

IT**Italiano, 1****GB**

English, 13

FR

Français, 25

NLNederlands,
37**DE**

Deutsch, 49

FP T6.1**FM 886.1 MT**

Sommario

Installazione, 2-3

Posizionamento
Collegamento elettrico
Targhetta caratteristiche

Descrizione dell'apparecchio, 4

Vista d'insieme
Pannello di controllo

Avvio e utilizzo, 5

Impostare orologio e timer
Avviare il forno
Blocco comandi
Modalità DEMO

Programmi, 6-8

Programmi di cottura
Programmi di cottura automatici
Pianificare la cottura
Consigli pratici di cottura
Tabella cottura

Precauzioni e consigli, 9

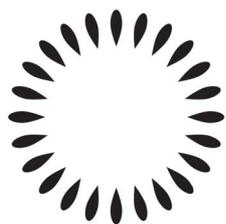
Sicurezza generale
Smaltimento
Risparmiare e rispettare l'ambiente

Manutenzione e cura, 10-11

Escludere la corrente elettrica
Pulire l'apparecchio
Pulire la porta
Sostituire la lampadina
Montaggio del Kit Guide Scorrevoli
Pulizia automatica PIROLISI

Assistenza, 12

Assistenza attiva 7 giorni su 7

IT**Scholtès**

Installazione

IT

! È importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio per informare il nuovo proprietario sul funzionamento e sui relativi avvertimenti.

! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

Posizionamento

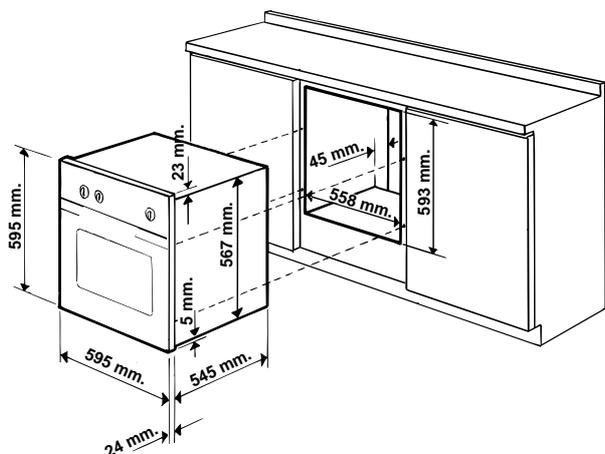
! Gli imballaggi non sono giocattoli per bambini e vanno eliminati secondo le norme per la raccolta differenziata (*vedi Precauzioni e consigli*).

! L'installazione va effettuata secondo queste istruzioni e da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose.

Incasso

Per garantire un buon funzionamento dell'apparecchio è necessario che il mobile abbia le caratteristiche adatte:

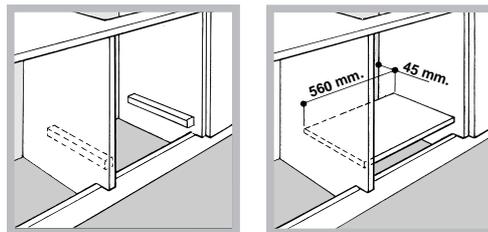
- i pannelli adiacenti il forno devono essere di materiale resistente al calore;
- nel caso di mobili in legno impiallacciato, le colle devono essere resistenti alla temperatura di 100°C;
- per l'incasso del forno, sia nel caso di inserimento **sottotavolo** (*vedi figura*) che a **colonna**, il mobile deve avere le seguenti dimensioni:



! Una volta incassato l'apparecchio non debbono essere possibili contatti con le parti elettriche. Le dichiarazioni di consumo indicate in targhetta caratteristiche sono state misurate con questo tipo di installazione.

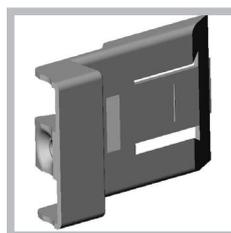
Aerazione

Per garantire una buona aerazione è necessario eliminare la parete posteriore del vano. È preferibile installare il forno in modo che appoggi su due listelli in legno oppure su un piano continuo che abbia un'apertura di almeno 45 x 560 mm (*vedi figura*).

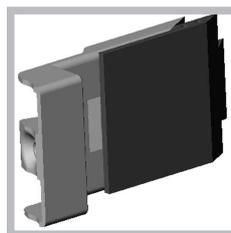


Centraggio e fissaggio

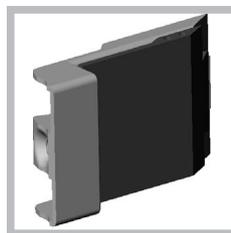
Regolare i 4 tacchetti posti lateralmente al forno, in corrispondenza dei 4 fori sulla cornice perimetrale, in base allo spessore della fiancata del mobile:



spessore di 20 mm: rimuovere la parte mobile del tacchetto (*vedi figura*);



spessore di 18 mm: utilizzare la prima scanalatura, come già predisposto dal fabbricante (*vedi figura*);



spessore di 16 mm: utilizzare la seconda scanalatura (*vedi figura*).

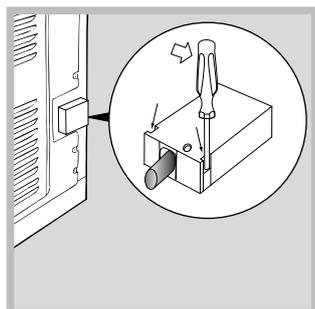
Per fissare l'apparecchio al mobile: aprire la porta del forno e avvitare 4 viti a legno nei 4 fori posti sulla cornice perimetrale.

! Tutte le parti che assicurano la protezione debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolte senza l'aiuto di qualche utensile.

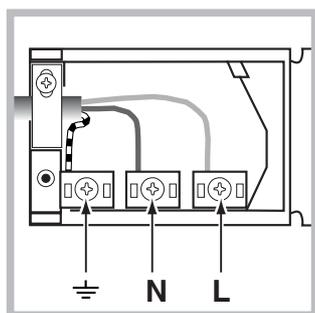
Collegamento elettrico

! I forni dotati di cavo di alimentazione tripolare sono predisposti per il funzionamento con corrente alternata, con tensione e frequenza indicate nella targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio (vedi sotto).

Montaggio del cavo di alimentazione



1. Aprire la morsettieria facendo leva con un cacciavite sulle linguette laterali del coperchio: tirare e aprire il coperchio (vedi figura).



2. Mettere in opera il cavo di alimentazione: svitare la vite del serracavo e le tre viti dei contatti L-N- \perp e poi fissare i cavetti sotto le teste delle viti rispettando i colori Blu (N) Marrone (L) Giallo-Verde \perp (vedi figura).

3. Fissare il cavo nell'apposito fermacavo.
4. Chiudere il coperchio della morsettieria.

Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato nella targhetta caratteristiche (vedi a fianco). In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente.

! L'installatore è responsabile del corretto collegamento elettrico e dell'osservanza delle norme di sicurezza.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato nella targhetta caratteristiche (vedi sotto);
- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori nella targhetta caratteristiche (vedi sotto);
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghe e multiple.

! Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.

! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

! Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati (vedi Assistenza).

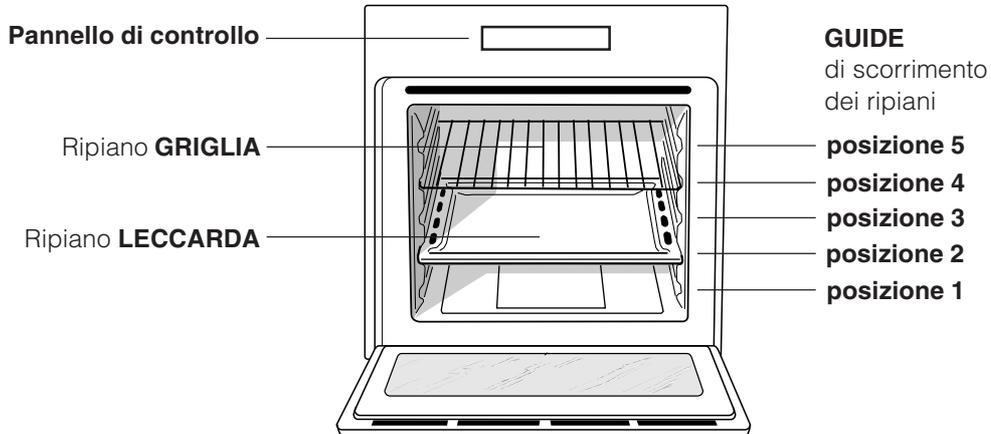
! L'azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.

TARGHETTA CARATTERISTICHE	
Dimensioni	larghezza cm 43,5 altezza cm 32 profondità cm 40
Volume	lt. 56
Collegamenti elettrici	tensione a 220-240V ~ 50Hz potenza massima assorbita 2800W o 2560-3050W (vedi targhetta caratteristiche)
ENERGY LABEL	Direttiva 2002/40/CE sull'etichetta dei forni elettrici. Norma EN 50304 Consumo energia convezione Naturale – funzione di riscaldamento:  Tradizionale; Consumo energia dichiarazione Classe convezione Forzata - funzione di riscaldamento:  Rosticceria.
 	Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie: 73/23/CEE del 19/02/73 (Bassa Tensione) e successive modificazioni - 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni - 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni. 2002/96/CE

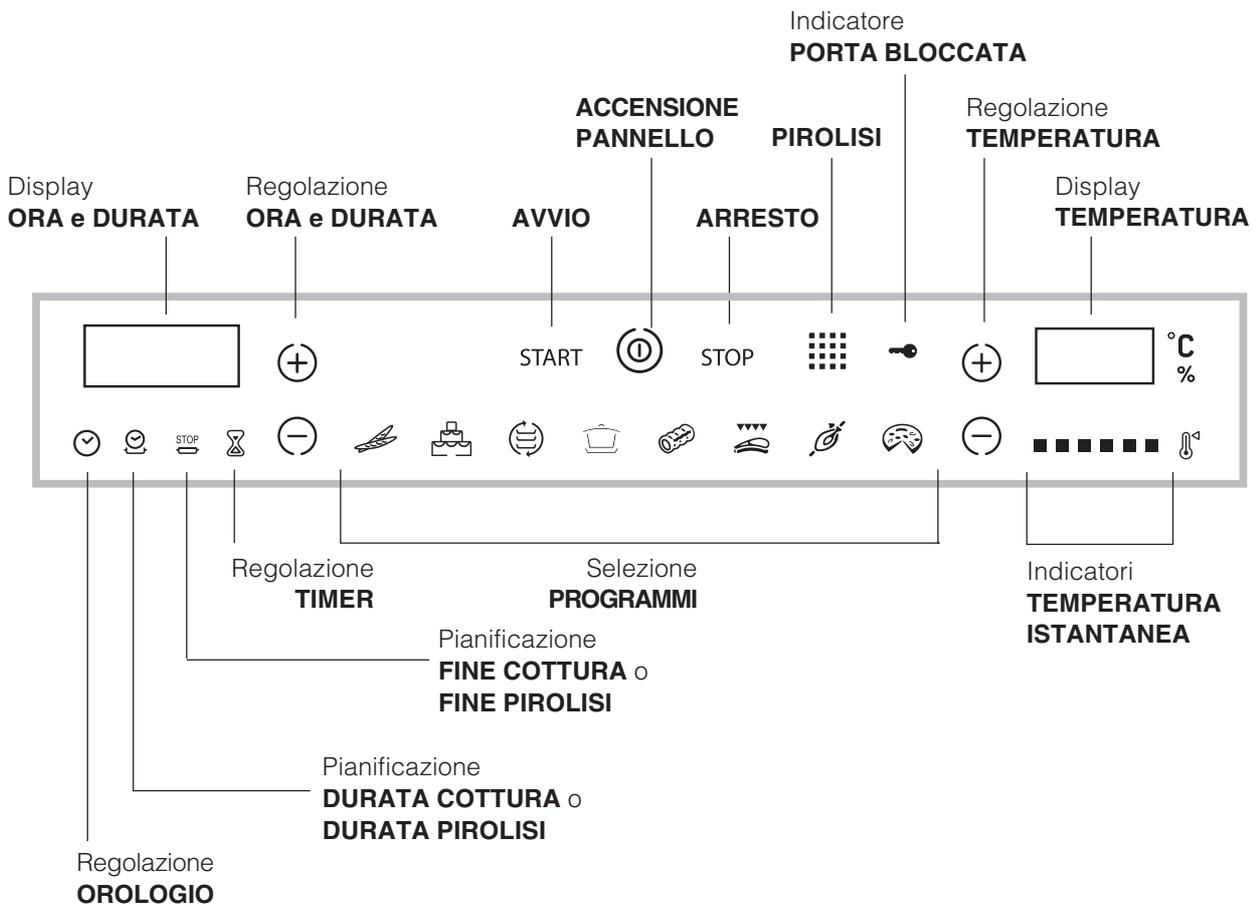
Descrizione dell'apparecchio

IT

Vista d'insieme



Pannello di controllo



! Alla prima accensione fare funzionare il forno a vuoto per almeno un'ora alla temperatura massima e a porta chiusa. Poi spegnere, aprire la porta del forno e aerare il locale. L'odore che si avverte è dovuto all'evaporazione delle sostanze usate per proteggere il forno.

! "Blocco comandi" e "Modalità DEMO" sono attivabili/disattivabili anche se il pannello di controllo è spento.

Blocco comandi

Per bloccare i comandi che regolano il forno, tenere premute per 5 secondi le icone  e . Viene emesso un segnale acustico e il display TEMPERATURA visualizza "r-0".

Premere di nuovo per sbloccare i comandi. L'icona "STOP" rimane sempre attiva.

Modalità Demo

Il forno ha la possibilità di funzionare in modalità DEMO: si disattivano tutti gli elementi riscaldanti, lasciando però operativi i comandi.

Per attivare la modalità DEMO, premere

contemporaneamente le icone , ,  e . Viene emesso un segnale acustico e i due display visualizzano "demo" "on". Premere di nuovo per disattivare tale modalità: viene emesso un segnale acustico e i display visualizzano "demo" "off".

Impostare orologio e timer

Dopo l'allacciamento alla rete elettrica o dopo un black-out, lampeggia l'icona .

Per regolare l'ora:

1. premere l'icona .
2. regolare l'ora tramite le icone "+" e "-" posizionati a sinistra;
3. premere nuovamente l'icona .
4. regolare i minuti tramite le icone "+" e "-" posizionati a sinistra;

Per eventuali aggiornamenti, accendere il pannello di controllo premendo l'icona ; premere l'icona  e seguire la procedura indicata.

Il timer è un contaminuti: a tempo scaduto emette un segnale acustico, che si arresta dopo un minuto o premendo una qualsiasi icona attiva.

Per impostare il timer premere l'icona  e seguire la procedura indicata per regolare l'orologio. L'icona  segnala che il timer è attivo.

! Il timer non controlla l'accensione e lo spegnimento del forno.

Avviare il forno

1. Accendere il pannello di controllo premendo l'icona .
2. Premere l'icona del programma di cottura desiderato. I display visualizzano durata e temperatura associata al programma.
3. Premere l'icona "START".
4. Il forno entra nella fase di preriscaldamento, gli indicatori di temperatura istantanea si illuminano di rosso. È possibile modificare la temperatura premendo le icone "+" e "-" posizionate a destra.
5. Un segnale acustico e l'accensione di tutti gli indicatori di temperatura istantanea segnalano che il preriscaldamento è completo: introdurre gli alimenti da cuocere.
6. Durante la cottura è sempre possibile:
 - modificare la temperatura premendo le icone "+" e "-" posizionate a destra;
 - pianificare la durata di una cottura (*vedi Programm*);
 - interrompere la cottura premendo l'icona "STOP".
7. Trascorse due ore il forno si spegne automaticamente: tale tempo è preimpostato per motivi di sicurezza in tutti i programmi di cottura. È possibile modificare la durata della cottura (*vedi Programm*).
8. In caso di black-out, se la temperatura del forno non si è abbassata troppo, l'apparecchio è dotato di un sistema che riattiva il programma dal punto in cui è stato interrotto. Le pianificazioni in attesa di avvio, invece, non vengono ripristinate al ritorno della corrente e devono essere riprogrammate.

! Nei programmi ROSTICCERIA e BARBECUE non è previsto il preriscaldamento.

! Non appoggiare mai oggetti sul fondo del forno perché si rischiano danni allo smalto.

! Porre sempre i recipienti di cottura sulla griglia in dotazione.

Ventilazione di raffreddamento

Per ottenere una riduzione delle temperature esterne, una ventola di raffreddamento genera un getto d'aria che esce tra il pannello di controllo e la porta del forno. All'inizio del programma PIROLISI la ventola funziona a bassa velocità.

! A fine cottura la ventola rimane attiva finché il forno non è sufficientemente freddo.

Luce del forno

A forno spento la lampadina può essere accesa in qualunque momento aprendo la porta del forno.

Programmi

IT

Programmi di cottura

! Tutti i programmi hanno una temperatura di cottura preimpostata. Essa può essere regolata manualmente, impostandola a piacere tra 30°C e 300°C.

Programma **PANE**

Utilizzare questa funzione per realizzare del pane. Per ulteriori dettagli riferimento al capitolo "Programmi automatici".

Programma **FORNO PASTICCERIA**

Questo programma è indicato per la cottura dei cibi delicati (ad es. dolci che necessitano di lievitazione) e preparazioni "mignon" su tre ripiani contemporaneamente.

Programma **MULTICOTTURA**

Poiché il calore è costante in tutto il forno, l'aria cuoce e rosola il cibo in modo uniforme. È possibile utilizzare fino a un massimo di due ripiani contemporaneamente.

Programma **FORNO TRADIZIONALE**

Con questa cottura tradizionale è meglio utilizzare un solo ripiano.

Programma **ROSTICCERIA**

Unisce all'irradiazione termica unidirezionale la circolazione forzata dell'aria all'interno del forno.

Ciò impedisce la bruciatura superficiale degli alimenti aumentando il potere di penetrazione del calore. Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.

Programma **BARBECUE**

La temperatura elevata e diretta del grill è consigliata per gli alimenti che necessitano di un'alta temperatura superficiale. Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.

Programma **GIRARROSTO**

La funzione è ottimizzata per le cotture al girarrosto. Effettuare le cotture con porta del forno chiusa.

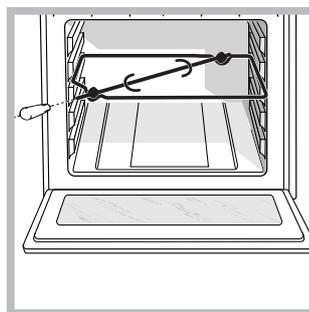
Programma **FORNO PIZZA**

Utilizzare questa funzione per realizzare della pizza. Fare riferimento al capitolo "Programmi automatici" per dettagli.

Programma **PIROLISI**

È il programma di pulizia automatica e integrale del forno tramite pirolisi (vedi *Manutenzione e cura*).

Girarrosto



Per azionare il girarrosto (vedi *figura*) procedere come segue:

1. mettere la leccarda in posizione 1;
2. mettere il sostegno del girarrosto in posizione 3 e inserire lo spiedo nell'apposito foro posto sulla parete posteriore del forno;
3. azionare il girarrosto selezionando le icone 

! Col programma avviato, se si apre la porta il girarrosto si arresta.

Programmi di cottura automatici

Questi programmi sono completamente automatici: la temperatura e la durata di cottura sono prestabile.

! È possibile variare la durata della cottura per ottimizzare e personalizzare il risultato finale.

! Al raggiungimento della fase di cottura il forno emette 3 segnali acustici.

! Non aprite la porta forno per evitare di falsare i tempi e le temperature di esecuzione delle cotture.

Programma **PANE**

Per ottenere i migliori risultati vi consigliamo di seguire attentamente le indicazioni sotto riportate:

- rispettare la ricetta;
- il **peso massimo** per leccarda;
- **non dimenticare di mettere 1dl di acqua sul fondo del forno e lanciare la cottura con il forno freddo**;
- la lievitazione del impasto va fatto a temperatura ambiente per 1 ora o 1 ora e mezzo, in funzione della temperatura della stanza, e in pratica, fino al raddoppio del impasto.

Ricetta per il PANE :

- 1 Leccarda di 1000g Max, Ripiano basso
- 2 Leccarde di 1000g Max, Ripiani basso e medio

Ricetta per 1000g d'impasto : 600g Farina, 350g Acqua, 10g Sale, 25g lievito fresco (oppure 2 bustini in polvere)
Processo:

- Mescolare la farina ed il sale in un grande recipiente.

- Diluire il lievito nell'acqua leggermente tiepida (circa 35 gradi).
- Aprite la farina a fontana.
- Versare il miscuglio di acqua e lievito
- Lavorare fino ad ottenimento di un impasto omogeneo e poco colloso, stirandolo col palmo della mano e ripiegandolo su se stesso per 10 minuti.
- Formare una palla e lasciarla lievitare a temperatura ambiente per 1h00-1h30 (fino al raddoppio dell'impasto), coprendolo con una pellicola plastica.
- Dividere la palla per ottenere i diversi pani.
- Disponerli sulla leccarda su una carta forno.
- Cospargere i pani di farina.
- Fare dei tagli sui pani.
- Mettere 1dl di acqua distillata fredda sul fondo del forno. Per la pulizia, si consiglia l'utilizzo di acqua e aceto.
- Infornare a forno freddo.
- Lanciare la cottura  PANE
- Alla fine della cottura, lasciare riposare i pani su una griglia fino a completo raffreddamento.

Programma **PIZZA**

Per ottenere i migliori risultati vi consigliamo di seguire attentamente le indicazioni sotto riportate:

- rispettare la ricetta;
- il peso dell'impasto deve essere da 500g a 700g.
- imbrattare leggermente la leccarda.

Ricetta per la PIZZA :

1 Leccarda, Ripiano basso, a Forno Freddo o Caldo
 Ricetta per 3 pizze di circa 550g : 1000g Farina, 500g Acqua, 20g Sale, 20g Zuccherio, 10cl Olio di Oliva, 20g lievito fresco (oppure 2 bustini in polvere)

- Lievitazione nell' ambiente : 1 ora.
- Infornare a forno freddo o caldo
- Lanciare la cottura  PIZZA

Pianificare la cottura

! La pianificazione è possibile solo dopo aver selezionato un programma di cottura.

Pianificare la durata

Premere l'icona , poi:

1. Regolare premendo le icone "+" e "-" posizionate a sinistra.
2. Premendo l'icona  l'impostazione viene memorizzata.
3. Premere l'icona "START" per attivare la pianificazione.
4. A tempo scaduto, sul display TEMPERATURA compare la scritta END e viene emesso un segnale acustico.
- Esempio: sono le 9:00 e viene pianificata una durata di 1 ora e 15 minuti. Il programma si arresta automaticamente alle 10:15.

Pianificare una cottura ritardata

1. Premere l'icona  e seguire la procedura da 1 a 2 descritta per la durata.
2. Poi premere l'icona  e regolare l'ora di fine premendo le icone "+" e "-" posizionate a sinistra.
3. Premendo l'icona  l'impostazione viene memorizzata.
4. Premere l'icona "START" per attivare la pianificazione.
5. A tempo scaduto, sul display TEMPERATURA la scritta END e viene emesso un segnale acustico.
- Esempio: sono le ore 9:00, viene pianificata una durata di 1 ora e 15 minuti e le 12:30 come ora di fine. Il programma inizia automaticamente alle ore 11:15.

Le icone  e  lampeggiano per segnalare che è stata effettuata una pianificazione. Sul display ORA e DURATA vengono visualizzate alternativamente l'ora di fine cottura e la durata.

Per annullare una pianificazione premere l'icona "STOP".

! Selezionando una cottura è attiva l'icona , ma non l'icona . Impostando la durata, l'icona  si attiva ed è possibile pianificare una cottura ritardata.

Consigli pratici di cottura

! Nelle cotture ventilate non utilizzare le posizioni 1 e 5: sono investite direttamente dall'aria calda che potrebbe provocare bruciature sui cibi delicati.

! Nelle cotture GIRARROSTO, BARBECUE e ROSTICCERIA, disporre la leccarda in posizione 1 per raccogliere i residui di cottura (sughi e/o grassi).

MULTICOTTURA

- Utilizzare le posizioni 2 e 4, mettendo alla 2 i cibi che richiedono maggior calore.
- Disporre la leccarda in basso e la griglia in alto.

BARBECUE

- Inserire la griglia in posizione 3 o 4, disporre gli alimenti al centro della griglia.
- Si consiglia di impostare la temperatura al massimo. Non allarmarsi se la resistenza superiore non resta costantemente accesa: il suo funzionamento è controllato da un termostato.

Tabella cottura

Programmi	Alimenti	Peso (Kg)	Posizione dei ripiani	Preriscaldamento	Temperatura consigliata (°C)	Durata cottura (minuti)
Forno Pasticceria	Crostate	0,5	1 o 2	si	180	25-35
	Torta di frutta	1	1 o 2	si	180	40-50
	Plum-cake	0,7	1 o 2	si	170-180	45-55
	Cake piccoli su 2 ripiani	0,7	1 e 3	si	180-190	20-25
	Pan di spagna	0,6	1 o 2	si	160-170	30-40
	Bigné su 3 ripiani	0,7	1 e 2 e 4	si	180-190	20-25
	Biscotti su 3 ripiani	0,7	1 e 2 e 4	si	180	20-25
	Crêpes farcite	0,8	1	si	200	30-35
	Meringhe su 3 ripiani	0,5	1 e 2 e 4	si	90	180
Salatini di sfoglia al formaggio	0,5	1	si	210	20-25	
Multicottura	Pizza su 2 ripiani		1 e 3	si	220-230	20-25
	Crostate su 2 ripiani/torte su 2 ripiani		1 e 3	si	180	30-35
	Pan di spagna su 2 ripiani (su leccarda)		1 e 3	si	170	20-25
	Pollo arrosto + patate	1+1	1 e 3	si	200-210	65-75
	Agnello	1	1	si	190-200	45-50
	Sgombro	1	1	si	180	30-35
	Lasagne	1	1	si	190-200	35-40
	Bigné su 2 ripiani		1 e 3	si	190	20-25
	Biscotti su 2 ripiani		1 e 3	si	190	10-20
	Salatini di sfoglia al formaggio su 2 ripiani		1 e 3	si	210	20-25
Torte salate		1 e 3	si	200	20-30	
Forno Tradizionale	Anatra	1,5	1	si	200-210	70-80
	Pollo	1,5	1	si	200-210	60-70
	Arrosto di vitello o manzo	1	1	si	200	70-75
	Arrosto di maiale	1	1	si	200-210	70-80
	Biscotti (di frolla)	-	1	si	180	15-20
	Crostate	1	1	si	180	30-35
Rosticceria	Pollo alla griglia	1,5	2	no	210	55-60
	Seppie	1	2	no	200	30-35
	Pollo allo spiedo con girarrosto (ove presente)	1,5	-	no	210	70-80
	Anatra allo spiedo con girarrosto (ove presente)	1,5	-	no	210	60-70
	Arrosto di vitello o manzo	1	2	no	210	60-75
	Arrosto di maiale	1	2	no	210	70-80
	Agnello	1	2	no	210	40-45
	Focacce	0,5	1	si	200	20-25
Barbecue	Sgombri	1	3	no	300	15-20
	Sogliole e seppie	0,7	3	no	300	10-15
	Spiedini di calamari e gamberi	0,7	3	no	300	8-10
	Filetto di merluzzo	0,7	3	no	300	10-15
	Verdure alla griglia	0,5	2 o 3	no	300	15-20
	Bistecca di vitello	0,8	3	no	300	15-20
	Salsicce	0,7	3	no	300	15-20
	Hamburger	n° 4 o 5	3	no	300	10-12
	Toast (o pane tostato)	n° 4 o 6	3	no	300	3-5
	Pollo allo spiedo con girarrosto (ove presente)	1	-	no	300	70-80
	Agnello allo spiedo con girarrosto (ove presente)	1	-	no	300	70-80
Girarrosto	Pollo con girarrosto	1,5	-	no	270	70-80
	Anatra con girarrosto	1,5	-	no	270	60-70

! I tempi di cottura sono indicativi e possono essere modificati in base ai propri gusti personali. I tempi di preriscaldamento del forno sono preimpostati e non modificabili manualmente.

! L'apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza. Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

Sicurezza generale

- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Per movimentare l'apparecchio servirsi sempre delle apposite maniglie poste sui fianchi del forno.
- Non toccare la macchina a piedi nudi o le mani o i piedi bagnati o umidi.
- L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto.
- **Durante l'uso dell'apparecchio gli elementi riscaldanti e alcune parti della porta forno diventano molto calde. Fare attenzione a non toccarle e tenere i bambini a distanza.**
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde del forno.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento di calore.
- Impugnare la maniglia di apertura della porta al centro: ai lati potrebbe essere calda.
- Utilizzare sempre guanti da forno per inserire o estrarre recipienti.
- Non rivestire il fondo del forno con fogli di alluminio.
- Non riporre materiale infiammabile nel forno: se l'apparecchio viene messo inavvertitamente in funzione potrebbe incendiarsi.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.

- In caso di guasto, in nessun caso accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. Contattare l'Assistenza (*vedi Assistenza*).
- Non appoggiare oggetti pesanti sulla porta del forno aperta.

Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dimessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute umana e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. Si potranno consegnare gli elettrodomestici dimessi al servizio di raccolta pubblico, portarli presso le apposite aree comunali o, se previsto dalla legge nazionale in materia, renderli ai rivenditori contestualmente all'acquisto di un nuovo prodotto di tipo equivalente. Tutti i principali produttori di elettrodomestici sono attivi nella creazione e gestione di sistemi di raccolta e smaltimento degli apparecchi dimessi.

Risparmiare e rispettare l'ambiente

- Azionando il forno negli orari che vanno dal tardo pomeriggio fino alle prime ore del mattino si collabora a ridurre il carico di assorbimento delle aziende elettriche. Le opzioni di pianificazione dei programmi, in particolare modo la "cottura ritardata" (*vedi Programmi*) e la "pulizia automatica ritardata" (*vedi Manutenzione e cura*), permettono di organizzarsi in tal senso.
- Si raccomanda di effettuare sempre le cotture al GIRARROSTO, BARBECUE e ROSTICCERIA a porta chiusa: sia per ottenere migliori risultati che per un sensibile risparmio di energia (10% circa).
- Mantenere efficienti e pulite le guarnizioni, in modo che aderiscano bene alla porta e non procurino dispersioni di calore.

Manutenzione e cura

IT

Escludere la corrente elettrica

Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Pulire l'apparecchio

- Le parti esterne smaltate o inox e le guarnizioni in gomma possono essere pulite con una spugnetta imbevuta di acqua tiepida, e sapone neutro. Se le macchie sono difficili da asportare usare prodotti specifici. Si consiglia di sciacquare abbondantemente e di asciugare dopo la pulizia. Non usare polveri abrasive o sostanze corrosive.
- L'interno del forno va pulito preferibilmente ogni volta dopo l'uso, quando è ancora tiepido. Usare acqua calda e detersivo, risciacquare e asciugare con un panno morbido. Evitare gli abrasivi.
- Gli accessori possono essere lavati come normali stoviglie, anche in lavastoviglie ad eccezione delle guide scorrevoli.

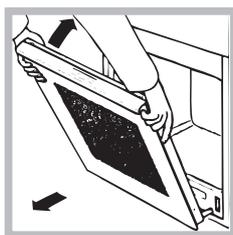
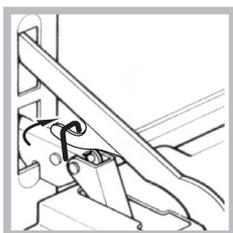
! Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

Pulire la porta

Pulire il vetro della porta con spugne e prodotti non abrasivi e asciugare con un panno morbido; non usare materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.

Per una pulizia più accurata è possibile smontare la porta del forno:

1. aprire completamente la porta (*vedi figura*);
2. alzare e ruotare le levette poste sulle due cerniere (*vedi figura*);



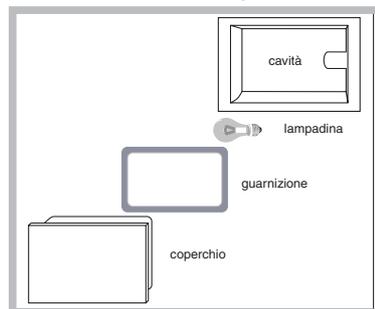
3. afferrare la porta ai due lati esterni, richiudendola lentamente ma non del tutto. Poi tirare la porta verso di sé estraendola dalla sua sede (*vedi figura*). Rimontare la porta seguendo il procedimento in senso contrario.

Controllare le guarnizioni

Controllare periodicamente lo stato della guarnizione attorno alla porta del forno. In caso risulti danneggiata rivolgersi al Centro Assistenza più vicino (*vedi Assistenza*). È consigliabile non usare il forno fino all'avvenuta riparazione.

Sostituire la lampadina

Per sostituire la lampadina di illuminazione del forno:

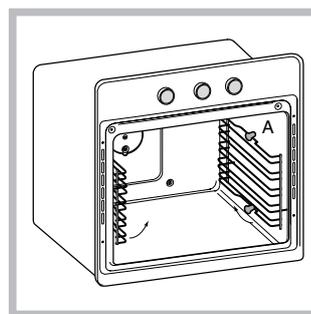


1. Togliere il coperchio in vetro, servendosi di un cacciavite.
2. Svitare la lampadina e sostituirla con una analoga: potenza 15 W, attacco E 14.

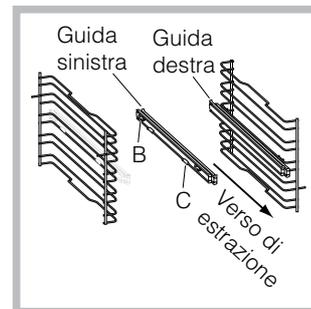
Rimontare il coperchio, prestando attenzione a posizionare correttamente la guarnizione (*vedi figura*).

Montaggio del Kit Guide Scorrevoli

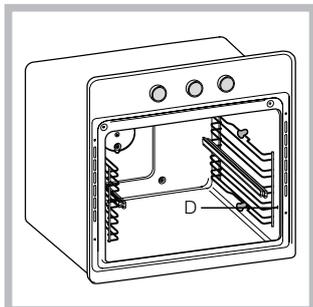
Per montare le guide scorrevoli:



1. Togliere i due telai estraendoli dai distanziatori A (*vedi figura*).



2. Scegliere il ripiano in cui inserire la guida scorrevole. Facendo attenzione al verso di estrazione della guida stessa, posizionare sul telaio prima l'incastro B e poi l'incastro C.



3. Fissare i due telai con le guide montate negli appositi fori posti sulle pareti del forno (vedi figura). I fori per il telaio sinistro sono posizionati in alto, mentre i fori per quello destro sono in basso.

4. Infine incastrare i telai sui distanzieri A.

! Non inserire le guide scorrevoli alla posizione 5.

Pulizia automatica PIROLISI

Il programma PIROLISI porta la temperatura interna del forno a raggiungere i 500°C e attiva il processo di pirolisi, ossia la carbonizzazione dei residui. Lo sporco viene letteralmente incenerito. Durante la pulizia automatica, le superfici possono diventare molto calde: tenere i bambini a distanza. Attraverso il vetro della porta forno è possibile notare alcune particelle che si illuminano: si tratta di una combustione istantanea, assolutamente normale, che non comporta alcun pericolo.

Prima di attivare PIROLISI:

- con una spugna umida togliere dall'interno del forno i residui più consistenti. Non usare detersivi;
- estrarre tutti gli accessori, le guide telescopiche e i telai di supporto.
- non lasciare strofinacci o presine sulla maniglia.

! Se il forno è eccessivamente caldo la pirolisi potrebbe non avviarsi. Aspettare che si raffreddi.

! L'attivazione del programma è possibile solo dopo aver chiuso la porta del forno.

Per attivare PIROLISI premere l'icona . Con le icone "+" e "-" posizionate a destra scegliere il livello di PIROLISI desiderato con durata preimpostata e non modificabile:

1. Economico (ECO): durata 1 ora;
2. Normale (NOR): durata 1 ora e 30 minuti;
3. Intensivo (INT): durata 2 ore.

Dispositivi di sicurezza

- la porta si blocca automaticamente non appena la temperatura raggiunge valori elevati;
- in caso di evento anomalo, l'alimentazione degli elementi riscaldanti viene interrotta;
- a bloccaggio della porta avvenuto non è più possibile modificare le impostazioni di durata e fine.

! La pianificazione è possibile solo dopo aver selezionato il programma PIROLISI.

Pianificare la pulizia automatica ritardata

Premere l'icona , poi:

1. regolare premendo le icone "+" e "-" posizionate a sinistra.
 2. Premendo l'icona  l'impostazione viene memorizzata.
 3. Premere l'icona "START" per attivare la pianificazione.
 4. A tempo scaduto, sul display TEMPERATURA compare la scritta END e viene emesso un segnale acustico.
- Esempio: sono le ore 9:00, viene scelta una PIROLISI con livello Economico e quindi con una durata preimpostata di 1 ora. Si pianifica le 12:30 come ora di fine. Il programma inizia automaticamente alle ore 11:30.

L'icona  e  lampeggiano per segnalare che è stata effettuata una pianificazione. Sul display ORA e DURATA vengono visualizzate alternativamente l'ora di fine PIROLISI e la durata.

Per annullare una pianificazione premere l'icona "STOP".

Al termine della pulizia automatica

Per poter aprire la porta del forno sarà necessario attendere che la temperatura del forno sia scesa a un livello accettabile. A questo punto è possibile constatare la presenza di alcuni depositi di polvere bianca sul fondo e sulle pareti del forno: rimuoverle con una spugna umida a forno freddo. Se invece si desidera approfittare del calore immagazzinato per avviare una cottura, le polveri possono anche restare: non comportano alcun pericolo per gli alimenti da cucinare.

Assistenza

IT

Attenzione:

L'apparecchio è dotato di un sistema di diagnostica automatica che consente di rilevare eventuali malfunzionamenti. Questi vengono comunicati dal display tramite messaggi del tipo: "ER" seguito da numeri. In questi casi è necessario l'intervento dell'assistenza tecnica.

Comunicare:

- il messaggio visibile sul display TEMPERATURA
- il modello della macchina (Mod.)
- il numero di serie (S/N)

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio e/o sull'imballo.

Assistenza attiva 7 giorni su 7



ASSISTENZA - RICAMBI - ACCESSORI
199.199.199
NUMERO UNICO

In caso di necessità d'intervento chiamare il Numero Unico Nazionale 199.199.199*.

Un operatore sarà a completa disposizione per fissare un appuntamento con il Centro Assistenza Tecnico Autorizzato più vicino al luogo da cui si chiama.

È attivo 7 giorni su 7, sabato e domenica compresi, e non lascia mai inascoltata una richiesta.

*Al costo di 14,26 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 08:00 alle 18:30, il Sab. dalle 08:00 alle 13:00 e di 5,58 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 18:30 alle 08:00, il Sab. dalle 13:00 alle 08:00 e i giorni festivi, per chi chiama da telefono fisso.

Per chi chiama da radiomobile le tariffe sono legate al piano tariffario dell'operatore telefonico utilizzato.

Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico; per maggiori informazioni consultare il sito www.scholtes.com.

Operating Instructions

OVEN

GB

IT

Italiano, 1

GB

English, 13

FR

Français, 25

NL

Nederlands,
37

DE

Deutsch, 49

FP T6.1

FM 886.1 MT

Contents

Installation, 14-15

Positioning
Electrical connections
Data plate

Description of the appliance, 16

Overall view
Control panel

Start-up and use, 17

Setting the clock and timer
Starting the oven
Control panel lock
DEMO mode

Cooking modes, 18-20

Cooking modes
Automatic cooking modes
Programming your cooking
Practical cooking advice
Cooking advice table

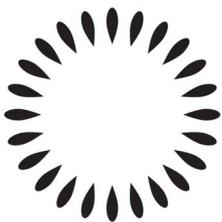
Precautions and tips, 21

General safety
Disposal
Respecting and conserving the environment

Maintenance and care, 22-23

Switching the appliance off
Cleaning the appliance
Cleaning the oven door
Replacing the light bulb
Sliding Rack Kit Assembly
Automatic cleaning with the PYROLYSIS function

Assistance, 24



Scholtès

Installation

GB

! Before placing your new appliance into operation please read these operating instructions carefully. They contain important information for safe use, for installation and for care of the appliance.

! Please keep these operating instructions for future reference. Pass them on to possible new owners of the appliance.

Positioning

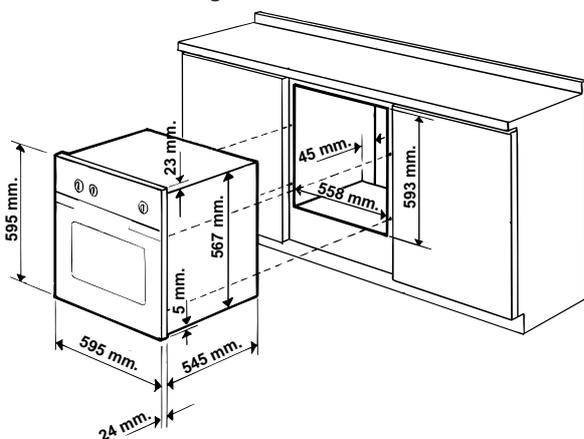
! Keep packaging material out of the reach of children. It can become a choking or suffocation hazard. (see *Precautions and tips*).

! The appliance must be installed by a qualified person in compliance with the instructions provided. Incorrect installation may cause harm to persons, animals or may damage property.

Fitting the appliance

Use the appropriate cabinet to ensure that the appliance functions properly.

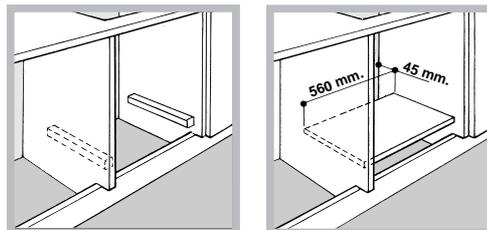
- The panels adjacent to the oven must be made of heat-resistant material.
- Cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperatures of up to 100°C.
- To install the oven **under the counter** (see *diagram*) and in a **kitchen unit**, the cabinet must have the following dimensions:



! The appliance must not come into contact with electrical parts once it has been installed. The consumption indications on the data plate have been calculated for this type of installation.

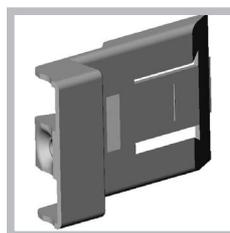
Ventilation

To ensure good ventilation, the back panel of the cabinet must be removed. It is advisable to install the oven so that it rests on two strips of wood, or on a completely flat surface with an opening of at least 45 x 560 mm (see *diagrams*).

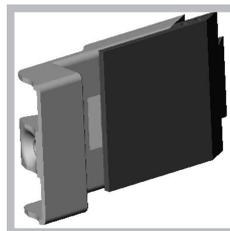


Centring and fastening

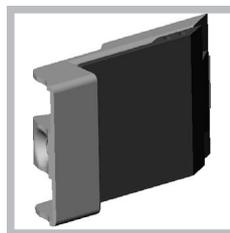
Position the 4 tabs on the side of the oven according to the 4 holes of the outer frame. Adjust the tabs according to the thickness of the cabinet side panel, as shown below:



thickness of 20 mm: take off the removable part of the tab (see *diagram*)



thickness of 18 mm: use the first groove, which has already been set in the factory (see *diagram*)



thickness of 16 mm: use the second groove (see *diagram*)

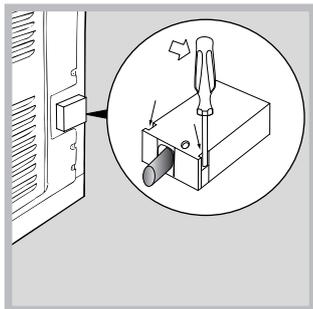
Secure the appliance to the cabinet by opening the oven door and putting 4 screws into the 4 holes of the outer frame.

! All parts which ensure the safe operation of the appliance must not be removable without the aid of a tool.

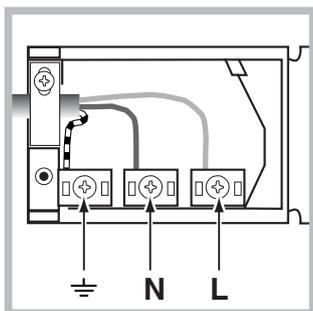
Electrical connections

! Ovens equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with alternating current at the voltage and frequency indicated on the data plate located on the appliance (*see below*).

Fitting the power supply cable



1. Open the terminal board by inserting a screwdriver into the side tabs of the cover. Use the screwdriver as a lever by pushing it down to open the cover (*see diagram*).



2. Install the power supply cable by loosening the cable clamp screw and the three wire contact screws L-N-. Connect the wires to the corresponding terminals: the Blue wire to the terminal marked (N), the Brown wire to

the terminal marked (L) and the Yellow Green wire to the terminal marked  (*see diagram*).

3. Secure the cable by fastening the clamp screw.
4. Close the cover of the terminal board.

Connecting the supply cable to the mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate (*see side*). The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains, suitable for the load indicated and complying with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must not come into contact with surfaces with temperatures higher than 50°C.

! The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.

Before connecting to the power supply, make sure that:

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
 - The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the data plate (*see below*).
 - The voltage must be in the range between the values indicated on the data plate (*see below*).
 - The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.
- ! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.
- ! The cable must not be bent or compressed.
- ! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only (*see Assistance*).
- ! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.**

DATA PLATE	
Dimensions	width 43.5 cm height 32 cm depth 40 cm
Volume	lt. 56
Electrical connections	voltage: 220-240V ~ 50Hz maximum power absorbed 2800W or 2560-3050W (<i>see data plate</i>)
ENERGY LABEL	Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304 Energy consumption for Natural convection – heating mode:  Convection mode. Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode:  Rotisserie.
 	This appliance conforms to the following European Economic Community directives: 73/23/EEC of 19/02/73 (Low Voltage) and subsequent amendments; - 89/336/EEC of 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments; - 93/68/EEC of 22/07/93 and subsequent amendments. - 2002/96/EC

! The first time you switch your appliance on, heat the empty oven to its maximum temperature for at least half an hour, making sure the door is kept shut. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by the burning away of protective substances used during the manufacturing process.

! The “Control panel lock” and “DEMO mode” can be activated/deactivated even when the control panel is off.

Control panel lock

To lock the oven controls, press  and  for 5 seconds. A buzzer sounds and the TEMPERATURE display shows “r-0”.

Press again to unlock the controls. The “STOP” symbol remains always active.

DEMO mode

The oven can operate in DEMO mode: all heating elements are deactivated, and controls remain operative.

To activate the DEMO mode, press , , , and  at the same time. A buzzer sounds and the two displays show “demo” “on”. Press again to deactivate the DEMO mode: a buzzer sounds and the two displays show “demo” “off”.

Setting the clock and timer

After the appliance has been connected to the mains, or after a blackout,  will begin to blink.

To set the time:

1. press 
2. set the time using “+” and “-” on the left side of the control panel
3. press  again
4. set the minutes using “+” and “-” on the left side of the control panel

To make any changes, turn on the control panel by pressing , then press  and follow the steps described above.

The timer operates in minutes: when the selected time has elapsed, a buzzer will sound. The buzzer will automatically stop after one minute or when any active symbol on the control panel is pressed.

To set the timer, press  and follow the steps described to set the clock. The  symbol will remind you that the timer is on.

! The timer does not turn the oven on or off.

Starting the oven

1. Press  to turn on the control panel.
2. Press the symbol of the desired cooking mode. The displays show the time and temperature of the selected cooking mode.
3. Press “START”.
4. The oven will start the preheating phase, and the current preheating temperature indicator lights turn red. The temperature may be changed by pressing “+” and “-” on the right side of the control panel.
3. When preheating is finished, a buzzer sounds and all current preheating temperature indicator lights turn on: place the food in the oven.
4. You may do the following during cooking:
 - change the temperature by pressing “+” and “-” on the right side of the control panel
 - set the cooking time (*see Cooking Modes*)
 - press “STOP” to interrupt cooking.
5. The oven switches off automatically after two hours: this default time is set for all cooking modes for safety reasons.

The cooking time may be changed (*see Cooking Modes*).

6. In case of a blackout, if the oven was already operating, an automatic system within the appliance will reactivate the cooking mode from where it was interrupted as long as the temperature did not drop below a certain level. Programmed cooking modes which have not started will not be restored and must be reprogrammed.

! There is no preheating in the FAST COOKING and BARBECUE modes.

! Never put objects directly on the oven bottom to avoid damaging the enamel coating.

! Always place cookware on the rack(s) provided.

Cooling ventilation

In order to cool down the external temperature of the oven, a cooling fan blows air between the control panel and the oven door. At the beginning of the PYROLYSIS mode, the cooling fan operates at low speed.

! Once the cooking has been completed, the cooling fan remains on until the oven has cooled down sufficiently.

Oven light

When the oven is off, the lamp can be turned on at any time by opening the oven door.

Cooking modes

GB

Cooking modes

! All cooking modes have a default cooking temperature which may be adjusted manually between 30°C and 300°C as desired.

BREAD mode

Use this function to make bread. Refer to the chapter "Automatic cooking modes" for details.

BAKING mode

This mode is ideal for baking and cooking temperature sensitive foods such as cakes that need to rise and to prepare certain tartlets on 3 shelves simultaneously.

MULTI-COOKING mode

Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food uniformly. A maximum of two racks may be used at the same time.

TRADITIONAL OVEN mode

With this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only.

ROTISSERIE mode

This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation of the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface, allowing the heat to penetrate right into the food. Always cook in this mode with the oven door closed.

BARBECUE mode

The high and direct temperature of the grill is recommended for food that requires high surface temperature. Always cook in this mode with the oven door closed.

TURNSPIT mode

The function is ideal for turnspit cooking. Always cook in this mode with the oven door closed.

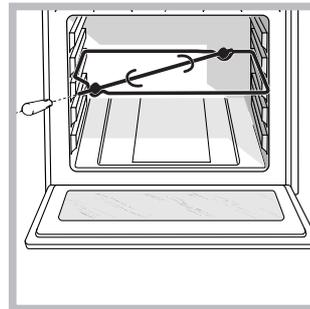
PIZZA mode

Use this function to make pizza. Refer to the chapter "Automatic cooking modes" for details.

PYROLYSIS mode

This mode cleans the oven automatically and thoroughly by pyrolysis (see *Maintenance and care*).

The Rotisserie



To operate the rotisserie (see *diagram*) proceed as follows:

1. Place the dripping pan in position 1.
2. Place the rotisserie support in position 3 and insert the spit in the hole provided on the back panel of the oven.
3. start the rotisserie by selecting .

! When this mode is on, the turnspit will stop if the door is opened.

Automatic cooking modes

These modes are completely automatic: the cooking time and temperature are preset.

! It is possible to vary the cooking time to optimise and personalise the final result.

! When the cooking time has been reached, the oven buzzer sounds 3 times.

! Do not open the oven door to avoid offsetting the cooking time and temperature.

BREAD mode

To obtain the best results, we recommend that you carefully observe the instructions below:

- follow the recipe;
- do not exceed the **maximum weight** of the dripping pan.
- **remember to put 100 ml of water at the bottom of the oven and commence cooking while the oven is still cold.**
- the dough must be leavened at room temperature for 1 - 1 ½ hours (depending on the room temperature) or until the dough has doubled in size.

Recipe for BREAD:

- 1 Dripping pan of 1000 g Max, lower level
- 2 Dripping pans of 1000 g Max, medium and lower levels

Recipe for 1000 g of dough: 600 g flour, 350 ml water, 10 g salt, 25 g fresh yeast (or 2 sachets of powder yeast)

Method:

- Mix flour and salt in a large bowl.
- Dilute yeast in lukewarm water (approximately 35 degrees).

- Make a small well in the mound of flour.
- Pour in water and yeast mixture.
- Knead dough by stretching and folding it over itself with the palm of your hand for 10 minutes until it has a uniform consistency and is not too sticky.
- Ball and cover the dough with plastic wrap and leave it to leaven at room temperature for 1 - 1 ½ hours (until it has doubled in size).
- Cut the dough into equal sized loaves.
- Place them in the dripping pan on oven paper.
- Cover the loaves with flour.
- Make incisions on the loaves.
- Pour 100 ml of cold distilled water onto the bottom of the oven. For cleaning purposes, we recommend the use of water and vinegar.
- Place loaves inside the cold oven.
- Start BREAD cooking mode
- Once baked, leave the loaves on one of the grills until they have cooled completely.

PIZZA mode

To obtain the best results, we recommend that you carefully observe the instructions below:

- follow the recipe.
- the weight of the dough should be between 500g and 700g.
- lightly grease the dripping pan.

Recipe for PIZZA:

1 Dripping pan, Lower level, Hot or cold oven

Recipe for 3 pizzas of approximately 550g: 1000g flour, 500ml water, 20g salt, 20g sugar, 100ml olive oil, 20g fresh yeast (or 2 sachets of powder yeast)

- leavening at room temperature: 1 hour.
- place inside hot or cold oven.
- start PIZZA cooking mode.

Programming your cooking

! Select a cooking mode before programming.

Programming Time

Press , then:

1. Set the time using “+” and “-” on the left side of the control panel.
2. Press  to store the setting.
3. Press “START” to activate programming.
4. When the selected time has elapsed, END appears on the TEMPERATURE display and a buzzer sounds.
 - For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed. The programme stops automatically at 10:15 a.m.

Programming Delayed Cooking

1. Press  and repeat steps 1 to 4 as described in the Programming Time procedure.
2. Then press  and set the end time using “+” and “-” on the left side of the control panel.
3. Press  to store the setting.
4. Press “START” to activate programming.
5. When the selected time has elapsed, END appears on the TEMPERATURE display and a buzzer sounds.
 - For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed and the end time is set to 12:30. The programme starts automatically at 11:15 a.m.

Programming has been set when  and  flash. The CLOCK and COOKING TIME displays show the end time and the cooking time alternately. To cancel programming press “STOP”.

! When selecting a cooking mode,  is illuminated whereas  is not. When setting the cooking time,  is illuminated and delayed cooking can be programmed.

Practical cooking advice

! Do not place racks in position 1 and 5 during fan-assisted cooking. Excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.

! In the TURNSPIT, BARBECUE and ROTISSERIE cooking modes, particularly when using the rotisserie, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

MULTI-COOKING

- Use position 2 and 4, placing the food that requires more heat on 2.
- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.

BARBECUE

- Insert the rack in position 3 or 4. Place the food in the centre of the rack.
- We recommend that the temperature is set to its maximum level. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always be on.

Cooking advice table

Cooking modes	Foods	Weight (in kg)	Rack position	Preheating	Recommended temperature (°C)	Cooking time (minutes)
Baking mode	Tarts	0.5	1 or 2	yes	180	25-35
	Fruit cakes	1	1 or 2	yes	180	40-50
	Sponge cake made with yoghurt	0.7	1 or 2	yes	170-180	45-55
	Small cakes on 2 racks	0.7	1 and 3	yes	180-190	20-25
	Sponge cake	0.6	1 or 2	yes	160-170	30-40
	Cream puffs on 3 racks	0.7	1, 2 and 4	yes	180-190	20-25
	Biscuits on 3 racks	0.7	1, 2 and 4	yes	180	20-25
	Filled pancakes	0.8	1	yes	200	30-35
	Meringues on 3 racks	0.5	1, 2 and 4	yes	90	180
	Cheese puffs	0.5	1	yes	210	20-25
Multi-cooking	Pizza on 2 racks		1 and 3	yes	220-230	20-25
	Tarts on 2 racks /cakes (on 2 racks)		1 and 3	yes	180	30-35
	Sponge cake cooked on 2 racks (on the dripping pan)		1 and 3	yes	170	20-25
	Roast chicken + potatoes	1+1	1 and 3	yes	200-210	65-75
	Lamb	1	1	yes	190-200	45-50
	Mackerel	1	1	yes	180	30-35
	Lasagne	1	1	yes	190-200	35-40
	Cream puffs on 2 racks		1 and 3	yes	190	20-25
	Biscuits on 2 racks		1 and 3	yes	190	10-20
	Cheese puffs on 2 racks		1 and 3	yes	210	20-25
	Savoury pies		1 and 3	yes	200	20-30
Convection Oven	Duck	1.5	1	yes	200-210	70-80
	Chicken	1.5	1	yes	200-210	60-70
	Roast veal or beef	1	1	yes	200	70-75
	Roast pork	1	1	yes	200-210	70-80
	Biscuits (shortcrust pastry)	-	1	yes	180	15-20
	Tarts	1	1	yes	180	30-35
Rotisserie	Grilled chicken	1.5	2	no	210	55-60
	Cuttlefish	1	2	no	200	30-35
	Spit-roast chicken using rotisserie (where present)	1.5	-	no	210	70-80
	Spit-roast duck using rotisserie (where present)	1.5	-	no	210	60-70
	Roast veal or beef	1	2	no	210	60-75
	Roast pork	1	2	no	210	70-80
	Lamb	1	2	no	210	40-45
	Focaccia bread	0.5	1	yes	200	20-25
Barbecue	Mackerel	1	3	no	300	15-20
	Sole and cuttlefish	0.7	3	no	300	10-15
	Squid and prawn kebabs	0.7	3	no	300	8-10
	Cod fillet	0.7	3	no	300	10-15
	Grilled vegetables	0.5	2 or 3	no	300	15-20
	Veal steak	0.8	3	no	300	15-20
	Sausages	0.7	3	no	300	15-20
	Hamburgers	4 or 5	3	no	300	10-12
	Toasted sandwiches (or toast)	4 or 6	3	no	300	3-5
	Spit-roast chicken using rotisserie (where present)	1	-	no	300	70-80
	Spit-roast lamb using rotisserie (where present)	1	-	no	300	70-80
Turnspit	Chicken on the turnspit	1.5	-	no	270	70-80
	Duck on the turnspit	1.5	-	no	270	60-70

! The cooking times listed above are intended as guidelines only and may be modified according to personal tastes. Oven preheating times are set as standard and may not be modified manually.

! The appliance was designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- When handling the appliance, always use the handles provided on the sides of the oven.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or moist hands and feet.
- The appliance must be used to cook food by adults only and according to the instructions in this manual.
- **When the appliance is in use, the heating elements and some parts of the oven door become extremely hot. Make sure you don't touch them and keep children well away.**
- Ensure that the power supply cable of other electrical appliances does not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always grip the oven door handle in the centre: the ends may be hot.
- Always use oven gloves to place cookware in the oven or when removing it.
- Do not use aluminium foil to line the bottom of the oven.
- Do not place flammable materials in the oven: if the appliance is switched on by mistake, it could catch fire.
- When unplugging the appliance always pull the plug from the mains socket, do not pull on the cable.
- Never carry out any cleaning or maintenance work without having unplugged the plug from the mains.

- In the case of a malfunction, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact a Service Centre (*see Assistance*).
- Do not rest heavy objects on the open oven door.

Disposal

- Observe local environmental standards when disposing packaging material for recycling purposes. Observe existing legislation when disposing of the old appliance.
- The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

Respecting and conserving the environment

- By using the appliance in the hours between late afternoon and early morning, you can help reduce the work load placed on electrical companies. The cooking mode programming options, and particularly the "delayed cooking" mode (*see Cooking modes*), make this possible.
- Always keep the oven door closed when using the TURNSPIT, BARBECUE and ROTISSERIE mode to attain best results and to save energy (approximately 10%).
- Regularly check the door seals and wipe clean to ensure they are free of debris so that they stick properly to the door and do not allow heat to disperse.

Maintenance and care

GB

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the appliance

- The stainless-steel or enamel-coated external parts as well as the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. If these stains are difficult to remove, use only specialised products. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- Ideally, the inside of the oven should be cleaned after each use, when it is still lukewarm. Use hot water and detergent, rinse and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- All accessories - with the exception of the sliding racks - can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.

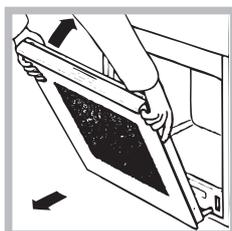
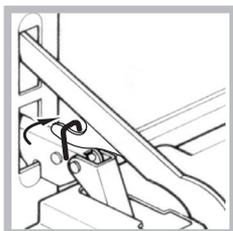
! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

Cleaning the oven door

Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.

To clean more thoroughly, you can remove the oven door.

1. Open the oven door fully (*see diagram*)
2. Lift up and turn the small levers located on the two hinges (*see diagram*)



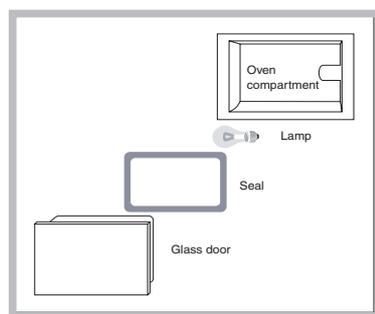
3. Grip the door on the two external sides and close it approximately half way. Pull the door towards you lifting it out of its seat (*see diagram*). To replace the door, reverse this sequence.

Inspecting the seals

Check the door seals around the oven periodically. If the seals are damaged, please contact your nearest After-sales Service Centre (*see Assistance*). We recommend not using the oven until the seals have been replaced.

Replacing the light bulb

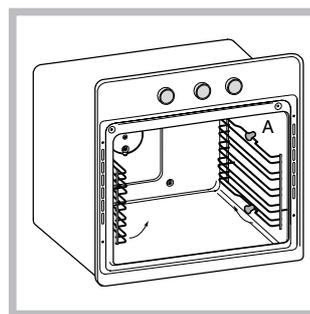
To replace the oven light bulb:



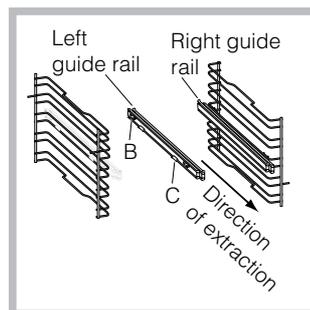
1. Remove the glass lid using a screwdriver.
 2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: Wattage 15 W, cap E 14.
- Replace the glass cover taking care to position the seal correctly (*see diagram*).

Sliding Rack Kit Assembly

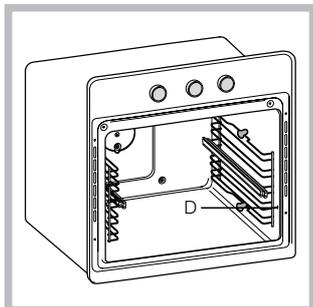
To assemble the sliding racks:



1. Remove the two frames, lifting them away from the spacers "A" (*see figure*).



2. Choose which shelf to use with the sliding rack. Paying attention to the direction in which the sliding rack is to be extracted, position joint B and then joint C on the frame.



3. Secure the two frames with the guide rails using the holes provided on the oven walls (*see diagram*). The holes for the left frame are situated at the top, while the holes for the right frame are at the bottom.

4. Finally, fit the frames on spacer A.

! Do not place the sliding racks in position 5.

Automatic cleaning with the PYROLYSIS function

With the PYROLYSIS mode, the internal temperature of the oven reaches 500°C. The pyrolysis process is activated and burns away food and grime residues. During the automatic cleaning cycle, the surfaces may become very hot. Keep children away from these. Particles may ignite inside the oven due to the spontaneous combustion process. Do not worry, this process is both normal and hazard-free.

Before initiating the PYROLYSIS mode:

- Remove large or coarse food residues from inside of the oven using a damp sponge. Do not use detergents.
- Remove all the accessories, the guide rails and the supporting frames.
- Do not place tea towels or pot holders over the oven handle.

! If the oven is too hot, pyrolysis may not start. Wait for the oven to cool down.

! The programme may only be started once the oven door has been closed.

To enable the PYROLYSIS mode press . Select the desired PYROLYSIS mode level by adjusting “+” and “-” on the right side of the control panel. The PYROLYSIS mode has three default time settings which cannot be modified:

1. Economy (ECO): 1 hour
2. Normal (NOR): 1 hour and 30 minutes
3. Intensive (INT): 2 hours.

Safety devices

- The door is locked automatically as soon as the temperature exceeds a certain value.
- Should a malfunction occur, the heating elements will switch off.
- Once the oven door has been locked, you cannot change the cycle time and end time settings.

! Programming is possible only after selecting the PYROLYSIS mode.

Programme Delayed Cleaning

Press , then:

1. Set the time using “+” and “-” on the left side of the control panel.

2. Press  to store the setting.

3. Press “START” to activate programming.

4. When the selected time has elapsed, END appears on the TEMPERATURE display and a buzzer sounds.

- For example: it is 9:00 a.m. and the Economy (ECO) PYROLYSIS mode level has been selected: default set time 1 hour. 12:30 is selected as the end time.

The programme starts automatically at 11:30 a.m.

 and  blink, showing that programming has been set. The CLOCK and COOKING TIME displays show the PYROLYSIS end time and its duration alternately.

To cancel programming press “STOP”.

Once the automatic cleaning cycle is over

You will have to wait until the temperature inside the oven has cooled down sufficiently before you can open the oven door. You will notice some white dust deposits on the bottom and the sides of your oven; remove these deposits with a damp sponge once the oven has cooled down completely. You may on the other hand prefer to take advantage of the heat accumulated to start cooking immediately; in this case the dust can stay where it is: it is completely harmless and will not affect your food in any way.

Assistance

GB

Warning:

The appliance is fitted with an automatic diagnostic system which detects any malfunctions. Malfunctions are displayed by messages of the type: "ER" followed by numbers.
Call for technical assistance should a malfunction occur.

Communicating:

- the message displayed on the TEMPERATURE display
- appliance model (Mod.)
- serial number (S/N)

This information is found on the data plate located on the appliance and/or on the packaging.

IT

Italiano, 1

GB

English, 13

FR

Français, 25

NL

Nederlands,
37

DE

Deutsch, 49

FP T6.1

FM 886.1 MT

Sommaire

Installation, 26-27

Positionnement
Raccordement électrique
Plaquette signalétique

Description de l'appareil, 28

Vue d'ensemble
Tableau de bord

Mise en marche et utilisation, 29

Réglage de l'horloge et du minuteur
Mise en marche du four
Verrouillage des commandes
Mode Démonstration

Programmes, 30-32

Programmes de cuisson
Programmes de cuisson automatiques
Programmer la cuisson
Conseils de cuisson
Tableau de cuisson

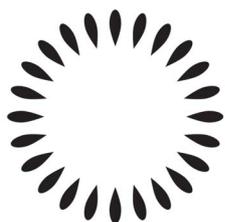
Précautions et conseils, 33

Sécurité générale
Mise au rebut
Economies et respect de l'environnement

Nettoyage et entretien, 34-35

Mise hors tension
Nettoyage de l'appareil
Nettoyage de la porte
Remplacement de l'ampoule d'éclairage
Montage du Kit glissières coulissantes
Nettoyage automatique PYROLYSE

Assistance, 36



Scholtès

Installation

FR

! Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veillez à ce qu'il suive l'appareil pour informer le nouveau propriétaire sur son fonctionnement et lui fournir les conseils correspondants.

! Lisez attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de votre appareil

Positionnement

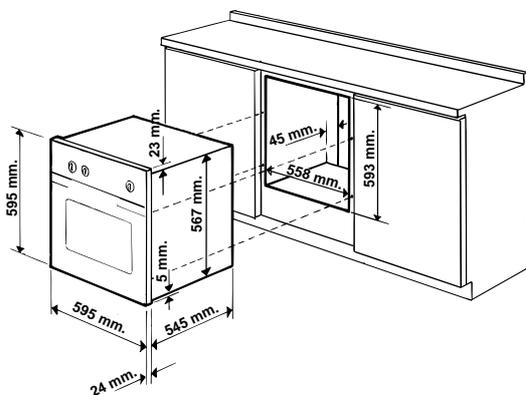
! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (*voir Précautions et conseils*).

! L'installation doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des dommages à des personnes, des animaux ou des biens.

Encastrement

Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, il faut que le meuble possède des caractéristiques bien précises :

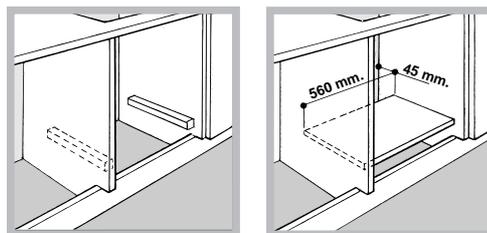
- les panneaux adjacents doivent être fabriqués dans un matériau résistant à la chaleur;
- dans le cas notamment de meubles plaqués bois, il faut que les colles résistent à une température de 100°C ;
- la cavité du meuble pour encastrement **du four, tant sous plan** (*voir figure*) qu'en **colonne**, doit avoir les dimensions suivantes :



! Après encastrement de l'appareil, il ne doit plus y avoir possibilité de contact avec les parties électrifiées. Les déclarations de consommation indiquées sur l'étiquette des caractéristiques ont été mesurées pour ce type d'installation.

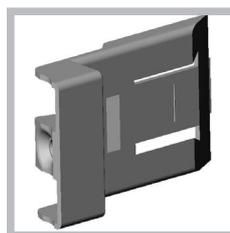
Aération

Pour garantir une bonne aération, la cavité d'encastrement doit être dépourvue de paroi arrière. Il est conseillé d'installer le four de manière à ce qu'il repose sur deux cales en bois ou bien sur un plan d'appui continu qui ait une découpe d'au moins 45 x 560 mm (*voir figures*).

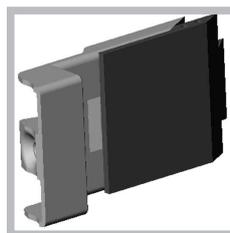


Centrage et fixation

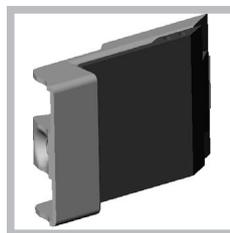
Positionnez les 4 taquets situés sur les côtés du four en face des 4 trous pratiqués sur le cadre et réglez-les selon l'épaisseur de la joue du meuble:



épaisseur 20 mm : enlevez la partie amovible du taquet (*voir figure*);



épaisseur 18 mm : utilisez la première rainure, comme prévu par le fabricant (*voir figure*);



épaisseur 16 mm : utilisez la deuxième rainure (*voir figure*).

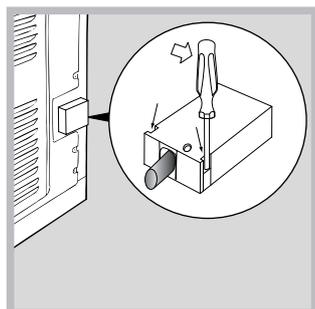
Pour fixer l'appareil au meuble : ouvrez la porte du four et vissez 4 vis à bois dans les 4 trous du cadre.

! Toutes les parties qui servent de protection doivent être fixées de manière à ne pouvoir être enlevées qu'avec l'aide d'un outil.

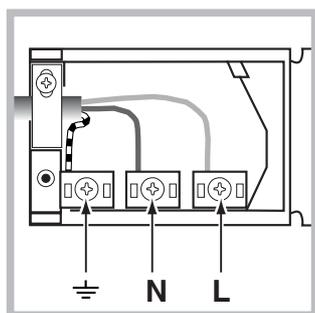
Raccordement électrique

! Les fours munis d'un câble d'alimentation tripolaire sont prévus pour un fonctionnement au courant alternatif à la tension et à la fréquence indiquées sur la plaquette signalétique apposée sur l'appareil (voir ci-dessous).

Montage du câble d'alimentation



1. Pour ouvrir le bornier, faites pression à l'aide d'un tournevis sur les languettes latérales du couvercle : tirez et ouvrez le couvercle (voir figure).



2. Montage du câble d'alimentation : dévissez la vis du serre-câble ainsi que les trois vis des contacts L-N-⏏ puis fixez les fils sous les têtes de vis en respectant les couleurs Bleu (N) Marron (L) Jaune-Vert ⏏ (voir figure).

3. Fixez le câble dans le serre-câble prévu.
4. Fermez le couvercle du bornier.

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

Montez sur le câble une prise normalisée pour la charge indiquée sur l'étiquette des caractéristiques (voir ci-contre). En cas de raccordement direct au réseau, il faut intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, des températures dépassant de 50°C la température ambiante.

! L'installateur est responsable du bon raccordement électrique de l'appareil et du respect des normes de sécurité.

Avant de procéder au branchement, assurez-vous que :

- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaquette signalétique (voir ci-dessous);
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaquette signalétique (voir ci-dessous);
- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacez la prise ou la fiche, n'utilisez ni rallonges ni prises multiples.

! Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles

! Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.

! Il doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé (voir Assistance).

! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.

PLAQUETTE SIGNALÉTIQUE	
Dimensions	largeur cm 43,5 hauteur cm 32 profondeur cm 40
Volume	l 56
Raccordements électriques	tension 220-240V ~ 50Hz puissance maxi. Absorbée 2800W ou 2560-3050W (voir plaquette signalétique)
ETIQUETTE ENERGIE	Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques Norme EN 50304
	Consommation énergie convection Naturelle – fonction four :  Tradition; Consommation énergie déclaration Classe convection Forcée – fonction four :  Rotisserie.
 	Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes : 73/23/CEE du 19/02/73 (Basse Tension) et modifications successives -89/336/CEE du 03/05/89 (Compatibilité électromagnétique) et modifications successives 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives 2002/96/EC

Description de l'appareil

FR

Vue d'ensemble

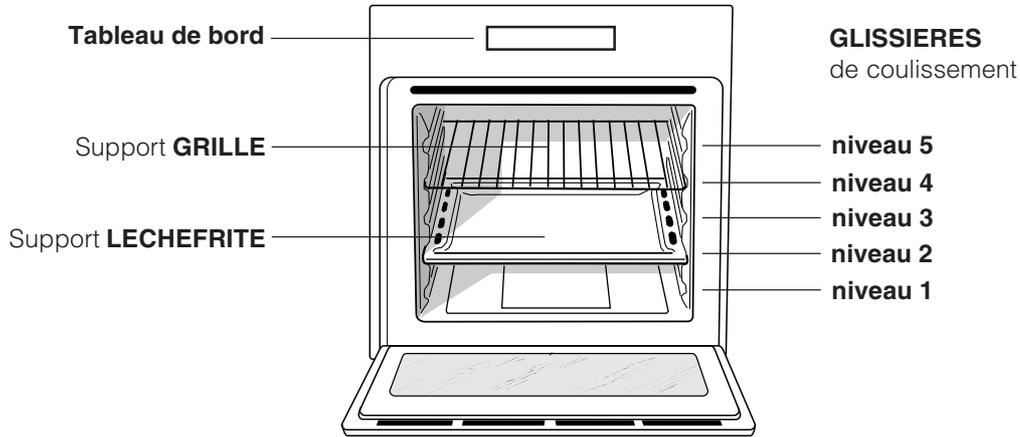
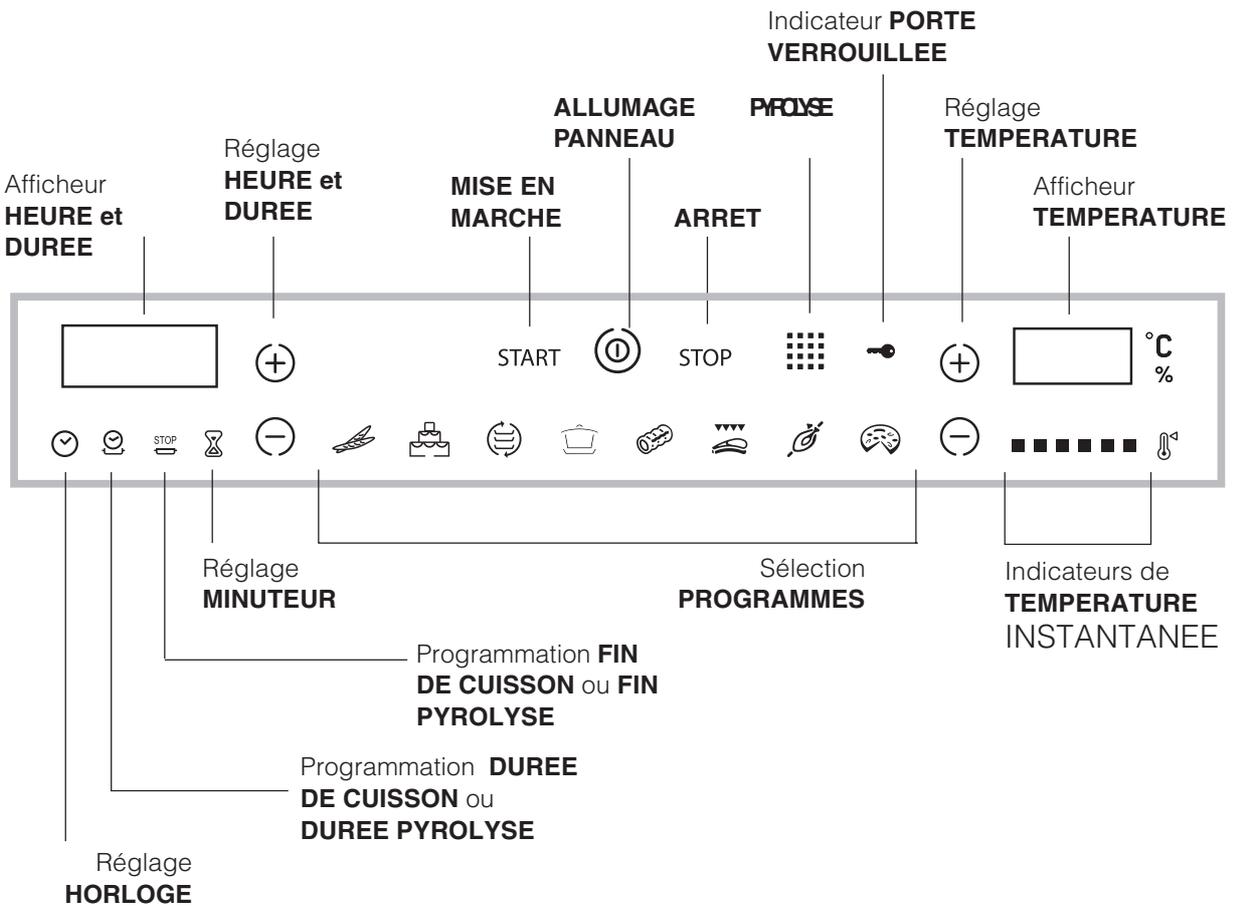


Tableau de bord



Mise en marche et utilisation

! Lors de sa première mise en service, faites fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une heure en réglant la température à son maximum. Puis éteignez-le, ouvrez la porte et aérez la pièce. L'odeur qui se dégage est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four.

! Le "Verrouillage des commandes" et le "Mode DEMONSTRATION" peuvent être activés/désactivés même si le panneau de commande est éteint.

Verrouillage des commandes

Pour verrouiller les commandes de réglage du four, appuyez 5 secondes de suite sur les icônes  et . Un signal sonore retentit et le message "r-0" apparaît sur l'afficheur TEMPERATURE.

Appuyez une nouvelle fois pour déverrouiller les commandes. L'icône "STOP" peut être activée à tout moment.

Mode Démonstration

Le four peut fonctionner en mode DEMONSTRATION : dans ce cas tous les éléments chauffants sont désactivés et seules les commandes fonctionnent. Pour activer le mode DEMONSTRATION, appuyez simultanément sur les icônes , ,  et . Un signal sonore retentit et les deux afficheurs affichent "demo" "on". Appuyez une nouvelle fois pour désactiver ce mode : un signal sonore retentit et les afficheurs affichent "demo" "off".

Réglage de l'horloge et du minuteur

Après branchement au réseau électrique ou après une panne de courant, l'icône  clignote.

Pour régler l'heure :

1. appuyez sur l'icône ;
2. réglez l'heure à l'aide des icônes "+" et "-" de gauche;
3. appuyez une nouvelle fois sur l'icône ;
4. réglez les minutes à l'aide des icônes "+" et "-" de gauche;

Pour toute actualisation, allumez le tableau de commandes en appuyant sur l'icône ; appuyez sur l'icône  et suivez la procédure indiquée.

Le minuteur est un indicateur sonore de fonctionnement : une fois le temps écoulé il émet un signal sonore qui s'arrête au bout d'une minute ou après avoir appuyé sur n'importe quelle icône activée.

Pour programmer le minuteur, appuyez sur l'icône  et suivez la procédure indiquée pour le réglage de l'horloge. L'icône  vous signale que le minuteur est activé.

! Le minuteur ne contrôle pas l'allumage et l'arrêt du four.

Mise en marche du four

1. Allumez le tableau de commandes en appuyant sur l'icône .
2. Appuyez sur l'icône du programme de cuisson souhaité. La durée et la température associées au programme sont affichées.
3. Appuyez sur l'icône "START".
4. Le four se place en préchauffage, les indicateurs de température instantanée s'éclairent en rouge. Pour modifier la température, appuyez sur les icônes de droite "+" et "-".
5. Un signal sonore suivi de l'allumage de tous les indicateurs de température instantanée signale la fin du préchauffage : vous pouvez enfourner vos plats.
6. En cours de cuisson, vous pouvez à tout moment :
 - modifier la température en appuyant sur les icônes de droite "+" et "-";
 - programmer la durée d'une cuisson (*voir Programmes*);
 - interrompre la cuisson en appuyant sur l'icône "STOP".
7. Au bout de deux heures le four s'éteint tout seul : ce délai est présélectionné pour des raisons de sécurité sur tous les programmes de cuisson. Vous pouvez aussi modifier la durée de cuisson (*voir Programmes*).
8. En cas de coupure de courant, si la température du four n'est pas trop redescendue, un dispositif spécial fait repartir le programme à partir du moment où il a été interrompu. Les programmations en attente de démarrage ne sont par contre pas rétablies et doivent être reprogrammées dès rétablissement du courant.

! Aucun préchauffage n'est prévu pour les programmes FAST COOKING et BARBECUE.

! Ne posez jamais d'objets à même la sole du four, vous pourriez abîmer l'émail.

! Placez toujours vos plats sur la grille fournie avec l'appareil.

Système de refroidissement

Pour obtenir un abaissement des températures extérieures, un système de refroidissement souffle de l'air à l'extérieur par une fente située entre le bandeau et la porte du four. Au début du programme PYROLYSE le système fonctionne à faible vitesse.

! Le ventilateur continue à tourner après l'arrêt du four jusqu'à ce que ce dernier se soit suffisamment refroidi.

Eclairage du four

Four éteint, il s'allume dès ouverture de la porte du four.

Programmes

FR

Programmes de cuisson

! Tous les programmes ont une température de cuisson présélectionnée. Vous pouvez la régler manuellement, entre 30°C et 300°C au choix.

Programme **PAIN**

C'est la fonction idéale pour la cuisson du pain. Consultez le chapitre "Programmes automatiques" pour de plus amples détails.

Programme **FOUR PATISserie**

Ce programme est particulièrement indiqué pour la cuisson de mets délicats (comme des gâteaux levés par ex.) et certains petits-fours sur trois niveaux en même temps.

Programme **MULTICUISSON**

La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme en tous points. Vous pouvez cuire au maximum sur deux niveaux en même temps.

Programme **FOUR TRADITION**

Pour cette cuisson traditionnelle mieux vaut cuire sur un seul niveau.

Programme **ROTISSERIE**

L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four.

Plus de risques de brûler vos aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur. Cuisson porte du four fermée.

Programme **BARBECUE**

La température élevée et directe du grill est conseillée pour tous les aliments qui exigent une haute température en surface. Cuisson porte du four fermée.

Programme **TOURNEBROCHE**

Cette fonction est optimisée pour les cuissons au tournebroche. Cuissons porte du four fermée.

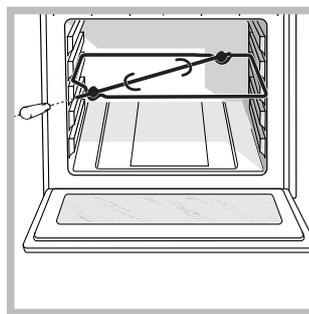
Programme **PIZZA**

C'est la fonction idéale pour la cuisson des pizzas. Consultez le chapitre "Programmes automatiques" pour de plus amples détails.

Programme **PYROLYSE**

C'est le programme de nettoyage automatique et intégral du four par pyrolyse (voir *Nettoyage et entretien*).

Tournebroche



Pour actionner le tournebroche (voir figure) procédez comme suit :

1. placez la lèchefrite au gradin 1 ;
2. placez le berceau au gradin 3 et encastrez le bout arrière de la broche dans le trou situé au fond de l'enceinte ;
3. Actionnez le tournebroche en sélectionnant les icônes 

! Quand le programme est lancé, le tournebroche s'arrête dès ouverture de la porte du four.

Programmes de cuisson automatiques

Ces programmes sont entièrement automatiques : la température et la durée de cuisson sont préétablies.

! Possibilité de modifier la durée de cuisson pour optimiser et personnaliser le résultat final.

! Trois bips retentissent dès que la phase de cuisson est atteinte.

! Pour éviter de fausser les temps de cuisson et de modifier les températures, évitez d'ouvrir la porte du four.

Programme **PAIN**

Pour obtenir de meilleurs résultats, nous vous conseillons de suivre attentivement les conseils suivants :

- suivez bien la recette;
- respectez le poids maximal pour chaque plaque;
- **n'oubliez pas de mettre 1dl d'eau dans le fond du four et de lancer la cuisson à froid;**
- faites lever la pâte à température ambiante pendant 1 heure ou 1 heure et demie, selon la température de la pièce et jusqu'à ce qu'elle ait pratiquement doublé de volume.

Recette du PAIN :

- 1 Plaque de 1000g Maxi. gradin du bas
- 2 Plaques de 1000g Maxi. gradins du bas et du milieu

Recette pour 1000g de pâte : 600g de farine, 350g d'eau, 10g de sel, 25g de levure de boulanger fraîche (ou bien 2 sachets en poudre)

Procédé :

- Mélangez la farine et le sel dans un grand récipient.

- Diluez la levure de boulanger dans de l'eau légèrement tiède (35 degrés environ).
- Disposez la farine en fontaine.
- Versez le mélange d'eau et de levure
- Mélangez et travaillez jusqu'à obtenir une pâte homogène et peu collante, étirez-la avec la paume de la main et repliez-la sur elle-même pendant 10 minutes.
- Formez une boule et laissez-la lever à température ambiante pendant 1 heure- 1 heure et demie (jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume), couvrez-la avec du film plastique.
- Divisez la boule pour obtenir plusieurs pains.
- Placez-les sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.
- Saupoudrez les pains de farine.
- Pratiquez des entailles sur les pains.
- Mettez 1dl d'eau froide sur le fond du four. Pour son nettoyage, utilisez le l'eau et du vinaigre.
- Enfourez à froid.
- Démarrez la cuisson PAIN
- En fin de cuisson, laissez reposer les pains sur une grille jusqu'à ce qu'ils aient complètement refroidi.

Programme **PIZZA**

Pour obtenir de meilleurs résultats, nous vous conseillons de suivre attentivement les conseils suivants :

- suivez bien la recette;
- le poids de la pâte doit être compris entre 500g et 700g.
- beurrez légèrement la plaque.

Recette PIZZA :

1 Plaque, gradin du bas, four froid ou chaud
 Recette pour 3 pizzas d'environ 550g : 1.000g de farine, 500g d'eau, 20g de sel, 20 g de sucre, 10 cl d'huile d'olive, 20g de levure de boulanger fraîche (ou bien 2 sachets en poudre)

- Levage à température ambiante : 1 heure.
- Enfourez à froid ou à chaud
- Démarrez la cuisson PIZZA

Programmer la cuisson

! La programmation n'est possible qu'après avoir sélectionné un programme de cuisson.

Programmer la durée

Appuyez sur l'icône , puis :

1. Réglez en appuyant sur les icônes de gauche "+" et "-".
 2. Appuyez sur l'icône  pour mémoriser la sélection.
 3. Appuyez sur l'icône "START" pour activer la programmation.
 4. Un signal sonore indique que le temps est écoulé et l'afficheur TEMPERATURE affiche END.
- Exemple : il est 9h00 et vous souhaitez déterminer une durée de 1h15. Le programme s'arrête automatiquement à 10h15.

Programmer une cuisson différée

1. Appuyez sur la touche  et suivez la procédure de 1 à 4 décrite pour la durée.
 2. Appuyez ensuite sur l'icône  et réglez l'heure de fin de cuisson en appuyant sur les icônes de gauche "+" et "-".
 3. Appuyez sur l'icône  pour mémoriser la sélection.
 4. Appuyez sur l'icône "START" pour activer la programmation.
 5. Un signal sonore indique que le temps est écoulé et l'afficheur TEMPERATURE affiche END.
- Exemple : il est 9h00, vous programmez une durée 1h15 et fixez l'heure de fin à 12h30. Le programme démarre automatiquement à 11h15.

Les icônes  et  clignotent pour signaler qu'une programmation a été lancée. L'afficheur HEURE et DUREE affiche à tour de rôle l'heure de fin de cuisson et la durée. Pour annuler une programmation, appuyez sur l'icône "STOP".

! La sélection d'une cuisson active l'icône , mais pas l'icône . La sélection de la durée active l'icône  et vous pouvez programmer une cuisson différée.

Conseils de cuisson

! Pour vos cuissons ventilées n'utilisez pas les gradins 1 et 5 : ils sont directement frappés par l'air chaud qui pourrait brûler vos mets délicats.

! Pour vos cuissons TOURNEBROCHE, BARBECUE et ROTISSERIE, notamment au tournebroche, placez la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les jus de cuisson.

MULTICUISSON

- Utilisez les gradins 2 et 4 et placez au 2 les plats qui exigent davantage de chaleur.
- Placez la lèchefrite en bas et la grille en haut.

BARBECUE

- Placez la grille au gradin 3 ou 4, enfourez vos plats au milieu de la grille.
- Nous vous conseillons de sélectionner la température la plus élevée. Ne vous inquiétez pas si la résistance de voûte n'est pas allumée en permanence : son fonctionnement est contrôlé par un thermostat.

Tableau de cuisson

Programmes	Aliments	Poids (Kg)	Niveau enfournement	Préchauffage	Température préconisée (°C)	Durée cuisson (minutes)
Four Pâtisserie	Tartes	0,5	1 ou 2	oui	180	25-35
	Tarte aux fruits	1	1 ou 2	oui	180	40-50
	Cake aux fruits	0,7	1 ou 2	oui	170-180	45-55
	Petits gâteaux sur 2 niveaux	0,7	1 et 3	oui	180-190	20-25
	Génoise	0,6	1 ou 2	oui	160-170	30-40
	Choux sur 3 niveaux	0,7	1, 2 et 4	oui	180-190	20-25
	Biscuits sur 3 niveaux	0,7	1, 2 et 4	oui	180	20-25
	Crêpes farcies	0,8	1	oui	200	30-35
	Meringues sur 3 niveaux	0,5	1, 2 et 4	oui	90	180
	Friands au fromage	0,5	1	oui	210	20-25
Multicuisson	Pizza sur 2 niveaux		1 et 3	oui	220-230	20-25
	Tartes sur 2 niveaux		1 et 3	oui	180	30-35
	/gâteaux sur 2 niveaux		1 et 3	oui	170	20-25
	Génoise sur 2 niveaux (sur plateau émaillé)		1 et 3	oui	170	20-25
	Poulet rôti + pommes de terre	1+1	1 et 3	oui	200-210	65-75
	Agneau	1	1	oui	190-200	45-50
	Maquereau	1	1	oui	180	30-35
	Lasagnes	1	1	oui	190-200	35-40
	Choux sur 2 niveaux		1 et 3	oui	190	20-25
	Biscuits sur 2 niveaux		1 et 3	oui	190	10-20
	Friands au fromage sur 2 niveaux		1 et 3	oui	210	20-25
Tartes salées		1 et 3	oui	200	20-30	
Four Traditionnel	Canard	1,5	1	oui	200-210	70-80
	Poulet	1,5	1	oui	200-210	60-70
	Rôti de veau ou de bœuf	1	1	oui	200	70-75
	Rôti de porc	1	1	oui	200-210	70-80
	Biscuits (pâte brisée)	-	1	oui	180	15-20
	Tartes	1	1	oui	180	30-35
Rôtisserie	Poulet grillé	1,5	2	non	210	55-60
	Seiches	1	2	non	200	30-35
	Poulet rôti au tournebroche (si présent)	1,5	-	non	210	70-80
	Canard rôti au tournebroche (si présent)	1,5	-	non	210	60-70
	Rôti de veau ou de bœuf	1	2	non	210	60-75
	Rôti de porc	1	2	non	210	70-80
	Agneau	1	2	non	210	40-45
	Fougasses	0,5	1	oui	200	20-25
Barbecue	Maquereaux	1	3	non	300	15-20
	Soles et seiches	0,7	3	non	300	10-15
	Brochettes de calmars et crevettes	0,7	3	non	300	8-10
	Tranches de colin	0,7	3	non	300	10-15
	Légumes grillés	0,5	2 ou 3	non	300	15-20
	Steaks de veau	0,8	3	non	300	15-20
	Saucisses	0,7	3	non	300	15-20
	Hamburgers	4 ou 5	3	non	300	10-12
	Croque-monsieur ou toasts	4 ou 6	3	non	300	3-5
	Poulet rôti au tournebroche (si présent)	1	-	non	300	70-80
	Agneau rôti au tournebroche (si présent)	1	-	non	300	70-80
Tournebroche	Poulet à la broche	1,5	-	no	270	70-80
	Canard à la broche	1,5	-	no	270	60-70

! Les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun. Les temps de préchauffage du four sont présélectionnés et ne sont pas modifiables manuellement.

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces conseils sont fournis pour des raisons de sécurité et doivent être lus attentivement.

Sécurité générale

- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Pour déplacer l'appareil, servez-vous des poignées prévues à cet effet sur les côtés du four.
- Ne touchez pas à l'appareil pieds nus ou si vos mains ou pieds sont mouillés ou humides
- Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi.
- **En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties du four deviennent très chaudes. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.**
- Evitez que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes du four.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Saisissez toujours la poignée en son milieu : elle risque d'être très chaude à ses extrémités.
- Utilisez toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir des plats du four.
- Ne tapissez jamais la sole du four de papier aluminium.
- Ne rangez pas de matériel inflammable à l'intérieur du four : si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Ne tirez surtout pas sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuez aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.

- En cas de panne, n'essayez en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Contactez le service d'Assistance (*voir Assistance*).
- Ne posez pas d'objets lourds sur la porte du four ouverte.

Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : conformez-vous aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

Economies et respect de l'environnement

- Pour faire des économies d'électricité, utilisez autant que possible votre four pendant les heures creuses surtout pour le nettoyage pyrolyse. Les options de programmation des cuissons et plus particulièrement la "cuisson différée" (*voir Programmes*) et le "nettoyage automatique différé" (*voir Nettoyage et entretien*), vous permettent de vous organiser en ce sens.
- Pour vos cuissons au TOURNEBROCHE, BARBECUE et ROTISSERIE, nous vous conseillons de garder la porte du four fermée: Vous obtiendrez de meilleurs résultats tout en faisant de sensibles économies d'énergie (10% environ).
- Gardez toujours les joints propres et en bon état pour qu'ils adhèrent bien à la porte et ne causent pas de déperditions de chaleur.

Nettoyage et entretien

FR

Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien coupez l'alimentation électrique de l'appareil.

Nettoyage de l'appareil

- Nettoyez l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre. Si les taches sont difficiles à enlever, utilisez des produits spéciaux. Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. N'utilisez ni poudres abrasives ni produits corrosifs.
- Nettoyez l'enceinte du four après toute utilisation, quand il est encore tiède. Utilisez de l'eau chaude et du détergent, rincez et séchez avec un chiffon doux. Evitez tout produit abrasif.
- Tous les accessoires peuvent être lavés normalement comme de la vaisselle courante et passent au lave-vaisselle, sauf les glissières coulissantes.

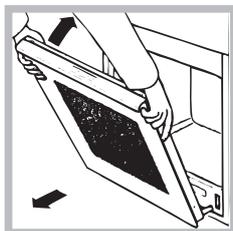
! Ne nettoyez jamais l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

Nettoyage de la porte

Nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes, essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de racloirs métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre.

Pour nettoyer plus à fond, vous pouvez déposer la porte du four:

- ouvrez complètement la porte (*voir figure*);
- soulevez et faites pivoter les leviers situés sur les deux charnières (*voir figure*);



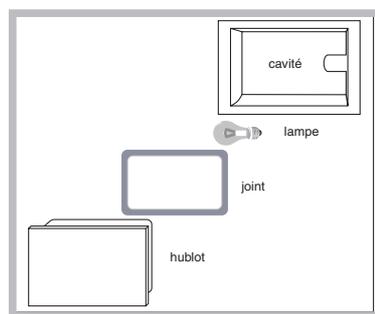
- saisissez la porte par les côtés, refermez-la lentement mais pas complètement. Tirez-la ensuite vers vous en la dégageant de son logement (*voir figure*). Remontez la porte en refaisant en sens inverse les mêmes opérations.

Contrôle des joints

Contrôlez périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, adressez-vous au service après-vente le plus proche de votre domicile (*voir Assistance*). Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

Remplacement de l'ampoule d'éclairage

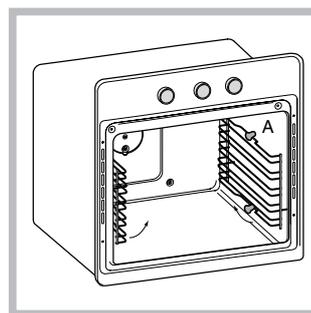
Pour changer l'ampoule d'éclairage du four :



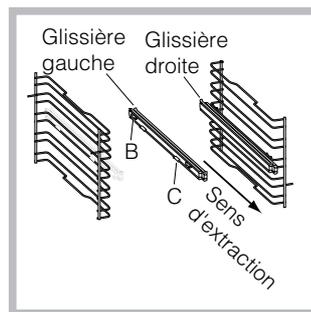
- Enlevez le couvercle en verre à l'aide d'un tournevis.
- Dévissez la lampe et remplacez-la par une lampe de même type : puissance 15 W, culot E 14. Remettez en place le couvercle en prenant bien soin de repositionner correctement le joint (*voir figure*).

Montage du Kit glissières coulissantes

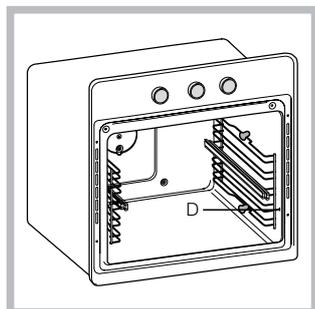
Pour monter les glissières coulissantes :



- Enlevez les deux cadres à gradins en les dégageant des entretoises A (*voir figure*).



- Choisissez le gradin sur lequel monter la glissière coulissante. Positionnez sur le cadre d'abord le dispositif de fixation B puis le C en veillant à bien respecter le sens d'extraction de la glissière.



3. Fixez les deux cadres à gradins avec glissières assemblées dans les trous prévus sur les parois du four (voir figure). Les trous pour le cadre de gauche sont placés en haut tandis que les trous pour celui de droite sont placés en bas.

4. Emboîtez enfin les cadres sur les entretoises A.

! Ne pas introduire les glissières coulissantes au niveau 5.

Nettoyage automatique PYROLYSE

Pendant le programme PYROLYSE la température à l'intérieur du four atteint 500°C et lance le processus de pyrolyse, de carbonisation autrement dit des salissures alimentaires. Les salissures sont littéralement incinérées.

Pendant la pyrolyse, les surfaces peuvent devenir très chaudes : gardez les enfants à distance. Il peut arriver que, à travers le hublot, vous observiez des particules qui s'illuminent : il s'agit d'une combustion instantanée, phénomène tout à fait normal et sans danger.

Avant de lancer le PYROLYSE :

- enlevez avec une éponge humide les salissures en excès. N'utilisez pas de détergents ;
- sortez tous les accessoires, les glissières télescopiques et les supports.
- ne placez pas de serviettes ou de maniques sur la poignée du four.

! Si le four est excessivement chaud, la pyrolyse pourrait ne pas démarrer. Attendez qu'il refroidisse.

! L'activation du programme n'est possible qu'après avoir fermé la porte du four.

Pour activer PYROLYSE appuyez sur l'icône .

Choisissez à l'aide des icônes de droite "+" et "-" le niveau de PYROLYSE désiré avec durée présélectionnée non modifiable :

1. Economique (ECO) : durée 1 heure;

2. Normal (NOR) : durée 1 heure 30;

3. Intensif (INT) : durée 2 heures;

Les sécurités

- la porte se verrouille automatiquement dès que la température atteint des valeurs élevées ;
- en cas d'anomalie de fonctionnement, l'alimentation des résistances est automatiquement coupée ;
- une fois que la porte est verrouillée, aucune modification de sélection de durée et de fin n'est plus possible.

! La programmation n'est possible qu'après avoir sélectionné le programme PYROLYSE.

Programmer un nettoyage automatique différé

Appuyez sur l'icône , puis :

1. réglez en appuyant sur les icônes de gauche "+" et "-".
2. Appuyez sur l'icône  pour mémoriser la sélection.
3. Appuyez sur l'icône "START" pour activer la programmation.
4. Un signal sonore indique que le temps est écoulé et l'afficheur TEMPERATURE affiche END.
 - Exemple : il est 9 h., vous choisissez un PYROLYSE niveau Economique qui a donc une durée présélectionnée de 1 heure. Vous déterminez 12h30 comme heure de fin. Le programme démarre automatiquement à 11h30.

Les icônes  et  clignotent pour signaler qu'une programmation a été lancée. L'afficheur HEURE et DUREE affiche à tour de rôle l'heure de fin du PYROLYSE et la durée.

Pour annuler une programmation, appuyez sur l'icône "STOP".

A la fin du nettoyage automatique

Pour pouvoir ouvrir la porte du four, il faudra attendre que la température du four descende à un niveau acceptable. Il se peut que vous remarquiez la présence de résidus blancs poussiéreux sur l'enceinte du four : enlevez-les avec une éponge humide après le complet refroidissement de l'appareil. Si vous souhaitez profiter de la chaleur emmagasinée pour démarrer une cuisson malgré les résidus poussiéreux, ne vous inquiétez pas : ils sont inoffensifs.

Assistance

FR

Attention :

L'appareil monte un système d'autotest qui permet de détecter toute anomalie de fonctionnement. Ces anomalies sont affichées sous la forme "ER" suivi de chiffres. Contactez alors un service d'assistance technique.

Indiquez-lui :

- le code erreur affiché sur l'écran TEMPERATURE
- le modèle de votre appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

Ces informations figurent sur la plaquette signalétique apposée sur votre appareil et/ou sur son emballage.

IT

Italiano, 1

GB

English, 13

FR

Français, 25

NL**Nederlands,
37****DE**

Deutsch, 49

FP T6.1**FM 886.1 MT**

Samenvatting

Het installeren, 38-39

Plaatsing
Elektrische aansluiting
Typeplaatje

Beschrijving van het apparaat, 40

Algemeen aanzicht
Bedieningspaneel

Starten en gebruik, 41

Instellen klok en timer
De oven starten
In-/uitschakelen bedieningspaneel
DEMO-modus

Programma's, 42-44

Kookprogramma's
Automatische kookprogramma's
De kooktijd programmeren
Praktische kooktips
Kooktabel

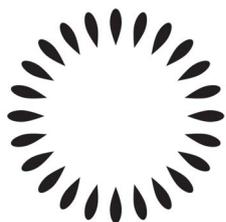
Voorzorgsmaatregelen en advies, 45

Algemene veiligheidsmaatregelen
Afvalverwijdering
Energiebesparing en milieubesef

Onderhoud en verzorging, 46-47

De elektrische stroom afsluiten
Schoonmaken van de oven
De oven deur reinigen
Vervangen van het lampje
Montage van de Glijders-kit
Automatische reiniging door middel van PYROLYSE

Service, 48

**Scholtès**

Het installeren

NL

! Bewaar dit boekje zorgvuldig voor eventuele verdere raadpleging. Wanneer u het product weggeeft, verkoopt, of wanneer u verhuist, dient u dit boekje bij de oven te bewaren zodat alle nodige informatie voorhanden blijft.

! Lees de gebruiksaanwijzingen zorgvuldig door: er staat belangrijke informatie in over installatie, gebruik en veiligheid.

Plaatsing

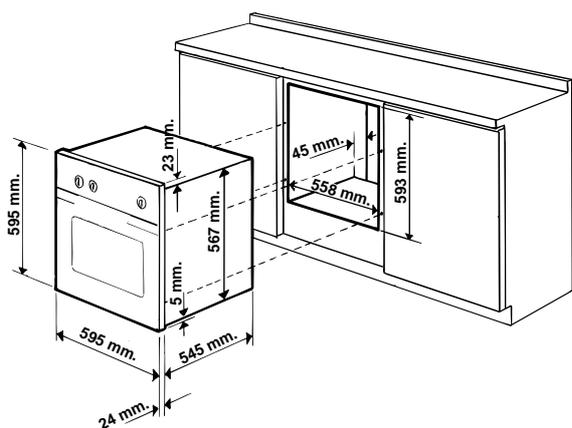
! Het verpakkingsmateriaal is niet bestemd voor kinderen en dient daarom te worden weggegooid volgens de geldende normen (zie *Voorzorgsmaatregelen en advies*).

! De installatie moet worden uitgevoerd dooreen bevoegd installateur en volgens de instructies van de fabrikant. Een verkeerde installatie kan schade berokkenen aan personen, dieren of dingen.

Inbouw

Voor een goede werking van het apparaat moet het keukenmeubel de juiste kenmerken hebben:

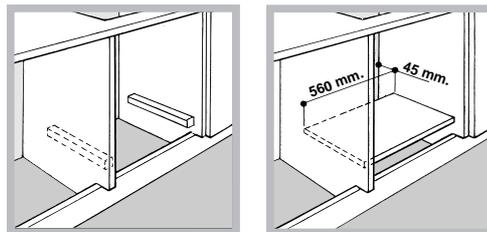
- de zijkanten van de kastjes die aan de oven grenzen moeten hittebestendig zijn;
- in het bijzonder moet, in geval van meubels met fineer, de lijm bestand zijn tegen temperaturen van 100°C;
- voor het inbouwen van de oven, zowel onder het aanrecht (zie *figuur*) als in stapelbouw, dient het meubel de volgende afmetingen te hebben:



! Nadat het apparaat is ingebouwd, mag er geen contact meer mogelijk zijn met de elektrische onderdelen. Het gebruik dat staat aangegeven op het typeplaatje is gebaseerd op dit soort installatie.

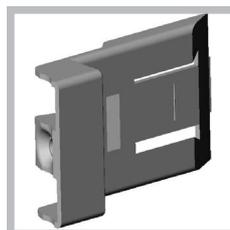
Ventilatie

Om een goede ventilatie te kunnen garanderen is het noodzakelijk de achterkant van het meubel te verwijderen. Het verdient de voorkeur de oven op twee houten balken te plaatsen, of eventueel op een enkele plank die een opening heeft van tenminste 45 x 560 mm (zie *afbeeldingen*).

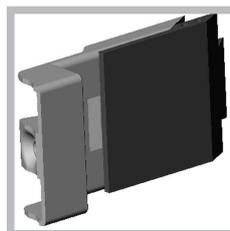


Centreren en bevestigen

Regel de 4 klemmetjes aan de zijkant van de oven in overeenkomst met de 4 gaten in de lijst. De stand hangt af van de dikte van de zijkant van het meubel:



als de dikte 20 mm is: verwijder het bewegende gedeelte van het klemmetje (zie *afb.*);



als de dikte 18 mm is: gebruik de eerste gleuf; zoals door de fabrikant is voorzien (zie *afb.*);



als de dikte 16 mm is: gebruik de tweede gleuf (zie *afb.*).

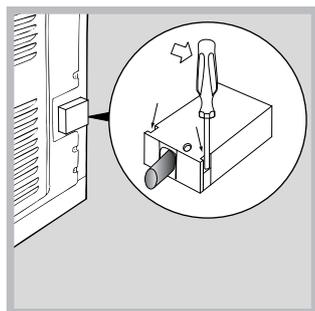
Om het apparaat aan het keukenkastje te bevestigen: open de ovendeur en schroef de 4 houtschroeven in de 4 gaten in de zijrand.

! Alle beschermende onderdelen moeten zodanig worden bevestigd dat ze niet kunnen worden verwijderd zonder gereedschap te gebruiken.

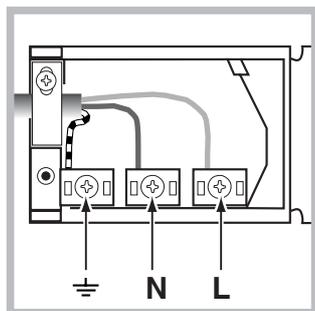
Elektrische aansluiting

! De ovens met driepolige voedingskabel functioneren met de wisselstroom, spanning en frequentie die aangegeven staan op het typeplaatje op het apparaat (zie onder).

Monteren voedingskabel



1. Licht de lipjes aan de zijkant van het deksel van het klemmenbord op met een schroevendraaier: trek het deksel van het klemmenbord open (zie afb.).



2. De voedingskabel in werking stellen: maak de schroef van de kabelklem en de drie schroeven van de contacten L-N- \perp los, en bevestig de draden onder de schroeven met inachtneming van de kleuren: Blauw (N) Bruin (L) Geel-Groen \perp (zie afb.).

3. Maak de kabel vast aan de daarvoor bestemde kabelklem.
4. Maak het deksel van het klemmenbord dicht.

Het aansluiten van de voedingskabel aan het net

Gebruik voor de voedingskabel een stekker die genormaliseerd is voor de lading aangegeven op het typeplaatje (zie hiernaast).

Wanneer het apparaat rechtstreeks op het net wordt aangesloten moet men tussen het apparaat en het net een meerpoleige schakelaar aanbrengen met een afstand tussen de contacten van minstens 3mm, aangepast aan het elektrische vermogen en voldoende aan de geldende normen (de aarding mag niet worden onderbroken door de schakelaar). De voedingskabel moet zodanig geplaatst worden dat hij nergens een temperatuur bereikt die 50°C hoger is dan de kamertemperatuur.

! De installateur is verantwoordelijk voor de correcte elektrische verbinding en het in acht nemen van de geldende veiligheidsnormen.

Vóór het aansluiten moet u controleren dat:

- het stopcontact geaard is en voldoet aan de geldende normen;
- het stopcontact in staat is het maximale vermogen van het apparaat te verdragen, zoals aangegeven op het typeplaatje (zie onder);
- de spanning zich bevindt tussen de waarden die staan aangegeven op het typeplaatje (zie onder);
- het stopcontact en de stekker overeenkomen. Als dat niet zo is, dient u ofwel de stekker ofwel het stopcontact te vervangen; gebruik geen verlengsnoeren of dubbelstekkers.

! Wanneer het apparaat geïnstalleerd is, moeten de snoer en het stopcontact makkelijk te bereiken zijn.

! De kabel mag niet worden gebogen of samengedrukt.

! De kabel moet van tijd tot tijd worden gecontroleerd en mag alleen door erkende monteurs worden vervangen (zie Service).

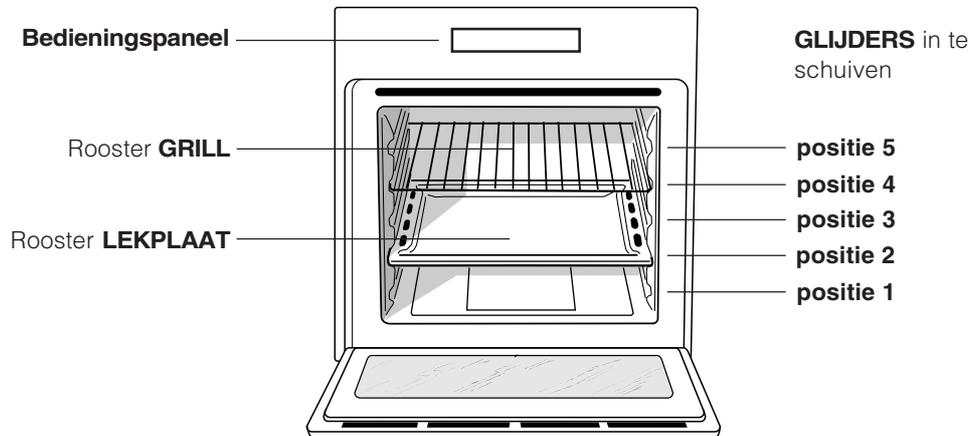
! De fabrikant kan niet verantwoordelijkheid worden gesteld als deze normen niet worden nageleefd.

TYPEPLAATJE	
Afmetingen	breedte 43,5 cm. hoogte 32 cm. diepte 40 cm.
Inhoud	liter 56
Elektrische aansluitingen	spanning 220-240V ~ 50Hz maximum vermogen 2800W o 2560-3050W (zie typeplaatje)
ENERGY LABEL	Richtlijn 2002/40/CE op etiket van elektrische ovens. Norm EN 50304
	Energieverbruik convectie Natuurlijk – verwarmingsfunctie:  Traditioneel;
	Energieverbruikverklaring Klasse convectie Hetelucht verwarmingsfunctie:  Braden.
	Dit apparaat voldoet aan de volgende EU Richtlijnen: 73/23/EEG van 19/02/73 (laagspanning) en daaropvolgende wijzigingen; -89/336/EEG van 03/05/89 (elektromagnetische compatibiliteit) en daaropvolgende wijzigingen - 93/68/EEG van 22/07/93 en daaropvolgende wijzigingen - 2002/96/EC
	

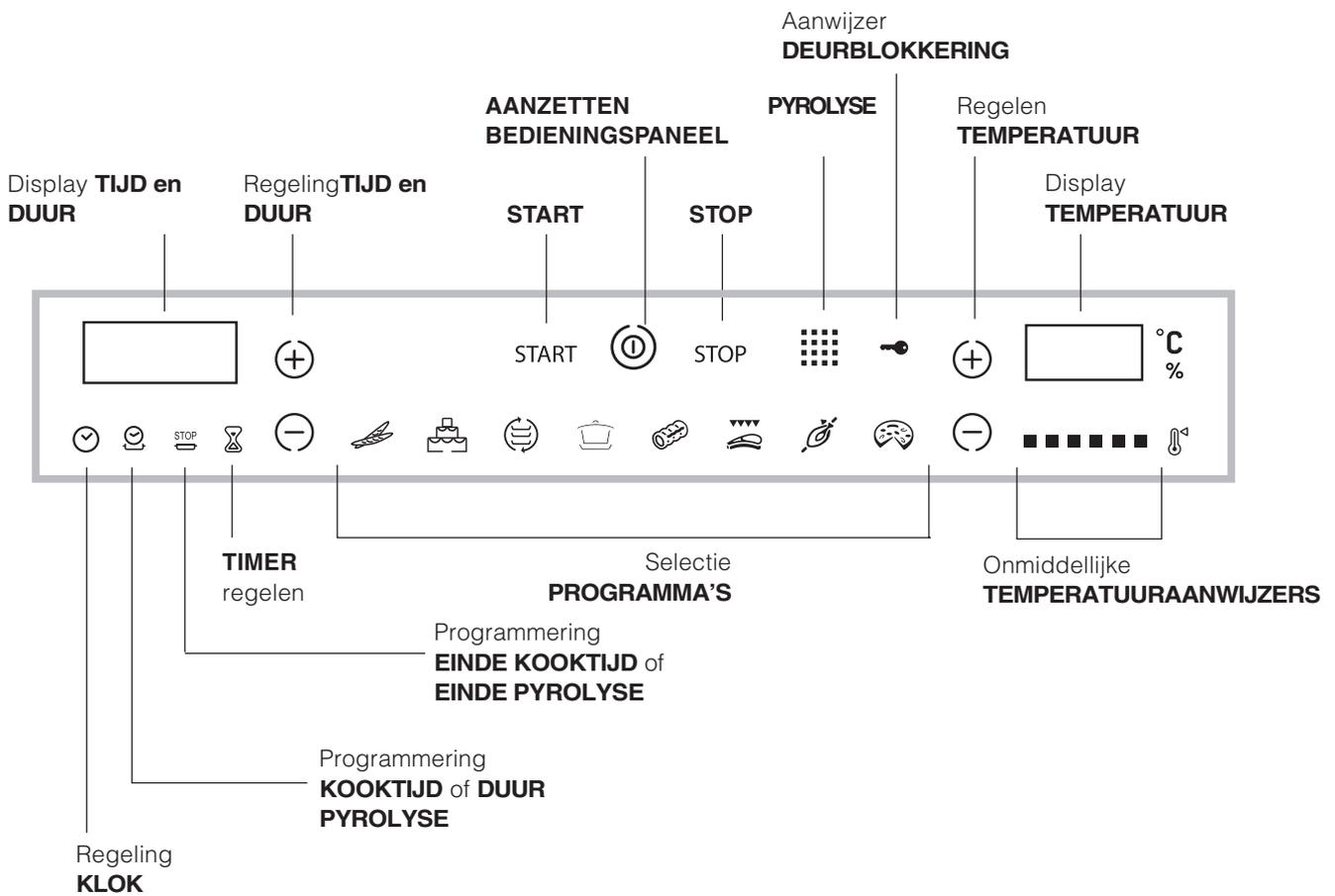
Beschrijving van het apparaat

NL

Algemeen aanzicht



Bedieningspaneel



! Wij raden u aan bij het eerste gebruik de oven minstens een uur leeg te laten functioneren, op maximum temperatuur en met de deur dicht. Nadat u de oven heeft uitgedaan, opent u de ovendeur en lucht u het vertrek. De lucht die u ruikt komt door het verdampen van de middelen die worden gebruikt om de oven te beschermen.

! Het "blokkeren van het bedieningspaneel" en de "DEMO Modus" kunt u ook activeren als de display uitstaat.

In-/uitschakelen bedieningspaneel

Om het bedieningspaneel van de oven uit te schakelen dient u 5 seconden lang de iconen  en  ingedrukt te houden. U hoort een geluidssignaal en op de TEMPERATUUR display verschijnt "r-0". Druk opnieuw op deze toetsen om het bedieningspaneel weer te activeren. Het icoon "STOP" blijft altijd actief.

DEMO-modus

Il forno ha la possibilità di funzionare in modalità DEMO: si disattivano tutti gli elementi riscaldanti, lasciando però operativi i comandi.

Om de DEMO modus te activeren moet u tegelijkertijd drukken op de iconen , ,  en . U hoort een geluidssignaal en op de twee displays verschijnt "demo" "on". Druk opnieuw op de knop om deze modus uit te schakelen: u hoort een geluidssignaal en op de displays verschijnt "demo" "off".

Instellen klok en timer

Na het aansluiten aan het net of na het uitvallen van de stroom knippert de icoon .

Voor het instellen van de tijd:

1. druk op de icoon ;
2. regel het uur door middel van de iconen "+" en "-" aan de linkerkant;
3. druk nogmaals op de icoon ;
4. regel de minuten door middel van de iconen "+" en "-" aan de linkerkant ;

Voor eventuele bijstellingen ontsteekt u het bedieningspaneel door te drukken op de icoon ; druk op de icoon  en volg de aangegeven procedure.

De timer is een kookwekker: als de tijd verstreken is, hoort u een geluid dat of vanzelf na een minuut uitgaat of door uzelf kan worden afgezet door op een willekeurige actieve icoon te drukken.

Om de timer in te stellen drukt u op de icoon  en voert u dezelfde handelingen als voor het regelen van de klok uit. De icoon  geeft aan dat de timer actief is.

! De timer heeft niets te maken met het aan- of uitgaan van de oven.

De oven starten

1. Ontsteek het bedieningspaneel door te drukken op de icoon .
2. Druk op de icoon van het gewenste kookprogramma. Op de display verschijnen kookduur en temperatuur van het desbetreffende programma.
3. Druk op de icoon "START".
4. De oven begint voor te verwarmen, de aanwijzers van de temperatuur worden rood. De temperatuur kan gewijzigd worden door middel van de iconen "+" en "-" aan de rechterkant.
3. Een geluidssignaal en de ontsteking van alle temperatuuraanwijzers geven aan dat de voorverwarming compleet is: zet de etenswaren in de oven.
4. Tijdens het koken kunt u nog altijd:
 - de temperatuur wijzigen door middel van de iconen "+" en "-" aan de rechterkant;
 - de kooktijd programmeren (*zie Programma's*);
 - de kooktijd onderbreken door op de icoon "STOP" te drukken.
5. Na twee uur gaat de oven automatisch uit: dit is om veiligheidsredenen van te voren ingesteld voor iedere kookfunctie.. U kunt de kooktijd veranderen (*zie Programma's*).
6. Wanneer de stroom uitvalt en de oventemperatuur niet te laag is geworden, gaat de oven automatisch terug naar het punt waar het koken is onderbroken. De geprogrammeerde functies worden echter niet onthouden. U dient ze daarom bij het terugkeren van de stroom weer opnieuw in te stellen.

! Bij de programma's FAST COOKING en BARBECUE is geen voorverwarming voorzien.

! Zet nooit voorwerpen op de bodem van de oven; u riskeert hiermee het email te beschadigen.

! Plaats de ovenschalen altijd op bijgeleverde roosters.

Ventilator

Om de oven van buiten niet te heet te laten worden, brengt een verkoelingsventilator een luchtstroom teweeg die tussen het bedieningspaneel en de ovendeur naar buiten komt. Aan het begin van het programma PYROLYSE draait de verkoelingsventilator op lage snelheid.

! Aan het einde van de kooktijd blijft de ventilator draaien totdat de oven voldoende is afgekoeld.

Ovenverlichting

Als de oven uit is, kan het ovenlicht op ieder willekeurig moment aan worden gedaan door de ovendeur te openen.

Programma's

NL

Kookprogramma's

! Alle programma's hebben een vooringestelde kooktemperatuur. Deze kan handmatig worden aangepast, en naar wens worden ingesteld tussen de 30°C en de 300°C.

Programma **BROOD**

Gebruik deze functie voor het bakken van brood. Zie "Automatische Programma's" voor details.

Programma **GEBAK OVEN**

Deze functie is aanbevolen voor het bakken van kwetsbare gerechten (vooral taarten die moeten rijzen) en kleine gerechten die u op 3 hoogtes tegelijkertijd wilt koken.

Programma **MULTIKOKEN**

Aangezien de warmte in de hele oven constant is, zorgt de lucht dat de gerechten op gelijkmatige wijze gekookt en gebakken worden. Hier is het mogelijk maximaal twee roosters tegelijk te gebruiken.

Programma **TRADITIONELE OVEN**

Met deze traditionele kookwijze is het beter een enkel rooster te gebruiken.

Programma **BRADEN**

Hiermee wordt de rechtstreekse bovenhitte van de grill gecombineerd met de circulatie van de lucht in de oven. Eventueel verbranden van de buitenkant wordt zo vermeden; de warmte dringt gemakkelijker door naar de binnenkant. Kook met de ovendeur dicht.

Programma **BARBECUE**

Het koken onder de grill is vooral aan te raden voor gerechten die een hoge en directe temperatuur aan de buitenkant nodig hebben. Kook met de ovendeur dicht.

Programma **BRAADSPIT**

Deze functie is optimaal voor het braden aan het braadspit. Kook met de ovendeur dicht.

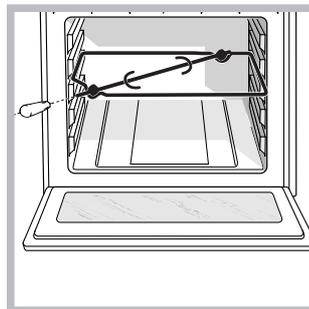
Programma **PIZZA**

Gebruik deze functie voor het bereiden van pizza's. Zie paragraaf "Automatische Programma's" voor details.

Programma **PYROLYSE**

Dit programma reinigt de oven volledig automatisch door middel van de pyrolyse (zie *Onderhoud en verzorging*).

Het braadspit



Voor het activeren van het braadspit (zie *afb.*) gaat u als volgt te werk:

1. plaats de lekplaats in positie 1;
2. zet de steun van het braadspit op de 3e stand en steek de vleespen in het gat achterin de oven;
3. activeer het braadspit door middel van de iconen 

! Als het programma  is gestart, zal het braadspit stoppen met draaien wanneer u de ovendeur opent.

! Als u de ovendeur opent als het programma is gestart, houdt het braadspit op met draaien.

Automatische kookprogramma's

Deze programma's zijn geheel automatisch: de temperatuur en de tijdsduur kunnen vooraf worden ingesteld.

! U kunt de kooktijd variëren voor een optimaal en persoonlijk gekozen eindresultaat.

! Als de kookfase is bereikt laat de oven 3 geluidssignalen horen.

! Open de ovendeur niet teneinde te vermijden dat de tijdsduur en de temperatuur van het koken in de war raken.

Programma **BROOD**

Voor de beste resultaten raden wij u aan de volgende aanwijzingen nauwkeurig te volgen:

- houd u zich aan het recept;
- maximum gewicht per bakplaat;
- **vergeet niet 1 dl water op de bodem van de oven te plaatsen en het bakproces te beginnen in een koude oven;**
- het deeg moet voor 1 tot 1½ uur op kamertemperatuur rijzen, dit hangt af van de temperatuur in het vertrek, totdat het deeg vardubbeld is van volume.

Recept voor **BROOD** :

1 bakplaat van 1000g Max, onderste ovenstand
2 bakplaten van 1000g Max, onderste stand en in het midden
Recept voor 1000g deeg : 600g meel, 350g water, 10g zout, 25g verse gist (of 2 zakjes bakpoeder)
Procedure: Meng het meel en het zout in een grote bak.

- Week de gist met lauw water (ongeveer 35 graden).
- Maak een kuil in het meel.
- Giet er het mengsel van water en gist in
- Kneed het geheel totdat een homogeen deeg is gevormd dat niet plakkerig is, door het deeg 10 minuten lang met de palm van de hand plat te drukken en vervolgens weer dicht te vouwen.
- Vorm een bal en laat het voor ongeveer 1 tot 1½ uur rijzen (totdat het verdubbeld is), bedekt met een plastic vel.
- Verdeel de bal om de verschillende broden te krijgen.
- Leg ze op ovenpapier op de bakplaat.
- Bestrooi de broden met meel.
- Maak sneden in de broden.
- Zet 1 dl koud water op de bodem van de oven. Voor het reinigen kunt u het beste water en azijn gebruiken.
- Zet ze koud in de oven
- Start het kookprogramma PANE
- Aan het einde van de baktijd laat u de broden rusten op een rooster totdat ze geheel zijn afgekoeld.

Programma PIZZA

Voor de beste resultaten raden wij u aan de volgende aanwijzingen nauwkeurig te volgen:

- houd u zich aan het recept;
- het gewicht van het deeg moet tussen de 500g en de 700g liggen.
- vet de bakplaat in.

Recept voor de PIZZA :

1 bakplaat, lage ovenstand, oven koud of warm
 Recept voor 3 pizza's van ongeveer 550g : 1000g meel, 500g water, 20g zout, 20g suiker, 10cl Olijfolie, 20g verse gist (of 2 zakjes bakpoeder).

- Rijzen op kamertemperatuur : 1 uur
- In koude of warme oven zetten
- Start het programma PIZZA

De kooktijd programmeren

! De programmering is alleen mogelijk wanneer een kookprogramma is geselecteerd.

De duur programmeren

Druk op de icoon , en dan:

1. Regel door middel van de iconen "+" en "-" die zich aan de linkerkant bevinden.
2. Drukt u op de icoon , om de instelling op te slaan.
3. Druk op de icoon "START" om de programmering te activeren.
4. Als de ingestelde tijd is verstreken verschijnt op de display TEMPERATUUR het woord END en hoort u een geluidssignaal.

- B.v.: het is 9:00 uur en u programmeert een duur van 1 uur en 15 minuten. Het programma stopt automatisch om 10:15 uur.

Programmeren van een uitgestelde kooktijd

1. Druk op de icoon , en volg de procedure van de duur van punt 1 t/m 4.
 2. Druk dan op de icoon  en regel de eindtijd door middel van de iconen "+" en "-" aan de linkerkant.
 3. Drukt u op de icoon  om de instelling op te slaan.
 4. Druk op de icoon "START" om de programmering te activeren.
 5. Als de ingestelde tijd is verstreken verschijnt op de TEMPERATUUR display het woord END en hoort u een geluidssignaal.
- B.v.: het is 9:00 uur, u programmeert een duur van 1 uur en 15 minuten en de eindtijd om 12:30. Het programma zal automatisch om 11:15 beginnen.

De iconen  en  knipperen om aan te geven dat een programmering gaande is. Op de display TIJD en DUUR verschijnen om de beurt de tijd en de eindtijd van het programma.

Om een programmering te onderbreken drukt u op de icoon "STOP".

! Als u een kookprocedure selecteert wordt de icoon  actief, maar niet de icoon . Als u een kookduur instelt wordt de icoon  actief, en kunt u een uitgestelde kooktijd programmeren.

Praktische kooktips

! Gebruik voor het koken met de heteluchtoven nooit de standen 1 en 5: de hete lucht zou fijne gerechten kunnen verbranden.

! Bij de functies BRAADSPIT, BARBECUE of BRADEN in het bijzonder wanneer u het braadspit gebruikt, raden wij u aan de lekplaat op stand 1 te zetten om eventueel vet of jus op te vangen.

MULTIKOKEN

- Gebruik de standen 2 en 4, en plaats de gerechten die meer warmte nodig hebben op stand 2.
- Plaats de lekplaat op de onderste stand en de grill op de hoogste.

BARBECUE

- Plaats de grill op stand 3 of 4, plaats de gerechten op het midden van de grill.
- Wij raden aan de temperatuur op maximum te zetten. Het is normaal dat het bovenste verwarmingselement niet constant aan blijft: zijn werking wordt geregeld door een thermostaat.

Kooktabel

Programma's	Gerechten	Gewicht (kg)	Roosterstanden	Voorverwarmen	Aangeraden temperatuur (°C)	Kooktijd (minuten)
Gebak oven	Vruchtentaart (harde bodem)	0,5	1 of 2	ja	180	25-35
	Vruchtentaart	1	1 of 2	ja	180	40-50
	Cakejes	0,7	1 of 2	ja	170-180	45-55
	Kleine cakejes op 2 roosters	0,7	1 en 3	ja	180-190	20-25
	Cake	0,6	1 of 2	ja	160-170	30-40
	Soesjes op 3 roosters	0,7	1 en 2 en 4	ja	180-190	20-25
	Koekjes op 3 roosters	0,7	1 en 2 en 4	ja	180	20-25
	Gevulde flensjes	0,8	1	ja	200	30-35
	Schuimgebak op 3 roosters	0,5	1 en 2 en 4	ja	90	180
	Kaaskoekjes	0,5	1	ja	210	20-25
Multikoken	Pizza op 2 roosters		1 en 3	ja	220-230	20-25
	Vruchtentaarten (harde/zachte bodem) op 2 roosters		1 en 3	ja	180	30-35
	Cake op 2 roosters (op lekplaat)		1 en 3	ja	170	20-25
	Gebakken kip + aardappels	1+1	1 en 3	ja	200-210	65-75
	Lamsvlees	1	1	ja	190-200	45-50
	Makreel	1	1	ja	180	30-35
	Lasagne	1	1	ja	190-200	35-40
	Soesjes op 2 roosters		1 en 3	ja	190	20-25
	Koekjes op 2 roosters		1 en 3	ja	190	10-20
	Kaaskoekjes op 2 roosters		1 en 3	ja	210	20-25
	Hartige taarten		1 en 3	ja	200	20-30
Traditionele oven	Eend	1,5	1	ja	200-210	70-80
	Kip	1,5	1	ja	200-210	60-70
	Kalfs- of runderrollade	1	1	ja	200	70-75
	Varkensrollade	1	1	ja	200-210	70-80
	Koekjes (kruimeldeeg)	-	1	ja	180	15-20
	Vruchtentaart (harde bodem)	1	1	ja	180	30-35
Braden	Gegrilde kip	1,5	2	nee	210	55-60
	Inktvis	1	2	nee	200	30-35
	Kip aan het spit (indien braadspit aanwezig)	1,5	-	nee	210	70-80
	Eend aan het spit (indien braadspit aanwezig)	1,5	-	nee	210	60-70
	Kalfs- of runderrollade	1	2	nee	210	60-75
	Varkensrollade	1	2	nee	210	70-80
	Lamsvlees	1	2	nee	210	40-45
	Focaccia-brood	0,5	1	ja	200	20-25
Barbecue	Makreel	1	3	nee	300	15-20
	Tong en inktvis	0,7	3	nee	300	10-15
	Calamari- en garnalenspiesjes	0,7	3	nee	300	8-10
	Kabeljauwfilet	0,7	3	nee	300	10-15
	Gegrilde groenten	0,5	2 of 3	nee	300	15-20
	Kalfsbiefstuk	0,8	3	nee	300	15-20
	Worstjes	0,7	3	nee	300	15-20
	Hamburgers	n.º 4 of 5	3	nee	300	10-12
	Tosti (of geroosterd brood)	n.º 4 of 6	3	nee	300	3-5
	Kip aan het spit (indien braadspit aanwezig)	1	-	nee	300	70-80
	Lam aan het spit (indien braadspit aanwezig)	1	-	nee	300	70-80
Braadspit	Kip aan het spit	1,5	-	no	270	70-80
	Eend aan het spit	1,5	-	no	270	60-70

! De kooktijden dienen slechts als indicatie en kunnen naar eigen smaak aangepast worden. De voorverwarming van de oven is door de fabriek ingesteld en kan niet handmatig worden gewijzigd.

! Dit apparaat voldoet aan de geldende internationale veiligheidsvoorschriften. Deze aanwijzingen zijn geschreven voor uw veiligheid en u dient ze derhalve goed door te nemen.

Algemene veiligheidsmaatregelen

- Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- Het apparaat dient niet buitenshuis te worden geplaatst, ook niet in overdekte toestand. Het is erg gevaarlijk als het in aanraking komt met regen of als het onweert.
- Maak gebruik van de handgrepen aan de zijkant van de oven als u het apparaat moet verplaatsen.
- Raak de oven niet blootsvoets of met natte handen of voeten aan.
- Het apparaat dient om gerechten te koken. Het mag uitsluitend worden gebruikt door volwassenen en alleen volgens de instructies die beschreven staan in deze handleiding.
- **Gedurende het gebruik van de oven worden de verwarmingselementen en enkele delen van de ovendeur heet. Raak er niet aan en houd de kinderen op een afstand.**
- Voorkom dat elektrische snoeren van andere kleine keukenapparaten op warme delen van de oven terechtkomen.
- Laat de ventilatieopeningen en warmteafvoer vrij.
- Pak het handvat van de ovendeur alleen in het midden vast: aan de zijkanten zou het heet kunnen zijn.
- Gebruik altijd ovenwanten om gerechten in de oven te zetten en eruit te halen.
- Plaats geen aluminiumfolie op de bodem van de oven.
- Plaats geen brandbaar materiaal in de oven: als de oven plotseling aan zou worden gezet, zou dit vlam kunnen vatten.
- Haal de stekker nooit uit het stopcontact door aan het snoer te trekken.
- Maak de oven niet schoon of voer geen onderhoud uit als de stekker nog in het stopcontact zit.
- Als de oven defect is, mag u nooit aan het interne systeem sleutelen om een reparatie proberen uit te voeren. Neem contact op met de Technische Dienst (*zie Service*).

- Plaats geen zware voorwerpen op de open ovendeur.

Afvalverwijdering

- Verwijderen van het verpakkingsmateriaal: houdt u aan de plaatselijke normen, zodat het verpakkingsmateriaal hergebruikt kan worden.
- De Europese Richtlijn 2002/96/EC over Vernietiging van Elektrische en Electronische Apparatuur (WEEE), vereist dat oude huishoudelijke elektrische apparaten niet mogen vernietigd via de normale ongesorteerde afvalstroom. Oude apparaten moeten apart worden ingezameld om zo het hergebruik van de gebruikte materialen te optimaliseren en de negatieve invloed op de gezondheid en het milieu te reduceren. Het symbool op het product van de "afvalcontainer met een kruis erdoor" herinnert u aan uw verplichting, dat wanneer u het apparaat vernietigt, het apparaat apart moet worden ingezameld. Consumenten moeten contact opnemen met de lokale autoriteiten voor informatie over de juiste wijze van vernietiging van hun oude apparaat.

Energiebesparing en milieubesef

- Door de oven te gebruiken vanaf het late middaguur tot aan de vroege ochtend zorgt u ervoor dat uw elektriciteitscentrale minder wordt belast tijdens het 'spitsuur'. De optie waarmee u programma's voorprogrammeert, in het bijzonder de "uitgestelde kooktijd" (*zie Programma's*) en de "verlate automatische reiniging" (*zie Onderhoud en verzorging*), kunnen u hierbij helpen.
- Houdt bij de functie GRATINEREN altijd de ovendeur dicht: dit om betere resultaten te bereiken en voor een betere energiebesparing (circa 10%).
- Houdt de afdichtingen altijd schoon zodat ze goed aansluiten op de deur en er geen hitte vrij kan komen.

Onderhoud en verzorging

NL

De elektrische stroom afsluiten

Sluit altijd eerst de stroom af voordat u tot enige handeling overgaat.

Schoonmaken van de oven

- De buitenkant, dus zowel het email en het roestvrij staal als de rubberen afdichtingen, kunnen met een spons en een sopje worden afgenomen. Als de vlekken moeilijk te verwijderen zijn, kunt u een speciaal reinigingsmiddel gebruiken. Na het reinigen dient u alles goed af te spoelen en te drogen. Gebruik geen schuurmiddelen of bijtende producten.
 - De binnenkant van de oven kunt u het beste direct na gebruik schoonmaken, als hij nog lauw is. Gebruik warm water en een schoonmaakmiddel, spoel vervolgens af en droog met een zachte doek. Gebruik geen schuurmiddelen.
 - De accessoires kunnen gewoon worden afgewassen (eventueel ook in de vaatwasser), met uitzondering van de geleiders.
- !** Gebruik nooit stoom- of hogedrukreinigers voor het reinigen van het apparaat.

De ovendeur reinigen

Reinig het glas van de deur met een spons en niet schurende producten. Droog met een zachte doek. Gebruik geen ruwe schurende materialen of scherpe schrapertjes die het oppervlak zouden kunnen krassen waardoor als gevolg het glas zou kunnen barsten.

U kunt voor een grondige reiniging de ovendeur verwijderen:

1. open de deur volledig (zie afbeelding).
2. til de hendeltjes op die zich aan de scharnieren bevinden en draai ze (zie afb.);



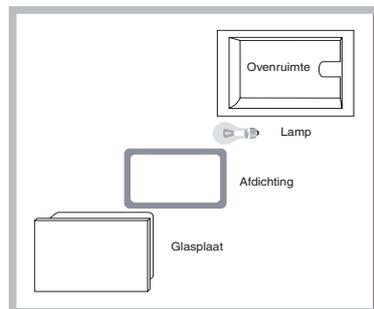
3. pak de deur aan de zijkanten beet en sluit hem langzaam, maar niet helemaal. Trek dan de deur naar u toe en haal hem uit zijn voegen (zie afbeelding). Zet de deur weer op zijn plaats door deze handelingen in omgekeerde volgorde uit te voeren.

Controleer de afdichtingen

Controleer regelmatig de staat van de afdichting rondom de ovendeur. In het geval de afdichtingen beschadigd zijn, dient u zich tot de dichtstbijzijnde Technische Dienst te wenden (zie Service). Gebruik de oven niet voordat de reparatie is uitgevoerd.

Vervangen van het lampje

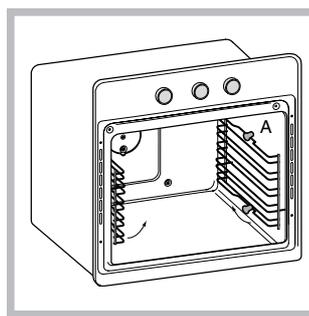
Voor het vervangen van het ovenlampje:



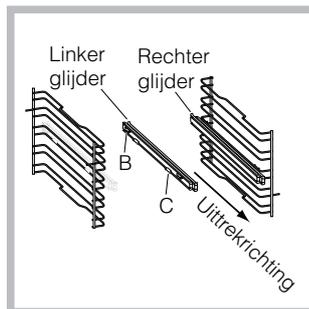
1. Dient u het glazen lampenkapje los te halen met behulp van een schroevendraaier.
2. Schroef het lampje los en vervang het met eenzelfde soort lampje: sterkte 15W, fitting E 14. Breng het glazen plaatje weer aan en let erop dat de afdichting op zijn plaats zit (zie afb.).

Montage van de Glijders-kit

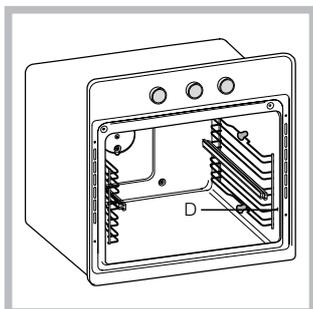
Zo monteert u de glijders:



1. Verwijder de twee draagrekken door ze uit de afstanders A te trekken (zie afbeelding).



2. Kies het niveau waarop u de glijders wilt plaatsen. Plaats eerst de drukknop B op het draagrek en vervolgens de drukknop C, lettend op de uittrekriching van de glijder.



3. Bevestig de twee draagrekken, met de glijders gemonteerd, in de betreffende gaten op de wanden van de oven (zie afbeelding). De gaten voor het linker draagrek bevinden zich aan de bovenkant, terwijl de gaten voor het rechter draagrek

zich aan de onderkant bevinden.

4. Zet tenslotte de draagrekken vast op de afstandleiders A.

! Plaats de geleiders nooit in stand 5.

Automatische reiniging door middel van PYROLYSE

Door de functie PYROLYSE te activeren bereikt de oven een temperatuur van 500°C die nodig is voor het verbranden van voedselrestjes. Het vuil wordt letterlijk as.

Gedurende de automatische reiniging kunnen de oppervlakken zeer heet worden: houdt kinderen op afstand. Door de ovendeur heen kunt u zien dat bepaalde deeltjes zullen oplichten: dit is een plotselinge verbranding, hetgeen een absoluut normaal verschijnsel is wat geen enkel gevaar met zich mee brengt.

Voor het activeren van PYROLYSE:

- verwijdert u met een natte spons het ergste vuil uit de oven. Gebruik geen schoonmaakmiddelen;
- haal alle accessoires, de telescopische glijders en de ovenrekken eruit.
- laat geen keukendoeken of pannelappen op het handvat hangen.

! Als de oven te heet is kan het gebeuren dat de pyrolyse niet start. Wacht tot de oven wat is afgekoeld.

! Het programma zal alleen van start gaan als de ovendeur gesloten is.

Om PYROLYSE te activeren drukt u op de icoon .

Door middel van de iconen "+" e "-" aan de rechterkant kiest u het gewenste PYROLYSE niveau. De ingestelde tijdsduur kan niet worden gewijzigd:

1. Zuinig (ECO): tijdsduur 1 uur;
2. Normaal (NOR): tijdsduur 1 uur en 30 minuten;
3. Intensief (INT): tijdsduur 2 uur.

Veiligheidssystemen

- de deur wordt automatisch geblokkeerd zodra de temperatuur erg hoog wordt;
- als er iets onverwachts of vreemds gebeurt zal de verwarming worden onderbroken;
- als de deur geblokkeerd is kunnen de tijdsduur en de eindtijd niet meer veranderd worden.

! De programmering is alleen mogelijk nadat u het programma FASTCLEAN heeft geselecteerd.

Programmeren van een uitgestelde reiniging

Druk op de icoon , en dan:

1. regel door middel van de iconen "+" en "-" die zich aan de linkerkant bevinden.
2. Drukt u op de icoon  om de instelling op te slaan.
3. Druk op de icoon "START" om de programmering te activeren.
4. Als de ingestelde tijd is verstreken verschijnt op de display TEMPERATUUR het woord END en hoort u een geluidssignaal.
 - Bv.: het is 9:00 uur, u kiest het zuinige niveau van PYROLYSE met een vooringestelde tijd van 1 uur. U programmeert 12:30 als eindtijd. Het programma zal automatisch om 11:30:00 beginnen.

De iconen  en  knipperen om aan te geven dat een programmering gaande is. Op de display TIJD en DUUR verschijnen om de beurt de eindtijd en de duur van het PYROLYSE programma.

Om een programmering te onderbreken drukt u op de icoon "STOP".

Wat gebeurt er aan het einde van de automatische reiniging?

De ovendeur kan pas worden geopend als de temperatuur tot een acceptabel niveau is gezakt. U zult nu wat wit poeder waarnemen op de bodem en op de wanden van de oven: verwijder dit als de oven is afgekoeld met een natte spons. Als u wilt profiteren van de overgebleven warmte van de oven om te gaan koken, kunt u het witte poeder rustig laten liggen aangezien het geen enkel gevaar oplevert voor het gerecht dat u wilt koken.

Belangrijk:

Het apparaat is voorzien van een diagnostisch systeem dat eventuele storingen opspoot. Deze kunt u op de display aflezen, b.v.: "ER" gevolgd door nummers.
In dit geval moet u de technische dienst inschakelen.

Dit dient u door te geven:

- het bericht dat op de TEMPERATUUR display verschijnt
- het model oven (Mod.)
- het serienummer (S/N)

Deze informatie bevindt zich op het typeplaatje op het apparaat en/of op de verpakking.

IT

Italiano, 1

GB

English, 13

FR

Français, 25

NLNederlands,
37**DE****Deutsch, 49****FP T6.1****FM 886.1 MT**

Inhaltsverzeichnis

Installation, 50-51

Aufstellung
Elektroanschluss
Typenschild

Beschreibung des Gerätes, 52

Geräteansicht
Bedienfeld

Inbetriebsetzung und Gebrauch, 53

Einstellung von Uhr und Kurzzeitwecker
Inbetriebsetzung des Backofens
Sperrung der Bedienelemente
DEMO-Modus

Programme, 54-56

Garprogramme
Automatische Garprogramme
Programmierung des Garvorgangs
Praktische Back-/Brathinweise
Back-/Brattabelle

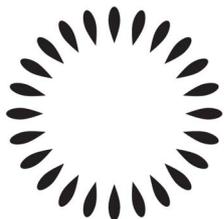
Vorsichtsmaßnahmen und Hinweise, 57

Allgemeine Sicherheit
Entsorgung
Energie sparen und Umwelt schonen

Reinigung und Pflege, 58-59

Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz
Reinigung des Gerätes
Reinigung der Tür
Lampenaustausch
Montage des Gleitschienen-Bausatzes
Automatische Reinigung PYROLYSE

Kundendienst, 60

**Scholtès**

Installation

DE

! Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig auf, damit 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 nachschlagen zu können.

! Lesen Sie bitte folgende Hinweise aufmerksam durch, sie liefern wichtige Informationen hinsichtlich der Installation, dem Gebrauch und der Sicherheit.

Aufstellung

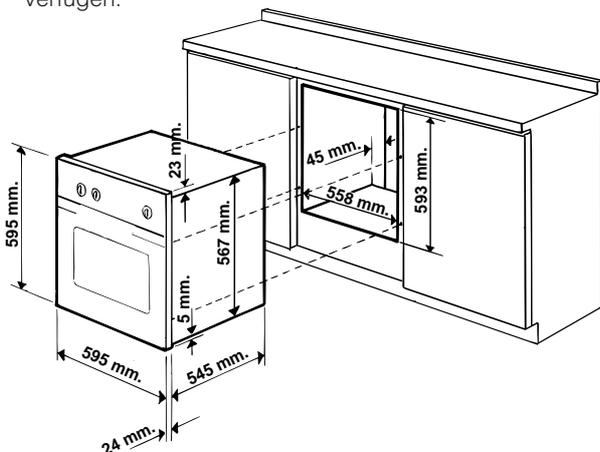
! Verpackungsmaterial ist kein Spielzeug für Kinder. Es ist entsprechend den Vorschriften bezüglich der getrennten Müllsammlung zu entsorgen (*siehe Vorsichtsmaßnahmen und Hinweise*).

! 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:

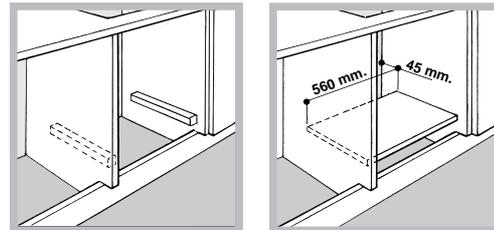
- Die an den Backofen angrenzenden Schrankwände müssen aus hitzebeständigem Material gefertigt sein.
- Bei Möbeln aus Furnierholz muss der verwendete Leim einer Temperatur von 100°C standhalten.
- Für den Einbau des Backofens in einen **Unterschrank** (*siehe Abbildung*) oder in einen **Hochschrank**,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

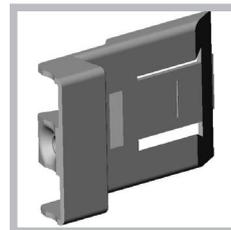
Belüftung

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*).

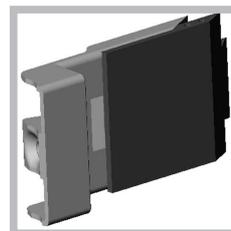


Zentrierung und Befestigung

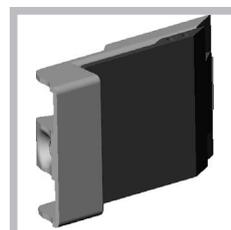
Bringen Sie die 4 seitlich am Backofen befindlichen Klampen mit den 4 Löchern des Rahmens in Übereinstimmung. Achten Sie dabei darauf, dass bei einer Stärke der Umbauschrankwand von:



20 mm: der bewegliche Teil der Klampen 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*).

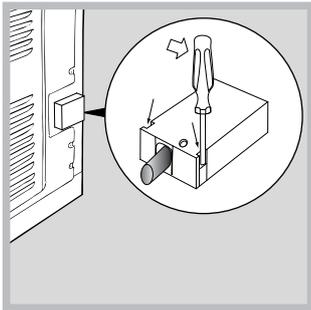
Zur Befestigung des Gerätes am Möbel: Öffnen Sie die Backofentür und schrauben Sie die 4 Holzschrauben in die 4 im Backofenrahmen vorgesehenen Löcher ein.

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

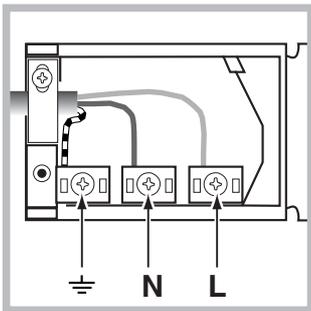
Elektroanschluss

! 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 Klemmgehäuse, indem Sie unter Zuhilfenahme eines Schraubenziehers die seitlichen Zungen des Klemmgehäusedeckels 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 Klemmgehäuses.

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 Steckdose für die maximale Leistungsbelastung des Gerätes ausgelegt ist, die auf dem Typenschild angegeben ist (*siehe unten*);
- die Versorgungsspannung im Bereich der auf dem Typenschild angegebenen Werte liegt (*siehe unten*);
- die Steckdose mit dem Gerätestecker kompatibel ist. Sollte dies nicht der Fall sein, wechseln Sie bitte die Steckdose oder den Stecker aus; verwenden Sie keine Verlängerungen und Mehrfachsteckdosen.

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

! Das Kabel darf nicht gebogen oder eingeklemmt werden.

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

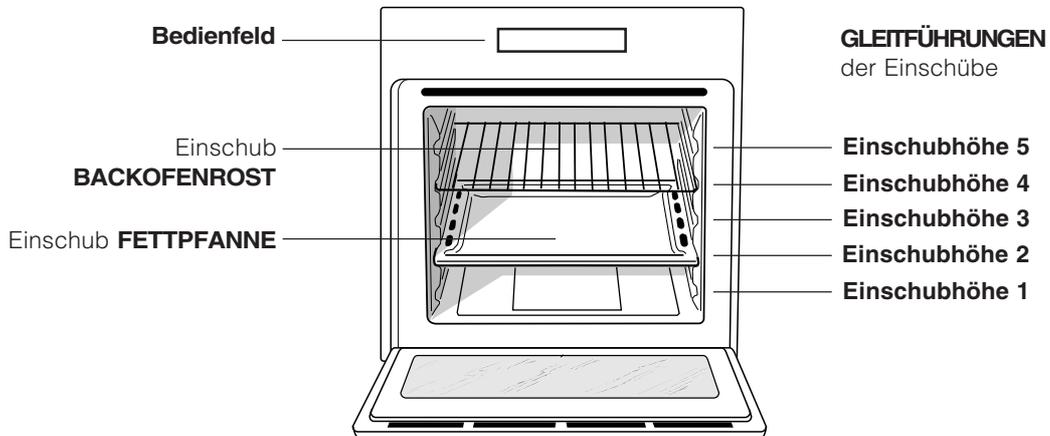
! Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, falls diese Vorschriften nicht eingehalten werden sollten.

TYPENSCHILD	
Abmessungen	Breite 43,5 cm Höhe 32 cm Tiefe 40 cm
Nutzvolumen	Liter 56
Elektrischer Anschluss	Spannung 220-240V ~ 50Hz maximale Leistungsaufnahme 2800W o 2560-3050W (<i>siehe Typenschild</i>)
ENERGIE-ETIKETT	Richtlinie 2002/40/EG über die Etikettierung von Elektrobacköfen. Norm EN 50304 Energieverbrauch Natürliche Konvektion – Heizfunktion:  Standard Plus; Deklarierte Energieverbrauchsklasse Erzwungene Konvektion - Heizfunktion:  Braten
 	Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien: 73/23/EWG vom 19.02.73 (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/EC

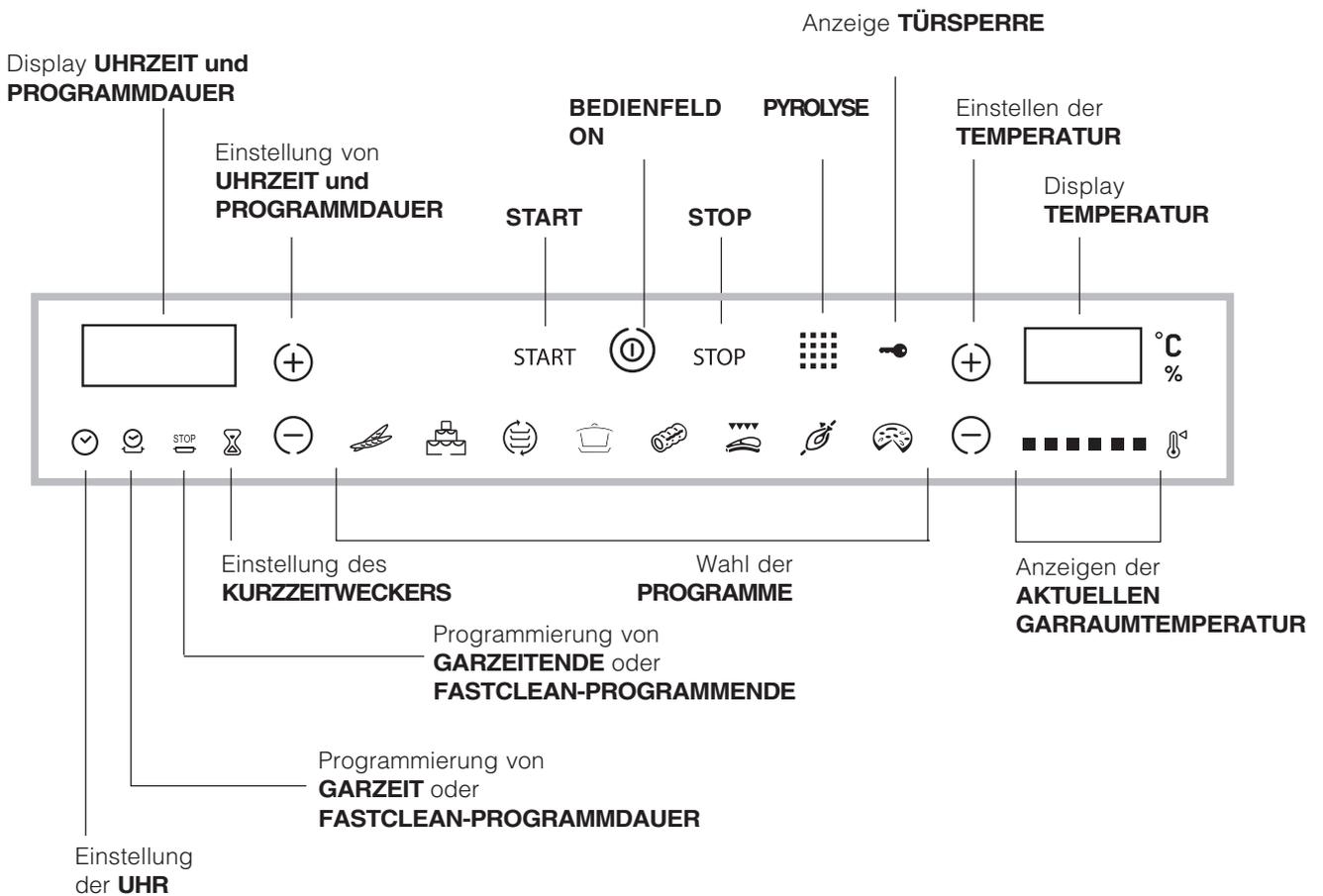
Beschreibung des Gerätes

DE

Geräteansicht



Bedienfeld



! Bei erstmaliger Inbetriebnahme sollte der leere Backofen für mindestens eine Stunde bei Höchsttemperatur und geschlossener Backofentür in Betrieb genommen 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.

! Die Funktionen "Sperrung der Bedienelemente" und "DEMO-Modus" können auch bei ausgeschaltetem Bedienfeld aktiviert/deaktiviert werden.

Sperrung der Bedienelemente

Um die Backofen-Bedienelemente zu sperren drücken Sie für 5 Sekunden gleichzeitig auf  und . Es ertönt ein akustisches Signal und auf dem Display TEMPERATUR erscheint die Anzeige "r-0". Durch erneutes Drücken werden die Bedienelemente wieder freigegeben. Das Symbol "STOP" bleibt immer aktiviert.

Demo-Modus

Der Backofen kann auch im Vorführmodus (DEMO) in Betrieb gesetzt werden: Während dieser Betriebsweise werden sämtliche Heizelemente deaktiviert, die Bedienelemente bleiben jedoch einsatzfähig. Zur Aktivierung der DEMO-Betriebsweise drücken Sie gleichzeitig auf , ,  und . Es ertönt ein akustisches Signal und auf den beiden Displays erscheint die Anzeige "demo" "on". Durch erneutes Drücken dieser Symbole wird diese Betriebsweise wieder ausgeschaltet: Es ertönt ein akustisches Signal und auf den Displays erscheint die Anzeige "demo" "off".

Einstellung von Uhr und Kurzzeitwecker

Nach dem Netzanschluss oder nach einem Stromausfall blinkt das Symbol .

Zur Einstellung der Stunde:

1. Drücken Sie auf .
 2. Stellen Sie mittels der Tasten "+" und "-" (linke Displayseite) die Stunden ein.
 3. Drücken Sie erneut auf .
 4. Stellen Sie mittels der Tasten "+" und "-" (linke Displayseite) die Minuten ein.
- Um eventuelle Änderungen anzubringen schalten Sie das Bedienfeld ein. Drücken Sie hierzu auf ; drücken Sie daraufhin auf  und gehen Sie nun in oben angegebener Weise vor.

Der Kurzzeitwecker ist eine Minutenuhr: Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal, das nach einer Minute oder durch Drücken auf ein beliebiges aktiviertes Symbol verstummt.

Zur Einstellung des Kurzzeitweckers drücken Sie auf  und befolgen Sie die zur Einstellung der Uhr beschriebene Vorgehensweise. Das Symbol  zeigt an, dass der Kurzzeitwecker aktiviert wurde.

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

Inbetriebsetzung des Backofens

1. Schalten Sie das Bedienfeld durch Druck auf  ein.
2. Drücken Sie auf das Symbol der von Ihnen gewünschten Garfunktion. Auf dem Display wird die Garzeit und die dem Garprogramm zugeordnete Temperatur angezeigt.
3. Drücken Sie auf "START".
4. Der Backofen schaltet auf Vorheizen; die Leuchten der aktuellen Garraumtemperatur schalten auf Rot. Die Temperatur kann durch Drücken der "+" und "-" Tasten (rechte Seite des Displays) geändert werden.
3. Ein akustisches Signal und das Aufleuchten sämtlicher Anzeigen der aktuellen Garraumtemperatur zeigen an, dass die Vorheizphase abgeschlossen ist. Geben Sie die zu garenden Speisen in den Backofen.
4. Während des Garvorgangs sind folgende Einstellungen jederzeit möglich:
 - die Änderung der Temperatur durch Drücken der "+" und "-" Tasten (rechte Seite des Displays);
 - die Programmierung der Garzeit (*siehe Programme*);
 - ein Unterbrechen des Garvorgangs durch Betätigen der Taste "STOP".
5. Nach zwei Stunden schaltet sich der Backofen automatisch aus. Diese Zeit ist aus Sicherheitsgründen bei allen Garprogrammen voreingestellt. Die Garzeit kann verändert werden (*siehe Programme*).
6. 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 FAST COOKING 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 abzusenkten, wird mit Hilfe eines Kühlluftgebläses ein Luftstrahl erzeugt, der zwischen dem Bedienfeld und der Backofentür austritt. Zu Beginn des Programms PYROLYSE verfügt das Gebläse über eine niedrige Geschwindigkeit.

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

Backofenlicht

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

Programme

DE

Garprogramme

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

Programm **BROT**

Benutzen Sie diese Funktion zur Brotherstellung. Für Einzelheiten beziehen Sie sich bitte auf das Kapitel "Automatische Programme".

Programm **Gebäck**

Dieses Programm eignet sich zum Garen empfindlicher Speisen (z.B. zum Backen von Hefeteigen) sowie zur Zubereitung von Kleingebäck auf drei Ebenen gleichzeitig.

Programm **Echte Heißluft**

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 **Standard Plus**

Bei dieser Garart verwenden Sie bitte nur eine Einschubhöhe.

Programm **BRATEN**

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 **GRILL**

Die sehr hohe Temperatur und die direkt auf das Grillgut gerichtete Hitze empfehlen sich für Lebensmittel, die zur optimalen Garung einer hohen Temperatur auf der Oberseite bedürfen. Grillen Sie bitte stets bei geschlossener Backofentür.

Programm **BRATSPIEß**

Diese Funktion wurde für das Garen mit dem Bratspieß optimiert. Garen Sie bei geschlossener Backofentür.

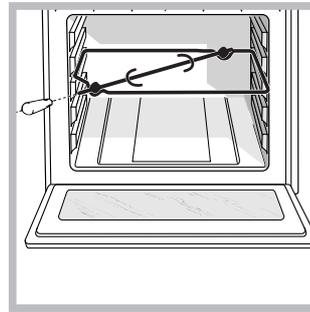
Programm **PIZZA**

Benutzen Sie diese Funktion zum Backen von Pizzen. Einzelheiten hierzu finden Sie im Kapitel "Automatische Programme".

Programm **PYROLYSE**

Dieses Programm dient der automatischen und vollständigen Reinigung des Backofens mittels Pyrolyse (siehe *Reinigung und Pflege*).

Drehspieß



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

1. Schieben Sie die Fettpfanne auf Einschubhöhe 1 ein;
2. Schieben Sie die Drehspießhalterung auf Einschubhöhe 3 ein und stecken Sie den Spieß in die entsprechende Öffnung in der Backofenrückwand;
3. setzen Sie den Drehspieß durch Wahl der Symbole

 in Betrieb;

! Ist das Programm eingeschaltet, stoppt der Drehspieß, wenn die Tür geöffnet wird.

Automatische Garprogramme

Diese Programme laufen vollkommen automatisch ab: Temperatur und Garzeit sind vorgegeben.

! Die Garzeit lässt sich einstellen, so dass das Endergebnis optimiert und an den eigenen Geschmack angepasst werden kann.

! Bei Erreichen der Garphase ertönen drei Tonsignale.

! Öffnen Sie die Backofentür nicht. So wird verhindert, dass die Dauer und die Temperatur des Garvorgangs verfälscht werden.

Programm **BROT**

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

- Halten Sie sich bitte an das Rezept.
- Berücksichtigen Sie das **Maximalgewicht** für das Backblech.
- **Denken Sie daran, 1 dl Wasser unten in den Backofen zu geben und den Garvorgang bei kaltem Backofen zu starten.**
- 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 1000 g Teig: 600 g Mehl, 350 g Wasser, 10 g Salz, 25 g frische Hefe (oder zwei Tütchen 2 Instanthefe)

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.
- 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 unten in den Backofen. Zur Reinigung raten wir die Verwendung von Wasser und Essig.
- Schieben Sie die Brote in den kalten Ofen.
- Starten Sie das Garprogramm BROT.
- Setzen Sie die Brote nach dem Garvorgang auf ein Gitter, damit sie komplett abkühlen können.

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 2 Instanthefe)

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

Programmierung des Garvorgangs

! Die Programmierung ist nur nach Auswahl eines Garprogramms möglich.

Programmierung der Programmdauer

Drücken Sie auf  und verfahren Sie daraufhin wie folgt:

1. Stellen Sie die Programmdauer mittels der Tasten "+" und "-" (linke Seite des Displays) ein.
2. Drücken Sie auf , um die Einstellung zu speichern.
3. Drücken Sie auf "START", um die Programmierung zu aktivieren.
4. Nach Ablauf der Zeit erscheint auf dem Display TEMPERATUR die Anzeige END und es ertönt ein akustisches Signal.
 - 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.

Programmierung eines Garvorgangs mit verzögertem Start

1. Drücken Sie auf  und befolgen Sie die für die Programmdauer beschriebenen Schritte von 1 bis 4.
2. Drücken Sie dann auf  und stellen Sie über die Tasten "+" und "-" (linke Displayseite) die als Programmende vorgesehene Uhrzeit ein.
3. Drücken Sie auf , um die Einstellung zu speichern.
4. Drücken Sie auf "START", um die Programmierung zu aktivieren.
5. Nach Ablauf der Zeit erscheint auf dem Display TEMPERATUR die Anzeige END und es ertönt ein akustisches Signal.
 - 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 Symbole  und  schalten auf Blinklicht, als Zeichen dafür, dass eine Programmierung durchgeführt worden ist. Auf dem Display UHRZEIT und PROGRAMMDAUER wird abwechselnd die als Garende programmierte Uhrzeit und die Garzeit (Dauer) eingeblendet.

Um eine Programmierung zu löschen drücken Sie auf "STOP".

! Bei der Wahl eines Garvorgangs wird das Symbol , jedoch nicht das Symbol  aktiviert. Wird eine Garzeit eingestellt, wird das Symbol  aktiviert, worauf ein Garvorgang mit verzögertem Start programmiert werden kann.

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 BRATSPIEß, GRILL und BRATEN – vor allem bei Verwendung des Bratspießes – 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 Grillrost in die obere Führung ein.

Grill

- 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.

Back-/Brattabelle

Programme	Speisen	Gewicht (kg)	Einschubhöhe	Vorheizen	Empfohlene Temperatur (°C)	Garzeit (Minuten)
Gebäck	Torten	0,5	1 oder 2	Ja	180	25-35
	Obstkuchen	1	1 oder 2	Ja	180	40-50
	Plum Cake	0,7	1 oder 2	Ja	170-180	45-55
	Kleingebäck auf 2 Ebenen	0,7	1 und 3	Ja	180-190	20-25
	Biskuitböden	0,6	1 oder 2	Ja	160-170	30-40
	Windbeutel auf 3 Ebenen	0,7	1, 2 und 4	Ja	180-190	20-25
	Gebäck auf 3 Ebenen	0,7	1, 2 und 4	Ja	180	20-25
	Gefüllte Crêpes	0,8	1	Ja	200	30-35
	Baisers auf 3 Ebenen	0,5	1, 2 und 4	Ja	90	180
Mit Käse gefülltes Blätterteiggebäck	0,5	1	Ja	210	20-25	
Echte Heißluft	Pizza auf 2 Ebenen		1 und 3	Ja	220-230	20-25
	Torten auf 2 Ebenen		1 und 3	Ja	180	30-35
	Biskuitböden auf 2 Ebenen (auf Backblech)		1 und 3	Ja	170	20-25
	Brathähnchen + Kartoffeln	1+1	1 und 3	Ja	200-210	65-75
	Lamm	1	1	Ja	190-200	45-50
	Makrelen	1	1	Ja	180	30-35
	Lasagne	1	1	Ja	190-200	35-40
	Windbeutel auf 2 Ebenen		1 und 3	Ja	190	20-25
	Gebäck auf 2 Ebenen		1 und 3	Ja	190	10-20
	Mit Käse gefülltes Blätterteiggebäck auf 2 Ebenen		1 und 3	Ja	210	20-25
Quiche		1 und 3	Ja	200	20-30	
Standard Plus	Ente	1,5	1	Ja	200-210	70-80
	Hähnchen	1,5	1	Ja	200-210	60-70
	Kalbs- oder Rinderbraten	1	1	Ja	200	70-75
	Schweinebraten	1	1	Ja	200-210	70-80
	Mürbeteiggebäck	-	1	Ja	180	15-20
	Torten	1	1	Ja	180	30-35
Braten	Gegrilltes Hähnchen	1,5	2	Nein	210	55-60
	Tintenfische	1	2	Nein	200	30-35
	Brathähnchen a/Spieß mit Drehspieß (wo vorhanden)	1,5	-	Nein	210	70-80
	Ente a/Spieß mit Drehspieß (wo vorhanden)	1,5	-	Nein	210	60-70
	Kalbs- oder Rinderbraten	1	2	Nein	210	60-75
	Schweinebraten	1	2	Nein	210	70-80
	Lamm	1	2	Nein	210	40-45
	Fladen	0,5	1	Ja	200	20-25
Grill	Makrelen	1	3	Nein	300	15-20
	Seezungen und Tintenfische	0,7	3	Nein	300	10-15
	Tintenfisch- und Krebsspieße	0,7	3	Nein	300	8-10
	Kabeljaufilet	0,7	3	Nein	300	10-15
	Gegrillte Gemüse	0,5	2 oder 3	Nein	300	15-20
	Kalbssteaks	0,8	3	Nein	300	15-20
	Bratwürste	0,7	3	Nein	300	15-20
	Hamburger	4 oder 5	3	Nein	300	10-12
	Toast (oder getoastetes Brot)	4 oder 6	3	Nein	300	3-5
	Brathähnchen a/Spieß mit Drehspieß (wo vorhanden)	1	-	Nein	300	70-80
	Lamm a/Spieß mit Drehspieß (wo vorhanden)	1	-	Nein	300	70-80
Drehspieß	Hähnchen am Spieß	1,5	-	no	270	70-80
	Ente am Spieß	1,5	-	no	270	60-70

! Bei den angegebenen Garzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach Wunsch geändert werden können. Die Vorheizzeiten des Backofens sind voreingestellt und können demnach nicht von Hand geändert werden.

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

Allgemeine Sicherheit

- 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 Verschieben 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.
- **Während das Gerät in Betrieb ist, können die Heizelemente und einige Stellen an der Ofentür sehr heiß werden. Berühren Sie sie nicht und halten Sie Kinder vom Ofen fern.**
- Vermeiden Sie, dass die Stromkabel 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 sich das Gerät versehentlich einschaltet.
- Ziehen Sie den Gerätestecker nicht am Kabel aus der Steckdose, sondern nur am Stecker selbst.
- Ziehen Sie vor der Reinigung oder Wartungsarbeiten stets den Stecker 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.

Entsorgung

- Entsorgung des Verpackungsmaterials: Befolgen Sie die lokalen Vorschriften; Verpackungsmaterial kann wiederverwertet werden.
- Gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) dürfen Elektrohaushalts-Altgeräte nicht über den herkömmlichen Haushaltsmüllkreislauf entsorgt werden. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhaltenen Materialien zu optimieren und die Einflüsse auf die Umwelt und die Gesundheit zu reduzieren. Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ auf jedem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, dass Elektrohaushaltsgeräte gesondert entsorgt werden müssen.
Endverbraucher können sich an Abfallämter der Gemeinden wenden, um mehr Informationen über die korrekte Entsorgung ihrer Elektrohaushaltsgeräte zu erhalten.

Energie sparen und Umwelt schonen

- Für einen sparsamen Energieverbrauch verwenden Sie den Backofen - insbesondere für die Pyrolyse-Selbstreinigung - in den Stunden zwischen dem späten Nachmittag und dem frühen Morgen. Mit Hilfe der Programmvorwahl, vor allem dem „Garvorgang mit verzögertem Start“ (*siehe Programme*) und der „Selbstreinigung mit verzögertem Start“ (*siehe Reinigung und Pflege*) können Sie die Benutzung Ihres Backofens in diesem Sinne programmieren.
- Es empfiehlt sich, das Garprogramm BRATSPIEß, 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 des 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.

! Verwenden Sie zur Reinigung der Kochmulde keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

Reinigung der Tür

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 Zerbrechen des Glases zur Folge haben können.

Um den Backofen mühelos gründlich reinigen zu können, kann die Backofentür abgenommen werden:

1. Öffnen Sie die Tür ganz (*siehe Abbildung*);
2. klappen Sie die seitlich an den beiden Scharnieren befindlichen Hebel hoch und drehen Sie diese (*siehe Abbildung*);



3. fassen Sie die Tür an den beiden äußeren Seiten und schließen Sie sie langsam, jedoch nicht ganz. Ziehen Sie die Tür dann zu sich hin aus ihrer Lagerung heraus (*siehe Abbildung*). In umgekehrter Reihenfolge wird die Backofentür wieder angebracht.

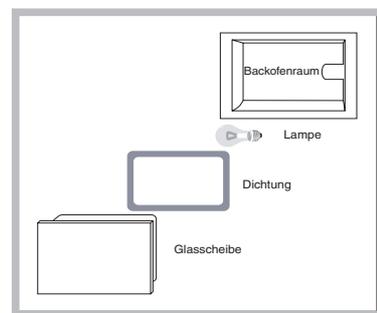
Überprüfung der Dichtungen

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:

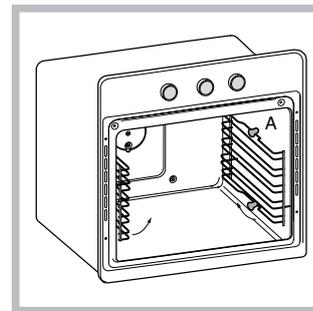
1. Nehmen Sie die Glasabdeckung ab; verwenden Sie hierzu einen Schraubenzieher.



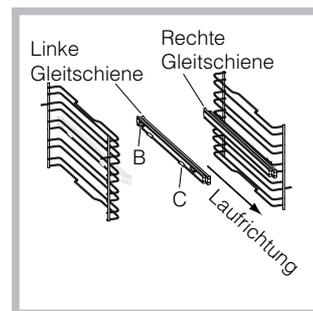
2. Schrauben Sie die Lampe heraus und ersetzen Sie sie durch eine neue Lampe desselben Typs: Leistung 15 W, Sockel E 14. Bringen Sie die Abdeckung wieder an. Achten Sie hierbei darauf, dass die Dichtung ordnungsgemäß eingelegt wird (*siehe Abbildung*).

Montage des Gleitschienen-Bausatzes

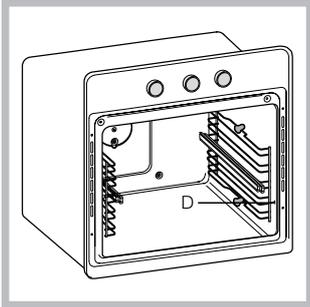
Verfahren Sie zur Montage der Gleitschienen wie folgt:



1. Ziehen Sie die 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 Laufriechung zum Auszug der Gleitschiene.



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.

Automatische Reinigung PYROLYSE

Bei dem Programm PYROLYSE werden im Backofeninneren Temperaturen von bis zu 500°C erzielt und es wird der Pyrolyse-Selbstreinigungsvorgang durchgeführt, während 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.

Vor der PYROLYSE-Reinigung:

- 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.

Zur Aktivierung des PYROLYSE - Reinigungsprogramms drücken Sie auf . Wählen Sie mittels der Tasten "+" und "-" das gewünschte Reinigungsprogramm gemäß der voreingestellten Dauer, die 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.

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 Auswahl des Programms PYROLYSE möglich.

Programmierung des verzögerten Selbstreinigungsvorgangs

Drücken Sie auf  und verfahren Sie daraufhin wie folgt:

1. Stellen Sie die Programmdauer mittels der Tasten "+" und "-" (linke Seite des Displays) ein.
2. Drücken Sie auf , um die Einstellung zu speichern.
3. Drücken Sie auf "START", um die Programmierung zu aktivieren.
4. Nach Ablauf der Zeit erscheint auf dem Display TEMPERATUR die Anzeige END und es ertönt ein akustisches Signal.
 - 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 Uhr.

Die Symbole  und  schalten auf Blinklicht, als Zeichen dafür, dass eine Programmierung durchgeführt worden ist. Auf dem Display UHRZEIT und PROGRAMMDAUER wird abwechselnd die als Ende des Pyrolyse -Programms vorgewählte Uhrzeit und die Dauer eingeblendet. Um eine Programmierung zu löschen drücken Sie auf "STOP".

Nach Abschluss des Selbstreinigungsvorgangs

Die Backofentür kann nicht sofort geöffnet werden, sondern erst dann, wenn die Backofentemperatur auf ein angenehmes 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.

DE

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. In diesen Fällen ist der Kundendienst anzufordern.

Geben Sie bitte Folgendes an:

- die auf dem Display TEMPERATUR angezeigte Meldung
- das Gerätemodell (Mod.)
- die Seriennummer (S/N).

Letztere Informationen finden Sie auf dem Typenschild, das sich auf dem Gerät und/oder der Verpackung befindet.