



Italiano, 1



English, 15



Français, 29



Nederlands, 43



Deutsch, 57

CI 66 V W
CI 66 V I
CI 66 V A

Sommario

Installazione, 2-3

Posizionamento e livellamento
Collegamento elettrico
Tabella caratteristiche

Descrizione dell'apparecchio, 4

Vista d'insieme
Pannello di controllo
Display

Avvio e utilizzo, 5-9

Impostare l'orologio
Impostare il contaminuti
Uso del forno
Programmi di cottura manuali
Programmi di cottura automatici
Programmazione la cottura
Consigli pratici di cottura
Tabella cottura in forno

Utilizzo del piano cottura vetroceramica, 10

Accendere e spegnere le zone di cottura
Le zone di cottura

Precauzioni e consigli, 11

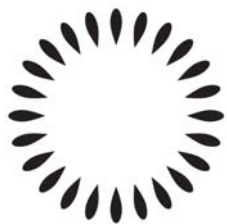
Sicurezza generale
Smaltimento
Risparmiare e rispettare l'ambiente

Manutenzione e cura, 12-13

Escludere la corrente elettrica
Pulire l'apparecchio
Sostituire la lampadina di illuminazione del forno
Pulire il piano cottura vetroceramica
Pulizia automatica PIROLISI

Assistenza, 14

Assistenza attiva 7 giorni su 7



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.

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

! L'installazione dell'apparecchio va effettuata secondo queste istruzioni da personale qualificato.

! Qualsiasi intervento di regolazione o manutenzione deve essere eseguito con la cucina disinserita dall'impianto elettrico.

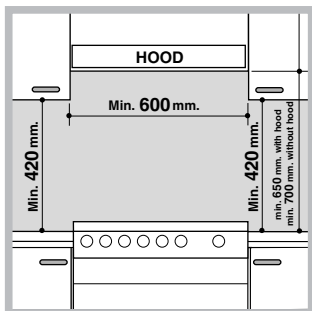
Posizionamento e livellamento

! È possibile installare l'apparecchio di fianco a mobili che non superino in altezza il piano di lavoro.

! Assicurarsi che la parete a contatto con il retro dell'apparecchio sia di materiale non infiammabile e resistente al calore (T 90°C).

Per una corretta installazione:

- porre l'apparecchio in cucina, in sala da pranzo o in un monolocale (non in bagno);
- se il piano della cucina è più alto di quello dei mobili, essi devono essere posti ad almeno 600 mm dall'apparecchio;
- se la cucina viene installata sotto un pensile, esso



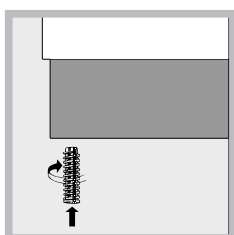
dovrà mantenere una distanza minima dal piano di 420 mm. Tale distanza deve essere di 700 mm se i pensili sono infiammabili (vedi figura);

- non posizionare tende dietro la cucina o a meno di 200 mm dai

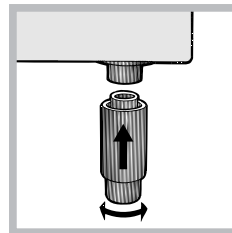
suoi lati;

- eventuali cappe devono essere installate secondo le indicazioni del relativo libretto di istruzione.

Livellamento



Se è necessario livellare l'apparecchio, avvitare i piedini di regolazione forniti in dotazione nelle apposite sedi poste negli angoli alla base della cucina (vedi figura).



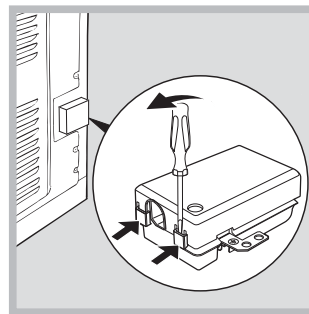
Le gambe* si montano a incastro sotto la base della cucina.

Collegamento elettrico

Montaggio cavo di alimentazione

Apertura morsetteria:

- Servendosi di un cacciavite, fare leva sulle linguette laterali del coperchio della morsetteria;



- Tirare ed aprire il coperchio della morsetteria.

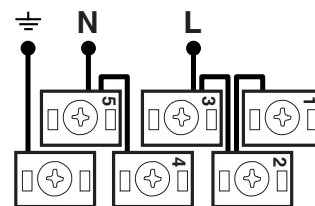
Per la messa in opera del cavo eseguire le seguenti operazioni:

- svitare la vite del serracavo e le viti dei contatti
- ! I ponticelli vengono predisposti dalla Fabbrica per il collegamento a 230V monofase (vedi figura).

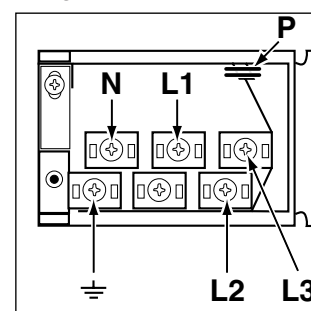
230V ~

H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363

H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746

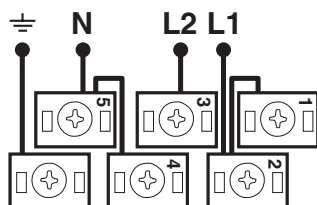


- per effettuare i collegamenti elettrici delle figure, utilizzare i due ponticelli alloggiati dentro la scatola (vedi figura - riferimento "P")

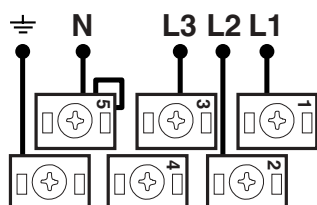


* Presente solo su alcuni modelli.

400V 2N~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



- fissare il cavo di alimentazione nell'apposito fermacavo e chiudere il coperchio.

Collegamento del cavo di alimentazione alla rete

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato nella targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio (vedi tabella Dati tecnici). 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 nazionali 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.

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 della targhetta caratteristiche;
- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori nella targhetta caratteristiche;
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghe e multiple.





* Presente solo su alcuni modelli.

! 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.

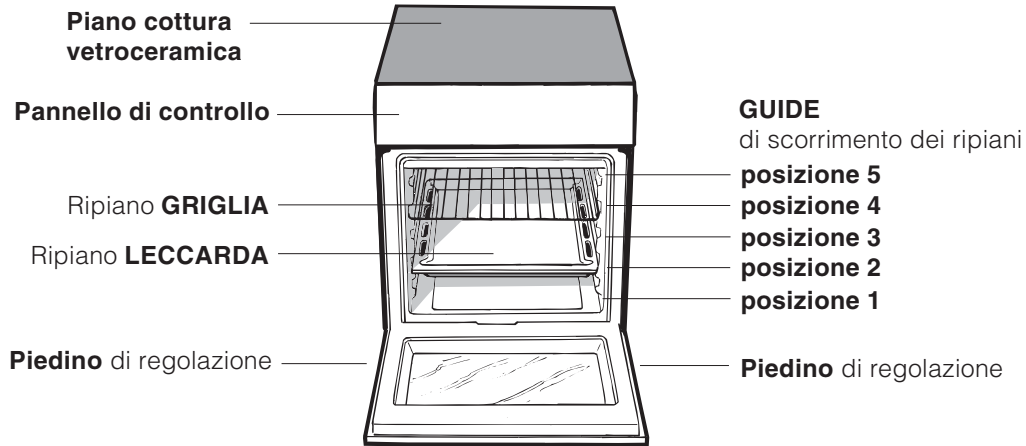
! L'azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.

TABELLA CARATTERISTICHE	
Dimensioni Forno HxLxP	32x43,5x40 cm
Volume	lt. 56
Dimensioni utili del cassetto scaldavivande	larghezza cm 42 profondità cm 44 altezza cm 8,5
Tensione e frequenza d'alimentazione	vedi targhetta caratteristiche
Piano di cottura in ceramica	Anteriore sx 1700W Posteriore sx 1200W Posteriore dx 2300W Anteriore dx 1200W Assorbimento piani di cottura in ceramica Max 6400W
ENERGY LABEL	Direttiva 2002/40/CE sull'etichetta dei forni elettrici. Norma EN 50304 Consumo energia convezione Naturale funzione di riscaldamento:  Tradizione Consumo energia dichiarazione Classe convezione Forzata funzione di riscaldamento:  Rosticceria
 	Direttive Comunitarie: 2006/95/EC del 12/12/06 (Bassa Tensione) e successive modificazioni - 2004/108/EC del 15/12/04 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni - 93/68/EEC del 22/07/93 e successive modificazioni - 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/Off mode)

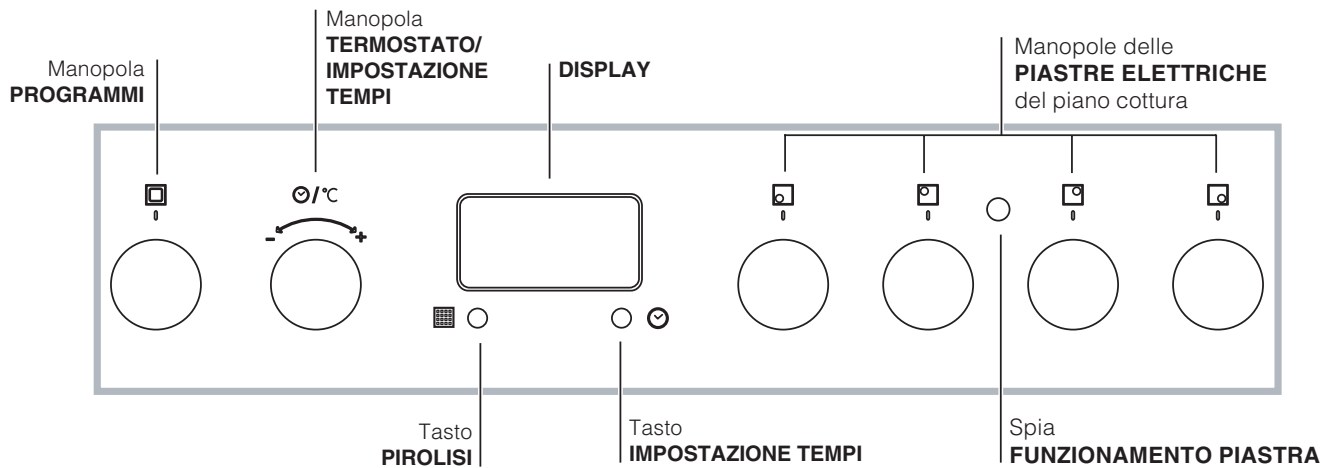
Descrizione dell'apparecchio

Vista d'insieme

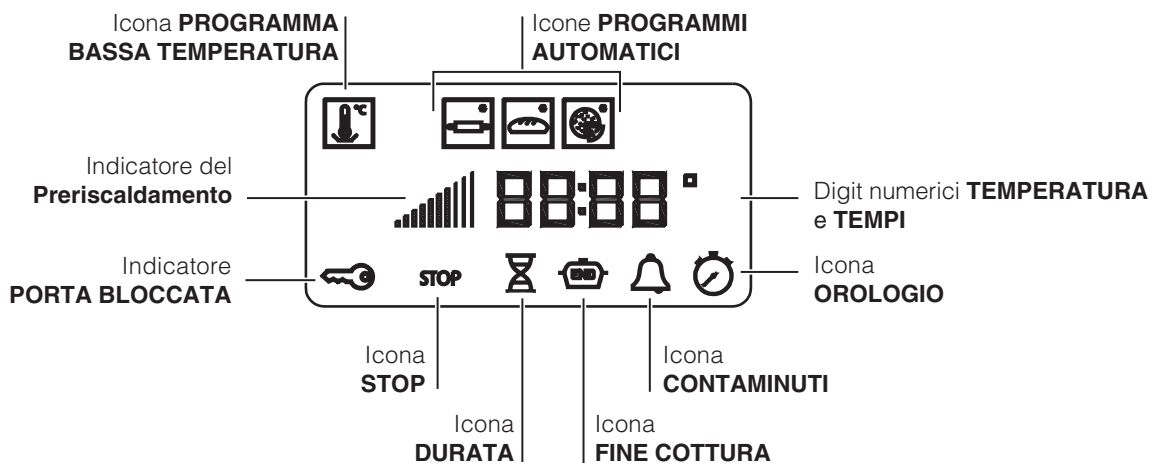
IT



Pannello di controllo







Display



* Presente solo su alcuni modelli.




Impostare l'orologio

! Si può impostare sia quando il forno è spento che quando è acceso, ma non si è programmata la fine di una cottura.

1. Premere più volte il tasto  finché non lampeggiano l'icona  e i primi due digit numerici sul DISPLAY;
2. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare l'ora;
3. premere di nuovo il tasto  finché non lampeggiano gli altri due digit numerici sul DISPLAY;
4. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare i minuti;
5. premere nuovamente il tasto  per confermare.

Impostare il contamিনি

! Questa funzione non interrompe la cottura e prescinde dall'utilizzo del forno; permette solo di azionare il segnale acustico allo scadere dei minuti impostati.

1. Premere più volte il tasto  finché non lampeggiano l'icona  e i tre digit numerici sul DISPLAY;
2. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare i minuti;
3. premere nuovamente il tasto  per confermare. Seguirà la visualizzazione del conto alla rovescia al termine del quale si azionerà il segnale acustico.


Uso del forno

! Prima dell'uso, togliere tassativamente le pellicole in plastica poste ai lati dell'apparecchio

! Alla prima accensione fare funzionare il forno a vuoto per almeno un'ora con il termostato al massimo 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.

1. Selezionare il programma di cottura desiderato ruotando la manopola PROGRAMMI.
2. Il forno entra nella fase di preriscaldamento, l'indicatore del preriscaldamento si illumina. È possibile modificare la temperatura ruotando la manopola TERMOSTATO.

3. Quando si spegne l'indicatore del

preriscaldamento  e si avverte un segnale acustico il preriscaldamento è completo: introdurre gli alimenti.

4. Durante la cottura è sempre possibile:
 - modificare il programma di cottura agendo sulla manopola PROGRAMMI;
 - modificare la temperatura agendo sulla manopola TERMOSTATO;

- pianificare la durata e l'ora di fine della cottura (*vedi programmi di cottura*);

- interrompere la cottura riportando la manopola PROGRAMMI in posizione "0".

5. È possibile modificare la durata della cottura (*vedi programmi di cottura*).

6. 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.

! Nel programma ROSTICCERIA 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 di cottura manuali

! Tutti i programmi hanno una temperatura di cottura preimpostata. Essa può essere regolata manualmente, impostandola a piacere tra 40°C e 250°C. Nel programma GIRARROSTO il valore preimpostato è 270°C.

Programma **FORNO TRADIZIONE**

Con questa cottura tradizionale è meglio utilizzare un solo ripiano.

Programma **MULTILIVELLO**

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 **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.

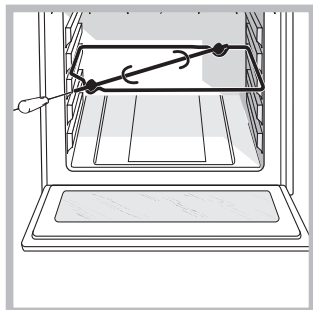
Programma **GIRARROSTO**

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


Programmi **BASSA TEMPERATURA**

Questo tipo di cottura consente di lievitare, scongelare, di preparare lo yogurth, riscaldare più o meno rapidamente, cuocere lentamente a bassa temperatura. Le temperature selezionabili sono: 40, 65, 90 °C.

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

! La **temperatura** e la **durata di cottura** sono **prestabilite** tramite il sistema **C.O.P.® (Cottura Ottimale Programmata)** che garantisce automaticamente un risultato perfetto. La cottura si interrompe automaticamente e il forno avvisa quando la pietanza è cotta. La durata di cottura può essere modificata di alcuni minuti, come di seguito specificato nella descrizione delle singole funzioni.

Programma **PIZZA**

Utilizzare questa funzione per realizzare della pizza. Fare riferimento al capitolo seguente per la ricetta e dettagli. E' possibile modificare solo la durata di -5/+5 minuti.


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.
- ungere leggermente la leccarda e le teglie.

Infornare a forno freddo. Nel caso in cui si desideri infornare a forno caldo, a seguito di una cottura che ha raggiunto alte temperature, il display visualizzerà la scritta "Hot" fino a quando la temperatura del forno raggiungerà 120°. A questo punto sarà possibile infornare la pizza.

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 Zucchero, 10cl Olio di Oliva, 20g lievito fresco (oppure 2 bustini in polvere)

- Lievitazione nell' ambiente : 1 ora o funzione manuale BASSA TEMPERATURA a 40° e lasciar lievitare per circa 30/45 minuti.
- Infornare a forno freddo.
- Lanciare la cottura  PIZZA

Programma **PANE**

Utilizzare questa funzione per realizzare del 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 fredda sulla leccarda alla posizione 5;**


Infornare a forno freddo. Nel caso in cui si desideri infornare a forno caldo, a seguito di una cottura che ha raggiunto alte temperature, il display visualizzerà la scritta "Hot" fino a quando la temperatura del forno raggiungerà 40°. A questo punto sarà possibile infornare il pane.

Ricetta per il PANE :

1 Leccarda di 1000g Max, Ripiano basso

Ricetta per 1000g d'impasto : 600g Farina, 360g Acqua, 11g 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, mettere l'impasto in un'insalatiera e ricoprirlo con pellicola trasparente per evitare che la superficie dell'impasto si secchi. Mettere l'insalatiera nel forno alla funzione manuale **BASSA TEMPERATURA** a 40°C e lasciar lievitare per circa 1 ora (il volume dell'impasto deve raddoppiare)
- Dividere la palla per ottenere i diversi pani.
- Disporli sulla leccarda su una carta forno.
- Cospargere i pani di farina.
- Fare dei tagli sui pani.
- **non dimenticare di mettere 1dl di acqua fredda sulla leccarda alla posizione 5.** 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 **DOLCI**


Questa funzione è ideale per la cottura di dolci. Infornare a forno freddo. E' comunque possibile infornare anche a forno caldo. E' possibile modificare solo la durata di -10/+10 minuti.

Programmare la cottura

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

Programmare la durata di cottura





1. Premere più volte il tasto  finchè non lampeggiano l'icona  e i tre digit numerici sul DISPLAY;
2. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare il tempo desiderato;



3. premere nuovamente il tasto  per confermare;
4. a tempo scaduto, sul DISPLAY compare la scritta END, il forno termina la cottura e viene emesso un segnale acustico.

- Esempio: sono le 9:00 e viene programmata una durata di 1 ora e 15 minuti. Il programma si arresta automaticamente alle 10:15.

Programmare la fine di una cottura

! La programmazione della fine di una cottura è possibile solo dopo aver impostato una durata di cottura.

1. Seguire la procedura da 1 a 3 descritta per la durata;
 2. poi premere il tasto  finchè non lampeggiano l'icona  e i due digit numerici sul DISPLAY;
 3. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare l'ora;
 4. premere di nuovo il tasto  finchè non lampeggiano gli altri due digit numerici sul DISPLAY;
 5. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare i minuti;
 6. premere nuovamente il tasto  per confermare;
 7. a tempo scaduto, sul DISPLAY compare la scritta END, il forno termina la cottura e viene emesso un segnale acustico.
- Esempio: sono le ore 9:00, viene programmata 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  accese segnalano che è stata effettuata una programmazione. Sul DISPLAY vengono visualizzate alternativamente l'ora di fine cottura e la durata.

Per annullare una programmazione ruotare la manopola PROGRAMMI in posizione "0".

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 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.

Tabella cottura in forno

	PIETANZE	ESEMPI	FUNZIONE	TEMPERATURA	SUPPORTI
PRIME PORTATE	Plum-cake salati	plum-cake alle olive, al tonno, ecc.	Dolci o Multilivello	160 °C	tortiera su leccarda
	Torte rustiche	torte rustiche al formaggio, pasticcio al salmone,...	Dolci o Multilivello	200 °C	su leccarda
	Terrine	terrines di pesce, carne, verdure, foie gras, ecc.	Tradizione	160 °C	stampo da terrine su leccarda (bagno-maria con acqua già calda)
	Tegamino	pasticcini di fegato di volatile, purè di salmone, uova in cocotte, ecc.	Tradizione	160 °C	tegamino su leccarda (bagno-maria con acqua già calda)
	Soufflé	soufflé al formaggio, alle verdure, al pesce, ecc.	Multilivello	200 °C	tortiera su leccarda
I LEGUMI	Cibi al gratin	gratin di patate, zuppa parmentier, lasagne, ecc.	gratin (o rosticceria)	200-210 °C	vassoio su leccarda
	Verdure farcite	patate, pomodori, zucchine, cavoli, ecc.	Multilivello	200 °C	su leccarda o tortiera su leccarda
	Verdure brasate in cocotte	lattuga, carote allo zafferano, scorzobianca, ecc.	Tradizione	200 °C	cocotte su leccarda
	Flan	flan ai funghi, frittelle di verdura, ecc.	Tradizione	160 °C	tegamino o tortiera su leccarda (bagno-maria con acqua già calda)
	Terrine	terrines di verdure	Tradizione	160 °C	tortiera su leccarda (bagno-maria con acqua già calda)
	Soufflé	soufflé d'asparagi, al pomodoro, ecc.	Multilivello	200 °C	tortiera su leccarda
	Pietanze in pastella	pasticcio di verdure, ecc.	Multilivello	200 °C	su leccarda
	Cartoccio	tartufi, ecc.	Multilivello	200 °C	cartoccio su leccarda
	Riso	Pilaf	Tradizione	180 °C	vassoio su leccarda

	PIETANZE	ESEMPI	FUNZIONE	TEMPERATURA	SUPPORTI
LE CARNI	Volatili arrosto	pollo, anatra, galletto, cappone,...	Rosticceria	200 °C	volatili su griglia
	Volatili allo spiedo	pollo, galletti	Girarrosto	270 °C	supporto per girarrosto
	Arrosti	arrosto di maiale, di vitello, di tacchino, roast-beef, coscia d'agnello, coscia di capriolo, petto farcito di vitello, ecc.	Rosticceria	200 °C	carne su griglia
	grossi pezzi brasati	cosciotto intero brasato, cappone o tacchino grande, ecc.	Multilivello	180 °C (a un terzo della cottura, abbassare a 160 °C)	carne su leccarda/bagnare a intervalli regolari con il sugo di cottura
	Sauté di carne in cocotte pietanze tradizionali	manzo bourguignon, coniglio alla cacciatora, sauté di vitello Marengo, stufato d'agnello, pollo alla basca, ecc. backenhof, terrine, ecc.	Tradizione	190 °C	cocotte su leccarda
	Grigliate	bistecche, bracioline, salsicce da grigliare, spiedini, cosce di pollo, ecc.	Multilivello	200 °C	su griglia (ripiano in funzione dello spessore)
	Carni in pastella	filetto di manzo Wellington, cosciotto in pastella, ecc.	Multilivello	200 °C	su leccarda (per pezzi grandi, abbassare a 160 °C dopo la cottura della pastella)
	Pietanze in pastella di sale	volatili in pastella di sale, ecc.	Multilivello	240 °C	carne su leccarda o vassoio su leccarda
	I PESCI	Pesci alla griglia e spiedini	spigola, sgombrò, sardina, triglia, tonno, ecc.	Multilivello	180 °C
Pesci interi (farciti)		orata, carpa, ecc.	Multilivello	200 °C	su leccarda
Filetti di pesce (con aggiunta di vino o altro liquido)		salmone, scorfano, merluzzo, spigola, ecc.	Tradizione	200 °C	su leccarda
Cartoccio		sogliola, limanda, conchiglie di saint jacques, ecc.	Multilivello	200 °C	su leccarda
Pesce in pastella (pasta sfoglia o pasta frolla)		salmone, spiedino, ecc.	Multilivello	200 °C	su leccarda
Pesce al gratin		merluzzo alla provenzale gratinato, ecc.	gratin(o rosticceria)	200-210 °C	vassoio su leccarda
Soufflé		conchiglie di saint jacques, ecc.	Multilivello	200 °C	tortiera su leccarda
Pesci in pastella di sale		spigola, carpa, ecc.	Multilivello	240 °C	pesce su leccarda o vassoio su leccarda

Tabella cottura in forno

IT

	PIETANZE	ESEMPI	FUNZIONE	TEMPERATURA	SUPPORTI
DOLCI DI PASTICCERIA	Biscotti (senza lievito)	pan di spagna, savoiradi, biscotti arrotolati, Brownie,	Dolci o Multilivello	200 °C	tortiera su leccarda
	Torte al formaggio bianco			200 °C	tortiera su leccarda
	Crostate in pasta lievitata	crostate allo zucchero, torte di pane brioscio alla frutta		180 °C	tortiera su leccarda
	Cottura di basi per crostate (pasta sablée)	crostate alla frutta cruda (fragole, lamponi, ecc.)		180 °C	tortiera su leccarda (fagiolo secchi in pasta)
	Pasticci (pasta sfoglia o pasta frolla)	pasticci alle pere, ecc.		220 °C	tortiera su leccarda
	bigné	profiterol, piccoli bigné, bigné, paris brest, saint honoré, ecc.		190 °C	su leccarda
	Piccoli dolci di pasticceria (lievito naturale)	croissant, crostate allo zucchero, brioche vuote, piccoli savorin, ecc.		180 °C	su leccarda
	Dolci di pasticceria grandi (lievito naturale)	kougloff, brioche, panettone, pane dolce,...		160 °C	su leccarda o tortiera su leccarda
PASTICCINI	Pasta da biscotti	biscotti in vassoietti di carta, biscotti al cucchiaino, ecc.	Dolci o Multilivello	180 °C	su leccarda
	Pasta sablée	frollini, biscotti spritz, biscottini secchi, ecc.		200 °C	su leccarda
	Pasta sfoglia	dolci sfogliati di vario tipo, ecc.		200 °C	su leccarda
	Amaretti, palline di cocco	amaretti alla noce di cocco o alla mandorla		180 °C	su leccarda
	Pasta lievitata	mini-brioche, mini-croissant, ecc.		180 °C	su leccarda
	Meringhe bianche			70 °C	su leccarda
	Meringhe ambrate			110 °C	su leccarda
ENTRE METS	Pudding	pudding a base di pane o brioche, pudding al riso	Dolci o Multilivello	190 °C	tortiera su leccarda
	Creme e flan	crème caramel, crème brûlée, flan al cioccolato, ecc.		160 °C	Stampi o tegamino su leccarda (bagno-maria su leccarda)
	Dolci al riso	riso alla condé, riso imperatrice, ecc.		180 °C	tortiera su leccarda
	Soufflé	soufflé al liquore, soufflé alla frutta, ecc.		200 °C	tortiera su leccarda
FRUTTA	Frutta farcita o al cartoccio	mele al forno, ecc.	Multilivello	200 °C	tortiera o cartoccio su leccarda

	PIETANZE	ESEMPI	FUNZIONE	TEMPERATURA	SUPPORTI
VARIE	Yogurt		Bassa temperatura	40 °C	tegamino su leccarda
	Cibi secchi	funghi, erbe, frutta o verdura a fette, ecc.	Bassa temperatura	65 °C	su griglia

Programmi di cottura automatici

	Funzione	Cottura raccomandata per ...	ESEMPI	SUPPORTI	Livello leccarda	Durata cottura (minuti)	Infornatura
	Dolci	Plum-cake e quattro quarti (con lievito chimico)	plum-cake alla frutta, marezzati, quattro quarti, ecc.	tortiera su leccarda	2	45**	Freddo
		Crostate alla frutta (pasta frolla o pasta sfoglia, con o senza flan)	crostate di mele, mirabelle, pere, ecc.	tortiera su leccarda	2		
		Pasta sfoglia	panzerotti alle mele, torte rustiche, pasticci, ecc.	su leccarda	2		
		Dolci senza lievito (clafoutis, torta pithivier alle mandorle, torta rustica, ecc.)		su leccarda	2		
	Pizze	Pizze alte, focacce (impasto di pane)			2	28**	Caldo o freddo
	Pane	***			2	55	Freddo

* 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.

** Le durate delle cotture automatiche sono preimpostate. I valori in tabella si riferiscono ai valori di durata minima e massima, modificabile dall'utente a partire dalla durata preimpostata.

*** Come da ricetta, aggiungere 100 gr di acqua nella leccarda.

Utilizzo del piano cottura vetroceramica

π

! La colla applicata sulle guarnizioni lascia alcune tracce di grasso sul vetro. Prima di utilizzare l'apparecchio, si raccomanda di eliminarle con un prodotto specifico per la manutenzione non abrasivo. Durante le prime ore di funzionamento è possibile avvertire un odore di gomma, che comunque scomparirà presto.

Accendere e spegnere le zone di cottura

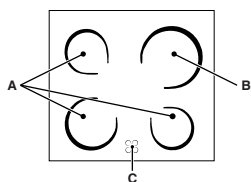
Per accendere una zona di cottura ruotare in senso orario la manopola corrispondente.

Per spegnere, ruotare la manopola in senso antiorario fino allo "0".

L'accensione della spia FUNZIONAMENTO PIASTRE segnala che almeno una piastra del piano cottura è in funzione.

Le zone di cottura

Il piano di cottura è munito di 3 elementi riscaldanti radianti e 1 elemento riscaldante hilite. Questi riscaldatori sono incorporati al di sotto della superficie del piano di cottura (zone che diventano rosse durante il funzionamento):



- A. Elementi riscaldanti radianti
- B. Elemento riscaldante hilite
- C. Luci che indicano se la temperatura dei riscaldatori

corrispondenti supera i 60°C, anche se la zona del piano di cottura è stata spenta.

Descrizione delle zone di cottura

Gli elementi riscaldanti radianti sono costituiti da elementi riscaldanti circolari, che diventano rossi soltanto dopo 10-20 secondi dall'accensione.

Gli elementi riscaldanti hilite sono costituiti da elementi riscaldanti circolari che garantiscono una distribuzione uniforme della temperatura, oltre ai vantaggi caratteristici degli elementi riscaldanti hilite.

Le lampade hilite emettono istantaneamente un'elevata quantità di luce e calore con i conseguenti vantaggi pratici:

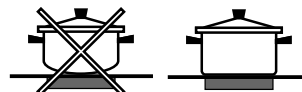
- rapido riscaldamento (rispetto ad un bruciatore a gas)
- rapido raffreddamento
- temperatura uniforme sull'intera superficie (grazie agli elementi riscaldanti circolari)

In quanto simili alle altre zone di cottura, sono facili da usare. Basta consultare le tabelle di cottura riportate nel libretto d'uso.

Pos.	Piastra elettrica radiante in ceramica Piastra elettrica rapida o normale	Piastra elettrica alogena in ceramica Piastra elettrica automatica
0	Off	Off
1	Per la cottura del pesce	Per fondere burro o cioccolato
2	Per la cottura di patate (al vapore), minestre, ceci, fagioli	Per riscaldare i liquidi
3	Per la cottura prolungata di grandi quantità di cibo, zuppe di verdure	
4	Per arrosti (cottura media)	Per sughi (includere salse dense)
5	Per arrosti (ben cotti)	
6	Per la rosolatura o per l'ebollizione rapida	Per la cottura al momento dell'ebollizione
7		
8		Per arrosti
9		Per stufati
10		
11		Per la frittura
12		

Consigli pratici per l'uso del piano cottura

- Adoperare pentole con fondo piatto e di elevato spessore, per essere certi che aderiscano perfettamente alla zona riscaldante;



- adoperare pentole di diametro sufficiente a coprire completamente la zona riscaldante, in modo da garantire lo sfruttamento di tutto il calore;



- accertarsi che il fondo delle pentole sia sempre perfettamente asciutto e pulito: l'aderenza alle zone di cottura sarà così ottimale e sia le pentole sia il piano cottura dureranno più a lungo;
- evitare di utilizzare le stesse pentole utilizzate sui bruciatori a gas: la concentrazione di calore sui bruciatori a gas può deformare il fondo della pentola, che perde aderenza;
- non lasciare mai una zona di cottura accesa senza pentola poiché potrebbe danneggiarsi.

! 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

- Queste istruzioni sono valide solo per i paesi di destinazione i cui simboli figurano sul libretto e sulla targa matricola dell'apparecchio.
- 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.
- Non toccare la macchina a piedi nudi o con le mani o con 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. Ogni altro uso (ad esempio: riscaldamento di ambienti) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.**
- Il libretto riguarda un apparecchio di classe 1 (isolato) o classe 2–sottoclasse 1 (incassato tra due mobili).
- **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 dell'apparecchio.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento di calore.
- Sulle piastre non debbono essere poste pentole instabili o deformate onde evitare incidenti per rovesciamento. Posizionatele sul piano di cottura in modo che i manici siano rivolti verso l'interno, per evitare urti accidentali.
- Utilizzare sempre guanti da forno per inserire o estrarre recipienti.
- Non utilizzare liquidi infiammabili (alcol, benzina, ecc.) in prossimità dell'apparecchio quando esso è in uso.
- Non riporre materiale infiammabile nel vano inferiore di deposito o nel forno: se l'apparecchio viene messo inavvertitamente in funzione potrebbe incendiarsi.
- Quando l'apparecchio non è utilizzato, assicurarsi sempre che le manopole siano nella posizione •.
- 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.
- Non appoggiare oggetti pesanti sulla porta del forno aperta.
- Le superfici interne del cassetto (se presente) possono diventare

calde.

- Il piano in vetroceramica è resistente agli urti meccanici, tuttavia può incrinarsi (o eventualmente frantumarsi) se colpito con un oggetto appuntito, quale un utensile. In questi casi, scollegare immediatamente l'apparecchio dalla rete di alimentazione e rivolgersi all'Assistenza.
- Se la superficie del piano è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Non dimenticare che la temperatura delle zone di cottura rimane piuttosto elevata per almeno trenta minuti dopo lo spegnimento.
- Tenere a debita distanza dal piano cottura qualsiasi oggetto che potrebbe fondere, ad esempio oggetti in plastica, in alluminio o prodotti con un elevato contenuto di zucchero. Fare particolare attenzione a imballaggi e pellicole in plastica o alluminio: se dimenticati sulle superfici ancora calde o tiepide possono causare un grave danno al piano.
- Non posare oggetti metallici (coltelli, cucchiari, coperchi, ecc.) sul piano perché possono diventare caldi.
- Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Non guardare direttamente le lampade alogene
- Se la cucina viene posta su di un piedistallo, prendere adeguati accorgimenti affinché l'apparecchio non scivoli dal piedistallo stesso.

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 dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

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*), permettono di organizzarsi in tal senso.
- Si raccomanda di effettuare sempre le cotture al GIRARROSTO 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

- Questo prodotto soddisfa i requisiti imposti dalla nuova Direttiva Europea sulla limitazione dei consumi energetici in standby. Se non si eseguono operazioni per 2 minuti, l'apparecchio si dispone automaticamente in modalità standby. La modalità standby è visualizzata con "l'icona Orologio" in alta luminosità. Non appena si interagisce nuovamente con l'apparecchio, il sistema ritorna in modalità operativa.

Escludere la corrente elettrica

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

Pulire il forno

- ! Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.
- 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.
- 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.
- Il pannello di controllo va pulito da sporco e grassi con una spugna non abrasiva o con un panno morbido.
- L'acciaio inossidabile può macchiarsi se lasciato parecchio tempo a contatto con un'acqua molto calcarea o con prodotti di pulizia contenenti fosforo. Si consiglia di sciacquare abbondantemente e asciugare con cura.

Controllare le guarnizioni del forno

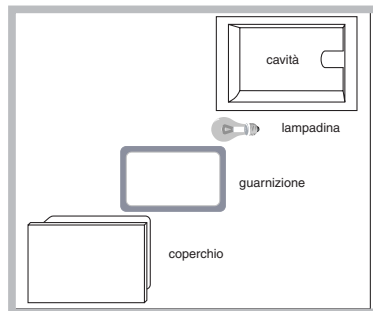
Controllare periodicamente lo stato della guarnizione attorno alla porta del forno. In caso risulti danneggiata rivolgersi al Centro Assistenza più vicino. È consigliabile non usare il forno fino all'avvenuta riparazione.

Sostituire la lampadina di illuminazione del forno

Per sostituire la lampadina di illuminazione del forno:

1. Togliere il coperchio in vetro, servendosi

* Presente solo su alcuni modelli.



posizionare correttamente la guarnizione (vedi figura).

di un cacciavite. 2. Svitare la lampadina e sostituirla con una analoga: potenza 15 W, attacco E 14. Rimontare il coperchio, prestando attenzione a

Pulire il piano cottura vetroceramica

! Evitare l'uso di detersivi abrasivi o corrosivi, quali i prodotti in bombolette spray per barbecue e forni, smacchiatori e prodotti antiruggine, i detersivi in polvere e le spugne con superficie abrasiva: possono graffiare irrimediabilmente la superficie.

- Per una manutenzione ordinaria, è sufficiente lavare il piano con una spugna umida, asciugando quindi con una carta assorbente per cucina.
- Se il piano è particolarmente sporco, strofinare con un prodotto specifico per la pulizia delle superfici in vetroceramica, sciacquare e asciugare.
- Per rimuovere gli accumuli di sporco più consistenti servirsi di un apposito raschietto (non fornito in dotazione). Intervenire non appena possibile, senza attendere che l'apparecchio si sia raffreddato, per evitare l'incrostazione dei residui. Eccellenti risultati si possono ottenere usando una spugnetta in filo d'acciaio inossidabile – specifica per piani in vetroceramica – imbevuta di acqua e sapone.
- In caso sul piano cottura si fossero accidentalmente fusi oggetti o materiali quali plastica o zucchero, rimuoverli con il raschietto immediatamente, finché la superficie è ancora calda.
- Una volta pulito, il piano può essere trattato con un prodotto specifico per la manutenzione e la protezione: la pellicola invisibile lasciata da questo prodotto protegge la superficie in caso di scolamenti durante la cottura. Si raccomanda di eseguire queste operazioni con l'apparecchio tiepido o freddo.
- Ricordarsi sempre di risciacquare con acqua pulita e asciugare accuratamente il piano: i residui di prodotti potrebbero infatti incrostarsi durante la successiva cottura.

Prodotti specifici per la pulizia del vetroceramica	Dove acquistarli
Raschietto a lametta e Lamette di ricambi	Hobbistica e Ferramenta
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP Altri prodotti per vetroceramica	Casalinghi Fai-Da-Te Ferramenta Supermercati

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 detergenti;
- estrarre tutti gli accessori;
- non lasciare strofinacci o presine sulla maniglia.
- posizionare la manopola PROGRAMMI su "0"

! 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 il ciclo di pulizia PIROLISI premere per circa 4 secondi il tasto . Tramite la manopole IMPOSTAZIONE TEMPI è possibile scegliere il livello di pulizia desiderato con durata preimpostata e non modificabile:





1. Economico (ECO): ruotare la manopola verso "-". Durata 1 ora;
2. Normale (NOR): livello iniziale. Durata 1 ora e 30 minuti;
3. Intensivo (INT): ruotare la manopola verso "+". Durata 2 ore.
4. Premere il tasto  per confermare.



Anche per il ciclo PIROLISI, come per un normale ciclo di cottura, è possibile programmare quando far terminare il ciclo di pulizia (*vedi Programmare la fine della pulizia automatica*).

Dispositivi di sicurezza

- l'icona  sul display illuminata indica che la porta del forno si è bloccata automaticamente non appena la temperatura ha raggiunto valori elevati;
- l'icona **STOP** indica che in qualsiasi momento premendo il tasto  è possibile annullare il ciclo di pulizia;
- 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 ciclo.

Programmare la fine della pulizia automatica

1. Premere il tasto  finchè non lampeggiano l'icona  e i due digit numerici sul DISPLAY;
 2. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare l'ora;
 3. premere di nuovo il tasto  finchè non lampeggiano gli altri due digit numerici sul DISPLAY;
 4. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare i minuti;
 5. premere nuovamente il tasto  per confermare;
 6. a tempo scaduto, sul DISPLAY 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.

Le icone  e  accese segnalano che è stata effettuata una programmazione. Sul DISPLAY vengono visualizzate alternativamente l'ora di fine PIROLISI e la durata.

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.

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: "F" seguito da numeri. In questi casi è necessario l'intervento dell'assistenza tecnica.

! Non ricorrere mai a tecnici non autorizzati.

Comunicare:

- Il tipo di anomalia;
- Il modello della macchina (Mod.)
- Il numero di serie (S/N)

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio

Assistenza attiva 7 giorni su 7

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

COOKER AND OVEN

GB

IT

Italiano, 1

GB

English, 15

FR

Français, 29

NL

Nederlands, 43

DE

Deutsch, 57

CI 66 V W
CI 66 V I
CI 66 V A

Contents

Installation, 16-17

Positioning and levelling
Electrical connection
Table of characteristics

Description of the appliance, 18

Overall view
Control panel
Display

Start-up and use, 19-23

Setting the clock
Setting the timer
Using the oven
Manual cooking modes
Automatic cooking modes
Programming cooking
Practical cooking advice
Oven cooking advice table

Using the glass ceramic hob, 24

Switching the cooking zones on and off
Cooking zones

Precautions and tips, 25

General safety
Disposal
Respecting and conserving the environment

Care and maintenance, 26-27

Switching the appliance off
Cleaning the appliance
Replacing the oven light bulb
Cleaning the glass ceramic hob
Automatic cleaning using the PYROLYTIC cycle

Assistance, 28



Scholtès

Installation

GB

! Please keep this instruction booklet in a safe place for future reference.. Make sure the booklet remains with the appliance if it is sold, given away or moved.

! Please read this manual carefully: it contains important information on installation, operation and safety.

! The appliance must be installed by a qualified professional in accordance with the instructions provided.

! Any necessary adjustment or maintenance must be performed after the cooker has been disconnected from the electricity supply.

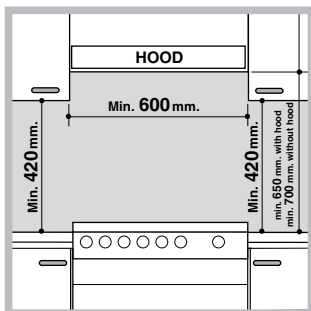
Positioning and levelling

! The appliance may be installed alongside any cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

! Make sure that the wall which is in contact with the back of the appliance is made from a non-flammable, heat-resistant material (T 90°C).

To install the appliance correctly:

- Place it in the kitchen, the dining room or the studio flat (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 600 mm away from them.
- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob.

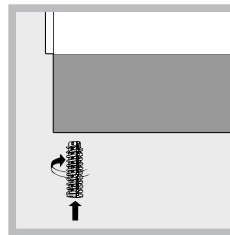


This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (see figure).

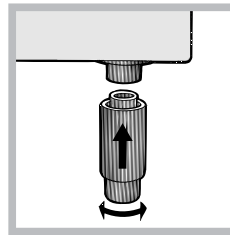
- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.

- Any hoods must be installed in accordance with the instructions listed in the relevant operating manual.

Levelling



If it is necessary to level the appliance, screw the adjustable feet into the positions provided on each corner of the base of the cooker (see figure).



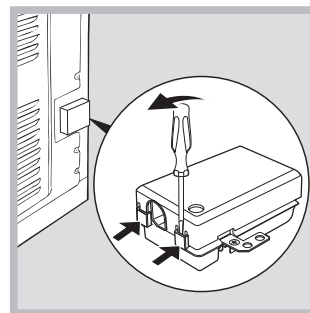
The legs* fit into the slots on the underside of the base of the cooker.

Electrical connection

Fitting the power supply cable

To open the terminal board:

- Insert a screwdriver into the side tabs of the terminal board cover.



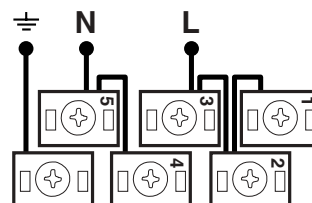
- Pull the cover to open it.

To install the cable, follow the instructions below:

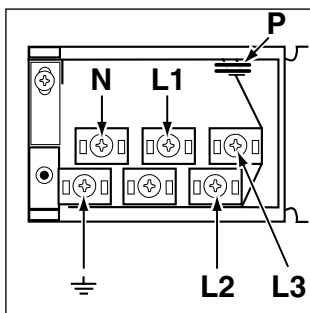
- Loosen the cable clamp screw and the wire contact screws.

! The jumpers are pre-set at the Factory for 230 V single-phase connection (see figure).

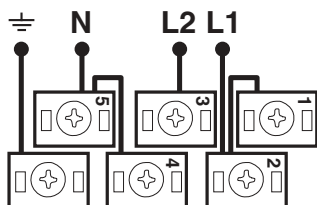
230V ~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746



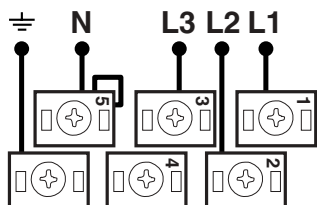
- To carry out the electrical connections as shown in the figures, use the two jumpers inside the box (see figure - labelled "P").



400V 2N~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



- Secure the power supply cable by fastening the cable clamp screw then put the cover back on.

Connecting the supply cable to the electricity mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the appliance data plate (*see Technical data table*).

The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar switch with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The switch must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the switch). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point.

Before connecting the appliance 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 by the data plate.
- The voltage falls between the values indicated on the data plate.
- 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.

! **The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.**

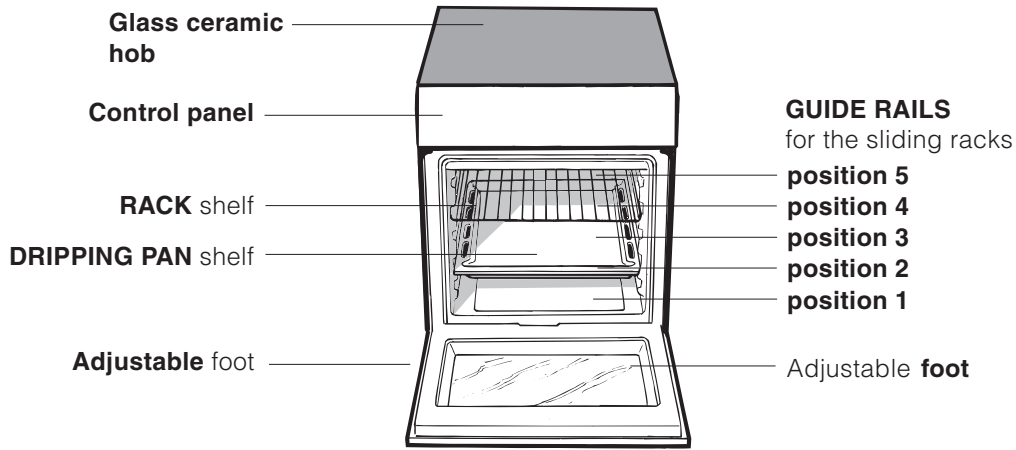
TABLE OF CHARACTERISTICS

Oven dimensions (HxWxD)	32x43.5x40 cm
Volume	56 l
Useful measurements relating to the oven compartment	width 42 cm depth 44 cm height 8.5 cm
Burners	may be adapted for use with any type of gas shown on the data plate
Voltage and frequency	see data plate
Glass Ceramic Hob	
Front Left	1700W
Back Left	1200W
Back Right	2300W
Front Right	1200W
Max. Ceramic Hob Consumption	6400W
	Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304 Energy consumption for Natural convection – heating mode:
ENERGY LABEL	Convection mode 
	Declared energy consumption for Forced convection Class  – heating mode: Roasting
	EC Directives: 2006/95/EC dated 12.12.06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 04/108/EC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments - 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/Off mode)
	

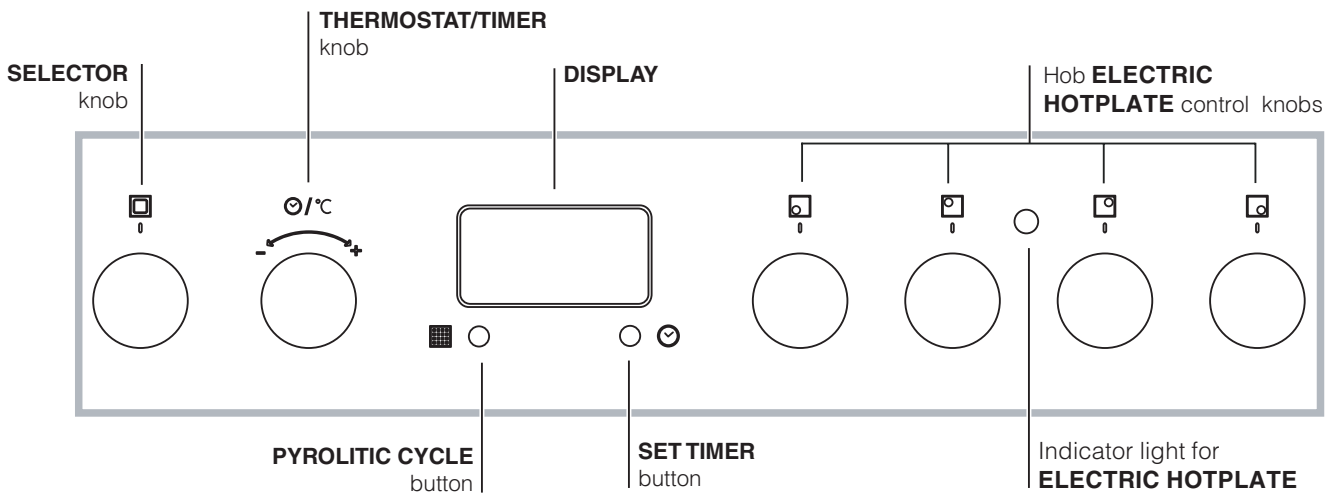
Description of the appliance

Overall view

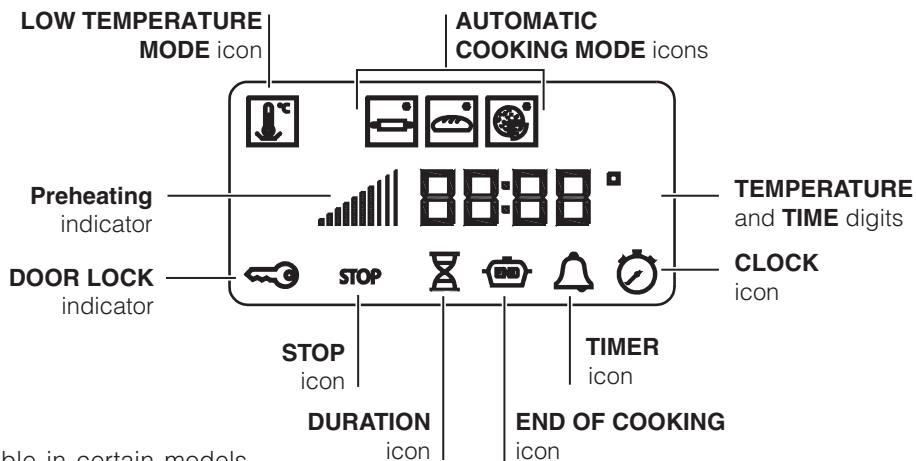
GB



Control panel







Display



* Only available in certain models.




Setting the clock

! The clock may be set when the oven is switched off or when it is switched on, provided that the end time of a cooking cycle has not been programmed previously.

1. Press the  button several times until the  icon and the first two numerical digits on the display start to flash.
2. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "-" to adjust the hour value.
3. Press the  button again until the other two digits on the DISPLAY begin to flash.
4. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "-" to adjust the minute value.
5. Press the  button again to confirm.

Setting the timer

! This function does not interrupt cooking and does not affect the oven; it is simply used to activate the buzzer when the set amount of time has elapsed.

1. Press the  button several times until the  icon and the three numerical digits on the DISPLAY begin to flash.
2. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "-" to adjust the minute value.
3. Press the  button again to confirm.
The display will then show the time as it counts down. When this period of time has elapsed the buzzer will be activated.


Using the oven

! Before operating the product, remove all plastic film from the sides of the appliance.

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Make sure 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 protective substances used during the manufacturing process burning away.

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. The oven begins its preheating stage and the preheating indicator lights up.

The temperature may be changed by turning the THERMOSTAT knob

3. When the preheating indicator  switches off and a buzzer sounds the preheating process is complete: you may now place the food in the oven.
4. During cooking it is always possible to:
 - Change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
 - Change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
 - Set the cooking duration and the cooking end time (*see Cooking modes*).
 - Stop cooking by turning the SELECTOR knob to the "0" position.
5. The cooking time may be modified (*see Cooking Modes*).
6. If a blackout occurs while the oven is already in operation, an automatic system within the appliance will reactivate the cooking mode from the point at which it was interrupted, provided that the temperature has not dropped below a certain level. Programmed cooking modes which have not started will not be restored and must be reprogrammed.

! There is no preheating stage for the ROASTING modes.

! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will prevent the enamel coating from being damaged.

! 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 a stream of air between the control panel and the oven door. At the beginning of the PYROLYTIC cycle, the cooling fan operates at low speed.

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

Oven light

When the oven is not in operation, the lamp can be switched on at any time by opening the oven door.

* Only available in certain models.

Manual cooking modes

! All cooking modes have a default cooking temperature which may be adjusted manually to a value between 40°C and 250°C as desired. In the SPIT ROAST mode, the default power level value is 270°C.

TRADITIONAL OVEN mode

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

MULTILEVEL mode

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

ROASTING mode

This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation provided by the heating elements through the forced circulation of the air throughout the oven.

This helps prevent food from burning on the surface and allows the heat to penetrate right into the food. Always cook in this mode with the oven door closed.

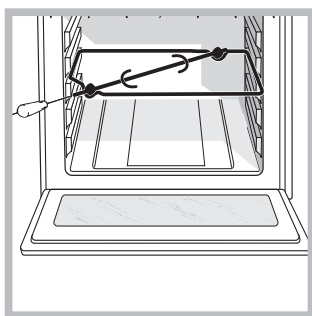
SPIT ROAST mode

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

LOW TEMPERATURE modes


This type of cooking can be used for proving, defrosting, preparing yoghurt, heating dishes at the required speed and slow cooking at low temperatures. The temperature options are: 40, 65, 90 °C.

Spit roast



To operate the spit roast function (*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 spit roast function by selecting the  symbols.

! When this mode is enabled, the rotisserie spit will stop if the door is opened.

Automatic cooking modes

! The **temperature** and **cooking duration** are **pre-set** values, guaranteeing a perfect result every time - automatically. These values are set using the **C.O.P.® (Programmed Optimal Cooking)** system. The cooking cycle stops automatically and the oven indicates when the dish is cooked. The cooking duration may be modified by a period of several minutes, as specified in the description of the individual functions below.


PIZZA mode

Use this function to make pizza. Please see the following chapter for further details. It will only be possible to adjust the duration by -5/+5 minutes.

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

- Follow the recipe.
- The weight of the dough should be between 500 g and 700 g.
- Lightly grease the dripping pan and the baking trays. Place the food inside the oven while it is still cold. If you wish to place the food in the oven after it has been preheated, immediately following a high-temperature cooking programme, the text "Hot" will appear on the display until the temperature of the oven has fallen to 120°. At this point it will be possible to place the pizza in the oven.

Recipe for PIZZA:

- 1 Dripping pan on a low shelf level, hot or cold oven
 Recipe for 3 pizzas weighing approximately 550 g: 1000 g flour, 500 ml water, 20 g salt, 20 g sugar, 100 ml olive oil, 20 g fresh yeast (or 2 sachets of powder yeast)
- Leavening at room temperature: 1 hour, or LOW TEMPERATURE manual function set to 40°. Leave to rise for approximately 30-45 minutes.
 - Place the food inside the oven while it is still cold.
 - Start the  PIZZA cooking mode.

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 pour 100 ml of cold water into the baking tray in position 5.**

Place the food inside the oven while it is still cold. If you wish to place the food in the oven after it has been preheated, immediately following a high-temperature cooking programme, the text "Hot" will appear on the display until the temperature of the oven has fallen to 40°.


At this point it will be possible to place the bread in the oven.

Recipe for BREAD:

1 Dripping pan weighing 1000 g max placed on a low shelf level

Recipe for 1000 g of dough: 600 g flour, 360 g water, 11g 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.
- Form the dough into a ball shape, place it in a large bowl and cover it with transparent plastic wrap to prevent the surface of the dough from drying out. Select the manual LOW TEMPERATURE function on the oven and set the temperature to 40°C. Place the bowl inside and leave the dough to rise for approximately 1 hour (the dough should double in volume).
- 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.
- **Remember to pour 100 ml of cold water into the baking tray in position 5.** For cleaning purposes, we recommend the use of water and vinegar.
- Place the loaves inside the oven while it is still cold.
- Start the  BREAD cooking mode.
- Once baked, leave the loaves on one of the grill racks until they have cooled completely.



BAKED CAKES mode

This function is ideal for baking cakes. Place the food inside the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven. It will only be possible to adjust the duration by -10/+10 minutes.

Programming cooking

! A cooking mode must be selected before programming can take place.

Programming the cooking duration

1. Press the  button several times until the  icon and the three digits on the DISPLAY begin to flash.

2. Turn the TIMER KNOB towards “+” and “-” to adjust the duration.

3. Press the  button again to confirm;



4. When the set time has elapsed, the text END appears on the DISPLAY, the oven will stop cooking 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 will stop automatically at 10:15 a.m.


Setting the end time for a cooking mode

! A cooking duration must be set before the cooking end time can be scheduled.

1. Follow steps 1 to 3 to set the duration as detailed above.

2. Next, press the  button until the  icon and the two digits on the DISPLAY begin to flash.

3. Turn the TIMER KNOB towards “+” and “-” to adjust the hour value.



4. Press the  button again until the other two digits on the DISPLAY begin to flash.

5. Turn the TIMER KNOB towards “+” and “-” to adjust the minute value.

6. Press the  button again to confirm.

7. When the set time has elapsed, the text END appears on the DISPLAY, the oven will stop cooking and a buzzer sounds.

- For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed, while the end time is set to 12:30. The programme will start automatically at 11:15 a.m.

Programming has been set when the  and  buttons are illuminated. The DISPLAY shows the cooking end time and the cooking duration alternately.

To cancel programming, turn the SELECTOR knob to the “0” position.

Practical cooking advice

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

! In the SPIT ROAST and ROASTING cooking modes, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

MULTILEVEL

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

Oven cooking advice table

	DISHES	EXAMPLES	FUNCTION	TEMPERATURE	SUPPORT
CANAPES AND STARTERS	Savoury sponge cake made with yoghurt	savoury sponge cake with olives, tuna, etc.	Baked cakes or Multilevel	160 °C	cake tin on dripping pan
	Country-style pie	cheese country-style pie, salmon pastry, ...	Baked cakes or Multilevel	200 °C	on dripping pan
	Terrines	fish, meat, vegetable, foie gras terrines, etc.	Traditional oven	160 °C	terrine mould on dripping pan (bain-marie filled with hot water)
	“En cocotte” dishes	poultry liver pie, salmon mousse, eggs en cocotte, etc.	Traditional oven	160 °C	baking dish on dripping pan (bain-marie filled with hot water)
	Soufflé	cheese soufflé, vegetable soufflé, fish soufflé, etc.	Multilevel	200 °C	cake tin on dripping pan
I LEGUMI	Gratin dishes	potato gratin, parmentier, lasagne, etc.	Gratin (or Roasting)	200-210 °C	tray on dripping pan
	Stuffed vegetables	potatoes, tomatoes, courgettes, cabbages, etc.	Multilevel	200 °C	on dripping pan or cake tin on dripping pan
	Braised vegetables en cocotte	lettuce, saffron carrots, salsify, etc.	Traditional oven	200 °C	baking dish on dripping pan
	Flan	mushroom flan, vegetable pancake, etc.	Traditional oven	160 °C	baking dish or cake tin on dripping pan (bain-marie filled with hot water)
	Terrines	vegetable terrines	Traditional oven	160 °C	cake tin on dripping pan (bain-marie filled with hot water)
	Soufflé	asparagus soufflé, tomato soufflé, etc.	Multilevel	200 °C	cake tin on dripping pan
	Dishes with a crust	vegetable pie, etc.	Multilevel	200 °C	on dripping pan
	Baking in foil (“en papillote”)	truffles, etc.	Multilevel	200 °C	foil pouch on dripping pan
Rice	Pilaff	Traditional oven	180 °C	tray on plate	

	DISHES	EXAMPLES	COOKING MODE	TEMPERATURE	SUPPORTS
MEAT	Roast poultry	chicken, duck, cockerel, capon.	Roasting	200 °C	poultry on the grid
	Poultry on the spit	chicken, cockerel	Turnspit	250 °C	turnspit support
	Roasts	roast pork, veal, turkey, beef, leg of lamb, haunch of venison, stuffed veal breast, etc.	Roasting	200 °C	meat directly on the grid
	large pieces of braised meat	whole ham on the bone, large capon or turkey, etc.	Multi-level	180 °C (one third into cooking, lower the temperature to 160°C)	meat on the oven tray baste regularly with the juice
	Meat casseroles and traditional dishes	beef bourguignon, rabbit chasseur, veal Marengo, lamb stew, Basquaise chicken, etc. hotpots, cassoulet, etc.	Convection mode	190 °C	casserole dish on the oven tray
	Grilled meat	ribs, cutlets, sausages, kebabs, chicken thighs, etc.	Multi-level	270 °C	on the grid (the rack depends on the size)
	Meat pies	Beef Wellington, steak and kidney pie, etc.	Multi-level	200 °C	on the tray (for large pieces of meat, lower the temperature to 160°C when the pastry crust is baked)
	Salt-baking	salt-baked poultry, etc.	Multi-level	240 °C	meat on the oven tray or in a dish on the oven tray
FISH	Grilled fish and fish kebabs	bass, mackerel, sardines, mullet, tuna, etc.	Multi-level	250 °C	on the grid (the rack depends on the size)
	Whole fish (stuffed)	sea bream, carp, etc.	Multi-level	200 °C	on the oven tray
	Fish fillets (with basting)	salmon, scorpion fish, cod, bass, etc.	Convection mode	200 °C	on the oven tray
	Foil parcels	sole, dab, scallops, etc.	Multi-level	200 °C	on the oven tray
	Fish pies (flaky or shortcrust pastry)	salmon, pike, etc.	Multi-level	200 °C	on the oven tray
	Fish au gratin	brandade gratin, etc.	gratin (or roasting)	200-210 °C 260 °C	dish on the oven tray
	Soufflés	scallop soufflé, etc.	Multi-level	200 °C	soufflé dish on the oven tray
Salt-baked fish	bass, carp, etc.	Multi-level	240 °C	fish on the oven tray or in a dish on the oven tray	




Oven cooking advice table

GB

	DISHES	EXAMPLES	FUNCTION	TEMPERATURE	SUPPORT
BAKED DESSERTS	Biscuit cakes (without yeast)	sponge cake, sponge fingers, swirled biscuits, brownies, etc.	Baked cakes or Multilevel	200 °C	cake tin on dripping pan
	White cheese tart			200 °C	cake tin on dripping pan
	Tarts made using leavened dough	sugar pie, fruit brioche loaf, etc.		180 °C	cake tin on dripping pan
	Tart cases (crumbly sweet pastry)	fresh fruit tarts (strawberry, raspberry, etc.)		180 °C	cake tin on dripping pan (with baking beans weighing the pastry down)
	Pies (shortcrust or puff pastry)	pear pie, etc.		220 °C	cake tin on dripping pan
	Cream puffs	profiteroles, mini cream puffs, cream puffs, Paris-Brest pastry dessert, Saint Honoré cake, etc.		190 °C	on dripping pan
	Mini sweet pastries (natural yeast)	croissants, sugar pie, plain brioche (no filling), mini savarin cakes, etc.		180 °C	on dripping pan
	Large sweet pastries (natural yeast)	Kugelhopf, brioche, panettone, sweet bread, etc.		160 °C	on dripping pan or cake tin on dripping pan
PASTRIES	Biscuit dough	biscuits in paper trays, scooping biscuits, etc.	Baked cakes or Multilevel	180 °C	on dripping pan
	Crumbly sweet pastry	shortbread, spritz cookies, plain biscuits, etc.		200 °C	on dripping pan
	Puff pastry	various types of puff pastry dessert, etc.		200 °C	on dripping pan
	Amaretti, coconut balls	coconut or almond amaretti		180 °C	on dripping pan
	Leavened dough	mini-brioches, mini-croissants, etc.		180 °C	on dripping pan
	White meringues			70 °C	on dripping pan
	Golden meringues			110 °C	on dripping pan
DESSERTS	pudding	pudding made with bread or brioche, rice pudding	Baked cakes or Multilevel	190 °C	cake tin on dripping pan
	Cream desserts and flans, semolina	crème caramel, crème brûlée, chocolate flan, etc.		160 °C	moulds or baking dish on dripping pan (bain-marie on dripping pan)
	Rice desserts	riz condensé rice pudding, Imperial rice pudding, etc.		180 °C	cake tin on dripping pan
	Soufflé	liqueur soufflé, fruit soufflé, etc.		200 °C	cake tin on dripping pan
FRUIT	Stuffed or foil-baked fruit	baked apples, etc.	Multilevel	200 °C	cake tin or foil pouch on dripping pan

	DISHES	EXAMPLES	FUNCTION	TEMPERATURE	SUPPORT
VARIOUS	Yoghurt		Low temperature	40 °C	baking dish on dripping pan
	Dried foods	mushrooms, herbs, sliced fruit or vegetables, etc.	Low temperature	65 °C	on grille

Automatic cooking modes

	Mode	Cooking programme recommended for ...	EXAMPLES	SUPPORT	Dripping pan level	Cooking time (minutes)	Oven at start
	Baked cakes	Sponge cake with yoghurt and pound cake (with baking powder)	fruit cake, marble cake, pound cake, etc.	cake tin on dripping pan	2	45**	Cold
		Fruit tarts (short crust pastry or puff pastry, with or without flan filling)	apple tart, Mirabelle plum tart, pear tart, etc.	cake tin on dripping pan	2		
		Puff pastry	apple puffs, country-style tarts, pastries, etc.	on dripping pan	2		
		Desserts without yeast (clafoutis, almond pithivier, country-style cake, etc.)		on dripping pan	2		
	Pizzas	<u>Deep-pan</u> pizza, focaccia (bread dough)			2	28**	Hot or cold
	Bread	***			2	55	Cold

* The cooking times listed above are intended as guidelines only and may be modified to suit personal tastes. Oven preheating times are set by default and cannot be modified manually.

** The duration of the automatic cooking functions are set by default. The values in the table refer to the minimum and maximum duration, which may be modified by the user, taking the default value as a starting point.

*** As stated in the recipe, pour 100 g water into the dripping pan.

Using the glass ceramic hob

GB

! The glue applied on the gaskets leaves traces of grease on the glass. Before using the appliance, we recommend you remove these with a special non-abrasive cleaning product. During the first few hours of use there may be a smell of rubber which will disappear very quickly.

Switching the cooking zones on and off

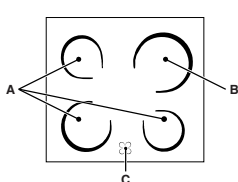
To switch on a cooking zone, turn the corresponding knob in a clockwise direction.

To switch it off again, turn the knob in an anticlockwise direction until it is in the "0" position. If the COOKING ZONE ON indicator light is lit, this shows that at least one of the cooking zones on the hob is switched on.

Cooking zones

The hob is equipped with electric heating elements. When they are in use the following items on the hob become red.

The hob is equipped with electric halite heating elements. When they are in use the following items on the hob become red.



- A. The cooking zone with radiant heating elements.
- B. The cooking zone with a halite heating element.
- C. The residual heat indicator light: this indicates that the

temperature of the corresponding cooking zone is greater than 60°C, even when the heating element has been switched off but is still hot.

Cooking zones with halite heating elements

These emit heat via radiation from the halite lamps they contain. They have similar properties to gas burners: they are easy to control and reach set temperatures quickly, allowing you to actually see the power they are providing.

Description of the heating elements

The circular radiant heating elements become red 10 - 20 seconds after they have been switched on.

The circular halite heating elements guarantee even heat distribution in addition to the usual advantages that halite heating elements bring.

Halite lamps emit high levels of heat and light as soon as they are switched on, offering the following practical advantages:

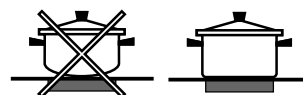
- rapid heating (in relation to a gas burner)
- rapid cooling
- even temperature across the whole surface (due to the circular heating elements).

They are similar to the other cooking zones on the hob and are therefore easy to use. To ensure you use the hob correctly, all you need to do is consult the cooking tables in the instruction booklet.

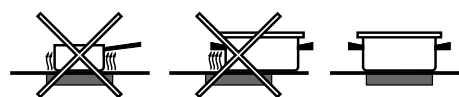
Pos.	Radiant Ceramic Hot Plate Normal or Fast Hot Plate	Ceramic Halogen Hot Plate Automatic Hot Plate
0	Off	Off
1	To cook fish	To melt butter or chocolate
2	To cook potatoes (steam), soup, chickpeas, beans	To reheat liquids
3	To continue cooking large quantities of food, vegetable soup	
4	To roast (medium)	For sauces (including cream sauces)
5	To roast (well done)	
6	To brown or quickly bring to a boil	To cook at boiling point
7		
8		
9		For roasts
10		For stews
11		
12		To fry

Practical advice on using the hob

- Use pans with a thick, flat base to ensure that they adhere perfectly to the cooking zone.



- Always use pans with a diameter that is large enough to cover the hotplate fully, in order to use all the heat produced.



- Always make sure that the base of the pan is completely clean and dry: this ensures that the pans adhere perfectly to the cooking zones and that both the pans and the hob remain effective for a longer period of time.
- Avoid using the same cookware that is used on gas burners: the heat concentration on gas burners may have warped the base of the pan, causing it not to adhere to the surface correctly.
- Never leave a cooking zone switched on without a pan on top of it, as doing so may cause the zone to become damaged.

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

General safety

- These instructions are only valid for the countries whose symbols appear in the manual and on the serial number plate located on the appliance.
- 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.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- The instruction booklet accompanies a class 1 (insulated) or class 2 - subclass 1 (recessed between 2 cupboards) appliance.
- Do not touch the heating elements or certain parts of the oven door when the appliance is in use; these parts become extremely hot. Keep children well away from the appliance.
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Do not use unstable or misshapen pans on the cooking zones; this will help to avoid accidental spills. Make sure pan handles are turned towards the centre of the hob in order to avoid accidental burns.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use flammable liquids (alcohol, petrol, etc...) near the appliance while it is in use.
- Do not place flammable material in the lower storage compartment or in the oven itself. If the appliance is switched on accidentally, it could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the ● position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket, do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the appliance breaks down, under no circumstances should you attempt to perform the repairs yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact Assistance.
- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.
- The glass ceramic hob is resistant to mechanical shocks, but it may crack (or even break) if hit with a sharp object such as a tool. If this happens, disconnect the appliance from the electricity mains immediately and contact a Service Centre.
- If the surface of the hob is cracked, switch off the appliance to prevent electric shocks from occurring.

- Remember that the cooking zones remain relatively hot for at least thirty minutes after they have been switched off.
- Keep any object which could melt away from the hob, for example plastic and aluminium objects, or products with a high sugar content. Be especially careful when using plastic film and aluminium foil or packaging: if placed on surfaces that are still hot, they may cause serious damage to the hob.
- Do not place metal objects (knives, spoons, pan lids, etc.) on the hob as they may become hot.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection. For further information relating to the correct disposal of exhausted household appliances, owners may contact the public service provided or their local dealer.

Respecting and conserving the environment

- You can help to reduce the peak load of the electricity supply network companies by using the oven in the hours between late afternoon and the early hours of the morning. 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 SPIT ROAST and ROASTING modes. This will achieve improved results while saving energy (approximately 10%).
- Check the door seals regularly and wipe them clean to ensure they are free of debris so that they adhere properly to the door, thus avoiding the dispersal of heat.
- This product complies with the requirements of the latest European Directive on the limitation of power consumption of the standby mode. If no operations are carried out for a period of 2 minutes, the appliance automatically switches to the standby mode. The standby mode is visualised by the high luminosity "Watch Icon". As soon as interaction with the machine resumes, the system's operating mode is restored.

Care and maintenance

GB

Switching the appliance off

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

Cleaning the oven

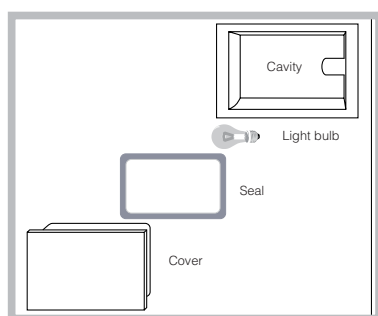
! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

- 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.
- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge which has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- The accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.
- Dirt and grease should be removed from the control panel using a non-abrasive sponge or a soft cloth.
- Stainless steel can be marked by hard water that has been left on the surface for a long time, or by aggressive detergents that contain phosphorus. We recommend that the steel surfaces are rinsed well then dried thoroughly.

Inspecting the oven seals

Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest After-sales Service Centre. We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

Replacing the oven light bulb



To replace the oven light bulb:

1. Remove the glass cover using a screwdriver.
2. Unscrew the light bulb and replace it with a similar one: Wattage 15 W, cap E 14.

Replace the glass cover, making sure the seal is positioned correctly (*see diagram*).

Cleaning the glass ceramic hob

! Do not use abrasive or corrosive detergents (for example, products in spray cans for cleaning barbecues and ovens), stain removers, anti-rust products, powder detergents or sponges with abrasive surfaces: these may scratch the surface beyond repair.

- It is usually sufficient simply to wash the hob using a damp sponge and dry it with absorbent kitchen roll.
- If the hob is particularly dirty, rub it with a special glass ceramic cleaning product, then rinse well and dry thoroughly.
- To remove more stubborn dirt, use a suitable scraper (this is not supplied with the appliance). Remove spills as soon as possible, without waiting for the appliance to cool, to avoid residues forming crusty deposits. You can obtain excellent results by using a rustproof steel wire sponge - specifically designed for glass ceramic surfaces - soaked in soapy water.
- If plastic or sugary substances have accidentally been melted on the hob, remove them immediately with the scraper, while the surface is still hot.
- Once it is clean, the hob may be treated with a special protective maintenance product: the invisible film left by this product protects the surface from drips during cooking. This maintenance should be carried out while the appliance is warm (not hot) or cold.
- Always remember to rinse the appliance well with clean water and dry it thoroughly: residues can become encrusted during subsequent cooking processes.

Glass ceramic hob cleaners	Available from
Window scraper Razor blade scrapers	DIY Stores
Replacement blades	DIY Stores, supermarkets, chemists
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	Boots, Co-op stores, department stores, Regional Electricity Company shops, supermarkets

* Only available in certain models.

Automatic cleaning using the PYROLYTIC cycle


During the PYROLYTIC cycle, the internal temperature of the oven reaches 500°C. The pyrolytic cycle is activated and burns away food and grime residues. Dirt is literally incinerated. Keep children away from the appliance during the automatic cleaning cycle as surfaces may become very hot. Particles may ignite inside the oven as a result of the combustion process. There is no cause for concern: this process is both normal and hazard-free.


Before initiating the PYROLYTIC CYCLE:

- Remove large or coarse food residues from the inside of the oven using a damp sponge. Do not use detergents.
- Remove all accessories.
- Do not place tea towels or pot holders over the oven handle.
- Turn the SELECTOR knob to the "0" position.

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



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

To activate the PYROLYTIC CYCLE cleaning procedure, press and hold the  button for approximately 4 seconds. The TIMER KNOB may be used to select the desired cleaning level; there are three default time settings which cannot be modified.





1. Economy (ECO): turn the knob towards "-". Duration 1 hour.
2. Normal (NOR): initial level. Duration 1 hour and 30 minutes.
3. Intensive (INT): turn the knob towards "+". Duration 2 hours.
4. Press the  button to confirm.



An end time for the PYROLYTIC CYCLE (as for a normal cooking cycle) may be programmed (see *Programming the automatic cleaning end time*).

Safety devices

- The  icon on the display, when lit, indicates that the oven door was automatically locked as soon as the temperature reached a high value.
- The **STOP** icon indicates that the cleaning cycle may be cancelled at any time by pressing the  button.
- If a malfunction occurs, the heating elements will be switched off.
- Once the oven door has been locked, you cannot change the duration and cycle end time settings.

Programming the automatic cleaning end time

1. Press the  button until the  icon and the two digits on the DISPLAY begin to flash.
 2. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "-" to adjust the hour value.
 3. Press the  button again until the other two digits on the DISPLAY begin to flash.
 4. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "-" to adjust the minute value.
 5. Press the  button again to confirm;
 6. When the set time has elapsed, the text END appears on the display and a buzzer sounds.
- For example: it is 9:00 a.m. and the Economy PYROLYTIC cycle has been selected: default set time 1 hour. 12:30 is scheduled as the end time. The programme will start automatically at 11:30 a.m.

Programming has been set when the  and  buttons are illuminated. The DISPLAY shows the PYROLYTIC CYCLE end time and duration alternately.

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. Alternatively, you can make use of the already heated oven, in which case it is not necessary to remove the deposits, they are 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 following type: "F" followed by numbers.

Call for technical assistance in the event of a malfunction.

! Never use the services of an unauthorised technician.

Please have the following information to hand:

- The type of problem encountered.
- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

The latter two pieces of information can be found on the data plate located on the appliance.

IT

Italiano, 1

GB

English, 15

FR

Français, 29

NL

Nederlands, 43

DE

Deutsch, 57

CI 66 V W
CI 66 V I
CI 66 V A

Sommaire

Installation, 30-31

Positionnement et nivellement
Raccordement électrique
Tableau des caractéristiques

Description de l'appareil, 32

Vue d'ensemble
Tableau de bord
Afficheur

Mise en marche et utilisation, 33-37

Mise à l'heure de l'horloge
Programmer la minuterie
Utilisation du four
Programmes de cuisson manuels
Programmes de cuisson automatiques
Comment programmer une cuisson
Conseils de cuisson
Tableau de cuisson au four

Utilisation du plan de cuisson vitrocéramique, 38

Allumer et éteindre les foyers
Les foyers

Précautions et conseils, 39

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

Nettoyage et entretien, 40-41

Mise hors tension
Nettoyage de l'appareil
Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four
Nettoyage du plan de cuisson vitrocéramique
Nettoyage automatique par PYROLYSE

Assistance, 42



Scholtès

Installation

FR

! Conserver ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veiller à ce qu'il suive l'appareil.

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

! L'installation de l'appareil doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant.

! N'importe quelle opération de réglage, d'entretien ou autre, doit être effectuée après avoir débranché la prise de la cuisinière.

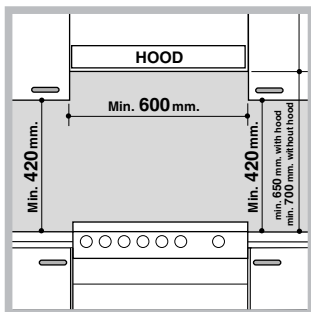
Positionnement et nivellement

! L'appareil peut être installé à côté de meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle du plan de cuisson.

! S'assurer que le mur en contact avec la paroi arrière de l'appareil est réalisé en matériel ignifuge résistant à la chaleur (T 90°C).

Pour une installation correcte :

- installer cet appareil dans une cuisine, une salle à manger ou un studio (jamais dans une salle de bain) ;
- si le plan de cuisson de la cuisinière dépasse le plan de travail des meubles, ces derniers doivent être placés à au moins 600 mm de l'appareil.
- si la cuisinière est installée sous un élément suspendu, il faut que ce dernier soit placé à moins de 420 mm de distance du plan.

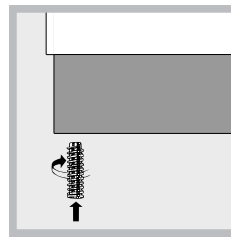


Il faut prévoir une distance de 700 mm si les éléments suspendus sont inflammables (voir figure);

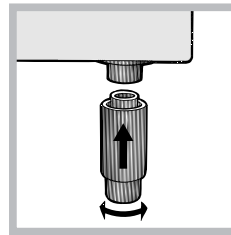
- ne pas placer de rideaux derrière ou sur les côtés de la cuisinière à moins de 200 mm de distance.

- pour l'installation de hottes, se conformer aux instructions de leur notice d'emploi.

Nivellement



Pour mettre l'appareil bien à plat, visser les pieds de réglage fournis aux emplacements prévus aux coins à la base de la cuisinière (voir figure).



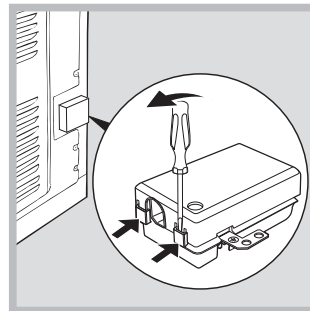
Montage des pieds* par encastrement sous la base.

Raccordement électrique

Montage du cordon d'alimentation

Ouverture du bornier:

- Faites pression à l'aide d'un tournevis sur les languettes latérales du couvercle du bornier;
- Tirez et ouvrez le couvercle du bornier.



Pour monter le cordon d'alimentation, procédez comme suit:

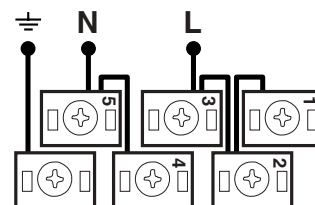
- dévissez la vis du serre-câble de même que les vis des contacts

! Les pontets sont montés en usine pour raccordement à 230V monophasé (voir figure).

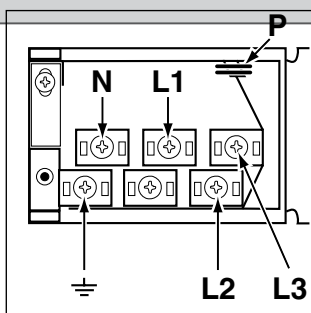
230V ~

H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363

H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746



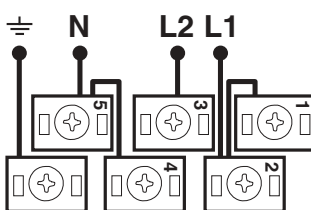
- pour effectuer les raccordements électriques illustrés figure, utilisez les deux pontets placés dans le boîtier (voir figure - référence "P")



400V 2N~

H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363

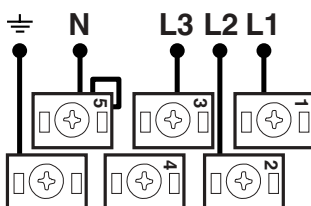
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~

H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363

H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



- fixez le câble d'alimentation dans le serre-câble correspondant et fermez le couvercle.

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

En cas de raccordement direct au réseau, 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, une température dépassant de 50°C la température ambiante.

Avant de procéder au branchement, s'assurer 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 plaque signalétique;
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaque signalétique;
- Ne pas utiliser de rallonges ni de prises multiples.

*N'existe que sur certains modèles





!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.

!Le câble doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé.

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

TABLEAU DES CARACTERISTIQUES

Dimensions du four HxLxP	32x43,5x40 cm										
Volume	l 56										
Dimensions utiles du tiroir chauffants	largeur 42 cm profondeur 44 cm hauteur 8,5 cm										
Brûleurs	adaptables à tous les types de gaz indiqués dans la plaque signalétique										
Tension et fréquence d'alimentation	voir plaque signalétique										
Table de cuisson vitrocéramique	<table border="0"> <tr> <td>Avant gauche</td> <td>1700W</td> </tr> <tr> <td>Arrière gauche</td> <td>1200W</td> </tr> <tr> <td>Arrière droit</td> <td>2300W</td> </tr> <tr> <td>Avant droit</td> <td>1200W</td> </tr> <tr> <td>Absorption Max. plans de cuisson vitrocéramique</td> <td>6400W</td> </tr> </table>	Avant gauche	1700W	Arrière gauche	1200W	Arrière droit	2300W	Avant droit	1200W	Absorption Max. plans de cuisson vitrocéramique	6400W
Avant gauche	1700W										
Arrière gauche	1200W										
Arrière droit	2300W										
Avant droit	1200W										
Absorption Max. plans de cuisson vitrocéramique	6400W										
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 : Rôtisserie 										
 	Directives Communautaires : 2006/95/EC du 12.12.06 (Basse Tension) et modifications successives - 04/108/EC du 15/12/04 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives - 93/68/EEC du 22/07/93 et modifications successives - 2002/96/EEC. 1275/2008 (Stand-by/Off mode)										

Description de l'appareil

FR

Vue d'ensemble

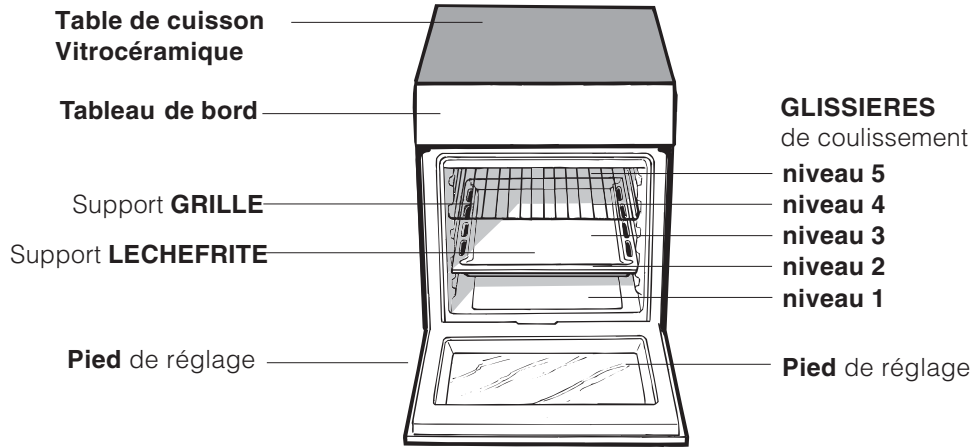
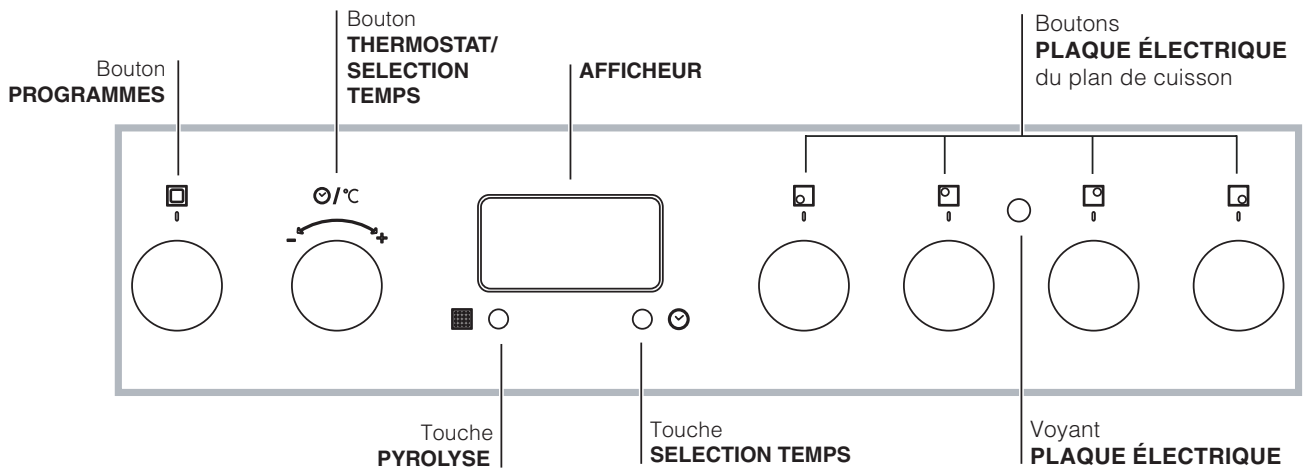
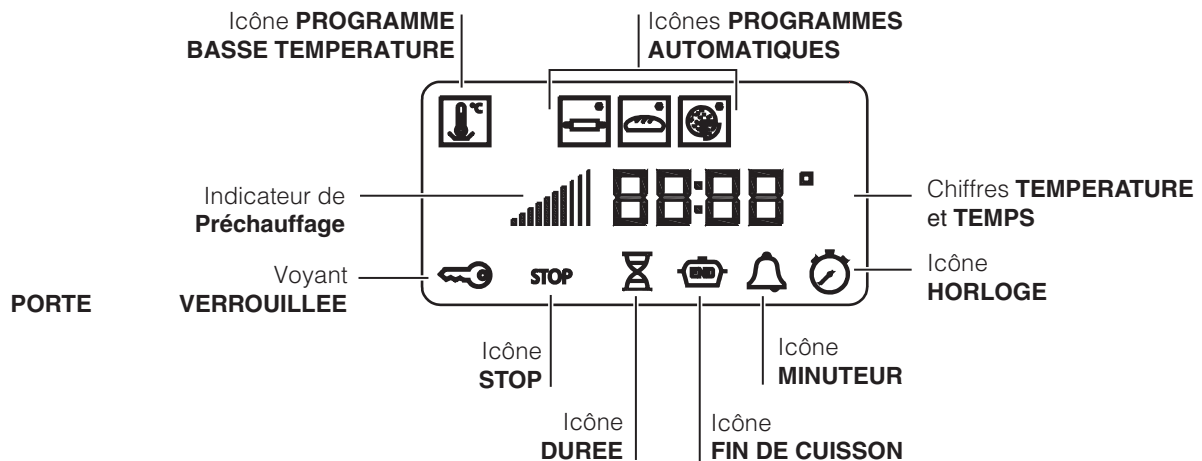


Tableau de bord







Afficheur



*N'existe que sur certains modèles




Mise à l'heure de l'horloge

! Son réglage est possible que le four soit éteint ou allumé mais ceci ne correspond pas à une programmation de fin de cuisson.

1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche  jusqu'à ce que l'icône  et les deux digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter;
2. tourner le bouton SELECTION DES TEMPS vers le «+» et «-» pour régler l'heure;
3. appuyer à nouveau sur la touche  jusqu'à ce que les deux autres digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter;
4. tourner le bouton SELECTION DES TEMPS vers le «+» et «-» pour régler les minutes ;
5. appuyer à nouveau sur la touche  pour confirmer.

Programmer la minuterie

! Cette fonction ne stoppe pas la cuisson et est indépendante du fonctionnement du four ; elle sert uniquement à déclencher un signal sonore à l'expiration des minutes sélectionnées.

1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche  jusqu'à ce que l'icône  et les trois digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
 2. tourner le bouton SELECTION DES TEMPS vers le «+» et «-» pour régler les minutes ;
 3. appuyer à nouveau sur la touche  pour confirmer.
- L'affichage du compte à rebours suivra. Un signal sonore indiquera la fin du décompte.


Utilisation du four

! Avant toute utilisation, enlever les pellicules plastiques sur les côtés de l'appareil

! Lors de son premier allumage, faire fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une heure en réglant la température à son maximum. Puis éteindre le four, ouvrir la porte et aérer la pièce. L'odeur qui se dégage est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four.

1. Pour sélectionner le programme de cuisson souhaité, tourner la manette PROGRAMMES.
2. Le four se place en phase de préchauffage, l'indicateur préchauffage s'allume.

Pour modifier la température, tourner le bouton THERMOSTAT.

3. L'extinction de l'indicateur de préchauffage  et le déclenchement du signal sonore indiquent la fin du préchauffage: il est temps d'enfourner les plats.
4. En cours de cuisson, il est possible à tout moment de :
 - modifier le programme de cuisson à l'aide du bouton PROGRAMMES;
 - modifier la température à l'aide du bouton THERMOSTAT;
 - programmer la durée et l'heure de fin de cuisson (*voir programmes de cuisson*);
 - stopper la cuisson en ramenant le bouton PROGRAMMES sur 0;
5. Possibilité de modifier la durée de cuisson (*voir Programmes de cuisson*).
6. 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 ROTISSERIE.

! Ne jamais poser d'objets à même la sole du four, l'émail risque de s'abîmer.

! Il faut toujours enfourner les 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 ventilateur fonctionne à faible vitesse.

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

Eclairage du four

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

Programmes de cuisson manuels

! Tous les programmes ont une température de cuisson présélectionnée. Il est possible de la régler manuellement, entre 40°C et 250°C au choix. Pour le programme **TOURNEBROCHE**, la valeur présélectionnée est 270°C.



Programme **FOUR TRADITION**

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



Programme **MULTINIVEAUX**

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



Programme **ROTICERIE**

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 risque de brûler les aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur. Cuisson porte du four fermée.



Programme **TOURNEBROCHE**

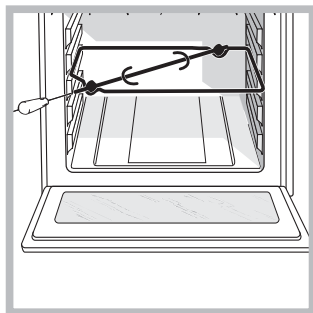
Cette fonction est optimisée pour les cuissons au tournebroche. Cuissons porte du four fermée.



Programmes **BASSE TEMPERATURE**

Ce type de cuisson permet de faire lever les pâtes, de décongeler, de préparer du yaourt, de réchauffer plus ou moins rapidement et de cuire lentement à basse température. Températures sélectionnables : 40, 65, 90 °C.

Tournebroche



Pour actionner le tournebroche (*voir figure*), procéder comme suit:

1. placer la lèche-frite au niveau 1;
2. placer le berceau au niveau 3 et encastrer le bout arrière de la broche dans le trou situé au fond de l'enceinte;
3. actionner 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

! La **température** et la **durée de cuisson** sont **présélectionnées** et ne peuvent pas être modifiées à l'aide du système **C.O.P.® (Cuisson Optimale Programmée)** qui garantit automatiquement un résultat parfait. La cuisson s'arrête automatiquement et le four signale que le plat est cuit. La durée de cuisson peut être modifiée de quelques minutes, comme indiqué ci-dessous dans la description des différentes fonctions.



Programme **PIZZA**

C'est la fonction idéale pour la cuisson des pizzas. Se reporter au paragraphe suivant pour une recette détaillée. Seule la durée peut être modifiée, à raison de -5/+5 minutes.

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

- suivre la recette à la lettre;
 - le poids de la pâte doit être compris entre 500g et 700g.
 - graisser légèrement la lèche-frite et les plats à rôtir.
- Enfourner à froid. Au cas où vous souhaiteriez enfourner à chaud, après une cuisson à haute température, l'afficheur visualisera le message "Hot" jusqu'à ce que la température du four aura atteint 120 °C. Vous pouvez alors enfourner la pizza.

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 ou fonction manuelle **BASSE TEMPÉRATURE** à 40°C et laisser lever environ 30/45 minutes.
- Enfourner à froid.
- Démarrer la cuisson PIZZA



Programme **PAIN**

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

- suivre la recette à la lettre;
- respecter **le poids maximal** pour chaque plaque;
- **ne pas oublier de verser 1dl d'eau froide dans la lèche-frite au gradin 5;**

Enfourner à froid. Au cas où vous souhaiteriez enfourner à chaud, après une cuisson à haute température, l'afficheur visualisera le message "Hot" jusqu'à ce que la température du four aura atteint 40 °C. Vous pouvez alors enfourner le pain.


Recette du PAIN :

1 Plaque de 1000g Maxi. gradin du bas

Recette pour 1000g de pâte : 600g de farine, 360g d'eau, 11g de sel, 25g de levure de boulanger fraîche (ou bien 2 sachets en poudre)

Procédé :

- Mélanger la farine et le sel dans un grand récipient.
- Diluer la levure de boulanger dans de l'eau légèrement tiède (35 degrés environ).
- Disposer la farine en fontaine.
- Verser le mélange d'eau et de levure
- Mélanger et pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène et peu collante, l'étirer avec la paume de la main et la replier sur elle-même pendant 10 minutes.
- Former une boule, la placer dans un saladier et couvrir d'un film plastique pour éviter que la surface de la pâte ne sèche. Glisser le saladier dans le four, sélectionner la fonction manuelle BASSE TEMPERATURE à 40°C et laisser lever environ 1 heure (la pâte doit doubler de volume).
- Diviser la boule pour obtenir plusieurs pains.
- Les placer sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.
- Saupoudrer les pains de farine.
- Pratiquer des entailles sur les pains.
- **ne pas oublier de verser 1dl d'eau froide dans la lèchefrite au gradin 5**; Pour son nettoyage, utiliser le l'eau et du vinaigre.
- Enfourner à froid.

• Démarrer la cuisson  PAIN

• En fin de cuisson, laisser reposer les pains sur une grille jusqu'à ce qu'ils aient complètement refroidi.



Programme GATEAUX


Cette fonction est idéale pour la cuisson des gâteaux. Enfourner à froid. Il est aussi possible d'enfourner à chaud. Seule la durée peut être modifiée, à raison de -10/+10 minutes.

Comment programmer une cuisson

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

Programmer la durée de cuisson





1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche  jusqu'à ce que l'icône  et les trois chiffres numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter;
2. tourner le bouton SELECTION DES TEMPS vers le «+» et «-» pour régler la durée désirée ;



3. appuyer à nouveau sur la touche  pour confirmer;
4. à expiration de la durée sélectionnée, l'AFFICHEUR affiche END, le four stoppe la cuisson et un signal sonore retentit.

- Exemple: il est 9h00 et la durée programmée est de 1h15. Le programme s'arrête automatiquement à 10h15.

Programmer la fin d'une cuisson

! La programmation d'une fin de cuisson n'est possible qu'après avoir sélectionné une durée de cuisson.

1. Suivre la procédure de 1 à 3 décrite pour la durée;
 2. appuyer ensuite sur la touche  jusqu'à ce que l'icône  et les deux digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter;
 3. tourner le bouton SELECTION DES TEMPS vers le «+» et «-» pour régler l'heure;
 4. appuyer à nouveau sur la touche  jusqu'à ce que les deux autres digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter;
 5. tourner le bouton SELECTION DES TEMPS vers le «+» et «-» pour régler les minutes ;
 6. appuyer à nouveau sur la touche  pour confirmer;
 7. à expiration de la durée sélectionnée, l'AFFICHEUR affiche END, le four stoppe la cuisson et un signal sonore retentit.
- Exemple: il est 9h00, la durée programmée est de 1h15 et l'heure de fin de cuisson est fixée à 12h30. Le programme démarre automatiquement à 11h15.

Les icônes  et  éclairées signalent qu'une programmation a été lancée. L'AFFICHEUR affiche à tour de rôle l'heure de fin de cuisson et la durée. Pour annuler une programmation, amener le bouton PROGRAMMES sur «0».

Conseils de cuisson

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

! En cas de cuisson en mode TOURNEBROCHE ou ROTISSERIE, placer la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les jus ou graisses de cuisson.

MULTICUISSON

- Utiliser les gradins 2 et 4 et placer au 2 les plats qui exigent davantage de chaleur.
- Placer la lèchefrite en bas et la grille en haut.

Tableau de cuisson au four

	PLATS	EXEMPLES	FONCTION	TEMPÉRATURE	SUPPORTS
ENTRÉES	Gâteaux salés	Gâteaux aux olives, au thon, etc.	Gâteaux ou multiniveaux	160 °C	moule sur lèche-frite
	Gâteaux rustiques	gâteaux rustiques au fromage, terrine de saumon,...	Gâteaux ou multiniveaux	200 °C	sur lèche-frite
	Terrines	terrines de poisson, viandes, légumes, foie gras, etc.	Tradition	160 °C	moule à terrine sur lèche-frite (bain-marie avec eau déjà chaude)
	Ramequins individuels	Terrines de foie de volaille, purée de saumon, œufs en cocotte, etc.	Tradition	160 °C	ramequins sur lèche-frite (bain-marie avec eau déjà chaude)
	Soufflés	soufflé au fromage, aux légumes, au poisson, etc.	Multiniveaux	200 °C	moule sur lèche-frite
LES LÉGUMES	Mets au gratin	gratin de pommes de terre, soupe Parmentier, lasagnes, etc.	gratin (ou rôtisserie)	200-210 °C	plat sur lèche-frite
	Légumes farcis	potatoes, tomates, courgettes, choux, etc.	Multiniveaux	200 °C	sur lèche-frite ou moule sur lèche-frite
	Légumes braisés en cocotte	laitue, carottes au safran, saisis blanc, etc.	Tradition	200 °C	cocotte sur lèche-frite
	Flans	flan aux champignons, omelettes aux légumes, etc.	Tradition	160 °C	ramequin ou moule sur lèche-frite (bain-marie avec eau déjà chaude)
	Terrines	terrine de légumes	Tradition	160 °C	moule sur lèche-frite (bain-marie avec eau déjà chaude)
	Soufflés	soufflé d'asperges, aux tomates, etc.	Multiniveaux	200 °C	moule sur lèche-frite
	Beignets	terrine de légumes, etc.	Multiniveaux	200 °C	sur lèche-frite
	Papillote	truffes, etc.	Multiniveaux	200 °C	Papillote sur lèche-frite
	Riz	Pilaf	Tradition	180 °C	plat sur lèche-frite

	PLATS	EXEMPLES	FONCTION	TEMPÉRATURE	SUPPORTS
LES VIANDES	Volailles rôties	poulet, canard, coquelet, chapon,...	rôtisserie	200°C	volaille sur grille
	Volailles au tournebroche	poulet, coquelets	tournebroche	250°C	berceau tournebroche
	Rôtis	rôti de porc, de veau, de dinde, rosbif, gigot d'agneau, gigot de chevreuil, poitrine de veau farcie,...	rôtisserie	200°C	viande sur grille
	Grosses pièces braisées	jambon entier braisé à l'os, très gros chapon ou dinde, ...	multiniveaux	180°C (au tiers de la cuisson, baisser à 160°C)	viande sur plateau arroser régulièrement avec le jus
	Sauté de viande en cocotte et plats traditionnels	bœuf bourguignon, lapin chasseur, sauté de veau Marengo, navarin d'agneau, poulet basquaise, ... baeckenhoffe, cassoulet,...	tradition	190°C	cocotte sur plateau
	Grillades	côtes, côtelettes, saucisses à griller, brochettes, cuisses de poulet,...	multiniveaux	270°C	sur grille (le gradin est fonction de l'épaisseur)
	Viandes en croûte	filet de bœuf Wellington, jambon en croûte,...	multiniveaux	200°C	sur plateau (pour les grosses pièces, baisser à 160°C après la cuisson de la croûte)
	Préparations en croûte de sel	volailles en croûte de sel,...	multiniveaux	240°C	viande sur plateau ou plat sur plateau
LES POISSONS	Poissons grillés et brochettes	bar, maquereau, sardine, rouget, thon,...	multiniveaux	250°C	sur grille (le gradin est fonction de l'épaisseur)
	Poissons entiers (farcis)	dorade, carpe,...	multiniveaux	200°C	sur plateau
	Filets de poissons (avec mouillement)	saumon, rascasse, cabillaud, loup,...	tradition	200°C	sur plateau
	Papillotes	sole, limande, saint jacques,...	multiniveaux	200°C	sur plateau
	Poissons en croûte (pâte feuilletée ou brisée)	saumon, brochet,...	multiniveaux	200°C	sur plateau
	Gratins de poisson	brandade de morue gratinée,...	gratin (ou rôtisserie)	200-210°C 260 °C	plat sur plateau
	Soufflés	saint jacques,...	multiniveaux	200°C	moule sur plateau
	Poissons en croûte de sel	bar, dorade,...	multiniveaux	240°C	poisson sur plateau ou plat sur plateau




Tableau de cuisson au four

FR

	PLATS	EXEMPLES	FONCTION	TEMPÉRATURE	SUPPORTS
PÂTISSERIES	Biscuits (sans levure)	génoise, biscuits à la cuiller, biscuits roulés, Brownies,	Gâteaux ou multiniveaux	200 °C	moule sur lèche-frite
	Tartes au fromage blanc			200 °C	moule sur lèche-frite
	Tartes à pâte levée	tartes au sucre, tartes aux fruits à pâte briochée		180 °C	moule sur lèche-frite
	Cuisson de bases pour tartes (pâte sablée)	tartes aux fruits frais (fraises, framboises, etc.)		180 °C	moule sur lèche-frite (haricots secs sur pâte)
	Terrines (pâte feuilletée ou pâte brisée)	Terrines aux poires, etc.		220 °C	moule sur lèche-frite
	choux	profiteroles, petits choux, choux, Paris Brest, Saint Honoré, etc.		190 °C	sur lèche-frite
	Petites pâtisseries (levure de boulanger)	croissants, tartes au sucre, brioches vides, petits savarins, etc.		180 °C	sur lèche-frite
	Grandes pâtisseries (levure de boulanger)	kougloff, brioches panettone, pain sucré,...		160 °C	sur lèche-frite ou moule sur lèche-frite
PETITS FOURS	Pâte à biscuits	biscuits en caissettes papier, biscuits à la cuiller, etc.	Gâteaux ou multiniveaux	180 °C	sur lèche-frite
	Pâte sablée	sablés, biscuits spritz, biscuits secs, etc.		200 °C	sur lèche-frite
	Pâte feuilletée	diverses pâtisseries feuilletées, etc.		200 °C	sur lèche-frite
	Macarons, boules à la noix de coco	macarons à la noix de coco ou aux amandes		180 °C	sur lèche-frite
	Pâte levée	mini-brioche, mini-croissant, etc.		180 °C	sur lèche-frite
	Meringues blanches			70 °C	sur lèche-frite
	Meringues ambrées			110 °C	sur lèche-frite
ENTRETIÈMES	Pudding	pudding à base de pain ou pâte à brioche, pudding au riz	Gâteaux ou multiniveaux	190 °C	moule sur lèche-frite
	Crèmes et flancs Gâteaux de semoule	crème au caramel, crème brûlée, flan au chocolat, etc.		160 °C	Moules ou ramequins sur lèche-frite (bain-marie sur lèche-frite)
	Desserts au riz	riz condensé, riz impératrice, etc.		180 °C	moule sur lèche-frite
	Soufflés	soufflé à la liqueur, soufflé aux fruits, etc.		200 °C	moule sur lèche-frite
FRUITS	Fruits farcis ou en papillote	pommes au four, etc.	Multiniveaux	200 °C	moule ou papillote sur lèche-frite

	PLATS	EXEMPLES	FONCTION	TEMPÉRATURE	SUPPORTS
DIVERS	Yaourt		Basse temperature	40 °C	ramequin sur lèche-frite
	Aliments secs	champignons, fines herbes, fruits ou légumes en tranches, etc.	Basse temperature	65 °C	sur grille

Programmes de cuisson automatiques

	Fonction	Cuisson préconisée pour ...	EXEMPLES	SUPPORTS	Gratin plateau émaillé	Durée cuisson (minutes)	Enfournement
	Gâteaux	Plum-cake et 4/4 (avec levure chimique)	plum-cake aux fruits, marbrés, 4/4, etc.	moule sur lèche-frite	2	45**	Froid
		Tartes aux fruits (pâte brisée ou pâte feuilletée, avec ou sans flan)	tartes aux pommes, mirabelles, poires, etc.	moule sur lèche-frite	2		
		Pâte feuilletée	chaussons aux pommes, gâteaux rustiques, terrines, etc.	sur lèche-frite	2		
		Gâteaux sans levure (clafoutis, pithiviers, feuilletés, gâteau rustique, etc.)		sur lèche-frite	2		
	Pizzas*	Pizzas à pâte épaisse, fougasses (pâte à pain)			2	28**	Chaud ou froid
	Pain	***			2	55	Froid

* 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.

** Les durées des cuissons automatiques sont présélectionnées. Les valeurs figurant dans le tableau se réfèrent à la durée minimale et maximale, pouvant être modifiée par l'utilisateur à partir de la durée présélectionnée.

*** Comme indiqué dans la recette, ajouter 100 g d'eau dans la lèche-frite.

Utilisation du plan de cuisson vitrocéramique

FR

! La colle utilisée pour les joints laisse des traces de graisse sur le verre. Nous conseillons de les éliminer avant d'utiliser l'appareil à l'aide d'un produit d'entretien non abrasif. Une odeur de caoutchouc peut se dégager au cours des premières heures d'utilisation, elle disparaîtra très vite.

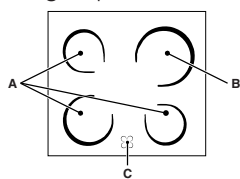
Allumer et éteindre les foyers

Pour allumer un foyer, tourner le bouton correspondant dans le sens des aiguilles d'une montre.

Pour l'éteindre, tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à "0". L'allumage du voyant FONCTIONNEMENT FOYERS signale qu'au moins un foyer du plan de cuisson est allumé.

Les foyers

Le plan de cuisson est équipé d'éléments chauffants électriques **hilite**. Ils deviennent rouges pendant leur fonctionnement :



- A. Foyers radiants
- B. Foyers hilite.
- C. Voyant de chaleur résiduelle: il signale une température supérieure à 60°C du foyer correspondant et ce même après extinction de ce dernier.

Foyers hilite

Ils transmettent la chaleur par irradiation de la lampe hilite qu'ils contiennent. Ils se caractérisent par leurs propriétés qui rappellent celles du gaz : une prompt réponse aux commandes et une visualisation immédiate de la puissance.

Description des éléments chauffants

Les résistances circulaires des foyers radiants deviennent rouges 10-20 secondes à peine après allumage.

Les résistances circulaires des foyers hilite garantissent une distribution uniforme de la température en plus de tous les autres avantages propres aux foyers halogènes.

Les lampes hilite produisent instantanément une quantité de lumière et de chaleur très élevée avec tous les avantages pratiques qui s'ensuivent :

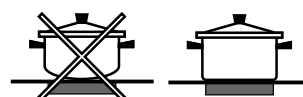
- montée rapide en température (par rapport à un brûleur à gaz)
- refroidissement rapide
- température uniforme sur toute la surface (grâce aux éléments chauffants circulaires)

Son utilisation est extrêmement simple car celle est semblable à celle des autres zones de cuisson; il suffit donc de consulter les tableaux de cuisson figurant dans le livret d'instructions.

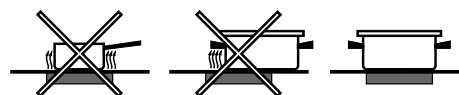
Pos.	Plaque Radiant en Céramique Plaque Normale o Rapide	Plaque Halogène en Céramique Plaque Automatique
0	Eteint	Eteint
1	Cuisson de poissons	Pour faire fondre le beurre, le chocolat
2	Cuisson de pommes de terre (à la vapeur), soupes, pois chiches, haricots	Pour réchauffer les liquides
3	Pour continuer la cuisson de grandes quantités d'aliments, minestrone	
4	Rôtir (moyen)	Pour crèmes et sauces
5	Rôtir (fort)	
6	Rissoler ou rejoindre l'ébullition en peu de temps	Pour cuire à la température d'ébullition
7		
8		Pour les rôtis
9		
10		Pour les grands pot-au-feu
11		
12		Pour frire

Conseils d'utilisation du plan de cuisson

- Utiliser des casseroles à fond plat et de forte épaisseur pour qu'elles adhèrent parfaitement à la zone de chauffe;



- utiliser des casseroles dont le diamètre couvre complètement la zone de chauffe de façon à exploiter au mieux toute la chaleur disponible;



- s'assurer que le fond des casseroles est parfaitement sec et propre: l'adhérence aux foyers sera ainsi optimale et tant les casseroles que le plan de cuisson dureront plus longtemps;
- éviter d'utiliser des casseroles qui sont aussi utilisées sur les brûleurs à gaz: la concentration de chaleur des brûleurs à gaz peut déformer le fond de la casserole qui perd son adhérence;
- ne jamais laisser un foyer allumé sans casserole, il risque de s'endommager.

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces consignes de sécurité sont très importantes et doivent être lues attentivement.

Sécurité générale

- Ces instructions ne sont valables que pour les pays dont les symboles figurent dans la notice et sur la plaquette d'immatriculation de l'appareil.
- 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.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains mouillées ou humides ou si l'on est pieds nus.
- **Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.**
- Cette notice concerne un appareil classe 1 (libre pose) ou classe 2-sous-classe 1 (encastré entre deux meubles).
- En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties de la porte peuvent devenir très chauds. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.
- Éviter que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes de l'appareil.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés.
- Ne pas poser de casseroles instables ou déformées sur les foyers pour éviter tout risque de renversement. Placer les casseroles sur le plan de cuisson, manches tournés vers l'intérieur, pour éviter de les heurter par mégarde.
- Utiliser toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir des plats du four.
- Ne pas utiliser de solutions inflammables (alcool, essence...) à proximité de l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Ne pas stocker de matériel inflammable dans la niche de rangement du bas ou dans le four : si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Quand l'appareil n'est pas utilisé, s'assurer que les boutons sont bien sur la position ●.
- Ne pas tirer sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuer aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayer en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Faire appel au service d'assistance.
- Ne pas poser d'objets lourds sur la porte du four ouverte.
- Les surfaces intérieures du tiroir (s'il y en a un) peuvent devenir chaudes.
- Le plan vitrocéramique résiste aux chocs mécaniques, il peut toutefois se fendre (ou même se briser) sous l'effet d'un choc provoqué par un objet pointu, tel qu'un ustensile par exemple. Dans ce cas, débrancher immédiatement l'appareil du réseau électrique et s'adresser à un centre d'assistance technique.

- Si la surface de la table est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Ne pas oublier que la température des foyers reste assez élevée pendant trente minutes au moins après leur extinction.
- Garder à bonne distance de la table de cuisson tout objet qui pourrait fondre, des objets en plastique ou en aluminium par exemple, ou des produits à haute teneur en sucre. Faire très attention aux emballages, au film plastique et au papier aluminium : au contact des surfaces encore chaudes ou tièdes, ils risquent d'endommager gravement la table.
- Ne pas poser d'objets métalliques (couteaux, cuillères, couvercles, etc.) sur la table, ils risquent de devenir brûlants.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant d'utilisation de l'appareil.

Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : se conformer aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), prévoit que les électroménagers ne peuvent pas être traités comme des déchets solides urbains courants. Les appareils usagés doivent faire l'objet d'une collecte séparée pour optimiser le taux de récupération et de recyclage des matériaux qui les composent et empêcher tout danger pour la santé et pour l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est appliqué sur tous les produits pour rappeler qu'ils font l'objet d'une collecte sélective. Pour de plus amples renseignements sur la mise au rebut des électroménagers, les possesseurs peuvent s'adresser au service public prévu à cet effet ou aux commerçants.

Economies et respect de l'environnement

- Pour faire des économies d'électricité, utiliser autant que possible le four pendant les heures creuses. Les options de programmation des cuissons et plus particulièrement la "cuisson différée" (voir Programmes), permettent de s'organiser en ce sens.
- Pour les cuissons au TOURNEBROCHE et ROTISSERIE, nous recommandons de garder la porte du four fermée : les résultats obtenus sont meilleurs et la consommation d'énergie est moindre (environ 10% d'économie).
- Garder les joints propres et en bon état pour qu'ils adhèrent bien à la porte et ne causent pas de déperdition de chaleur.
- Ce produit est conforme à la nouvelle Directive Européenne sur la réduction de la consommation d'énergie en mode standby. Sans opérations pendant 2 minutes, l'appareil se place automatiquement en mode veille. Le mode standby est signalé par l'intense luminosité de l'icône horloge". A la moindre intervention sur l'appareil, le système se remet en mode de fonctionnement normal.

Nettoyage et entretien

FR

Mise hors tension

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

Nettoyage du four

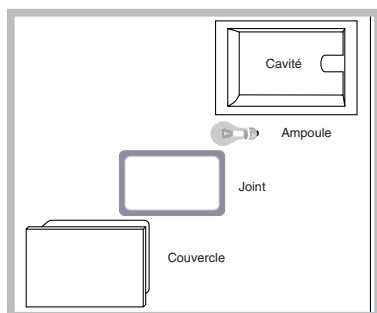
! Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

- 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 raclours métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre.
- Nettoyer 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, utiliser des produits spéciaux. Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. Ne pas utiliser de poudres abrasives ni de produits corrosifs.
- Nettoyer l'enceinte après toute utilisation, quand le four est encore tiède. Utiliser de l'eau chaude et du détergent, rincer et essuyer avec un chiffon doux. Éviter tout produit abrasif.
- Les accessoires peuvent être lavés comme de la vaisselle courante y compris en lave-vaisselle.
- Pour éliminer la graisse et la saleté du tableau de bord, le nettoyer avec une éponge non abrasive ou avec un chiffon doux.
- Des taches peuvent se former sur l'acier inox si ce dernier reste trop longtemps au contact d'une eau très calcaire ou de détergents agressifs contenant du phosphore. Nous conseillons de rincer abondamment et de bien essuyer.

Contrôler les joints du four

Contrôler périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, s'adresser au service après-vente le plus proche de son domicile. Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four



Pour changer l'ampoule d'éclairage du four :

1. enlever le couvercle en verre à l'aide d'un tournevis.

2. Dévisser l'ampoule et la remplacer par une autre de même type : puissance 15 W, culot E 14. Remettre le couvercle en place en prenant bien soin de repositionner correctement le joint (*voir figure*).

Nettoyage du plan de cuisson vitrocéramique

! Ne jamais utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs, tels que des bombes aérosols pour grilloirs et fours, des détacheurs et dérouilleurs, des poudres à récurer ou des éponges à surface abrasive : ils risquent de rayer irrémédiablement la surface.

- Pour un entretien courant, passer une éponge humide sur la surface de la table et essuyer avec du papier essuie-tout.
- Si la table est sale, frotter avec un produit d'entretien adapté au verre vitrocéramique, rincer et essuyer.
- Pour enlever les salissures en relief, utiliser un grattoir spécial (pas fourni avec l'appareil). Intervenir dès que possible, ne pas attendre que l'appareil ait refroidi afin d'éviter toute incrustation des salissures. L'utilisation d'une éponge en fil d'acier inoxydable, spéciale verre vitrocéramique, imprégnée d'eau savonneuse donne d'excellents résultats.
- Tout objet, matière plastique ou sucre ayant accidentellement fondu sur la table de cuisson doit être aussitôt enlevé à l'aide du grattoir tant que la surface est encore chaude.
- Une fois que la table est propre, elle peut être traitée avec un produit d'entretien et de protection spécial : celui-ci forme un film invisible qui protège la surface en cas de débordement accidentel. Opérer de préférence quand l'appareil est tiède ou froid.
- Prendre soin de toujours bien rincer à l'eau claire et d'essuyer la table : les résidus des produits pourraient en effet s'incruster lors d'une prochaine cuisson.

Produits de nettoyage spéciaux pour vitrocéramique	Où les acheter
Raclette à lames et lames de rechange	Bricolage et quincaillerie
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP Autres produits pour vitrocéramique	Articles ménagers Bricolage Quincaillerie Supermarchés

*N'existe que sur certains modèles

Nettoyage automatique par PYROLYSE

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


Pendant la pyrolyse, les surfaces peuvent devenir très chaudes : garder les enfants à distance. Il peut arriver de voir, à travers la vitre, des particules qui s'illuminent: il s'agit d'une combustion instantanée, phénomène tout à fait normal et sans danger.


Avant d'activer la PYROLYSE :

- enlevez avec une éponge humide les salissures en excès. Ne pas utiliser de détergents;
- sortir tous les accessoires;
- ne pas placer de serviettes ou de maniques sur la poignée du four.
- positionner le bouton PROGRAMMES sur «0»

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


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


Pour activer le cycle de nettoyage PYROLYSE, appuyer 4 secondes sur la touche . Le bouton SELECTION TEMPS permet de choisir le niveau de nettoyage désiré avec durée présélectionnée et non modifiable :

1. Economique (ECO) : tournez le bouton vers «- ». Durée 1 heure ;
2. Normal (NOR) : niveau initial. Durée 1 heure 30 ;
3. Intensif (INT) : tournez le bouton vers «+». Durée 2 heures.
4. Appuyer sur la touche  pour confirmer.





Egalement pour le cycle PYROLYSE, comme pour tout cycle de cuisson, il est possible de programmer la fin du cycle de nettoyage (*voir Programmer la fin du nettoyage automatique*).



Les sécurités

- l'icône  s'allume sur l'afficheur pour indiquer le verrouillage automatique de la porte du four dès que la température a atteint des valeurs élevées;

- l'icône **STOP** indique qu'il est possible d'annuler, à tout moment, le cycle de nettoyage par pression sur la touche ;
- 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 de cycle n'est plus possible.

Programmer la fin du nettoyage automatique

1. Appuyer sur la touche  jusqu'à ce que l'icône  et les deux digits numériques de l'AFFICHEUR ne se mettent à clignoter;
 2. tourner le bouton SELECTION DES TEMPS vers le «+» et «-» pour régler l'heure;
 3. appuyer à nouveau sur la touche  jusqu'à ce que les deux autres digits numériques de l'AFFICHEUR ne se mettent à clignoter;
 4. tourner le bouton SELECTION DES TEMPS vers le «+» et «-» pour régler les minutes ;
 5. appuyer à nouveau sur la touche  pour confirmer;
 6. un signal sonore indique que le temps est écoulé et l'AFFICHEUR affiche END.
- Exemple: il est 9 h, choix d'une PYROLYSE niveau Economique avec une durée présélectionnée de 1 heure. L'heure finale de la pyrolyse est fixée à 12h30. Le programme démarre automatiquement à 11h30.

Les icônes  et  éclairées signalent qu'une programmation a été lancée. L'AFFICHEUR affiche à tour de rôle l'heure de fin PYROLYSE et la durée.

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 des résidus blancs poussiéreux se déposent sur l'enceinte du four : les enlever avec une éponge humide après refroidissement complet de l'appareil. Pourquoi ne pas profiter de la chaleur emmagasinée pour faire démarrer une cuisson sans se soucier des résidus poussiéreux: ils sont tout à fait 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: " F " suivi des chiffres.

Contactez alors un service d'assistance technique.

! Ne jamais faire appel à des techniciens non agréés.

Indiquer :

- le type d'anomalie;
- le modèle de l'appareil (Mod.);
- Son numéro de série (S/N).

Ces informations figurent sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil

IT

Italiano, 1

GB

English, 15

FR

Français, 29

NL

Nederlands, 43

DE

Deutsch, 57

CI 66 V W
CI 66 V I
CI 66 V A

Inhoud

Installatie, 44-45

Plaatsen en waterpas zetten
Elektrische aansluiting
Tabel eigenschappen

Beschrijving van het apparaat, 46

Aanzichttekening
Bedieningspaneel
Display

Starten en gebruik, 47-51

De klok instellen
De timer instellen
Gebruik van de oven
Handmatige kookprogramma's
Automatische kookprogramma's
De bereiding programmeren
Praktische kooktips
Kooktabel oven

Starten en gebruik, 52

De kookzones in- en uitschakelen
De kookzones

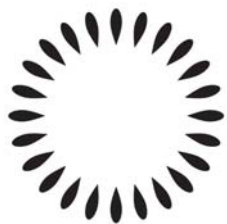
Voorzorgsmaatregelen en advies, 53

Algemene veiligheid
Afvalverwijdering
Energiebesparing en milieubehoud

Onderhoud en verzorging, 54-55

De elektrische stroom afsluiten
Reinigen van het apparaat
Vervangen van het ovenlampje
Het reinigen van de glaskeramische kookplaat
Automatische reiniging PYROLYSE

Service, 56



Scholtès

Installatie

NL

! Bewaar dit instructieboekje zorgvuldig voor eventuele raadpleging in de toekomst. In het geval u het apparaat verkoopt, weggeeft of wanneer u verhuist, moet het boekje bij het apparaat bewaard worden.

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

! De installatie van het apparaat moet volgens deze instructies worden uitgevoerd door een bevoegde installateur.

! Sluit altijd eerst de elektrische stroom af voordat u tot onderhoud of regeling van het fornuis overgaat.

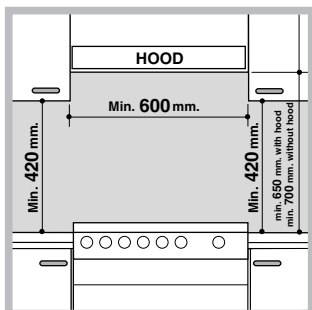
Plaatsen en waterpas zetten

! Het apparaat kan naast meubels worden geplaatst die niet hoger zijn dan het werkvlak.

! Controleer dat de wand die in contact komt met de achterzijde van het apparaat van niet ontvlambaar materiaal is gemaakt en bestand is tegen hoge temperaturen (T 90°C).

Voor een correcte installatie:

- plaats het apparaat in de keuken, in de eetkamer of in een eenkamerappartement (niet in de badkamer);
- als het kookvlak hoger is dan de meubels, moeten zij op minstens 600 mm van het apparaat vandaan worden geplaatst;
- als het fornuis onder een keukenkastje wordt geïnstalleerd, moet de afstand tussen de twee minstens 420 mm zijn.

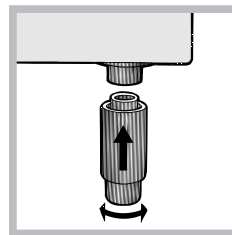
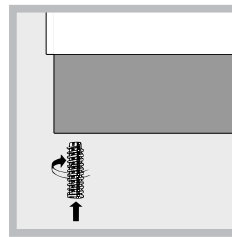


Deze afstand moet 700 mm worden als de keukenkastjes zijn vervaardigd uit ontvlambaar materiaal (zie afbeelding);

- hang geen gordijnen achter het fornuis, of op minder dan 200 mm van de zijkanten;

- eventuele afzuigkappen moeten volgens de instructies van hun eigen gebruiksaanwijzing worden geïnstalleerd.

Waterpas zetten



Indien het nodig is het apparaat te nivelleren, kunnen de bijgeleverde stelvoetjes in de daarvoor geschikte openingen in de hoeken van het onderstuk van het fornuis worden geschroefd (zie afbeelding).

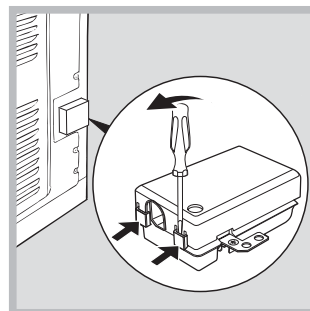
De poten* moeten aan het onderstuk van het fornuis worden vastgeklemd.

Elektrische aansluiting

Monteren voedingskabel

Opening klemmenbord:

- Licht de lipjes aan de zijkant van het deksel van het klemmenbord op met een schroevendraaier;
- Trek het deksel van het klemmenbord open.



Het aansluiten van de kabel:

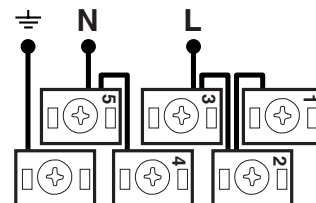
- schroef de schroef van de kabelklem en de schroeven van de contacten los.

! de bruggen zijn door de fabriek voorbestemd voor aansluiting aan enkelfasig 230V (zie afbeelding).

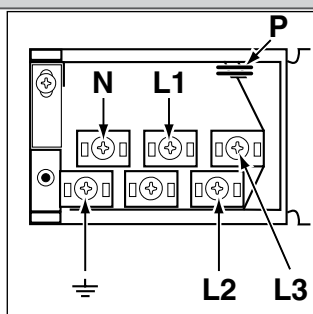
230V ~

H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363

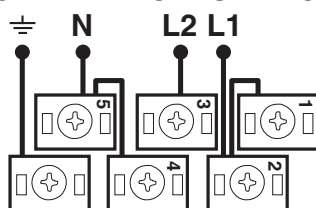
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746



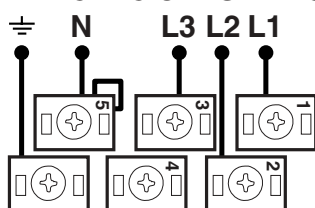
- voor het uitvoeren van de elektrische aansluitingen van de afbeeldingen C en D worden de twee overbruggingsklemmen die zich in de doos bevinden gebruikt (afb. B - referentie "P")



400V 2N~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



- zet de kabel vast in de speciale kabelklem en sluit het deksel.

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

Vóór het aansluiten moet u controleren dat:

- de contactdoos geaard is en voldoet aan de geldende normen;
- de contactdoos in staat is het maximale vermogen van het apparaat te dragen, zoals aangegeven op het typeplaatje;

* Slechts op enkele modellen aanwezig.

- de spanning zich bevindt tussen de waarden die staan aangegeven op het typeplaatje;
- de contactdoos en de stekker van het apparaat overeenkomen. Als dat niet zo is, dient u ofwel de stekker ofwel de contactdoos te vervangen; gebruik geen verlengsnoeren of dubbelstekkers.





! Wanneer het apparaat geïnstalleerd is, moeten de elektrische kabel en de contactdoos gemakkelijk te bereiken zijn.

! De kabel mag niet gebogen of samengedrukt worden.

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

! De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld wanneer deze normen niet worden nageleefd.

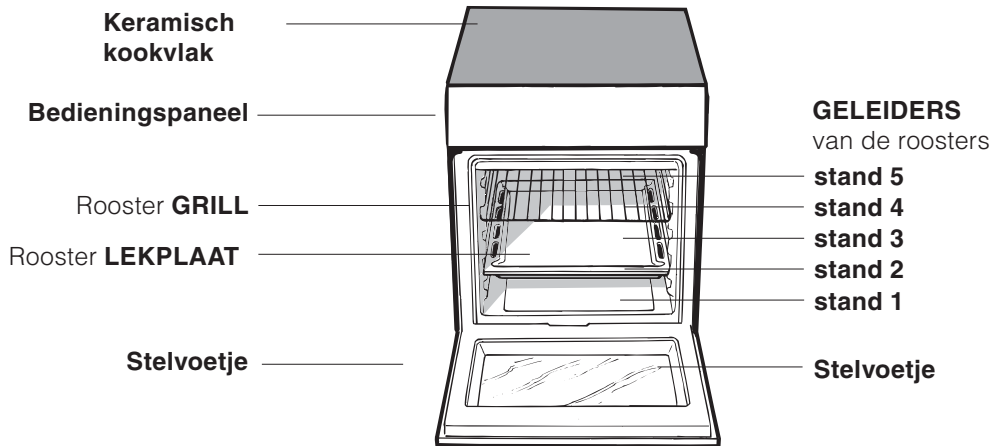
TABEL EIGENSCHAPPEN

Afmetingen Oven	32x43,5x40 cm
HxBxD	
Inhoud	liter 56
Afmetingen van de verwarmingslade	breedte 42 cm diepte 44 cm hoogte 8,5 cm
Branders	geschikt voor alle soorten gas aangegeven op het typeplaatje
Spanning en frequentie van de elektrische voeding	zie typeplaatje
Keramisch Kookvlak	
Rechts achter	1700W
Rechts voor	1200W
Links voor	2300W
Links achter	1200W
Max vermogen	
Keramisch Kookplaat	<u>6400W</u>
ENERGY LABEL	Richtlijn 2002/40/EG op het etiket van elektrische ovens. Norm EN 50304 Energieverbruik convector Natuurlijk - verwarmingsfunctie:  Traditioneel Energieverbruikverklaring Klasse geforceerde convector - verwarmingsfunctie: Braden 
	EU Richtlijnen: 2006/95/EG van 12.12.06 (Laagspanning) en daaropvolgende wijzigingen - 2004/108/EG van 15/12/04 (Elektromagnetische Compatibiliteit) en daaropvolgende wijzigingen - 93/68/EEG van 22/07/93 en daaropvolgende wijzigingen - 2002/96/EG.
	1275/2008 (Stand-by/Off mode)

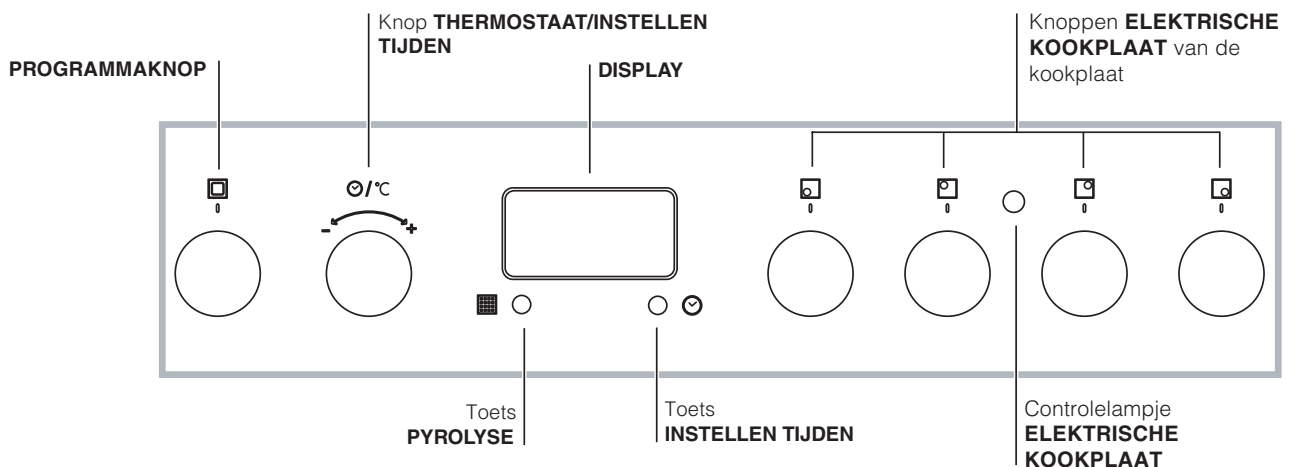
Beschrijving van het apparaat

NL

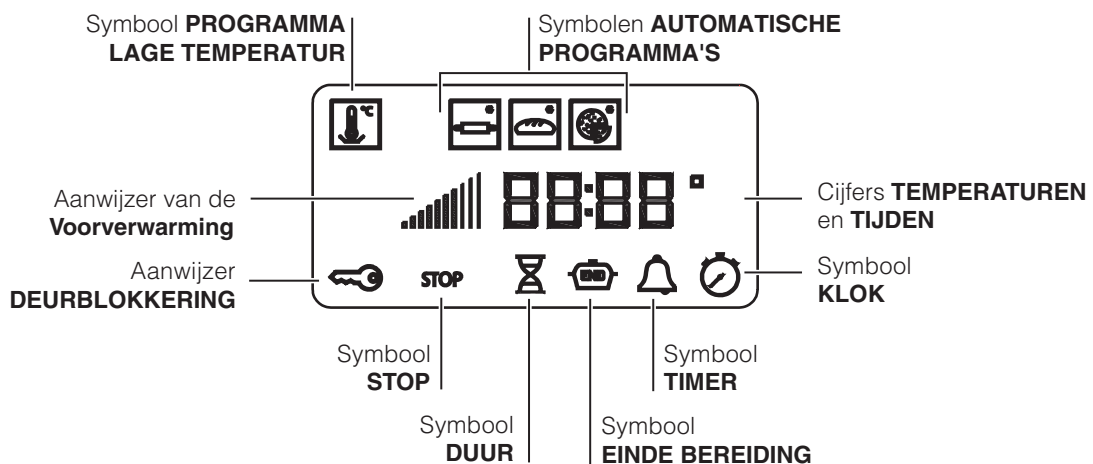
Aanzichttekening



Bedieningspaneel







Display



* Slechts op enkele modellen aanwezig.




De klok instellen

!U kunt de klok zowel instellen als de oven uit is als wanneer hij aan is, maar alleen als u geen uitgestelde bereiding heeft ingesteld.

1. Druk meerdere malen op de  toets totdat het symbool  en de eerste twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
2. draai de knop INSTELLEN TIJDEN richting de “+” en de “-” om de uren in te stellen;
3. druk nogmaals op de toets  totdat de andere twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
4. draai aan de knop INSTELLEN TIJDEN richting de “+” en de “-” om de minuten in te stellen;
5. druk nogmaals op de toets  om te bevestigen.

De timer instellen

! Deze functie onderbreekt de bereiding niet en is onafhankelijk van het gebruik van de oven. Hij dient er uitsluitend voor een geluidssignaal te laten horen als de ingestelde minuten zijn verstreken.

1. Druk meerdere malen op de toets  totdat het symbool  en de drie cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
2. draai aan de knop INSTELLEN TIJDEN richting de “+” en de “-” om de minuten in te stellen;
3. druk nogmaals op de toets  om te bevestigen. Nu verschijnt het terugtellen, aan het einde waarvan u een geluidssignaal zult horen.

Gebruik van de oven

! Vóór gebruik is het strikt noodzakelijk het plastic folie aan de zijkanten van het apparaat te verwijderen.

! 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 uitgeschakeld, 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.

1. Selecteer het gewenste kookprogramma door aan de PROGRAMMAKNOP te draaien.
2. De oven begint voor te verwarmen, de aanwijzers van de voorverwarming gaan aan.

De temperatuur kan veranderd worden door te draaien aan de THERMOSTAATKNOP.

3. Als de aanwijzer van de voorverwarming  uitgaat en u een geluidssignaal hoort, is de voorverwarming compleet: zet de etenswaren in de oven.
4. Tijdens het koken kunt u nog altijd:
 - het kookprogramma veranderen met behulp van de PROGRAMMAKNOP;
 - de temperatuur veranderen met behulp van de THERMOSTAATKNOP;
 - de kookduur programmeren of de tijd van einde bereiding (zie *kookprogramma's*);
 - het koken onderbreken door de PROGRAMMAKNOP weer op stand “0” te zetten.
5. U kunt de kookduur veranderen (zie *kookprogramma's*).
6. Indien 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 opnieuw in te stellen.

! Bij de programma's BRADEN is geen voorverwarming nodig.

! 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 ventilator 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.

* Slechts op enkele modellen aanwezig.

Handmatige kookprogramma's

! Alle programma's hebben een voorinstelde kooktemperatuur. Deze kan handmatig worden aangepast, en naar wens worden ingesteld tussen de 40°C en de 250°C. In het programma DRAAISPIT is de ingestelde temperatuur 270°C.

Functie **TRADITIONELE OVEN**

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

Functie **MULTILEVEL**

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

Functie **BRADEN**

Hiermee wordt de rechtstreekse bovenhitte van de grill gecombineerd met de geforceerde luchtcirculatie in de oven.

Eventueel verbranden van de buitenkant wordt zo vermeden; de warmte dringt gemakkelijker door naar de binnenkant. Kook met de ovendeur dicht.

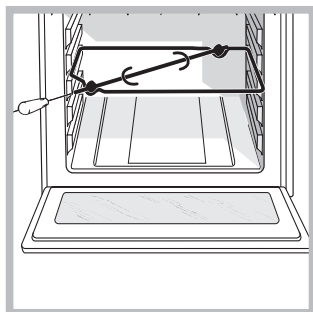
Functie **DRAAISPIT**

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

Functie **LAGE TEMPERATUUR**


Deze kookfunctie is ideaal voor rijzen, ontdooien, het bereiden van yoghurt, het snel of langzaam opwarmen van gerechten en het langzaam koken van etenswaren op lage temperatuur. De in te stellen temperaturen zijn: 40, 65, 90 °C.

Draaispit



Voor het activeren van het draaispit (zie afbeelding) gaat u als volgt te werk:

1. plaats de lekplaat in stand 1;
2. zet de steun van het draaispit op de 3e stand en steek de vleespen in de speciale opening achterin de oven;

3. activeer het draaispit door middel van de symbolen .

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

Automatische kookprogramma's

! De **temperatuur** en de **duur van de bereiding** zijn **ingesteld** en kunnen niet worden gewijzigd door het systeem **C.O.P.® (Cottura Ottimale Programmata (Optimale Geprogrammeerde Bereiding))** die automatisch een perfect resultaat garandeert. De bereiding wordt automatisch gestopt en de oven geeft aan wanneer het gerecht gaar is. De duur van de bereiding kan enkele minuten worden gewijzigd zoals als volgt wordt beschreven bij de afzonderlijke functies.

Functie **PIZZA**

Gebruik deze functie voor het bereiden van pizza's. Zie het volgende hoofdstuk voor recepten en details. Het is mogelijk alleen de duur -5/+5 minuten te wijzigen.

Voor een optimaal resultaat raden wij u aan de volgende aanwijzingen nauwkeurig op te volgen:

- houdt u zich aan het recept;
- het gewicht van het deeg moet tussen de 500 g en de 700 g zijn.
- vet de lekplaat en de ovenschalen licht in.

Plaats het gerecht in de koude oven. Als u het in de warme oven wilt plaatsen, nadat u eerst een ander gerecht heeft gekookt, dan zal het display de tekst "Hot" tonen totdat de oventemperatuur de 120° zal hebben bereikt. Nu kunt u de pizza in de oven zetten.

Recept voor PIZZA:

1 Bakplaat, lage ovenstand, oven koud of warm
Recept voor 3 pizza's van ongeveer 550 g: 1000 g meel, 500 g water, 20 g zout, 20 g suiker, 10 cl olijfolie, 20 g bakkergist (of 2 zakjes gedroogde gist)

- Rijzen op kamertemperatuur: 1 uur of handmatige functie LAGE TEMPERATUUR op 40°. Laat circa 30/45 minuten rijzen.
- Plaats het gerecht in de koude oven.
- Start de bereiding  PIZZA

Functie **BROOD**

Voor een optimaal resultaat raden wij u aan de volgende aanwijzingen nauwkeurig op te volgen:

- houdt u zich aan het recept;
- het **maximum gewicht** van de bakplaat;
- **vergeet niet 1 dl koud water te gieten in de bakplaat op stand 5;**

Plaats het brood in de koude oven. Als u het in de warme oven wilt plaatsen, nadat u eerst een ander gerecht heeft gekookt, dan zal het display de tekst "Hot" tonen totdat de oventemperatuur de 40° zal hebben bereikt. Nu kunt u het brood in de oven zetten.

Recept voor BROOD:

1 bakplaat van 1000 g max, onderste ovenstand

Recept voor 1000 g deeg: 600 g meel, 360 g water, 11 g zout, 25 g bakkersgist (of 2 zakjes gedroogde gist)

Procedure:

- Meng het meel en het zout in een grote kom.
- Doe de gist in lauw water (circa 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.
- Maak een bal van het deeg, doe het in een slakom en bedek het met plastic folie om te voorkomen dat de buitenkant ervan uitdroogt. Doe de slakom in de oven op de handmatige functie LAGE TEMPERATUUR op 40°C en laat het ongeveer 1 uur lang rijzen (het volume van het deeg moet verdubbelen).
- Verdeel de bal om de verschillende broden te maken.
- Leg ze op ovenpapier op de bakplaat.
- Bestrooi de broden met meel.
- Maak sneden in de broden.
- **vergeet niet 1 dl koud water te gieten in de bakplaat op stand 5;** Voor het reinigen kunt u het beste water en azijn gebruiken.
- Plaats het vlees in de koude oven.
- Start het programma  BROOD
- Aan het einde van de kooktijd laat u de broden rusten op een rooster totdat ze geheel zijn afgekoeld.



Functie TAARTEN


Deze functie kan worden gebruikt voor het koken van taarten. Plaats het gerecht in de koude oven. U kunt de gerechten eventueel ook in de warme oven plaatsen. Het is mogelijk alleen de duur -10/+10 minuten te wijzigen.

De bereiding programmeren

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





Het programmeren van de kookduur

1. Druk meerdere malen op de toets  totdat het symbool  en de drie cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
2. draai aan de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "-" om de gewenste duur in te stellen;

3. druk nogmaals op de toets  om te bevestigen.
4. als de ingestelde duur is verstreken verschijnt op het DISPLAY het woord END, beëindigt de oven de bereiding en klinkt 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.

Het einde van een bereiding programmeren

! Het programmeren van het einde van een bereiding is alleen mogelijk nadat u een kookduur heeft geselecteerd.

1. Volg de procedure van de duur van punt 1 t/m 3;
2. druk daarna op de toets  totdat het symbool  en de twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
3. draai aan de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "-" om de uren in te stellen;
4. druk nogmaals op de toets  totdat de andere twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
5. draai aan de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "-" om de minuten in te stellen;
6. druk nogmaals op de toets  om te bevestigen;
7. als de ingestelde duur is verstreken verschijnt op het DISPLAY het woord END, beëindigt de oven de bereiding en klinkt 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 symbolen  en  gaan aan om aan te geven dat een programmering is uitgevoerd. Op het DISPLAY verschijnen om de beurt de eindtijd en de duur van de bereiding.

Om een programmering te annuleren draait u de PROGRAMMAKNOP op stand "0".

Praktische kooktips

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

! Bij de functies DRAAISPIET en ROOSTEREN raden wij u aan de lekplaat op stand 1 te zetten om 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 het rooster op de hoogste.

Kooktabel oven

	GERECHTEN	VOORBEELDEN	FUNCTIE	TEMPERATUUR	HULPMIDDELEN
VOORGERECHTEN	Hartige plum-cakes	plum-cake met olijven, tonijn, enz.	Gebak- of multiniveau	160 °C	taartvorm op lekplaat
	Boerentaarten	kaastaart, zalschotel	Gebak- of multiniveau	200 °C	op lekplaat
	Terrines	terrine van vis, vlees, groenten, foie gras, enz.	Traditioneel	160 °C	terrinevorm op lekplaat (au bain-marie met warm water)
	Ovenschotel	leverpastei van gevogelte, zalmpuree, eieren en cocotte, enz.	Traditioneel	160 °C	schotel op lekplaat (au bain-marie met warm water)
	Soufflé	kaassoufflé, groentesoufflé, vissoufflé, enz.	Multiniveau	200 °C	taartvorm op lekplaat
PEULVRUCHTEN	Gegratineerde gerechten	gegratineerde aardappels, parmentiersoep, lasagne, enz.	gratinen (of braden)	200-210 °C	schotel op lekplaat
	Gevulde groenten	aardappels, tomaten, courgettes, kool, enz.	Multiniveau	200 °C	op lekplaat of vorm op bakplaat
	Gestoofde groenten en cocotte	sia, wortels, haverwortel, enz.	Traditioneel	200 °C	cocotte op lekplaat
	Flan	paddestoelenflan, groentebeignets, enz.	Traditioneel	160 °C	schotel of taartvorm op lekplaat (au bain-marie met warm water)
	Terrines	groenteterrine	Traditioneel	160 °C	taartvorm op lekplaat (au bain-marie met warm water)
	Soufflé	soufflé van asperges, tomaten, enz.	Multiniveau	200 °C	taartvorm op lekplaat
	Gerechten in beslag	groenteschotel, enz.	Multiniveau	200 °C	op lekplaat
	In aluminiumfolie	truffels, enz.	Multiniveau	200 °C	aluminiumfolie op lekplaat
	Rijst	Pilaf	Traditioneel	180 °C	schotel op lekplaat

	GERECHTEN	VOORBEELDEN	FUNCTIE	TEMPERATUUR	HET PLAATSEN
VLEES	Gebraden gevogelte	kip, eend, haantje, kapoen.	Braden	200 °C	gevogelte op rooster
	Gevogelte aan het spit	kip, haantje	Braadspit	270 °C	vleespen van braadspit
	Braadstukken	varkensgebraad, kalfsgebraad, kalkoen, roastbeef, lamsbout, reebout, gefarceerde kalfsborst, enz.	Braden	200 °C	vlees op rooster
	braadstukken van grote afmetingen	hele lamsbout, grote kapoen of kalkoen enz.	Multiniveau	180 °C (op een derde van de braadtijd verlagen tot 160 °C)	vlees op bakplaat, regelmatig bedruipen met de jus
	Gesauteerd vlees in ovenschotel en traditionele gerechten	boeuf bourguignon, konijn alla cacciatora, gesauteerd kalfsvlees Marengo, gestoofd lamsvlees, kip a la basque, enz.	Traditie	190 °C	cocotte op bakplaat
	Grilleren	biefstuk, karbonaden, worstjes, vleesstokjes, kippenborst, enz.	Multiniveau	200 °C	op rooster (inzethoogte naar gelang de dikte)
	Vlees in deegkorst	filet van rundvlees à la Wellington, lamsbout in deegkorst, enz.	Multiniveau	200 °C	op bakplaat (voor grote stukken, verlagen tot 160 °C als het deeg gaar is)
	Gerechten met deegkorst	gevogelte met deegkorst, enz.	Multiniveau	240 °C	vlees op bakplaat of schotel op bakplaat
VIS	Gegrillde vis en aan satéstokjes	baars, makreel, sardine, zeebarbeel, tonijn enz.	Multiniveau	180 °C	op rooster (inzethoogte naar gelang de dikte)
	Hele vissen (gefarceerd)	zeebrasem, karper enz.	Multiniveau	200 °C	op bakplaat
	Visfilets (met wijn of andere vloeistof)	zalm, schorpioenvis, kabeljouw, baars enz.	Traditie	200 °C	op bakplaat
	In aluminiumfolie	tong, schelpen saint jacques, enz.	Multiniveau	200 °C	op bakplaat
	Vis in deegkorst (bladerdeeg of pasteideeg)	zalm, vis aan satéstokjes enz.	Multiniveau	200 °C	op bakplaat
	Vis au gratin	kabeljouw gegratineerd a la provençale enz.	gratin (of braden)	200-210 °C	schotel op bakplaat
	Soufflé	schelpen Saint Jacques enz.	Multiniveau	200 °C	vorm op bakplaat
Vis in zoute deegkorst	baars, karper enz.	Multiniveau	240 °C	vis op bakplaat of schotel op bakplaat	




Kooktabel oven

NL

	GERECHTEN	VOORBEELDEN	FUNCTIE	TEMPERATUUR	HULPMIDDELEN
GEBAK	Koekjes (zonder gist)	cake, lange vingers, opgerolde koekjes, Brownies,	Gebak- of multiniveau	200 °C	taartvorm op lekplaat
	Cheesecake			200 °C	taartvorm op lekplaat
	Vruchtenaart van gistdeeg	suikertaart, vlaaien		180 °C	taartvorm op lekplaat
	Bereiding bodem voor vruchtentaarten (zandtaartdeeg)	taart met verse vruchten (aardbeien, frambozen, enz.)		180 °C	taartvorm op lekplaat (bruine bonen in deegkorst)
	Gebakjes (bladerdeeg of kruimeldeeg)	peergebakjes, enz.		220 °C	taartvorm op lekplaat
	soesjes	profiteroles, kleine soesjes, paris brest, gâteau saint honoré, enz.		190 °C	op lekplaat
	Kleine gebakjes (bakkersgist)	croissants, suikertaarten, brioches, kleine savarins, enz.		180 °C	op lekplaat
	Groot gebak (bakkersgist)	kougloff, brioches, panettone, zoet brood		160 °C	op lekplaat of taartvorm op lekplaat
PATISSERIE	Koekjesdeeg	gebakjes in papieren cups, lepelkoekjes, enz.	Gebak- of multiniveau	180 °C	op lekplaat
	Zandtaartdeeg	zandkoekjes, spritsen, biscuits, enz.		200 °C	op lekplaat
	Bladerdeeg	verschillende soorten feuilletée-gebak, enz.		200 °C	op lekplaat
	Bitterkoekjes, kokosballetjes	kokoskoekjes, amandelkoekjes		180 °C	op lekplaat
	Gistdeeg	mini-brioches, mini-croissants, enz.		180 °C	op lekplaat
	Lichtgebakken meringues			70 °C	op lekplaat
	Doorgebakken meringues			110 °C	op lekplaat
DESSERTS	Pudding	broodpudding, rijstpudding	Gebak- of multiniveau	190 °C	taartvorm op lekplaat
	Crème en flans Griesmeelpuddingen	crème caramel, crème brûlée, chocoladeflan, enz.		160 °C	Vorm of ovenschotel op lekplaat (au bain-marie op lekplaat)
	Rijstdesserts	rijst à la condé, rijst à l'imperatrice, enz.		180 °C	taartvorm op lekplaat
	Soufflé	soufflé met likeur, soufflé met fruit, enz.		200 °C	taartvorm op lekplaat
FRUIT	Gevuld fruit of fruit in aluminiumfolie	gestoofde appels, enz.	Multiniveau	200 °C	taartvorm of aluminiumfolie op lekplaat

	GERECHTEN	VOORBEELDEN	FUNCTIE	TEMPERATUUR	HULPMIDDELEN
VARIA	Yoghurt		LAGE TEMPERATUUR	40 °C	schotel op lekplaat
	Droge etenswaren	paddestoelen, kruiden, fruit of groenten in schijven, enz.	LAGE TEMPERATUUR	65 °C	op rooster

Automatische kookprogramma's

	Functie	Aanbevolen bereiding voor...	VOORBEELDEN	HULPMIDDELEN	Niveau bakplaat	Kooktijd (minuten)	In oven plaatsen
	Taarten	Plum-cake en marmercake (met gedroogde gist)	vruchtencake, marmercake, enz.	taartvorm op lekplaat	2	45**	Koud
		Vruchtentaart (kruimeldeeg of bladerdeeg, met of zonder flan)	appeltaart, pruimentartaart, perentaart enz.	taartvorm op lekplaat	2		
		Bladerdeeg	apfelstrudel, boerentaarten, pasteitjes, enz.	op lekplaat	2		
		Gebak zonder gist (clafoutis, amandeltaart, boerentaart, enz.)		op lekplaat	2		
	Pizza	Dikke pizza's (brooddeeg)			2	28**	Warm of koud
	PaneBrood	***			2	55	Koud

* 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.

** De duur van de automatische bereidingen is van te voren ingesteld. De waarden in de tabel hebben betrekking op de minimum en maximum waarden. Zij kunnen door de gebruiker worden gewijzigd, te beginnen met de vooringesteld duur.

*** Zoals het recept aangeeft, dient u 100 gr water in de lekplaat toe te voegen.

Keramisch kookvlak

NL

!! De lijm die gebruikt is voor de afdichtingen laat wat vetvlekjes achter op het glas. Voordat u het apparaat gebruikt raden wij u aan de vlekken te verwijderen met een speciaal niet-schurend schoonmaakmiddel. Gedurende de eerste paar uur dat u het apparaat gebruikt kan het zijn dat u een rubbergeur ruikt. Deze zal echter snel wegtrekken.

De kookzones in- en uitschakelen

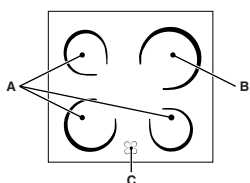
Voor het inschakelen van een kookzone drukt u de bijbehorende knop rechtsom.

Om hem uit te schakelen draait u de knop linksom tot aan de "0".

Het aangaan van het controlelampje WERKING KOOKPLATEN geeft aan dat minstens één kookplaat aan is.

De kookzones

De kookplaat is voorzien van 3 stralingselementen en 1 hilite verwarmingselement. De verwarmingselementen bevinden zich onder het kookoppervlak (gedeeltes die rood worden tijdens de werking):



- A. Gloei-elementen
- B. Hilitelementen
- C. Lichtjes die aangeven dat de temperatuur van de betreffende verwarmingselementen boven de 60°C C is, ook als de kookzone is uitgeschakeld.

Beschrijving van de kookzones

De stralingselementen zijn ronde verwarmingselementen die na 10-20 seconden na het aansteken rood worden.

De hilite verwarmingselementen bestaan uit ronde verwarmingselementen die een gelijkmatige verspreiding van de temperatuur verzekeren, naast de kenmerken waarover de hilite elementen in het algemeen al beschikken.

Hilite enlampen verspreiden onmiddellijk een grote hoeveelheid licht en warmte met de daaruit voortvloeiende praktische voordelen:

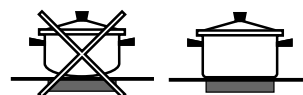
- snelle verwarming (ten opzichte van een gasbrander);
- snelle afkoeling;
- gelijkmatige temperatuur over het gehele oppervlak (dankzij de ronde verwarmingselementen).

Aangezien ze erg lijken op andere kookelementen, zijn ze eenvoudig in het gebruik. Raadpleeg de kooktabellen in de gebruiksaanwijzing.

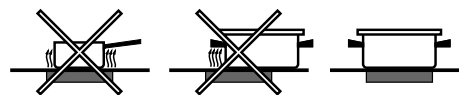
Pos.	Stralingsplaten in keramiek Normale of snell kook plaat	Halogeenplaten in keramiek Automatische kookplaten
0	Uit	Uit
1	Vis	Boter, chocola smelten
2	Aardappelen (op stoom) soep, bonen	Vloeistoffen opwarmen
3	Doorkoken grote hoeveelheden, soep	
4	Braden (medium)	Vla en sausen
5	Braden (hard)	
6	Fruiten of snel aan de kook brengen	Koken op het kookpunt
7		
8		Braadstukken
9		
10		Groot stoofvlees
11		
12		Bakken

Praktische tips voor het gebruik van het apparaat

- gebruik pannen met een platte bodem die perfect aansluiten op het verwarmingsgedeelte;



- gebruik pannen die groot genoeg zijn om de kookplaat geheel te bedekken teneinde alle beschikbare hitte te benutten;



- houd de bodem van de pannen altijd schoon en droog zodat ze goed aansluiten op het kookvlak. Dit verlengt de levensduur van zowel de pannen als het kookgedeelte;
- vermijd dezelfde pannen te gebruiken die u ook op een gasfornuis gebruikt: de warmteconcentratie van gasbranders kan de bodem van pannen vervormen, waardoor ze niet goed meer aansluiten;
- laat nooit een kookgedeelte aan staan zonder een pan erop. De verhitting, die snel het maximum niveau bereikt, zou de verwarmingselementen kunnen beschadigen.

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

Algemene veiligheidsmaatregelen

- Deze instructies zijn alleen geldig voor de landen waarvan de symbolen voorkomen in de handleiding en op het typeplaatje van het apparaat.
- 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.
- Raak het apparaat niet aan als u blootsvoets bent of met natte of vochtige handen of voeten.
- **Het apparaat dient gebruikt te worden om voedsel te bereiden. Het mag uitsluitend door volwassenen worden gebruikt en alleen volgens de instructies die in deze handleiding beschreven staan. Elk ander gebruik (bv.: verwarming van ruimten) is als oneigenlijk te beschouwen en dus gevaarlijk. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die te wijten is aan onjuist, verkeerd of onredelijk gebruik.**
- Deze handleiding betreft een apparaat van klasse 1 (losstaand) of klasse 2 - subklasse 1 (ingebouwd tussen 2 meubels).
- Tijdens het gebruik van de oven worden de verwarmingselementen en enkele delen van de oven zeer heet. Raak ze niet aan en houd kinderen op een afstand.
- Voorkom dat elektrische snoeren van andere kleine keukenapparaten op warme delen van het apparaat terechtkomen.
- Laat de ventilatieopeningen en warmteafvoer vrij.
- Plaats geen wankel of vervormde pannen op de branders en kookplaten om omvallen te vermijden. Zorg dat de handvaten naar het midden van het fornuis zijn gericht zodat men er niet tegen kan stoten.
- Gebruik altijd ovenwanten om gerechten in de oven te zetten en eruit te halen.
- Gebruik geen ontvlambare vloeistoffen (alcohol, benzine enz.) in de buurt van het apparaat als het in gebruik is.
- Plaats geen brandbaar materiaal in de onderste opberglade of in de oven: als de oven plotseling aan zou worden gezet zou dit materiaal vlam kunnen vatten.
- De interne oppervlakken van de lade (indien aanwezig) kunnen warm worden.
- Het glaskeramische kookvlak is bestand tegen mechanische stoten. Het kan echter worden beschadigd (of barsten) als het wordt geraakt door een puntig object, bijvoorbeeld door gereedschap. Als dit gebeurt moet u onmiddellijk het apparaat afsluiten van de elektrische stroom en contact opnemen met de Technische Dienst.
- Als het oppervlak van de kookplaat gebarsten is moet u het apparaat uitschakelen om te voorkomen dat u een elektrische schok krijgt.
- Voorkom dat elektrische snoeren van andere kleine keukenapparaten op warme delen van de kookplaat terechtkomen.
- Vergeet niet dat de temperatuur in het kookgedeelte aanzienlijk hoog blijft tot minstens 30 minuten nadat u het uitschakelt. De resterende warmte wordt aangeduid door een aanwijzer (*zie Starten en gebruik*).
- Houd voorwerpen die kunnen smelten op afstand van de kookplaat, zoals bv. plastic, aluminium of suikerhoudende etenswaren. Let vooral op plastic of aluminium verpakkingen en folie: als u ze op het nog warme of lauwe kookvlak neerlegt, kunt u zware schade aanrichten.
- Richt de handvaten van de pannen altijd naar de binnenzijde van de kookplaat zodat u er niet per ongeluk tegenaan stoot.

- Trek de stekker nooit uit het stopcontact door aan het snoer te trekken, maar altijd door de stekker beet te pakken.
- Maak de oven niet schoon of voer geen onderhoud uit als de stekker nog in het stopcontact zit.
- Plaats geen metalen voorwerpen (messen, lepels, deksels enz.) op de kookplaat aangezien zij heet kunnen worden.
- Controleer altijd dat de knoppen in de stand • staan als het apparaat niet gebruikt wordt.
- Trek nooit de stekker aan het snoer uit het stopcontact, maar pak altijd de stekker direct beet.
- Maak het apparaat niet schoon of voer geen onderhoud uit als de stekker nog in het stopcontact zit.
- Probeer in geval van storingen nooit zelf de interne mechanismen van het apparaat te repareren. Neem contact op met de Technische Dienst.
- Plaats geen zware voorwerpen op de open oven deur.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen of personen die niet de nodige ervaring of kennis hebben met het apparaat, tenzij onder toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of nadat hun is uitgelegd hoe het apparaat werkt.
- Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen.
- Kijk nooit direct in het halogeenlicht.
- Als het fornuis op een voetstuk wordt geplaatst moet u er voor zorgen dat het er niet af kan schuiven.

Afvalverwijdering

- Het verwijderen van het verpakkingsmateriaal: houdt u aan de plaatselijke normen zodat het materiaal hergebruikt kan worden.
- De Europese richtlijn 2002/96/EG, betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA), voorziet dat huishoudelijke apparatuur niet met het normale afval mag worden meegegeven. De verwijderde apparaten moeten apart worden opgehaald om het terugwinnen en recyclen van de materialen waaruit ze bestaan te optimaliseren en te voorkomen dat er eventuele schade voortvloeit voor de gezondheid en het milieu. Het symbool van de afvalmermer met een kruis staat op alle producten om de consument eraan te herinneren dat dit gescheiden afval is. Om meer informatie te verkrijgen betreffende een juiste verwijdering van huishoudapparaten kan de consument zich richten tot de gemeentelijke reinigingsdienst of de verkopers.

Energiebesparing en milieubehoud

- Door de oven te gebruiken vanaf het late middaguur tot aan de vroege ochtend zorgt u ervoor dat de elektriciteitscentrales minder worden belast tijdens het 'spitsuur'. De optie waarmee u programma's programmeert, in het bijzonder de "uitgestelde start" (*zie Programma's*) kunnen u hierbij helpen.
- Houd bij de functies DRAAISPIJT en ROOSTEREN altijd de oven dicht: u bereikt betere kookresultaten en een aanzienlijke energiebesparing (circa 10%).
- Houd de afdichtingen altijd schoon zodat ze goed aansluiten op de deur en er geen hitte vrij kan komen.
- Dit product voldoet aan de eisen die gesteld worden door de nieuwe Europese Richtlijn voor energiebesparing voor apparaten in de standby-stand.
Wanneer 2 minuten lang geen handelingen worden uitgevoerd, gaat het apparaat automatisch in de standby-stand. De standby-stand wordt weergegeven middels het "Symbool Klok" op een hoge verlichtingssterkte.
Wanneer weer een handeling aan het apparaat wordt uitgevoerd, gaat het systeem onmiddellijk weer over in de operationele stand.

Onderhoud en verzorging

NL

De elektrische stroom afsluiten

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

Reinigen van het apparaat

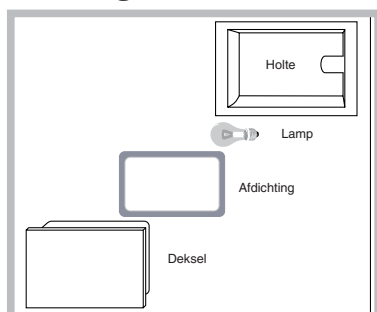
! Gebruik nooit stoom- of hogedrukreinigers voor het reinigen van het apparaat.

- 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.
- 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. Spoel en droog het na het schoonmaken goed af. 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).
- Het bedieningspaneel moet worden gereinigd met een niet schurende spons of een zachte doek.
- Roestvrij staal kan vlekken vertonen als er langere tijd kalkhoudend water of fosforhoudende schoonmaakmiddelen op hebben gelegen. We raden u dus aan alles goed af te spoelen en te drogen.

Het controleren van de afdichtingen van de oven

Controleer regelmatig de staat van de afdichtingen rondom de ovendeur. In het geval de afdichting beschadigd is, dient u zich tot de dichtstbijzijnde Erkende Servicedienst te wenden. Gebruik de oven niet voordat de reparatie is uitgevoerd.

Vervangen van het ovenlampje



Voor het vervangen van het ovenlampje:

1. Verwijder het glazen lampenkapje met behulp van een schroevendraaier.

2. Schroef het lampje los en vervang het met eenzelfde soort lampje: vermogen 15 W, fitting E 14. Zet het deksel weer op zijn plaats en let erop dat de afdichting goed is bevestigd (zie afbeelding).

Het reinigen van de glaskeramische kookplaat

! Vermijd het gebruik van schuurmiddelen of bijtende middelen, zoals vlekkenmiddelen en roestverwijderende producten, schoonmaakmiddelen in poedervorm of schuursponzen: deze kunnen het oppervlak onherstelbaar krassen.

- Voor normaal onderhoud moet u de kookplaat met een vochtige spons reinigen en afdrogen met keukenpapier.
- Als de plaat erg vuil is moet hij worden schoongemaakt met een speciaal middel voor keramiekplaten. Daarna moet u hem afspoelen en afdrogen.
- Voor het verwijderen van hardnekkig vuil kunt u een hiervoor bestemd schrapertje gebruiken. Doe dit zo snel mogelijk zonder te wachten tot het apparaat koud is geworden, om het hard worden van de resten te vermijden. Uitstekende resultaten kunnen ook worden bereikt met een speciaal roestvrij staalwolsponsje voor keramiekplaten in een sopje gedoopt.
- Als er op de kookplaat onverhoopt voorwerpen of plastic materiaal of suiker zouden smelten, moet u ze onmiddellijk met het schrapertje verwijderen zolang het oppervlak nog warm is.
- Als de plaat is schoongemaakt, kan hij worden behandeld met een speciaal product voor onderhoud en bescherming: het onzichtbare laagje dat dit product achterlaat beschermt de plaat in het geval er iets overkookt. Dit soort handelingen moeten worden uitgevoerd als de plaat lauw of koud is.
- Vergeet niet de kookplaat altijd met schoon water af te spoelen en goed af te drogen: restjes schoonmaakmiddel kunnen de volgende keer dat u kookt aankoeken.

Speciale producten voor het reinigen van keramisch glas	Waar het te krijgen is
Radeermesje of scheermesje	Hobby-shop en Ijzerhandel
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP Andere producten voor keramisch glas	Huishoudwinkel Doe-het-zelf winkel Ijzerhandel Supermarkt

* Slechts op enkele modellen aanwezig.

Automatische reiniging PYROLYSE

Het programma PYROLYSE brengt de oventemperatuur op 500°C om het pyrolyseproces (ofwel het verbranden van voedselrestjes) te starten. Het vuil wordt letterlijk as.

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


Voor het activeren van de PYROLYSE:


- verwijder met een natte spons het ergste vuil uit de oven. Gebruik geen schoonmaakmiddelen;
- haal alle accessoires uit de oven;
- laat geen keukendoeken of pannenlappen aan het handvat hangen.
- zet de PROGRAMMAKNOP op "0"

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

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

Om de reinigingscyclus PYROLYSE te activeren

drukt u circa 4 seconden op de toets . Met de knop INSTELLEN TIJDEN kunt u het gewenste reinigingsniveau kiezen met een vooringestelde en niet wijzigbare tijdsduur:





1. Economisch (ECO): draai de knop richting "-". Duur 1 uur;
2. Normaal (NOR): beginniveau. Duur 1 uur en 30 minuten;
3. Intensief (INT): draai de knop richting "+". Duur 2 uur.
4. Druk op de toets  om te bevestigen.

Zoals voor een normaal kookprogramma is het ook voor de PYROLYSE cyclus mogelijk een einde te programmeren (zie *Programmeren van het einde van de automatische reiniging*).

Veiligheidsmechanismen

- het verlichte symbool  op het display geeft aan dat de ovendeur automatisch is geblokkeerd omdat de temperatuur zeer hoog is geworden;
- het symbool **STOP** geeft aan dat op elk willekeurig moment dat u op de toets  drukt u de reinigingscyclus kunt annuleren;
- als er iets onverwachts of vreemds gebeurt zal de verwarming worden onderbroken;
- als de deur geblokkeerd is kunnen de tijdsduur en de eindtijd van de cyclus niet meer veranderd worden.

Het einde van de automatische reiniging programmeren

1. Druk op de toets  totdat het symbool  en de twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knippen;
 2. draai aan de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "-" om de uren in te stellen;
 3. druk nogmaals op de toets  totdat de andere twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knippen;
 4. draai aan de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "-" om de minuten in te stellen;
 5. druk nogmaals op de toets  om te bevestigen.
 6. als de ingestelde tijd is verstreken verschijnt op het DISPLAY het woord END en hoort u een geluidssignaal.
- B.v.: het is 9:00 uur, u kiest het Economische niveau van PYROLYSE met een vooringestelde tijd van 1 uur. U programmeert 12:30 als eindtijd. Het programma zal automatisch om 11:30 beginnen.

De symbolen  en  gaan aan om aan te geven dat een programmering is uitgevoerd. Op het DISPLAY verschijnen om de beurt de eindtijd en de duur van de PYROLYSE.

Na de automatische reiniging

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

Belangrijk:

Het apparaat is voorzien van een automatisch diagnostisch systeem dat eventuele storingen opspoot. Deze kunt u op het display aflezen met berichten zoals: "F" gevolgd door enkele nummers.

In deze gevallen moet u de technische dienst inschakelen.

! Wendt u nooit tot niet erkende monteurs.

Dit dient u door te geven:

- Het soort storing;
- Het model apparaat (Mod.)
- Het serienummer (S/N)

Deze informatie bevindt zich op het typeplaatje op het apparaat.

IT

Italiano, 1

GB

English, 14

FR

Français, 29

NL

Nederlands, 42

DE

Deutsch, 55

CI 66 V W
CI 66 V I
CI 66 V A

Inhaltsverzeichnis

Installation, 58-59

Aufstellung und Ausrichtung
Elektroanschluss
Anschluss an die Gasleitung
Merkmal-Tabelle

Beschreibung des Gerätes, 60

Geräteansicht
Bedienfeld
Display

Inbetriebsetzung und Gebrauch, 61-64

Uhr einstellen
Einstellung des Kurzzeitweckers
Gebrauch des Backofens
Manuelle Garprogramme
Automatik-Garprogramme
Garzeit programmieren
Praktische Tipps
Tabelle Garen im Backofen

Glaskeramik-kochfeld, 66

Ein- und Ausschalten der Kochzonen
Die Kochzonen

Vorsichtsmaßnahmen und Hinweise, 67

Allgemeine Sicherheit
Entsorgung
Energie sparen und Umwelt schonen

Reinigung und Pflege, 68-69

Stromversorgung trennen
Reinigung des Gerätes
Austausch der Backofenlampe
Reinigen des Glaskeramik-Kochfelds
PYROLYSE-Selbstreinigung

Kundendienst, 70



Scholtès

Installation

DE

! Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig auf, damit Sie sie jederzeit zu Rate ziehen können. Sorgen Sie dafür, dass sie im Falle eines Verkaufs, einer Übergabe oder eines Umzugs das Gerät stets begleitet.

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

! Die Installation des Gerätes ist gemäß den vorliegenden Anweisungen von Fachpersonal durchzuführen.

! Jeder beliebige Eingriff zur Einstellung oder Wartung darf nur dann vorgenommen werden, wenn der Herd zuvor von der Stromversorgung getrennt wurde.

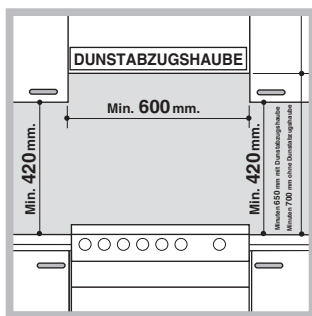
Aufstellung und Ausrichtung

! Das Gerät kann neben Schränken installiert werden, deren Höhe die der Kochfläche nicht überschreitet.

! Vergewissern Sie sich, dass die mit der Rückwand des Herdes in Berührung kommende Wand aus nicht entzündbarem Material beschaffen und wärmeresistent ist (T 90°C).

Beachten Sie Folgendes zur korrekten Installation des Gerätes:

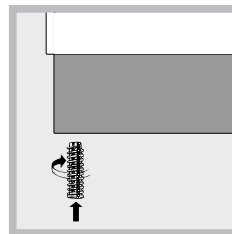
- Das Gerät kann in der Küche, im Esszimmer oder in einer Einzimmerwohnung (jedoch nicht im Bad) installiert werden.
- Ist die Kochfläche des Herdes höher als die der Schränke, sind diese in einem Mindestabstand von 600 mm vom Gerät aufzustellen.
- Sollte der Herd unter einem Hängeschrank installiert werden, ist letzterer in einem Mindestabstand von 420 mm von der Arbeitsfläche anzubringen.



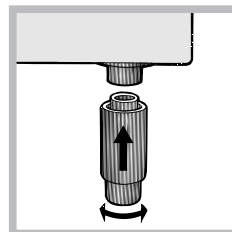
Sollten die Hängeschränke aus entzündbarem Material geschaffen sein, muss der Abstand 700 mm betragen (*siehe Abbildung*).

- Bringen Sie keine Vorhänge hinter dem Herd oder in einem Seitenabstand von weniger als 200 mm an.
- Eventuelle Dunstabzugshauben sind gemäß den in den Bedienungsanleitungen der Dunstabzugshaube aufgeführten Anweisungen zu installieren.

Nivellieren



Sollte es erforderlich sein, das Gerät eben auszurichten, schrauben Sie die mitgelieferten, höhenverstellbaren Stellfüße an den dafür in den Ecken des Herdbodens vorgesehenen Stellen ein (*siehe Abbildung*).



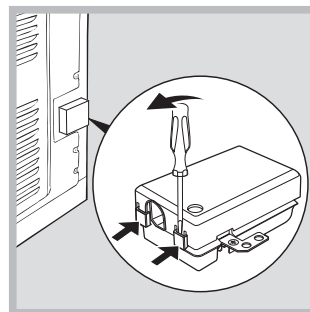
Die Stellfüße* werden unter dem Herdboden eingesteckt.

Elektroanschluss

Verlegen des Netzkabels

Öffnen des Klemmgehäuses:

- Heben Sie unter Zuhilfenahme eines Schraubenziehers die seitlichen Zungen des Klemmgehäusedeckels an.



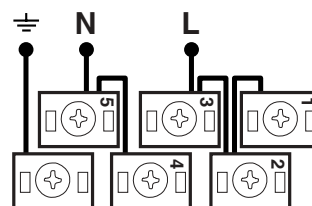
- Ziehen Sie den Deckel des Klemmgehäuses ab.

Verlegen Sie nun das Versorgungskabel wie folgt:

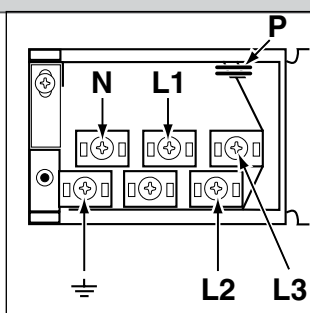
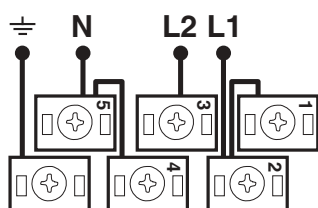
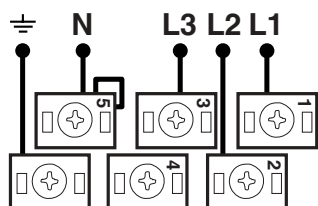
- Schrauben Sie die Schraube der Kabelklemme sowie die der Kontakte aus.

! Die Brücken sind werkseitig für einen 230V-Einphasenstrom-Anschluss vorgesehen (*siehe Abbildung*)

230V ~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746



- Für den elektrischen Anschluss gemäß der Abbildungen verwenden Sie die im Gehäuse (*siehe Abbildung* Bezug "P") befindlichen Brücken


400V 2N~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746

400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746


- Befestigen Sie das Versorgungskabel in der entsprechenden Kabelklemme und schließen Sie den Deckel.

Anschluss des Versorgungskabels an das Stromnetz

Versehen Sie das Kabel mit einem Normstecker für die auf dem am Gerät angebrachten Typenschild angegebene Belastung (*siehe Tabelle Technische Daten*).

Wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, ist zwischen Stromnetz und Gerät ein allpoliger, der Last und den inländischen 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 ist, die 50 °C über der Raumtemperatur liegt.

Vor dem Anschluss stellen Sie bitte sicher, dass:

- die Netzsteckdose geerdet ist und den gesetzlichen Bestimmungen entspricht.
- die Netzsteckdose für die auf dem Typenschild angegebene maximale Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt ist;

* Nur an einigen Modellen

- die Netzspannung im Bereich der auf dem Typenschild angegebenen Werte liegt;
- die Steckdose mit dem Netzstecker kompatibel ist. Die Steckdose oder den Netzstecker anderenfalls austauschen. Keine Verlängerungen und Mehrfachsteckdosen verwenden.

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

! Das Netzkabel darf nicht gebogen oder eingeklemmt werden.

! Das Netzkabel muss regelmäßig kontrolliert werden und darf nur durch autorisiertes Fachpersonal ausgetauscht werden.

! Der Hersteller weist jegliche Verantwortung zurück, falls diese Vorschriften nicht eingehalten werden sollten.

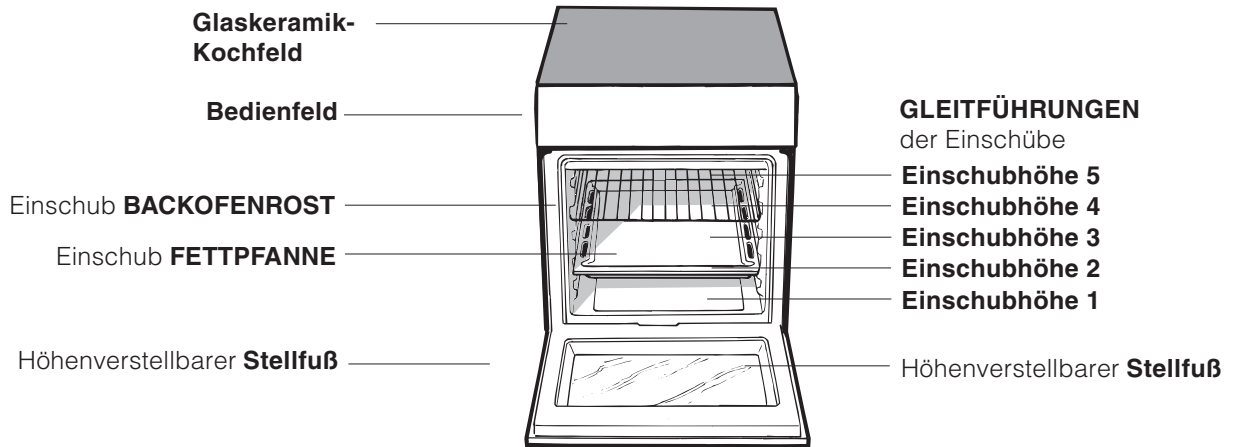
TABELLE DER EIGENSCHAFTEN

Backofen-Abmessungen (HxBxT):	32x43,5x40 cm
Nutzvolumen	Liter 56
Nutzabmessungen des Geschirrwagens:	Breite 42 cm Tiefe 44 cm Höhe 8,5 cm
Brenner:	einstellbar auf alle auf dem Typenschild genannten Gasarten
Versorgungsspannung und -frequenz:	siehe Typenschild
Glaskeramik-Kochfeld	
Vordere linke Kochstelle	1700W
Hinterere linke Kochstelle	1200W
Vordere rechte Kochstelle	2300W
Hinterere rechte Kochstelle	1200W
Max. Verbrauch d. Glaskeramik-Kochfeldes	6400W
ENERGY LABEL	Richtlinie 2002/40/EG Energieetikettierung für Elektrobacköfen Norm EN 50304 Energieverbrauch Natürliche Konvektion – Heizfunktion: Ober-Unterhitze Energieverbrauch Umluft – Heizfunktion: Braten 
 	EG-Richtlinien: EG-Richtlinien: 2006/95/EG vom 12.12.06 (Niederspannung) und nachfolgende Änderungen - 2004/108/EG vom 15.12.04 (elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgende Änderungen - und nachfolgende Änderungen- 93/68/EWG vom 22.07.93 und nachfolgende Änderungen - 2002/96 /EG 1275/2008 (Stand-by/Off mode)

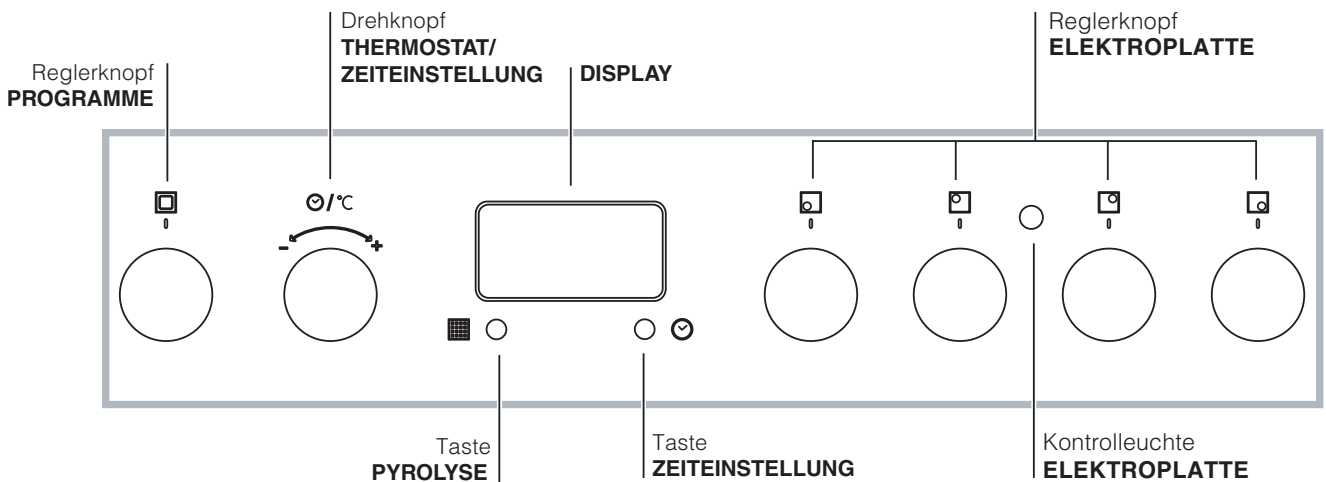
Beschreibung des Gerätes

DE

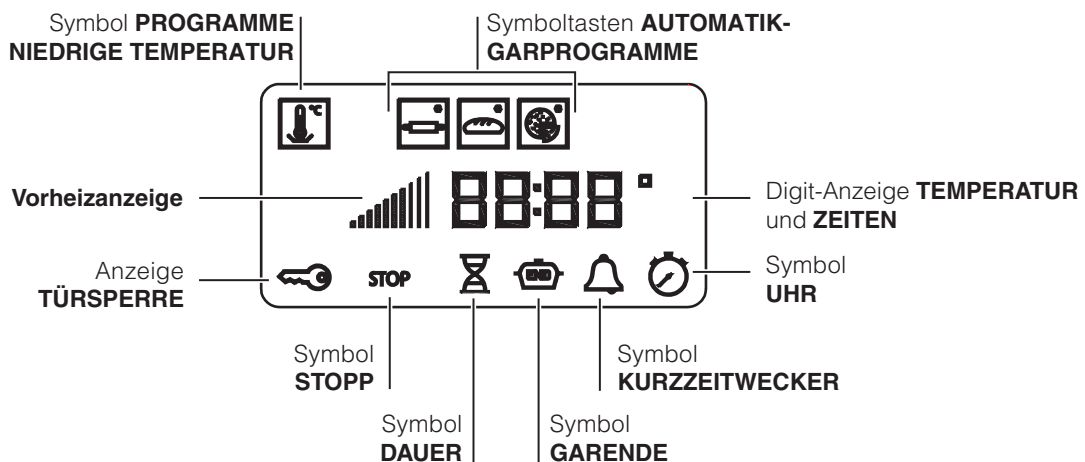
Geräteansicht



Bedienfeld







Display



* Nur an einigen Modellen




Uhr einstellen

! Die Uhr kann bei ausgeschaltetem und auch bei eingeschaltetem Backofen eingestellt werden, jedoch nicht, wenn das Ende einer Garzeit programmiert wurde.

1. Die Taste  wiederholt drücken, bis auf dem DISPLAY das Symbol  und die ersten zwei numerischen Digitalanzeigen blinken.
2. Drehen Sie den Knopf ZEITEINSTELLUNG in Richtung "+" und "-", um die Stunden einzustellen.
3. Drücken Sie erneut die Taste , bis auf dem DISPLAY die nächsten zwei Digit-Anzeigen blinken.
4. Drehen Sie den Knopf ZEITEINSTELLUNG in Richtung "+" und "-", um die Minuten einzustellen.
5. Drücken Sie erneut die Taste , um die Eingabe zu bestätigen.

Einstellung des Kurzzeitweckers

! Diese Funktion beeinflusst weder den Garvorgang, noch den Gebrauch des Backofens. Sie weist ausschließlich durch ein akustisches Signal darauf hin, dass die eingestellten Minuten abgelaufen sind.

1. Die Taste  wiederholt drücken, bis auf dem DISPLAY das Symbol  und die drei numerischen Digitalanzeigen blinken.
2. Drehen Sie den Knopf ZEITEINSTELLUNG in Richtung "+" und "-", um die Minuten einzustellen.
3. Drücken Sie erneut die Taste , um die Eingabe zu bestätigen.
Darauffin wird das Count-down angezeigt, nach dessen Ablauf ein akustisches Signal ertönt.

Gebrauch des Backofens

! Vor Gebrauch müssen unbedingt die seitlich am Gerät angebrachten Kunststofffilme abgenommen werden.

! Bei erstmaliger Inbetriebnahme sollte der leere Backofen für etwa eine Stunde bei Höchsttemperatur und geschlossener Backofentür in Betrieb genommen werden. Das Gerät danach ausschalten, die Backofentür öffnen und die Küche lüften. Der bei diesem Vorgang erzeugte Geruch entsteht durch die Verflüchtigung der zum Schutz des Backofens aufgetragenen Stoffe.

1. Das gewünschte Garprogramm über den Drehschalter PROGRAMME auswählen.
2. Der Backofen schaltet auf Vorheizen. Die Vorheiz-Anzeige leuchtet auf.
Die Temperatur kann mithilfe des Drehschalters THERMOSTAT abgeändert werden.

3. Sobald die Vorheizzeit-Anzeige  erlischt, ertönt ein akustisches Signal. Die Vorheizzeit ist abgelaufen: Gargut in den Backofen geben.

4. Während des Garvorgangs sind folgende Einstellungen jederzeit möglich:

- Ändern des Garprogramms über den Drehschalter PROGRAMME.

- Ändern der Temperatur über den Drehschalter THERMOSTAT.

- Programmieren der Dauer und des Garendes (*siehe Garprogramme*).

- Unterbrechen des Garvorgangs durch das Drehen des Drehschalters PROGRAMME auf Position „0“.

5. Die Garzeitdauer kann verändert werden (*siehe Garprogramme*).

6. Das Gerät ist mit einem System ausgestattet, das im Falle eines Stromausfalls das Programm wieder an dem Punkt aktiviert, an dem es unterbrochen wurde (wenn die Temperatur im Backofen nicht zu stark abgesunken ist). Noch auszuführende, vorprogrammierte Vorgänge werden hingegen bei der Wiederherstellung der Stromversorgung nicht berücksichtigt und sind neu zu programmieren.

! Bei den Programmen BRATEN ist keine Vorheizphase vorgesehen.

! Zur Vermeidung einer Beschädigung der Beschichtung nie Kochgeschirr auf dem Backofenboden positionieren.

! Das Kochgeschirr stets auf dem mit dem Gerät gelieferten Backofenrost abstellen.

Kühlluftgebläse

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

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

Backofenbeleuchtung

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

* Nur an einigen Modellen

Manuelle Garprogramme

! Alle Programme verfügen über eine voreingestellte Gartemperatur. Diese kann manuell auf einen beliebigen Wert zwischen 40 °C und 250 °C eingestellt werden. Bei dem Programm DREHSPIESS ist der voreingestellte Wert 270°C.

Programm **TRADITIONELL**

Bei dieser traditionellen Garart verwenden Sie bitte nur eine Einschubhöhe.

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 **BRATEN**

Die einseitige Strahlungshitze wird im Inneren des Backofens mit Umluft kombiniert.

Hierdurch wird ein Verbrennen der Speiseroberflächen verhindert und die Hitze dringt tiefer in die Speisen ein. Diese Garart bei geschlossener Backofentür durchführen.

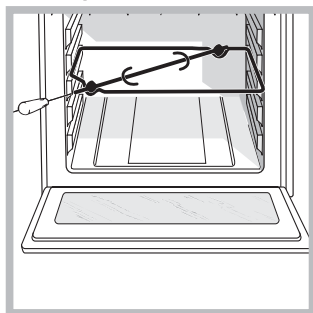
Programma **DREHSPIESS**

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

Programme **NIEDRIGE TEMPERATUR**

Diese Programme eignen sich zum Gären von Hefeteigen, zum Auftauen von Gefriergut, zur Bereitung von Yoghurt, zum mehr oder weniger schnellen Aufheizen, zum langsamen Garen bei niedriger Temperatur. Folgende Temperaturen können eingestellt werden: 40, 65, 90°C.


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 der Backofenrückwand;

3. Setzen Sie den Drehspieß durch Wahl der Symboltaste  in Betrieb.

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

Automatik-Garprogramme

! **Temperatur** und **Garzeitdauer** sind **vorbestimmt** und durch das System **C.O.P.® (Cottura Ottimale Programmata – Programmierete optimale Garzeit)** unveränderlich. Somit wird ein perfektes Ergebnis garantiert. Der Backvorgang wird automatisch unterbrochen; der Backofen signalisiert, wenn das Backgut gar ist. Die Garzeit kann um einige Minuten verändert werden, wie nachfolgend in der Beschreibung der einzelnen Funktionen angegeben.

Programm **PIZZA**

Benutzen Sie diese Funktion zum Backen von Pizzen. Befolgen Sie das angeführte Rezept sowie die Details. Nur die Gardauer kann um -5/+5 Minuten verändert werden. 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 die Fettpfanne und die Backbleche leicht ein. Schieben Sie das Gargut in den kalten Ofen. Möchte man das Gargut in den vorgeheizten Ofen geben, nachdem er für eine andere Zubereitung bereits hohe Temperaturen erreicht hat, dann zeigt das Display den Hinweis "Hot" bis die Temperatur des Backofens die 120° erreicht hat. Nun kann die Pizza in den Ofen gegeben werden.

PIZZAREZEPT:

1 Backblech, untere Einschubhöhe, bei kaltem oder vorgeheiztem Backofen

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

- Aufgehen bei Raumtemperatur: 1 Stunde oder manuelle Betriebsart NIEDRIGE TEMPERATUR bei 40° und etwa 30/45 Minuten gehen lassen.
- Schieben Sie das Gargut in den kalten Ofen.
- Starten Sie das Garprogramm  PIZZA.

Programm **BROT**

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

- Halten Sie sich bitte an das Rezept.
- Berücksichtigen Sie das **Maximalgewicht** pro Backblech.
- **Vergessen Sie bitte nicht, 1 dl kaltes Wasser auf die auf Einschubhöhe 5 eingeschobene Fettpfanne zu geben.**


Schieben Sie das Gargut in den kalten Ofen. Möchte man das Gargut in den vorgeheizten Ofen geben, nachdem er für eine andere Zubereitung bereits hohe Temperaturen erreicht hat, dann zeigt das Display den Hinweis "Hot" bis die Temperatur des Backofens die 40° erreicht hat. Nun kann das Brot in den Ofen gegeben werden.

BROTREZEPT:

1 Backblech mit 1.000g max., untere Einschubhöhe

Rezept für 1000g Teig: 600 g Mehl, 360g Wasser, 11g Salz, 25 g frische Hefe (oder zwei Tütchen 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 (für ca. 10 Minuten).
- Formen Sie eine Kugel und geben Sie den Teig in eine Schüssel. Decken Sie den Teig mit Frischhaltefolie ab, damit er an der Oberfläche nicht austrocknet. Geben Sie die Schüssel in den auf manuelle Betriebsweise NIEDRIGTEMPERATUR 40°C geschalteten Backofen, und lassen Sie den Teig für ungefähr 1 Std. gehen (bis der Teig das doppelte Volumen erreicht hat).
- 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.
- **Vergessen Sie bitte nicht, 1 dl kaltes Wasser auf die auf Einschubhöhe 5 eingeschobene Fettpfanne zu geben.** Zur Reinigung raten wir die Verwendung von Wasser und Essig.
- Schieben Sie das Gargut in den kalten Ofen.
- Starten Sie das Garprogramm  BROT.
- Legen Sie die Brote nach dem Garvorgang auf ein Gitter, damit sie komplett abkühlen können.




Programm **KUCHEN**

Diese Funktion ist ideal für die Zubereitung von Kuchen. Schieben Sie das Gargut in den kalten Ofen. Es kann jedoch auch in den vorgeheizten Backofen gegeben werden. Nur die Gardauer kann um -10/+10 Minuten verändert werden.

Garzeit programmieren

! Die Programmierung ist nur nach der Festlegung eines Garprogramms möglich.

Programmieren der Garzeit-Dauer





1. Drücken Sie mehrmals die Taste , bis auf dem DISPLAY das Symbol  und die drei Digit-Anzeigen blinken.
2. Drehen Sie den Knopf ZEITEINSTELLUNG in Richtung "+" und "-", um die gewünschte Zeit einzustellen.
3. Drücken Sie erneut die Taste , um die Eingabe zu bestätigen;



4. Nach Ablauf der Zeit zeigt das DISPLAY die Anzeige END an. Der Backofen schließt den Garvorgang ab und das akustische Signal wird aktiviert.

- Beispiel: Es ist 9.00 Uhr. Programmierte Garzeit: 1 Std. und 15 Min. Das Programm stoppt automatisch um 10:15 Uhr.

Programmierung eines Garzeitendes

! Das Ende einer Garzeit kann nur dann programmiert werden, wenn auch eine Garzeitdauer eingestellt wurde.

1. Die zum Einstellen der Programmdauer beschriebenen Schritte von 1 bis 3 durchführen.
2. Drücken Sie daraufhin die Taste , bis auf dem DISPLAY das Symbol  und die zwei Digit-Anzeigen blinken.
3. Drehen Sie den Knopf ZEITEINSTELLUNG in Richtung "+" und "-", um die Stunden einzustellen.
4. Drücken Sie erneut die Taste , bis auf dem DISPLAY die nächsten zwei Digit-Anzeigen blinken.
5. Drehen Sie den Knopf ZEITEINSTELLUNG in Richtung "+" und "-", um die Minuten einzustellen.
6. Drücken Sie erneut die Taste , um die Eingabe zu bestätigen.
7. Nach Ablauf der Zeit zeigt das DISPLAY die Anzeige END an. Der Backofen schließt den Garvorgang ab und das akustische Signal wird aktiviert.
- 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 um 11:15:00 automatisch.

Die eingeschalteten Symbole  und  sind ein Zeichen dafür, dass eine Programmierung durchgeführt worden ist. Das DISPLAY gibt das Garendes und die Garzeit in Wechselfolge wieder. Die Programmierung kann durch das Drehen des Drehschalters PROGRAMME auf Position „0“ rückgängig gemacht werden.

Praktische Tipps

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

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

ECHTE HEISSLUFT

- Die Einschubhöhen 2 und 4 verwenden, wobei Höhe 2 für die Speisen verwendet werden sollte, die einer größeren Hitze bedürfen.
- Die Fettpfanne in die untere und den Rost in die obere Führung einführen.

Tabelle Garen im Backofen

	HAUPTGERICHTE	BEISPIELE	FUNKTION	TEMPERATUR	UNTERLAGE
	VORSPEISEN	Plum-Cake (gesalzen)	Plum-Cake mit Oliven, Thunfisch usw.	Kuchen oder Heißluft	160 °C
Pikante Kuchen		Pikante Kuchen mit Käse, Lachspasteten usw.	Kuchen oder Heißluft	200 °C	a/ Backblech
Terrinen		Fisch-, Fleisch-, Gemüseterrinen usw.	Ober-Unterhitze	160 °C	Terrinenform auf Backblech (Wasserbad mit bereits heißem Wasser)
Gerichte in kleinen Formen		Geflügelleberpastete, Lachspüree usw.	Ober-Unterhitze	160 °C	Formen auf Backblech (Wasserbad mit bereits heißem Wasser)
Soufflé		Aufläufe mit Käse, Gemüse, Fisch usw.	Heißluft	200 °C	Form auf Backblech
GEMÜSE/REISGERICHTE		Überbackenes (allg.)	Kartoffelgratin, Lasagne usw.	Gratin (oder Braten)	200-210 °C
	Gefülltes Gemüse	Kartoffeln, Tomate, Zucchini, Wirsing usw.	Heißluft	200 °C	a/ Backblech oder Backform auf Backblech
	Geschmortes Gemüse in der Casserolle (mit Deckel)	Möhren, Weißwurzeln, Kopfsalat usw.	Ober-Unterhitze	200 °C	Casserolle auf Backblech
	Fian	Pilzfian, Gemüsefrikadellen usw.	Ober-Unterhitze	160 °C	Formen auf Backblech (Wasserbad mit bereits heißem Wasser)
	Terrinen	Gemüse-Terrinen	Ober-Unterhitze	160 °C	Formen auf Backblech (Wasserbad mit bereits heißem Wasser)
	Soufflé	Spargel-, Tomatensoufflé usw.	Heißluft	200 °C	Form auf Backblech
	Pasteten	Gemüsepasteten usw.	Heißluft	200 °C	a/ Backblech
	Fisch in Alufolie	Trüffel usw.	Heißluft	200 °C	Alufolie auf Backblech
	Reis	Reis Pilaf	Ober-Unterhitze	180 °C	Form auf Backblech

	GARGUT	BEISPIELE	FUNKTION	TEMPERATUR	UNTERLAGE
	FLEISCH	Geflügelbraten	Huhn, Hähnchen, Ente, Kapaun	Braten	200 °C
Geflügel a/Spieß		Huhn, Hähnchen	Drehspieß	270 °C	Drehspießhalterung
Braten		Schweine-, Kalbs-, Putenbraten, Rostbeef, Lammkeule, gefüllte Kalbsbrust usw.	Braten	200 °C	Fleisch auf Backofenrost
Geschmortes Fleisch am Stück		Geschmorte Lammkeule (ganz), großer Kapaun oder Truthahn usw.	Heißluft	180° (nach einem Drittel der Bratzeit auf 160°C herunterschalten)	Fleisch a/Backblech in regelmäßigen Abständen mit Bratensaft begießen
Fleisch Sauté in Casserolle und traditionelle Gerichte		Rindsschmorbraten, Kaninchen, Kalbsgoulasch „Marengo“, Lammfleisch mit Kartoffeln, Huhn mit Paprikaschoten usw.	Statisch	190 °C	Casserolle auf Backblech
Gegrilltes		Steak, Kotelett, Bratwurst, Spießchen, Hühnerschenkel usw.	Heißluft	200 °C	auf Backofenrost (Einschubhöhe je nach Größe)
Fleisch im Teigmantel		Rindfleischfilet „Wellington“, Keule im Teigmantel usw.	Heißluft	200 °C	Auf dem Backblech (bei großen Stücken die Temperatur auf 160°C herunterschalten, wenn der Teigmantel gar ist)
Fleisch im Salzteig-Mantel		Geflügel in Salzteig usw.	Heißluft	240 °C	Fleisch auf Backblech oder Behälter auf Backblech
FISCH	Gegrillter Fisch und Spießchen	Seebarsch, Makrele, Sardinen, Seebarbe, Thunfisch usw.	Heißluft	180 °C	auf Backofenrost (Einschubhöhe je nach Größe)
	Ganze Fische (gefüllt)	Goldbrasse, Karpfen usw.	Heißluft	200 °C	Backblech
	Fischfilet (mit Zusatz von Wein oder anderen Flüssigkeiten)	Lachs, Drachkopf, Kabeljau, Seebarsch usw.	Statisch	200 °C	Backblech
	Fisch in Alufolie	Seezunge, Limande, Jakobsmuscheln usw.	Heißluft	200 °C	Backblech
	Fisch im Teigmantel (Blätterteig oder Mürbeteig) Pasteten (Blätterteig oder Mürbeteig)	Lachs, Spießchen usw.	Heißluft	200 °C	Backblech
	Überbackener Fisch	Gratinierter Kabeljau usw.	Gratin (oder Braten)	200-210 °C	Gefäß auf Backblech
	Soufflé	Muscheln usw.	Heißluft	200 °C	Form auf Backblech
	Fisch im Salzteig-Mantel	Kabeljau, Karpfen usw.	Heißluft	240 °C	Fisch auf Backblech oder Gefäß auf Backblech



Tabelle Garen im Backofen

DE

	HAUPTGERICHTE	BEISPIELE	FUNKTION	TEMPERATUR	UNTERLAGE
GEBÄCK	Plätzchen (ohne Hefe)	Biskuit, Löffelbiskuit, versch. Plätzchen, Brownies	Kuchen oder Heißluft	200 °C	Form auf Backblech
	Käsekuchen			200 °C	Form auf Backblech
	Kuchen mit Hefeteig	Süße Kuchen, Streuselkuchen mit Obst		180 °C	Form auf Backblech
	Teigböden für Torten (Sandteig)	Torten mit frischem Obst (Erdbeeren, Himbeeren usw.)		180 °C	Backform a/Backblech (Trockenbohnen auf Kuchenteig)
	Pasteten (Blätterteig oder Müsbeteig)	Birnenpasteten usw.		220 °C	Form auf Backblech
	Kleines Gebäck	Brandteiggebäck (Windbeutel), versch. Gebäck, Bigné, Saint-Honoré-Torte usw.		190 °C	a/ Backblech
	Kleines Konditorei-Gebäck (mit Hefe)	Croissants, süße Küchlein, Brioche ohne Füllung, kl. Savarin usw.		180 °C	a/ Backblech
	Großes Konditorei-Gebäck (mit Hefe)	Gugelhopf, Christstollen, süßes Brot, Brioche ...		160 °C	Backblech oder Backform auf Backblech
PLÄTZCHEN/ KLEINES GEBÄCK	Plätzchenteig	Gebäck in Papierformen, Löffelkuchen usw.	Kuchen oder Heißluft	180 °C	a/ Backblech
	Sandteig	Müsbeteigplätzchen, Spritzgebäck, Kekse usw.		200 °C	a/ Backblech
	Blätterteiggebäck	Versch. Blätterteiggebäck		200 °C	a/ Backblech
	Mandelgebäck, Kokoskugeln	Mandelgebäck mit Kokosnuss oder Mandeln		180 °C	a/ Backblech
	Hefeteig	Mini-Brioche, Mini-Croissants usw.		180 °C	a/ Backblech
	Weißer Baisers			70 °C	a/ Backblech
	Gebräunte Baisers			110 °C	a/ Backblech
SÜSSPEISEN	pudding	Reispudding, Brotpudding usw.	Kuchen oder Heißluft	190 °C	Form auf Backblech
	Cremes und Eierspeisen, Griespudding	Karamellpudding, Creme Brulee, Schokoladenflan usw.		160 °C	Formen in Fettpfanne (Wasserbad in Fettpfanne)
	Süße Reisspeisen	Versch. Reisspeisen		180 °C	Form auf Backblech
	Soufflé	Soufflé mit Likör, Obst usw.		200 °C	Form auf Backblech
OBST	Gefülltes Obst oder Obst in Alufolie	Bratäpfel usw.	Heißluft	200 °C	Backform bzw. Alufolie auf Backblech

	HAUPTGERICHTE	BEISPIELE	FUNKTION	TEMPERATUR	UNTERLAGE
VERSCHIEDENES	Yoghurt		NIEDRIGE TEMPERATUR	40 °C	Kleine Form a/Backblech
	Trockenobst	Trockenobst, Trockenpilze oder Trockengemüse in Scheiben usw.	NIEDRIGE TEMPERATUR	65 °C	auf Backofenrost

Automatik-Garprogramme

	Funktion	Empfohlener Garvorgang für ...	BEISPIELE	UNTERLAGE	Einschubhöhe Fettpfanne/Backblech	Garzeit (Minuten)	Einschieben
	Kuchen	Plum-Cake und Pfundkuchen (mit Backpulver)	Plum-Cake mit Obst, Marmorkuchen, Pfundkuchen usw.	Form auf Backblech	2	45**	kalt
		Obstkuchen (Müsbeteig oder Blätterteig, mit oder ohne Guss)	Apfel-, Mirabellen-, Birnenkuchen usw.	Form auf Backblech	2		
		Blätterteiggebäck	Apfeltaschen, Gemüsekekse, Pasteten usw.	a/ Backblech	2		
		Kuchen ohne Hefe (Clafoutis, Mandelkuchen, Gemüsekekse usw.)		a/ Backblech	2		
	Pizza	Gefüllte Pizza, gefüllte Focaccia (Hefeteig)			2	28**	warm oder kalt
	Brot	***			2	55	kalt

* 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.

** Die Garzeiten im Automatikbetrieb sind voreingestellt. Die in der Tabelle angegebenen Werte beziehen sich auf die Mindest- und Maximaldauer, die der Anwender ab der voreingestellten Dauer verändern kann.

*** Wie im Rezept angegeben 100 gr Wasser in die Fettpfanne füllen.

Glaskeramik- kochfeld

DE

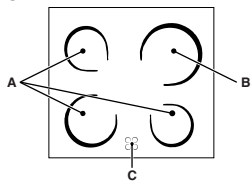
! Der auf die Dichtungen aufgetragene Leim könnte Fettspuren auf dem Glas hinterlassen. Wir empfehlen Ihnen, diese vor Einsatz des Gerätes mit einem herkömmlichen Reinigungsmittel (eine nicht scheuernde Poliercreme) zu entfernen. Während der ersten Betriebsstunden könnte ein Geruch verbrannten Gummis zu vernehmen sein. Dies wird sich nach kurzer Zeit geben.

Ein- und Ausschalten der Kochzonen

Zum Einschalten einer Kochzone drehen Sie den entsprechenden Drehschalter nach rechts. Zum Ausschalten drehen Sie den Drehschalter nach links bis auf "0". Das Einschalten der Kontrollleuchte KOCHZONEN zeigt an, dass mindestens eine Kochzone des Kochfeldes in Betrieb ist.

Die Kochzonen

Das Kochfeld ist mit 3 Kochzonen mit Strahlungsbeheizung und 1 Kochzone mit Hililite beheizung ausgestattet. Diese Heizelemente befinden sich unter der Glaskeramikplatte des Kochfeldes (und glühen bei Inbetriebnahme rot auf).



- A. Strahlungsbeheizung
- B. Hililite beheizung
- C. Kontrolllampen, die darauf aufmerksam machen, dass die entsprechenden Zonen eine Temperatur von 60°C

übersteigen, auch wenn die Kochzone bereits ausgeschaltet wurde.

Beschreibung der Kochzonen

Bei den Strahlerelementen handelt es sich um runde Heizstrahler, die innerhalb von nur 10-20 Sekunden nach dem Einschalten rot aufglühen.

Die Hililite beheizung erfolgt mittels runder Heizelemente, die, außer den bezeichnenden Vorteilen, die Hililite beheizungselemente bieten, auch eine gleichmäßige Wärmeverteilung gewährleisten.

Die Hililite lampen erzeugen unmittelbar eine äußerst hohe Licht- und Wärmemenge, und bieten Ihnen demzufolge praktische Vorteile:

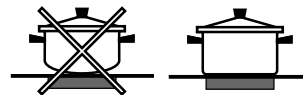
- schnelle Hitzeezeugung (im Vergleich zu Gasbrennern)
- schnelles Abkühlen
- gleichmäßige Wärmeverteilung auf der gesamten Fläche (dank der runden Heizelemente)

Der Einsatz dieser Art von Kochzonen ist äußerst einfach, nicht viel anders als herkömmliche Kochzonen. Ziehen Sie ggf. die Gartabelle dieser Bedienungsanleitung zu Rate.

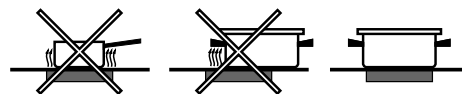
Pos.	Ceran-Strahlheizkörper Normal- oder Schnellbrenner	Ceran-Halogenheizkörper Automatikplatte
0	Ausgeschaltet	Ausgeschaltet
1	Garen von Fisch	Schmelzen von Butter oder Schokolade
2	Kartoffeln (dämpfen) Gemüsesuppen, Kichererbsen, Bohnen	Aufwärmen von Flüssigkeiten
3	Weitergaren von Eintopfgerichten und Gemüsesuppen	
4	Braten (mäßige Hitze)	Cremesuppen und Saucen
5	Braten (starke Hitze)	
6	Anbraten von Fleisch oder rasches Aufkochen von Speisen	Sieden
7		
8		Fleischbraten
9		
10		Gekochtes Fleisch (große Mengen)
11		
12		Gebrautes

Praktische Ratschläge zum Einsatz des Gerätes

- Benutzen Sie Kochgeschirr mit flachem Boden, um zu gewährleisten, dass der Boden vollständig auf der Heizfläche aufliegt.



- Benutzen Sie Kochgeschirr, dessen Durchmesser mit dem der Kochzone übereinstimmt, d.h. dessen Boden die Kochzone ganz bedeckt, und somit die gesamte Wärme genutzt wird.



- Achten Sie darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs trocken und sauber ist; nur so ist ein perfektes Aufliegen des Geschirrbodens, sowie eine lange Lebensdauer von Kochzone und Geschirr gewährleistet.
- Vermeiden Sie den Einsatz von Kochgeschirr, das auch auf Gasflammen verwendet wird: Die äußerst hohe Hitzekonzentration der Gasbrenner könnte die Topfböden leicht verformen und demnach die korrekte Auflage beeinträchtigen.
- Lassen Sie niemals eine Kochzone eingeschaltet, wenn kein Topf darauf steht. Auf diese Weise würde die Kochzone in kürzester Zeit auf Höchsttemperatur gebracht, was Schäden an den Heizelementen zur Folge haben könnte.

Vorsichtsmaßnahmen und Hinweise



DE

! Das Gerät wurde entsprechend den internationalen Sicherheitsvorschriften entworfen und gebaut. Die im Folgenden aus Sicherheitsgründen wiedergegebenen Hinweise sollten aufmerksam gelesen werden.

Allgemeine Sicherheit

- Diese Anleitungen gelten nur für die Bestimmungsländer, deren Symbole im Handbuch und auf dem Typenschild der Matrikelnummer des Gerätes abgebildet sind.
- Dieses Gerät ist für den nicht professionellen Einsatz in privaten Haushalten bestimmt.
- Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt werden, auch nicht, wenn es sich um einen geschützten Platz handelt. Es ist hoch gefährlich, das Gerät Regen und Gewittern auszusetzen.
- 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. Jeder andere Einsatz (zum Beispiel: zum Beheizen von Räumen) ist als unsachgemäß und gefährlich anzusehen. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle, durch unsachgemäßen, falschen oder unangemessenen Gebrauch verursachte Schäden.**
- Dieses Handbuch bezieht sich auf ein Gerät der Klasse 1 (isoliert), oder der Klasse 2 - Unterklasse 1 (Einbau zwischen zwei Unterschränke).
- Wenn das Gerät in Betrieb ist, werden die Heizelemente und einige Ofentürteile sehr heiß. Berühren Sie sie nicht und halten Sie Kinder vom Ofen fern.
- Vermeiden Sie, dass die Netzkabel anderer Elektrogeräte in Kontakt mit heißen Backofenteilen gelangen.
- Stellen Sie keine wackligen oder verformten Töpfe auf die Brenner und auf die Elektroplatten, um Unfälle durch Umkippen derselben zu vermeiden. Stellen Sie Stieltöpfe so auf die Kochstelle, daß ein zufälliges Anstoßen vermieden wird.
- Die zur Belüftung und Wärmeableitung vorgesehenen Öffnungen dürfen nicht zugestellt bzw. abgedeckt werden.
- Verwenden Sie stets Backofenhandschuhe.
- Benutzen Sie keine brennbaren Flüssigkeiten (Alkohol, Benzin usw.) in der Nähe des eingeschalteten Gerätes.
- Geben Sie keine entflammaren Materialien in das untere Aufbewahrungsfach oder in den Backofen: Sie könnten entflammen, wenn das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- Die internen Flächen des Geschirrwagens (falls vorhanden) können äußerst heiß werden.
- Das Glaskeramikkochfeld ist stoßfest; dennoch kann es durch Stöße bzw. Aufprall von spitzen Gegenständen zerbrechen. Schalten Sie das Kochfeld in einem solchen Fall vom Stromnetz und wenden Sie sich an die Kundendienststelle.
- Sollte die Kochfeldoberfläche gesprungen sein, schalten Sie das Gerät aus, um so mögliche Stromschläge zu vermeiden.
- Vermeiden Sie, dass das Netzkabel anderer Elektrogeräte in Kontakt mit heißen Kochfeldteilen gelangt.
- Bitte berücksichtigen Sie, dass die Kochzonen noch für ca. 30 Minuten nach dem Ausschalten sehr heiß bleiben. Die Restwärme wird auf der entsprechenden Anzeige eingeblendet (siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch).
- Halten Sie sämtliche Gegenstände, die schmelzen könnten, wie Plastikteile oder Kunststoffe sowie Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen von dem Kochfeld fern. Achten Sie besonders auf

Verpackungsmaterial, Frischhaltefolie und Alufolie: Wird derartige Material auf den noch heißen oder warmen Oberflächen belassen, können sie das Kochfeld dauerhaft beschädigen.

- Stellen Sie Stieltöpfe und Pfannen immer mit nach innen gerichteten Griffen auf die Kochstelle, um jegliches Risiko durch unbeabsichtigtes Anstoßen auszuschließen.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose, sondern nur am Netzstecker selbst.
- Ziehen Sie vor der Reinigung oder vor Wartungsmaßnahmen stets den Netzstecker aus der Steckdose.
- Legen Sie bitte keine Metallgegenstände (Messer, Löffel, Deckel usw.) auf das Kochfeld; sie könnten sehr heiß werden.
- Vergewissern Sie sich stets, dass sich die Reglerknöpfe auf Position befinden, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.
- Versuchen Sie bei etwaigen Störungen bitte keinesfalls, Innenteile selbst zu reparieren. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Stellen Sie bitte keine schweren Gegenstände auf der geöffneten Backofentür ab.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder Wahrnehmungsstörungen oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Produktkenntnis geeignet, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder zuvor Anleitungen zum Gerätegebrauch erhalten haben.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug für Kinder.
- Schauen Sie bitte nicht direkt in die Halogenleuchten.
- Wird der Herd auf einem Sockel aufgestellt, dann achten Sie bitte darauf, dass das Gerät auch nicht herunterrutschen kann.

Entsorgung

- Das Verpackungsmaterial entsprechend den lokalen Vorschriften entsorgen. Verpackungsmaterial kann wiederverwertet werden.
- Die europäische Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) sieht vor, dass Haushaltsgeräte nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden dürfen. Die Altgeräte müssen getrennt gesammelt werden, um die Rückführung und das Recycling der Materialien zu optimieren, aus denen die Geräte hergestellt sind, und um mögliche Belastungen der Gesundheit und der Umwelt zu verhindern. Das Müllersymbol ist auf allen Produkten dargestellt, um an die Verpflichtung zur getrennten Abfallsammlung zu erinnern. Für weitere Informationen zur korrekten Entsorgung können sich die Besitzer von elektrischen Haushaltsgeräten an die übergeordnete öffentliche Einrichtung oder an ihren Händler wenden.

Energie sparen und Umwelt schonen

- Für einen sparsamen Energieverbrauch den Backofen in den Stunden zwischen dem späten Nachmittag und dem frühen Morgen verwenden. Mit Hilfe der Programmvorwahl, vor allem dem „Garvorgang mit verzögertem Start“ (*siehe Programme*) können Sie die Benutzung Ihres Backofens in diesem Sinne programmieren.
- Es empfiehlt sich, die Programme DREH-SPIESS und BRATEN stets bei geschlossener Backofentür zu verwenden: Dadurch werden nicht nur optimale Ergebnisse erzielt, sondern auch Energie gespart (ca. 10 %).
- Halten Sie die Dichtungen sauber und in einwandfreiem Zustand, so dass sie gut an der Tür anliegen und keine Wärmeverluste verursachen.
- Dieses Produkt entspricht den Vorschriften der neuen Europäischen Richtlinie zur Einschränkung des Energieverbrauchs im Standby. Werden für 2 Minuten keine Tasten gedrückt, dann stellt sich das Gerät automatisch in den Standby-Modus. Der Standby-Modus wird mit dem stark leuchtenden "Symbol Uhr" angezeigt. Sobald eine Taste gedrückt wird, stellt sich das Gerät wieder in den normalen Betriebsmodus.

Reinigung und Pflege

DE

Stromversorgung trennen

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

Reinigung des Gerätes

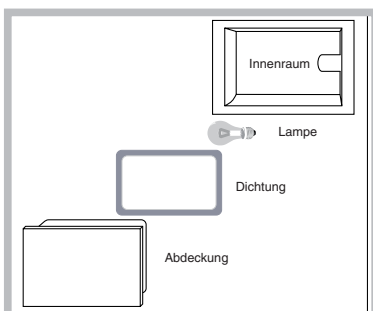
! Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

- 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.
- 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. Bei hartnäckigen Flecken spezielle Reinigungsmittel verwenden. Verwenden Sie zur Reinigung ausreichend Wasser und trocknen Sie das Gerät hinterher sorgfältig. Auf keinen Fall Scheuermittel oder sonstige scharfe Reinigungsmittel verwenden.
- Der Backofen sollte möglichst nach jedem Gebrauch, solange er noch etwas warm ist, gereinigt werden. Hierzu warmes Wasser und ein Reinigungsmittel verwenden. Mit Wasser nachspülen und mit einem weichen Tuch trocken. Scheuermittel vermeiden.
- Das Zubehör lässt sich wie normales Geschirr reinigen (spülmaschinenfest).
- Das Bedienfeld wird mit einem weichen Schwamm oder Tuch von Fett und Schmutz befreit.
- Sollte stark kalkhaltiges Wasser oder ein scharfes phosphorhaltiges Spülmittel für längere Zeit darauf stehen bleiben, können auf den Edelstahlteilen Flecken zurückbleiben. Es ist ratsam, diese Teile nach der Reinigung gut nachzuspülen und trocken zu reiben.

Kontrolle der Backofendichtungen

Den Zustand der Dichtung an der Backofentür in regelmäßigen Abständen prüfen. Wenden Sie sich im Falle einer Beschädigung dieser Dichtung an die nächstgelegene Kundendienststelle. Es empfiehlt sich, den Backofen bis zur erfolgten Reparatur nicht zu verwenden.

Austausch der Backofenlampe



Die Backofenlampe wie folgt ersetzen:

1. Die Glasabdeckung mithilfe eines Schraubenziehers entfernen.
2. Die Lampe ausschrauben und durch eine neue Lampe desselben Typs ersetzen: Leistung 15 W, Sockel E 14. Bringen Sie die Abdeckung wieder an. Achten Sie hierbei darauf, dass die Dichtung ordnungsgemäß eingelegt wird (siehe Abbildung).

Reinigen des Glaskeramik-Kochfelds

! Der Einsatz von Scheuermitteln oder scharfen oder chemischen Reinigungsmitteln, wie Backofensprays, Fleckenentferner, Rostentfernungsmittel, Reiniger in Pulverform und Scheuerschwämme, die die Oberfläche des Kochfeldes hoffnungslos beschädigen würden, ist zu vermeiden.

- Zur täglichen Pflege genügt es, das Kochfeld mit einem feuchten Schwamm abzuwischen und mit Küchenpapier abzutrocknen.
- Bei besonders starker Verschmutzung sollte ein spezielles Reinigungsmittel für Glaskeramik verwendet werden; anschließend ist das Kochfeld mit Wasser abzuspülen und sorgfältig abzutrocknen.
- Starke Verschmutzungen lassen sich mit einem Schaber (Klingenschaber) entfernen. Sie sollten so schnell wie möglich - und nicht erst nach Abkühlen des Kochfeldes - entfernt werden, um zu vermeiden, dass sich die Verschmutzungen festsetzen. Gute Ergebnisse lassen sich auch mit einem -für Glaskeramik geeigneten Spezialschwamm aus Edelstahlwolle - und einer einfachen Spüllauge erzielen.
- Auf dem Kochfeld versehentlich geschmolzene Alufolie, Plastikteile oder Kunststoffe, sowie Zuckerreste müssen umgehend mit einem Schaber von der noch warmen Oberfläche entfernt werden.
- Nach der Reinigung kann das Kochfeld mit einem Pflegeprodukt nachbehandelt werden: Der unsichtbare Schutzfilm, den ein solches Produkt hinterlässt, schützt die Oberfläche vor eventuell überkochenden Speisen. Es empfiehlt sich, diese Nachbehandlung bei lauwarmem oder abgekühltem Gerät vorzunehmen.
- Achten Sie bitte darauf, das Kochfeld nach der Reinigung stets mit klarem Wasser abzuspülen und anschließend abzutrocknen. Rückstände der Reinigungsmittel könnten sich nämlich bei der nächsten Benutzung des Kochfeldes ihrerseits festsetzen.

Spezialreinigungsmittel für Glaskeramik-Kochfelder	Wo sind diese erhältlich ?
Klingenschaber und Ersatzklingen	Haushaltwaren Warenhäusern
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP Andere Produkte f.Glaskeramik	Haushaltwaren Hobbyläden Warenhäusern Supermärkten

* Nur an einigen Modellen

PYROLYSE-Selbstreinigung


Während des pyrolyse-Reinigungsprogramms werden im Backofeninneren Temperaturen von bis zu 500°C erzielt, dank dessen zurückgebliebene Speisereste verkohlt werden. Der Schmutz wird regelrecht zu Asche. 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 Rückstände aufglimmen. Es handelt sich um einen völlig normalen spontanen Verbrennungsvorgang, der keine Risiken in sich birgt.


Vor Aktivierung einer PYROLYSE:

- Größere Speisereste aus dem Backofeninneren mit einem feuchten Schwamm entfernen. Keine Reinigungsmittel verwenden.
- Das gesamte Zubehör aus dem Backofen entfernen.
- Etwaige Geschirrtücher oder Topflappen vom Backofengriff entfernen.
- Den Drehschalter PROGRAMME auf „0“ positionieren.

! Wenn der Backofen sehr heiß ist, startet der Pyrolysevorgang möglicherweise nicht. Den Backofen abkühlen lassen.


! Das Programm kann nur bei geschlossener Backofentür aktiviert werden.

Zur Aktivierung der PYROLYSE-SELBSTREINIGUNG die Taste  etwa 4 Sekunden lang drücken. Die gewünschte Reinigungsstufe kann über den Drehschalter ZEITEINSTELLUNG festgelegt werden, wobei die Dauer voreingestellt ist und nicht abgeändert werden kann.

1. Sparprogramm (ECO): Drehschalter in Richtung „-“ drehen. Dauer: 1 Stunde.
2. Normalprogramm (NOR): Anfangsleistungsstufe. Dauer: 1 Stunde und 30 Minuten.
3. Intensivprogramm (INT): Knopf in Richtung „+“ drehen. Dauer: 2 Stunden.
4. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste .





Auch für den PYROLYSE-Zyklus kann, wie für jeden normalen Garvorgang, programmiert werden, wann dieser beendet werden soll (*siehe Programmierung des Endes des Selbstreinigungsvorgangs*).


Sicherheitsvorrichtungen

- Das Aufleuchten des auf dem Display befindlichen Symbols  ist ein Zeichen dafür, dass die Backofentür ab dem Moment automatisch gesperrt wurde, an dem sehr hohe Temperaturwerte erreicht wurden.

- Das Symbol **STOP** weist darauf hin, dass durch Drücken der Taste  der Reinigungsvorgang jederzeit unterbrochen werden kann.
- Bei einer etwaigen Störung wird die Stromversorgung der Heizelemente getrennt.
- Die vorgenommenen Einstellungen (Dauer und Programmende) können bei gesperrter Backofentür nicht mehr abgeändert werden.

Programmierung des Endes des Selbstreinigungsvorgangs

1. Drücken Sie die Taste , bis auf dem DISPLAY das Symbol  und die zwei Digit-Anzeigen blinken.
 2. Drehen Sie den Knopf ZEITEINSTELLUNG in Richtung „+“ und „-“, um die Stunden einzustellen.
 3. Drücken Sie erneut die Taste , bis auf dem DISPLAY die nächsten zwei Digit-Anzeigen blinken.
 4. Drehen Sie den Knopf ZEITEINSTELLUNG in Richtung „+“ und „-“, um die Minuten einzustellen.
 5. Drücken Sie erneut die Taste , um die Eingabe zu bestätigen;
 6. Nach Ablauf der Zeit zeigt das DISPLAY die Anzeige END an und das akustische Signal wird aktiviert.
- Beispiel: Es ist 9.00 Uhr, und es wird ein PYROLYSE-Sparprogramm mit voreingestellter Dauer von 1 Stunde gewählt. Programmierung des Programmendes: 12.30 Uhr. Das Programm startet um 11.30 Uhr automatisch.

Die eingeschalteten Symbole  und  sind ein Zeichen dafür, dass eine Programmierung durchgeführt worden ist. Auf dem DISPLAY wird abwechselnd die als PYROLYSE-Ende programmierte Uhrzeit und die PYROLYSE-Dauer eingeblendet.

Ende 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. Den Staub bei abgekühltem Backofen mit einem feuchten Schwamm entfernen. Wenn die vorhandene Ofenwärme für einen Garvorgang genutzt werden will, ist es nicht erforderlich, diese Staubablagerungen sofort zu entfernen. Sie sind unschädlich.

Achtung:

Das Gerät ist mit einem Diagnosesystem ausgestattet, dank dem etwaige Betriebsstörungen erfasst werden können. Diese werden auf dem Display durch Meldungen folgenden Typs angezeigt: "F" gefolgt von Nummern. In diesem Fall den Kundendienst anfordern.

! Wenden Sie sich nur an autorisierte Techniker.

Geben Sie bitte Folgendes an:

- die genaue Beschreibung des Fehlers
- das Gerätemodell (Mod.)
- die Seriennummer (S/N).

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

DE