	Einschubhöhe Fettpfanne/ Backblech	Einschubhöhe Bratrost 1	Einschubhöhe Bratrost 2	Einschieben	Notahinweis
	Echte Heißluft	Gleichzeitiges Backen mehrerer Gerichte auf 2 oder 3 Ebenen ohne Vermischung von Geruch oder Geschmack;	1	3	5 (falls auf 3 Ebenen gebacken wird)	vorgeheizt	Falls Sie nur ein Gericht backen sollten, schieben Sie die Fettpfanne/das Backblech auf Einschubhöhe 2.
	Grill	Rindersteak, Fisch, Gegrilltes, im Teller überbackene Gerichte usw.	1	Die Höhe ist von der Größe des Grillgutes abhängig		vorgeheizt	
	Drehspieß	Braten – weißes oder rotes Fleisch	1	3 (Drehspieß)		kalt	
	Überbacken	Gratinerte Gerichte (Kartoffelgratin, Lasagne usw.)	2			kalt	Soll ein Grätingericht (kalt oder heiß) 2stärker überbacken werden, empfiehlt sich das Hinzuschalten der Funktion Grill. Temperatur (210° C) nicht veränderbar
	Ober-unterhitze	Langsames Garen (Rindfleisch, Gulaschgerichte usw.) oder Kochen im Wasserbad (Terrinen, Creme usw.)	2			vorgeheizt	Zum Kochen im Wasserbad, können Sie das Wasser direkt in die Fettpfanne gießen.
	Braten	Braten (weißes oder rotes Fleisch)	1	2		kalt	Die empfohlene Temperatur garantiert eine perfekte Garzeit und verhindert Rauchbildung. Die Fettpfanne auf die 2. Einschubhöhe schieben, falls das Fleisch auf einer Unterlage liegt.
	Hefeteig	Hefeteig gehen lassen (Brioche, Brot, süße Kuchen, Croissants usw.)	2			kalt	Temperatur (40° C) nicht veränderbar
	Gebäck	Verschiedene Gebäckarten mit Hefe	2			vorgeheizt	Zum Pizza-Backen sollte die Temperatur auf 220°C gebracht werden.
	Pasteten	Süße Kuchen und Gemüsekuchen (Mürbeteig oder Blätterteig)		2		vorgeheizt	Optimales Garen bei großer Unterhitze und angemessene Bräunung des Kuchendeckels
	Kuchen	Sämtliches andere, nicht im Programm „Brioche“ und „Torten“ enthaltene Gebäck, wie kleine Windbeutel, Pfundkuchen, Bisquitteig, Apfeltaschen usw.)	2			vorgeheizt	Wird nur auf einer Ebene gebacken, legen Sie das Kleingebäck (Windbeutel, Apfeltaschen usw.) bzw. stellen die Kuchenform (Bisquitteig usw.) auf das Backblech.
	Baiser	Baisers <u>trocknen</u>	2			vorgeheizt	Temperatur (70° C) nicht veränderbar – weiße, sehr knusprige Baisers – Besonders langer Trockenvorgang.
	Braune Baiser	Baisers <u>backen</u>	2			vorgeheizt	Temperatur (110° C) nicht veränderbar – Goldigbraune Baisers, außen knusprig und innen zart.
	Auftauen		1	2			Wir empfehlen ein langsames Auftauen im Kühlschrank. Durch Einsatz des Backofens erzielen Sie eine Zeitersparnis von 50%. Die Funktion eignet sich für alle Lebensmittel, seien sie gekocht oder roh.
	Niedrigtemperatur 85	Fleisch, Gemüse, Fisch usw.	2			kalt	
	Niedrigtemperatur 95	Fleisch, Gemüse, Fisch usw.	2			kalt	
	Niedrigtemperatur 120	Fleisch, Gemüse, Fisch usw.	2			kalt	
	Aufwärmen	Fertiggerichte	2			kalt	Temperatur (140° C) nicht veränderbar
	Pasteurisierung	Obst, Gemüse usw.	2			kalt	Das kleine Kochgeschirr kann auf Einschubhöhe 2 eingeschoben werden (Backblech Ebene 1 und Backofenrost auf Ebene 3). Lassen Sie das Kochgeschirr im Backofen erkalten.

Tabelle Garvorgänge Succès

! Bei den Garprogrammen Succès sind Gartemperaturen und Garzeit-Dauer voreingestellt.

	Funktion	Empfohlener Garvorgang für ...	Einschubhöhe Fettpfanne/ Backblech	Einschubhöhe Bratrost 1	Einschubhöhe Bratrost 2	Einschieben	Hinweis
	Rinderbraten	Rinderbraten	1	2		kalt	Falls das Fleisch auf einer Unterlage liegt, stellen Sie diese auf die Fettpfanne und auf Einschubhöhe 2. Sollte der Backofen bereits heiß sein, können Sie das Gargut auch in den heißen Backofen einschieben.
	Kalbsbraten	Kalbsbraten	1	2			
	Schweinebraten	Schweinebraten	1	2			
	Gebratenes huhn	Brathähnchen	1	2			
	Lammbraten	Lammkeule	1	2			
	Pasteten	Süße Kuchen oder Gemüsekuchen (Sand-, Mürbe- oder Blätterteig)		2		kalt	Schieben Sie bei gleichzeitigem Garen die Fettpfanne bzw. das Backblech auf Einschubhöhe 1 und die Backofenroste auf Position 3 und 5. Sollte der Backofen bereits heiß sein, können Sie das Gargut auch in den heißen Backofen schieben.
	Gebäck	Hefegebäck (Brioche, Mandelkuchen usw.)	2				
	Kuchen	Gebäck mit Backpulver (Pfundkuchen, Marmorkuchen usw.)	2				
	Obstkuchen	Kuchen ohne Hefe (Clafoutis, Mandelkuchen, Gemüsekuchen usw.)	2				
	Pizza	Gefüllte Pizza, Fladen (Hefeteig)	2			vorgeheizt	Dehnen Sie den Teig direkt auf dem Backblech. Schieben Sie bei gleichzeitigem Garen die Fettpfanne bzw. das Backblech auf Einschubhöhe 1 und die Backofenroste auf Position 3 und 5.
	Pizzeria	Auf Stein gebackene flache Pizza (Hefeteig)		4 (Stein auf Backrost)			Geben Sie den Stein in den Backofen, um ihn zu erhitzen. Bitte Anzeige: BESTÄTIGUNG BACKGUT EINGEG. abwarten, um das Backgut einzugeben.
	Brot	*		*			*

! Das Gerät wurde entsprechend den strengsten internationalen Sicherheitsvorschriften entworfen und gebaut. Nachstehende Hinweise werden aus Sicherheitsgründen geliefert und sollten aufmerksam gelesen werden.

Allgemeine Sicherheit

! Bei den Bedienelementen des Backofens handelt es sich nicht um Touch-Control-Tasten. Es empfiehlt sich demnach, leicht auf die Tasten zu drücken.

- Dieses Gerät ist für den nicht professionellen Einsatz im privaten Haushalt bestimmt.
- Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt werden, auch nicht, wenn es sich um einen geschützten Platz handelt. Es ist gefährlich, das Gerät Gewittern und Unwettern auszusetzen.
- Benutzen Sie zum Handling des Gerätes stets die sich seitlich am Backofen befindlichen Gerätegriffe.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen und auch nicht, wenn Sie barfuß sind.
- Das Gerät darf nur von Erwachsenen und gemäß den Hinweisen der vorliegenden Bedienungsanleitung zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden.
- **Bei in Betrieb befindlichem Gerät werden die Heizelemente und einige Ofentürteile sehr heiß. Berühren Sie sie nicht und halten Sie Kinder vom Ofen fern.**
- Vermeiden Sie, dass die Netzkabel anderer Elektrogeräte in Kontakt mit heißen Backofenteilen gelangen.
- Die zur Belüftung und Wärmeableitung vorgesehenen Öffnungen dürfen nicht zugestellt bzw. abgedeckt werden.
- Fassen Sie den Griff zur Türöffnung stets in der Mitte an. An den Seiten könnte er heiß sein.
- Verwenden Sie stets Backofenhandschuhe.
- Kleiden Sie den Boden des Backofens nicht mit Aluminiumfolie aus.
- Legen Sie keine entzündbaren Materialien in den Backofen: Sie könnten sich entzünden, wenn das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose, sondern nur am Netzstecker selbst.
- Ziehen Sie vor der Reinigung oder vor Wartungsmaßnahmen stets den Netzstecker aus der Steckdose.
- Bei etwaigen Störungen versuchen Sie bitte nicht, Innenteile selbst zu reparieren. Kontaktieren Sie den Kundendienst (siehe Kundendienst).
- Stellen Sie bitte keine schweren Gegenstände auf der geöffneten Backofentür ab.

- Vermeiden Sie unbeabsichtigte Stöße auf den Griff, die Glasscheibe könnte hierdurch beschädigt werden.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder Wahrnehmungsfähigkeiten oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Produktkenntnis geeignet, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder zuvor Anleitungen zum Gerätegebrauch erhalten haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Entsorgung

- Entsorgung des Verpackungsmaterials: Befolgen Sie die lokalen Vorschriften; Verpackungsmaterial kann wiederverwertet werden.
- Die europäische Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) sieht vor, dass Haushaltsgeräte nicht mit dem normalen Stadtmüll entsorgt werden dürfen. Die Altgeräte müssen getrennt gesammelt werden, um die Rückführung und das Recycling der Materialien zu optimieren, aus denen die Geräte hergestellt sind, und um mögliche Belastungen der Gesundheit und der Umwelt zu verhindern. Das Mülleimersymbol ist auf allen Produkten dargestellt, um an die Verpflichtung zur getrennten Abfallsammlung zu erinnern. Altgeräte müssen der entsprechenden öffentlichen Sammelstelle zugeführt werden, oder können, falls die nationale Gesetzgebung es vorsieht, anlässlich des Kaufes eines neuen gleichartigen Gerätes dem Händler zur Entsorgung zurück gegeben werden. Alle führenden Haushaltgeräte-Hersteller engagieren sich schon länger in der Abfallwirtschaft, insbesondere in der Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Energie sparen und Umwelt schonen

- Für einen sparsamen Energieverbrauch verwenden Sie den Backofen in den Stunden zwischen dem späten Nachmittag und dem frühen Morgen. Mit Hilfe der Programmvorwahl, vor allem dem „Garvorgang mit verzögertem Start“ (siehe *Garprogramme*) und der „Selbstreinigung mit verzögertem Start“ (siehe *Reinigung und Pflege*) können Sie die Benutzung Ihres Backofens in diesem Sinne programmieren.
- Es empfiehlt sich, die Programme DREHSPIESS, GRILL und BRATEN stets bei geschlossener Backofentür zu verwenden: Dadurch erzielen Sie nicht nur optimale Ergebnisse, sondern sparen auch Energie (ca. 10%).
- Halten Sie die Dichtungen sauber und in einem einwandfreien Zustand, so dass sie gut an der Tür anliegen und keine Wärmeverluste verursachen.

Reinigung und Pflege

DE

Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz

Vor jeder Reinigung und Pflege ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

Reinigung Ihres Gerätes

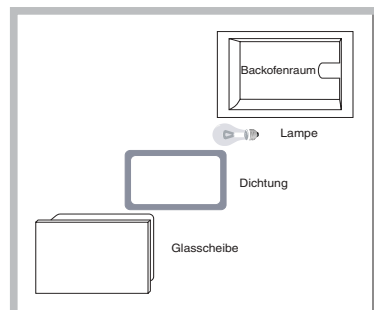
- Die emaillierten oder aus Edelstahl gefertigten Außenteile des Gerätes sowie die Gummidichtungen können mit einem mit lauwarmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel getränkten Schwamm gereinigt werden. Sollten die Flecken nur schwer zu entfernen sein, verwenden Sie spezielle Reinigungsmittel. Es ist ratsam, die Teile nach der Reinigung gut nachzuspülen und trockenzureiben. Benutzen Sie auf keinen Fall Scheuermittel oder sonstige scharfe Reiniger.
- Der Backofen sollte möglichst nach jedem Gebrauch, solange er noch leicht warm ist, gereinigt werden. Verwenden Sie hierzu warmes Wasser und ein Reinigungsmittel, spülen Sie mit Wasser nach und reiben Sie den Backofen mit einem weichen Tuch trocken. Vermeiden Sie Scheuermittel.
- Das Zubehör lässt sich mit Ausnahme der Gleitschienen wie normales Geschirr (auch im Geschirrspüler) reinigen.
- Wir empfehlen, das Reinigungsmittel nicht direkt auf den Bedienfeld-Bereich zu sprühen, sondern einen Schwamm zu verwenden.
- Reinigen Sie die Backofentür aus Glas bitte nur mit einem weichen Schwamm und mildem Spülmittel und trocknen Sie sie abschließend mit einem weichen Tuch. Verwenden Sie keine rauen, scheuernden Materialien oder scharfkantige, metallische Schaber, da diese Kratzer auf ihrer Oberfläche hinterlassen und das Zerschlagen des Glases zur Folge haben können.
- Verwenden Sie zur Reinigung bitte keine Dampfgeräte.

Überprüfung der Dichtungen

Kontrollieren Sie in regelmäßigen Abständen den Zustand der Dichtung rund um die Backofentür. Wenden Sie sich im Falle einer Beschädigung dieser Dichtung an Ihre nächstgelegene Kundendienststelle (*siehe Kundendienst*). Es empfiehlt sich, den Backofen bis zur erfolgten Reparatur nicht in Gebrauch zu nehmen.

Lampenaustausch

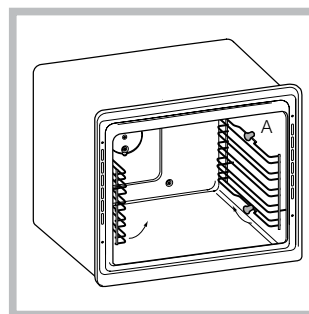
Verfahren Sie zum Austausch der Backofenlampe wie folgt:



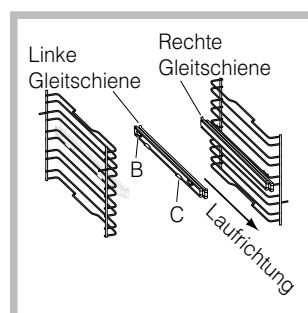
1. Nehmen Sie die Glasabdeckung ab; verwenden Sie hierzu einen Schraubenzieher.
2. Schrauben Sie die Lampe heraus und ersetzen Sie sie durch eine neue Lampe desselben Typs: Leistung 15 W, Sockel E 14. Bringen Sie die Abdeckung wieder an. Achten Sie hierbei darauf, dass die Dichtung ordnungsgemäß eingelegt wird (*siehe Abbildung*).

Montage des Gleitschienen-Bausatzes

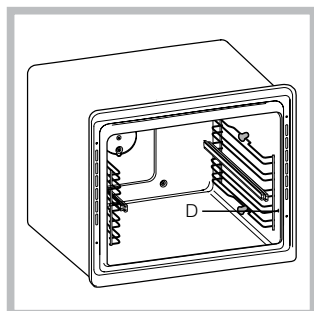
Verfahren Sie zur Montage der Gleitschienen wie folgt:



1. Ziehen Sie die beiden Rahmen aus den Abstandsstücken A heraus (*siehe Abbildung*).



2. Wählen Sie die Einschubebene, auf der Sie die Gleitschiene einsetzen möchten. Setzen Sie auf den Rahmen zuerst das Einrastteil B und dann das Einrastteil C auf. Achten Sie hierbei auf die Laufrichtung zum Auszug der Gleitschiene.



3. Befestigen Sie die mit den Gleitschienen versehenen beiden Rahmen in den entsprechenden Löchern der Backofenwände (*siehe Abbildung*). Die oberen Löcher sind für den linken Rahmen bestimmt, die unteren dagegen für den rechten Rahmen.

4. Stecken Sie die Rahmen abschließend wieder auf die Abstandsstücke A auf.

! Setzen Sie die Gleitschienen nicht auf Position 5 ein.

PYROLYSE-Selbstreinigung

Während des Pyrolyse-Reinigungsprogramms werden im Backofeninneren Temperaturen von bis zu 500°C erzielt, dank dessen zurückgebliebene Speisereste verkohlt werden. Der Schmutz wird regelrecht verascht.

Während der automatischen Reinigung können einzelne Ofenteile sehr heiß werden. Kinder sind daher vom Backofen fernzuhalten. Durch das Glas der Ofentür kann beobachtet werden, wie einige Speisereste verkohlen und aufglimmen. Es handelt sich um eine spontane Verbrennung, ein völlig normaler Vorgang, der keinerlei Risiken birgt.

!Der Backofen ist dazu ausgerichtet, den Benutzer darauf aufmerksam zu machen, wenn ein Reinigungsvorgang durchgeführt werden sollte. Auf dem Display erscheint die Anzeige „PYROLYSE wird empfohlen- MÖCHTEN SIE STARTEN?“

Vor Aktivierung einer PYROLYSE:

- Entfernen Sie mit einem feuchten Schwamm größere Speisereste aus dem Backofeninneren. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel;
- nehmen Sie sämtliches Zubehör, die Teleskopführungen und die Halterungsrahmen aus dem Backofen.
- Lassen Sie keine Geschirrtücher oder Topflappen am Backofengriff hängen.

! Ist der Backofen sehr heiß, startet der Pyrolyse-Reinigungsvorgang möglicherweise nicht. Warten Sie, bis sich der Backofen abgekühlt hat.

! Das Programm kann nur bei geschlossener Backofentür aktiviert werden.

Drücken Sie zur Aktivierung einer PYROLYSE die Taste  und daraufhin die Taste . Wählen Sie über die Taste $\vee$ oder $\wedge$ die gewünschte PYROLYSE-Reinigungsstufe, die über eine voreingestellte Dauer verfügt, und nicht geändert werden kann.

1. Sparprogramm (ECO): Dauer 1 Stunde;
2. Normalprogramm (NOR): Dauer 1 Stunde und 30 Minuten
3. Intensivprogramm (INT): Dauer 2 Stunden.

Drücken Sie zur Bestätigung auf „OK“. Drücken Sie die Taste „START/STOPP“, um die PYROLYSE in Gang zu setzen.

Sicherheitsvorrichtungen

- Bei Erreichen hoher Temperaturen wird die Backofentür automatisch gesperrt;
- Bei Auftreten von Unregelmäßigkeiten wird die Stromversorgung der Heizelemente unterbrochen;
- Nach erfolgter Sperre der Backofentür können die vorgenommenen Einstellungen (Dauer und Ende) nicht mehr geändert werden.

! Die Programmierung ist nur nach der Wahl des Programms PYROLYSE möglich.

Programmierung des verzögerten Selbstreinigungsvorgangs

1. Drücken Sie die Taste .
 2. Wählen Sie den Menüpunkt GARZEITENDE und drücken Sie zur Bestätigung auf „OK“.
 3. Stellen Sie die Stunden mittels der Taste $\vee$ oder $\wedge$ ein;
 4. Drücken Sie zur Bestätigung auf „OK“.
 5. Drücken Sie erneut die Taste $\vee$ oder $\wedge$, um die Minuten einzustellen.
 6. Drücken Sie zur Bestätigung auf „OK“.
 9. Zur Aktivierung der Programmation drücken Sie die Taste „START/STOPP“.
 10. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal und der Backofen wird ausgeschaltet.
- Beispiel: Es ist 9.00 Uhr, und es wird ein PYROLYSE-Sparprogramm mit voreingestellter Dauer von 1 Stunde gewählt. Programmieren Sie demnach 12.30 Uhr als Programmende. Das Programm startet also automatisch um 11:30:00 Uhr.

Die Displayanzeige "WARTEN AUF PYROLYSE-VORGANG" signalisiert, dass ein verzögerter Start programmiert wurde. Auf dem Display wird abwechselnd die Uhrzeit, die als Ende des Vorgangs programmierte Uhrzeit und die Dauer eingeblendet.

Um eine Programmation zu löschen drücken Sie die Taste .

Nach Abschluss des Selbstreinigungsverfahrens

Die Backofentür kann jedoch nicht sofort geöffnet werden, sondern erst dann, wenn die Backofentemperatur auf ein annehmbares Niveau gesunken ist. An den Ofenwänden und auf dem Backofenboden könnte sich während der Reinigung etwas weißer Staub abgelagert haben. Nach Abkühlen des Backofens lässt sich dieser mit einem feuchten Schwamm mühelos entfernen. Möchten Sie jedoch die noch vorhandene Ofenwärme zum Garen nutzen, dann ist es nicht erforderlich, diese Staubablagerungen sofort zu entfernen. Sie sind unschädlich.

Zur Beachtung:

Das Gerät ist mit einem Diagnose-System ausgestattet, dank dessen eventuelle Betriebsstörungen erfasst werden können. Diese werden auf dem Display durch Meldungen folgenden Typs angezeigt: „ER“ gefolgt von Nummern.

Versuchen Sie, die Taste  für 6 Sekunden gedrückt zu halten, und prüfen Sie, ob die Störung erneut erfasst wird.

In diesen Fällen ist der Kundendienst anzufordern.

Bevor Sie den Kundendienst anfordern:

- Vergewissern Sie sich bitte, ob die Störung nicht eigenhändig behoben werden kann.;
- Starten Sie das Programm erneut, um sicher zu sein, dass die Störung beseitigt wurde.
- Sollte dies nicht der Fall sein, wenden Sie sich bitte an die autorisierte Kundendienststelle.

! Wenden Sie sich auf keinen Fall an nicht autorisierte Techniker.

Geben Sie bitte Folgendes an:

- die genaue Beschreibung des Fehlers;
- die auf dem Display angezeigte Meldung
- das Gerätemodell (Mod.)
- die Modellnummer (S/N).

Letztere Informationen können dem Typenschild, das sich auf dem Gerät befindet, entnommen werden.

DE