

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

English, 16

**FR**

Français, 31

**NL**Nederlands,  
46**DE**

Deutsch, 61

**FL 836 XA****FL 836 AN****FL 836 MT**

## Sommario

### Installazione, 2-3

Posizionamento  
Collegamento elettrico

### Descrizione dell'apparecchio, 4

Vista d'insieme  
Pannello di controllo  
Display

### Avvio e utilizzo, 5-6

Prima accensione  
Impostare l'orologio  
Impostare il contaminuti  
Sicurezza Bambini  
Modalità DEMO  
Avviare il forno  
Targhetta caratteristiche

### Programmi, 7-11

Programmi di cottura Crèation  
Programmi di cottura automatici Succès  
Programmare la cottura  
Consigli pratici di cottura  
Tabella cottura Crèation  
Tabella cottura Succès

### Precauzioni e consigli, 12

Sicurezza generale  
Smaltimento  
Risparmiare e rispettare l'ambiente

### Manutenzione e cura, 13-14

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

### Assistenza, 15

Assistenza attiva 7 giorni su 7

**IT****Scholtès**

# Installazione

IT

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

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

## Posizionamento

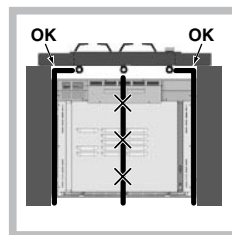
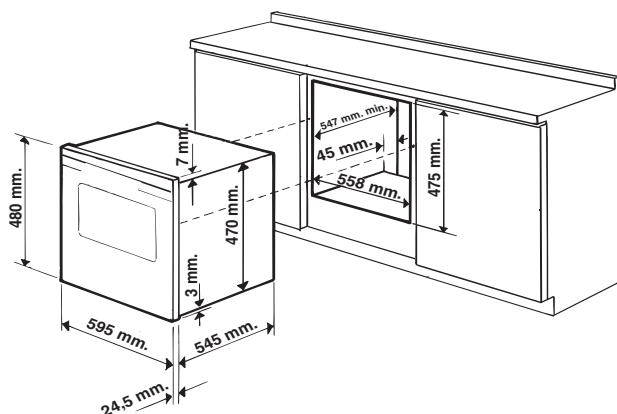
! Gli imballaggi non sono giocattoli per bambini e vanno eliminati secondo le norme per la raccolta differenziata (*vedi Precauzioni e consigli*).

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

## Incasso

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

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



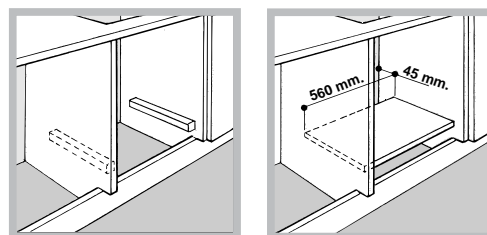
raffreddamento

! Nel caso di inserimento sottotavolo, verificare che il tubo del piano cottura sia posizionato correttamente e non possa interferire con il forno durante l'installazione né ostruire le feritoie posteriori del ventilatore di

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

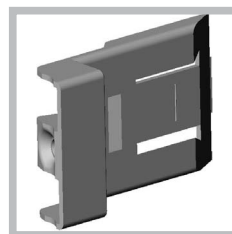
## Aerazione

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

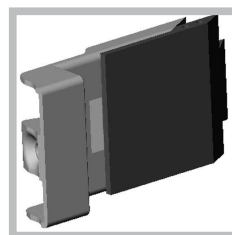


## Centraggio e fissaggio

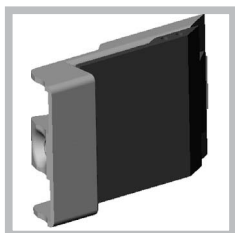
Regolare i 2 tacchetti posti lateralmente al forno, in corrispondenza dei 2 fori superiori della cornice perimetrale, in base allo spessore della fiancata del mobile:



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



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



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

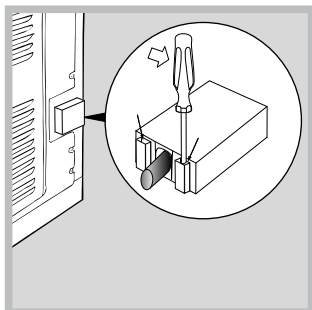
Per fissare l'apparecchio al mobile: aprire la porta del forno e avvitare 2 viti a legno nei 2 fori superiori della cornice perimetrale.

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

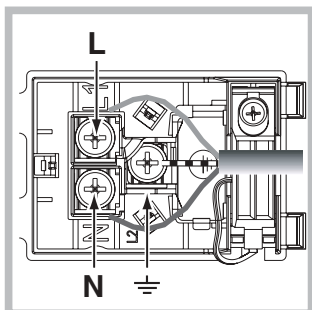
## Collegamento elettrico

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

### Montaggio del cavo di alimentazione



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



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

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

### Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato nella targhetta caratteristiche (vedi a fianco).

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

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

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

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

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

! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

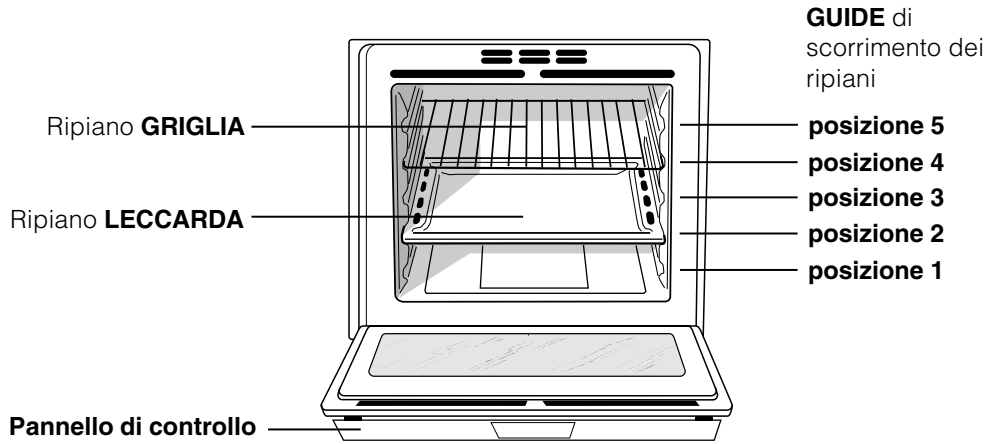
! Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati (vedi Assistenza).

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

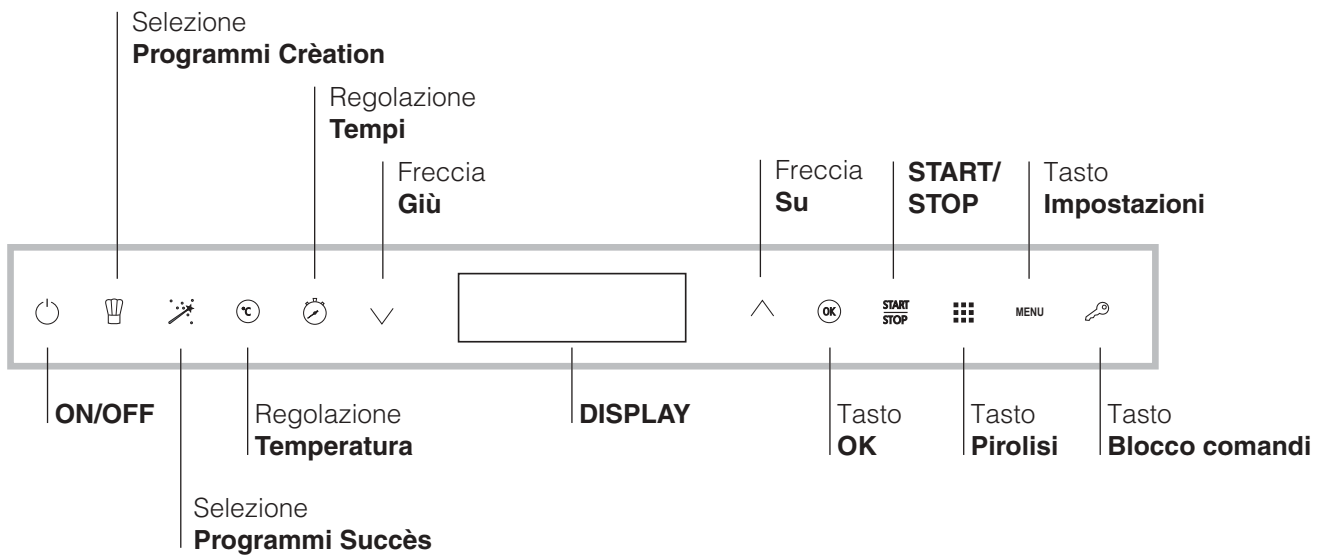
# Descrizione dell'apparecchio

IT

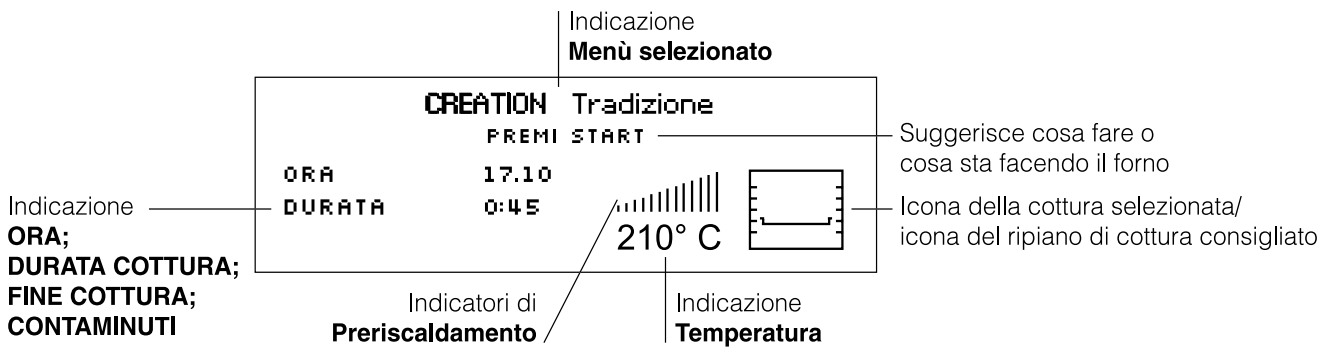
## Vista d'insieme



## Pannello di controllo



## Display




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

! Ad ogni accensione il forno è impostato sul Menù Crèation

! All'accensione del forno, se l'utente non tocca alcun tasto, il forno si spegnerà automaticamente dopo 2 minuti

## Prima accensione


Dopo l'allacciamento alla rete elettrica, alla prima alimentazione, accendere il pannello di controllo premendo il tasto . Compare la lista delle lingue nel menù SETUP. Per scegliere la lingua desiderata selezionarla con i tasti  $\vee$  e  $\wedge$ . Il carattere in grassetto indica quale lingua è selezionata. Per confermare premere il tasto "OK".

Una volta effettuata la scelta, il display visualizzerà i seguenti parametri:

LINGUA	Selezione della lingua
ORA	Impostazione dell'ora
TONO	Tono della tastiera
OROLOGIO	Visualizzazione dell'orologio
INFO SICUREZZA	Visualizzazione testo info
ESC	Uscita dal setup

! Dopo aver impostato la lingua nel menù SETUP, trascorso un tempo di 60 secondi di non utilizzo il display passa al menù Crèation.


## Impostare l'orologio

Per impostare l'orologio, accendere il forno premendo il tasto ; premere il tasto "MENU" e seguire la procedura indicata.

1. selezionare la voce ORA e premere il tasto "OK" per modificare;
2. regolare l'ora tramite i tasti  $\vee$  o  $\wedge$ ;
3. premere il tasto "OK" per confermare;
4. ripetere l'operazione per i minuti.

## Impostare il contaminuti

Il contaminuti è impostabile sia a forno spento che acceso quando si è all'interno del menù di una cottura: a tempo scaduto il forno emette un segnale acustico, che si arresta dopo un minuto o premendo una qualsiasi icona.


Per impostare il contaminuti premere il tasto  e regolare i minuti tramite i tasti  $\vee$  o  $\wedge$ .

Premere il tasto "OK" per confermare.

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

## Sicurezza Bambini

La funzione Sicurezza Bambini permette di bloccare la porta e i tasti del forno.

Per l'attivazione premere il tasto  e poi il tasto "OK" per confermare.


Per disattivare ripetere la procedura indicata.


La sicurezza bambini è attivabile quando il forno è in cottura, oppure è spento, oppure è stato impostato un fine cottura e premuto lo start. La sicurezza bambini è disattivabile in tutti i casi precedenti e anche quando il forno ha terminato la cottura.

## Modalità Demo

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

Per attivare la modalità DEMO, da forno acceso,





premere in sequenza il tasto , il tasto  $\wedge$  ed il tasto "OK".



Per disattivare, da forno acceso, premere in sequenza il tasto  ed il tasto  $\wedge$ . Viene emesso un segnale acustico e il display visualizza "Demo Off".

La modalità Demo è attivabile solo quando il forno è acceso e non è stata avviata nessuna cottura.

## Avviare il forno

! Ad ogni accensione il forno è impostato sul Menù Crèation

1. Accendere il pannello di controllo premendo il tasto .
2. Premere il tasto del programma di cottura desiderato Crèation  o Succès . Il display visualizza la lista dei programmi selezionabili.
4. Tramite i tasti  $\vee$  o  $\wedge$  selezionare il programma desiderato e confermare premendo "OK". Il display visualizza temperatura e durata preimpostate (solo la durata per cotture Succès).
3. Premere il tasto "START/STOP" per avviare la cottura.
4. Il forno entra nella fase di preriscaldamento.
5. Un segnale acustico e l'accensione di tutti gli indicatori preriscaldamento segnalano che il preriscaldamento è completo.
6. Durante la cottura è sempre possibile:
  - modificare la temperatura premendo il tasto ,
  - regolare tramite i tasti  $\vee$  o  $\wedge$  e confermare premendo "OK" (solo per cotture Crèation);

- programmare la durata di una cottura (solo per cotture Crèation);
- interrompere la cottura premendo il tasto "START/STOP";
- impostare il contaminuti ;
- spegnere il forno premendo il tasto .

7. In caso di black-out, se la temperatura del forno non si è abbassata troppo, l'apparecchio è dotato di un sistema che riattiva il programma dal punto in cui è stato interrotto. Le pianificazioni in attesa di avvio, invece, non vengono ripristinate al ritorno della corrente e devono essere riprogrammate.

- ! Nei programmi ROSTICCERIA e GRILL 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 sopra al pannello di controllo del forno.

All'inizio del programma PIROLISI la ventola funziona a bassa velocità. Alla fine del programma PIROLISI la ventola funziona alla massima 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.

TARGHETTA CARATTERISTICHE	
<b>Dimensioni *</b>	larghezza cm 43,5 altezza cm 32 profondità cm 41,5
<b>Volume *</b>	lt. 58
<b>Collegamenti elettrici</b>	tensione a 220-240V ~ 50/60Hz potenza massima assorbita 2800W
<b>ENERGY LABEL *</b>	Direttiva 2002/40/CE sull'etichetta dei forni elettrici. Norma EN 50304  Consumo energia dichiarazione Classe convezione Forzata - funzione di riscaldamento:  * Rosticceria.
  	Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie: 73/23/CEE del 19/02/73 (Bassa Tensione) e successive modificazioni 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni. 2002/96/CE

\* Senza guide estraibili

## Programmi di cottura Crèation

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

Il programma **Crèation**  comprende tutte le cotture manuali.

Per ciascuna di esse, il forno gestisce unicamente i parametri essenziali per la riuscita di tutte le ricette, dalle più semplici alle più sofisticate: temperatura, fonte di calore, tasso d'umidità e circolazione forzata dell'aria sono valori che vengono controllati automaticamente.

Questo capitolo è stato realizzato con la preziosa collaborazione del nostro esperto culinario. Invitiamo a seguire i suoi consigli al fine di sfruttare appieno la sua esperienza e ottenere una cottura sempre perfetta.

Le funzioni di cottura, le temperature e i ripiani di posizionamento delle pietanze da selezionare sono esattamente gli stessi da lui usati abitualmente per ottenere i migliori risultati.

Per ciascuna funzione **Crèation**, nella tabella seguente viene indicato se la pietanza va infornata a **freddo** o a **caldo**. Il rispetto di queste indicazioni garantisce un risultato di cottura ottimale.

Se si desidera infornare a caldo, attendere la fine del preriscaldamento, segnalata da una sequenza di segnali acustici.

La temperatura viene determinata automaticamente in base al tipo di cottura scelto; tuttavia è possibile modificarla per adattarla alla specifica ricetta da realizzare.

È possibile anche impostare una durata di cottura con inizio immediato o ritardato.

### Programma **MULTILIVELLO**

Si attivano tutti gli elementi riscaldanti ed entra in funzione la ventola. 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 **GRILL**

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

### Programma **GIRARROSTO**

Si attiva l'elemento riscaldante superiore ed entra in funzione il girarrosto. La funzione è ottimizzata per le cotture al girarrosto. Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.

### Programma **GRATIN**

Si attivano gli elementi riscaldanti superiore e circolare ed entra in funzione la ventola. Unisce all'irradiazione termica unidirezionale la circolazione forzata dell'aria all'interno del forno. Ideale per cibi gratinati, lasagne, ecc... Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.

### Programma **FORNO TRADIZIONE**

Con questa cottura tradizionale è meglio utilizzare un solo ripiano. Cottura raccomandata per cotture lente o bagnomaria. Per la cottura a bagnomaria è consigliabile mettere l'acqua direttamente nella leccarda.

### Programma **ROSTICCERIA**

Si attivano gli elementi riscaldanti superiore e circolare ed entra in funzione la ventola. 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 **LIEVITAZIONE**

Si attiva l'elemento riscaldante circolare ed entra in funzione la ventola solo in fase di riscaldamento. La temperatura del forno è ideale per l'attivazione del processo di lievitazione. Durante la lievitazione tenere la porta del forno chiusa.

### Programma **BRIOCHE**

L'utilizzo combinato dell'elemento riscaldante superiore e circolare rendono questo programma di cottura ideale per dolci a base di lievito naturale.

### Programma **CROSTATE**

L'utilizzo combinato dell'elemento riscaldante superiore e circolare rendono questo programma di cottura ideale per dolci a pasta sfoglia o pasta frolla.

### Programma **DOLCI**

Questo programma di cottura è indicato per tutti i dolci di pasticceria non inclusi in BRIOCHE e CROSTATE (ad es. piccoli bignè, pan di spagna, ecc...).



#### Programma **MERINGA BIANCA/AMBRATA**

Le temperature sono preimpostate e non modificabili. Il programma MERINGA BIANCA è ideale per l'asciugatura delle meringhe. Il programma MERINGA AMBRATA è ideale per la cottura delle meringhe.



#### Programma **SCONGELAMENTO**

La ventola posta sul fondo del forno fa circolare l'aria a temperatura ambiente attorno al cibo. E' indicato per lo scongelamento di qualsiasi tipo di cibo, ma in particolare per cibi delicati che non vogliono calore come ad esempio: torte gelato, dolci alla crema o con panna, dolci di frutta.



#### Programmi **BASSA TEMPERATURA**

Questo tipo di cottura, utilizzato da anni dai professionisti del settore, consente di cucinare gli alimenti (carni, pesci, frutta, verdura) a temperature molto basse (da 85 a 120 °C), garantendo una cottura perfetta ed esaltando al massimo le qualità gustative. I vantaggi non sono da sottovalutare:

- essendo le temperature di cottura molto basse (in genere, inferiori alla temperatura d'evaporazione), la dispersione dei sughi di cottura dovuta all'evaporazione viene notevolmente ridotta e l'alimento acquista morbidezza;
- nella cottura di carni, le fibre muscolari si ritirano meno rispetto a una cottura classica. Il risultato è una carne più tenera che non necessita di una fase di riposo dopo la cottura. La doratura della carne dovrà essere effettuata prima di infornare.

#### **La cottura a bassa temperatura sottovuoto,**

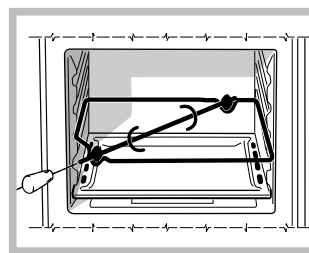
utilizzata da 30 anni dai più grandi chef, presenta numerose qualità:

- gastronomiche: consente di concentrare gli aromi rispettando le caratteristiche gustative dell'alimento e mantenendone la morbidezza e la tenerezza.
- igieniche: poiché vengono rispettate le norme d'igiene, questo tipo di cottura protegge gli alimenti contro gli effetti nocivi dell'ossigeno e garantisce una conservazione più prolungata delle pietanze nel frigorifero.
- organizzative: grazie al prolungamento della durata di conservazione, è possibile preparare i piatti con largo anticipo.
- dietetiche: questa cottura limita l'utilizzo delle sostanze grasse e permette quindi di realizzare una cottura leggera e digeribile.
- economiche: riduce notevolmente il calo di peso dei prodotti.


Per utilizzare questa tecnica, è necessario possedere una macchina sottovuoto dotata di appositi sacchetti. Seguire attentamente le istruzioni indicate per il confezionamento sottovuoto degli alimenti.

La tecnica del sottovuoto permette anche la conservazione dei prodotti crudi (frutta, verdura, ecc.) e dei prodotti già cotti (cottura tradizionale).

#### **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 il programma .

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

#### **Programmi di cottura automatici Succès**

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

Il programma **Succès**  comprende tutte le cotture automatiche realizzate e impostate dal nostro chef. Tutte le funzioni **Succès** sono completamente automatiche: la **temperatura** e la **durata di cottura** sono **prestabilite** e non possono essere modificate 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 (solamente la funzione "Pizzeria" richiede una valutazione finale da parte dell'utente). Questo capitolo è stato realizzato con la preziosa collaborazione del nostro esperto culinario. Invitiamo a seguire i suoi consigli al fine di sfruttare appieno la sua esperienza e ottenere una cottura sempre perfetta. Le funzioni di cottura, le temperature e i ripiani di posizionamento delle pietanze da selezionare sono esattamente gli stessi da lui usati abitualmente per ottenere i migliori risultati. Tutte le cotture Succès sono ad infornatura a freddo tranne Pizzeria (vedere paragrafo successivo). Per i programmi **ARROSTO...** e **CROSTATE...** è



possibile programmare un inizio di cottura ritardato.



#### Programma **ARROSTO...**

Utilizzare questa funzione per cuocere carni di vitello, maiale, agnello. Infornare a forno freddo. E' comunque possibile infornare anche a forno caldo.



#### Programma **CROSTATE...**

Questa funzione è ideale per la cottura di dolci sia a base di lievito naturale, sia a base di lievito chimico e senza lievito. Infornare a forno freddo. E' comunque possibile infornare anche a forno caldo.



#### Programma **PIZZA / PIZZERIA**

Utilizzare questa funzione per realizzare della pizza. Fare riferimento al capitolo seguente per la ricetta e dettagli. Per il programma **PIZZA** si deve sempre scegliere il livello di cottura desiderato.

Per il programma **PIZZERIA** il forno indica il **momento di infornare** tramite un segnale acustico e la visualizzazione del messaggio **CONFERMARE INFORNATURA**.



#### Programma **PIZZA**

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

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

#### **Ricetta per la PIZZA :**

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

- Lievitazione nell' ambiente : 1 ora.
- Infornare a forno freddo o caldo

- Lanciare la cottura  PIZZA



#### Programma **PANE**

Utilizzare questa funzione per realizzare del pane. Fare riferimento al capitolo seguente per la ricetta e dettagli. 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 nella leccarda sopra la teglia con l'impasto e lanciare la cottura con il forno freddo;**
- la lievitazione del impasto va fatto a temperatura ambiente per 1 ora o 1 ora e mezzo, in funzione della temperatura della stanza, e in pratica, fino al raddoppio


del impasto.

#### **Ricetta per il PANE :**

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

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

Processo:

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

## **Programmare la cottura**

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



### **Programmare la durata**

Premere il tasto , poi:

1. Selezionare la voce "DURATA" e premere "OK" per confermare.
  2. Regolare il tempo premendo i tasti  $\vee$  e  $\wedge$ .
  3. Premere "OK" per confermare.
  4. Selezionare la voce "ESCI" e premere "OK" per confermare. L'impostazione viene memorizzata.
  5. A tempo scaduto viene emesso un segnale acustico e il forno si spegne.
- Esempio: sono le 9:00 e viene programmata una durata di 1 ora e 15 minuti. Il programma si arresta automaticamente alle 10:15.

! La durata è impostabile sono per cotture Crèation.

## Programmare una cottura ritardata

1. Premere il tasto  e seguire la procedura da 1 a 3 descritta per la durata.
  2. Selezionare la voce "FINE COTTURA" e premere "OK" per confermare.
  3. Regolare l'ora tramite i tasti  $\vee$  o  $\wedge$ .
  4. Premere il tasto "OK" per confermare.
  5. Premere nuovamente i tasti  $\vee$  o  $\wedge$  per regolare i minuti.
  6. Premere il tasto "OK" per confermare.
  9. Premere il tasto "START" per attivare la programmazione.
  10. A tempo scaduto viene emesso un segnale acustico e il forno si spegne.
    - 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.
- Il messaggio sul display "cottura in attesa" segnala che è stata effettuata una programmazione. Sul display vengono visualizzate l'ora di fine cottura e la durata.
- Si può modificare l'ora di fine cottura finché il forno è nella modalità di attesa seguendo la procedura sopra indicata. Per annullare una programmazione impostare la durata a 0:00 oppure spegnere il forno .

! Impostando la durata è possibile programmare una cottura ritardata.

## Consigli pratici di cottura

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

! Nelle cotture GIRAROSTO, GRATIN 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.

### GRATIN

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





## Tabella cottura Crèation

! I programmi di cottura Crèation hanno le temperature di cottura preimpostata.

Funzione	Cottura raccomandata per ...	Livello leccarda	Livello griglia 1	Livello griglia 2	Informatura	Nota	
	Multilivello	Cottura contemporanea di più pietanze su 2 o 3 livelli senza trasmissione di odori o sapori	1	3	5 (se cottura su 3 livelli)	caldo	Se si utilizza questa funzione per una cottura singola, inserire la leccarda sul 2° ripiano.
	Grill	Bisteche di manzo, pesci, grigliate, gratin al piatto, ecc.	1	Il livello dipende dallo spessore degli alimenti da grigliare		Caldo	
	Girarrosto	Cottura di carni bianche o rosse	1	3 (girarrosto)		Freddo	
	Gratin	Cibi al gratin (gratin di patate, zuppa parmentier, lasagne, ecc.)	2			Freddo	Se si desidera ritoccare la doratura di una pietanza gratinata già cotta e calda, scegliere la funzione grill. Temperatura (210 °C) non modificabile.
	Tradizione	Cotture lente (backenhof, manzo bourguignon, spezzatini, ecc.) o cotture a bagno-maria (terrines, creme, ecc.)	2			Caldo	Per la cottura a bagno-maria, è possibile mettere l'acqua direttamente nella leccarda.
	Rosticceria	Arrosti (carne bianca o rosse)	1	2		Freddo	La temperatura consigliata garantisce una cottura perfetta ed evita la produzione di fumo. Se la carne è stata posizionata su un vassoio, inserire la leccarda sul 2° ripiano.
	Lievitazione	Lievitazione degli impasti con lievito naturale (brioche, pane, torta allo zucchero, croissant, ecc.)	2			Freddo	Temperatura (40 °C) non modificabile.
	Brioche	Dolci di pasticceria (a base di lievito naturale)	2			Caldo	Se si desidera cuocere una pizza, si consiglia di portare la temperatura a 220 °C.
	Crostate	Torte dolci o salate (pasta frolla o pasta sfoglia)		2		Caldo	Perfetta cottura a fuoco vivo della base e adeguata doratura della decorazione.
	Dolci	Tutti i dolci di pasticceria non inclusi in Brioche e Crostate (piccoli bigné, quattro quarti, pan di Spagna, panzerotti, clafoutis, ecc.)	2			Caldo	Se si utilizza un solo ripiano, posizionare la preparazione (bigné, panzerotti, ecc.) o la tortiera (pan di Spagna, ecc.) sulla leccarda.
	Meringhe bianche	Asciugatura delle meringhe	2			caldo	Temperatura (70 °C) non modificabile - Meringhe molto bianche e croccanti - Durata di asciugatura relativamente lunga
	Meringhe ambrate	Cottura di meringhe	2			Caldo	Temperatura (110 °C) non modificabile - Meringhe dorate, croccanti all'esterno e soffici all'interno.
	Scongellamento		1	2			Il metodo consigliato rimane lo scongelamento lento in frigorifero. Utilizzando il forno si ha un risparmio di tempo del 50%. Funzione idonea per tutti gli alimenti crudi o cotti.
	Bassa temperatura 85	Carni, verdure, pesci, ecc.	2			Freddo	
	Bassa temperatura 95	Carni, verdure, pesci, ecc.	2			Freddo	
	Bassa temperatura 120	Carni, verdure, pesci, ecc.	2			Freddo	
	Riscaldamento	Piatti precotti	2			Freddo	Temperatura (140 °C) non modificabile.
	Pastorizzazione	Frutta, verdura, ecc.	2			Freddo	I contenitori di piccole dimensioni possono essere posizionati su 2 livelli (leccarda 1° ripiano e griglia 3° ripiano). Lasciare raffreddare i contenitori all'interno del forno.

## Tabella cottura Succès

! I programmi di cottura Succès hanno temperatura e durata di cottura preimpostata.

Funzione	Cottura raccomandata per ...	Livello leccarda	Livello griglia 1	Livello griglia 2	Informatura	Nota
	Arrosto di manzo	Arrosto di manzo	1	2	Freddo	Se la carne è stata posizionata su un vassoio, appoggiare quest'ultimo nella leccarda sul 2° ripiano. In caso di forno già caldo, è possibile infornare a caldo.
	Arrosto di vitello	Arrosto di vitello	1	2		
	Arrosto di maiale	Arrosto di maiale	1	2		
	Pollo arrosto	Pollo arrosto	1	2		
	Coscia d'agnello	Coscia d'agnello	1	2		
	Crostate	Torte salate o dolci (pasta sablée, pasta frolla o pasta sfoglia)		2	Freddo	Per una cottura multipla, posizionare la leccarda sul 1° ripiano e le griglie sul 3° e 5° ripiano. Se il forno è già caldo, è possibile infornare a caldo.
	Brioche	Dolci a base di lievito naturale (brioche, dolce alle mandorle, ecc.)	2			
	Cake	Dolci a base di lievito chimico (quattro quarti, biscotti mazzati, ecc.)	2			
	Dolci	Dolci senza lievito (clafoutis, torta pithivier alle mandorle, torta rustica, ecc.)	2			
	Pizze	Pizze alte, focacce (impasto di pane)	2		Caldo	Stendere l'impasto direttamente sulla leccarda. Per una cottura multipla, posizionare la leccarda sul 1° ripiano e le griglie sul 3° e 5° ripiano. Inserire la pietra per pizza per preriscaldarla. Attendere la visualizzazione del messaggio CONFERMARE INFORNATURA per infornare la pizza con la pala
	Pizzeria	Pizze molto sottili (impasto di pane)		4 (pietra refrattaria su griglia)		
	Pane	*		*		*

# Precauzioni e consigli

IT

! 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

! La tastiera del forno non è a sfioramento pertanto per un corretto utilizzo dei comandi si consiglia di esercitare una leggera pressione sui tasti.

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

- In caso di guasto, in nessun caso accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. Contattare l'Assistenza (*vedi Assistenza*).
- Non appoggiare oggetti pesanti sulla porta del forno aperta.
- Evitare urti accidentali sulla maniglia che potrebbero danneggiarne il vetro.

## Smaltimento

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

## Risparmiare e rispettare l'ambiente

- Azionando il forno negli orari che vanno dal tardo pomeriggio fino alle prime ore del mattino si collabora a ridurre il carico di assorbimento delle aziende elettriche. Le opzioni di programmazione dei programmi, in particolar modo la "cottura ritardata" (*vedi Programmi*) e la "pulizia automatica ritardata" (*vedi Manutenzione e cura*), permettono di organizzarsi in tal senso.
- Si raccomanda di effettuare sempre le cotture al GIRAROSTO, GRILL 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.

## Escludere la corrente elettrica

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

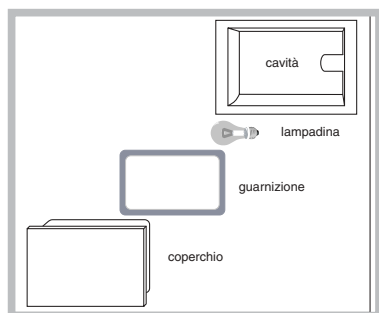
## Pulire l'apparecchio

- Le parti esterne smaltate o inox e le guarnizioni in gomma possono essere pulite con una spugna imbevuta di acqua tiepida, e sapone neutro. Se le macchie sono difficili da asportare usare prodotti specifici. Si consiglia di sciacquare abbondantemente e di asciugare dopo la pulizia. Non usare polveri abrasive o sostanze corrosive.
- L'interno del forno va pulito preferibilmente ogni volta dopo l'uso, quando è ancora tiepido. Usare acqua calda e detersivo, risciacquare e asciugare con un panno morbido. Evitare gli abrasivi.
- Gli accessori possono essere lavati come normali stoviglie, anche in lavastoviglie ad eccezione delle guide scorrevoli.
- Si consiglia di non spruzzare detersivi direttamente sulla zona comandi ma di utilizzare una spugna.
- Per rimuovere eventuali residui di sporco dal vetro interno della porta forno utilizzare del detersivo.
- per la pulizia non utilizzare apparecchi a vapore

## Controllare le guarnizioni

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

## Sostituire la lampadina



Per sostituire la lampadina di illuminazione del forno:

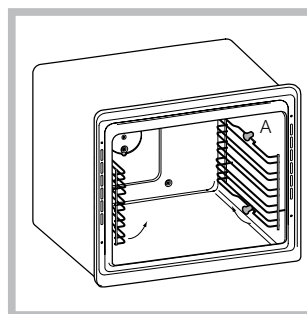
1. Togliere il coperchio in vetro, servendosi di un cacciavite.

2. Svitare la lampadina e sostituirla con una analoga: potenza 15 W, attacco E 14.

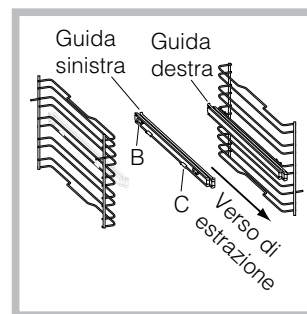
Rimontare il coperchio, prestando attenzione a posizionare correttamente la guarnizione (*vedi figura*).

## Montaggio del Kit Guide Scorrevoli

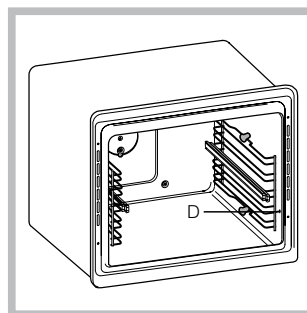
Per montare le guide scorrevoli:



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



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



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

4. Infine incastrare i telai sui distanzieri A.

! Non inserire le guide scorrevoli alla posizione 5.

## Pulizia automatica PIROLISI

Il programma PIROLISI porta la temperatura interna del forno a raggiungere i 500°C e attiva il processo di pirolisi, ossia la carbonizzazione dei residui. Lo sporco viene letteralmente incenerito.

Durante la pulizia automatica, le superfici possono diventare molto calde: tenere i bambini a distanza. Attraverso il vetro della porta forno è possibile notare alcune particelle che si illuminano: si tratta di una combustione istantanea, assolutamente normale, che non comporta alcun pericolo.

! Il forno è in grado di avvisare l'utente quando è necessario effettuare un ciclo di pulizia; sul display appare "PIROLISI Consigliata - VUOI AVVIARE?"; selezionare "sì" per scegliere il livello del ciclo di pulizia desiderato.


Prima di attivare PIROLISI:

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

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

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

Per attivare PIROLISI premere il tasto  poi

premere il tasto . Con i tasti  $\vee$  o  $\wedge$  scegliere il livello di PIROLISI desiderato con durata preimpostata e non modificabile:

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

Premere il tasto "OK" per confermare.


Premere il tasto "START/STOP" per iniziare la PIROLISI.

## Dispositivi di sicurezza

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

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

## Programmare la pulizia automatica ritardata

1. Premere il tasto .
2. Selezionare la voce FINE COTTURA e premere "OK" per confermare.
3. Regolare l'ora tramite i tasti  $\vee$  o  $\wedge$ .
4. Premere il tasto "OK" per confermare.
5. Premere nuovamente i tasti  $\vee$  o  $\wedge$  per regolare i minuti.
6. Premere il tasto "OK" per confermare.
9. Premere il tasto "START/STOP" per attivare la programmazione.
10. A tempo scaduto viene emesso un segnale acustico e il forno si spegne.
- 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.

Il messaggio sul display "pirolisi in attesa" segnala che è stata effettuata una programmazione. Sul display vengono visualizzate l'ora, l'ora di fine pirolisi e la durata.

Per annullare una programmazione premere il tasto .

## 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: "ER" seguito da numeri.

Provare a mantenere premuto per 6 secondi il tasto  e verificare se l'inconveniente si verifica di nuovo. In questo caso è necessario l'intervento dell'assistenza tecnica.

## Prima di contattare l'Assistenza:

- Verificare se l'anomalia può essere risolta autonomamente;
- Riavviare il programma per controllare se l'inconveniente è stato ovviato;
- In caso negativo, contattare il Servizio Assistenza Tecnico Autorizzato.

! Non ricorrere mai a tecnici non autorizzati.

## Comunicare:

- Il tipo di anomalia;
- il messaggio visibile sul display
- 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**  ASSISTENZA - RICAMBI - ACCESSORI  
**199.199.199**  
NUMERO UNICO

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

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

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

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

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

Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico; per maggiori informazioni consultare il sito [www.aristonchannel.com](http://www.aristonchannel.com).

# Operating Instructions

OVEN



Italiano, 1



English, 16



Français, 31



Nederlands, 46



Deutsch, 61

FL 836 XA

FL 836 AN

FL 836 MT

## Contents

GB

### Installation, 17-18

Positioning  
Electrical connection

### Description of the appliance, 19

Overall view  
Control panel  
Display

### Start-up and use, 20-21

Switching the oven on for the first time  
Setting the clock  
Setting the timer  
Child Lock  
DEMO mode  
Starting the oven  
Data plate

### Cooking modes, 22-26

Création cooking modes  
Succès cooking modes  
Programming the cooking mode  
Practical cooking advice  
Création cooking advice table  
Succès cooking advice table

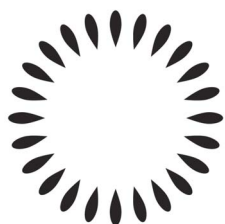
### Precautions and tips, 27

General safety  
Disposal  
Respecting and conserving the environment

### Care and maintenance, 28-29

Switching the appliance off  
Cleaning the appliance  
Replacing the light bulb  
Assembling the sliding rack kit  
Automatic cleaning using the PYROLYTIC cycle

### Assistance, 30



Scholtès



! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information concerning the safe operation, installation and maintenance of the appliance.

! Please keep these operating instructions for future reference. Make sure that the instructions are kept with the appliance if it is sold, given away or moved.

## Positioning

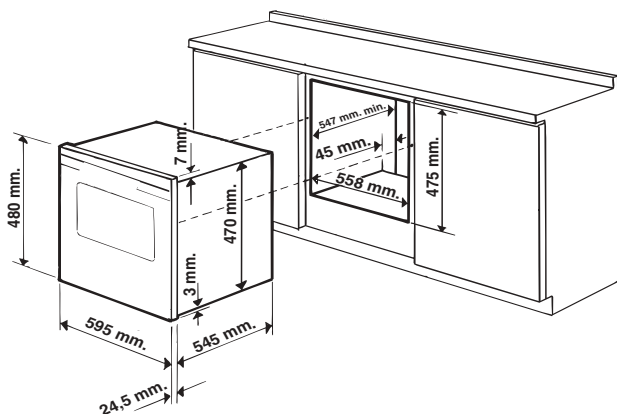
! Keep all packaging materials out of the reach of children. It may present a choking or suffocation hazard (see *Precautions and tips*).

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

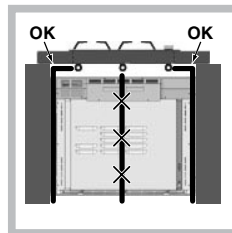
## Built-in appliance

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

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



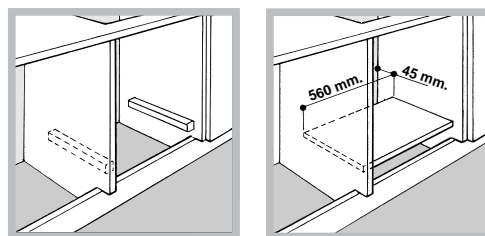
! The appliance must not come into contact with electrical parts once it has been installed. The indications for consumption given on the data plate have been calculated for this type of installation.



! If the appliance is fitted under the counter, make sure that the hob piping is positioned correctly and that it does not interfere with the oven during installation or obstruct the rear vents of the cooling fan.

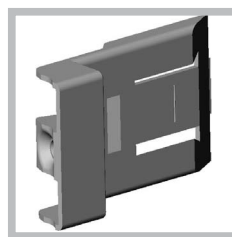
## Ventilation

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

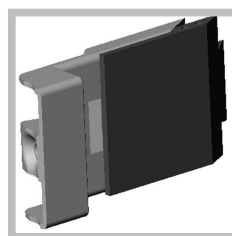


## Centring and fixing

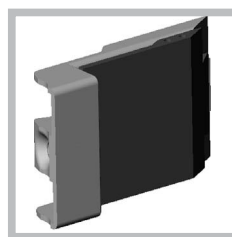
Position the 2 tabs on the side of the oven so that they are lined up with the 2 upper holes in the outer frame. Adjust the tabs according to the thickness of the cabinet side panel:



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



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



16 mm thick: use the second groove (see *diagram*).

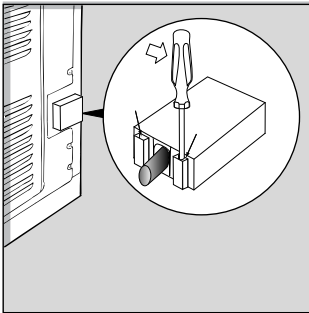
Secure the appliance to the cabinet by opening the oven door and placing 2 screws into the 2 upper holes in the outer frame.

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

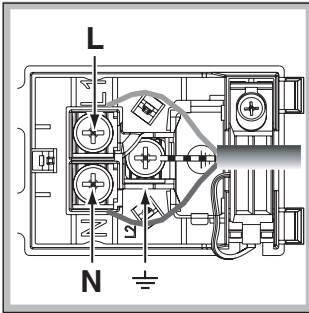
## Electrical connection

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

### Fitting the power supply cable



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



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

the terminal marked (L) and the Yellow/Green wire to the terminal marked  $\perp$  (*see diagram*).

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

### Connecting the supply cable to the mains

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

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

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 on the data plate (*see below*).
- The voltage is in the range between the values indicated on the data plate (*see below*).
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

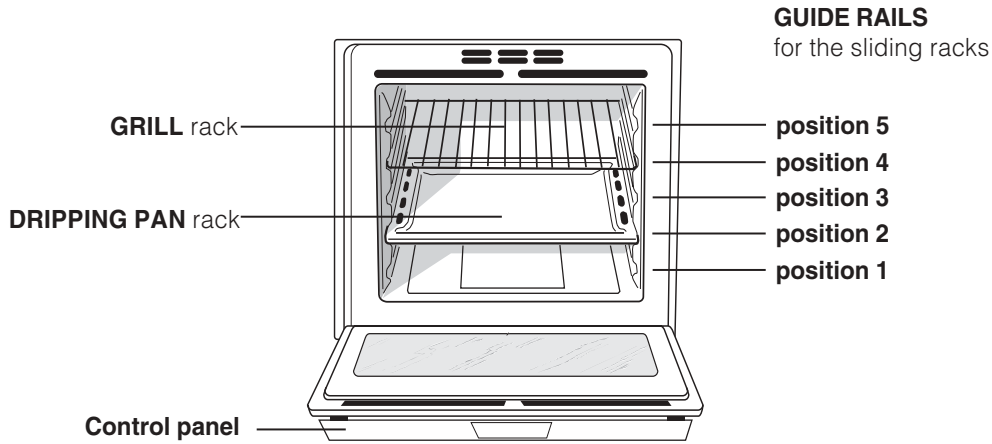
! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only (*see Assistance*).

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

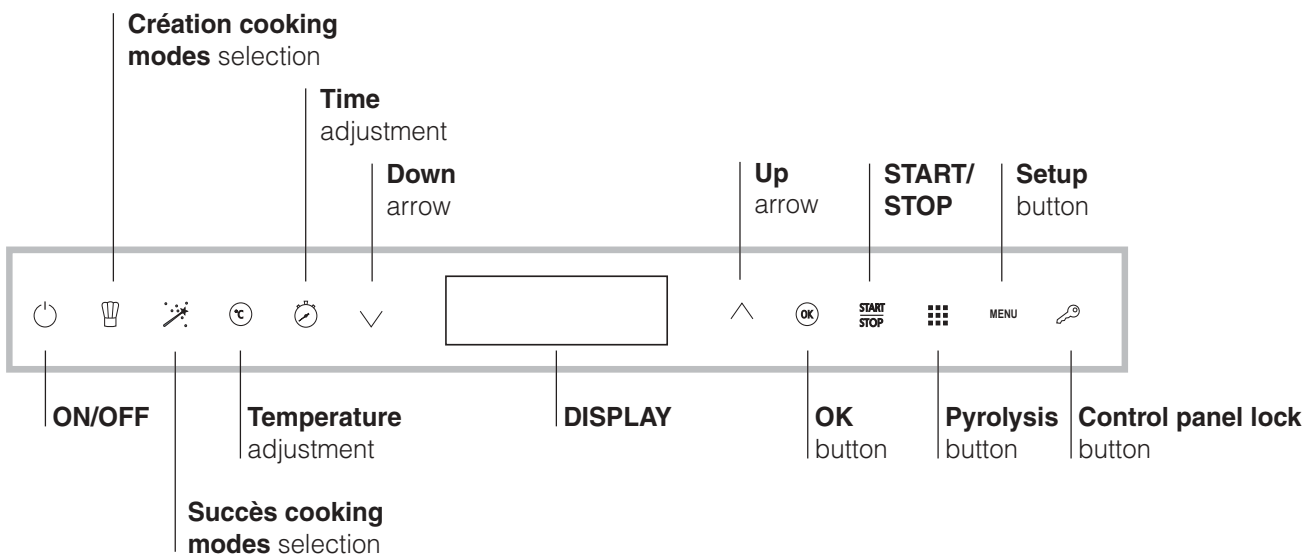
# Description of the appliance

## Overall view

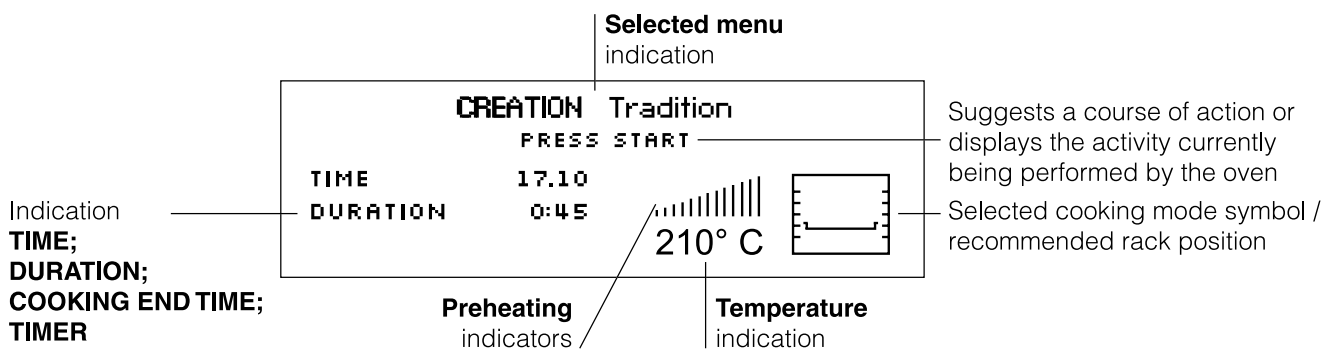
GB



## Control panel



## Display



# Start-up and use




GB

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

! Every time the oven is switched on it is set to the Création menu.

! If the user does not touch any of the buttons after the oven is switched on, it will switch off again automatically after 2 minutes.


## Switching the oven on for the first time



After connecting the oven to the electricity supply, the first time it is switched on the user should also switch on the control panel by pressing the  button. The list of languages in the SETUP menu will appear. To choose the desired language select it using the  and  buttons. The character in bold indicates which language has been chosen. Press the "OK" button to confirm. Once the selection has been made, the display will show the following parameters:

LANGUAGE	Choose language
TIME	Set the time
SOUND	Keypad sounds
CLOCK	Display the clock
SAFETY INFO	Display the info text
EXIT	Exit the setup menu

! After choosing the language in the SETUP menu, if the display is not used for another 60 seconds it will automatically revert to the Création menu.




## Setting the clock

To set the clock, switch on the oven by pressing the  button, then press the "MENU" button and follow the steps described.

1. Select the TIME command and press "OK" to begin modifying the value.
2. Adjust the hour figure using the  or  buttons.
3. Press the "OK" button to confirm.
4. Repeat the process to set the minutes.

## Setting the timer

The timer can be set while the oven is switched off or while it is switched on, when navigating the menu for a cooking mode. When the set time has elapsed, the oven will emit a sound signal. This will automatically stop after one minute or when any symbol on the control panel is pressed.


To set the timer press the  button and adjust the minutes using the  or  buttons.

Press the "OK" button to confirm.

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

## Child Lock

The Child Lock function may be used to lock the oven door and controls.





To activate the function, press the  button followed by the "OK" button to confirm the setting.

To deactivate the function, repeat the procedure described above.

The child lock function can be activated when a cooking programme is in progress or when the oven is switched off, or when a cooking end time has been set and the start button pressed. The child lock function can also be deactivated in all the above situations and after the oven has completed the cooking programme.

## Demo mode

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







To enable the DEMO mode, press the  button and the  button in sequence, followed by the "OK" button, when the oven is switched on. To disable the mode, press the  button and the  button in sequence when the oven is switched on.

A buzzer sounds and the display shows "Demo Off".



The Demo mode can only be activated when the oven is switched on and no cooking programme has been commenced.

## Starting the oven

! Every time the oven is switched on it is set to the Création menu.

1. Switch the control panel on by pressing the  button.
2. Press the button relating to the desired Création cooking mode  or Succès  cooking mode. The display will show the list of available programmes.
4. Use the  or  buttons to select the desired programme and confirm by pressing "OK". The display will show the temperature and the set duration (only the duration is shown for Succès modes).
3. Press the "START/STOP" button to begin cooking.
4. The oven will begin its preheating stage.
5. When the preheating process has finished, a buzzer sounds and all current preheating indicator lights show that this stage has been completed:
6. During cooking it is always possible to:
  - Modify the temperature by pressing the  button,

adjust the figure using the  $\vee$  or  $\wedge$  buttons and confirm by pressing “OK” (only for Création cooking modes).

- Programme the duration of a cooking mode (only for Création cooking modes).
- Stop cooking by pressing the “START/STOP” button.
- Set the timer .
- Switch off the oven by pressing the .

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

! There is no preheating stage for the ROASTING and GRILL modes.

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

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




### Cooling ventilation

In order to reduce the external temperature of the oven, a cooling fan generates a stream of air which escapes above the oven control panel. At the beginning of the PYROLYTIC cycle, the cooling fan operates at low speed. At the end of the PYROLYTIC cycle, the cooling fan operates at maximum speed.

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

### Oven light

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

TABLE OF CHARACTERISTICS	
<b>Dimensions *</b>	width 43.5 cm height 32 cm depth 41.5 cm
<b>Volume *</b>	58 l
<b>Electrical connections</b>	voltage: 220-240V ~ 50/60Hz maximum power absorbed 2800 W
<b>ENERGY LABEL *</b>	Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304  Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode:  Rotisserie.
 	This appliance conforms to the following European Economic Community directives: 73/23/EEC dated 19/02/73 (Low Voltage) and subsequent amendments; 89/336/EEC dated 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments; 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments. 2002/96/EEC


\* Without removable guide rails

# Cooking modes

GB

## Création cooking modes

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

The **Création** cooking mode  covers all manual cooking modes.

The oven controls all essential aspects of each of these cooking modes and makes it easier for you to create the perfect dish, from the simplest recipe to the most sophisticated culinary delights: the temperature, heat source, humidity and fan assisted operation are all controlled automatically.

This chapter was written with the help of our very own culinary expert. We invite you to follow his advice so you can benefit from his experience and perfect your cooking skills.

The recommended cooking modes, temperatures and oven shelf heights reflect our expert's own experience in the kitchen and will help you achieve the very best results.

The table below specifies whether it is best to **pre-heat** your oven or **not** for each **Création** cooking mode. Observing these suggestions will guarantee perfect results.

If you wish to place food in a preheated oven, wait for the preheating stage to be completed (this will be signalled by a series of beeps).

The temperature is set automatically, according to the cooking mode selected; however, you may adjust it to suit your recipe.

You can also set a cooking time with an immediate or delayed start.

### **MULTILEVEL** mode

All heating elements and the fan are activated. 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.

### **GRILL** mode

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

### **SPIT ROAST** mode

The top heating element and the turnspit will be activated. The function is ideal for spit cooking. Always cook in this mode with the oven door closed.

### **GRATIN** mode

The top and circular heating elements switch on and the fan begins to operate. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation of the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This mode is ideal for cooking gratin dishes, lasagne, etc...

Always cook in this mode with the oven door closed.

### **OVEN TRADITION** mode

When using this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only. Recommended for slow cooking or cooking with a bain-marie. When using a bain-marie, the water should be poured directly into the dripping pan.

### **ROASTING** mode

The top and circular heating elements switch on and the fan begins to operate. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation of the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface and allows the heat to penetrate right into the food.

Always cook in this mode with the oven door closed.

### **PROVING** mode

The circular heating element will come on and the fan will operate during the preheating stage only. The oven temperature is ideal for activating the rising process. Always cook in this mode with the oven door closed.

### **BRIOCHE** mode

The combined use of the upper and circular heating elements make this cooking mode ideal for desserts containing natural yeast.

### **PIES** mode

The combined use of the upper and circular heating elements make this cooking mode ideal for puff pastry or flaky pastry desserts.

### **BAKED CAKES** mode

This cooking mode is suitable for all baked desserts which do not fall into the BRIOCHE or PIES category (for example, small choux pastries, sponge cake, etc...).


**LIGHTLY DONE/BROWNED MERINGUE** mode

The default temperatures cannot be modified. The LIGHTLY DONE MERINGUE cooking mode is ideal for drying meringues. The BROWNED MERINGUE cooking mode is ideal for browning meringues.


**DEFROST** mode

The fan at the bottom of the oven circulates room-temperature air around the food. This programme is suitable for defrosting any type of food, especially delicate items that should not be heated, for example: ice-cream cakes or cakes made with custard, cream or fruit.


**LOW TEMPERATURE** modes

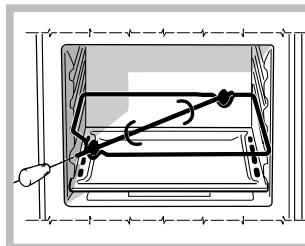
This type of cooking mode, used for years by industry professionals, enables food (meat, fish, fruit and vegetables) to be cooked at very low temperatures (between 85 and 120°C), thereby guaranteeing a perfect level of cooking and enhancing the taste as much as possible. The value of these advantages should not be underestimated:

- As the cooking temperatures are very low (in general they are lower than the evaporation temperature), the dispersion of cooking sauces due to evaporation is substantially reduced and the food becomes softer.
- When cooking meat, the muscular fibres contract less than they would during a classic cooking programme. The result is a more tender meat which does not need to be rested after it is cooked. Meat should be browned before it is placed in the oven.


**Cooking foods which have been vacuum-packed at low temperatures, a technique used for over 30 years by the most prestigious chefs, brings many advantages:**

- Culinary: flavours are concentrated and the taste, softness and tenderness of the food are maintained.
- Hygienic: provided that hygiene regulations are respected, this type of cooking protects the food from the harmful effects of oxygen, guaranteeing that the dishes may be stored for longer in the refrigerator.
- Organisational: thanks to the longer storage period, dishes may be prepared well in advance.
- Diet-related: this type of cooking limits the amount of fatty substances used and therefore means that the food is lighter and easier to digest.
- Financial: the food shrinks less so there is more of the product left after it has been cooked.

To use this technique, you must use a vacuum-packing machine and the appropriate bags. Follow the instructions given relating to vacuum-packing food carefully. The vacuum-packing technique may also be used for raw products (fruit, vegetables, etc.) in addition to pre-cooked products (traditional cooking).

**Spit roast**



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

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

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

**Succès automatic cooking modes**

**!** Do not open the oven door as this will disrupt the cooking time and temperature.

The **Succès**  function encompasses all the automatic cooking programmes devised and set by our chef.

All **Succès** cooking modes are completely automatic: the **temperature** and **cooking duration** are **pre-set** values, guaranteeing a perfect result every time - automatically. These values cannot be adjusted using the **C.O.P.® (Programmed Optimal Cooking)** system. Cooking ends automatically and the oven informs you when the dish is ready (only the "Pizzeria" function requires the user to check the food before taking it out of the oven).

This chapter was written with the help of our very own culinary expert. We invite you to follow his advice so you can benefit from his experience and perfect your cooking skills. The recommended cooking modes, temperatures and oven shelf heights reflect our expert's own experience in the kitchen and will help you achieve the very best results.

None of the Succès cooking modes - except the Pizzeria function - require the oven to be preheated (see following paragraph).

For the **ROAST...** and **PIES...** cooking modes, it is

possible to programme a delayed start.



### ROAST... mode

Use this function to cook beef, pork and lamb. Place the meat inside the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven.



### PIES mode

This function is ideal for cooking desserts which are made using natural yeast, baking powder and desserts which contain no yeast. Place the dish in the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven.



### PIZZA / PIZZERIA mode

Use this function to make pizza. Please see the following chapter for further details.

For the **PIZZA** mode, the desired cooking level must be set.

For the **PIZZERIA** mode, **the oven will signal when the dish should be placed inside**, using the buzzer and the message **CONFIRM START OF COOKING**.




### PIZZA mode

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

- Follow the recipe.
- The weight of the dough should be between 500 g and 700 g.
- Lightly grease the dripping pan.

#### 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.
- Place inside hot or cold oven.
- Start the  PIZZA cooking mode.



### BREAD mode

Use this function to make bread. Please see the following chapter for further details.

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

- Follow the recipe.
- Do not exceed the **maximum weight** of the dripping pan.
- **Remember to put 100 ml of water in the dripping pan above the tray holding the dough; commence**

#### cooking while the oven is still cold.


- The dough must be left to rise at room temperature for 1 – 1 ½ hours (depending on the room temperature) or until the dough has doubled in size.

#### Recipe for BREAD:

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

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

Method:

- Mix flour and salt in a large bowl.
- Dilute yeast in lukewarm water (approximately 35 degrees).
- Make a small well in the mound of flour.
- Pour in water and yeast mixture.
- Knead dough by stretching and folding it over itself with the palm of your hand for 10 minutes until it has a uniform consistency and is not too sticky.
- Ball and cover the dough with plastic wrap and leave it to leaven at room temperature for 1 – 1 ½ hours (until it has doubled in size).
- Cut the dough into equal sized loaves.
- Place them in the dripping pan on oven paper.
- Cover the loaves with flour.
- Make incisions on the loaves.
- Pour 100 ml of cold distilled water into the dripping pan and place it above the tray holding the dough.
- 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.

## Programming the cooking mode

! Programming is only possible after a cooking mode has been selected.

### Programming the duration

Press the  button, then:

1. Select the "DURATION" command and press "OK" to confirm.
2. Adjust the time by pressing the  $\vee$  and  $\wedge$  buttons.
3. Press "OK" to confirm.
4. Select the "EXIT" command and press "OK" to confirm. This setting will be memorised.




5. When the set time has elapsed, a buzzer will sound and the oven will switch off.

- 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.


! Only the duration of Création cooking programmes may be set.

### Programming a delayed cooking mode

1. Press the  button and repeat steps 1 to 3 as described in the duration procedure.
2. Select the "COOKING END TIME" command and press "OK" to confirm.
3. Adjust the hour figure using the  $\vee$  or  $\wedge$  buttons.
4. Press the "OK" button to confirm.
5. Press the  $\vee$  or  $\wedge$  buttons again to set the minutes.
6. Press the "OK" button to confirm.
9. Press the "START" button to enable the programming process.
10. When the set time has elapsed, a buzzer will sound and the oven will switch off.
  - For example: it is 9:00 a.m., a time of 1 hour and 15 minutes is programmed and the end time is set to 12:30. The programme will start automatically at 11:15 a.m.

The message "awaiting cooking" shows that a programme has been scheduled. The display shows the cooking end time and the cooking duration alternately.

The cooking end time may be modified while the oven is waiting to start, by following the procedure detailed above.

To cancel a programmed schedule, set the duration to 0:00 or switch the oven off .

! A delayed cooking programme may be scheduled when setting the duration.

### 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, GRATIN 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.

#### GRATIN

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





## Création cooking advice table

! The Création cooking programmes have default cooking temperatures.

Mode	Cooking programme recommended for ...	Shelf level	Rack level 1	Rack level 2	Oven at start	Note/Note	
	Multilevel	Cooking several dishes on 2 or 3 racks simultaneously without the respective flavours or aromas mingling	1	3	5 (if cooking on 3 shelves)	Pre-heated	If you use this function for one dish only, place the oven tray on shelf 2.
	Grill	Beef steak, fish, grilled food and gratin dishes, etc.	1	The shelf height depends on the size of the food to be grilled		Pre-heated	
	Spit Roast	Cooking red or white meat roasts	1	3 (spit)		Cold	
	Gratin	Gratin/baked foods (potato gratin, parmentier, lasagne, etc.)	2			Cold	If you wish to brown the top of a gratin dish which is hot and has already been cooked, select the grill function. Temperature (210 °C) cannot be adjusted.
	Tradition	Slow-cooking dishes (hotpots, beef bourguignon, casseroles, etc.) or bain-marie cooking (terrines, crème caramel, etc.)	2			Pre-heated	When using a bain-marie, you can pour the water directly into the dripping pan.
	Roasting	Roasts (white or red meat)	1	2		Cold	The recommended temperature guarantees perfect cooking and sealing of the roast and avoids the formation of smoke. If your meat is in a roasting dish, use the dripping pan on shelf 2.
	Baking	Baking process for dough made with yeast or baking powder (brioches, bread, sugar pie, croissants, etc.)	2			Cold	Temperature (40 °C) cannot be adjusted.
	Brioche	Baked desserts (made using natural yeast)	2			Pre-heated	If you wish to cook a pizza, set the temperature to 220°C.
	Pies	Sweet or savoury pastries (puff or flaky pastry)		2		Pre-heated	Perfect cooking from underneath and browning on top for decoration.
	Baked Cakes	All desserts not included in the Pies / Tarts and Brioche categories (choux pastries, pound cake, sponge cake, turnovers, clafoutis, etc.)	2			Pre-heated	If you use a single shelf, position the mixture (choux pastry, turnovers, etc.) or the cake tin (sponge cake, etc.) on the dripping pan.
	Lightly done meringue	Drying the meringues	2			Pre-heated	Temperature (70 °C) may not be adjusted - White and crisp meringues - Long-drying process.
	Browned meringue	Cooking the meringues	2			Pre-heated	Temperature (110 °C) may not be adjusted - Golden meringues, crispy on the outside and soft in the centre.
	Defrost		1	2			The recommended method is still slow defrosting in the refrigerator. Using the oven saves 50% of the normal defrosting time. It is an ideal function for raw or cooked foods.
	Low temperature 85	Meat, vegetables, fish, etc.	2			Cold	
	Low temperature 95	Meat, vegetables, fish, etc.	2			Cold	
	Low temperature 120	Meat, vegetables, fish, etc.	2			Cold	
	Heating	Pre-prepared dishes	2			Cold	Temperature (140 °C) cannot be adjusted.
	Pasteurisation	Fruit, vegetables, etc.	2			Cold	Small containers may be positioned on 2 levels (dripping pan on the 1st shelf and rack on the 3rd shelf). Let the containers cool inside the oven.

## Succès cooking advice table

! The Succès cooking programmes have default cooking temperatures and durations.

Mode	Cooking programme recommended for ...	Shelf level	Rack level 1	Rack level 2	Oven at start	Note
	Roast Beef	Roast beef	1	2	Cold	If your meat is in a roasting dish, use the dripping pan on shelf 2. These dishes may also be placed in a hot oven if necessary.
	Roast veal	Roast veal	1	2		
	Roast pork	Roast pork	1	2		
	Roast chicken	Roast chicken	1	2		
	Leg of lamb	Leg of lamb	1	2		
	Pies	Sweet or savoury pastries (shortcrust, puff or flaky)		2	Cold	To cook several items at once, place the dripping pan on the first shelf and the grids on the third and fifth shelves. These dishes may also be placed in a hot oven.
	Brioche	Desserts made with natural yeast (brioches, almond cake, etc.)	2			
	Rich fruit cake	Desserts made with baking powder (marbled biscuits, pound cake, etc.)	2			
	Cakes	Desserts without yeast (clafoutis, almond pithivier, torta rustica, etc.)	2			
	Pizza	Deep-pan pizza, focaccia (bread dough)	2		Pre-heated	Lay the food directly on the dripping pan. To cook several items at once, place the dripping pan on the first shelf and the grids on the third and fifth shelves. Place the pizza firebrick in the oven to pre-heat it. Wait until the message CONFIRM START OF COOKING appears before placing the pizza in the oven with the pizza shovel.
	Pizzeria	Very thin pizza (bread dough)		4 (place stone firebrick on shelf)		
	Bread	*		*		*

! 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

! The oven control panel is not a touch-pad, therefore the buttons should be pressed lightly yet firmly to ensure you have performed the intended operations.

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- When moving or positioning the appliance, always use the handles provided on the sides of the oven.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions provided in this booklet.
- **Do not touch the heating elements and parts of the oven door when the appliance is in use; these parts become extremely hot. Keep children well away from the appliance.**
- Ensure 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.
- Always grip the oven door handle in the centre: the ends may be hot.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use aluminium foil to line the bottom of the oven.
- Do not place flammable materials in the oven: If the appliance is switched on accidentally, it could catch fire.
- 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 a Service Centre (*see Assistance*).
- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- Avoid accidental knocks to the handle as this could damage the glass.

## 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. Exhausted appliances may be collected by the public waste collection service, taken to suitable collection areas in the area or, if permitted by current national legislation, they may be returned to the dealers as part of an exchange deal for a new equivalent product. All major manufacturers of household appliances participate in the creation and organisation of systems for the collection and disposal of old and disused appliances.

## 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, the “delayed cooking” mode (*see Cooking modes*) and “delayed automatic cleaning” mode (*see Care and Maintenance*) in particular, enable the user to organise their time efficiently.
- Always keep the oven door closed when using the SPIT ROASTING, GRILL 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 heat dispersion.

# Care and maintenance

GB

## Switching the appliance off

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

## Cleaning the appliance

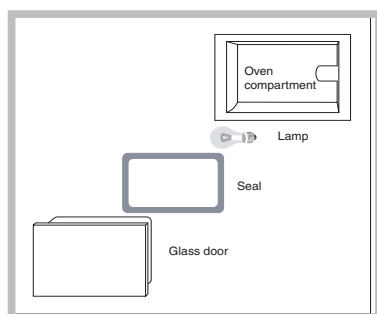
- The stainless-steel or enamel-coated external parts as well as the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or 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.
- All accessories - with the exception of the sliding racks - can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.
- We advise against spraying detergents directly onto the control panel; instead spray the product onto a sponge.
- Use detergent to remove dirt residues from the glass on the inside of the oven door.
- Do not use steam equipment to clean the appliance.

## Inspecting the seals

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

## Replacing the light bulb

To replace the oven light bulb:



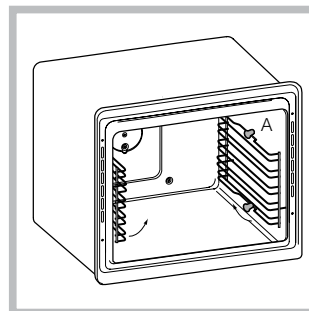
1. Remove the glass cover using a screwdriver.
2. Remove the light bulb and replace it with a similar

one: Wattage 15 W, cap E 14.

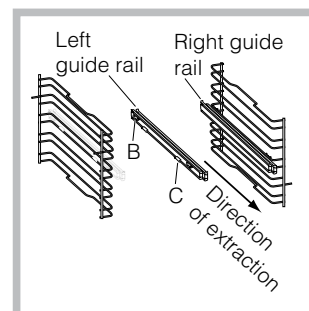
Replace the glass cover, making sure the seal is positioned correctly (*see diagram*).

## Assembling the sliding rack kit

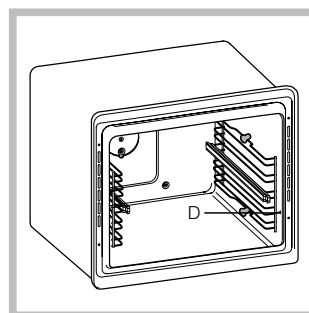
To assemble the sliding racks:



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



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



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

4. Finally, fit the frames on spacers A.

! Do not place the sliding racks in position 5.

## 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 due to the spontaneous combustion process. There is no cause for concern: this process is both normal and hazard-free.



! The oven advises the user when it is necessary to perform a cleaning cycle; the display shows the text "PYROLYTIC CYCLE recommended - START?"; select "yes" to set the desired cleaning cycle level.

Before initiating the PYROLYTIC CYCLE:

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

! If the oven is too hot, 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, press the  button followed by the  button. Select the desired PYROLYTIC cycle level by adjusting  $\vee$  or  $\wedge$ . The PYROLYTIC cycle has three default time settings which cannot be modified:

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

Press the "OK" button to confirm.

Press the "START/STOP" button to begin the PYROLYTIC cycle.



### Safety devices

- The door is locked automatically as soon as the temperature exceeds a certain value.
- Should a malfunction occur, the heating elements will switch off.

- Once the oven door has been locked, you cannot change the cycle time and end time settings.

! Programming is possible only after selecting the PYROLYTIC cycle mode.

### Programming delayed automatic cleaning

1. Press the  button.
  2. Select the "COOKING END TIME" command and press "OK" to confirm.
  3. Adjust the hour figure using the  $\vee$  or  $\wedge$  buttons.
  4. Press the "OK" button to confirm.
  5. Press the  $\vee$  or  $\wedge$  buttons again to set the minutes.
  6. Press the "OK" button to confirm.
  9. Press the "START/STOP" button to enable the programming process.
  10. When the set time has elapsed, a buzzer will sound and the oven will switch off.
- For example: it is 9:00 a.m. and the Economy PYROLYTIC cycle has been selected: default set time 1 hour. 12:30 is selected as the end time. The programme will start automatically at 11:30 a.m. The message "awaiting pyrolytic cycle" shows that a programme has been scheduled. The display shows the pyrolytic cycle end time and the duration alternately.
- To cancel programming press the  button.

### 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: "ER" followed by numbers.

Try holding the  button down for 6 seconds and check whether the malfunction has occurred again.

Call for technical assistance if it does.

## **Before calling for Assistance:**

- Check whether you can fix the problem yourself.
- Restart the programme to check whether the malfunction has disappeared.
- If it has not, contact the Authorised Technical Assistance Service.

! Never use the services of an unauthorised technician.

## **Please have the following information handy:**

- The type of problem encountered.
- The message displayed.
- 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.



Italiano, 1



English, 16



**Français, 31**



Nederlands,  
46



Deutsch, 61

**FL 836 XA**

**FL 836 AN**

**FL 836 MT**

## Sommaire

### Installation, 32-33

Positionnement  
Raccordement électrique

### Description de l'appareil, 34

Vue d'ensemble  
Tableau de bord  
Afficheur

### Mise en marche et utilisation, 35-36

Première mise en service  
Régler l'horloge  
Programmer le minuteur  
Sécurité enfants  
Mode Démonstration  
Mise en marche du four  
Plaque signalétique

### Programmes, 37-41

Programmes de cuisson Création  
Programmes de cuisson automatiques Succès  
Comment programmer une cuisson  
Conseils de cuisson  
Tableau de cuisson Création  
Tableau de cuisson Succès

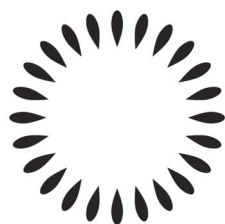
### Précautions et conseils, 42

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

### Nettoyage et entretien, 43-44

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

### Assistance, 45



**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 pour informer le nouveau propriétaire sur son fonctionnement et lui fournir les conseils correspondants.

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

## Positionnement

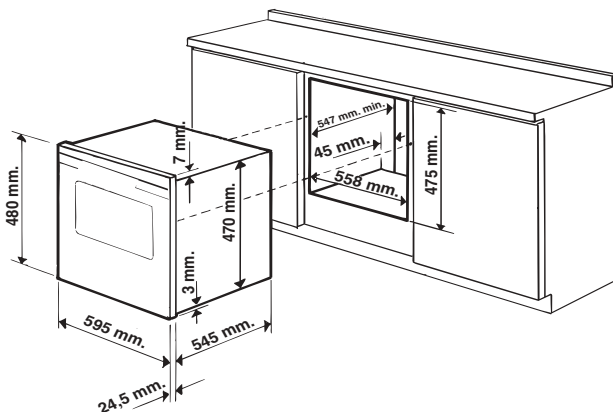
! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (*voir Précautions et conseils*).

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

## Encastrement

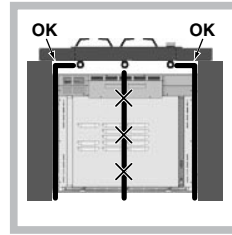
Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, il faut que le meuble possède des caractéristiques bien précises :

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



! Après encastrement de l'appareil, il ne doit plus y avoir possibilité de contact avec les parties électrifiées.

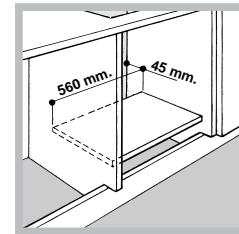
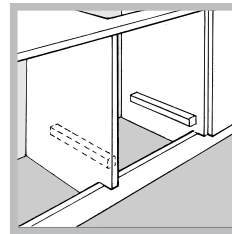
Les déclarations de consommation indiquées sur l'étiquette des caractéristiques ont été mesurées pour ce type d'installation



! En cas d'installation sous plan, s'assurer que le tuyau de la table de cuisson est correctement positionné et ne risque pas de gêner l'installation du four ni boucher les fentes arrières du ventilateur de refroidissement.

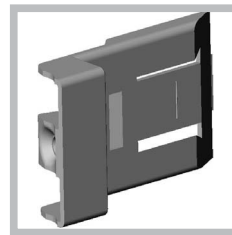
## Aération

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

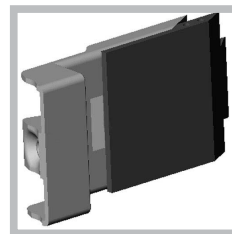


## Centrage et fixation

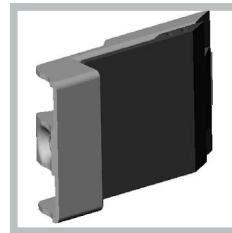
Positionner les 2 taquets situés sur les côtés du four en face des 2 trous supérieurs pratiqués sur le cadre et les régler selon l'épaisseur de la joue du meuble :



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



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



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



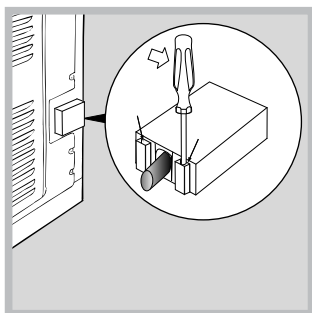
Pour fixer l'appareil au meuble : ouvrir la porte du four et visser 2 vis à bois dans les 2 trous supérieurs du cadre.

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

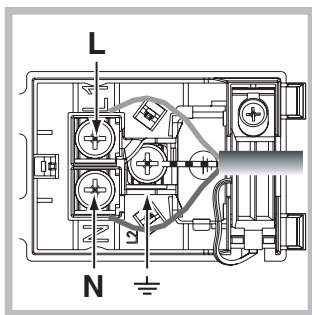
## Raccordement électrique



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

### Montage du câble d'alimentation



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



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

3. Fixer le câble dans le serre-câble prévu.  
4. Fermer le couvercle du bornier.

### Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

Monter sur le câble une prise normalisée pour la charge indiquée sur l'étiquette des caractéristiques (*voir ci-contre*).

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

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

Avant de procéder au branchement, 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 (*voir ci-dessous*);
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaque signalétique (*voir ci-dessous*);
- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacer la prise ou la fiche, ne pas utiliser de rallonges ni de prises multiples.

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

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

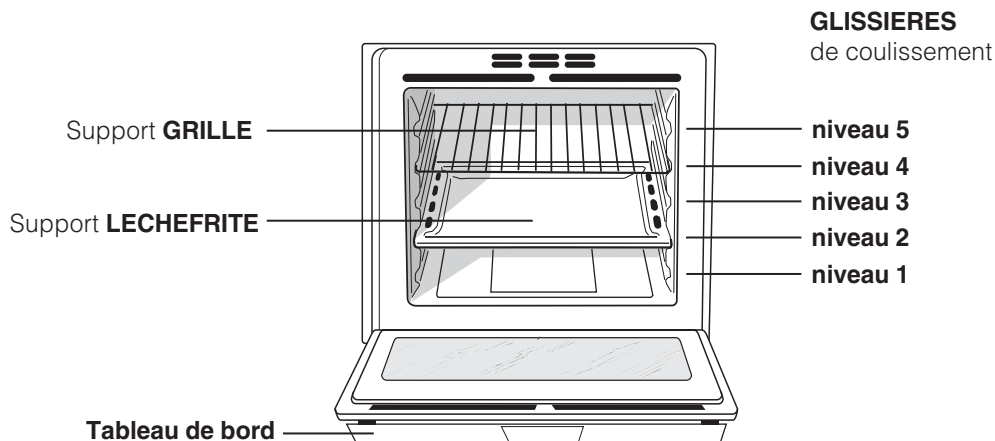
! Il doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé (*voir Assistance*).

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

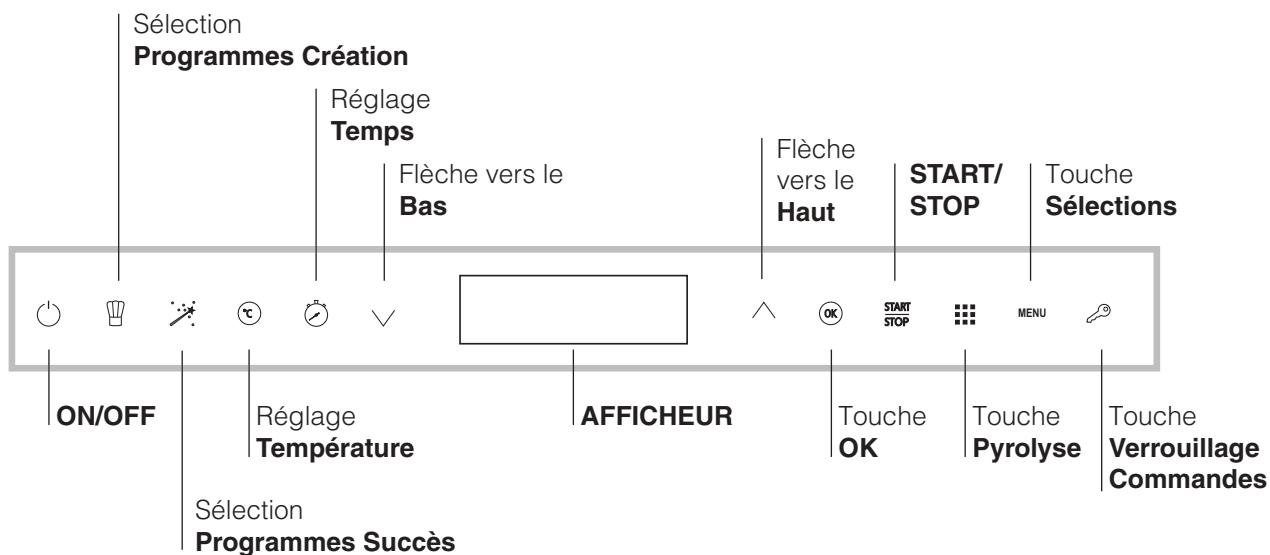
# Description de l'appareil

FR

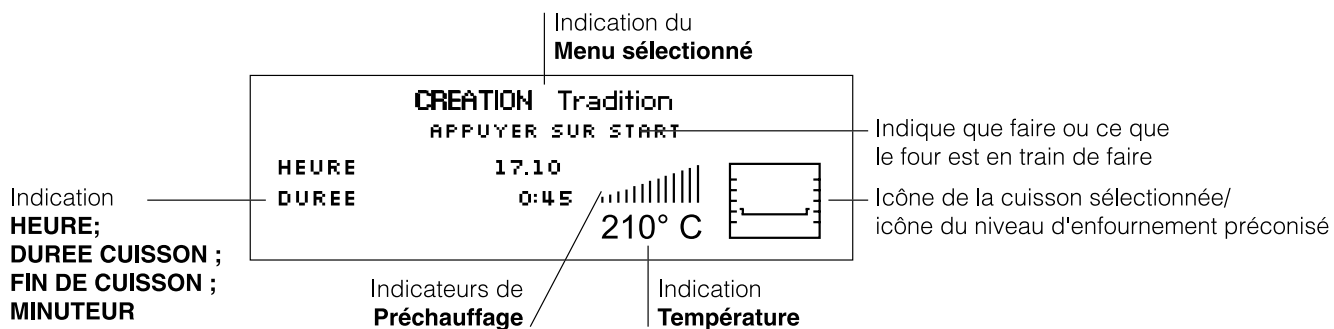
## Vue d'ensemble



## Tableau de bord



## Afficheur




! Lors de sa première mise en service, 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.

! A chaque allumage, le four est réglé sur le Menu Création

! Si à l'allumage du four, l'utilisateur n'active aucune touche, le four s'éteindra automatiquement au bout de 2 minutes.


## Première mise en service

Après raccordement de l'appareil au secteur et à sa première mise en service, allumer le tableau de bord par pression sur la touche . La liste des langues disponibles est affichée dans le menu REGLAGE. Sélectionner la langue désirée à l'aide des touches  $\vee$  et  $\wedge$ . La langue choisie est affichée en caractère gras. Appuyer sur "OK" pour confirmer. Une fois que le choix a été effectué, les paramètres suivants sont affichés :

LANGUE	Sélection de la langue
HEURE	Réglage de l'heure
SON	Volume du clavier
HORLOGE	Affichage de l'horloge
INFO SECURITE	Affichage du texte info
SORTIE	Pour sortir du réglage

! Après la sélection de la langue dans le menu REGLAGE et si aucune opération n'est effectuée dans les 60 secondes qui suivent, l'afficheur passe au menu Création.


## Régler l'horloge

Pour régler l'horloge, appuyer d'abord sur la touche  pour allumer le four ; appuyer ensuite sur la touche "MENU" et suivre la procédure indiquée.

1. sélectionner HEURE et appuyer sur "OK" pour modifier ;
2. régler l'heure à l'aide des touches  $\vee$  ou  $\wedge$  ;
3. appuyer sur "OK" pour confirmer ;
4. procéder de même pour les minutes.

## Programmer la minuterie


Le minuteur est programmable tant four éteint que four allumé quand on se trouve à l'intérieur du menu d'une cuisson : une fois le temps écoulé, le four émet un signal sonore qui s'arrête au bout d'une minute ou après pression sur une icône quelconque.

Pour régler le minuteur appuyer sur la touche  et régler les minutes à l'aide des touches  $\vee$  ou  $\wedge$  . Appuyer sur "OK" pour confirmer.

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

## Sécurité enfants

La fonction Sécurité enfants permet de verrouiller la porte et les touches du four.



Pour l'activer, appuyer sur la touche  puis sur "OK" pour confirmer.

Pour la désactiver, procéder de même.

La sécurité enfants est activable quand une cuisson est en cours, quand le four est éteint ou quand une fin de cuisson a été programmée et que START a été enfoncé. La sécurité enfants est désactivable quand la cuisson au four est terminée et dans tous les cas précédents.

## Mode Demo (Démonstration)

Le four peut fonctionner en mode DEMO : dans ce cas tous les éléments chauffants sont désactivés et seules les commandes fonctionnent.




Pour activer le mode de fonctionnement DEMO, quand le four est allumé, appuyer sur la touche , puis sur la touche  $\wedge$  et enfin sur "OK". Pour le désactiver, quand le four est allumé, appuyer d'abord sur la touche  puis sur la touche  $\wedge$ .

Un signal sonore retentit et l'écran affiche "Demo Off".

Le mode de fonctionnement Demo n'est activable que si le four est allumé et qu'aucune cuisson n'est en cours.

## Mise en marche du four

! A chaque allumage, le four est réglé sur le Menu Création

1. Appuyer sur la touche  pour allumer le tableau de commandes.
2. Appuyer sur la touche du programme de cuisson désiré Création  ou Succès . La liste des programmes sélectionnables est affichée.
4. Sélectionner le programme désiré à l'aide des touches  $\vee$  ou  $\wedge$  et appuyer sur "OK" pour confirmer. L'écran affiche la température et la durée présélectionnées (pour les cuissons Succès, il n'affiche que la durée).
3. Appuyer sur la touche "START/STOP" pour démarrer la cuisson.
4. Le four se place en préchauffage.
5. Un signal sonore suivi de l'allumage de tous les indicateurs de préchauffage signale la fin du préchauffage.
6. En cours de cuisson, il est possible à tout moment de :
  - modifier la température par pression sur la touche

☺, la régler à l'aide des touches ∨ ou ∧ et appuyer sur "OK" pour confirmer (uniquement pour cuissons Création);

- programmer la durée d'une cuisson (uniquement pour cuissons Création);
- interrompre la cuisson par pression sur la touche "START/STOP" ;
- régler le minuteur ⌚ ;
- éteindre le four par pression sur la touche ⏻ .

7. 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 et GRIL.

! 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 au-dessus du bandeau du four. Au début du programme PYROLYSE le ventilateur fonctionne à faible vitesse. A la fin du programme PYROLYSE le ventilateur fonctionne à sa vitesse maximum.

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

### Eclairage du four

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

PLAQUE SIGNALÉTIQUE	
<b>Dimensions *</b>	largeur 43,5 cm hauteur 32 cm profondeur 41,5 cm
<b>Volume *</b>	l 58
<b>Raccordements électriques</b>	tension 220-240V ~ 50/60Hz puissance maximale absorbée 2800W
<b>ETIQUETTE ENERGIE *</b>	Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques. Norme EN 50304  Consommation énergie déclaration Classe convection  Forcée – fonction four :  Rôtisserie.
 	Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes : 73/23/CEE du 19/02/73 (Basse Tension) et modifications successives 89/336/CEE du 03/05/89 (Compatibilité électromagnétique) et modifications successives 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives. 2002/96/CE

\* Sans glissières télescopiques

## Programmes de cuisson Création

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

Le programme **Création**  comprend toutes les cuissons manuelles.

Pour chacune d'elles, le four ne gère que les paramètres essentiels pour la réussite de toutes les recettes, des plus simples aux plus élaborées: température, source de chaleur, taux d'humidité et circulation forcée de l'air sont les valeurs qui sont contrôlées en automatique.

Ce chapitre a été réalisé avec le précieux concours de notre conseiller culinaire. Nous conseillons de suivre ses conseils pour profiter à plein de son savoir-faire et obtenir des résultats de cuisson parfaits.

Le choix des modes de cuisson, des températures ainsi que les niveaux d'enfournement sont ceux qu'il utilise quotidiennement pour obtenir les meilleurs résultats.

Pour chaque fonction **Création**, le tableau suivant indique si le plat doit être enfourné à **froid** ou à **chaud**. Le respect de ces indications garantit des résultats de cuisson optimaux.

Pour enfourner à chaud, attendre la fin du préchauffage signalée par une suite de signaux sonores.

La température est fixée automatiquement selon le type de cuisson choisi. Il est tout de même possible de la modifier pour l'adapter à une recette spéciale. Il est aussi possible de sélectionner une durée de cuisson avec départ immédiat ou différé.

### Programme **MULTINIVEAUX**

Mise en marche de tous les éléments chauffants ainsi que de la turbine. La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme en tous points. Possibilité de cuire au maximum sur deux niveaux en même temps.

### Programme **GRIL**

La résistance de voûte est branchée. La température élevée et directe du gril est conseillée pour tous les aliments qui exigent une température élevée en surface. Cuisson porte du four fermée.

### Programme **TOURNEBROTCHÉ**

Mise en marche de la résistance de voûte ainsi que du tournebroche. Cette fonction est optimisée pour les cuissons au tournebroche. Cuisson porte du four fermée.

### Programme **GRATIN**

Mise en marche de la résistance de voûte et de la résistance circulaire ainsi que de la turbine.

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

Cuisson porte du four fermée.

### Programme **FOUR TRADITION**

Pour cette cuisson traditionnelle mieux vaut cuire sur un seul niveau. Conseillée pour des cuissons lentes ou au bain-marie. Pour le bain-marie, nous préconisons de mettre l'eau directement dans le plateau émaillé.

### Programme **ROTISSERIE**

Mise en marche de la résistance de voûte et de la résistance circulaire ainsi que de la turbine.

L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. Plus de risques de brûler les aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur.

Cuisson porte du four fermée.

### Programme **ETUVE**

Mise en marche de l'élément chauffant circulaire et de la turbine mais uniquement pendant la phase de réchauffage. La température du four est idéale pour faire lever les pâtes. Pendant la phase de levage, ne pas ouvrir la porte du four.

### Programme **BRIOCHE**

Grâce au fonctionnement combiné de la résistance de voûte et de la résistance circulaire, ce programme de cuisson est idéal pour les gâteaux à base de levure de boulanger.

### Programme **TARTES**

Grâce au fonctionnement combiné de la résistance de voûte et de la résistance circulaire, ce programme de cuisson est idéal pour la pâte feuilletée ou la pâte brisée.

### Programme **GÂTEAUX**

Ce programme de cuisson est conseillé pour toute la pâtisserie, BRIOCHEs et TARTES mises à part, (petits choux par exemple ou génoise, etc...).

### Programme **MERINGUE BLANCHE/AMBREE**

Les températures sont présélectionnées et non modifiables.

Le programme MERINGUE BLANCHE est l'idéal pour faire sécher les meringues. Le programme MERINGUE AMBREE n'a pas son pareil pour la cuisson des meringues.

### Programme **DECONGELATION**

La turbine au fond du four fait circuler l'air à température ambiante autour des aliments. Cette fonction convient à la décongélation de n'importe quel type d'aliment, mais est particulièrement indiquée pour les aliments délicats qui ne supportent pas la chaleur comme par exemple : les vacherins, les gâteaux à la crème ou à la chantilly, les gâteaux aux fruits.

### Programmes **BASSE TEMPERATURE**

Ce type de cuisson, que les professionnels du secteur ont adopté depuis des années, permet de cuisiner (viandes, poissons, fruits, légumes) à des températures très basses (de 85 à 120 °C) et d'obtenir une cuisson parfaite qui exalte au plus haut point les qualités gustatives.

Des avantages à ne pas négliger :

- les températures de cuisson étant très basses (inférieures en principe à la température d'évaporation), la dispersion des jus de cuisson est considérablement réduite et l'aliment gagne en moelleux;
- les fibres musculaires des viandes rétrécissent moins par rapport à une cuisson classique. Résultat : la viande est plus tendre et n'a pas besoin de reposer après sa cuisson. Il faut faire dorer (sur plaque de cuisson) la viande avant de l'enfourner.

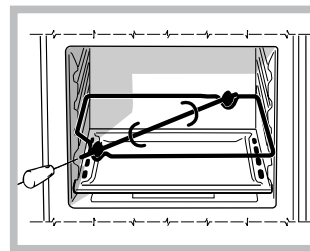
**La cuisson à basse température sous vide**, adoptée depuis trente ans par les plus grands chefs, présente de nombreuses qualités :

- gastronomiques : elle permet de maîtriser les arômes tout en respectant les caractéristiques gustatives de l'aliment qui maintient tout son moelleux et sa tendresse.
- hygiéniques : les normes d'hygiène étant respectées, ce type de cuisson protège les aliments contre les effets nocifs de l'oxygène et prolonge la durée de conservation au réfrigérateur des plats cuisinés.
- d'organisation : grâce au prolongement de leur durée de conservation, les plats peuvent être préparés longtemps à l'avance.
- diététiques : cette cuisson qui exige moins de matières grasses permet d'obtenir des plats légers et digestes.
- économiques : elle réduit considérablement la perte de poids des produits.


Pour utiliser cette technique, il faut disposer d'une machine à faire le vide et de sachets spéciaux. Suivre attentivement les instructions du fabricant pour l'emballage sous vide des aliments. La technique de mise sous vide permet de conserver des produits crus (fruits, légumes, etc.) et des produits déjà cuits (cuisson traditionnelle).

### **Tournebroche**

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




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

3. actionner le tournebroche en sélectionnant le programme  ;

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

### **Programmes de cuisson automatiques Succès**

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

Le programme **Succès**  comprend toutes les cuissons automatiques réalisées et sélectionnées par notre chef.

Toutes les fonctions **Succès** sont totalement 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'interrompt automatiquement et le four signale que le plat est cuit (il n'y a que la fonction "Pizzeria" qui exige un contrôle final de la part de l'utilisateur). Ce chapitre a été réalisé avec le précieux concours de notre conseiller culinaire. Nous conseillons de suivre ses conseils pour profiter pleinement de son savoir-faire et obtenir des résultats de cuisson parfaits. Les modes de cuisson, les températures et les niveaux d'enfournement sont ceux qu'il utilise quotidiennement pour obtenir des résultats incomparables.

Toutes les cuissons Succès doivent être enfournées à froid sauf Pizzeria (voir paragraphe suivant).

Pour les programmes **ROTI...** et **TARTES...** possibilité de programmer un départ de cuisson différé.

#### Programme **ROTI**

Choisir cette fonction pour cuisiner de la viande de veau, de porc, d'agneau. Enfourné à froid. Il est aussi possible d'enfourner à chaud.

#### Programme **TARTES**

Cette fonction est ce qu'il y a de mieux pour la cuisson de gâteaux à base de levure de boulanger, de levure chimique ou sans levure. Enfourné à froid. Il est aussi possible d'enfourner à chaud.

#### Programme **PIZZA / PIZZERIA**

C'est la fonction idéale pour la cuisson des pizzas. Se reporter au paragraphe suivant pour une recette détaillée.

Pour le programme **PIZZA** il faut toujours choisir le degré de cuisson désiré.

Pour le programme **PIZZERIA le four avertit qu'il est temps d'enfourner** par un signal sonore et par l'affichage du message **CONFIRMER ENFOURNEMENT**.


#### Programme **PIZZA**

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.
- beurrer légèrement la plaque.

#### **Recette PIZZA :**

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

- Levage à température ambiante : 1 heure.
- Enfourné à froid ou à chaud
- Démarrer la cuisson  PIZZA

#### Programme **PAIN**

C'est la fonction idéale pour la cuisson du pain. Se reporter au paragraphe suivant pour une recette détaillée. 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;
- mettre 1dl d'eau froide dans la lèchefrite et enfourné au

gradin 5;


- faire lever la pâte jusqu'à ce qu'elle ait pratiquement doublé de volume.

#### **Recette du PAIN :**

Le poids maxi de la pâte à cuire ne devra pas dépasser 1500g

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

Procédé :

- 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 et laisser lever à température ambiante pendant 1 heure- 1 heure et demie (jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume), couvrir avec du film plastique.
- Division possible de la boule pour obtenir plusieurs pains.
- Déposer la pâte sur la lèchefrite profonde recouverte de papier sulfurisé et enfourné au gradin 2.
- Saupoudrer les pains de farine.
- Pratiquer des entailles sur les pains.
- Mettre 1dl d'eau froide dans la lèchefrite et enfourné au gradin 5.
- Enfourné à froid.
- Démarrer la cuisson  PAIN
- En fin de cuisson, laisser reposer les pains sur une grille jusqu'à refroidissement.

## **Comment programmer une cuisson**

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

#### **Programmer la durée**

Appuyer sur la touche  puis :


1. Sélectionner "DUREE" et appuyer sur "OK" pour confirmer.
2. Régler le temps par pression sur les touches  $\vee$  et  $\wedge$ .
3. Appuyer sur "OK" pour confirmer.
4. Sélectionner "SORTIE" et appuyer sur "OK" pour confirmer. La sélection est mémorisée.

5. Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit et le four s'éteint.

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


! La durée n'est sélectionnable que pour les cuissons Création.

### Programmation d'une cuisson différée

1. Appuyer sur la touche  et suivre la procédure de 1 à 3 décrite pour la durée.
  2. Sélectionner "FIN DE CUISSON" et appuyer sur "OK" pour confirmer.
  3. Régler l'heure à l'aide des touches  $\vee$  ou  $\wedge$  ;
  4. Appuyer sur "OK" pour confirmer.
  5. Appuyer à nouveau sur les touches  $\vee$  ou  $\wedge$  pour régler les minutes.
  6. Appuyer sur "OK" pour confirmer.
  9. Appuyer sur la touche "START" pour activer la programmation.
  10. Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit et le four s'éteint.
- 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.

Le message "cuisson en attente" affiché à l'écran signale qu'une programmation a eu lieu. L'afficheur affiche à tour de rôle l'heure de fin de cuisson et la durée.

L'heure de fin de cuisson peut être modifiée tant que le four est en mode attente, suivre la procédure indiquée plus haut.

Pour annuler une programmation, sélectionner la durée 0:00 ou bien éteindre le four .

! La sélection de la durée permet de programmer une cuisson différée.

### Conseils de cuisson

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

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

#### MULTICUISSONS

- 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.














#### GRATIN

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







## Tableau de cuisson Création

! Les programmes de cuisson Création ont des températures de cuisson prédéfinies.

	Fonction	Cuisson préconisée pour ...	Gratin plateau émaillé	Gratin grille 1	Gratin grille 2	Enfournement	Note
	Multiniveaux	Cuisson simultanée de plusieurs plats sur 2 ou 3 niveaux sans transmission d'odeur ou de saveur	1	3	5 (en cas de cuisson sur 3 niveaux)	chaud	En cas d'utilisation de cette fonction pour une seule cuisson, placer le plateau émaillé au gradin 2.
	Gril	Côtes de boeuf, poisson, grillades, gratins sur assiette, ...	1	Le gradin est fonction de l'épaisseur de l'aliment		Chaud	
	Tournebroche	Cuisson des viandes blanches ou rouges	1	3 (tournebroche)		Froid	
	Gratin	Plats au gratin (gratin de pommes de terre, soupe Parmentier, lasagnes, etc.)	2			Froid	Pour bien faire dorer le dessus d'un gratin déjà cuit et encore chaud, choisir la fonction gril. Température (210 °C) non modifiable.
	Tradition	Cuissons mijotées (beackeffe, bourguignon, braisés, etc.) ou cuissons au bain-marie (terrines, crèmes, ...)	2			Chaud	Pour le bain-marie, possibilité de mettre l'eau directement dans le plateau émaillé.
	Rôtisserie	Rôtis (viandes blanches ou rouges)	1	2		Froid	La température préconisée garantit une saisie et une cuisson parfaites et évite la production de fumée. Si la viande est dans un plat, placer le plateau émaillé au gradin 2.
	Etuve	Levage de pâtes à base de levure de boulanger (brioches, pain, tarte au sucre, croissants, etc.)	2			Froid	Température (40 °C) non modifiable.
	Brioches	Pâtisserie (à base de levure de boulanger)	2			Chaud	Pour cuire une pizza, la température préconisée est de 220 °C.
	Tartes	Tartes salées ou sucrées (pâte brisée ou feuilletée)		2		Chaud	Cuisson parfaite à température élevée du fond et dorage adéquat de la garniture.
	Pâtisserie	Toutes les pâtisseries, Brioches et tartes mises à part (petits choux, 4/4, génoise, chaussons, clafoutis, etc.)	2			Chaud	En cas d'utilisation d'un seul niveau, enfourner la préparation (choux, chaussons, etc.) ou le moule à gâteau (génoise, etc.) sur le plateau émaillé.
	Meringues blanches	Séchage des meringues	2			chaud	Température (70 °C) non modifiable – Meringues bien blanches et craquantes – Durée de séchage plutôt long
	Meringues ambrées	Cuisson de meringues	2			Chaud	Température (110 °C) non modifiable – Meringues dorées, craquantes à l'extérieur et moelleuses à l'intérieur.
	Décongélation		1	2			La méthode préconisée est toujours une décongélation lente au réfrigérateur. L'utilisation du four permet d'économiser 50% de temps. Fonction idéale pour tous les aliments crus ou cuits.
	Basse température 85	Viandes, légumes, poissons, etc.	2			Froid	
	Basse température 95	Viandes, légumes, poissons, etc.	2			Froid	
	Basse température 120	Viandes, légumes, poissons, etc.	2			Froid	
	Réchauffage	Plats précuits	2			Froid	Température (140 °C) non modifiable.
	Pasteurisation	Fruits, légumes, etc.	2			Froid	Les bœaux de petites dimensions peuvent être enfournés sur 2 niveaux (plateau émaillé au gradin 1 et grille au gradin 3). Laisser refroidir les bœaux à l'intérieur du four.

## Tableau de cuisson Succès

! Les programmes de cuisson Succès ont une température et une durée de cuisson prédéfinies.

	Fonction	Cuisson préconisée pour ...	Gratin plateau émaillé	Gratin grille 1	Gratin grille 2	Enfournement	Note
	Rôti de boeuf	Rôti de boeuf	1	2		Froid	Si la viande est dans un plat, placer ce dernier dans le plateau émaillé au gradin 2. Possibilité d'enfourner à chaud si le four est déjà chaud.
	Rôti de veau	Rôti de veau	1	2			
	Rôti de porc	Rôti de porc	1	2			
	Poulet grille	Poulet rôti	1	2			
	Gigot d'agneau	Gigot d'agneau	1	2			
	Tartes	Tartes salées ou sucrées (pâte sablée ou brisée ou feuilletée)		2		Froid	Pour une cuisson multiple, positionner le plateau émaillé au gradin 1 et les grilles aux gradins 3 et 5. Possibilité d'enfourner à chaud si le four est déjà chaud.
	Brioches	Préparations à base de levure de boulanger (brioches, kougloufs, ...)	2				
	Gateaux	Préparations à base de levure chimique (quatre-quarts, marbrés, ...)	2				
	Cake	Gâteaux sans levure (clafoutis, pithiviers, feuilletés, ...)	2				
	Pizza	Pizzas à pâte épaisse, fougasses (pâte à pain)	2			Chaud	Etaler la pâte à pain directement dans le plateau émaillé Pour une cuisson multiple, positionner le plateau émaillé au gradin 1 et les grilles aux gradins 3 et 5. Enfourner la pierre à pizza pour la préchauffer. Attendre l'affichage CONFIRMER ENFOURNEMENT pour enfourner la pizza avec la pelle à pizza
	Pizzeria	Pizzas à pâte très fine (pâte à pain)		4 (pierre à pizza)			
	Pain	*		*			*

# Précautions et conseils

FR

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

## Sécurité générale

! Le clavier du four n'est pas à touches sensibles (effleurement), pour bien utiliser les commandes nous conseillons donc d'exercer une légère pression sur les touches.

- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Pour déplacer l'appareil, se servir des poignées prévues à cet effet sur les côtés du four.
- Ne pas toucher à l'appareil pieds nus ou si les mains ou les pieds sont mouillés ou humides
- Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi.
- **En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties de la porte peuvent devenir très chauds. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.**
- Eviter que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes du four.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Toujours saisir la poignée en son milieu : elle risque d'être très chaude à ses extrémités.
- Utiliser toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir des plats du four.
- Ne jamais tapisser la sole du four de papier aluminium.
- Ne pas ranger de matériel inflammable à l'intérieur du four : il pourrait prendre feu si l'appareil était par inadvertance mis en marche.
- 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. Contacter le service d'Assistance (*voir Assistance*).
- Ne pas poser d'objets lourds sur la porte du four ouverte.
- Attention aux heurts accidentels qui pourraient endommager la vitre.

## 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. Les électroménagers usagés pourront être remis au service de collecte public, déposés dans les déchetteries communales prévues à cet effet ou, si la loi du pays le prévoit, repris par les commerçants lors de l'achat d'un nouvel appareil de même type. Tous les principaux fabricants d'électroménagers s'appliquent à créer et gérer des systèmes de collecte et d'élimination des appareils usagés.

## 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*) et le "nettoyage automatique différé" (*voir Nettoyage et entretien*), permettent de s'organiser en ce sens.
- Pour les cuissons au TOURNEBROCHE, au GRIL 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.

## Mise hors tension

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

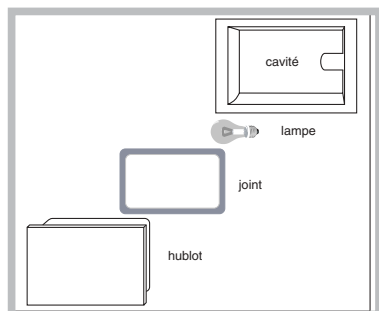
## Nettoyage de l'appareil

- 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.
- Tous les accessoires peuvent être lavés normalement comme de la vaisselle courante et passent au lave-vaisselle, sauf les glissières coulissantes.
- Nous conseillons de ne pas vaporiser le produit de nettoyage directement sur le bandeau de commandes mais de se servir d'une éponge.
- Utiliser un détergent pour éliminer les projections de graisse sur la vitre interne du four.
- pour le nettoyage, ne pas utiliser d'appareils à vapeur

## Contrôle des joints

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 (*voir Assistance*). Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

## Remplacement de l'ampoule d'éclairage



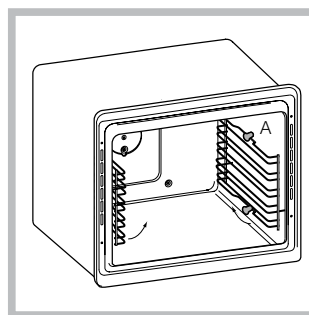
Pour changer l'ampoule d'éclairage du four :

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

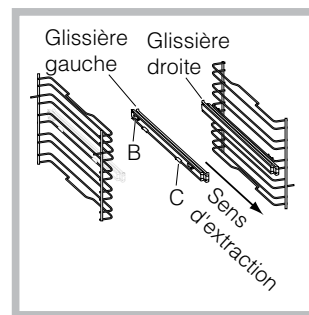
2. Dévisser l'ampoule et la remplacer par une autre de même type : puissance 15 W, culot E 14. Remettre le couvercle en place en prenant bien soin de repositionner correctement le joint (*voir figure*).

## Montage du Kit glissières coulissantes

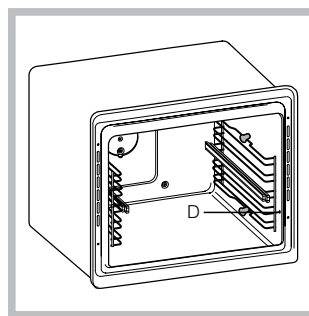
Pour monter les glissières coulissantes :



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



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



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

bas.

4. Emboîter enfin les cadres sur les entretoises A.

! Ne pas introduire les glissières coulissantes au niveau 5.

## Nettoyage automatique par PYROLYSE

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

littéralement incinérées.

Pendant la pyrolyse, les surfaces peuvent devenir très chaudes : 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.

! Le four avertit l'utilisateur quand il est temps d'effectuer un cycle de nettoyage; l'écran affiche "PYROLYSE Conseillée – DEMARRER?"; sélectionner "oui" pour choisir le niveau du cycle de nettoyage désiré.

Avant d'activer la PYROLYSE :

- enlever avec une éponge humide les salissures en excès. Ne pas utiliser de détergents;
- sortir tous les accessoires, les glissières télescopiques et les supports.
- ne pas placer de serviettes ou de maniques sur la poignée du four.

! 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 la PYROLYSE appuyer d'abord sur la touche  puis sur la touche . Choisir à l'aide des touches  $\vee$  ou  $\wedge$  le niveau de PYROLYSE désiré, sa durée étant prédéfinie et non modifiable :

1. Economique (ECO) : durée 1 heure;
2. Normal (NOR) : durée 1 heure 30;
3. Intensif (INT) : durée 2 heures;

Appuyer sur "OK" pour confirmer.


Appuyer sur "START/STOP" pour lancer la PYROLYSE.

## Les sécurités

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


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

## Programmer un nettoyage automatique différé

1. Appuyer sur la touche .
2. Sélectionner FIN DE CUISSON et appuyer sur "OK" pour confirmer.
3. Régler l'heure à l'aide des touches  $\vee$  ou  $\wedge$ .
4. Appuyer sur "OK" pour confirmer.
5. Appuyer à nouveau sur les touches  $\vee$  ou  $\wedge$  pour régler les minutes.
6. Appuyer sur "OK" pour confirmer.
9. Appuyer sur "START/STOP" pour activer la programmation.
10. Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit et le four s'éteint.

- 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.

Le message "pyrolyse en attente" affiché à l'écran signale qu'une programmation a eu lieu. L'afficheur affiche à tour de rôle l'heure, l'heure finale de la pyrolyse et sa durée.

Pour annuler une programmation, appuyer sur la touche .

## 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.

**Attention :**

L'appareil possède un système d'autotest qui permet de détecter toute anomalie de fonctionnement. Ces anomalies sont affichées sous la forme: "ER" suivi de chiffres.

Exercer une pression de 6 secondes sur la touche  et vérifier si l'inconvénient se répète.

Si c'est le cas, contacter un service d'assistance technique.

**Avant d'appeler le service de dépannage :**

- Vérifier s'il est possible de résoudre le problème soi-même;
- Redémarrer le programme pour contrôler si le problème a été résolu;
- Si ce n'est pas le cas, contacter le service d'Assistance technique agréé.

! Ne jamais faire appel à des techniciens non agréés.

**Indiquer :**

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

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

NL

IT

Italiaans, 1

GB

English, 16

FR

Français, 31

NL

Nederlands, 46

DE

Deutsch, 61

FL 836 XA

FL 836 AN

FL 836 MT

## Inhoud

### Installatie, 47-48

Plaatsing  
Elektrische aansluiting

### Beschrijving van het apparaat, 49

Aanzichttekening  
Bedieningspaneel  
Display

### Starten en gebruik, 50-51

Eerste ontsteking  
De klok instellen  
De timer instellen  
Kinderslot  
Demomodus  
De oven starten  
Typeplaatje

### Programma's, 52-56

Kookprogramma's Création  
Automatische kookprogramma's Succès  
De bereiding programmeren  
Praktische kooktips  
Kooktabel Création  
Kooktabel Succès

### Voorzorgsmaatregelen en advies, 57

Algemene veiligheid  
Afvalverwijdering  
Energiebesparing en milieubesef

### Onderhoud en verzorging, 58-59

De elektrische stroom afsluiten  
Reinigen van het apparaat  
Vervangen van het lampje  
Montage van de Geleiders Kit  
Automatische reiniging PYROLYSE

### Service, 60



Scholtès

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

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

## Plaatsing

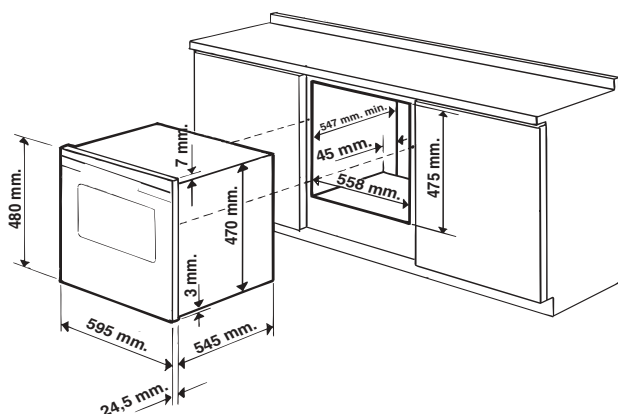
! Het verpakkingsmateriaal is niet bestemd voor kinderen en dient daarom te worden verwijderd volgens de geldende normen voor gescheiden afvalverzameling (zie *Voorzorgsmaatregelen en advies*).

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

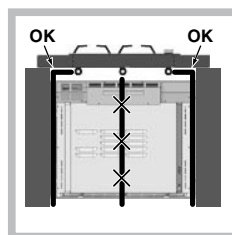
## Inbouw

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

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



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

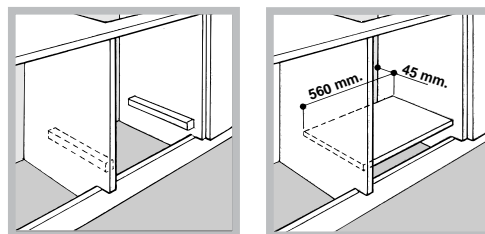


van de ventilator niet verstopt.

! Als u de oven onder het aanrecht plaatst, dient u te controleren of de buis van de kookplaat juist is gemonteerd, of hij niet de installatiehandelingen van de oven belemmert en of hij de openingen aan de achterzijde

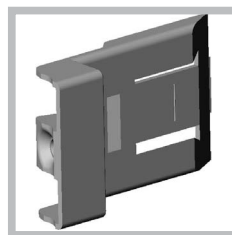
## Ventilatie

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

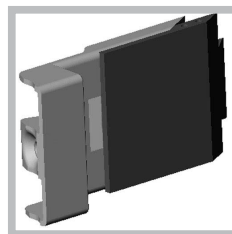


## Centreren en bevestigen

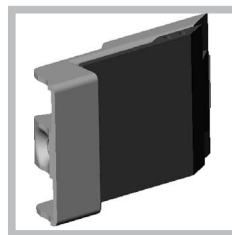
Regel de 2 stelvoetjes aan de zijkant van de oven in overeenkomst met de 2 gaten in de lijst aan de hand van de dikte van de zijkant van het meubel:



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



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



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

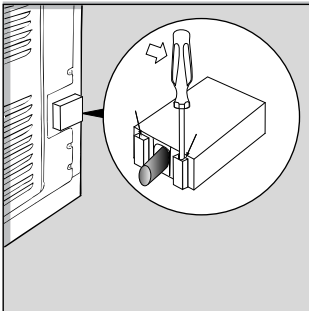
Om het apparaat aan het keukenkastje te bevestigen: open de ovendeur en schroef de 2 houtschroeven in de 2 bovenste gaten in de zijrand.

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

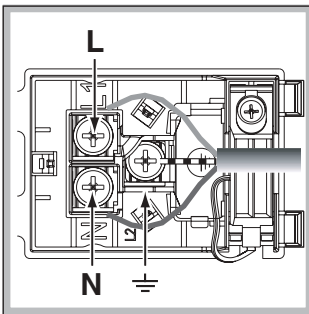
## Elektrische aansluiting

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

### Monteren voedingskabel



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



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

3. Bevestig de kabel aan de speciale kabelklem.  
4. Sluit het deksel van het klemmenbord.

## Het aansluiten van de voedingskabel aan het elektrische net

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

Wanneer het apparaat rechtstreeks op het net wordt aangesloten moet 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 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.

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

Voor het aansluiten moet u controleren dat:

- het stopcontact geaard is en voldoet aan de geldende normen;
- de contactdoos in staat is het maximale vermogen van het apparaat te verdragen, zoals aangegeven op het typeplaatje ( zie onder );
- de spanning zich bevindt tussen de waarden die staan aangegeven op het typeplaatje ( zie onder );
- de contactdoos en de stekker 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 ( zie Service).

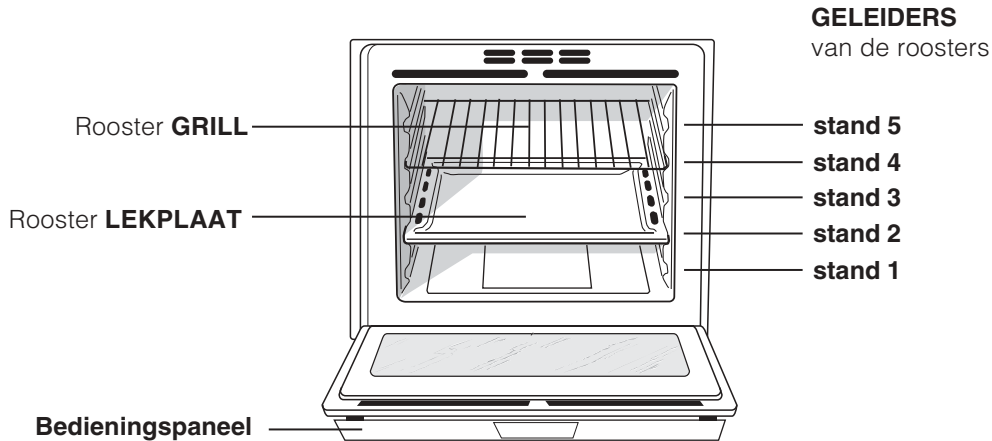
**! De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld wanneer deze normen niet worden nageleefd.**



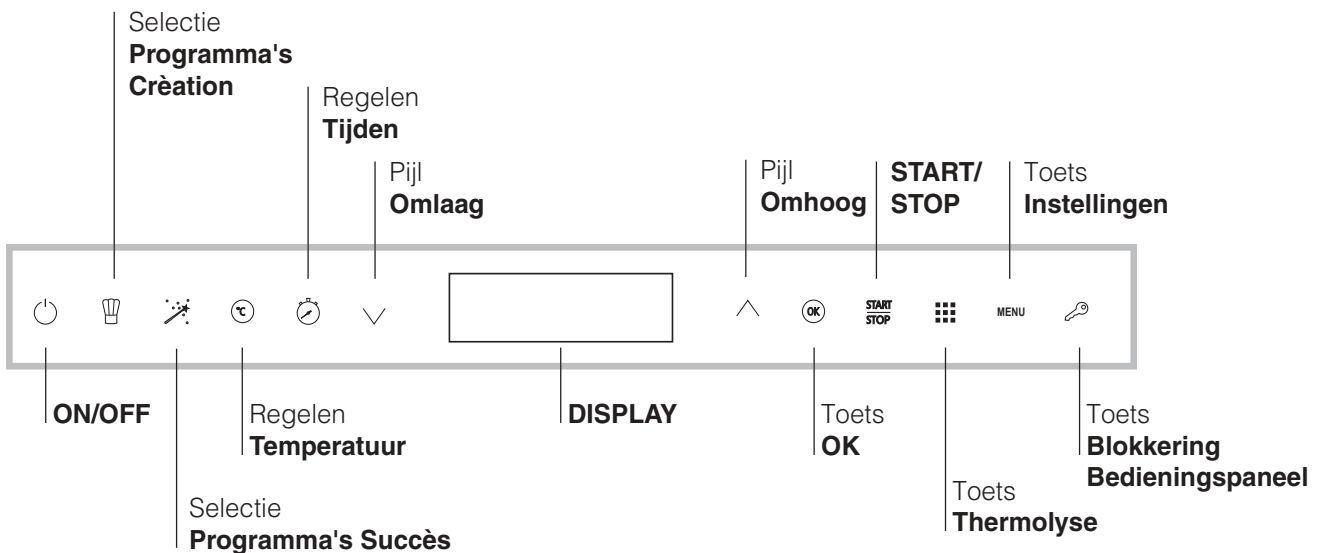
# Beschrijving van het apparaat

## Aanzichttekening

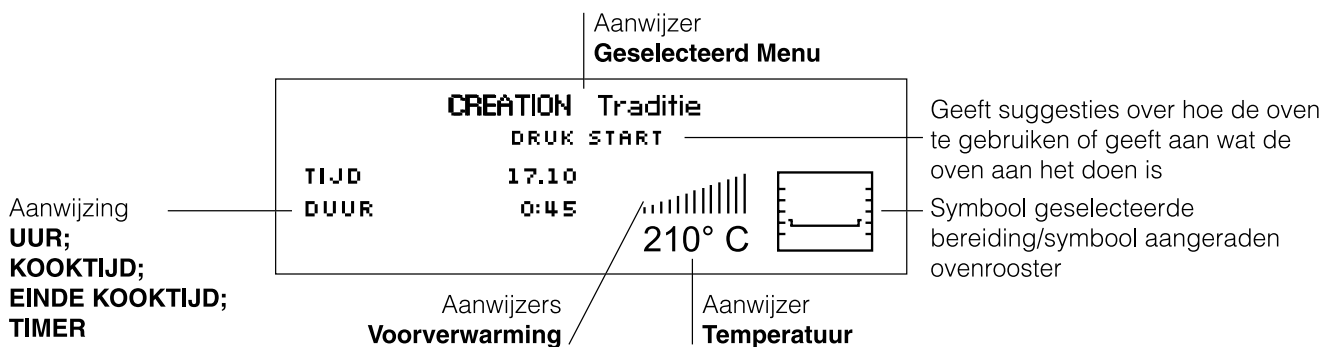
NL



## Bedieningspaneel



## Display



# Starten en gebruik




NL

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

! Als u de oven inschakelt, is deze ingesteld op het Menu Création

! Als de gebruiker bij het inschakelen van de oven geen enkele toets aanraakt, zal de oven automatisch na 2 minuten uitgaan.


## Eerste ontsteking

Na het aansluiten op het elektrische net, bij de eerste inbedrijfstelling, doet u het bedieningspaneel aan door te drukken op de toets . In het SETUP menu verschijnt een lijst talen. Selecteer de gewenste taal door middel van de toetsen  en . De vetgetypte tekst geeft de geselecteerde taal aan. Druk "OK" om te bevestigen. Zodra u een keuze heeft gemaakt toont het display de volgende parameters:

TAAL	Selecteren van de taal
TIJD	Instellen van de tijd
GELUID	Geluid van de toetsen
KLOK	Weergave van de klok
VEILIGHEIDSINFORMATIE	Weergave info tekst
UIT	Setup verlaten

! Nadat u de taal heeft gekozen in het SETUP menu, en nadat er 60 seconden zijn verstreken sinds u hem niet meer heeft gebruikt, zal het display overgaan naar het menu Création.




## De klok instellen

Om de klok in te stellen, doet u de oven aan door te drukken op de toets . Druk op de toets "MENU" en volg de aangegeven procedure.

1. selecteer de optie TIJD en druk op "OK" om te wijzigen;
2. regel de uren door middel van de toetsen  of ;
3. druk op de "OK" toets om te bevestigen;
4. herhaal de handeling voor de minuten.

## De timer instellen


De timer kan worden ingesteld als de oven aan of uit is als men in een bereidingsmenu is: als de tijd verstreken is hoort u een geluidssignaal dat ofwel vanzelf na een minuut uitgaat of door uzelf kan worden afgezet door op een willekeurig symbool te drukken.

Om de timer in te stellen drukt u op de toets  en regelt u de minuten door middel van de toetsen  of . Druk op de "OK" toets om te bevestigen.

! De timer heeft geen invloed op het in- of uitschakelen van de oven.

## Kinderslot

Door middel van de Kinderslot functie kunt u de deur en de toetsen van de oven blokkeren.

Om deze functie in te schakelen drukt u op de  toets en daarna op de "OK" toets om te bevestigen.

Om de functie uit te schakelen herhaalt u de aangegeven procedure.

Het kinderslot kan worden ingeschakeld wanneer de oven aan of uit is, of wanneer u een einde bereiding heeft ingesteld en na op start te hebben gedrukt. Het kinderslot kan in alle voorgaande gevallen worden uitgeschakeld, ook wanneer de oven de bereiding heeft beëindigd.

## Demomodus

De oven kan in demomodus werken: alle verwarmingselementen worden uitgeschakeld, maar de bediening blijft actief.









Om de demomodus in te schakelen als de oven aan is, drukt u eerst op de , toets, daarna op de  toets en uiteindelijk op "OK". Om de demomodus uit te schakelen als de oven aan is, drukt u eerst op de  toets en daarna op de  toets.



U hoort een geluidssignaal en op het display verschijnt "Demo Off".

De demomodus kan alleen worden ingeschakeld als de oven aanstaat en geen enkele bereiding is gestart.

## De oven starten

! Als u de oven inschakelt, is deze ingesteld op het Menu Création

1. Schakel het bedieningspaneel in door middel van de toets .
2. Druk op de toets van het gewenste Création kookprogramma  of Succès kookprogramma . Het display toont de lijst programma's waaruit u kunt kiezen.
4. Door middel van de toetsen  of  selecteert u het gewenste programma. Druk "OK" om te bevestigen. Het display toont de vooringestelde temperatuur en duur (voor de Succès bereidingen alleen de duur).
3. Druk op de "START/STOP" toets om de bereiding te starten.
4. De oven begint met voorverwarmen.
5. Een geluidssignaal en de ontsteking van alle aanwijzers van de voorverwarming geven aan dat de voorverwarming compleet is.
6. Tijdens het koken kunt u nog altijd:
  - de temperatuur wijzigen door te drukken op de toets ; regelen door middel van de toetsen  of 

- ∧ en bevestigen door te drukken op “OK” (alleen voor Création bereidingen);
- programmering duur bereiding (alleen voor Création bereidingen);
- de bereiding onderbreken door op de toets “START/STOP” te drukken;
- de timer instellen ;
- de oven uitschakelen door te drukken op de toets .

7. Als de stroom uitvalt en de oventemperatuur is niet te laag geworden, gaat de oven automatisch terug naar het punt waar het kookprogramma 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 ROOSTEREN en GRILL 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.



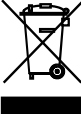
### Ventilator

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

TYPEPLAATJE	
<b>Afmetingen *</b>	breedte 43,5 cm hoogte 32 cm diepte 41,5 cm
<b>Inhoud *</b>	liter 58
<b>Elektrische aansluitingen</b>	spanning 220-240V ~ 50/60Hz maximum opgenomen vermogen 2800W
<b>ENERGY LABEL *</b>	Richtlijn 2002/40/EG op het etiket van elektrische ovens. Norm EN 50304  Energieverbruikverklaring Klasse geforceerde convectie - verwarmingsfunctie:  Braden.
 	Deze apparatuur voldoet aan de volgende EU voorschriften: 73/23/EEG van 19/02/73 (Laagspanning) en daaropvolgende wijzigingen 89/336/EEG van 03/05/89 (Elektromagnetische Compatibiliteit) en daaropvolgende wijzigingen 93/68/EEG van 22/07/93 en daaropvolgende wijzigingen. 2002/96/CE

\* Zonder uitneembare geleiders

# Programma's

NL

## Kookprogramma's Création

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

Het programma **Création**  omvat alle handmatige bereidingen.

Voor iedere bereiding bestuurt de oven de essentiële gegevens voor het slagen van alle recepten, van de eenvoudigste tot de ingewikkeldste: temperatuur, warmtebron, vochtigheidsgraad en geforceerde luchtcirculatie zijn waarden die automatisch onder controle worden gehouden.

Dit hoofdstuk is vervaardigd met de zeer gewaardeerde medewerking van onze culinaire expert. Wij raden u aan zijn advies op te volgen en van zijn ervaring te profiteren om altijd een perfect resultaat te bereiken.

De kookfuncties, de temperaturen en de plaatsing van de gerechten in de oven zijn degenen die hij zelf gebruikt voor het beste resultaat.

Voor iedere **Création** functie vindt u in de volgende tabel informatie of het gerecht in de **koude** of **warme** oven moet worden geplaatst. Als u zich aan deze aanwijzingen houdt, is een optimaal resultaat gegarandeerd.

Als u gerechten in een warme oven wilt plaatsen, moet u wachten tot het einde van de voorverwarming, aangegeven met een opeenvolging van geluidssignalen. De temperatuur wordt automatisch bepaald op basis van het gekozen soort bereiding; toch kunt u de temperatuur veranderen om hem aan te passen voor een specifiek recept dat u wilt bereiden.

Het is ook mogelijk een bereidingstijd met een onmiddellijke of uitgestelde start in te stellen.

### Programma **MULTILEVEL**

Alle verwarmingselementen gaan aan en de ventilator gaat draaien. 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.

### Programma **GRILL**

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

### Programma **DRAAISPIT**

Het bovenste verwarmingselement gaat aan en het draaispit komt in beweging. Deze functie is optimaal voor het braden aan het draaispit. Kook met de ovendeur dicht.

### Programma **GRATINEREN**

De bovenste en cirkelvormige verwarmingselementen gaan aan en de ventilator gaat draaien. Hiermee wordt de thermische verspreiding uit één richting gecombineerd met de geforceerde luchtcirculatie in de oven. Ideaal voor gegratineerde schotels, lasagne, enz...

Kook met de ovendeur dicht.

### Programma **TRADITIE OVEN**

Met deze traditionele kookwijze is het beter een enkel rooster te gebruiken. Aanbevolen kookfunctie voor langzame bereidingen of au bain-marie. Voor de bereiding au bain-marie raden wij u aan het water rechtstreeks in de bakplaat gieten.

### Programma **ROOSTEREN**

De bovenste en cirkelvormige verwarmingselementen gaan aan en de ventilator gaat draaien. Hiermee wordt de thermische verspreiding uit één richting 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.

### Programma **RIJZEN**

Het bovenste cirkelvormige verwarmingselement gaat aan en de ventilator gaat pas in de verwarmingsfase draaien. De oventemperatuur is ideaal voor het rijzproces. Houd tijdens het rijzen de ovendeur dicht.

### Programma **BRIOCHE**

Het gecombineerde gebruik van het bovenste en cirkelvormige verwarmingselement maken dit kookprogramma ideaal voor taarten met bakkersgist.

### Programma **TAARTEN**

Het gecombineerde gebruik van het bovenste en cirkelvormige verwarmingselement maken dit kookprogramma ideaal voor taarten van bladerdeeg of kruimeldeeg.

 Programma **CAKE**

Dit kookprogramma is ideaal voor cake, maar niet voor BRIOCHES en TAARTEN (bv. wel voor kleine soesjes, cake, enz...).

 Programma **LICHTGEBAKKEN MERINGUE**

De temperaturen zijn vooringesteld en niet wijzigbaar. Het programma LICHTGEBAKKEN MERINGUE is ideaal voor het drogen van meringues. Het programma DOORGEBAKKEN MERINGUE is ideaal voor het bereiden van meringues.

 Programma **ONTDOOIEN**

De ventilator achter in de oven doet de lucht op kamertemperatuur rondom de gerechten circuleren. Dit is aangewezen voor het ontdooien van iedere soort etenswaren, maar speciaal voor fijne gerechten die geen hitte verdragen zoals bijvoorbeeld: ijstaarten, slagroomtaarten, vruchtentaarten.

 Programma's **LAGE TEMPERATUUR**

Deze kookfunctie, die reeds lang door vakmensen gebruikt, maakt het mogelijk allerlei gerechten te bereiden (vlees, vis, fruit, groente) op zeer lage temperaturen (van 85°C tot 120 °C); hiermee wordt een perfecte bereiding gegarandeerd die de smaak op zijn best doet uitkomen. De voordelen moeten niet worden onderschat:

- aangezien de temperaturen van de bereiding laag zijn (meestal lager dan de verdampingstemperatuur), wordt het verlies van kooksappen, te wijten aan de verdamping, aanmerkelijk beperkt en wordt het gerecht mals en zacht;
- bij het bereiden van vlees krimpen de spiervezels minder in dan bij een traditionele bereidingswijze. U krijgt dus mals vlees dat niet hoeft te 'rusten' nadat het uit de oven komt. Het bruin bakken van het vlees moet worden gedaan voordat u het in de oven zet.

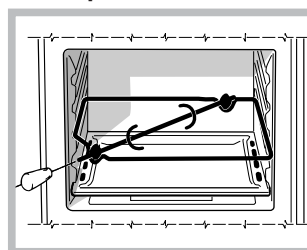
**Het luchtdicht bereiden op lage temperatuur**, dat al sinds 30 jaar door de beroemdste koks wordt gebruikt, biedt vele voordelen:

- gastronomische: de geuren worden geconcentreerd voor het behoud van de kenmerkende smaken terwijl het gerecht zacht en mals blijft.
- hygiënische: aangezien de hygiënische normen worden gerespecteerd beschermt deze kookwijze de etenswaren tegen de schadelijk effecten van zuurstof en garandeert het een lange houdbaarheid in de koelkast.
- organisatorische: dankzij de lange houdbaarheid kunt u de gerechten lang van tevoren klaarmaken.
- diëtetische: deze bereidingswijze beperkt het gebruik van vetten waardoor u licht verteerbare gerechten klaar kunt maken.

- economische: het gewichtverlies van de producten wordt aanzienlijk beperkt.

Voor gebruik van deze techniek moet u dus beschikken over een vacuüm machine voorzien van de nodige zakjes. Volg de instructies voor het luchtdicht verpakken van etenswaren aandachtig door. De vacuümtechniek maakt ook het conserveren van rauwe producten mogelijk (fruit, groente, enz.) en van voorgekookte producten (traditionele bereiding).

**Draaispit**



Voor het activeren van het draaispit ( zie afb.) 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 het gat achterin de oven;
3. activeer het draaispit door het programma  te selecteren;

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

**Automatische kookprogramma's Succès**

! Open de ovendeur niet om te voorkomen dat de tijdsduur en de kooktemperatuur worden ontregeld.

Het programma **Succès**  bevat alle automatische bereidingen, verzorgd en ingesteld door onze chef. Alle **Succès** functies zijn volledig automatisch: de **temperatuur** en de **tijdsduur** 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 onderbroken en de oven geeft aan wanneer het gerecht klaar is (alleen bij de functie "Pizzeria" moet de gebruiker aan het einde inspringen). Dit hoofdstuk is vervaardigd met de zeer gewaardeerde medewerking van onze culinaire expert. Wij raden u aan zijn advies op te volgen en van zijn ervaring te profiteren om altijd een perfect resultaat te bereiken. De kookfuncties, de temperaturen en de plaatsing van de gerechten in de oven zijn degenen die hij zelf gebruikt voor het beste resultaat. Bij alle Succès bereidingen moeten de gerechten in de koude oven worden geplaatst, met uitzondering van de functie Pizzeria (zie volgende paragraaf).

Voor het **BRAADPROGRAMMA...** en het programma **TAARTEN...** is het mogelijk een uitgestelde start te programmeren.



### BRAADPROGRAMMA

Gebruik deze functie voor het braden van kalfs-, varkens- en lamsvlees. Plaats het vlees in de koude oven. U kunt de gerechten eventueel ook in de warme oven plaatsen.



### Programma TAARTEN...

Deze functie is ideaal voor het bereiden van zowel taarten met bakkersgist als met gedroogde gist, of zonder gist. Plaats in de koude oven. U kunt de gerechten eventueel ook in de warme oven plaatsen.



### Programma PIZZA / PIZZERIA

Gebruik deze functie voor het bereiden van pizza's. Zie volgende hoofdstuk voor recepten en details.

Bij het programma **PIZZA** dient men altijd het gewenste bereidingsniveau te selecteren.

Bij het programma **PIZZERIA geeft de oven aan wanneer u het gerecht in de oven moet plaatsen door middel van een geluidssignaal en het bericht BEVESTIG GERECHT IN OVEN.**




### Programma PIZZA

Voor de beste resultaten raden wij u aan de volgende aanwijzingen nauwkeurig 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 bakplaat iets in.

#### 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 bakkersgist (of 2 zakjes gedroogde gist)

- Rijzen op kamertemperatuur: 1 uur
- In koude of warme oven plaatsen
- Start de bereiding  PIZZA



### Programma BROOD

Gebruik deze functie voor het bakken van brood. Zie volgende hoofdstuk voor recepten en details.

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

- houdt u zich aan het recept;
- het **maximum gewicht** per bakplaat;

- **vergeet niet 1 dl water in de lekplaat boven de ovenschaal met het deeg te plaatsen en het bakproces te beginnen in een koude oven;**
- het deeg moet circa 1 tot 1½ uur op kamertemperatuur rijzen. De exacte duur hangt af van de kamertemperatuur. Het deeg is voldoende gerezen als het volume is verdubbeld.

#### Recept voor BROOD:

1 bakplaat van 1000 g max, onderste ovenstand  
2 bakplaten van 1000 g max, onderste en middelste stand

Recept voor 1000 g deeg: 600 g meel, 350 g water, 10 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.
- Vorm een bal en laat deze circa 1 tot 1½ uur rijzen (totdat het volume verdubbeld is), bedekt met een plastic folie.
- 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.
- Giet 1 dl koud gedistilleerd water in de lekplaat en plaats hem boven de ovenschaal met het deeg.
- Plaats het brood 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.

## De bereiding programmeren

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

### De duur programmeren


Druk op de toets , daarna:

1. Selecteer de optie "DUUR" en druk op "OK" om te bevestigen.
2. Regel de tijd door te drukken op de toetsen  $\vee$  en  $\wedge$ .
3. Druk "OK" om te bevestigen.
4. Selecteer de optie "UIT" en druk "OK" om te bevestigen. De instelling wordt bewaard.

5. Als de tijd verstreken is, hoort u een geluidssignaal en gaat de oven uit.
- B.v.: het is 9:00 uur en u programmeert een duur van 1 uur en 15 minuten. Het programma stopt automatisch om 10:15 uur.


! U kunt de duur alleen instellen voor Création bereidingen.

### Programmeren van een uitgestelde bereiding

1. Druk op de toets  en volg de procedure van de duur van punt 1 t/m 3.
  2. Selecteer de optie "EINDE BEREIDING" en druk "OK" om te bevestigen.
  3. Regel de uren door middel van de toetsen  $\nabla$  of  $\wedge$ .
  4. Druk "OK" om te bevestigen.
  5. Druk nogmaals op de toetsen  $\nabla$  en  $\wedge$  om de minuten te regelen.
  6. Druk "OK" om te bevestigen.
  9. Druk op de toets "START" voor het inschakelen van de programmering.
  10. Als de tijd verstreken is, hoort u een geluidssignaal en gaat de oven uit.
- 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.

Het bericht op het display "wacht op koken" geeft aan dat er een programmering is uitgevoerd. Op het display verschijnen de eindtijd en de duur van de bereiding.

U kunt de eindtijd wijzigen totdat de oven "wacht op koken" zoals aangegeven in bovenstaande procedure.

Om een programmering te annuleren stelt u de duur in op 0:00 of schakelt u de oven uit .

! Als u een kookduur instelt, kunt u een uitgestelde kooktijd programmeren.

### 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 DRAAISPIJ, GRATINEREN 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.

#### GRATINEREN

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













## Kooktabel Création

! De Création kookprogramma's hebben een vooringestelde kooktemperatuur.

Functie	Aanbevolen bereiding voor...	Niveau bakplaat	Niveau rooster 1	Niveau rooster 2	In oven plaatsen	N.B.
 Multiveel	Gelijktijdig bereiden van meerdere gerechten op 2 of 3 niveaus zonder het overdragen van geur of smaak	1	3	5 (bij bereiding op 3 niveaus)	warm	Als u deze functie gebruikt voor een enkele bereiding zet u de bakplaat op het 2 <sup>e</sup> niveau.
 Grill	Runderbiefstuk, vis, grill, gratin, enz.	1	Het niveau hangt af van de dikte van de te grillen etenswaren		Warm	
 Draaispit	Het braden van wit of rood vlees	1	3 (braadspit)		Koud	
 Gratinen	Aardappelschotel au gratin, uiensoep, lasagne, enz.	2			Koud	Als u het korsje van een gerecht au gratin wilt afmaken kiest u de grill functie. Temperatuur (210 °C) niet wijzigbaar.
 Traditie	Langzame bereiding (backenhof, boeuf bourguignon, goulash, enz.) of au bain-marie (terrines, crèmes, enz.)	2			Warm	Voor de bereiding au bain-marie kunt u het water rechtstreeks in de bakplaat gieten.
 Roosteren	Braadstukken (wit of rood vlees)	1	2		Koud	De aanbevolen temperatuur garandeert een perfecte bereiding en voorkomt rookvorming. Als het vlees op een schaal ligt, plaatst u de bakplaat op het 2 <sup>e</sup> niveau.
 Rijzen	Rijzen van deeg met bakkersgist (croissants, brood, taarten, enz.)	2			Koud	Temperatuur (40 °C) niet wijzigbaar.
 Brioche	Gebak en taarten (met bakkersgist)	2			Warm	Voor het bereiden van pizza raden wij u aan de temperatuur op 220 °C te zetten.
 Taart	Taarten of quiches (kruimeldeeg of bladerdeeg)		2		Warm	Bodem perfect gaar en goede afwerking van de bovenkant.
 Cake	Alle taarten en gebak behalve croissants en taarten met harde bodem (soesjes, pound cake, cake, clafoutis, enz.)	2			Warm	Als u slechts een niveau gebruikt, plaatst u het gerecht (soesjes, enz.) of de taartvorm (cake, enz.) op de bakplaat.
 Lichebakken meringue	Drogen van het schuimgebak	2			warm	Temperatuur (70 °C) niet wijzigbaar – Krokant wit schuimgebak - Droogfase redelijk lang
 Doorgebakken meringue	Bereiding van het schuimgebak	2			Warm	Temperatuur (110 °C) niet wijzigbaar - Goudkleurig schuimgebak, krokant van buiten en zacht van binnen.
 Ontdooien		1	2			Langzaam ontdooien in de koelkast blijft de beste methode. Met het gebruik van de oven bespaart u 50% van de tijd. Deze functie is geschikt voor alle rauwe of gekookte etenswaar.
 Lage temperatuur 85	Vlees, groente, vis, enz.	2			Koud	
 Lage temperatuur 95	Vlees, groente, vis, enz.	2			Koud	
 Lage temperatuur 120	Vlees, groente, vis, enz.	2			Koud	
 Verhitten	Voorgekookte gerechten	2			Koud	Temperatuur (140 °C) niet wijzigbaar.
 Pasteurisatie	Fruit, groente, enz.	2			Koud	Kleine bakjes kunnen op 2 niveaus worden geplaatst (bakplaat 1 <sup>e</sup> niveau en rooster 3 <sup>e</sup> niveau). Laat de bakjes in de oven afkoelen.

## Kooktabel Succès

! De Succès kookprogramma's hebben een vooringestelde kooktemperatuur en -duur.

Functie	Aanbevolen bereiding voor...	Niveau bakplaat	Niveau rooster 1	Niveau rooster 2	In oven plaatsen	N.B.
 Gebraden Rundvlees	Runderrollade	1	2		Koud	Als het vlees op een schotel ligt, zet u deze op de bakplaat op het 2 <sup>e</sup> niveau. U kunt het vlees ook in de oven doen als de oven al warm is.
 Gebraden Kalfsvlees	Kalfsrollade	1	2			
 Gebraden Varkensvlees	Varkensrollade	1	2			
 Gebraden kip	Gebraden kip	1	2			
 Lamspoot	Lamsbout	1	2			
 Taarten	Vruchtentaarten of quiches (zandtaartdeeg, kruimeldeeg of bladerdeeg)		2		Koud	Voor bereiding op meerdere niveaus plaatst u de bakplaat op het 1 <sup>e</sup> niveau en de roosters op het 3 <sup>e</sup> en 5 <sup>e</sup> niveau. Als de oven al warm is kunt u toch de etenswaren in de oven doen.
 Brioche	Gebak en taarten met bakkersgist (croissants, amandeltaart enz.)	2				
 Koekjes	Gebak en taarten met gedroogde gist (pound cake, gemarmerde koekjes, enz.)	2				
 Fruit cake	Gebak zonder gist (clafoutis, amandeltaart, boerentaart, enz.)	2				
 Pizza	Dikke pizza's (brooddeeg)	2			Warm	Plaats het deeg direct op de bakplaat. Voor bereiding op meerdere niveaus plaatst u de bakplaat op het 1 <sup>e</sup> niveau en de roosters op het 3 <sup>e</sup> en 5 <sup>e</sup> niveau. Plaats de steen voor de pizza om hem voor te verwarmen. Wacht tot het verschijnen van de boodschap BEVESTIGING GERECHT IN OVEN voordat u de pizza inlaadt met de schep
 Pizza	Dunne pizza's (brooddeeg)		4 (vuurvaste steen op rooster)			
 Brood	*		*			*



! 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 veiligheid

! Het bedieningspaneel van de oven is niet van het type touch-screen, derhalve dient u de toetsen licht in te drukken.

- Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- Het apparaat dient niet buitenshuis te worden geplaatst, ook niet in overdekte toestand. Het is erg gevaarlijk als het in aanraking komt met regen of als het onweert.
- Maak gebruik van de handgrepen aan de zijkant van de oven om het apparaat te verplaatsen.
- Raak de oven niet blootsvoets of met natte handen of voeten aan.
- Het apparaat dient om gerechten te koken. Het mag uitsluitend door volwassenen worden gebruikt en alleen volgens de instructies die beschreven staan in deze handleiding.
- **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 de oven terechtkomen.
- Laat de ventilatieopeningen en warmteafvoer vrij.
- Pak het handvat van de oven alleen in het midden vast: aan de zijkant zou het heet kunnen zijn.
- Gebruik altijd ovenwanten om gerechten in de oven te zetten en eruit te halen.
- Plaats geen aluminiumfolie op de bodem van de oven.
- Plaats geen brandbaar materiaal in de oven: als de oven plotseling aan zou worden gezet, zou dit materiaal vlam kunnen vatten.
- Trek de stekker nooit uit het stopcontact door aan het snoer te trekken, maar altijd door de stekker direct beet te pakken.
- Maak de oven 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 (*zie Service*).
- Plaats geen zware voorwerpen op de open oven deur.
- Zorg ervoor niet per ongeluk tegen het handvat te stoten, aangezien u hiermee riskeert het glas te beschadigen.

## 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 afvallemmer met een kruis staat op alle producten om de consument eraan te herinneren dat dit gescheiden afval is. U kunt oude apparaten laten ophalen of afgeven bij de reinigingsdienst of, indien dit door de landelijke wetten wordt voorzien, ze bij aanschaf van eenzelfde soort nieuw product, inleveren bij de verkoper ervan. Alle belangrijkste fabrikanten van huishoudelijke apparaten zijn actief bij het beheer van verzamel- en verwijderingsystemen van afgedankte apparatuur.

## Energiebesparing en milieubehoud

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

# Onderhoud en verzorging

NL

## De elektrische stroom afsluiten

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

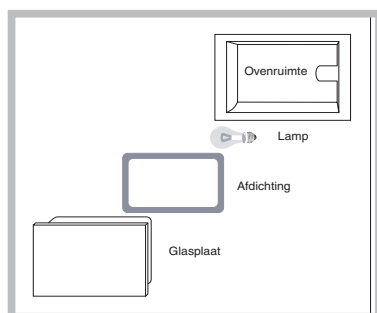
## Reinigen van het apparaat

- De buitenkant, dus zowel het email en het roestvrij staal als de rubberen afdichtingen, kunnen met een spons en een sopje worden afgenomen. Als de vlekken moeilijk te verwijderen zijn, kunt u een speciaal reinigingsmiddel gebruiken. Na het reinigen dient u alles goed af te spoelen en te drogen. Gebruik geen schuurmiddelen of bijtende producten.
- De binnenkant van de oven kunt u het beste direct na gebruik schoonmaken, als hij nog lauw is. Gebruik warm water en een schoonmaakmiddel, spoel vervolgens af en droog met een zachte doek. Gebruik geen schuurmiddelen.
- De accessoires kunnen gewoon worden afgewassen (eventueel ook in de vaatwasser), met uitzondering van de geleiders.
- We raden u aan de schoonmaakmiddelen niet direct op het bedieningspaneel te spuiten maar een sponsje te gebruiken.
- Gebruik voor het verwijderen van vuil op de binnenzijde van het glas van de deur een reinigingsmiddel.
- Gebruik voor het reinigen geen stoomapparaat.

## Controleer de afdichtingen

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

## Vervangen van het lampje



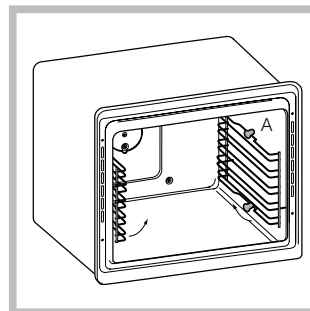
Voor het vervangen van het ovenlampje:

1. Dient u het glazen lampenkapje los te halen met behulp van een schroevendraaier.
2. Schroef het lampje los en vervang het met eenzelfde soort lampje: vermogen 15 W, fitting E 14. Zet het deksel weer op zijn plaats en let erop dat de

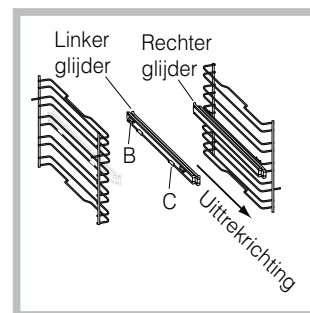
afdichting goed is bevestigd (zie *afb.*).

## Montage van de Geleiders Kit

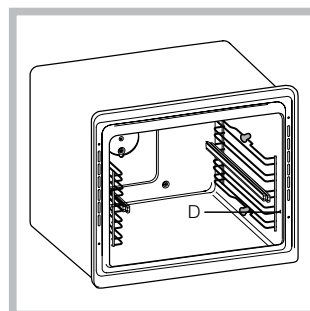
Zo monteert u de geleiders:



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



2. Kies het niveau waarop u de geleiders wilt plaatsen. Plaats eerst de drukknop B op het draagrek en vervolgens de drukknop C. Let goed op de uittrekdirichting van de geleider.



3. Bevestig de twee draagrekken, met de geleiders al op hun plaats, in de speciale gaten op de wanden van de oven (zie *afbeelding*). De gaten voor het linker draagrek bevinden zich aan de bovenkant, terwijl de gaten voor het rechter

draagrek zich aan de onderkant bevinden.

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

! Plaats de geleiders nooit in stand 5.

## Automatische reiniging 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 zullen oplichten: dit is een plotselinge verbranding, hetgeen een absoluut normaal verschijnsel is wat geen enkel gevaar met zich mee brengt.





! De oven waarschuwt de gebruiker wanneer een schoonmaakcyclus moet worden uitgevoerd. Op het display verschijnt "PYROLYSE Aangeraden - WILT U STARTEN?"; selecteer "ja" om het gewenste reinigingsniveau te selecteren.

Voor het activeren van de PYROLYSE:

- verwijder met een natte spons het ergste vuil uit de oven. Gebruik geen schoonmaakmiddelen;
- verwijder alle accessoires, telescopische geleiders en ovenrekken uit de oven.
- laat geen keukendoeken of pannenlappen op het handvat hangen.

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

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

Om de PYROLYSE te activeren drukt u op de toets  en daarna op de toets . Door middel van de toetsen  of  kiest u het gewenste PYROLYSE niveau. De ingestelde duur kan niet worden gewijzigd:

1. Economisch (ECO): duur 1 uur;
2. Normaal (NOR): duur anderhalf uur;
3. Intensief (INT): duur 2 uur.

Druk "OK" om te bevestigen.







Druk op de toets "START/STOP" om de PYROLYSE te starten.

## Veiligheidsmechanismen

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

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

## Programmeren van een uitgestelde reiniging

1. Druk op de toets .
  2. Selecteer de optie EINDE BEREIDING en druk "OK" om te bevestigen.
  3. Regel de uren door middel van de toetsen  of .
  4. Druk "OK" om te bevestigen.
  5. Druk nogmaals op de toetsen  en  om de minuten te regelen.
  6. Druk "OK" om te bevestigen.
  9. Druk op de toets "START/STOP" voor het inschakelen van de programmering.
  10. Als de tijd verstreken is, hoort u een geluidssignaal en gaat de oven uit.
- 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. Het bericht op het display "wacht op pyrolyse" geeft aan dat er een programmering is uitgevoerd. Op het display verschijnen de tijd, de eindtijd en de duur van de pyrolyse.
- Om een programma te annuleren drukt u op de toets .

## 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 als de oven is afgekoeld met een natte spons. Als u wilt profiteren van de overgebleven warmte van de oven om te gaan koken, kunt u het witte poeder rustig laten liggen: het levert geen enkel gevaar op voor de gerechten die u wilt gaan koken.

# Servicedienst

NL

## **Belangrijk:**

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

Probeer 6 seconden lang op de toets  te drukken en te controleren of de storing opnieuw optreedt.

In dit geval moet u de technische dienst inschakelen.

## **Voor u contact opneemt met de Technische Dienst:**

- Controleer of u de storing niet zelf kunt oplossen;
- Start het programma opnieuw om te controleren of het probleem is opgelost;
- Als dit niet het geval is, dient u contact op te nemen met een Erkende Technische Servicedienst.

! Wendt u nooit tot niet erkende monteurs.

## **Dit dient u door te geven:**

- Het soort storing;
- het bericht dat op het display verschijnt
- Het model apparaat (Mod.)
- Het serienummer (S/N)

Deze informatie bevindt zich op het typeplaatje op het apparaat.

**IT**

Italiano, 1

**GB**

English, 16

**FR**

Français, 31

**NL**

Nederlands, 46

**DE****Deutsch, 61****FL 836 XA****FL 836 AN****FL 836 MT**

## Inhaltsverzeichnis

### Installation, 62-63

Aufstellung  
Elektroanschluss

### Beschreibung des Gerätes, 64

Geräteansicht  
Bedienfeld  
Display

### Inbetriebsetzung und Gebrauch, 65-66

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

### Programme, 67-71

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

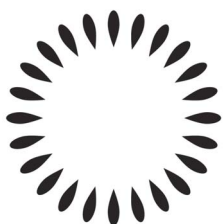
### Vorsichtsmaßnahmen und Hinweise, 72

Allgemeine Sicherheit  
Entsorgung  
Energie sparen und Umwelt schonen

### Reinigung und Pflege, 73-74

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

### Kundendienst, 75

**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, eines Umzugs oder einer Übergabe an einen anderen Benutzer das Gerät stets begleitet, damit auch der Nachbesitzer die Möglichkeit hat, darin nachzuschlagen zu können.

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

## Aufstellung

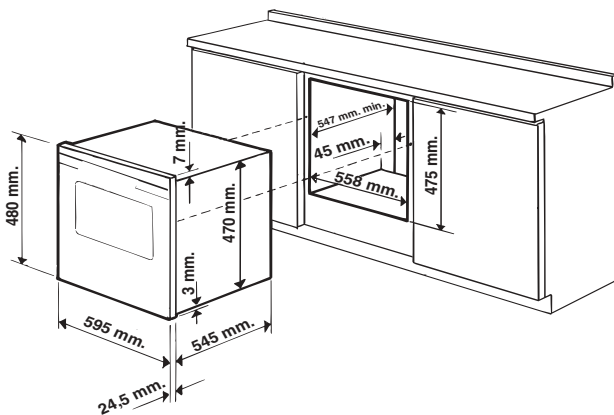
! Verpackungsmaterial ist kein Spielzeug für Kinder. Es ist entsprechend den Vorschriften zur getrennten Müllsammlung zu entsorgen (*siehe Vorsichtsmaßnahmen und Hinweise*).

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

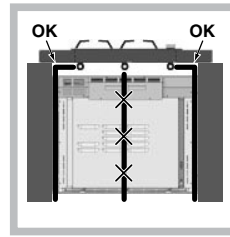
## Einbau

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

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



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

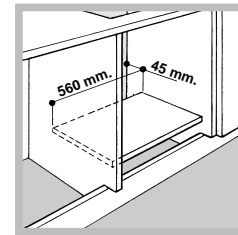
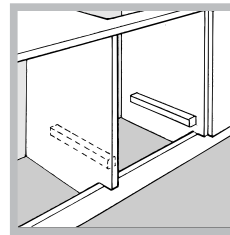


Kühlgebläses nicht verstopfen kann.

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

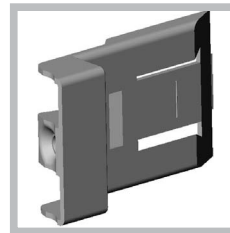
## Belüftung

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

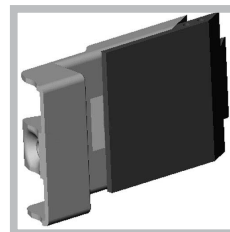


## Zentrierung und Befestigung

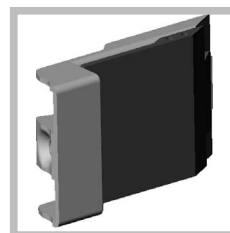
Bringen Sie die 2 seitlich am Backofen befindlichen Klampen mit den 2 oberen Löchern des Rahmens in Übereinstimmung. Achten Sie dabei darauf, dass bei einer Stärke der Umbauschrankwand von:



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



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



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

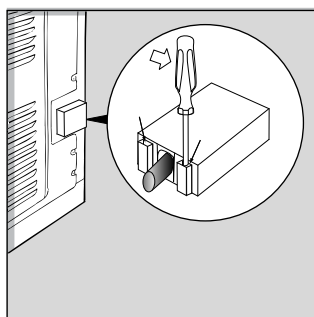
Befestigung des Gerätes am Möbel: Öffnen Sie die Backofentür und schrauben Sie die 2 Holzschrauben in die 2 oberen Löcher des Backofenrahmens ein.

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

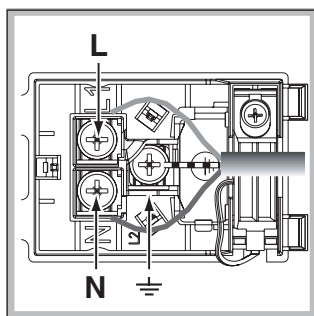
## Elektroanschluss


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

### Anschluss des Netzkabels



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



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

 (*siehe Abbildung*).

3. Befestigen Sie das Kabel in der entsprechenden Kabelklemme.  
4. Schließen Sie den Deckel des Klemmgehäuses.

### Anschluss des Versorgungskabels an das Stromnetz

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

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

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

Vor dem Anschluss stellen Sie bitte sicher, dass:

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

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

! Das Netzkabel darf nicht gebogen oder eingeklemmt werden.

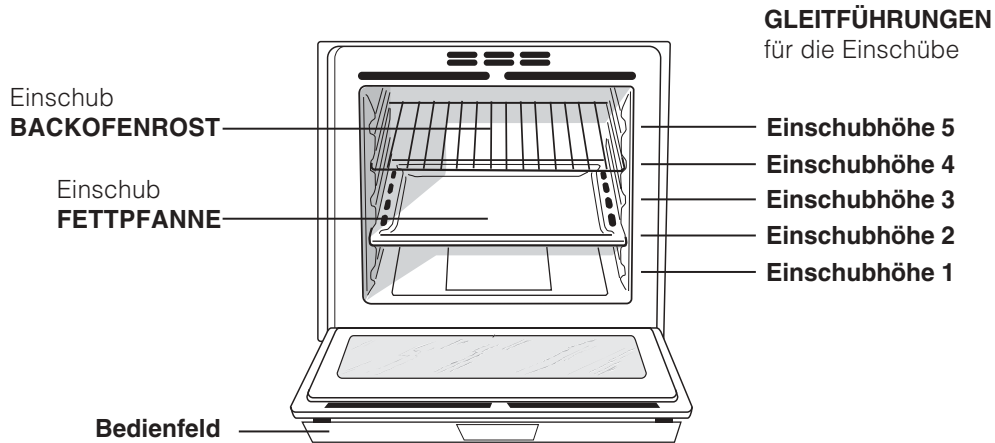
! Das Kabel muss regelmäßig kontrolliert werden und darf nur durch autorisiertes Fachpersonal ausgetauscht werden (*siehe Kundendienst*).

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

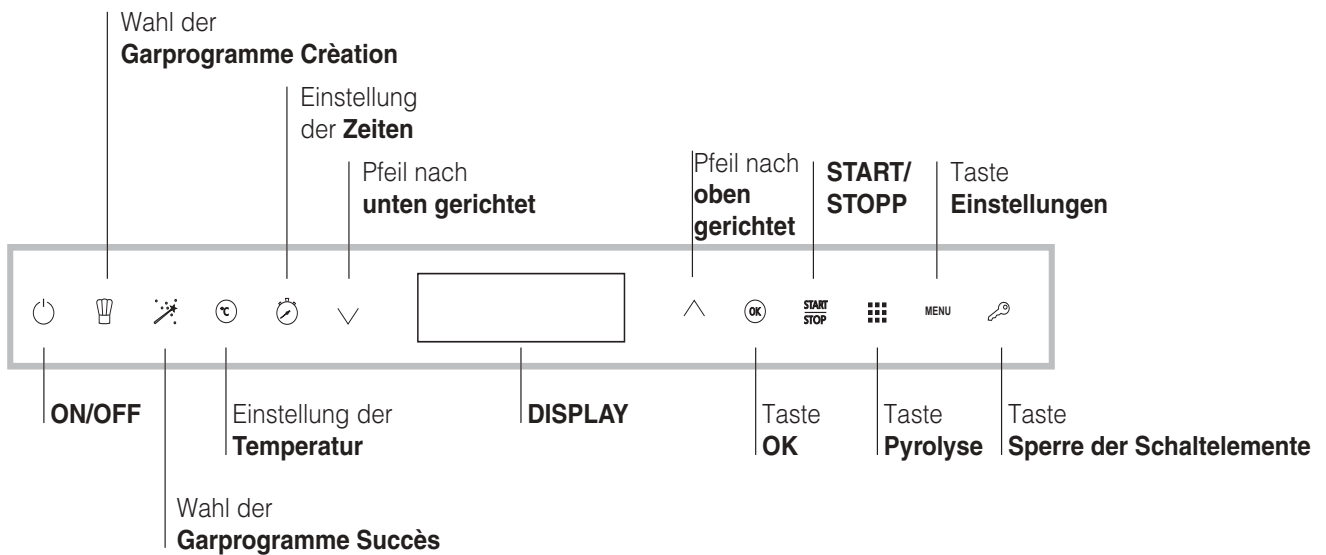
# Beschreibung des Gerätes

DE

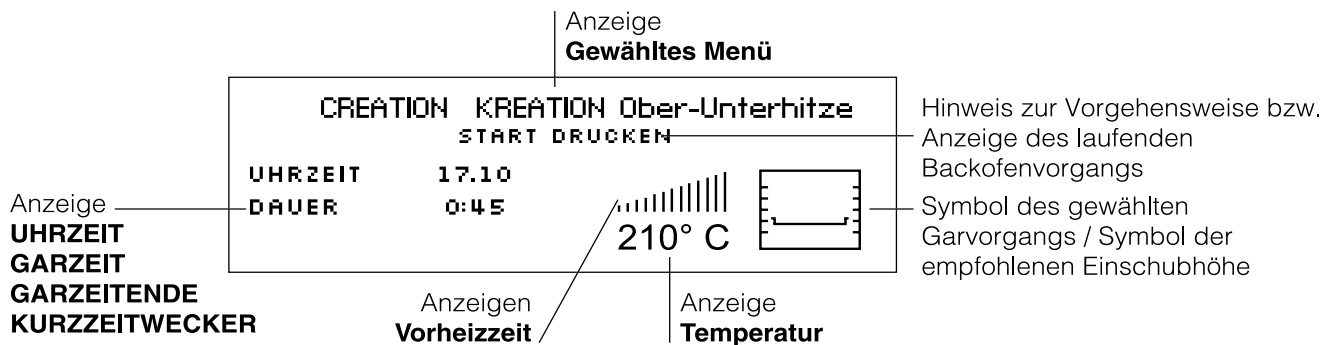
## Geräteansicht



## Bedienfeld



## Display






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

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

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


## Erste Inbetriebnahme

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

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


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

## Einstellung der Uhr

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

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


## Einstellung des Kurzzeitweckers

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

Drücken Sie zur Bestätigung auf „OK“.

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



## Kindersicherung

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

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

## Demo-Modus




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

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

Es ertönt ein akustisches Signal und auf dem Display erscheint die Anzeige „Demo Off“. Der Demo-Modus kann lediglich aktiviert werden, wenn der Backofen eingeschaltet ist und alle Garprogramme ausgeschaltet wurden.






## Inbetriebsetzung des Backofens

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

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

Vorheizphase abgeschlossen ist.

6. Während des Garvorgangs sind folgende Einstellungen jederzeit möglich:

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

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

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

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

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




### Kühlluftgebläse

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

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

### Backofenbeleuchtung

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

TYPENSCHILD	
<b>Abmessungen *</b>	Breite 43,5 cm Höhe 32 cm Tiefe 41,5 cm
<b>Nutzvolumen *</b>	Liter 58
<b>Elektrischer Anschluss</b>	Spannung 220-240V ~ 50/60Hz maximale Leistungsaufnahme 2800W
<b>ENERGY LABEL *</b>	Richtlinie 2002/40/EG über die Etikettierung von Elektrobacköfen. Norm EN 50304  Deklarierte Energieverbrauchsklasse Erzwungene Konvektion - Heizfunktion:  Braten.
 	Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien: 73/23/EWG vom 19.02.73 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen 89/336/EWG vom 03.05.89 (elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgenden Änderungen 93/68/EWG vom 22.07.93 und nachfolgenden Änderungen. 2002/96/EG

\* Ohne ausziehbare Gleitschienen

## Garprogramme Kreation

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

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

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

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

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

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

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

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

### Programm **ECHTE HEISLUFT**

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

### Programm **GRILL**

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

### Programm **DREHSPIESS**

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

### Programm **ÜBERBACKEN**

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

### Programm **OBER-UNTERHITZE**

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

### Programm **BRATEN**

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

### Programm **HEFETEIG-FUNKTION**

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

### Programm **GEBÄCK**

Der kombinierte Einsatz des oberen und des runden Heizelementes machen dieses Hefegebäck und -kuchen.

### Programm **PASTETEN**

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

### Programm **KUCHEN**

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



### Programm **BAISER / BRAUNE BAISER**

Die Temperaturen sind voreingestellt und können nicht verändert werden. Das Programm BAISER ist für die Trocknungsphase der Baisers vorgesehen. Das Programm BRAUNE BAISER ist zum Bräunen der Baisers bestimmt.



### Programm **AUFTAUEN**

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



### Programme **NIEDRIGE TEMPERATUR**

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

Die Vorteile sind nicht zu unterschätzen:

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

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

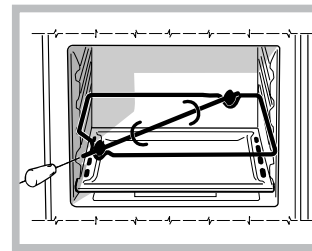
- gastronomische: Es begünstigt die Konzentration der Aromen unter Wahrung sämtlicher Geschmackseigenschaften der Speisen, die weich und zart bleiben.
- hygienische: Es gewährleistet höchste Hygiene, da die Speisen keinerlei Einwirkungen schädlichen Sauerstoffs ausgesetzt werden, und somit für längere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

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

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


### **Drehspieß**

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



1. Schieben Sie die 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 des Programms  in Betrieb.

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

### **Automatik-Garprogramme Succès**

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

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

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

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



Programm **BRATEN**

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



Programm **PASTETEN...**

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



Programm **PIZZA / PIZZERIA**

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

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

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



Programm **PIZZA**


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

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

**PIZZAREZEPT:**

1 Backblech, untere Einschubhöhe, bei kaltem oder vorgeheiztem Backofen

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

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



Programm **BROT**

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


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

**BROTREZEPT:**

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

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

Vorgang:

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

## Garzeit-Programmierung

! Die Programmierung ist nur nach Auswahl eines Garprogramms möglich.


### Programmierung der Garzeit-Dauer


Drücken Sie auf die Taste  und verfahren Sie wie folgt:

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

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

### Vorwahl eines Garvorgangs

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

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

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

### Praktische Back-/Brathinweise

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

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

#### ECHTE HEISLUFT

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















#### ÜBERBACKEN

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

## Tabelle Garvorgänge Kreation





**DE**

! Bei den Garprogrammen Kreation sind die Gartemperaturen voreingestellt.

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

## Tabelle Garvorgänge Succès

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

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

# Vorsichtsmaßnahmen und Hinweise

DE

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

## Allgemeine Sicherheit

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

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

## Entsorgung

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

## Energie sparen und Umwelt schonen

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



## Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz

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

## Reinigung Ihres Gerätes

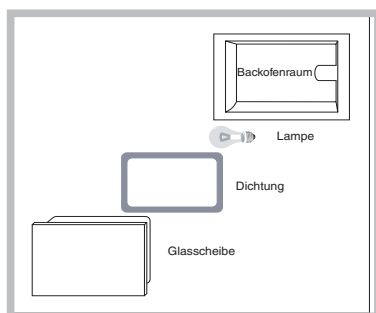
- Die emaillierten oder aus Edelstahl gefertigten Außenteile des Gerätes sowie die Gummidichtungen können mit einem mit lauwarmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel getränkten Schwamm gereinigt werden. Sollten die Flecken nur schwer zu entfernen sein, verwenden Sie spezielle Reinigungsmittel. Es ist ratsam, die Teile nach der Reinigung gut nachzuspülen und trockenzureiben. Benutzen Sie auf keinen Fall Scheuermittel oder sonstige scharfe Reiniger.
- Der Backofen sollte möglichst nach jedem Gebrauch, solange er noch leicht warm ist, gereinigt werden. Verwenden Sie hierzu warmes Wasser und ein Reinigungsmittel, spülen Sie mit Wasser nach und reiben Sie den Backofen mit einem weichen Tuch trocken. Vermeiden Sie Scheuermittel.
- Das Zubehör lässt sich mit Ausnahme der Gleitschienen wie normales Geschirr (auch im Geschirrspüler) reinigen.
- Wir empfehlen, das Reinigungsmittel nicht direkt auf den Bedienfeld-Bereich zu sprühen, sondern einen Schwamm zu verwenden.
- Zur Reinigung der Backofentürscheibe von eventuellen Fettrückständen verwenden Sie bitte ein herkömmliches Spülmittel.
- Verwenden Sie zur Reinigung bitte keine Dampfgeräte.

## Überprüfung der Dichtungen

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

## Lampenaustausch

Verfahren Sie zum Austausch der Backofenlampe wie folgt:



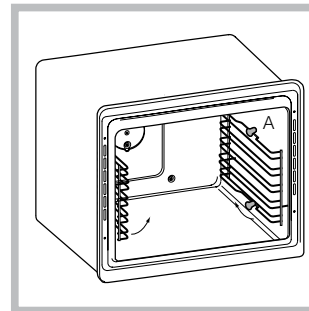
1. Nehmen Sie die Glasabdeckung ab; verwenden Sie hierzu einen Schraubenzieher.

2. Schrauben Sie die Lampe heraus und ersetzen Sie sie durch eine neue Lampe desselben Typs: Leistung 15 W, Sockel E 14.

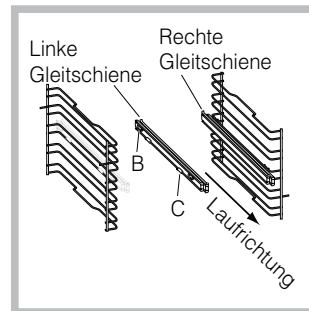
Bringen Sie die Abdeckung wieder an. Achten Sie hierbei darauf, dass die Dichtung ordnungsgemäß eingelegt wird (*siehe Abbildung*).

## Montage des Gleitschienen-Bausatzes

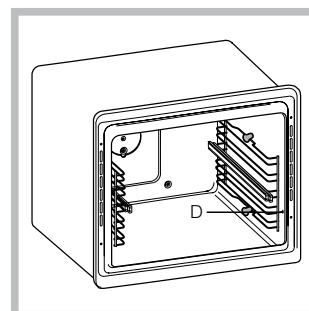
Verfahren Sie zur Montage der Gleitschienen wie folgt:



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



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



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

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

! Setzen Sie die Gleitschienen nicht auf Position 5 ein.

## PYROLYSE-Selbstreinigung

Während des Pyrolyse-Reinigungsprogramms werden im Backofeninneren Temperaturen von bis zu 500°C erzielt, dank dessen zurückgebliebene

Speisereste verkohlt werden. Der Schmutz wird regelrecht verascht.

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



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

Vor Aktivierung einer PYROLYSE:

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

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

! Das Programm kann nur bei geschlossener Backofentür aktiviert werden.

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

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

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

### Sicherheitsvorrichtungen


- Bei Erreichen hoher Temperaturen wird die Backofentür automatisch gesperrt;
- Bei Auftreten von Unregelmäßigkeiten wird die

Stromversorgung der Heizelemente unterbrochen;


- Nach erfolgter Sperre der Backofentür können die vorgenommenen Einstellungen (Dauer und Ende) nicht mehr geändert werden.

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

### Programmierung des verzögerten Selbstreinigungsvorgangs

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

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


Um eine Programmation zu löschen drücken Sie die Taste .

### Nach Abschluss des Selbstreinigungsvorgangs

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

## Zur Beachtung:

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

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

In diesen Fällen ist der Kundendienst anzufordern.

## Bevor Sie den Kundendienst anfordern:

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

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

## Geben Sie bitte Folgendes an:

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

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

DE