

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

English, 13

FR

Français, 25

NL

Nederlands, 37

DE

Deutsch, 49

ES

Español, 61

PT

Portuges, 73

FP T6.1**FM 886.1 MT****FP T6.1 GF****FM 886.1 G**

Sommario

Installazione, 2-3

Posizionamento
Collegamento elettrico
Targhetta caratteristiche

Descrizione dell'apparecchio, 4

Vista d'insieme
Pannello di controllo

Avvio e utilizzo, 5

Impostare orologio e timer
Avviare il forno
Blocco comandi
Modalità DEMO

Programmi, 6-8

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

Precauzioni e consigli, 9

Sicurezza generale
Smaltimento
Risparmiare e rispettare l'ambiente

Manutenzione e cura, 10-11

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

Assistenza, 12

Assistenza attiva 7 giorni su 7



Scholtès

Installazione

IT

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

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

Posizionamento

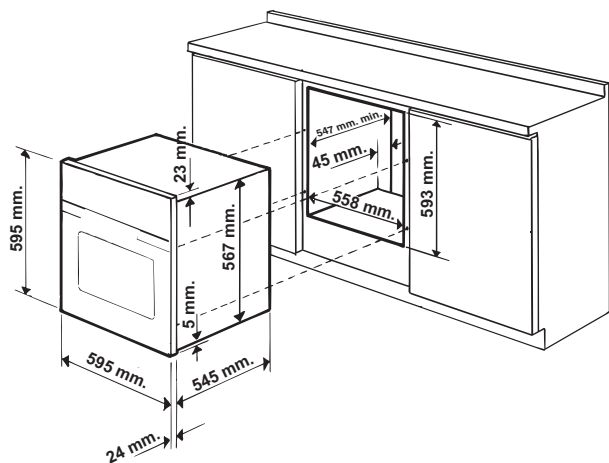
! Gli imballaggi non sono giocattoli per bambini e vanno eliminati secondo le norme per la raccolta differenziata (vedi *Precauzioni e consigli*).

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

Incasso

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

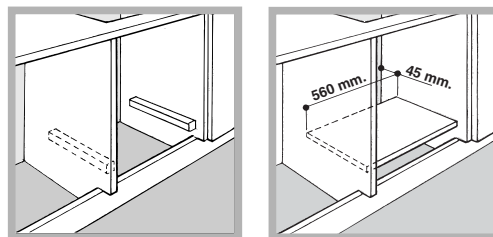
- i pannelli adiacenti il forno devono essere di materiale resistente al calore;
- nel caso di mobili in legno impiallacciato, le colle devono essere resistenti alla temperatura di 100°C;
- per l'incasso del forno, sia nel caso di inserimento **sottotavolo** (vedi figura) che a **colonna**, il mobile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



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

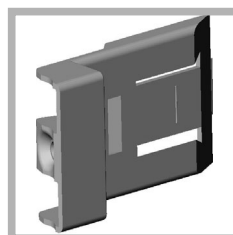
Aerazione

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

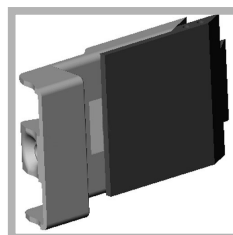


Centraggio e fissaggio

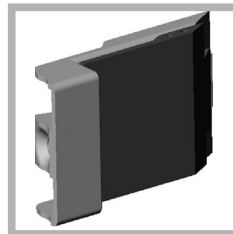
Regolare i 4 tacchetti posti lateralmente al forno, in corrispondenza dei 4 fori sulla cornice perimetrale, in base allo spessore della fiancata del mobile:



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



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



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

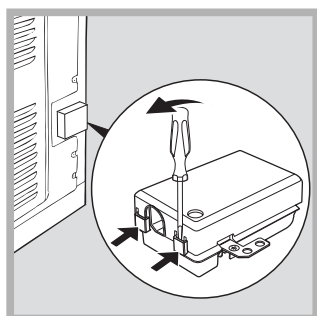
Per fissare l'apparecchio al mobile: aprire la porta del forno e avvitare 4 viti a legno nei 4 fori posti sulla cornice perimetrale.

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

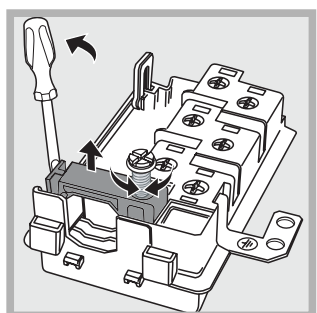
Collegamento elettrico

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

Montaggio del cavo di alimentazione



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



2. Svitare la vite del serracavo e toglierlo facendo leva con un cacciavite (vedi figura).

3. Togliere le viti dei contatti L-N-PE e poi fissare i cavetti sotto le teste delle viti rispettando i colori Blu (N) Marrone (L) Giallo-Verde (PE).

Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete

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

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

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

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;





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

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

! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

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

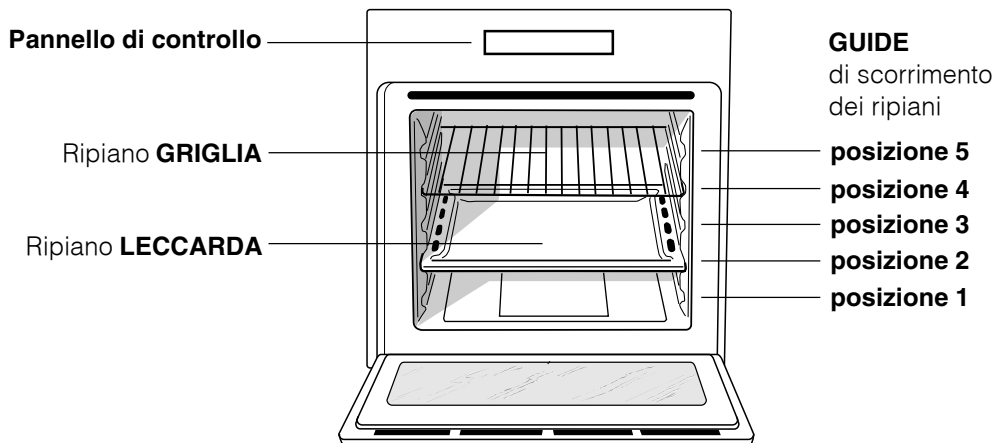
! L'azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.

TARGHETTA CARATTERISTICHE	
Dimensioni	larghezza cm 43,5 altezza cm 32 profondità cm 40
Volume	lit. 56
Collegamenti elettrici	tensione a 220-240V ~ 50Hz potenza massima assorbita 2800W o 2560-3050W (vedi targhetta caratteristiche)
ENERGY LABEL	Direttiva 2002/40/CE sull'etichetta dei forni elettrici. Norma EN 50304 Consumo energia convezione Naturale - funzione di riscaldamento:  Tradizionale; Consumo energia dichiarazione Classe convezione Forzata - funzione di riscaldamento:  Rosticceria.
 	Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie: - 2006/95/CEE del 12/12/06 (Bassa Tensione) e successive modificazioni - 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni - 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni. - 2002/96/CE e successive modificazioni. - 1275/2008 stand-by/off mode.

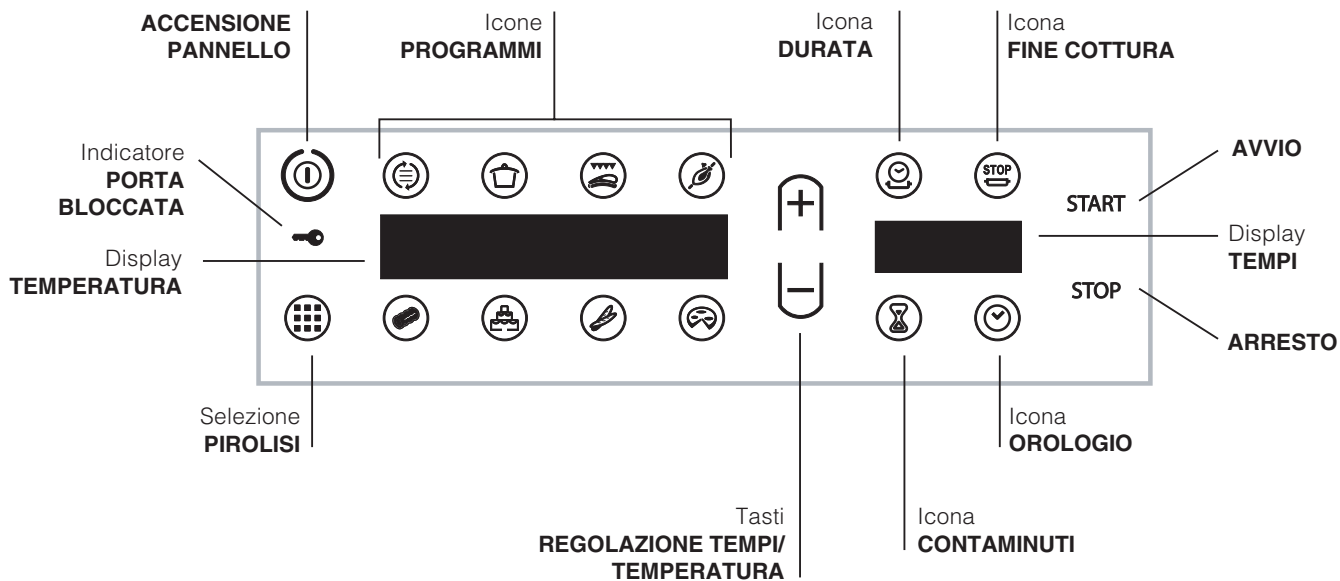
Descrizione dell'apparecchio

IT

Vista d'insieme





Pannello di controllo



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

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


Blocco comandi

Per bloccare i comandi che regolano il forno, premere contemporaneamente i tasti  e . Viene emesso un segnale acustico e il display TEMPERATURA visualizza "Loc".

Premere di nuovo per sbloccare i comandi. Il tasto "STOP" rimane sempre attivo.


Modalità Demo

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


Per attivare la modalità DEMO, premere contemporaneamente i tasti "+", , e "START". Viene emesso un segnale acustico e il display TEMPI visualizza "dEMO".



Per disattivare la modalità DEMO, premere contemporaneamente i tasti "+" e "START". Viene emesso un segnale acustico e la scritta "dEMO" scompare.

Impostare orologio e contaminuti


Dopo l'allacciamento alla rete elettrica o dopo un black-out, il tasto  e le cifre sul display TEMPI lampeggiano.


Per regolare l'ora:

1. Premere i tasti "+" e "-"; se si tengono premuti, i numeri scorrono più velocemente per facilitare l'impostazione.
2. Raggiunta l'ora esatta, attendere 10 sec per memorizzare la selezione, oppure premere nuovamente il tasto  per fissare l'impostazione.

Per eventuali aggiornamenti, spegnere il pannello di controllo premendo il tasto ; premere il tasto  e seguire la procedura indicata.


Il contaminuti a tempo scaduto emette un segnale acustico, che si arresta dopo 6 secondi o premendo una qualsiasi icona attiva.

Per impostare il contaminuti premere il tasto  e seguire la procedura indicata per regolare l'orologio. Il

tasto  acceso segnala che il contaminuti è attivo.

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

Avviare il forno

1. Accendere il pannello di controllo premendo il tasto .
2. Premere il tasto del programma di cottura desiderato. Il display TEMPERATURA visualizza la temperatura associata al programma; il display TEMPI visualizza l'ora corrente.
3. Premere il tasto "START" per avviare la cottura.
4. Il forno entra nella fase di preriscaldamento, gli indicatori di temperatura istantanea si illuminano man mano che la temperatura sale. È possibile modificare la temperatura premendo i tasti "+" e "-". La scritta "In" che compare sul display TEMPERATURA significa "inforna".
5. Un segnale acustico e l'accensione di tutti gli indicatori di temperatura istantanea segnalano che il preriscaldamento è completo: introdurre gli alimenti da cuocere.
6. Durante la cottura è sempre possibile:
 - modificare la temperatura premendo i tasti "+" e "-";
 - programmare la durata di una cottura (vedi Programm);
 - interrompere la cottura premendo il tasto "STOP".
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.

! Nel programma BARBECUE non è previsto il preriscaldamento.

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

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

Ventilazione di raffreddamento

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

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

Luce del forno

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

Programmi

IT

Programmi di cottura

! Tutti i programmi hanno una temperatura di cottura preimpostata. Essa può essere regolata manualmente, impostandola a piacere tra 30°C e 250°C.

Programma **PANE**

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

Programma **FORNO PASTICCERIA**

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

Programma **MULTICOTTURA**

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

Programma **FORNO TRADIZIONALE**

Con questa cottura tradizionale è meglio utilizzare un solo ripiano.

Programma **ROSTICCERIA**

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

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

Programma **BARBECUE**

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

Programma **GIRARROSTO**

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

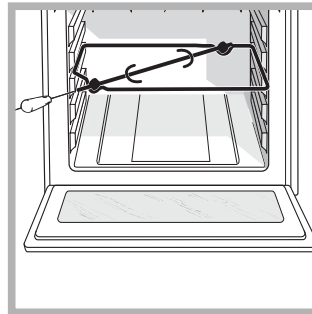
Programma **FORNO PIZZA**

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


Programma **PIROLISI**

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

Girarrosto



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

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

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

Programmi di cottura automatici

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

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

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

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

Programma **PANE**

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

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


Ricetta per il PANE :

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

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

Processo:

- Mescolare la farina ed il sale in un grande recipiente.
- Diluire il lievito nell'acqua leggermente tiepida (circa 35

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


Programma **PIZZA**

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

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

Ricetta per la PIZZA :




1 Leccarda, Ripiano basso, a Forno Freddo o Caldo
 Ricetta per 3 pizze di circa 550g : 1000g Farina, 500g Acqua, 20g Sale, 20g 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

Programmare la cottura




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



Programmare la durata

1. Premere il tasto ; il tasto  e le cifre sul display TEMPI lampeggiano.
2. Per impostare la durata premere i tasti "+" e "-"; se si tengono premuti i numeri scorrono più velocemente per facilitare l'impostazione.
3. Raggiunta la durata desiderata, attendere 10 sec per memorizzare la selezione, oppure premere nuovamente il tasto  per fissare l'impostazione.
4. Premere il tasto "START" per attivare la programmazione.
5. A tempo scaduto, sul display TEMPERATURA compare la scritta END e viene emesso un segnale acustico.




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

Programmare una cottura ritardata

1. Premere il tasto  e seguire la procedura da 1 a 3 descritta per la durata.
 2. Poi premere il tasto  e regolare l'ora di fine premendo i tasti "+" e "-"; se si tengono premuti i numeri scorrono più velocemente per facilitare l'impostazione.
 3. Raggiunta l'ora di fine cottura desiderata, attendere 10 sec per memorizzare la selezione, oppure premere nuovamente il tasto  per fissare l'impostazione.
 4. Premere il tasto "START" per attivare la programmazione.
 5. A tempo scaduto, sul display TEMPERATURA la scritta END e viene emesso un segnale acustico.
- Esempio: sono le ore 9:00, viene programmata una durata di 1 ora e 15 minuti e le 12:30 come ora di fine. Il programma inizia automaticamente alle ore 11:15.

I tasti  e  lampeggiano per segnalare che è stata effettuata una programmazione. Dopo la programmazione, nel periodo di attesa della partenza della cottura, il display TEMPI visualizza alternativamente la durata e l'ora di fine cottura.

Per annullare una programmazione premere il tasto "STOP".

! Selezionando una cottura è attivo il tasto , ma non il tasto . Impostando la durata, il tasto  si attiva ed 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 GIRARROSTO, BARBECUE e ROSTICCERIA, disporre la leccarda in posizione 1 per raccogliere i residui di cottura (sughi e/o grassi).

MULTICOTTURA

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

BARBECUE

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

Tabella cottura

Programmi	Alimenti	Peso (Kg)	Posizione dei ripiani	Preriscaldamento	Temperatura consigliata (°C)	Durata cottura (minuti)
Forno Pasticceria	Crostate	0,5	1 o 2	si	180	25-35
	Torta di frutta	1	1 o 2	si	180	40-50
	Plum-cake	0,7	1 o 2	si	170-180	45-55
	Cake piccoli su 2 ripiani	0,7	1 e 3	si	180-190	20-25
	Pan di Spagna	0,6	1 o 2	si	160-170	30-40
	Bigné su 3 ripiani	0,7	1 e 2 e 4	si	180-190	20-25
	Biscotti su 3 ripiani	0,7	1 e 2 e 4	si	180	20-25
	Crêpes farcite	0,8	1	si	200	30-35
	Meringhe su 3 ripiani	0,5	1 e 2 e 4	si	90	180
Salatini di sfoglia al formaggio	0,5	1	si	210	20-25	
Multicottura	Pizza su 2 ripiani		1 e 3	si	220-230	20-25
	Crostate su 2 ripiani/torte su 2 ripiani		1 e 3	si	180	30-35
	Pan di Spagna su 2 ripiani (su leccarda)		1 e 3	si	170	20-25
	Pollo arrosto + patate	1+1	1 e 3	si	200-210	65-75
	Agnello	1	1	si	190-200	45-50
	Sgombro	1	1	si	180	30-35
	Lasagne	1	1	si	190-200	35-40
	Bigné su 2 ripiani		1 e 3	si	190	20-25
	Biscotti su 2 ripiani		1 e 3	si	190	10-20
Salatini di sfoglia al formaggio su 2 ripiani		1 e 3	si	210	20-25	
Torte salate		1 e 3	si	200	20-30	
Forno Tradizionale	Anatra	1,5	1	si	200-210	70-80
	Pollo	1,5	1	si	200-210	60-70
	Arrosto di vitello o manzo	1	1	si	200	70-75
	Arrosto di maiale	1	1	si	200-210	70-80
	Biscotti (di frolla)	-	1	si	180	15-20
	Crostate	1	1	si	180	30-35
Rosticceria	Pollo alla griglia	1,5	2	no	210	55-60
	Seppie	1	2	no	200	30-35
	Pollo allo spiedo con girarrosto (ove presente)	1,5	-	no	210	70-80
	Anatra allo spiedo con girarrosto (ove presente)	1,5	-	no	210	60-70
	Arrosto di vitello o manzo	1	2	no	210	60-75
	Arrosto di maiale	1	2	no	210	70-80
	Agnello	1	2	no	210	40-45
	Focacce	0,5	1	si	200	20-25
Barbecue	Sgombri	1	3	no	250	15-20
	Sogliole e seppie	0,7	3	no	250	10-15
	Spiedini di calamari e gamberi	0,7	3	no	250	8-10
	Filetto di merluzzo	0,7	3	no	250	10-15
	Verdure alla griglia	0,5	2 o 3	no	250	15-20
	Bistecca di vitello	0,8	3	no	250	15-20
	Salsicce	0,7	3	no	250	15-20
	Hamburger	n° 4 o 5	3	no	250	10-12
	Toast (o pane tostato)	n° 4 o 6	3	no	250	3-5
	Pollo allo spiedo con girarrosto (ove presente)	1	-	no	250	70-80
Agnello allo spiedo con girarrosto (ove presente)	1	-	no	250	70-80	
Girarrosto	Pollo con girarrosto	1,5	-	no	250	70-80
	Anatra con girarrosto	1,5	-	no	250	60-70

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

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

Sicurezza generale

- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Per movimentare l'apparecchio servirsi sempre delle apposite maniglie poste sui fianchi del forno.
- Non toccare la macchina a piedi nudi o le mani o i piedi bagnati o umidi.
- **L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto. Ogni altro uso (ad esempio: riscaldamento di ambienti) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.**
- **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 che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.

- **L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.**

Smaltimento

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

Risparmiare e rispettare l'ambiente

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

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

Manutenzione e cura

IT

Escludere la corrente elettrica

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

Pulire l'apparecchio

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

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

Pulire la porta

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

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

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



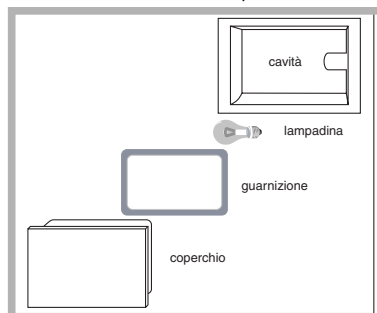
3. afferrare la porta ai due lati esterni, richiudendola lentamente ma non del tutto. Poi tirare la porta verso di sé estraendola dalla sua sede (vedi figura). Rimontare la porta seguendo il procedimento in senso contrario.

Controllare le guarnizioni

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

Sostituire la lampadina

Per sostituire la lampadina di illuminazione del forno:

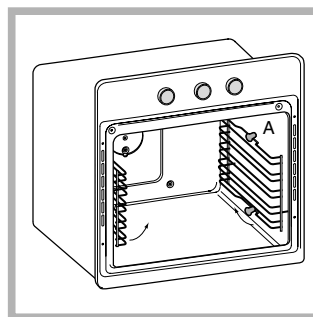


1. Togliere il coperchio in vetro, servendosi di un cacciavite.
2. Svitare la lampadina e sostituirla con una analoga: potenza 15 W, attacco E 14.

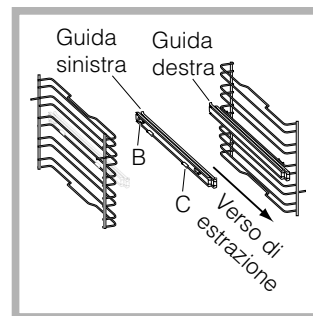
Rimontare il coperchio, prestando attenzione a posizionare correttamente la guarnizione (vedi figura).

Montaggio del Kit Guide Scorrevoli

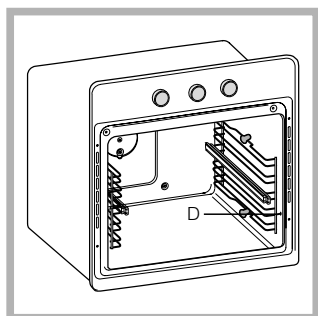
Per montare le guide scorrevoli:



1. Togliere i due telai estraendoli dai 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.

Prima di attivare PIROLISI:

- con una spugna umida togliere dall'interno del forno i residui più consistenti. Non usare detergenti;
- 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 il programma PIROLISI premere il tasto ; il display TEMPI visualizza la durata di default di 1:30h (ciclo normale) mentre il display TEMPERATURA visualizza la scritta "nor"; premendo il tasto "+" si passa al ciclo intensivo "int", la durata è 2h; premendo il tasto "-" si passa al ciclo economico "eco" e la durata è 1h.



Dispositivi di sicurezza

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

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

Programmare la pulizia automatica ritardata

1. Premere il tasto ; il tasto  e le cifre sul display TEMPI lampeggiano.
 2. Per impostare il tempo premere i tasti "+" e "-"; se si tengono premuti i numeri scorrono più velocemente per facilitare l'impostazione.
 3. Raggiunta l'ora di fine desiderata, attendere 10 sec per memorizzare la selezione, oppure premere nuovamente il tasto  per fissare l'impostazione.
 4. Premere il tasto "START" per attivare la programmazione.
 5. A tempo scaduto, sul display TEMPERATURA compare la scritta END e viene emesso un segnale acustico.
- Esempio: sono le ore 9:00, viene scelta una FAST CLEAN con livello Economico e quindi con una durata preimpostata di 1 ora. Si pianifica le 12:30 come ora di fine. Il programma inizia automaticamente alle ore 11:30.

Le icone  e  lampeggiano per segnalare che è stata effettuata una programmazione. Dopo la programmazione, nel periodo di attesa della partenza della pirolisi, il display TEMPI visualizza alternativamente la durata e l'ora di fine PIROLISI. Per annullare una programmazione premere il tasto "STOP".

Al termine della pulizia automatica

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

Assistenza

IT

Attenzione:

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

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

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

Assistenza attiva 7 giorni su 7



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

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

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

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

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

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



Italiano, 1



English, 13



Français, 25



Nederlands, 37



Deutsch, 49



Espanol, 61



Portuges, 73

FP T6.1

FM 886.1 MT

FP T6.1 GF

FM 886.1 G

Contents

Installation, 14-15

Positioning
Electrical connections
Data plate

Description of the appliance, 16

Overall view
Control panel

Start-up and use, 17

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

Cooking modes, 18-20

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

Precautions and tips, 21

General safety
Disposal
Respecting and conserving the environment

Maintenance and care, 22-23

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

Assistance, 24



Scholtès

Installation

GB

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

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

Positioning

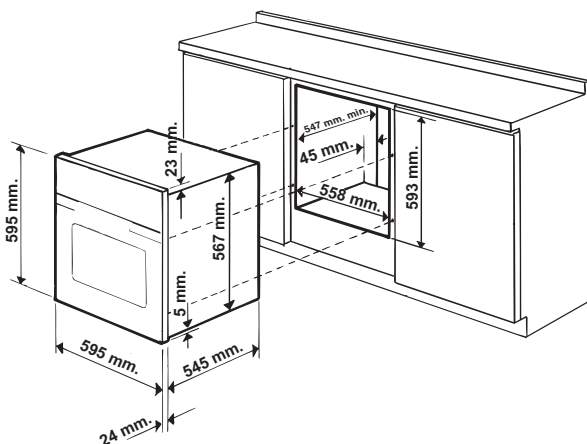
! Keep packaging material out of the reach of children. It can become a choking or suffocation hazard. (see *Precautions and tips*).

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

Fitting the appliance

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

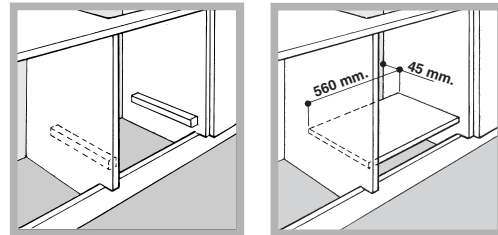
- The panels adjacent to the oven must be made of heat-resistant material.
- Cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperatures of up to 100°C.
- To install the oven **under the counter** (see *diagram*) and in a **kitchen unit**, the cabinet must have the following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



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

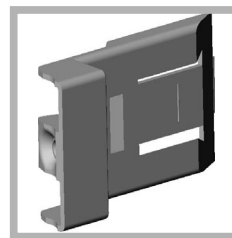
Ventilation

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

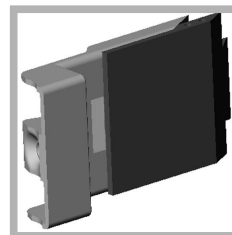


Centring and fastening

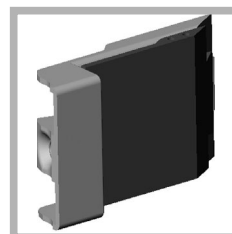
Position the 4 tabs on the side of the oven according to the 4 holes of the outer frame. Adjust the tabs according to the thickness of the cabinet side panel, as shown below:



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



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



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

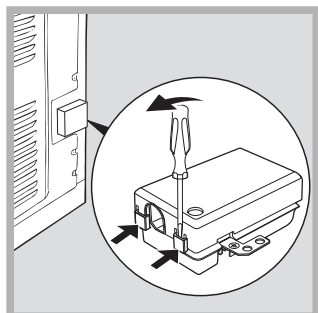
Secure the appliance to the cabinet by opening the oven door and putting 4 screws into the 4 holes of the outer frame.

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

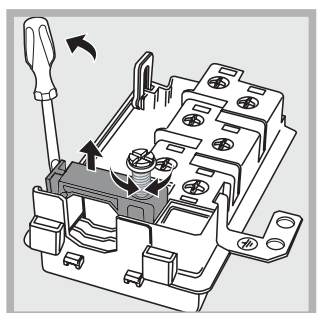
Electrical connections

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

Fitting the power supply cable



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



2. Loosen the cable clamp screw and remove it, using a screwdriver as a lever (*see figure*).

3. Remove the wire contact screws L-N- \perp , then fasten the wires under the screw heads, respecting the colour code: Blue (N), Brown (L) and Yellow-Green Verde (\perp).

Connecting the supply cable to the mains





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

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

Before connecting to the power supply, make sure that:

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.

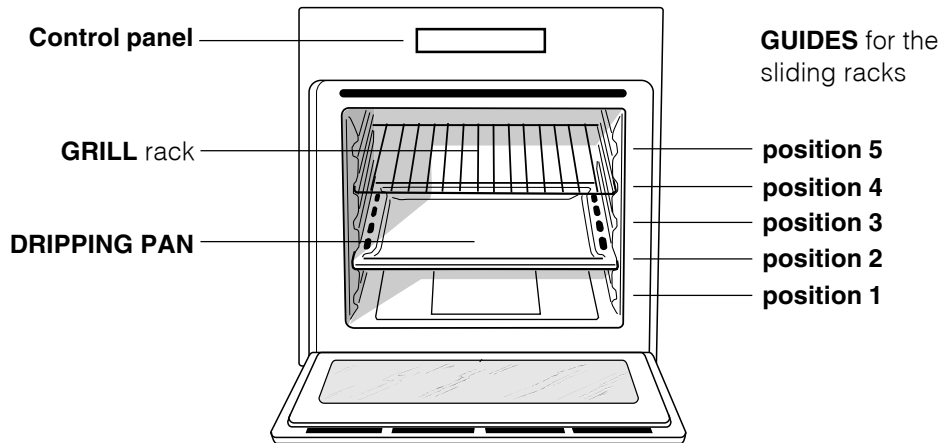
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the data plate (*see below*).
 - The voltage must be in the range between the values indicated on the data plate (*see below*).
 - The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible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

DATA PLATE	
Dimensions	width 43.5 cm height 32 cm depth 40 cm
Volume	lt. 56
Electrical connections	voltage: 220-240V ~ 50Hz maximum power absorbed 2800W or 2560-3050W (<i>see data plate</i>)
ENERGY LABEL	Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304 Energy consumption for Natural convection - heating mode:  Convection mode. Declared energy consumption for Forced convection Class - heating mode:  Rotisserie.
 	This appliance conforms to the following European Economic Community directives: - 2006/95/EEC of 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments; - 2004/108/EEC of 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments; - 93/68/EEC of 22/07/93 and subsequent amendments. - 2002/96/EC and subsequent amendments. - 1275/2008 stand-by/off mode.

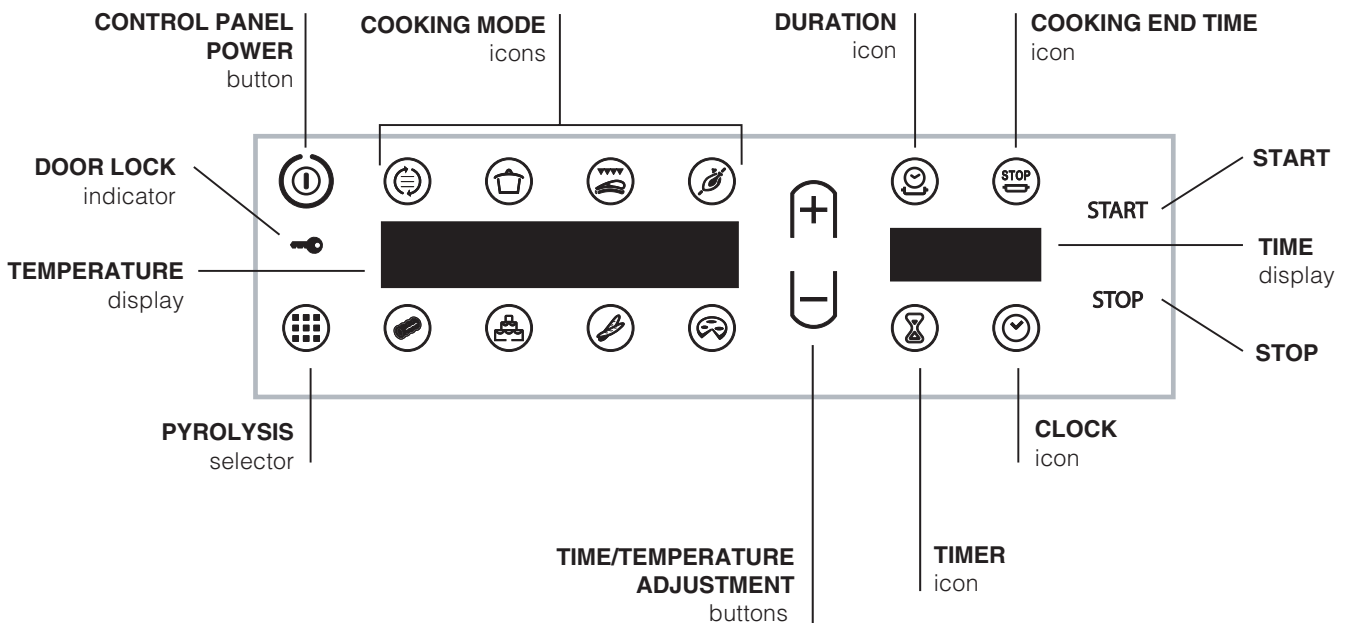
Description of the appliance

GB

Overall view





Control panel



! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. 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.


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

Control panel lock


To lock the oven controls, press the  and  buttons simultaneously. A buzzer will sound and the TEMPERATURE display shows "Loc". Press again to unlock the controls. The "STOP" button is always active.

Demo mode


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



To activate the DEMO mode, press the "+", , and "START" buttons simultaneously. A buzzer will sound and the TIME display shows "DEMO". To activate the DEMO mode, press the "+" and "START" buttons simultaneously. A buzzer will sound and the "DEMO" message disappears from the display.

Setting the clock and timer



After connection to the power supply network or after a blackout, the  button and the digits on the TIME display will flash.

To set the time:

1. Press buttons "+" and "-"; press and hold to scroll the numbers quicker and make setting easier.
2. Once the exact time is reached, wait 10 seconds for the selection to be memorized, or press the  button again to fix the setting.


To make any necessary changes, switch off the control panel by pressing the  button, then press the  button and follow the steps indicated.

When the set time has elapsed, the timer emits a buzzer that will automatically stop after 6 seconds or when any active icon on the control panel is pressed.

To set the timer, press the  button and follow the procedure used to set the clock. The  button switched on indicates that the timer has been activated.

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

Starting the oven

1. Switch the control panel on by pressing the  button.
2. Press the button corresponding to the desired cooking mode. The TEMPERATURE display shows the temperature of the cooking mode; the TIME display shows the current time.
3. Press the "START" button to begin cooking.
4. The oven will begin its preheating phase, the current temperature indicators will light up as the temperature rises. The temperature may be adjusted by pressing the "+" and "-" buttons. The text "In" which appears on the TEMPERATURE display stands for "place the food IN the oven".
5. When preheating is finished, a buzzer will sound and all current temperature indicators will be turned on: the food can then be placed in the oven.
6. During cooking it is always possible to:
 - adjust the temperature by pressing the "+" and "-" buttons;
 - set the duration of a cooking mode (see Cooking Modes);
 - interrupt cooking by pressing the "STOP" button.
7. In case of a blackout, an automatic system will reactivate the cooking mode from where it was interrupted, provided the oven temperature has not dropped below a certain level. Programmed cooking modes which have not started will not be restored and must be reprogrammed.

! There is no preheating in the BARBECUE modes.

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

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

Cooling ventilation

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

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

Oven light

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

Cooking modes

GB

Cooking modes

! All cooking modes have a default cooking temperature which may be adjusted manually between 30°C and 250°C as desired.

BREAD mode

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

BAKING mode

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

MULTI-COOKING mode

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

TRADITIONAL OVEN mode

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

ROTISSERIE mode

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

BARBECUE mode

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

TURNSPIT mode

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

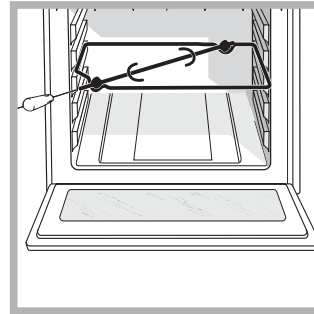
PIZZA mode

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


PYROLYSIS mode

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

The Rotisserie



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

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

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

Automatic cooking modes

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

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

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

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

BREAD mode

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

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

Recipe for BREAD:

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

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

Method:

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

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

PIZZA mode

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

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

Recipe for PIZZA:




1 Dripping pan, Lower level, Hot or cold oven
 Recipe for 3 pizzas of approximately 550g: 1000g flour, 500ml water, 20g salt, 20g sugar, 100ml olive oil, 20g fresh yeast (or 2 sachets of powder yeast)

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

Programming cooking




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



Programming the duration

1. Press the  button; the  button and the numbers on the TIME display will flash.
2. To set the duration, press buttons "+" and "-"; press and hold to scroll the numbers quicker and make setting easier.
3. Once the desired duration setting is reached, wait 10 seconds for the selection to be memorized, or press button  again to fix the setting.
4. When the set time has elapsed, END appears on the TEMPERATURE display and a buzzer sounds.
 - For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed. The programme will stop




automatically at 10:15 a.m.

Programming delayed cooking

1. Press the  button and repeat steps 1 to 3 as described for the duration setting.
2. Then press the  button and set the end of cooking time by pressing buttons "+" and "-"; press and hold to scroll the numbers quicker and make setting easier.
3. Once the end of cooking time is reached, wait 10 seconds for the selection to be memorized, or press the  button again to fix the setting.
4. Press the "START" button to confirm the programming process.
5. When the selected time has elapsed, END appears on the TEMPERATURE display and a buzzer sounds.
 - For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed and the end time is set to 12:30. The programme will start automatically at 11:15 a.m.

The  and  buttons will flash signalling that the programmed mode has been set. After programming, in the time before cooking starts, the TIME display indicates the duration and end of cooking time alternately.

To cancel a programming procedure press the "STOP" button.

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

Practical cooking advice

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

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

MULTI-COOKING

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

BARBECUE

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

Cooking advice table

Cooking modes	Foods	Weight (in kg)	Rack position	Preheating	Recommended temperature (°C)	Cooking time (minutes)
Baking mode	Tarts	0,5	1 or 2	yes	180	25-35
	Fruit cakes	1	1 or 2	yes	180	40-50
	Sponge cake made with yoghurt	0,7	1 or 2	yes	170-180	45-55
	Small cakes on 2 racks	0,7	1 and 3	yes	180-190	20-25
	Sponge cake	0,6	1 or 2	yes	160-170	30-40
	Cream puffs on 3 racks	0,7	1, 2 and 4	yes	180-190	20-25
	Biscuits on 3 racks	0,7	1, 2 and 4	yes	180	20-25
	Filled pancakes	0,8	1	yes	200	30-35
	Meringues on 3 racks	0,5	1, 2 and 4	yes	90	180
	Cheese puffs	0,5	1	yes	210	20-25
Multi cooking	Pizza on 2 racks		1 and 3	yes	220-230	20-25
	Tarts on 2 racks/cakes (on 2 racks)		1 and 3	yes	180	30-35
	Sponge cake cooked on 2 racks (on the dripping pan)		1 and 3	yes	170	20-25
	Roast chicken + potatoes	1+1	1 and 3	yes	200-210	65-75
	Lamb	1	1	yes	190-200	45-50
	Mackerel	1	1	yes	180	30-35
	Lasagne	1	1	yes	190-200	35-40
	Cream puffs on 2 racks		1 and 3	yes	190	20-25
	Biscuits on 2 racks		1 and 3	yes	190	10-20
	Cheese puffs on 2 racks		1 and 3	yes	210	20-25
Savoury pies		1 and 3	yes	200	20-30	
Convection Oven	Duck	1,5	1	yes	200-210	70-80
	Chicken	1,5	1	yes	200-210	60-70
	Roast veal or beef	1	1	yes	200	70-75
	Roast pork	1	1	yes	200-210	70-80
	Biscuits (shortcrust pastry)	-	1	yes	180	15-20
	Tarts	1	1	yes	180	30-35
Rotisserie	Grilled chicken	1,5	2	no	210	55-60
	Cuttlefish	1	2	no	200	30-35
	Spit-roast chicken using rotisserie (where present)	1,5	-	no	210	70-80
	Spit-roast duck using rotisserie (where present)	1,5	-	no	210	60-70
	Roast veal or beef	1	2	no	210	60-75
	Roast pork	1	2	no	210	70-80
	Lamb	1	2	no	210	40-45
	Focaccia bread	0,5	1	yes	200	20-25
Barbecue	Mackerel	1	3	no	250	15-20
	Sole and cuttlefish	0,7	3	no	250	10-15
	Squid and prawn kebabs	0,7	3	no	250	8-10
	Cod fillet	0,7	3	no	250	10-15
	Grilled vegetables	0,5	2 or 3	no	250	15-20
	Veal steak	0,8	3	no	250	15-20
	Sausages	0,7	3	no	250	15-20
	Hamburgers	n° 4 or 5	3	no	250	10-12
	Toasted sandwiches (or toast)	n° 4 or 6	3	no	250	3-5
	Spit-roast chicken using rotisserie (where present)	1	-	no	250	70-80
Spit-roast lamb using rotisserie (where present)	1	-	no	250	70-80	
Turnspit	Chicken on the turnspit	1,5	-	no	250	70-80
	Duck on the turnspit	1,5	-	no	250	60-70

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

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

General safety

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- When handling the appliance, always use the handles provided on the sides of the oven.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or moist hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- **When the appliance is in use, the heating elements and some parts of the oven door become extremely hot. Make sure you don't touch them and keep children well away.**
- Ensure that the power supply cable of other electrical appliances does not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always grip the oven door handle in the centre: the ends may be hot.
- Always use oven gloves to place cookware in the oven or when removing it.
- Do not use aluminium foil to line the bottom of the oven.
- Do not place flammable materials in the oven: if the appliance is switched on by mistake, it could catch fire.
- When unplugging the appliance always pull the plug from the mains socket, do not pull on the cable.
- Never carry out any cleaning or maintenance work without having unplugged the plug from the mains.
- In the case of a malfunction, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact a Service Centre (*see Assistance*).
- Do not rest heavy objects on the open oven door.

- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.
- **The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.**

Disposal

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

Respecting and conserving the environment

- By using the appliance in the hours between late afternoon and early morning, you can help reduce the work load placed on electrical companies. The cooking mode programming options, and particularly the "delayed cooking" mode (*see Cooking modes*), make this possible.
- Always keep the oven door closed when using the TURNSPIT, BARBECUE and ROTISSERIE mode to attain best results and to save energy (approximately 10%).
- Regularly check the door seals and wipe clean to ensure they are free of debris so that they stick properly to the door and do not allow heat to disperse.
- ! This product complies with the requirements of the latest European Directive on the limitation of power consumption of the standby mode. If no operations are carried out for a period of 2 minutes, the appliance automatically switches to the "Clock button". The standby mode is visualised by the low luminosity "Watch Icon". As soon as interaction with the machine resumes, the system's operating mode is restored.

Maintenance and care

GB

Switching the appliance off

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

Cleaning the appliance

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

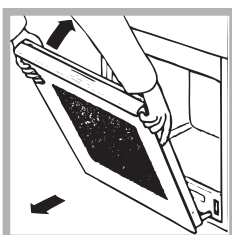
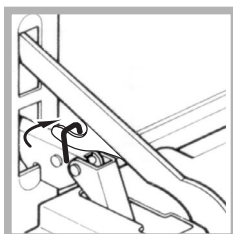
! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

Cleaning the oven door

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

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

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



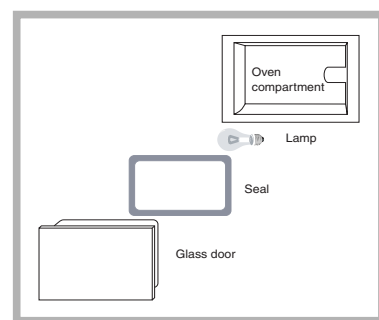
3. Grip the door on the two external sides and close it approximately half way. Pull the door towards you lifting it out of its seat (*see diagram*). To replace the door, reverse this sequence.

Inspecting the seals

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

Replacing the light bulb

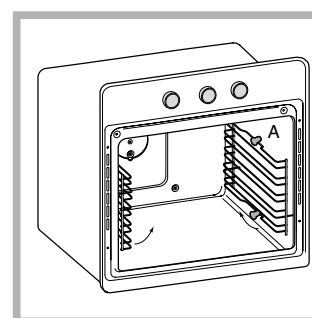
To replace the oven light bulb:



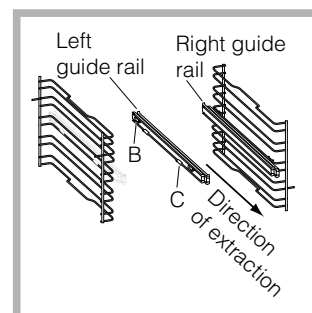
1. Remove the glass lid using a screwdriver.
 2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: Wattage 15 W, cap E 14.
- Replace the glass cover taking care to position the seal correctly (*see diagram*).

Sliding Rack Kit Assembly

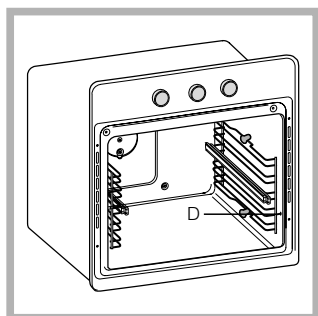
To assemble the sliding racks:



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



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



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

4. Finally, fit the frames on spacer A.

! Do not place the sliding racks in position 5.

Automatic cleaning with the PYROLYSIS function

With the PYROLYSIS mode, the internal temperature of the oven reaches 500°C. The 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.

Before initiating the PYROLYSIS mode:

- Remove large or coarse food residues from inside of the oven using a damp sponge. Do not use detergents.
- Remove all accessories.
- 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 PYROLYSIS mode, press the  button; the TIME display will show the default duration of 1h30 (normal cycle) while the TEMPERATURE display will indicate "nor"; pressing the "+" button activates the intensive cycle "int", which lasts 2h; the "-" button activates the economy cycle "eco", lasting 1h.

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 duration and end time settings.

! Programming is possible only after selecting the PYROLYSIS mode.

Programming delayed automatic cleaning

1. Press the  button; the  button and the numbers on the TIME display will flash.
 2. To set the duration, press buttons "+" and "-"; press and hold to scroll the numbers quicker and make setting easier.
 3. Once the desired end of cooking time is reached, wait 10 seconds for the selection to be memorized, or press button  again to fix the setting.
 4. When the selected time has elapsed, END appears on the TEMPERATURE display and a buzzer sounds.
 - For example: it is 9:00 a.m. and the Economy (ECO) PYROLYSIS mode level has been selected: default set time 1 hour. 12:30 is selected as the end time. The programme will start automatically at 11:30 a.m. Programming has been set when the  and  buttons flash. After programming, in the time before the PYROLYSIS mode starts, the TIME display indicates the duration and end of the PYROLYSIS mode alternately.
- To cancel a programming procedure press the "STOP" 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. You may on the other hand prefer to take advantage of the heat accumulated to start cooking immediately; in this case the dust can stay where it is: it is completely harmless and will not affect your food in any way.

Assistance

GB

Warning:

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

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 to hand:

- The message displayed on the TEMPERATURE display.
- 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, 13



Français, 25



Nederlands, 37



Deutsch, 49



Espanol, 61



Portuges, 73

FP T6.1

FM 886.1 MT

FP T6.1 GF

FM 886.1 G

Sommaire

Installation, 26-27

Positionnement
Raccordement électrique
Plaquette signalétique

Description de l'appareil, 28

Vue d'ensemble
Tableau de bord

Mise en marche et utilisation, 29

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

Programmes, 30-32

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

Précautions et conseils, 33

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

Nettoyage et entretien, 34-35

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

Assistance, 36



Scholtès

Installation

FR

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

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

Positionnement

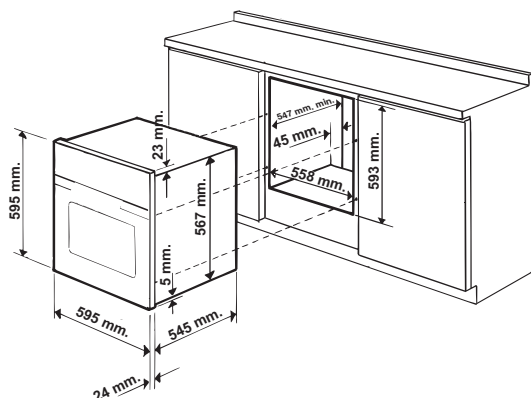
! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (voir *Précautions et conseils*).

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

Encastrement

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

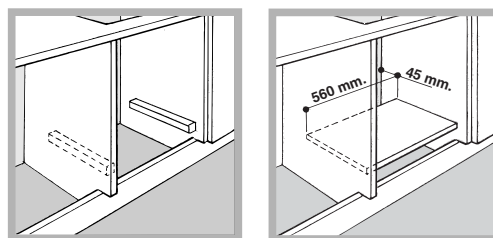
- les panneaux adjacents doivent être fabriqués dans un matériau résistant à la chaleur ;
- dans le cas notamment de meubles plaqués bois, il faut que les colles résistent à une température de 100°C ;
- la cavité du meuble pour encastrement **du four, tant sous plan** (voir *figure*) qu'en **colonne**,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



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

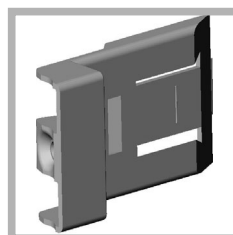
Aération

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

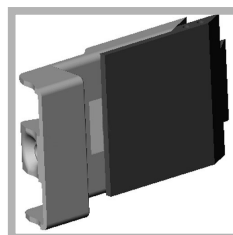


Centrage et fixation

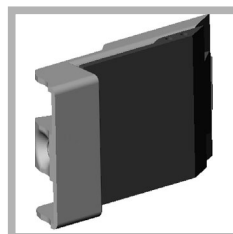
Positionnez les 4 taquets situés sur les côtés du four en face des 4 trous pratiqués sur le cadre et réglez-les selon l'épaisseur de la joue du meuble :



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



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



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

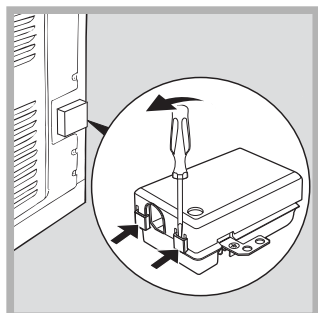
Pour fixer l'appareil au meuble : ouvrez la porte du four et vissez 4 vis à bois dans les 4 trous du cadre.

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

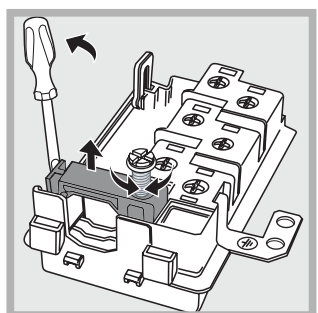
Raccordement électrique

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

Montage du câble d'alimentation



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



2. DEVISSER LA VIS DU SERRE-CABLE ET LE RETIRER EN FAISANT LEVIER A L'AIDE D'UN TOURNEVIS (*VOIR FIGURE*).

3. Retirer les vis des contacts L-N- \perp puis fixer les fils sous les têtes de vis en respectant les couleurs Bleu (N) Marron (L) Jaune-Vert (\perp).

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

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

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

Avant de procéder au branchement, assurez-vous que :






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

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

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

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

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

PLAQUETTE SIGNALÉTIQUE	
Dimensions	largeur cm 43,5 hauteur cm 32 profondeur cm 40
Volume	lt. 56
Raccordements électriques	tension 220-240V ~ 50Hz puissance maxi. Absorbée 2800W ou 2560-3050W (voir plaquette signalétique)
ETIQUETTE ENERGIE	Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques Norme EN 50304 Consommation énergie convection Naturelle - fonction four :  Tradition; Consommation énergie déclaration Classe convection Forcée - fonction four :  Rotisserie 
 	Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes : - 2006/95/CEE du 12/12/06 (Basse Tension) et modifications successives - 2004/108/CEE du 15/12/04 (Compatibilité électromagnétique) et modifications successives - 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives - 2002/96/EC et modifications successives - 1275/2008 stand-by/off mode.

Description de l'appareil

FR

Vue d'ensemble

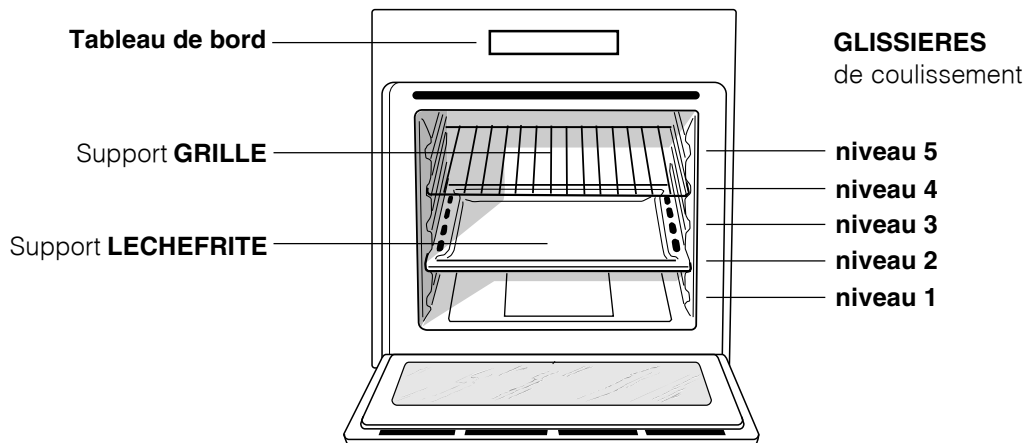
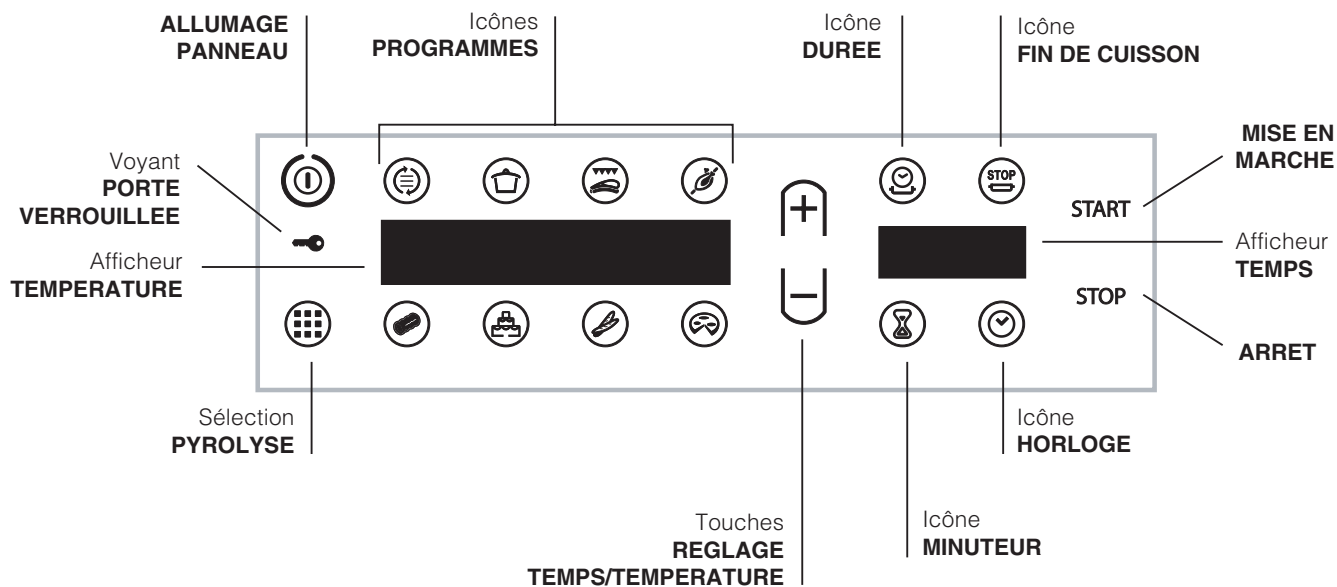




Tableau de bord




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

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


Verrouillage des commandes


Pour verrouiller les commandes du four, appuyez simultanément sur les touches  et . Un signal sonore retentit et le message "Loc." apparaît sur l'afficheur TEMPERATURE. Appuyez une nouvelle fois pour déverrouiller les commandes. La touche "STOP" peut être activée à tout moment.





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 DEMO, appuyez simultanément sur les touches "+",  et "START". Un signal sonore retentit et l'écran TEMPS affiche "DEMO". Pour activer le mode DEMO, appuyez simultanément sur les touches "+" et "START". Un signal sonore retentit et la mention "DEMO" disparaît.

Réglage de l'horloge et du minuteur


Après branchement au réseau électrique ou après une panne de courant, la touche  et les chiffres de l'afficheur TEMPS clignotent. Pour régler l'heure :

1. Appuyez sur les touches " + " et " - " ; si les touches restent enfoncées, les numéros défilent plus rapidement.
2. Une fois l'heure réglée, attendez 10 secondes ou appuyez à nouveau sur la touche  pour valider.

Pour toute actualisation, appuyez sur la touche  ; pour éteindre le panneau de commande ; appuyez sur la touche  et suivez la procédure indiquée. Une fois le temps écoulé, le minuteur émet un signal sonore qui s'arrête automatiquement au bout de 6 secondes ou après avoir appuyé sur une icône activée. Pour programmer le minuteur, appuyez sur la touche  et suivez la procédure indiquée pour le réglage de l'horloge. Lorsqu'elle est allumée, la touche  signale que le minuteur est activé.

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

Mise en marche du four

1. Appuyez sur la touche  pour allumer le panneau de commande.
2. Appuyez sur la touche du programme de cuisson souhaité. L'afficheur TEMPÉRATURE présente la température associée au programme. L'afficheur TEMPS présente l'heure actuelle.
3. Appuyez sur la touche "START" pour démarrer la cuisson.
4. Le four se place en préchauffage, les indicateurs de température instantanée s'éclairent progressivement au fur et à mesure que la température augmente. Pour modifier la température, appuyez sur les touches "+" et "-". Le message "In" sur l'afficheur TEMPERATURE correspond à "enfournier".
5. Un signal sonore suivi de l'allumage de tous les indicateurs de température instantanée signale la fin du préchauffage : il est temps d'enfourner les plats.
6. En cours de cuisson, il est possible à tout moment de :
 - Pour modifier la température, appuyez sur les touches "+" et "-".
 - programmez la durée d'une cuisson (*voir Programmes*) ;
 - appuyez sur "STOP" pour stopper la cuisson.
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 le programme BARBECUE.

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

! Il faut toujours enfourner les plats sur la grille fournie avec l'appareil.

Système de refroidissement

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

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

Eclairage du four

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

Programmes

FR

Programmes de cuisson

! Tous les programmes ont une température de cuisson présélectionnée. Vous pouvez la régler manuellement, entre 30°C et 250°C au choix.

Programme **PAIN**

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

Programme **FOUR PATISserie**

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

Programme **MULTICUISSON**

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

Programme **FOUR TRADITION**

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

Programme **ROTISSERIE**

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

Programme **BARBECUE**

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

Programme **TOURNEBROCHE**

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

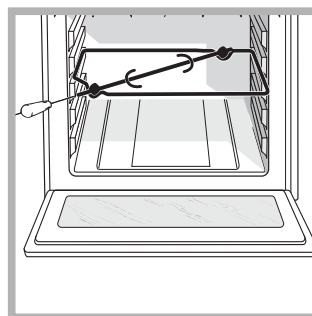
Programme **PIZZA**

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


Programme **PYROLYSE**

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

Tournebroche



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

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

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

Programmes de cuisson automatiques

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

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

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

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

Programme **PAIN**

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

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

Recette du PAIN :

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

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

Procédé :

- Mélangez la farine et le sel dans un grand récipient.
- Diluez la levure de boulanger dans de l'eau légèrement tiède (35

degrés environ).

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

Programme PIZZA

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

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

Recette PIZZA :

1 Plaque, gradin du bas, four froid ou chaud




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

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




Comment programmer une cuisson

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



Programmer la durée

1. Appuyez sur la touche  ; jusqu'à ce que l'icône  et les chiffres de l'afficheur TEMPS se mettent à clignoter.
 2. Pour régler la durée, appuyez sur les touches " + " et " - " ; si les touches restent enfoncées, les numéros défilent plus rapidement.
 3. Une fois la durée réglée, attendez 10 secondes ou appuyez à nouveau sur la touche  pour valider.
 4. Un signal sonore indique que le temps est écoulé et l'afficheur TEMPERATURE affiche END.
- Exemple : il est 9h00 et la durée programmée est de 1h15. Le programme s'arrête automatiquement à 10h15.

Programmer une cuisson différée

1. Appuyez sur la touche  et suivez la procédure de 1 à 3 décrite pour la durée.
2. Appuyez ensuite sur la touche  pour régler l'heure de fin de cuisson à l'aide des touches " + " et " - " ; si les touches restent enfoncées, les numéros défilent plus rapidement.
3. Une fois l'heure réglée, attendez 10 secondes ou appuyez à nouveau sur la touche  pour valider.
4. Appuyez sur la touche "START" pour activer la programmation.
5. Un signal sonore indique que le temps est écoulé et l'afficheur TEMPERATURE affiche END.

- Exemple : il est 9h00, la durée programmée est de 1h15 et l'heure de fin de cuisson est fixée à 12h30. Le programme démarre automatiquement à 11h15.

Les touches  et  clignotent pour signaler qu'une programmation a eu lieu. Au terme de la programmation, pendant l'attente du début de la cuisson, l'écran TEMPS affiche la durée suivie de l'heure de fin de la cuisson.

Pour annuler une programmation, appuyez sur "STOP".

Conseils de cuisson

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

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

MULTICUISSON

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

BARBECUE

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

Tableau de cuisson

Programmes	Aliments	Poids (Kg)	Niveau enfournement	Préchauffage	Température préconisée (°C)	Durée cuisson (minutes)
Four Pâtisserie	Tartes	0,5	1 ou 2	oui	180	25-35
	Tarte aux fruits	1	1 ou 2	oui	180	40-50
	Cake aux fruits	0,7	1 ou 2	oui	170-180	45-55
	Petits gâteaux sur 2 niveaux	0,7	1 et 3	oui	180-190	20-25
	Génoise	0,6	1 ou 2	oui	160-170	30-40
	Choux sur 3 niveaux	0,7	1, 2 et 4	oui	180-190	20-25
	Biscuits sur 3 niveaux	0,7	1, 2 et 4	oui	180	20-25
	Crêpes farcies	0,8	1	oui	200	30-35
	Meringues sur 3 niveaux	0,5	1, 2 et 4	oui	90	180
Friands au fromage	0,5	1	oui	210	20-25	
Multicuisson	Pizza sur 2 niveaux		1 et 3	oui	220-230	20-25
	Tartes sur 2 niveaux/gâteaux sur 2 niveaux		1 et 3	oui	180	30-35
	Génoise sur 2 niveaux (sur plateau émaillé)		1 et 3	oui	170	20-25
	Poulet rôti + pommes de terre	1+1	1 et 3	oui	200-210	65-75
	Agneau	1	1	oui	190-200	45-50
	Maquereau	1	1	oui	180	30-35
	Lasagnes	1	1	oui	190-200	35-40
	Choux sur 2 niveaux		1 et 3	oui	190	20-25
	Biscuits sur 2 niveaux		1 et 3	oui	190	10-20
	Friands au fromage sur 2 niveaux		1 et 3	oui	210	20-25
Tartes salées		1 et 3	oui	200	20-30	
Four Traditionnel	Canard	1,5	1	oui	200-210	70-80
	Poulet	1,5	1	oui	200-210	60-70
	Rôti de veau ou de bœuf	1	1	oui	200	70-75
	Rôti de porc	1	1	oui	200-210	70-80
	Biscuits (pâte Brisée)	-	1	oui	180	15-20
	Tartes	1	1	oui	180	30-35
Rôtisserie	Poulet grillé	1,5	2	non	210	55-60
	Seiches	1	2	non	200	30-35
	Poulet rôti au tournebroche (si présent)	1,5	-	non	210	70-80
	Canard rôti au tournebroche (si présent)	1,5	-	non	210	60-70
	Rôti de veau ou de bœuf	1	2	non	210	60-75
	Rôti de porc	1	2	non	210	70-80
	Agneau	1	2	non	210	40-45
	Fougasses	0,5	1	oui	200	20-25
Barbecue	Maquereaux	1	3	non	250	15-20
	Soles et seiches	0,7	3	non	250	10-15
	Brochettes de calmars et crevettes	0,7	3	non	250	8-10
	Tranches de colin	0,7	3	non	250	10-15
	Légumes grillés	0,5	2 ou 3	non	250	15-20
	Steaks de veau	0,8	3	non	250	15-20
	Saucisses	0,7	3	non	250	15-20
	Hamburgers	n° 4 ou 5	3	non	250	10-12
	Croque-monsieur ou toasts	n° 4 ou 6	3	non	250	3-5
	Poulet rôti au tournebroche (si présent)	1	-	non	250	70-80
	Agneau rôti au tournebroche (si présent)	1	-	non	250	70-80
Tournebroche	Poulet à la broche	1,5	-	no	250	70-80
	Canard à la broche	1,5	-	no	250	60-70

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

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

Sécurité générale

- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Pour déplacer l'appareil, servez-vous des poignées prévues à cet effet sur les côtés du four.
- Ne touchez pas à l'appareil pieds nus ou si vos mains ou pieds sont mouillés ou humides
- **Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.**
- **En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties du four deviennent très chaudes. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.**
- Évitez que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes du four.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Saisissez toujours la poignée en son milieu : elle risque d'être très chaude à ses extrémités.
- Utilisez toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir des plats du four.
- Ne tapissez jamais la sole du four de papier aluminium.
- Ne rangez pas de matériel inflammable à l'intérieur du four : si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Ne tirez surtout pas sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuez aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayez en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Contactez le service d'Assistance (*voir Assistance*).
- Ne posez pas d'objets lourds sur la porte du four ouverte.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par

l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant d'utilisation de l'appareil.

- S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- **Le dispositif n'est pas destiné à être mis en œuvre par une minuterie externe ou un système de télécommande séparée.**

Mise au rebut

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

Economies et respect de l'environnement

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

! Ce produit est conforme à la nouvelle Directive Européenne sur la réduction de la consommation d'énergie en mode standby. Sans opérations pendant 2 minutes, l'appareil passe automatiquement en mode veille. Le mode standby est signalé par la faible luminosité de "touche Horloge". A la moindre intervention sur l'appareil, le système se remet en mode de fonctionnement normal.

Nettoyage et entretien

FR

Mise hors tension

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

Nettoyage de l'appareil

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

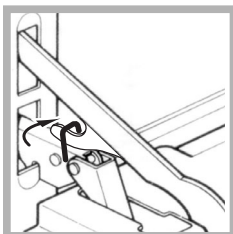
! Ne nettoyez jamais l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

Nettoyage de la porte

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

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

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



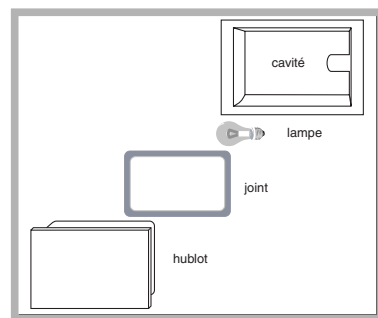
3. saisissez la porte par les côtés, refermez-la lentement mais pas complètement. Tirez-la ensuite vers vous en la dégageant de son logement (*voir figure*). Remontez la porte en refaisant en sens inverse les mêmes opérations.

Contrôle des joints

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

Remplacement de l'ampoule d'éclairage

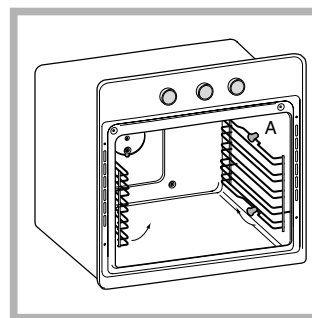
Pour changer l'ampoule d'éclairage du four :



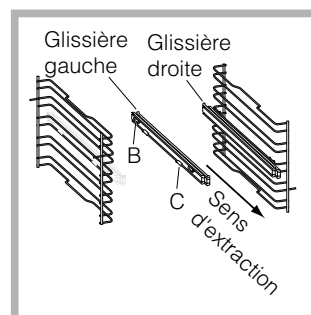
1. Enlevez le couvercle en verre à l'aide d'un tournevis.
2. Dévissez la lampe et remplacez-la par une lampe de même type : puissance 15 W, culot E 14. Remettez en place le couvercle en prenant bien soin de repositionner correctement le joint (*voir figure*).

Montage du Kit glissières coulissantes

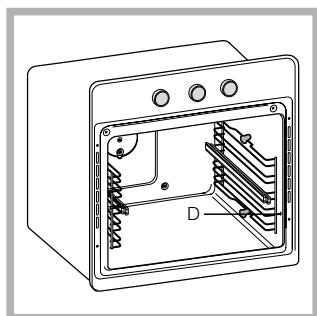
Pour monter les glissières coulissantes :



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



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



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

4. Emboîtez enfin les cadres sur les entretoises A.

! Ne pas introduire les glissières coulissantes au niveau 5.

Nettoyage automatique PYROLYSE


Pendant le programme PYROLYSE la température à l'intérieur du four atteint 500°C et lance le processus de pyrolyse, de carbonisation autrement dit des salissures alimentaires. Les salissures sont littéralement incinérées. Pendant la pyrolyse, les surfaces peuvent devenir très chaudes : garder les enfants à distance. Il peut arriver de voir, à travers la vitre, des particules qui s'illuminent: il s'agit d'une combustion instantanée, phénomène tout à fait normal et sans danger.

Avant de lancer le PYROLYSE :

- enlever avec une éponge humide les salissures en excès. Ne pas utiliser de détergents;
- sortez 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 le programme PYROLYSE, appuyez sur la touche ; l'écran TEMPS affiche la durée par défaut, soit 1h30 (cycle normal) tandis que l'écran TEMPERATURE affiche la mention "nor". Si vous appuyez sur la touche "+", vous passerez au cycle intensif "int". La durée de ce cycle est de 2 h. Si vous appuyez sur la touche "-", vous passerez au cycle économique "eco" d'une durée de 1h.



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. Appuyez sur la touche ; jusqu'à ce que l'icône  et les chiffres de l'afficheur TEMPS se mettent à clignoter.
 2. Pour régler la durée, appuyez sur les touches " + " et " - " ; si les touches restent enfoncées, les numéros défilent plus rapidement.
 3. Une fois l'heure de fin réglée, attendez 10 secondes pour mémoriser la sélection ou appuyez à nouveau sur la touche  pour valider.
 4. Un signal sonore indique que le temps est écoulé et l'afficheur TEMPERATURE affiche END.
- Exemple : il est 9 h. et on choisit un PYROLYSE niveau Economique qui a donc une durée présélectionnée de 1 heure. L'heure finale de la pyrolyse est fixée à 12h30. Le programme démarre automatiquement à 11h30.

Les icônes  et  clignotent pour signaler qu'une programmation a été lancée. Au terme de la programmation, pendant l'attente du début du nettoyage rapide, l'écran TEMPS affiche la durée suivie de l'heure de fin du programme PYROLYSE. Pour annuler une programmation, appuyer sur "STOP".

A la fin du nettoyage automatique

La porte du four se déverrouille quand la température à l'intérieur du four est suffisamment redescendue. Il se peut que des résidus blancs poussiéreux se déposent sur l'enceinte du four : les enlever avec une éponge humide après refroidissement complet de l'appareil. Pourquoi ne pas profiter de la chaleur emmagasinée pour faire démarrer une cuisson sans se soucier des résidus poussiéreux : ils sont tout à fait inoffensifs.

Assistance

FR

Attention :

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

Lui indiquer :

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

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



Italiano, 1



English, 13



Français, 25



Nederlands, 37



Deutsch, 49



Espanol, 61



Portuges, 73

FP T6.1

FM 886.1 MT

FP T6.1 GF

FM 886.1 G

Samenvatting

Het installeren, 38-39

Plaatsing
Elektrische aansluiting
Typeplaatje

Beschrijving van het apparaat, 40

Algemeen aanzicht
Bedieningspaneel

Starten en gebruik, 41

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

Programma's, 42-44

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

Voorzorgsmaatregelen en advies, 45

Algemene veiligheidsmaatregelen
Afvalverwijdering
Energiebesparing en milieubesef

Onderhoud en verzorging, 46-47

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

Service, 48



Scholtès

Het installeren

NL

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

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

Plaatsing

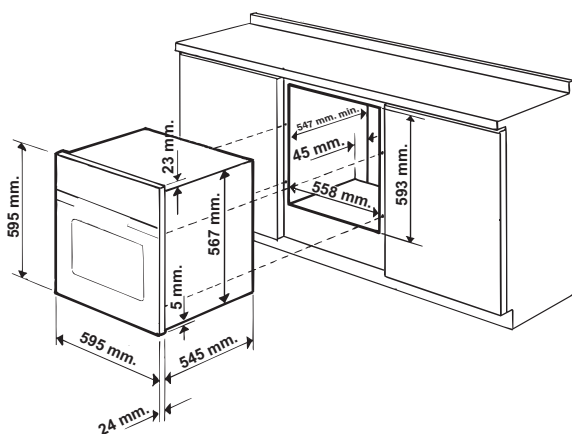
! Het verpakkingsmateriaal is niet bestemd voor kinderen en dient daarom te worden weggegooid volgens de geldende normen (zie *Voorzorgsmaatregelen en advies*).

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

Inbouw

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

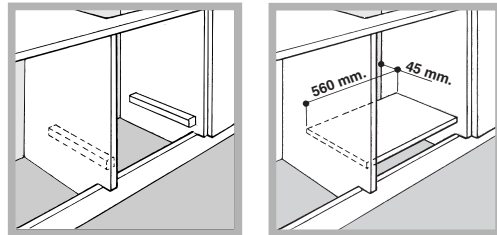
- de zijkanten van de kastjes die aan de oven grenzen moeten hittebestendig zijn;
- in het bijzonder moet, in geval van meubels met fineer, de lijm bestand zijn tegen temperaturen van 100°C;
- voor het inbouwen van de oven, zowelonder het aanrecht (zie *figuur*) als in stapelbouw, dient het meubel de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



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

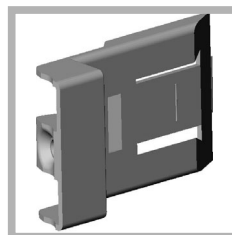
Ventilatie

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

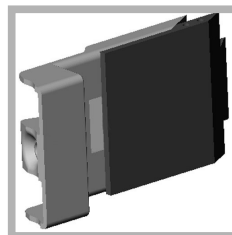


Centreren en bevestigen

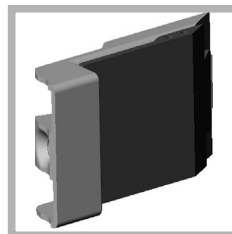
Regel de 4 klemmetjes aan de zijkant van de oven in overeenkomst met de 4 gaten in de lijst. De stand hangt af van de dikte van de zijkant van het meubel:



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



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



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

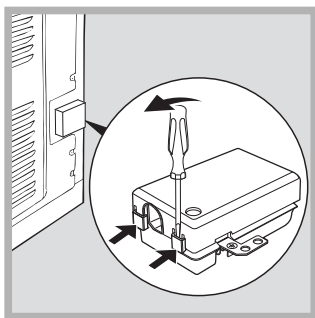
Om het apparaat aan het keukenkastje te bevestigen: open de ovendeur en schroef de 4 houtschroeven in de 4 gaten in de zijrand.

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

Elektrische aansluiting

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

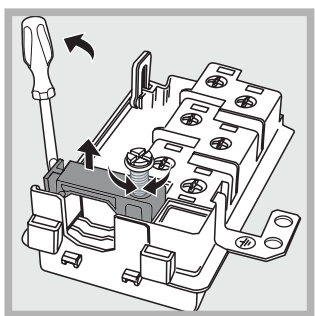
Monteren voedingskabel



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

2. Draai de schroef van de kabelklem los en verwijder hem met behulp van een schroevendraaier (zie afbeelding).

3. Verwijder de schroeven van de contacten L-N- \perp en bevestig de draden onder de koppen van de schroeven met inachtneming van de kleuren: Blauw (N) Bruin (L) Geel-Groen (\perp).



Het aansluiten van de voedingskabel aan het net

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

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

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

Vóór het aansluiten moet u controleren dat:





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

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

! De kabel mag niet worden gebogen of samengedrukt.

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

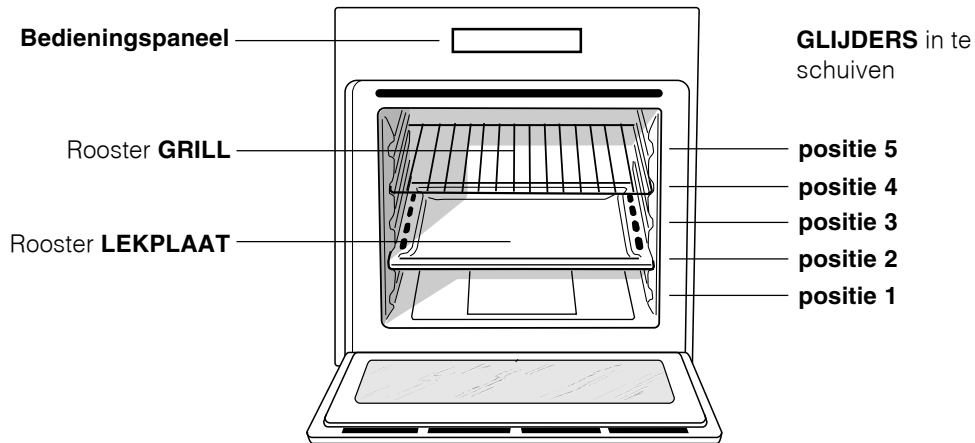
! De fabrikant kan niet verantwoordelijkheid worden gesteld als deze normen niet worden nageleefd.

TYPEPLAATJE	
Afmetingen	breedte 43,5 cm. hoogte 32 cm. diepte 40 cm.
Inhoud	liter 56
Elektrische aansluitingen	spanning 220-240V ~ 50Hz maximum vermogen 2800W o 2560-3050W (zie typeplaatje)
ENERGY LABEL	Richtlijn 2002/40/CE op etiket van elektrische ovens. Norm EN 50304 Energieverbruik convector Natuurlijk - verwarmingsfunctie:  Traditioneel; Energieverbruikverklaring Klasse convector verwarmingsfunctie:  Braden.
 	Dit apparaat voldoet aan de volgende EU Richtlijnen: - 2006/95/EEG van 12/12/06 (laagspanning) en daaropvolgende wijzigingen; - 2004/108/EEG van 15/12/04 (elektromagnetische compatibiliteit) en daaropvolgende wijzigingen - 93/68/EEG van 22/07/93 en daaropvolgende wijzigingen - 2002/96/EC en daaropvolgende wijzigingen - 1275/2008 stand-by/off mode.

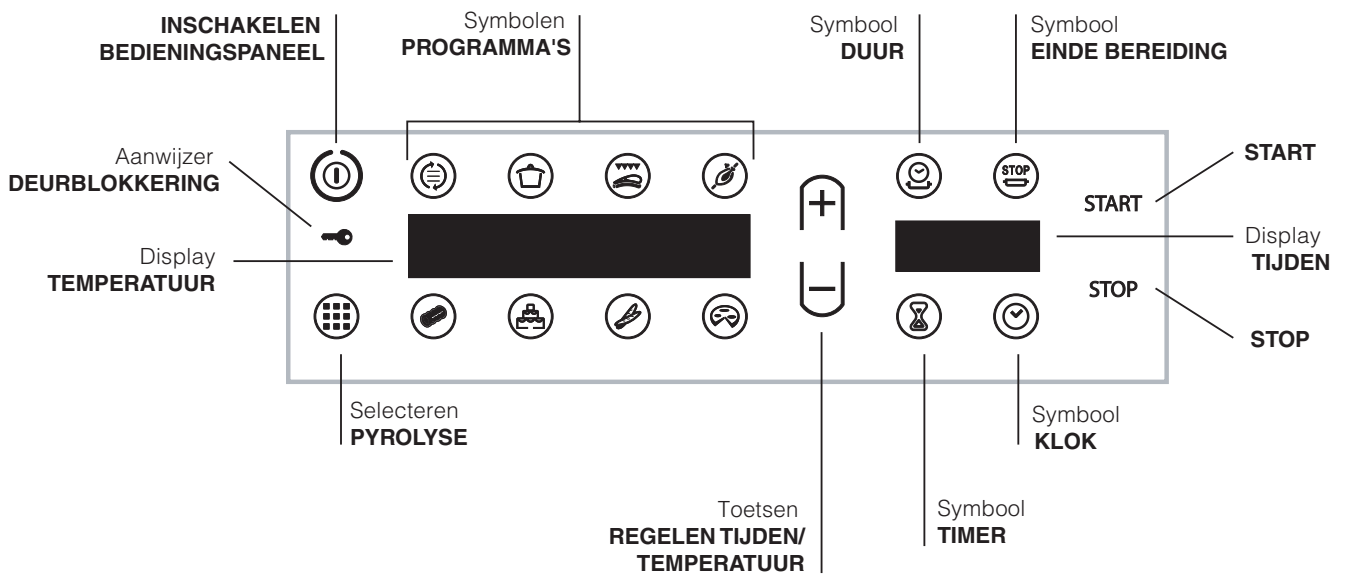
Beschrijving van het apparaat

NL

Algemeen aanzicht



Bedieningspaneel



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

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

Blokkering bedieningspaneel

Om het bedieningspaneel van de oven te blokkeren, drukt u tegelijkertijd op de toetsen  en . U hoort een geluidssignaal en op het display TEMPERatuur verschijnt "Loc".

Druk opnieuw om het bedieningspaneel weer te activeren. De "STOP" toets blijft altijd actief.


Demomodus

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


Om de demomodus in te schakelen moet u tegelijkertijd drukken op de toetsen "+", , en "START". U hoort een geluidssignaal en op het display TIJDEN verschijnt "dEMO".

Om de demomodus uit te schakelen moet u tegelijkertijd drukken op de toetsen "+" en "START". U hoort een geluidssignaal en de tekst "dEMO" verdwijnt.

Instellen klok en timer


Na het aansluiten op het elektriciteitsnet of na het uitvallen van de stroom knipperen de toets  en de cijfers op het display TIJDEN.


Voor het instellen van de tijd:

1. Houd de toetsen "+" en "-" ingedrukt om de nummers sneller te laten lopen en de tijd makkelijker in te stellen.
2. Zodra u de juiste tijd heeft bereikt wacht u 10 seconden om de selectie op te slaan of drukt u nogmaals op de toets  om de instelling te bevestigen.

Voor eventuele gelijkstellingen schakelt u het bedieningspaneel uit door te drukken op de toets ; druk op de  toets en volg de aangegeven procedure.


Als de tijd verstreken is laat de timer een geluidssignaal horen dat ofwel vanzelf na 6 seconden uitgaat of door uzelf kan worden afgezet door op een willekeurig actief symbool te drukken.

Om de timer in te stellen drukt u op de toets  en voert u de handelingen voor het instellen van de klok

uit. Als de toets  aan is betekent dit dat de timer actief is.

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

De oven starten

1. Schakel het bedieningspaneel in door middel van de  toets.

2. Druk op de toets van het gewenste kookprogramma. Het display TEMPERatuur toont de temperatuur die bij het programma hoort. Het display TIJDEN toont de huidige tijd.

3. Druk op de "START" toets om de bereiding te starten.

4. De oven begint voor te verwarmen, de aanwijzers van de actuele temperatuur gaan naarmate de temperatuur stijgt aan. De temperatuur kan gewijzigd worden door middel van de toetsen "+" en "-". e tekst "In" die op het TEMPERatuur display verschijnt, betekent "in de oven plaatsen".

5. Een geluidssignaal en de ontsteking van alle aanwijzers van de actuele temperatuur geven aan dat de voorverwarming compleet is: zet de etenswaren in de oven.

6. Tijdens het koken kunt u nog altijd:

- de temperatuur wijzigen door middel van de toetsen "+" en "-";

- de duur van de bereiding programmeren (zie Programma's);

- de bereiding onderbreken door op de toets "STOP" te drukken.

7. Indien de stroom uitvalt en de oventemperatuur niet te laag is geworden, gaat de oven automatisch terug naar het punt waar het koken is onderbroken. De geprogrammeerde functies worden echter niet onthouden. U dient ze daarom bij het terugkeren van de stroom opnieuw in te stellen.

! Bij het programma BARBECUE is geen voorverwarming voorzien.

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

! Plaats de ovenschalen altijd op bijgeleverde roosters.

Ventilator

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

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

Ovenverlichting

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

Programma's

NL

Kookprogramma's

! Alle programma's hebben een voorinstelde kooktemperatuur. Deze kan handmatig worden aangepast, en naar wens worden ingesteld tussen de 30°C en de 250°C.

Programma **BROOD**

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

Programma **GEBAK OVEN**

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

Programma **MULTIKOKEN**

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

Programma **TRADITIONELE OVEN**

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

Programma **BRADEN**

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

Programma **BARBECUE**

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

Programma **BRAADSPIT**

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

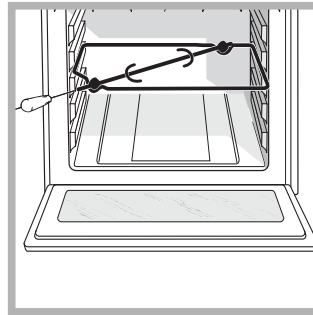
Programma **PIZZA**

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

Programma **PYROLYSE**

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

Het braadspit



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

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

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

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

Automatische kookprogramma's

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

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

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

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

Programma **BROOD**

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

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

Recept voor BROOD :

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

Procedure: Meng het meel en het zout in een grote bak.

- Week de gist met lauw water (ongeveer 35 graden).

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

Programma PIZZA

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

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

Recept voor de PIZZA :




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

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




De bereiding programmeren

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

De duur programmeren

1. Druk op de toets : De toets  en de cijfers op het display TIJDEN beginnen te knipperen.
2. Om de duur in te stellen drukt u op de toetsen "+" en "-". Om de nummers sneller te laten lopen en de tijd makkelijker in te stellen kunt u de toetsen ingedrukt houden.
3. Zodra u de juiste duur heeft bereikt wacht u 10 seconden om de selectie op te slaan of drukt u nogmaals op de toets  om de instelling te bevestigen.
4. Als de ingestelde tijd is verstreken verschijnt op het display TEMPERATUUR het woord END en hoort u een geluidssignaal.
 - B.v.: het is 9:00 uur en u programmeert een duur van 1 uur en 15 minuten. Het programma stopt automatisch om 10:15 uur.

Programmeren van een uitgestelde bereiding

1. Druk op de toets  en volg de procedure van de duur van punt 1 t/m 3.
2. Druk daarna op de toets  en stel de eindtijd in m.b.v. de toetsen "+" en "-". Als u de nummers ingedrukt houdt zullen ze sneller lopen en kunt u de tijd makkelijker instellen.
3. Zodra u de gewenste tijd voor het einde van de bereiding heeft bereikt wacht u 10 seconden om de selectie op te slaan of drukt u nogmaals op de toets  om de instelling te bevestigen.
4. Druk op de toets "START" voor het inschakelen van de programmering.
5. Als de ingestelde tijd is verstreken verschijnt op het display TEMPERATUUR het woord END en hoort u een geluidssignaal.
 - B.v.: het is 9:00 uur, u programmeert een duur van 1 uur en 15 minuten en de eindtijd om 12:30. Het programma zal automatisch om 11:15 beginnen.

De toetsen  en  knipperen om aan te geven dat een programmering is uitgevoerd. Na de programmering en voordat de bereiding van start gaat, toont het display TIJDEN om de beurt de duur en de tijd van het einde van de bereiding.

Om een programmering te annuleren drukt u op de toets "STOP".

! Als u een bereiding selecteert is de toets  actief, maar niet de toets . Als u een kookduur instelt wordt de toets  actief, en kunt u een uitgestelde bereiding programmeren.

Praktische kooktips

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

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

MULTIKOKEN

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

BARBECUE

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

Kooktabel

Programma's	Gerechten	Gewicht (Kg)	Roosterstanden	Voorverwarmen	Aangeraden temperatuur (°C)	Kooktijd (minuten)
Gebak oven	Vruchtentaart (harde bodem)	0,5	1 of 2	ja	180	25-35
	Vruchtentaart	1	1 of 2	ja	180	40-50
	Cakejes	0,7	1 of 2	ja	170-180	45-55
	Kleine cakejes op 2 roosters	0,7	1 en 3	ja	180-190	20-25
	Cake	0,6	1 of 2	ja	160-170	30-40
	Soesjes op 3 roosters	0,7	1 en 2 en 4	ja	180-190	20-25
	Koekjes op 3 roosters	0,7	1 en 2 en 4	ja	180	20-25
	Gevulde flensjes	0,8	1	ja	200	30-35
	Schuimgebak op 3 roosters	0,5	1 en 2 en 4	ja	90	180
	Kaaskoekjes	0,5	1	ja	210	20-25
Multikoken	Pizza op 2 roosters		1 en 3	ja	220-230	20-25
	Vruchtentaarten (harde/zachte bodem) op 2 roosters		1 en 3	ja	180	30-35
	Cake op 2 roosters (op lekplaat)		1 en 3	ja	170	20-25
	Gebakken kip + aardappels	1+1	1 en 3	ja	200-210	65-75
	Lamsvlees	1	1	ja	190-200	45-50
	Makreel	1	1	ja	180	30-35
	Lasagne	1	1	ja	190-200	35-40
	Soesjes op 2 roosters		1 en 3	ja	190	20-25
	Koekjes op 2 roosters		1 en 3	ja	190	10-20
	Kaaskoekjes op 2 roosters		1 en 3	ja	210	20-25
Hartige taarten		1 en 3	ja	200	20-30	
Traditionele oven	Eend	1,5	1	ja	200-210	70-80
	Kip	1,5	1	ja	200-210	60-70
	Kalfs- of runderrollade	1	1	ja	200	70-75
	Varkensrollade	1	1	ja	200-210	70-80
	Koekjes (kruimeldeeg)	-	1	ja	180	15-20
	Vruchtentaart (harde bodem)	1	1	ja	180	30-35
Braden	Gegrilde kip	1,5	2	nee	210	55-60
	Inktvis	1	2	nee	200	30-35
	Kip aan het spit (indien braadspit aanwezig)	1,5	-	nee	210	70-80
	Eend aan het spit (indien braadspit aanwezig)	1,5	-	nee	210	60-70
	Kalfs- of runderrollade	1	2	nee	210	60-75
	Varkensrollade	1	2	nee	210	70-80
	Lamsvlees	1	2	nee	210	40-45
	Focaccia-brood	0,5	1	ja	200	20-25
Barbecue	Makreel	1	3	nee	250	15-20
	Tong en inktvis	0,7	3	nee	250	10-15
	Calamari- en garnalenspiesjes	0,7	3	nee	250	8-10
	Kabeljauwfilet	0,7	3	nee	250	10-15
	Gegrilde groenten	0,5	2 of 3	nee	250	15-20
	Kalfsbiefstuk	0,8	3	nee	250	15-20
	Worstjes	0,7	3	nee	250	15-20
	Hamburgers	n° 4 of 5	3	nee	250	10-12
	Tosti (of geroosterd brood)	n° 4 of 6	3	nee	250	3-5
	Kip aan het spit (indien braadspit aanwezig)	1	-	nee	250	70-80
Lam aan het spit (indien braadspit aanwezig)	1	-	nee	250	70-80	
Braadspit	Kip aan het spit	1,5	-	no	250	70-80
	Eend aan het spit	1,5	-	no	250	60-70

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

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

Algemene veiligheidsmaatregelen

- Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- Het apparaat dient niet buitenshuis te worden geplaatst, ook niet in overdekte toestand. Het is erg gevaarlijk als het in aanraking komt met regen of als het onweert.
- Maak gebruik van de handgrepen aan de zijkant van de oven als u het apparaat moet verplaatsen.
- Raak de oven niet blootsvoets of met natte handen of voeten aan.
- **Het apparaat dient gebruikt te worden om voedsel te bereiden. Het mag uitsluitend door volwassenen worden gebruikt en alleen volgens de instructies die in deze handleiding beschreven staan. Elk ander gebruik (bv.: verwarming van ruimten) is als oneigenlijk te beschouwen en dus gevaarlijk. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die te wijten is aan onjuist, verkeerd of onredelijk gebruik.**
- **Gedurende het gebruik van de oven worden de verwarmingselementen en enkele delen van de ovendeur heet. Raak er niet aan en houd de kinderen op een afstand.**
- Voorkom dat elektrische snoeren van andere kleine keukenapparaten op warme delen van de oven terechtkomen.
- Laat de ventilatieopeningen en warmteafvoer vrij.
- Pak het handvat van de ovendeur alleen in het midden vast: aan de zijkanten zou het heet kunnen zijn.
- Gebruik altijd ovenwanten om gerechten in de oven te zetten en eruit te halen.
- Plaats geen aluminiumfolie op de bodem van de oven.
- Plaats geen brandbaar materiaal in de oven: als de oven plotseling aan zou worden gezet, zou dit vlam kunnen vatten.
- Haal de stekker nooit uit het stopcontact door aan het snoer te trekken.
- Maak de oven niet schoon of voer geen onderhoud uit als de stekker nog in het stopcontact zit.
- Als de oven defect is, mag u nooit aan het interne systeem sleutelen om een reparatie proberen uit te voeren. Neem contact op met de Technische Dienst (zie *Service*).
- Plaats geen zware voorwerpen op de open ovendeur.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen of personen die niet de nodige ervaring of kennis hebben met het apparaat, tenzij onder toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of nadat hun is uitgelegd hoe het apparaat werkt.

- Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen.
- **Het apparaat is niet geschikt om te worden ingeschakeld m.b.v. een externe timer ofwel door een gescheiden afstandsbedieningssysteem.**

Afvalverwijdering

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

Energiebesparing en milieubesef

- Door de oven te gebruiken vanaf het late middaguur tot aan de vroege ochtend zorgt u ervoor dat uw elektriciteitscentrale minder wordt belast tijdens het 'spitsuur'. De optie waarmee u programma's voorprogrammeert, in het bijzonder de "uitgestelde kooktijd" (zie *Programma's*) en de "verlate automatische reiniging" (zie *Onderhoud en verzorging*), kunnen u hierbij helpen.
 - Houdt bij de functie GRATINEREN altijd de ovendeur dicht: dit om betere resultaten te bereiken en voor een betere energiebesparing (circa 10%).
 - Houdt de afdichtingen altijd schoon zodat ze goed aansluiten op de deur en er geen hitte vrij kan komen.
- ! Dit product voldoet aan de eisen die gesteld worden door de nieuwe Europese Richtlijn voor energiebesparing voor apparaten in de standby-stand. Wanneer 2 minuten lang geen handelingen worden uitgevoerd, gaat het apparaat automatisch in de standby-stand. De standby-stand wordt weergegeven middels het "toets Klok" op een lage verlichtingssterkte. Wanneer weer een handeling aan het apparaat wordt uitgevoerd, gaat het systeem onmiddellijk weer over in de operationele stand.

Onderhoud en verzorging

NL

De elektrische stroom afsluiten

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

Schoonmaken van de oven

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

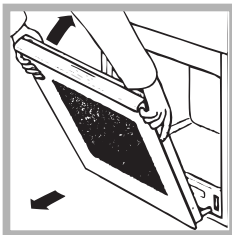
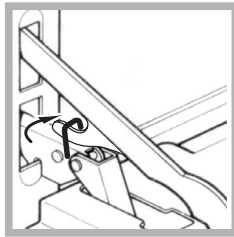
! Gebruik nooit stoom- of hogedrukreinigers voor het reinigen van het apparaat.

De ovendeur reinigen

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

U kunt voor een grondige reiniging de ovendeur verwijderen:

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



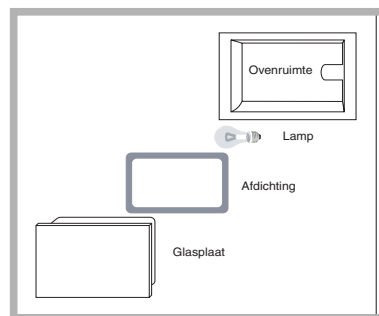
3. pak de deur aan de zijkanten beet en sluit hem langzaam, maar niet helemaal. Trek dan de deur naar u toe en haal hem uit zijn voegen (zie afbeelding). Zet de deur weer op zijn plaats door deze handelingen in omgekeerde volgorde uit te voeren.

Controleer de afdichtingen

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

Vervangen van het lampje

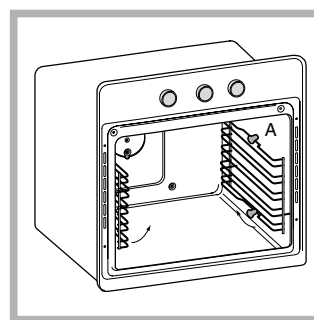
Voor het vervangen van het ovenlampje:



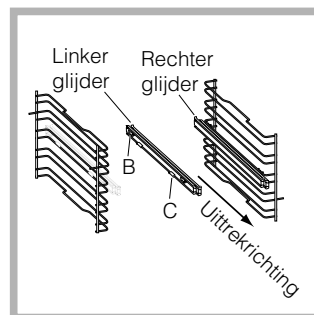
1. Dient u het glazen lampenkapje los te halen met behulp van een schroevendraaier.
2. Schroef het lampje los en vervang het met eenzelfde soort lampje: sterkte 15W, fitting E 14. Breng het glazen plaatje weer aan en let erop dat de afdichting op zijn plaats zit (zie afb.).

Montage van de Glijders-kit

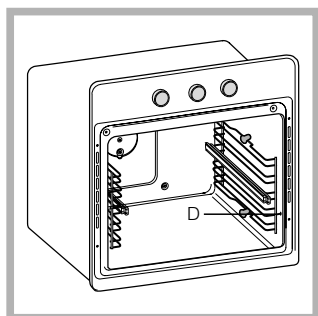
Zo monteert u de glijders:



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



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



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

zich aan de onderkant bevinden.

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

! Plaats de geleiders nooit in stand 5.

Automatische reiniging door middel van PYROLYSE


Door de functie PYROLYSE te activeren bereikt de oven een temperatuur van 500°C die nodig is voor het verbranden van voedselrestjes. Het vuil wordt letterlijk as. Gedurende de automatische reiniging kunnen de oppervlakken zeer heet worden: houd kinderen op een afstand. Door de oven te openen kunt u zien dat bepaalde deeltjes zullen oplichten: dit is een plotselinge verbranding, hetgeen een absoluut normaal verschijnsel is wat geen enkel gevaar met zich mee brengt.

Voor het activeren van PYROLYSE:

- verwijder met een natte spons het ergste vuil uit de oven. Gebruik geen schoonmaakmiddelen;
- haal alle accessoires, de telescopische glijders en de ovenrekken eruit.
- laat geen keukendoeken of 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 oven gesloten is.

Om het programma PYROLYSE te activeren drukt u op de toets . Het display TIJDEN toont de default duur van 1:30 hr (normale cyclus) terwijl het display TEMPERATUUR de tekst "nor" toont. Als u op de toets "+" drukt schakelt u over naar de intensieve cyclus "int" waarvan de duur 2 hr is. Als u op de toets "-" drukt schakelt u over naar de economische cyclus "eco" waarvan de duur 1 hr is.



Veiligheidssystemen

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

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

Programmeren van een uitgestelde automatische reiniging

1. Druk op de toets . De toets  en de cijfers op het display TIJDEN beginnen te knipperen. Om de tijd in te stellen drukt u op de toetsen "+" en "-". Om de nummers sneller te laten lopen en de tijd makkelijker in te stellen kunt u de toetsen ingedrukt houden.
3. Zodra u de gewenste eindtijd heeft bereikt wacht u 10 seconden om de selectie op te slaan of drukt u nogmaals op de toets  om de instelling te bevestigen.
4. Als de ingestelde tijd is verstreken verschijnt op het display TEMPERATUUR het woord END en hoort u een geluidssignaal.
 - B.v.: het is 9:00 uur, u kiest het ECO niveau van PYROLYSE met een voorinstelde tijd van 1 uur. U programmeert 12:30 als eindtijd. Het programma zal automatisch om 11:30 beginnen.

De symbolen  en  knipperen om aan te geven dat een programmering is uitgevoerd. Na de programmering en voordat de PYROLYSE cyclus van start gaat, toont het display TIJDEN om de beurt de duur en de eindtijd van de PYROLYSE cyclus. Om een programmering te annuleren drukt u op de toets "STOP".

Na de automatische reiniging

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

Belangrijk:

Het apparaat is voorzien van een automatisch diagnostisch systeem dat eventuele storingen opspoot. Deze kunt u op het display aflezen met berichten zoals: "ER" gevolgd door nummers. 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 bericht dat op het display TEMPERATUUR verschijnt
- Het model apparaat (Mod.)
- Het serienummer (S/N)

Deze informatie bevindt zich op het typeplaatje op het apparaat.



Italiano, 1



English, 13



Français, 25



Nederlands, 37



Deutsch, 49



Espanol, 61



Portuges, 73

FP T6.1

FM 886.1 MT

FP T6.1 GF

FM 886.1 G

Inhaltsverzeichnis

Installation, 50-51

Aufstellung
Elektroanschluss
Typenschild

Beschreibung des Gerätes, 52

Geräteansicht
Bedienfeld

Inbetriebsetzung und Gebrauch, 53

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

Programme, 54-56

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

Vorsichtsmaßnahmen und Hinweise, 57

Allgemeine Sicherheit
Entsorgung
Energie sparen und Umwelt schonen

Reinigung und Pflege, 58-59

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

Kundendienst, 60



Scholtès

Installation

DE

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

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

Aufstellung

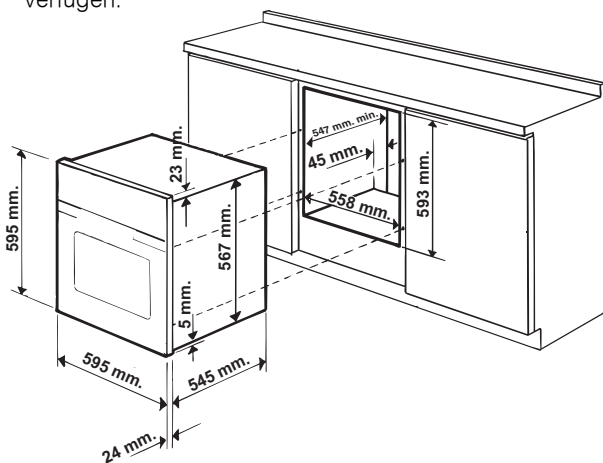
! Verpackungsmaterial ist kein Spielzeug für Kinder. Es ist entsprechend den Vorschriften bezüglich der getrennten Müllsammlung zu entsorgen (siehe *Vorsichtsmaßregeln und Hinweise*).

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

Einbau

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

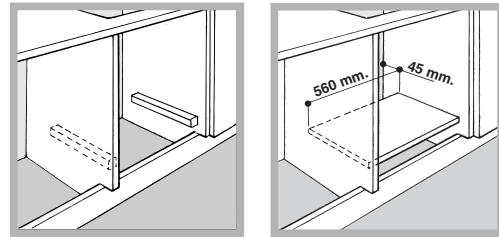
- Die an den Backofen angrenzenden Schrankwände müssen aus hitzebeständigem Material gefertigt sein.
- Bei Möbeln aus Furnierholz muss der verwendete Leim einer Temperatur von 100°C standhalten.
- Für den Einbau des Backofens in einen **Unterschrank** (siehe *Abbildung*) oder in einen **Hochschrank**,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



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

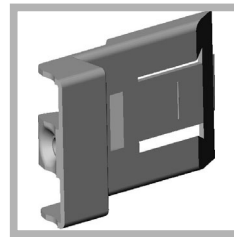
Belüftung

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

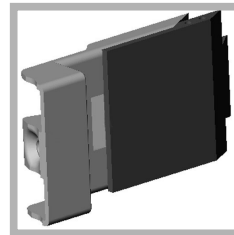


Zentrierung und Befestigung

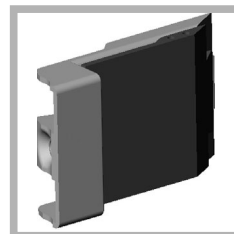
Bringen Sie die 4 seitlich am Backofen befindlichen Klampen mit den 4 Löchern des Rahmens in Übereinstimmung. Achten Sie dabei darauf, dass bei einer Stärke der Umbauschrankwand von:



20 mm: der bewegliche Teil der 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*).

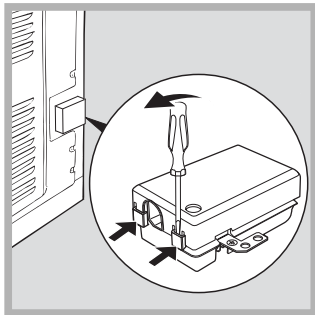
Zur Befestigung des Gerätes am Möbel: Öffnen Sie die Backofentür und schrauben Sie die 4 Holzschrauben in die 4 im Backofenrahmen vorgesehenen Löcher ein.

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

Elektroanschluss

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

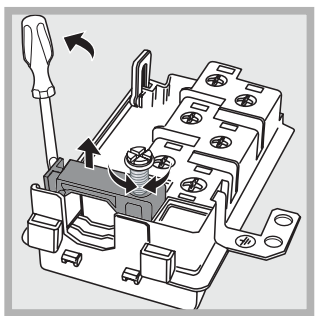
Anschluss des Netzkabels



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

2. Schrauben Sie die Schraube der Kabelklemme aus und drücken Sie sie durch Einwirken auf den Schraubenzieher heraus.

3. Schrauben Sie die Schrauben der Kontakte L-N- \perp aus und befestigen Sie die Drähte dann unter Beachtung der entsprechenden Farben unter den Schraubenköpfen: Blau (N), Braun (L), Gelb/Grün (\perp).



Anschluss des Versorgungskabels an das Stromnetz

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

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

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

Vor dem Anschluss stellen Sie bitte sicher, dass:





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

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

! Das Kabel darf nicht gebogen oder eingeklemmt werden.

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

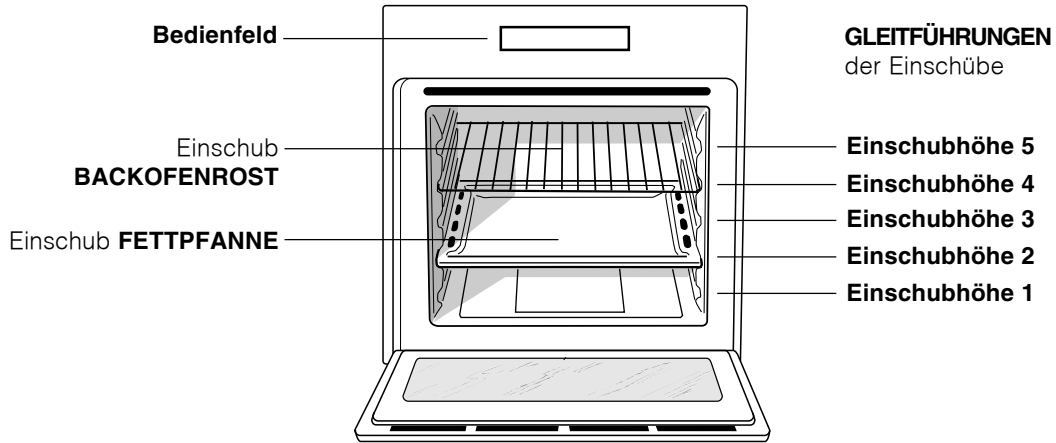
! Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, falls diese Vorschriften nicht eingehalten werden sollten.

TYPENSCHILD	
Abmessungen	Breite 43,5 cm Höhe 32 cm Tiefe 40 cm
Nutzvolumen	Liter 56
Elektrischer Anschluss	Spannung 220-240V ~ 50Hz maximale Leistungsaufnahme 2800W o 2560-3050W (siehe Typenschild)
ENERGIE-ETIKETT	Richtlinie 2002/40/EG über die Etikettierung von Elektrobacköfen. Norm EN 50304 Energieverbrauch Natürliche Konvektion - Heizfunktion:  Standard Plus; Deklarierte Energieverbrauchsklasse Erzwungene Konvektion - Heizfunktion:  Braten
 	Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien: - 2006/95/EWG vom 12.12.06 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen - 2004/108/EWG vom 15/12/04 (elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgenden Änderungen - 93/68/EWG vom 22.07.93 und nachfolgenden Änderungen - 2002/96/EC und nachfolgenden Änderungen - 1275/2008 stand-by/off mode.

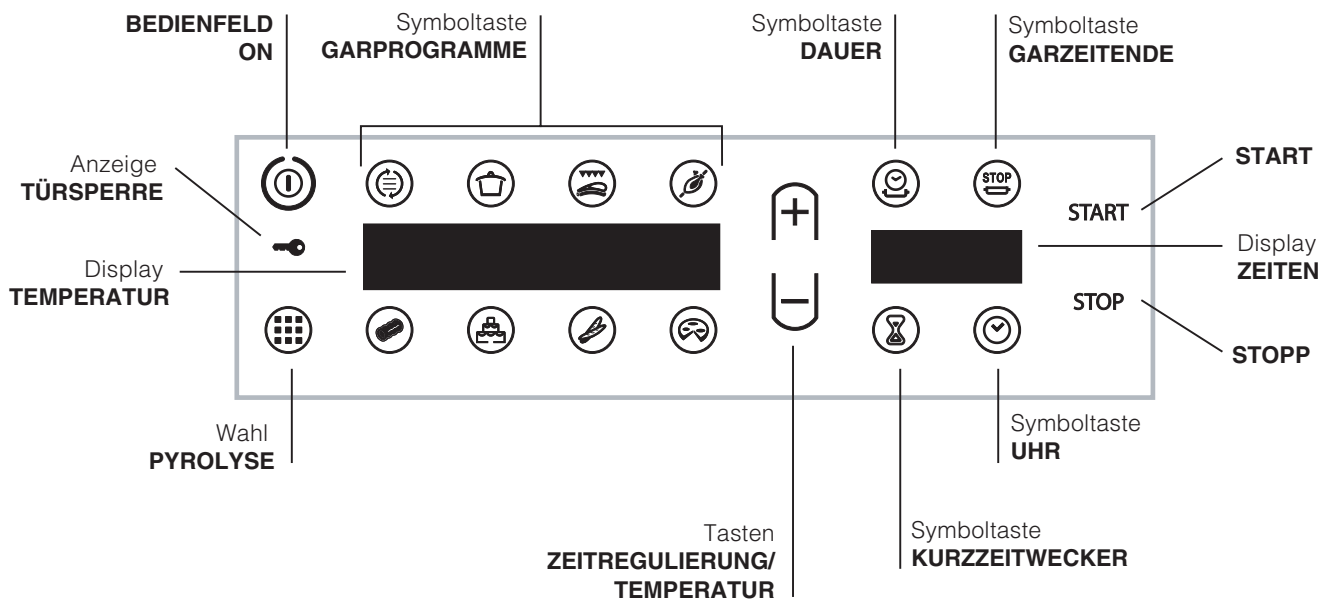
Beschreibung des Gerätes

DE

Geräteansicht



Bedienfeld



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

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


Sperrung der Schaltelemente

Zur Sperrung der Backofen-Schaltelemente drücken Sie die gleichzeitig die Tasten  und . Es ertönt ein akustisches Signal und auf dem Display TEMPERATUR erscheint die Anzeige "Loc".

Durch erneutes Drücken werden die Schaltelemente wieder freigegeben. Die Taste "STOPP" bleibt immer aktiviert.


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 gleichzeitig die Tasten "+", , und "START". Es ertönt ein akustisches Signal und auf dem Display ZEITEN erscheint die Anzeige "dEMO".


Zur Aktivierung des DEMO-Modus drücken Sie gleichzeitig die Tasten "+" und "START". Es ertönt ein akustisches Signal und auf dem Display verschwindet die Anzeige "dEMO".



Einstellung von Uhr und Kurzzeitwecker

Nach dem Anschluss an das Stromnetz oder nach einem Stromausfall blinken die Taste  und die Ziffern auf dem Display ZEITEN.

Zur Einstellung der Uhrzeit:

1. Die Tasten "+" und "-" drücken; wenn sie gedrückt gehalten werden, wird der Lauf der eingblendeten Zeit beschleunigt, um die Einstellung zu vereinfachen.

2. Ist die richtige Zeit erreicht, dann warten Sie 10 Sek. damit die Auswahl gespeichert wird oder drücken Sie erneut die Taste  um die Einstellung zu bestätigen.

Um eventuelle Änderungen anzubringen schalten Sie das Bedienfeld durch Drücken der Taste  aus. Drücken Sie daraufhin die Taste  und verfahren Sie gemäß obiger Anleitung.


Nach Ablauf der für den Kurzzeitwecker eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal, das nach einer Minute oder durch Drücken auf ein beliebiges aktiviertes Symbol verstummt.

Zur Einstellung des Kurzzeitweckers drücken Sie die Taste  und befolgen Sie die zur Einstellung der Uhr beschriebene

Vorgehensweise. Die Taste  zeigt an, dass der Kurzzeitwecker aktiviert wurde.

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

Inbetriebsetzung des Backofens

1. Schalten Sie das Bedienfeld durch Druck auf die Taste  ein.
2. Drücken Sie auf die Taste der von Ihnen gewünschten Garfunktion. Das Display TEMPERATUR zeigt die dem Programm entsprechende Temperatur an; das Display ZEITEN zeigt die laufende Uhrzeit an.
3. Drücken Sie die Taste "START", um den Garvorgang einzuleiten.
4. Der Backofen schaltet auf Vorheizen; die Anzeigen der aktuellen Garraumtemperatur schalten sich nach und nach an, je weiter die Temperatur steigt. Die Temperatur kann durch Drücken der "+" und "-" Tasten geändert werden. Die auf dem Display TEMPERATUR eingblendete Anzeige „In“ bedeutet „Gargut in den Backofen schieben“.
5. Ein akustisches Signal und das Aufleuchten sämtlicher Anzeigen der aktuellen Garraumtemperatur zeigen an, dass die Vorheizphase abgeschlossen ist. Geben Sie die zu garenden Speisen in den Backofen.
6. Während des Garvorgangs sind folgende Einstellungen jederzeit möglich:
 - Die Temperatur durch Drücken der "+" und "-" Tasten ändern.
 - die Programmierung einer Garzeitdauer (*siehe Programme*);
 - ein Unterbrechen des Garvorgangs durch Betätigen der Taste "STOPP".
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 (wenn die Temperatur im Backofen nicht zu stark abgesunken ist). Noch auszuführende, vorprogrammierte Vorgänge hingegen werden bei Rückkehr der Stromversorgung nicht wiederhergestellt und müssen neu programmiert werden.

! Das Programm GRILL sieht kein Vorheizen des Backofens vor.

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

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

Kühlluftgebläse

Um die Temperaturen an den äußeren Teilen des Backofens abzusenken, wird mit Hilfe eines Kühlluftgebläses ein Luftstrahl erzeugt, der zwischen dem Bedienfeld und der Backofentür austritt. Zu Beginn des Programms PYROLYSE verfügt das Gebläse über eine niedrige Geschwindigkeit.

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

Backofenlicht

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

Programme

DE

Garprogramme

! Für alle Programme ist eine Gartemperatur voreingestellt. Diese kann von Hand auf einen beliebigen Wert zwischen 30°C und 250°C verändert werden.

Programm **BROT**

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

Programm **Gebäck**

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

Programm **Echte Heißluft**

Da die Hitze im gesamten Backofen konstant ist, werden die Speisen sehr gleichmäßig gegart und gebräunt. Es kann auf maximal zwei Einschubhöhen gleichzeitig gegart werden.

Programm **Standard Plus**

Bei dieser Garart verwenden Sie bitte nur eine Einschubhöhe.

Programm **BRATEN**

Außer der einseitigen Strahlungshitze zirkuliert Heißluft im Innern des Backofens.

Hierdurch wird ein Verbrennen der Speisenoberflächen verhindert, und die Hitze dringt tiefer in die Speisen ein. Garen Sie bei geschlossener Backofentür.

Programm **GRILL**

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

Programm **BRATSPIEß**

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

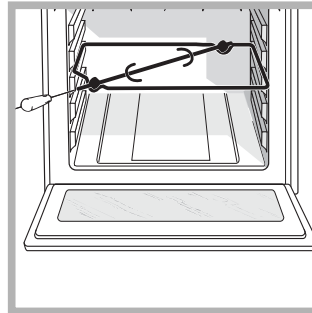
Programm **PIZZA**

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


Programm **PYROLYSE**

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

Drehspieß



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

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

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

Automatische Garprogramme

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

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

! Bei Erreichen der Garphase ertönen drei Tonsignale.

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

Programm **BROT**

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

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

BROTREZEPT:

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

Rezept für 1000 g Teig: 600 g Mehl, 350 g Wasser, 10 g Salz, 25 g frische Hefe (oder zwei Tütchen 2 Instanthefer)
Vorgang:

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

Programm **PIZZA**

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

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

PIZZAREZEPT:

1 Backblech, untere Einschubhöhe, bei kaltem oder vorgeheiztem Backofen




Rezept für 3 Pizzen mit etwa 550 g: 1000 g Mehl, 500 g Wasser, 20 g Salz, 20 g Zucker, 10 cl Olivenöl, 20 g frische Hefe (oder zwei Tütchen 2 Instanthefer)

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

Garzeit-Programmierung



! Die Programmierung ist nur nach Auswahl eines Garprogramms möglich.

Programmierung der Garzeit-Dauer




1. Drücken Sie die Taste ; die Taste  und auch die Ziffern auf dem Display ZEITEN blinken.
2. Zur Einstellung der Dauer die Tasten "+" und "-" drücken; wenn sie gedrückt gehalten werden, wird der Lauf der eingblendeten Zeit beschleunigt, um die Einstellung zu vereinfachen.
3. Ist die gewünschte Dauer erreicht, dann warten Sie 10 Sek. damit die Auswahl gespeichert wird oder drücken Sie erneut die Taste  um die Einstellung zu bestätigen.
4. Nach Ablauf der Zeit erscheint auf dem Display TEMPERATUR die Anzeige END und es ertönt ein akustisches Signal.
 - Beispiel: Es ist 9:00 Uhr und es wird eine Programmdauer von 1 Std. und 15 Min. programmiert. Das Programm stoppt automatisch um 10:15 Uhr.

Vorwahl eines Garvorgangs

1. Drücken Sie die Taste  und führen Sie die für die Programmdauer beschriebenen Schritte 1 bis 3 aus.
2. Drücken Sie dann die Taste  und stellen Sie mit den Tasten "+" und "-" das Garzeitende ein; wenn sie gedrückt gehalten werden, wird der Lauf der eingblendeten Zeit beschleunigt, um die Einstellung zu vereinfachen.
3. Ist das Ende der Garzeit erreicht, dann warten Sie 10 Sek. damit die Auswahl gespeichert wird oder drücken Sie erneut die Taste  um die Einstellung zu bestätigen.
4. Zur Aktivierung der Programmation drücken Sie die Taste "START".
5. Nach Ablauf der Zeit erscheint auf dem Display TEMPERATUR die Anzeige END und es ertönt ein akustisches Signal.
 - Beispiel: Es ist 9:00 und es wird eine Dauer von 1 Std. und 15 Min. sowie das Programmende für 12:30 Uhr vorprogrammiert. Das Programm startet also automatisch um 11:15 Uhr.

Die Tasten  und  schalten auf Blinklicht, als Zeichen dafür, dass eine Programmierung durchgeführt worden ist. Nach der Programmierung zeigt das Display ZEITEN in dem Zeitraum bis zum Garzeitbeginn im Wechsel die Gardauer und das Garzeitende an.

Um eine Programmierung zu löschen drücken Sie die Taste "STOPP".

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

Praktische Back-/Brathinweise

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

! Setzen Sie beim Garen mit den Programmen BRATSPIEß, GRILL und BRATEN – vor allem bei Verwendung des Bratspießes – die Fettpfanne zum Auffangen von abtropfendem Fett oder Fleischsaft auf Einschubhöhe 1 ein.

Echte Heißluft

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

Grill

- Schieben Sie den Grillrost in die Position 3 oder 4 ein und geben Sie die zu garenden Speisen in die Mitte des 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.

Back-/Brattabelle

Programmen	Speisen	Gewicht (Kg)	Einschubhöhe	Vorheizen	Empfohlene Temperatur (°C)	Garzeit (minuten)
Gebäck	Torten	0,5	1 oder 2	Ja	180	25-35
	Obstkuchen	1	1 oder 2	Ja	180	40-50
	Plum Cake	0,7	1 oder 2	Ja	170-180	45-55
	Kleingebäck auf 2 Ebenen	0,7	1 und 3	Ja	180-190	20-25
	Biskuitböden	0,6	1 oder 2	Ja	160-170	30-40
	Windbeutel auf 3 Ebenen	0,7	1, 2 und 4	Ja	180-190	20-25
	Gebäck auf 3 Ebenen	0,7	1, 2 und 4	Ja	180	20-25
	Gefüllte Crêpes	0,8	1	Ja	200	30-35
	Baisers auf 3 Ebenen	0,5	1, 2 und 4	Ja	90	180
	Mit Käse gefülltes Blätterteiggebäck	0,5	1	Ja	210	20-25
Echte Heißluft	Pizza auf 2 Ebenen		1 und 3	Ja	220-230	20-25
	Torten auf 2 Ebenen		1 und 3	Ja	180	30-35
	Biskuitböden auf 2 Ebenen (auf Backblech)		1 und 3	Ja	170	20-25
	Brathähnchen + Kartoffeln	1+1	1 und 3	Ja	200-210	65-75
	Lamm	1	1	Ja	190-200	45-50
	Makrelen	1	1	Ja	180	30-35
	Lasagne	1	1	Ja	190-200	35-40
	Windbeutel auf 2 Ebenen		1 und 3	Ja	190	20-25
	Gebäck auf 2 Ebenen		1 und 3	Ja	190	10-20
	Mit Käse gefülltes Blätterteiggebäck auf 2 Ebenen		1 und 3	Ja	210	20-25
Quiche		1 und 3	Ja	200	20-30	
Standard Plus	Ente	1,5	1	Ja	200-210	70-80
	Hähnchen	1,5	1	Ja	200-210	60-70
	Kalbs- oder Rinderbraten	1	1	Ja	200	70-75
	Schweinebraten	1	1	Ja	200-210	70-80
	Mürbeteiggebäck	-	1	Ja	180	15-20
	Torten	1	1	Ja	180	30-35
Braten	Gegrilltes Hähnchen	1,5	2	Nein	210	55-60
	Tintenfische	1	2	Nein	200	30-35
	Brathähnchen a/Spieß mit Drehspeiß (wo vorhanden)	1,5	-	Nein	210	70-80
	Ente a/Spieß mit Drehspeiß (wo vorhanden)	1,5	-	Nein	210	60-70
	Kalbs- oder Rinderbraten	1	2	Nein	210	60-75
	Schweinebraten	1	2	Nein	210	70-80
	Lamm	1	2	Nein	210	40-45
	Fladen	0,5	1	Ja	200	20-25
Grill	Makrelen	1	3	Nein	250	15-20
	Seezungen und Tintenfische	0,7	3	Nein	250	10-15
	Tintenfisch- und Krebsspieße	0,7	3	Nein	250	8-10
	Kabeljaufilet	0,7	3	Nein	250	10-15
	Gegrillte Gemüse	0,5	2 oder 3	Nein	250	15-20
	Kalbssteaks	0,8	3	Nein	250	15-20
	Bratwürste	0,7	3	Nein	250	15-20
	Hamburger	n° 4 oder 5	3	Nein	250	10-12
	Toast (oder getoastetes Brot)	n° 4 oder 6	3	Nein	250	3-5
	Brathähnchen a/Spieß mit Drehspeiß (wo vorhanden)	1	-	Nein	250	70-80
	Lamm a/Spieß mit Drehspeiß (wo vorhanden)	1	-	Nein	250	70-80
Drehspeiß	Hähnchen am Speiß	1,5	-	no	250	70-80
	Ente am Speiß	1,5	-	no	250	60-70

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

Vorsichtsmaßnahmen und Hinweise

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

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist für den nicht professionellen Einsatz im privaten Haushalt bestimmt.
- Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt werden, auch nicht, wenn es sich um einen geschützten Platz handelt. Es ist gefährlich, das Gerät Gewittern und Unwettern auszusetzen.
- Benutzen Sie zum Verschieben des Gerätes stets die sich seitlich am Backofen befindlichen Gerätegriffe.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen und auch nicht, wenn Sie barfuß sind.
- **Das Gerät darf nur von Erwachsenen und gemäß den Hinweisen der vorliegenden Bedienungsanleitung zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden. Jeder andere Einsatz (zum Beispiel: zum Beheizen von Räumen) ist als unsachgemäß und gefährlich anzusehen. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle, durch unsachgemäßen, falschen oder unangemessenen Gebrauch verursachte Schäden.**
- **Während das Gerät in Betrieb ist, können die Heizelemente und einige Stellen an der Ofentür sehr heiß werden. Berühren Sie sie nicht und halten Sie Kinder vom Ofen fern.**
- Vermeiden Sie, dass die Stromkabel anderer Elektrogeräte in Kontakt mit heißen Backofenteilen gelangen.
- Die zur Belüftung und Wärmeableitung vorgesehenen Öffnungen dürfen nicht zugestellt bzw. abgedeckt werden.
- Fassen Sie den Griff zur Türöffnung stets in der Mitte an. An den Seiten könnte er heiß sein.
- Verwenden Sie stets Backofenhandschuhe .
- Kleiden Sie den Boden des Backofens nicht mit Aluminiumfolie aus.
- Legen Sie keine entzündbaren Materialien in den Backofen: Sie könnten sich entzünden, wenn sich das Gerät versehentlich einschaltet.
- Ziehen Sie den Gerätestecker nicht am Kabel aus der Steckdose, sondern nur am Stecker selbst.
- Ziehen Sie vor der Reinigung oder Wartungsarbeiten stets den Stecker aus der Steckdose.
- Bei etwaigen Störungen versuchen Sie bitte nicht, Innenteile selbst zu reparieren. Kontaktieren Sie den Kundendienst (*siehe Kundendienst*).
- Stellen Sie bitte keine schweren Gegenstände auf der geöffneten Backofentür ab.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder Wahrnehmungsfähigkeiten oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Produktkenntnis geeignet, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder zuvor Anleitungen zum Gerätegebrauch erhalten haben.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- **Dieses Gerät kann nicht mit einem externen Timer oder einem getrennten Fernsteuerungssystem betrieben werden.**

Entsorgung

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

Energie sparen und Umwelt schonen

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

Reinigung und Pflege

DE

Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz

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

Reinigung des Gerätes

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

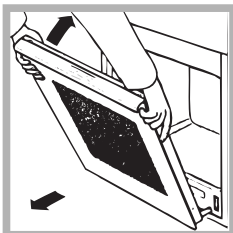
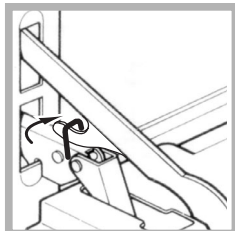
! Verwenden Sie zur Reinigung der Kochmulde keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

Reinigung der Tür

Reinigen Sie die Backofentür aus Glas bitte nur mit einem weichen Schwamm und mildem Spülmittel und trocknen Sie sie abschließend mit einem weichen Tuch. Verwenden Sie keine rauen, scheuernden Materialien oder scharfkantige, metallische Schaber, da diese Kratzer auf ihrer Oberfläche hinterlassen und das Zerschneiden des Glases zur Folge haben können.

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

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



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

Überprüfung der Dichtungen

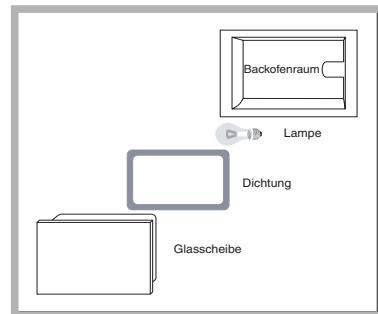
Kontrollieren Sie in regelmäßigen Abständen den Zustand der Dichtung rund um die Backofentür. Wenden Sie sich im Falle einer Beschädigung dieser Dichtung an Ihre nächstgelegene Kundendienststelle (siehe Kundendienst). Es empfiehlt sich, den Backofen bis zur erfolgten Reparatur nicht in Gebrauch zu nehmen.

Lampenaustausch

Verfahren Sie zum Austausch der Backofenlampe wie folgt:

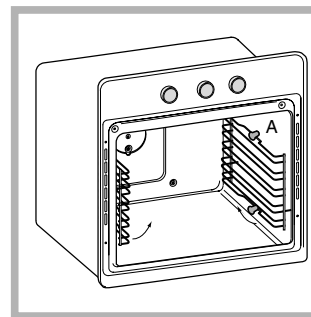
- Nehmen Sie die Glasabdeckung ab; verwenden Sie hierzu einen Schraubenzieher.

- 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).

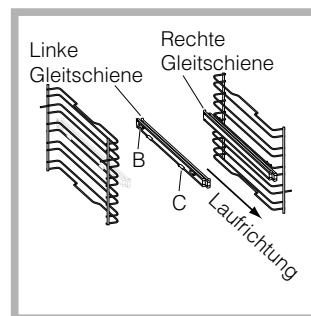


Montage des Gleitschienen-Bausatzes

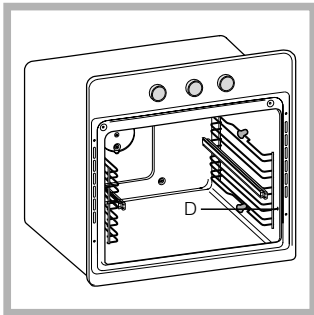
Verfahren Sie zur Montage der Gleitschienen wie folgt:



- Ziehen Sie die Rahmen aus den Abstandsstücken A heraus (siehe Abbildung).



- 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 Backofenrückwand (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.

Automatische Reinigung PYROLYSE

Bei dem Programm PYROLYSE werden im Backofeninneren Temperaturen von bis zu 500°C erzielt und es wird der Pyrolyse-Selbstreinigungsvorgang durchgeführt, während dessen zurückgebliebene Speisereste verkohlt werden. Der Schmutz wird regelrecht verascht.


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

Vor der PYROLYSE-Reinigung:

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

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

! Das Programm kann nur bei geschlossener Backofentür aktiviert werden.




Um das PYROLYSE Reinigungsprogramm zu starten, drücken Sie die Taste ; das Display ZEITEN zeigt die per Default eingestellte Dauer von 1:30h (normaler Zyklus) an, während auf dem Display TEMPERATUR die Anzeige "nor" erscheint; durch Drücken der Taste "+" wechselt man zum intensiven Zyklus "int", der 2h dauert; durch Drücken der Taste "-" wird der Sparzyklus "eco" ausgewählt, der 1h dauert.



Sicherheitsvorrichtungen

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

! Die Programmierung ist nur nach Auswahl des Programms PYROLYSE möglich.

Programmierung des verzögerten Selbstreinigungsvorgangs

1. Drücken Sie die Taste ; die Taste  und auch die Ziffern auf dem Display ZEITEN blinken.
 2. Zur Einstellung der Zeit die Tasten "+" und "-" drücken; wenn sie gedrückt gehalten werden, wird der Lauf der eingblendeten Zeit beschleunigt, um die Einstellung zu vereinfachen.
 3. Ist das Ende erreicht, dann warten Sie 10 Sek. damit die Auswahl gespeichert wird oder drücken Sie erneut die Taste  um die Einstellung zu bestätigen.
 4. Nach Ablauf der Zeit erscheint auf dem Display TEMPERATUR die Anzeige END und es ertönt ein akustisches Signal.
- Beispiel: Es ist 9.00 Uhr, und es wird ein PYROLYSE - Sparprogramm mit voreingestellter Dauer von 1 Stunde gewählt. Programmieren Sie demnach 12.30 Uhr als Programmende. Das Programm startet also automatisch um 11:30:00 Uhr.

Die Symbole  und  schalten auf Blinklicht, als Zeichen dafür, dass eine Programmierung durchgeführt worden ist. Nach der Programmierung zeigt das Display ZEITEN in dem Zeitraum bis zum Beginn des PYROLYSE Reinigungsprogramms im Wechsel die Dauer und das Ende des PYROLYSE Programms an. Um eine Programmation zu löschen drücken Sie die Taste „STOPP“.

Nach Abschluss des Selbstreinigungsvorgangs

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

Kundendienst

DE

Zur Beachtung:

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

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

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



Italiano, 1



English, 13



Français, 25



Nederlands, 37



Deutsch, 49



Espanol, 61



Portuges, 73

FP T6.1

FM 886.1 MT

FP T6.1 GF

FM 886.1 G

Sumario

Instalación, 62-63

Colocación
Conexión eléctrica
Datos técnicos

Descripción del aparato, 64

Vista de conjunto
Panel de control

Puesta en marcha y uso, 65

Programar el reloj y el temporizador
Poner en funcionamiento el horno
Bloqueo de los mandos
Modalidad DEMO

Programas, 66-68

Programas de cocción
Programas de cocción automáticos
Programar la cocción
Consejos prácticos de cocción
Tabla de cocción

Precauciones y consejos, 69

Seguridad general
Eliminación
Ahorrar y respetar el medio ambiente

Mantenimiento y cuidados, 70-71

Cortar el suministro eléctrico
Limpiar el aparato
Limpiar la puerta
Sustituir la bombilla
Montaje del Kit Guías Deslizables
Limpieza automática PIRÓLISIS

Asistencia, 72



Instalación

ES

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

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

Colocación

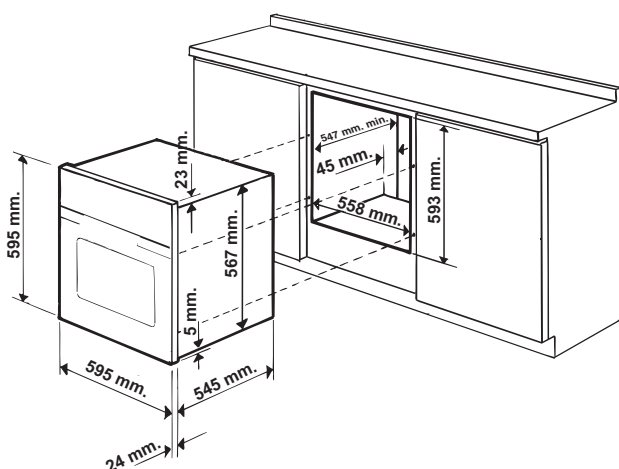
! Los embalajes no son juguetes para niños y se deben eliminar según las normas para la recolección de residuos (ver *Precauciones y consejos*).

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

Empotramiento

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

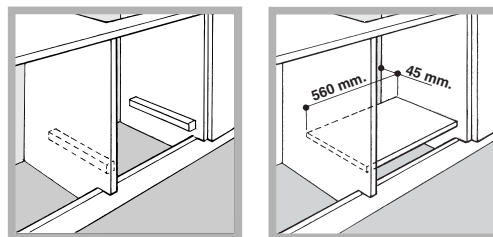
- los paneles adyacentes al horno deben ser de materiales resistentes al calor;
- en el caso de muebles de madera chapeada, las colas deben ser resistentes a una temperatura de 100°C.
- para empotrar el horno, ya sea cuando se instala **bajo encimera** (ver *la figura*) como en **columna**, el mueble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



! Una vez empotrado el aparato no se deben permitir contactos con las partes eléctricas. El consumo declarado en la placa de características fue medido en una instalación de este tipo.

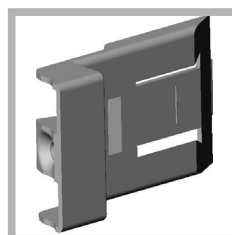
Aireación

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

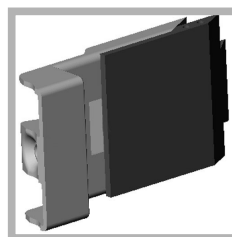


Centrado y fijación

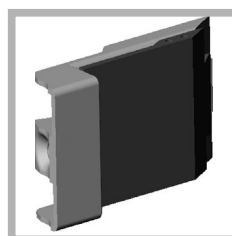
Regule los 4 tacos ubicados en la parte lateral del horno en coincidencia con los 4 orificios que se encuentran en el marco, según el espesor del costado del mueble:



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



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



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

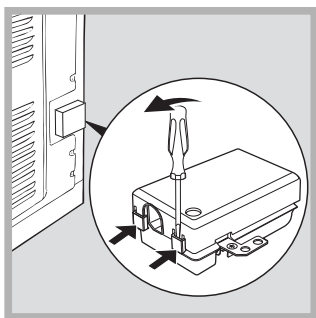
Para fijar el aparato al mueble: abra la puerta del horno y enrosque 4 tornillos para madera en los 4 orificios del marco.

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

Conexión eléctrica

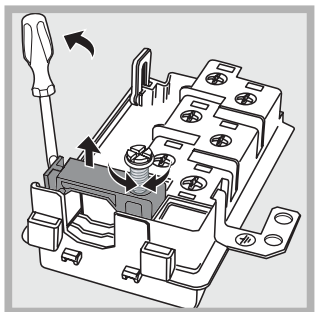
! Los hornos dotados de cable de alimentación tripolar, son fabricados para funcionar con corriente alterna a la tensión y frecuencia indicadas en la placa de características que se encuentra en el aparato (ver más adelante).

Montaje del cable de alimentación eléctrica



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

2. Desenrosque el tornillo de la mordaza de terminal de cable y extráigalo haciendo palanca con un destornillador (ver la figura).



3. Quite los tornillos de los contactos L-N-⏏ y luego fije los cables debajo de las cabezas de los tornillos respetando los colores Azul (N), Marrón (L) y Amarillo-Verde (⏏).

Conexión del cable de alimentación eléctrica a la red

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

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

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

Antes de efectuar la conexión verifique que:





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

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

! El cable no debe sufrir pliegues ni compresiones.

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

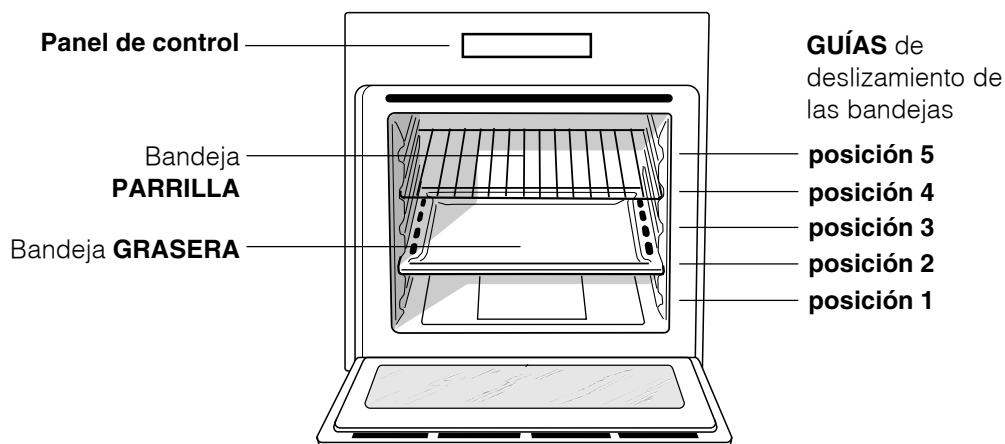
! La empresa declina toda responsabilidad en los casos en que no hayan sido respetadas estas normas.

DATOS TÉCNICOS	
Dimensiones	ancho 43,5 cm altura 32 cm profundidad 40 cm
Volumen	litros 56
Conexiones eléctricas	voltaje 220-240V~ 50Hz potencia máxima absorbida 2800W o 2560-3050W (ver placa de características)
ENERGY LABEL	Norma 2002/40/CE en la etiqueta de los hornos eléctricos. Norma EN 50304 Consumo de energía por convección Natural - función de calentamiento:  Tradicional; Clase Consumo de energía para funcionamiento por convección Forzada - función de calentamiento:  Asados
 	Este aparato es conforme con las siguientes Normas Comunitarias: - 2006/95/CEE del 12/12/06 (Baja Tensión) y posteriores modificaciones - 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilidad Electromagnética) y posteriores modificaciones - 93/68/CEE del 22/07/93 y posteriores modificaciones. - 2002/96/CE y posteriores modificaciones. - 1275/2008 stand-by/off mode.

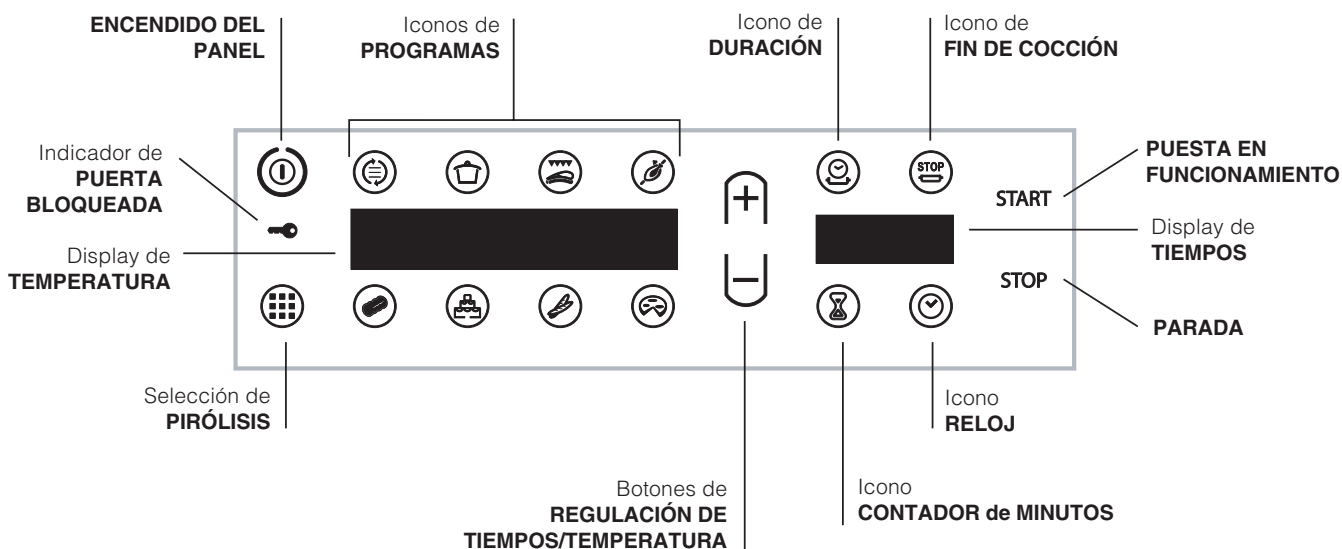
Descripción del aparato

ES

Vista de conjunto





Panel de control




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

! El "Bloqueo de los mandos" y la "Modalidad DEMO" se pueden activar/desactivar aún si el panel de control está apagado.


Bloqueo de los mandos

Para bloquear los mandos que regulan el horno, presionar simultáneamente los botones  y . Se emitirá una señal sonora y en el display TEMPERATURA se visualizará "Loc". Púlselos nuevamente para desbloquear los mandos. El botón "STOP" permanece siempre activo.


Modalidad Demo



El horno tiene la posibilidad de funcionar en modalidad DEMO: Se desactivan todos los elementos calentadores pero los mandos permanecen operativos. Para activar la modalidad DEMO, presione simultáneamente los botones "+", , y "START". Se emitirá una señal sonora y en el display TIEMPOS se visualizará "dEMO". Para desactivar la modalidad DEMO, presione simultáneamente los botones "+" y "START". Se emite una señal acústica y la palabra "dEMO" aparece.

Programar el reloj y el contador de minutos



Después de la conexión a la red eléctrica o después de un corte de corriente, el botón  y las cifras en el display TIEMPOS.

Para modificar la hora:

1. Presionar los botones "+" y "-"; si se mantienen presionados, los números pasan más rápidamente para facilitar la fijación.
2. Al llegar a la hora exacta, esperar 10 seg para memorizar la selección o bien presionar nuevamente el botón  para fijarla.

Para realizar ajustes, apague el panel de control pulsando el botón ; pulse el botón  y siga el procedimiento indicado.


Cuando se ha cumplido el tiempo, el contador de minutos emite una señal sonora que se detiene después de 6 segundos o pulsando cualquier icono activo.

Para programar el contador de minutos, pulse el botón  y siga el procedimiento indicado para el reloj. El botón  encendido indica que el contador de minutos

está funcionando.

! El contador de minutos no controla ni el encendido ni el apagado del horno.

Poner en funcionamiento el horno

1. Encienda el panel de control presionando el botón .
2. Presione el botón del programa de cocción deseado. El display TEMPERATURA visualiza la temperatura asociada al programa; el display TIEMPOS visualiza la hora corriente.
3. Presione la tecla "START" para iniciar la cocción.
4. El horno entrará en la fase de precalentamiento y los indicadores de temperatura instantánea se iluminarán a medida que la temperatura sube. Es posible modificar la temperatura presionando los botones "+" y "-". El mensaje "In" que aparece en el display TEMPERATURA significa "enhornar".
5. Una señal sonora y el encendido de todos los indicadores de temperatura instantánea indicarán que el precalentamiento ha finalizado: Introduzca los alimentos que debe cocinar.
6. Durante la cocción es posible:
 - Modificar la temperatura presionando los botones "+" y "-".
 - Programar la duración de una cocción (*ver Programas*);
 - Interrumpir la cocción presionando el botón "STOP".
7. El aparato posee un sistema que, en el caso de interrupción de la corriente eléctrica, si la temperatura del horno no descendió demasiado, reanuda el programa desde el punto en el cual fue interrumpido. En cambio, las programaciones que están esperando comenzar, no se restablecen cuando retorna la corriente y deben volver a ser programadas.

! En el programa BARBACOA no está previsto el precalentamiento.

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

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

Ventilación de enfriamiento

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

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

Luz del horno

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

Programas

ES

Programas de cocción

! Todos los programas de cocción tienen una temperatura de cocción prefijada. La misma se puede modificar manualmente eligiendo un valor entre 30°C y 250°C.

Programa **PAN**

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

Programa **HORNO PASTELERÍA**

Este programa es aconsejable para la cocción de alimentos delicados (por ej. las tortas que necesitan leudado) y algunas preparaciones "mignon" en 3 bandejas simultáneamente.

Programa **MULTICOCCIÓN**

Debido a que el calor es constante en todo el horno, el aire cocina y tuesta la comida de modo uniforme. Es posible utilizar hasta un máximo de dos niveles simultáneamente.

Programa **HORNO TRADICIONAL**

Con esta cocción tradicional es mejor utilizar una sola bandeja: si se utilizan varias bandejas se produce una mala distribución de la temperatura.

Programa **ASADOS**

Une a la irradiación térmica unidireccional, la circulación forzada del aire en el interior del horno. Esto impide que se quemen superficialmente los alimentos aumentando el poder de penetración del calor. Utilice el horno con la puerta cerrada.

Programa **BARBACOA**

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

Programa **ASADOR ROTATIVO**

La función es óptima para las cocciones con el asador rotativo. Utilice el horno con la puerta cerrada.

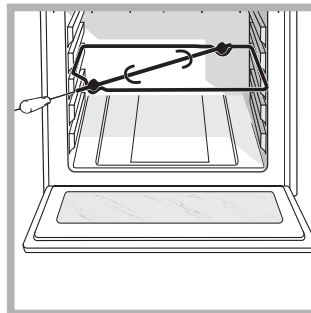
Programa **HORNO PIZZA**

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

Programa **PIRÓLISIS**

Es el programa de limpieza automática e integral del horno mediante pirólisis (ver *Mantenimiento y cuidados*).

El asador automático



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

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



! Una vez que el programa ha comenzado, si se abre la puerta, el asador automático se detiene.

Programas de cocción automáticos

Estos programas son completamente automáticos: la temperatura y la duración de la cocción están preestablecidas.

! Se puede optimizar y personalizar el resultado final, variando la duración de la cocción.

! Una vez finalizada la fase de cocción, el horno emite una señal sonora.

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

Programa **PAN**

Utilice esta función para cocinar pan. Consulte el capítulo siguiente para conocer la receta y los detalles. Para obtener los mejores resultados, le aconsejamos seguir atentamente las siguientes indicaciones:

- respete la receta;
- respete el **peso máximo** por grasera;
- **no olvide colocar 1 dl de agua en la grasera sobre la bandeja para horno con la masa y poner en marcha la cocción con el horno frío;**
- la levitación de la masa se realiza a temperatura ambiente durante 1 hora o 1 hora y media según la temperatura de la habitación y hasta que alcance el doble de la masa inicial.


Receta para el PAN :

- 1 Grasera de 1000g como máximo, Nivel bajo
- 2 Graseras de 1000g como máximo, Niveles bajo y medio

Receta para 1000g de masa: 600g de Harina, 350g de Agua,

10g de Sal, 25g de levadura fresca (o 2 sobrecitos de levadura en polvo)

Proceso:

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


Programa PIZZA

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

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

Receta para la PIZZA:



1 Graspera, Nivel bajo, con el Horno Frío o Caliente
 Receta para 3 pizzas de aproximadamente 550 g: 1000g de Harina, 500g de Agua, 20g de Sal, 20g de Azúcar, 10cl de Aceite de Oliva, 20g de levadura fresca (o 2 sobrecitos de levadura en polvo)

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


Programar la cocción

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

Programar la duración

1. Presionar el botón ; el botón  y las cifras en el display TIEMPOS centellean.
2. Para programar la duración presionar los botones "+" y "-"; si se mantienen presionados, los números pasan más rápidamente para facilitar la fijación.




3. Al llegar a la duración deseada, esperar 10 seg para memorizar la selección o bien presionar nuevamente el botón



 para fijarla.

4. Una vez cumplido ese tiempo, en el display TEMPERATURA aparece la palabra END y se emite una señal sonora.

- Ejemplo: son las 9:00 horas y se programa una duración de 1 hora y 15 minutos. El programa se detiene automáticamente a las 10:15 horas.

Programar una cocción retrasada

1. Presione el botón  y siga el procedimiento desde el punto 1 al 3 descrito para la duración.
2. Luego presionar el botón  y regular la hora de final presionando los botones "+" y "-"; si se mantienen presionados, los números pasan más rápidamente para facilitar la fijación.
3. Al llegar a la hora de final de cocción deseada, esperar 10 seg para memorizar la selección o bien presionar nuevamente el botón  para fijarla.
4. Presione la tecla "START" para activar la programación.
5. Una vez cumplido ese tiempo, en el display TEMPERATURA aparece la palabra END y se emite una señal sonora.
- Ejemplo: son las 9:00 horas, se programa una duración de 1 hora y 15 minutos y las 12:30 como hora de finalización. El programa comenzará automáticamente a las 11:15 horas.

Los botones  y  centellean indicando que se ha realizado una programación. Después de la programación, durante el período de espera de inicio de cocción, el display TIEMPOS muestra de forma alternada la duración y la hora de final de cocción.

Para anular una programación, presione el botón "STOP".

Consejos prácticos de cocción

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

! En las cocciones ASADOR ROTATIVO, BARBACOA y ASADOS, si se utiliza el asador automático, coloque la grasera en la posición 1 para recoger los residuos de cocción (jugos y/o grasas).

MULTICOCCIÓN

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

BARBACOA

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

Tabla de cocción

Programas	Alimentos	Peso (Kg)	Posición de las bandejas	Precalentamiento	Temperatura aconsejada (°C)	Duración de la cocción (minutos)
Horno Pastelería	Tortas glaseadas	0,5	1 o 2	si	180	25-35
	Torta de fruta	1	1 o 2	si	180	40-50
	Plum-cake	0,7	1 o 2	si	170-180	45-55
	Tortas pequeñas en 2 niveles	0,7	1 y 3	si	180-190	20-25
	Bizcocho	0,6	1 o 2	si	160-170	30-40
	Hojaldre relleno con crema en 3 niveles	0,7	1 y 2 y 4	si	180-190	20-25
	Bizcochos en 3 niveles	0,7	1 y 2 y 4	si	180	20-25
	Crepes rellenos	0,8	1	si	200	30-35
	Merengue en 3 niveles	0,5	1 y 2 y 4	si	90	180
Bizcochitos salados de hojaldre y queso	0,5	1	si	210	20-25	
Multicocción	Pizza en 2 niveles		1 y 3	si	220-230	20-25
	Tortas glaseadas en 2 niveles/tortas en 2 niveles		1 y 3	si	180	30-35
	Bizcocho en 2 niveles (sobre una grasera)		1 y 3	si	170	20-25
	Pollo asado + patatas	1+1	1 y 3	si	200-210	65-75
	Cordero	1	1	si	190-200	45-50
	Caballa	1	1	si	180	30-35
	Lasañas	1	1	si	190-200	35-40
	Hojaldre relleno con crema en 2 niveles		1 y 3	si	190	20-25
	Bizcochos en 2 niveles		1 y 3	si	190	10-20
Bizcochitos salados de hojaldre y queso en 2 niveles		1 y 3	si	210	20-25	
Tortas saladas		1 y 3	si	200	20-30	
Horno Tradicional	Pato	1,5	1	si	200-210	70-80
	Pollo	1,5	1	si	200-210	60-70
	Asado de ternera o de vaca	1	1	si	200	70-75
	Asado de cerdo	1	1	si	200-210	70-80
	Bizcochos (de pastaflora)	-	1	si	180	15-20
	Tortas glaseadas	1	1	si	180	30-35
Asados	Pollo a la parrilla	1,5	2	no	210	55-60
	Sepias	1	2	no	200	30-35
	Pollo asado con asador automático (cuando existe)	1,5	-	no	210	70-80
	Pato asado con asador automático (cuando existe)	1,5	-	no	210	60-70
	Asado de ternera o de vaca	1	2	no	210	60-75
	Asado de cerdo	1	2	no	210	70-80
	Cordero	1	2	no	210	40-45
Hogazas	0,5	1	si	200	20-25	
Barbacoa	Caballa	1	3	no	250	15-20
	Lenguados y sepias	0,7	3	no	250	10-15
	Broquetas de calamares y cangrejos	0,7	3	no	250	8-10
	Filete de merluza	0,7	3	no	250	10-15
	Verduras a la parrilla	0,5	2 o 3	no	250	15-20
	Bistec de ternera	0,8	3	no	250	15-20
	Salchichas	0,7	3	no	250	15-20
	Hamburguesas	nº 4 o 5	3	no	250	10-12
	Bocadillo caliente con jamón y queso (o pan tostado)	nº 4 o 6	3	no	250	3-5
	Pollo asado con asador automático (cuando existe)	1	-	no	250	70-80
Cordero asado con asador automático (cuando existe)	1	-	no	250	70-80	
Asador Rotativo	Pollo con asador automático	1,5	-	no	250	70-80
	Pato con asador automático	1,5	-	no	250	60-70

! Los tiempos de cocción son indicativos y se pueden modificar en base a sus gustos personales. La duración del precalentamiento del horno está prefijada y no se puede modificar manualmente.

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

Seguridad general

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

capacidades físicas, sensoriales o mentales, por personas inexpertas o que no tengan familiaridad con el producto, a menos que no sean vigiladas por una persona responsable de su seguridad o que no hayan recibido instrucciones preliminares sobre el uso del aparato.

- Evitar que los niños jueguen con el aparato.
- **El aparato no se debe poner en funcionamiento a través de un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia.**

Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- En base a la Norma europea 2002/96/CE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva. El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico viejo.

Ahorrar y respetar el medio ambiente

- Utilizando el horno en los horarios que van desde las últimas horas de la tarde hasta las primeras horas de la mañana, se colabora reduciendo la carga de absorción de las empresas eléctricas. Las opciones de programación, en especial, la "cocción retrasada" (*ver Programas*) y la "limpieza automática retrasada" (*ver Mantenimiento y cuidados*), permiten organizarse en ese sentido.
 - Se recomienda efectuar siempre las cocciones ASADOR ROTATIVO, BARBACOA y ASADOS con la puerta cerrada: se obtendrán así mejores resultados y también un sensible ahorro de energía (10% aproximadamente).
 - Mantenga eficientes y limpias las juntas para que se adhieran bien a la puerta y no provoquen dispersión del calor.
- ! Este producto satisface los requisitos establecidos por la nueva Directiva europea sobre la limitación de los consumos energéticos en standby. Si no se realizan operaciones durante 2 minutos, el aparato se dispone de modo automático en standby. El modo standby se indica con el "botón Reloj" con intensidad luminosa baja. Cuando el aparato se utiliza nuevamente, el sistema vuelve al modo operativo.

Mantenimiento y cuidados

ES

Cortar el suministro eléctrico

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

Limpiar el aparato

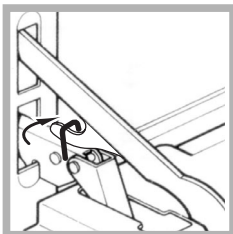
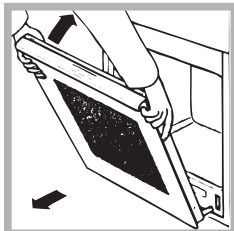
- Las partes externas esmaltadas o de acero inoxidable y las juntas de goma se pueden limpiar con una esponja empapada en agua tibia y jabón neutro. Si las manchas son difíciles de eliminar use productos específicos. Se aconseja enjuagar abundantemente y secar después de la limpieza. No utilice polvos abrasivos ni sustancias corrosivas.
- El interior del horno se debe limpiar preferentemente cada vez que se utiliza, cuando todavía está tibio. Utilice agua caliente y detergente, enjuague y seque con un paño suave. Evite los productos abrasivos.
- Los accesorios se pueden lavar como cualquier vajilla, incluso en lavavajillas, con excepción de las guías deslizables.

! No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

Limpiar la puerta

Limpié el vidrio de la puerta con esponjas y productos no abrasivos y séquelo con un paño suave; no utilice materiales ásperos abrasivos o raederas metálicas afiladas que puedan rayar la superficie y quebrar el vidrio. Para realizar una limpieza más profunda es posible extraer la puerta del horno:

- para ello, abra completamente la puerta (ver la figura);
- alce y gire las palancas ubicadas en las dos bisagras (ver la figura);



- sujete la puerta de los dos lados externos y ciérrela lenta pero no completamente. Luego tire la puerta hacia sí, extrayéndola de su lugar (ver la figura). Vuelva a colocar la puerta siguiendo el mismo procedimiento pero en sentido contrario.

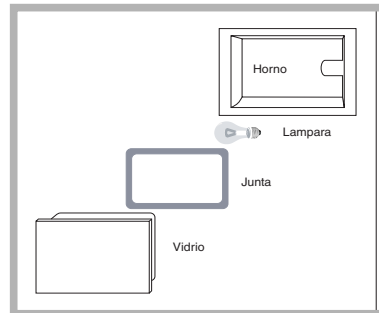
Vuelva a colocar la puerta siguiendo el mismo procedimiento pero en sentido contrario.

Controle las juntas

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

Sustituir la bombilla

Para sustituir la bombilla de iluminación del horno:

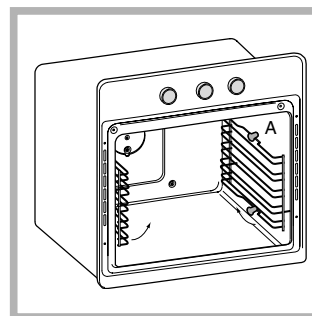


correctamente la junta (ver la figura).

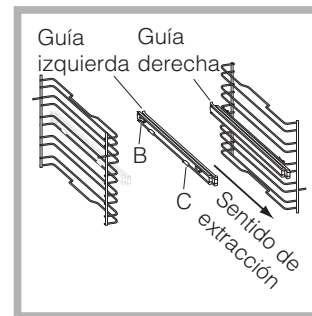
- Quite la tapa de vidrio, utilizando un destornillador.
- Extraiga la bombilla y sustitúyala con una análoga: potencia de 15 W, casquillo E 14. Vuelva a colocar la tapa posicionando

Montaje del Kit Guías Deslizables

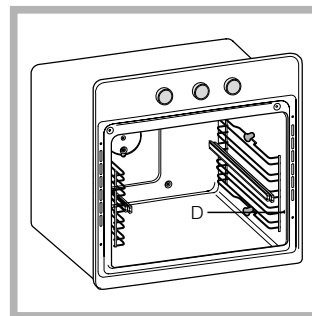
Para montar las guías deslizables:



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



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



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

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

! No coloque las guías deslizables en la posición 5.

Limpieza automática PIRÓLISIS


El programa PIRÓLISIS eleva la temperatura interior del horno hasta los 500°C y activa el proceso de pirólisis, o sea, la carbonización de los residuos. Más claramente, la suciedad se incinera. Durante la limpieza automática, las superficies pueden calentarse mucho: mantenga alejados a los niños. A través del vidrio de la puerta del horno, es posible notar que algunas partículas se iluminan: se trata de una combustión instantánea, absolutamente normal, que no constituye ningún peligro.

Antes de activar PIRÓLISIS:

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

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

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




Para activar el programa PIRÓLISIS presionar el botón ; el display TIEMPOS visualiza la duración por defecto 1:30h (ciclo normal) mientras que el display TEMPERATURA visualiza la palabra "nor"; presionando el botón "+" se pasa al ciclo intensivo "int", la duración es de 2h; presionando la tecla "-" se pasa al ciclo económico "eco" y la duración es de 1h.



Dispositivos de seguridad

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

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

Programar la limpieza automática retrasada

1. Presionar el botón ; el botón  y las cifras en el display TIEMPOS centellean.
2. Para programar el tiempo presionar los botones "+" y "-"; si se mantienen presionados, los números pasan más rápidamente para facilitar la fijación.
3. Al llegar a la hora final deseada, esperar 10 seg para memorizar la selección o bien presionar nuevamente el botón  para fijarla.
4. Una vez cumplido ese tiempo, en el display TEMPERATURA aparece la palabra END y se emite una señal sonora.
 - Ejemplo: son las 9:00 horas, se elige una PIRÓLISIS con nivel Económico y, por lo tanto, con una duración prefijada de 1 hora. Se programa las 12:30 como hora de finalización. El programa comenzará automáticamente a las 11:30:00 horas.

Los botones  y  centillean indicando que se ha realizado una programación. Después de la programación, durante el período de espera del comienzo de PIRÓLISIS, el display TIEMPOS muestra de forma alternada la duración y la hora de finalización de PIRÓLISIS.

Para anular una programación, presione el botón "STOP".

Al finalizar la limpieza automática

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

Asistencia

ES

Atención:

El aparato está dotado de un sistema de diagnóstico que permite detectar problemas de funcionamiento. Los mismos se comunican en el display mediante mensajes como: "ER" seguido por números. En esos casos es necesaria la intervención del servicio de asistencia técnica.

Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica:

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

! No llame nunca a técnicos no autorizados.

Comuniquese:

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

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

La siguiente información es válida solo para España
Para otros países de habla hispana consulte a su vendedor

Ampliación de garantía

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

Consiga una cobertura total adicional de

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

Y NO PAGUE AVERIAS NUNCA MAS

Servicio de asistencia técnica (SAT)

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

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

ESTAMOS A SU SERVICIO



Italiano, 1



English, 13



Français, 25



Nederlands, 37



Deutsch, 49



Espanol, 61



Portuges, 73

FP T6.1

FM 886.1 MT

FP T6.1 GF

FM 886.1 G

Índice

Instalação, 74-75

Posicionamento
Ligação eléctrica
Placa de identificação

Descrição do aparelho, 76

Vista de conjunto
Painel de comandos

Início e utilização, 77

Acertar o relógio e o timer
Início do forno
Bloqueio de comandos
Modo DEMO

Programas, 78-80

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

Precauções e conselhos, 81

Segurança geral
Eliminação
Economia e respeito do meio ambiente

Manutenção e cuidados, 82-83

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

Assistência técnica, 84



Instalação

PT

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

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

Posicionamento

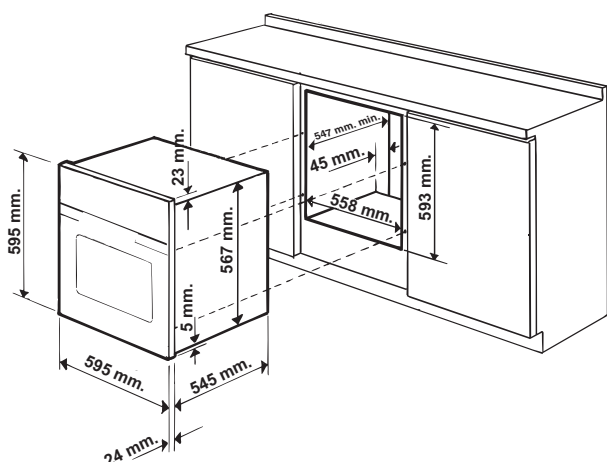
! As embalagens não são brinquedos para as crianças e devem ser eliminadas em conformidade com as regras de colecta diferenciada (veja em *Precauções e Conselhos*).

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

Encaixe

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

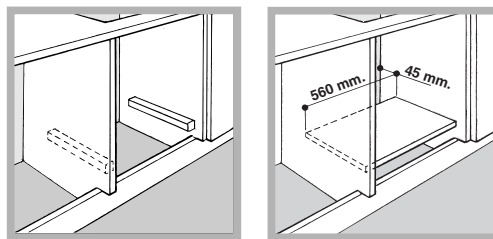
- os painéis adjacentes ao forno devem ser de material resistente ao calor;
- no caso de móveis de madeira contraplacada, as colas devem ser resistentes à temperatura de 100°C.
- para encaixar o forno, quer no caso de instalação **sob uma banca** (veja a figura) quer em **coluna**, o móvel deve ter as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



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

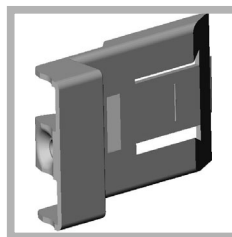
Ventilação

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

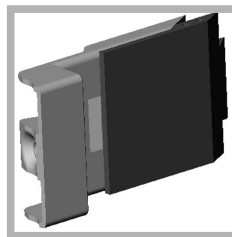


Colocar no centro e prender

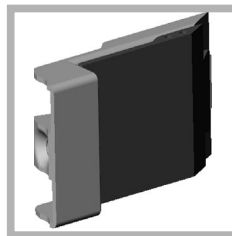
Regule os 4 calços situados aos lados do forno, em correspondência aos 4 furos na moldura ao redor, em função da espessura da lateral do móvel:



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



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



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

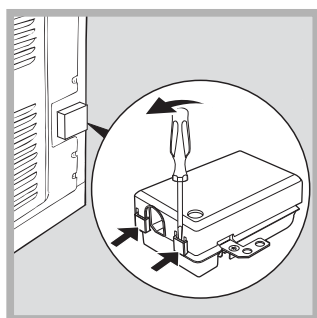
Para prender o aparelho no móvel: abra a porta do forno e atarraxe 4 parafusos na madeira, nos 4 furos situados na moldura ao redor.

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

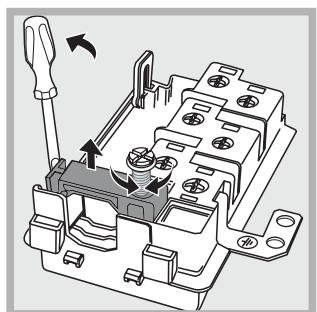
Ligação eléctrica

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

Montagem do cabo de fornecimento



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



2. Desatarraxe o parafuso da braçadeira e tire-o utilizando uma chave de fendas (*veja a figura*).

3. Tire os parafusos dos contactos L-N- \perp e, em seguida, prenda os fios embaixo das cabeças dos parafusos a obedecer as cores: Azul (N) Castanho (L) Amarelo-Verde (\perp).

Ligação à rede do cabo de fornecimento eléctrica

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


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

Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:

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

! Depois de ter instalado o aparelho, o acesso ao cabo eléctrico e à tomada da corrente deve ser fácil.
! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.
! O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído somente por técnicos autorizados (*veja a Assistência Técnica*).

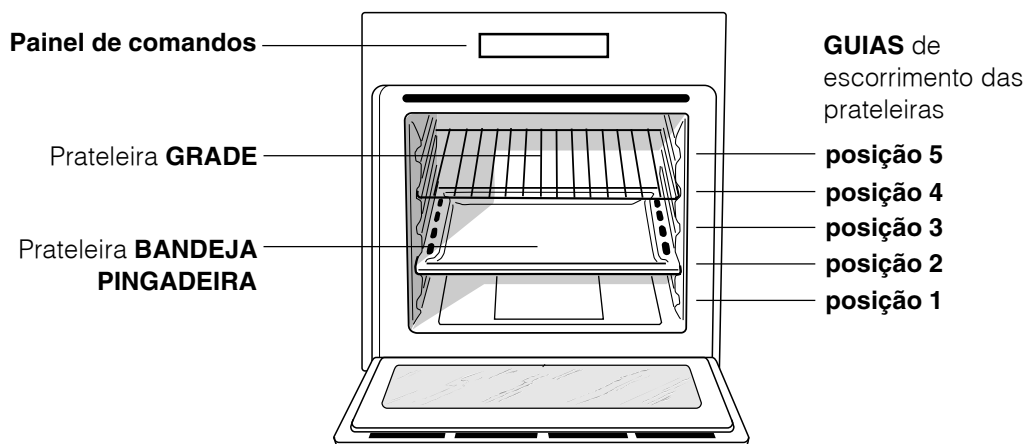
! A empresa exime-se de qualquer responsabilidade se estas regras não forem obedecidas.

PLACA DAS CARACTERÍSTICAS	
Medidas	largura 43,5 cm altura 32 cm profundidade 40 cm
Volume	Litros 56
Ligações eléctricas	Tensão de 220/240 V~ 50Hz potência máxima absorvida 2800W o 2560-3050W (ver quadro das características)
ETIQUETA DE ENERGIA	Directiva 2002/40/CE acerca dos fornos eléctricos. Norma EN 50304 Consumo de energia com convecção Natural - função de aquecimento:  Tradicional; Consumo de energia da declaração de Classe com convecção Forçada - função de aquecimento:  Assados
 	Este aparelho está em conformidade com as seguintes Directivas da Comunidade Europeia: - 2006/95/CEE de 12/12/06 (Baixa Tensão) e posteriores modificações - 2004/108/CEE de 15/12/04 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações - 93/68/CEE de 22/07/93 (Gás) e posteriores modificações. - 2002/96/CEE e posteriores modificações. - 1275/2008 stand-by/off mode.

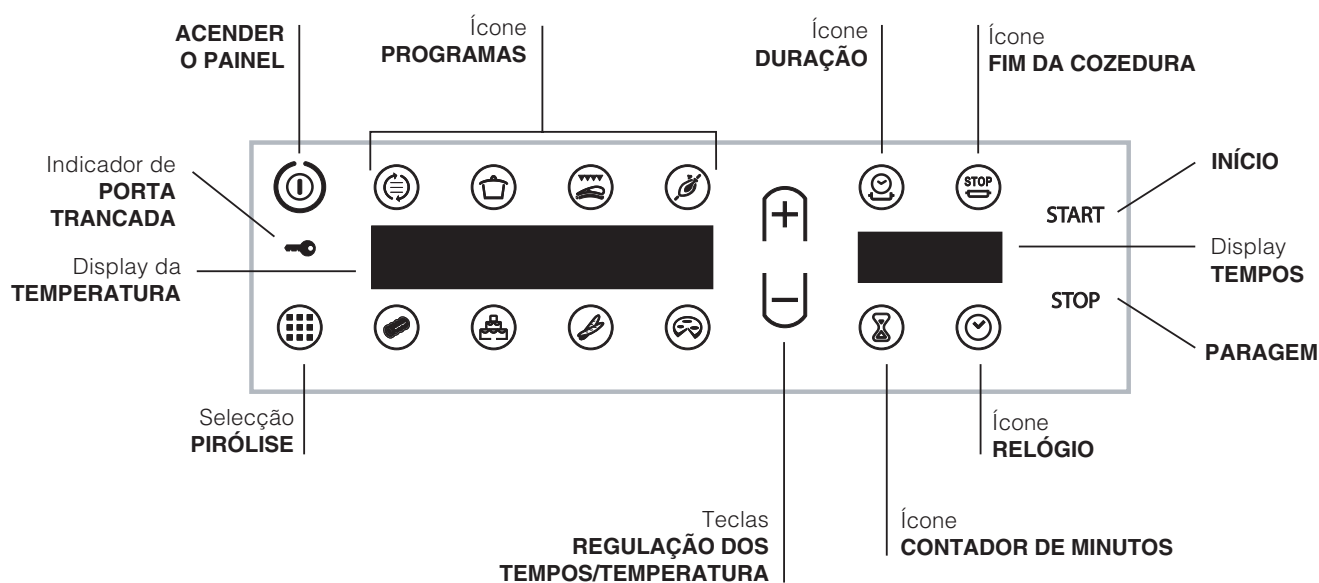
Descrição do aparelho

PT

Vista de conjunto





Painel de comandos




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

! O "Bloqueio de comandos" e o "Modo de DEMO" podem ser activados/desactivados mesmo se o painel de comandos estiver desligado.


Bloqueio de comandos

Para bloquear os comandos que regulam o forno, prima contemporaneamente as teclas  e . Tocarà um sinal acústico e no display da TEMPERATURA será visualizado "Loc". Prima novamente para desbloquear os comandos. A tecla "STOP" permanece sempre activa.

Modo de Demo


Este forno pode funcionar no modo de DEMO: desactivam-se todos os elementos aquecedores, mas os comandos permanecem operativos. Para activar o modo de DEMO, carregue contemporaneamente nas teclas "+", , e "START". Tocarà um sinal acústico e no display dos TEMPOS é visualizado "DEMO". Para desactivar o modo de DEMO, carregue contemporaneamente nas teclas "+", e "START". Tocarà um sinal acústico e a escrita "DEMO" desaparecerá.



Acertar o relógio e o contador de minutos


Após a ligação à rede eléctrica ou após um black-out, a tecla  e os valores no display dos TEMPOS irão piscar.


Para acertar a hora:

1. Carregue nas teclas "+" e "-"; mantendo-as pressionadas, os números passarão mais rapidamente para facilitar a configuração.

2. Quando tiver configurado a hora exacta, aguarde 10 segundos para memorizar a selecção ou carregue novamente na tecla  para fixar a programação.


Para eventuais actualizações, desligue o painel de comandos carregando na tecla ; carregue na tecla  e siga o procedimento indicado.

Quando terminar o prazo, o contador de minutos tocarà um sinal acústico, que pára depois de 6 segundos ou se carregar em qualquer ícone activo. Para configurar o contador de minutos, carregue na tecla  e obedeça o processo indicado para acertar o

relógio. A tecla  acesa sinaliza que o contador de minutos está activo.

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

Início do forno

1. Para acender o painel de comandos prima a tecla .
2. Prima a tecla do programa de cozedura que desejar. O display da TEMPERATURA visualiza a temperatura associada ao programa; o display dos TEMPOS visualiza a hora actual.
3. Carregue na tecla "START" para iniciar a cozedura.
4. O forno entra na fase de pré-aquecimento, os indicadores de temperatura instantânea acendem-se à medida em que a temperatura sobe. É possível mudar a temperatura carregando nas teclas "+" e "-". A escrita "In" que aparece no display de TEMPERATURA significa "enfornar".
5. Toca um sinal e acendem-se todos os indicadores da temperatura instantânea indicam que o pré-aquecimento terminou: coloque dentro os alimentos a serem cozidos.
6. Durante a cozedura é sempre possível:
 - mudar a temperatura carregando nas teclas "+" e "-";
 - planejar a duração de uma cozedura (*veja Programas*);
 - interromper a cozedura carregando na tecla "STOP".
7. No caso de uma interrupção do fornecimento eléctrico, se a temperatura do forno não baixar demais, o aparelho é equipado com um sistema que reactiva o programa desde o ponto em que tiver sido interrompido. Por outro lado, as programações para início posterior não serão reiniciadas quando a alimentação eléctrica for restabelecida, mas deverão ser programadas novamente.

! No programa BARBECUE não há pré-aquecimento.

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

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

Ventilação de arrefecimento

Para obter uma redução das temperaturas externas, uma ventoinha de arrefecimento gera um jacto de ar que sai entre o painel de comandos e a porta do forno. No início do programa PIRÓLISE a ventoinha funciona com velocidade baixa.

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

Luz do forno

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

Programas

PT

Programas de cozedura

! Todos os programas têm uma temperatura de cozedura pré-configurada. Esta temperatura poderá ser regulada manualmente, defina como desejar entre 30°C e 250°C.

Programa **PÃO**

Utilizar esta função para preparar o pão. Para as receitas e os pormenores, consulte o capítulo seguinte.

Programa de **FORNO PARA PASTÉIS**

Esta função é indicada para a cozedura de comidas delicadas, (especialmente doces que necessitem de levitação) e algumas preparações "mignon" em 3 prateleiras simultaneamente.

Programa de **COZEDURA MÚLTIPLA**

Como o calor é constante e uniforme em todo o forno, o ar coze e cora os alimentos de maneira uniforme. É possível utilizar até duas prateleiras no máximo contemporaneamente.

Programa de **FORNO TRADIÇÃO**

Com esta cozedura tradicional é melhor utilizar um único tabuleiro: com mais de um tabuleiro haverá má distribuição da temperatura.

Programa **ASSADOS**

Une a irradiação térmica unidireccional com a circulação forçada do ar no interior do forno. Deste modo impede-se a queimadura da superfície dos alimentos ao aumentar-se o poder de penetração do calor. Coza com a porta do forno fechada.

Programa **BARBECUE**

Uma temperatura alta e directa do grill é aconselhada para os alimentos que necessitem de uma alta temperatura superficial. Coza com a porta do forno fechada.

Programa **ESPETO ROTATIVO**

A função é optimizada para as cozeduras com espeto rotativo. Coza com a porta do forno fechada.

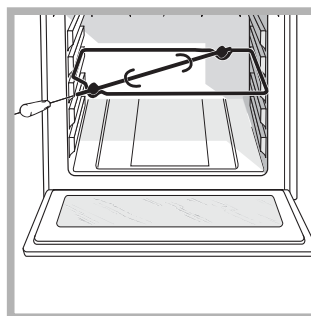
Programa **PIZZA**

Utilizar esta função para preparar pizzas. Para as receitas e os pormenores, consulte o capítulo seguinte.

Programa de **PIRÓLISE**

É o programa de limpeza automática e integral do forno, mediante pirólise (veja a *Manutenção e cuidados*).

Espeto rotatório



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

1. coloque a bandeja pingadeira na posição 1;
2. coloque o suporte do espeto rotatório na posição 3 e enfile o espeto no respectivo furo, situado na parede traseira do forno;
3. para accionar o espeto rotatório seleccione os ícones



! Depois do programa ter iniciado, se abrir a porta, o espeto rotatório pára.

Programas de cozedura automáticos

Estes programas são completamente automáticos: a temperatura e a duração de cozedura são prestabelecidas.

! É possível modificar a duração da cozedura para otimizar e personalizar o resultado final.

! Quando alcançar a fase de cozedura, o forno emitirá um sinal acústico.

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

Programa **PÃO**

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

- respeitar a receita;
- o **peso máximo** por bandeja pingadeira;
- **não esqueça de colocar 1 dl de água fria na bandeja pingadeira na posição 5;**
- a levedação da massa deve ser feita com a temperatura ambiente por 1 hora ou 1 hora e meia, em função da temperatura da cozinha, e em prática, até a massa dobrar o seu volume.


Receita para o PÃO:

- 1 Bandeja pingadeira de 1.000 g. Máx, prateleira baixa
- 2 Bandejas pingadeiras de 1.000 g. Máx, prateleiras baixa e média

Receita para 1.000 g. de massa: 600 g. Farinha, 360 g.

Água, 11 g. Sal, 25 g. Lêvedo fresco (ou 2 envelopes de pó)

Procedimento:

- Misture a farinha e o sal em um recipiente grande.
- Dissolva o lêvedo em água levemente morna (aproximadamente 35 graus).
- Abra a farinha.
- Deite a mistura de água e lêvedo.
- Amasse até obter uma massa homogênea e pouco pegajosa, alisando-a com a palma da mão e dobrando-a sobre si mesma por 10 minutos.
- Forme uma bola e deixe-a fermentar na temperatura ambiente por 1h00-1h30 (até dobrar o seu volume), cobrindo-a com um filme de plástico.
- Divida a bola para obter vários pães.
- Coloque-os na bandeja pingadeira sobre um papel de forno.
- Deite farinha sobre os pães.
- Faça alguns cortes nos pães.
- **não esqueça de colocar 1 dl de água fria na bandeja pingadeira na posição 5;** Para a limpeza, aconselha-se o uso de água e vinagre.
- Enfornar a frio.
- Iniciar a cozedura  PÃO
- No fim da cozedura, deixe repousar os pães sobre uma grelha até que esfriem completamente.


Programa PIZZA

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

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

Receita para PIZZA:



1 Bandeja pingadeira, prateleira baixa, forno frio ou quente
 Receita para 3 pizzas de aproximadamente 550g: 1.000 g. Farinha, 500 g. Água, 20 g. Sal, 20 g. Açúcar, 10 cl. Azeite, 20 g. lêvedo fresco (ou 2 envelopes de pó)

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


Programação da cozedura

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




Programação da duração



1. Premir a tecla ; a tecla  e os algarismos do display dos TEMPOS piscam.
2. Para configurar a duração, carregue nas teclas "+" e "-" ; mantendo-as pressionadas, os números passarão mais rapidamente para facilitar a




configuração.

3. Quando tiver alcançado a duração desejada, aguarde 10 segundos para memorizar a selecção ou carregue novamente na tecla  para fixar a programação.
4. Depois que terminar o prazo, no display da TEMPERATURA aparecerá escrito END e tocará um sinal.
 - Exemplo: São 9:00 horas e é programada uma duração de cozedura de 1 hora e 15 minutos. O programa pára automaticamente às 10:15.

Programar uma cozedura posterior

1. Carregue na tecla  e siga o procedimento de 1 a 3 descrito para a duração.
2. Em seguida, carregue na tecla  e regule a hora do fim da cozedura com as teclas "+" e "-" ; se manter pressionadas as teclas, os números passarão mais rapidamente para facilitar a configuração.
3. Quando tiver alcançado a hora de fim da cozedura desejada, aguarde 10 segundos para memorizar a selecção ou carregue novamente na tecla  para fixar a programação.
4. Carregue na tecla "START" para activar a programação.
5. Depois que terminar o prazo, no display da TEMPERATURA aparecerá escrito END e tocará um sinal.
 - Exemplo: São 9:00 horas e é programada uma duração de 1 hora e 15 minutos e as 12:30 como hora do final. O programa iniciará automaticamente às 11:15:00.

As teclas  e  piscam para avisar que foi efectuada uma programação. Após a programação, no período de espera do início da cozedura, o display dos TEMPOS visualiza alternadamente a duração e a hora do fim da cozedura. Para anular uma programação, carregue na tecla "STOP".

! Se seleccionar uma cozedura estará activa a tecla , mas não a tecla . Se configurar a duração, a tecla  activa-se e será possível planear uma cozedura posterior.

Conselhos práticos para cozedura

- ! Nas cozeduras ventiladas não utilize as posições 1 e 5: que recebem directamente ar quente porque poderão provocar queimaduras em alimentos delicados.
- ! Nas cozeduras de ESPETO ROTATIVO, BARBECUE e ASSADOS, coloque a bandeja pingadeira na posição 1 para recolher os resíduos de cozedura (molhos e/ou gordura).

COZEDURA MÚLTIPLA

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

BARBECUE

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

Tabela de cozedura

Programas	Alimentos	Peso (Kg)	Posição das prateleiras	Pré-aquecimento	Temperatura aconselhada (°C)	Duração da cozedura (minutos)
Forno para Pastéis	Tortas doces	0,5	1 ou 2	sim	180	25-35
	Torta de fruta	1	1 ou 2	sim	180	40-50
	Plum cake	0,7	1 ou 2	sim	170-180	45-55
	Queques pequenos em 2 prateleiras	0,7	1 e 3	sim	180-190	20-25
	Pão-de-ló	0,6	1 ou 2	sim	160-170	30-40
	Bignés em 3 prateleiras	0,7	1 e 2 e 4	sim	180-190	20-25
	Biscoitos em 3 prateleiras	0,7	1 e 2 e 4	sim	180	20-25
	Crêpes recheadas	0,8	1	sim	200	30-35
	Merengues em 3 prateleiras	0,5	1 e 2 e 4	sim	90	180
Salgadinhos folhados de queijo	0,5	1	sim	210	20-25	
Cozedura Múltipla	Pizza em 2 prateleiras		1 e 3	sim	220-230	20-25
	Tortas doces em duas prateleiras/bolos em duas prateleiras		1 e 3	sim	180	30-35
	Pão-de-ló em 2 prateleiras (na bandeja pingadeira)		1 e 3	sim	170	20-25
	Frango assado com batatas	1+1	1 e 3	sim	200-210	65-75
	Cordeiro	1	1	sim	190-200	45-50
	Cavala	1	1	sim	180	30-35
	Lasanha	1	1	sim	190-200	35-40
	Bignés em 2 prateleiras		1 e 3	sim	190	20-25
	Biscoitos em 2 prateleiras		1 e 3	sim	190	10-20
	Salgadinhos folhados com queijo em 2 prateleiras		1 e 3	sim	210	20-25
Tortas salgadas		1 e 3	sim	200	20-30	
Forno Tradicional	Pato	1,5	1	sim	200-210	70-80
	Frango	1,5	1	sim	200-210	60-70
	Carne de vitela ou vaca assada	1	1	sim	200	70-75
	Carne de porco assada	1	1	sim	200-210	70-80
	Biscoitos (de massa tenra)	-	1	sim	180	15-20
	Tortas doces	1	1	sim	180	30-35
Assados	Frango na grelha	1,5	2	não	210	55-60
	Chocas	1	2	não	200	30-35
	Frango no espeto rotativo (se houver)	1,5	-	não	210	70-80
	Pato no espeto rotativo (se houver)	1,5	-	não	210	60-70
	Carne de vitela ou vaca assada	1	2	não	210	60-75
	Carne de porco assada	1	2	não	210	70-80
	Cordeiro	1	2	não	210	40-45
	Fogaça	0,5	1	sim	200	20-25
Barbecue	Cavala	1	3	não	250	15-20
	Linguado e chocas	0,7	3	não	250	10-15
	Espetinhos de calamares e camarão	0,7	3	não	250	8-10
	Filé de bacalhau	0,7	3	não	250	10-15
	Verduras na grelha	0,5	2 ou 3	não	250	15-20
	Bife de vitela	0,8	3	não	250	15-20
	Chouriças	0,7	3	não	250	15-20
	Hambúrgues	nº 4 ou 5	3	não	250	10-12
	Tostas (ou pão torrado)	nº 4 ou 6	3	não	250	3-5
	Frango no espeto rotativo (se houver)	1	-	não	250	70-80
	Cordeiro no espeto rotativo (se houver)	1	-	não	250	70-80
Espeto rotativo	Frango no espeto rotativo	1,5	-	não	250	70-80
	Pato no espeto rotativo	1,5	-	não	250	60-70

! Os tempos de cozedura são indicativos e podem ser modificados em função dos próprios gostos pessoais. Os tempos de pré-aquecimento do forno são pré-configurados e não podem ser modificados manualmente.

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

Segurança geral

- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Para deslocar o aparelho pegue-o sempre pelos cabos para este fim, situados aos lados do forno.
- Não toque na máquina se estiver descalço, ou se as suas mãos ou pés estiverem molhados ou húmidos.
- **O aparelho deve ser utilizado para cozinhar alimentos, somente por pessoas adultas e conforme as instruções contidas neste livrete. Qualquer outro uso (como por exemplo, aquecedor de ambientes) deve ser considerado impróprio e portanto perigoso. O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos derivados de usos impróprios, errados e irrazoáveis.**
- **Durante o uso do aparelho os elementos de aquecimento e algumas partes da porta do forno ficam muito quentes. Tome cuidado para não tocar nos mesmos e mantenha as crianças afastadas.**
- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do forno.
- Não tape as aberturas de ventilação e de eliminação de calor.
- Pegue pelo centro a maçaneta de abertura da porta: os lados podem estar quentes.
- Utilize luvas de forno para colocar e tirar recipientes;
- Não forre o fundo do forno com folhas de alumínio.
- Não guarde material inflamável no forno: se o aparelho for inadvertidamente colocado a funcionar, poderão arder.
- Não puxe pelo cabo para deslizar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.
- Se houver avarias, em nenhum caso mexa nos mecanismos internos para tentar repará-las. Contacte a Assistência Técnica (veja a Assistência técnica).
- Não coloque objectos pesados sobre a porta do forno aberta.
- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (inclusive crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, por pessoas inexperientes ou que não tenham familiaridade com o produto, a não ser que seja vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.

- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- **O aparelho não é destinado a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador externo ou por um sistema de comando à distância separado.**

Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2002/96/CE referente à gestão de resíduos de aparelhos eléctricos e electrónicos (RAEE), prevê que os electrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos desactualizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos por forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada. Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os electrodomésticos velhos.

Economia e respeito do meio ambiente

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

! Este produto satisfaz os requisitos impostos pela nova Directiva Europeia sobre a limitação dos consumos energéticos em stand-by. Se não se efectuarem operações por 2 minutos, o aparelho coloca-se automaticamente na modalidade stand-by. A modalidade stand-by é indicada com o “tecla Relógio” em baixa luminosidade. Assim que se efectuar novamente alguma operação no aparelho, o sistema voltará para a modalidade operativa.

Manutenção e cuidados

PT

Desligar a corrente eléctrica

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

Limpeza do aparelho

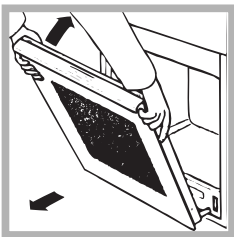
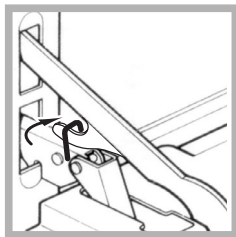
- As partes externas esmaltadas ou inoxidáveis e as guarnições de borracha podem ser limpas com uma esponjinha molhada com água morna e sabão neutro. Se for difícil remover as manchas, empregue produtos específicos. É aconselhado enxaguar com água abundante e enxugar depois da limpeza. Não empregue pós abrasivos nem substâncias corrosivas.
- O interior do forno deve ser sempre limpo de preferência depois de cada utilização, enquanto ainda estiver morno. Utilize água quente e detergente, enxagúe e enxugue com um pano macio. Evite abrasivos.
- Os acessórios podem ser lavados como quaisquer utensílios, inclusive numa máquina de lavar loiça, excepto as guias corredeiras.

! Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a aparelhagem.

Limpeza da porta

Limpe o vidro da porta com esponjas e produtos não abrasivos e enxugue com um pano macio; não use materiais ásperos, abrasivos ou espátulas metálicas afiadas que podem arranhar a superfície e quebrar o vidro. Para uma limpeza mais cuidadosa, é possível retirar a porta do forno.

1. abra a porta inteiramente (veja a figura);
2. levante e rode as alavancas situadas nas duas dobradiças;



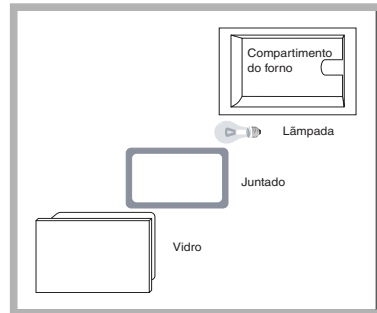
3. segure a porta dos dois lados exteriores e feche-a novamente devagar mas não inteiramente; Em seguida puxe a porta para a frente e retire-a do seu lugar (veja a figura). Para montar novamente a porta realize, na ordem contrária, as mesmas operações.

Verificação das guarnições

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

Substituição da lâmpada

Para substituir a lâmpada de iluminação do forno:

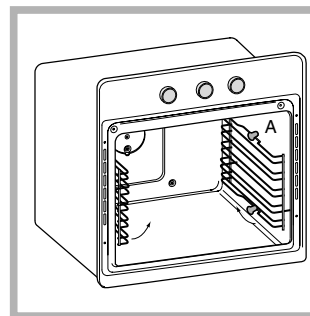


1. Retire a tampa de vidro, utilize uma chave de parafuso.
2. Desenrosque a lâmpada e troque-a por outra análoga: potência 15 W, engate E 14. Monte novamente a tampa, preste atenção para colocar

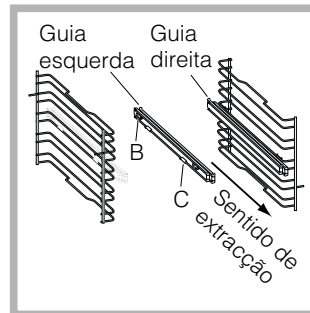
correctamente a guarnição (veja a figura).

Montagem do Kit Guias Corredeiras

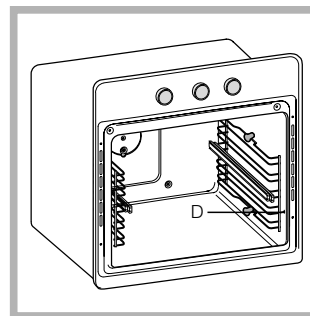
Para montar as guias corredeiras:



1. Remova os dois quadros tirando-os dos separadores A (veja a figura).



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



3. Prenda os dois quadros com as guias montadas nos respectivos furos que há nas paredes do forno (veja a figura). Os furos para quadro esquerdo estão posicionados no alto, os furos para o quadro direito estão em baixo.

4. Finalmente, encaixe os quadros nos separadores A.

! Não inserir as guias corredeiras na posição 5.

Limpeza automática PIRÓLISE

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


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

Antes de activar PIRÓLISE:

- com uma esponja húmida retire do interior do forno os resíduos maiores. Não utilize detergentes;
- retire todos os acessórios;
- não deixe panos de prato nem pegadas de tecido na maçaneta.

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

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




Para activar o programa PIRÓLISE, carregue na tecla  o display dos TEMPOS visualiza a duração programada de fábrica de 1:30h (ciclo normal) enquanto que o display da TEMPERATURA visualiza a escrita "nor"; ao carregar na tecla "+" passa-se ao ciclo intensivo "int." cuja duração é de 2 horas; ao carregar na tecla "-" passa-se ao ciclo económico "eco" cuja duração é de 1 hora.



Dispositivos de segurança

- a porta tranca-se assim que a temperatura chegar a valores altos;
- em caso de um evento anómalo, a alimentação dos elementos aquecedores será interrompida;
- depois da porta estar trancada, não será mais possível modificar as programações de duração e final.

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

Programação de uma limpeza automática posterior

1. Premir a tecla ; a tecla  e os algarismos do display dos TEMPOS piscam.
2. Para configurar o tempo, carregue nas teclas "+" e "-"; mantendo-as pressionadas, os números passarão mais rapidamente para facilitar a configuração.
3. Quando tiver alcançado a hora de fim da cozedura desejada, aguarde 10 segundos para memorizar a selecção ou carregue novamente na tecla  para fixar a programação.
4. Depois que terminar o prazo, no display da TEMPERATURA aparecerá escrito END e tocará um sinal.
 - Exemplo: são 9:00 horas, é escolhida uma PIRÓLISE com nível Económico e, em seguida, uma duração predefinida de 1 hora. Planeia-se as 12:30 como hora de final O programa iniciará automaticamente às 11:30.

Os ícones  e  piscam para avisar que foi realizada uma programação. Após a programação, no período de espera do início do PIRÓLISE, o display dos TEMPOS visualiza alternadamente a duração e a hora do fim do PIRÓLISE.

Para anular uma programação, carregue na tecla "STOP".

No final da limpeza automática

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

PT

Atenção:

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

Nestes casos será necessária uma intervenção da assistência técnica.

Antes de contactar a Assistência:

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

! Nunca recorra a técnicos não autorizados.

Comunique:

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

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