

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

English, 13

FR

Français, 25

ES

Español, 37

PT

Portugues, 49

NL

Nederlands, 61

DE

Deutsch, 73

FP 955.1

Sommario

Installazione, 2-3

Descrizione dell'apparecchio, 4

Vista d'insieme
Pannello di controllo
Display

Avvio e utilizzo, 5-9

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

Precauzioni e consigli, 10

Sicurezza generale
Smaltimento
Risparmiare e rispettare l'ambiente

Manutenzione e cura, 11

Escludere la corrente elettrica
Pulire l'apparecchio
Pulire la porta
Sostituire la lampadina

Assistenza, 12

Assistenza attiva 7 giorni su 7

IT



Scholtès

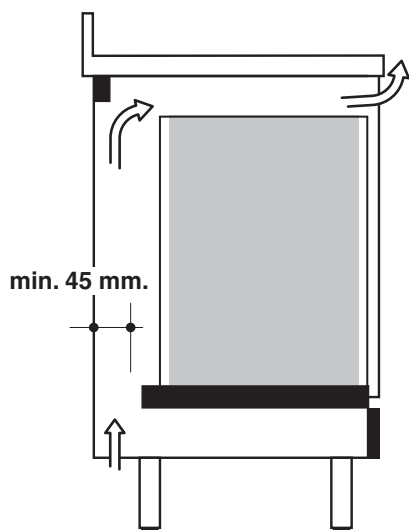
Installazione

IT

Importante: qualsiasi intervento di regolazione, manutenzione etc. deve essere eseguito con il forno elettricamente disinserito.

Installazione dei forni da incasso

Per garantire un buon funzionamento dell'apparecchio da incasso è necessario che il mobile sia di caratteristiche adatte. Nella figura vengono riportate le dimensioni del vano del mobile nell'inserimento sottotavolo.

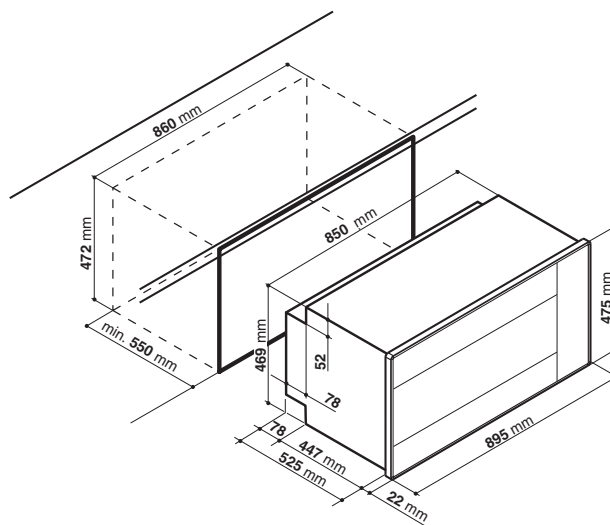
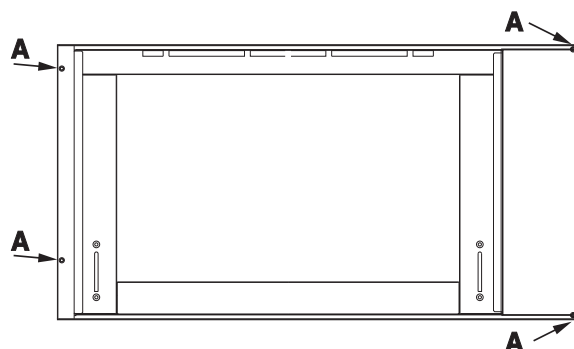


Per consentire una efficace aerazione, sulla parte anteriore inferiore e sulla parte superiore del mobile, dovranno essere previste delle opportune prese d'aria, (entrata dal basso di almeno 200 cm², una uscita dalla parte superiore di almeno 90 cm²). I pannelli dei mobili adiacenti il forno dovranno essere in materiale resistente al calore. In particolare nel caso di mobili in legno impiallacciato le colle dovranno essere resistenti alla temperatura di 120°C.

In conformità alle norme di sicurezza, una volta incassato l'apparecchio, non debbono essere possibili eventuali contatti con le pareti elettriche. Tutte le parti che assicurano la protezione debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolta senza l'aiuto di qualche utensile.

Fissaggio

Inserire l'apparecchiatura nel vano; aprire la porta del forno e fissarlo al mobile con le 4 viti in dotazione "A", ponendo tra i fori e le viti gli appositi distanziatori in dotazione.



Collegamento elettrico

I forni dotati di cavo di alimentazione tripolare, sono predisposti per il funzionamento con corrente alternata alla tensione e frequenza di alimentazione indicate sulla targhetta caratteristiche (posta sull'apparecchio) e sul libretto istruzioni. Il conduttore di terra del cavo è contraddistinto dai colori giallo-verde.

Sostituzione del cavo

Utilizzare un cavo in gomma del tipo H05VV-F con una sezione 3 x 1.5 mm².

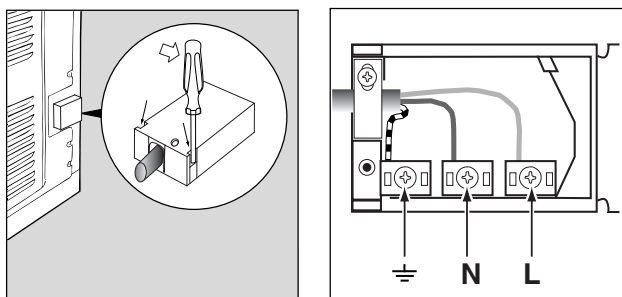
Il conduttore giallo-verde dovrà essere più lungo di 2÷3 cm. degli altri conduttori.

Apertura morsettiere:

- Servendosi di un cacciavite, fare leva sulle linguette laterali del coperchio della morsettiere;
- Tirare ed aprire il coperchio della morsettiere.

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

- svitare la vite del serracavo e le tre viti dei contatti L-N-
- fissare i cavetti sotto le teste delle viti rispettando i colori: Blu (N) Marrone (L) Giallo-Verde
- fissare il cavo di alimentazione nell'apposito fermacavo e chiudere il coperchio



Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato sulla targhetta caratteristiche, nel caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore omipolare 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 che non raggiunga in nessun punto una temperatura superiore di 50°C a quella ambiente.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficiente impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica. E' necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.
- Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa (posti sull'apparecchio e/o sull'imballo) siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica e gas.
- Verificare che la portata elettrica dell'impianto e delle prese di corrente siano adeguate alla potenza massima dell'apparecchio indicata in targa. In caso di dubbio rivolgersi ad una persona professionalmente qualificata.
- In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio fare sostituire la presa con altra di tipo adatto da personale professionalmente qualificato. Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio. In generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori semplici o multipli e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza, facendo però attenzione a non superare il limite di portata in valore

di corrente, marcato sull'adattatore semplice e sulle prolunghe, e quello di massima potenza marcato sull'adattatore multiplo.

! 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.

Dimensioni utili del forno:

larghezza	54cm
profondità	38cm
altezza	33cm

Volume utile del Maxiforno: L. 68

Tensione e frequenza di alimentazione:

220-240 V / 50 Hz

Potenza Max: 2800 W



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/CEE e successive modificazioni.
 - 1275/2008 stand-by/offmode.
-

ENERGY LABEL

Direttiva 2002/40/CE sull'etichetta dei forni elettrici
Norma EN 50304

Consumo energia convezione Naturale - funzione di riscaldamento: Tradizione;

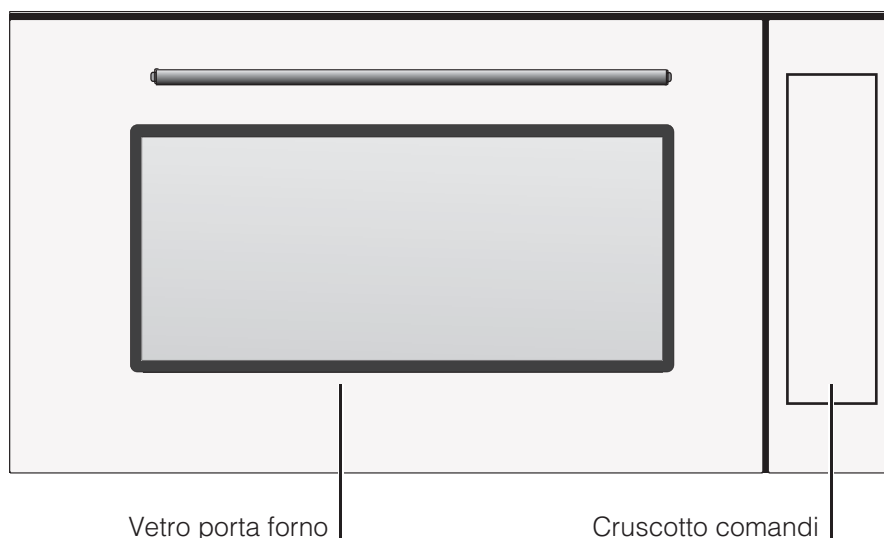
Consumo energia dichiarazione Classe convezione Forzata

funzione di riscaldamento: Gratin

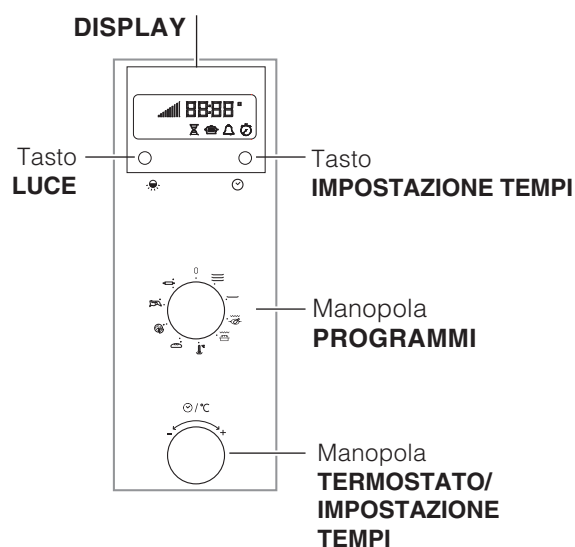
Descrizione dell'apparecchio

IT

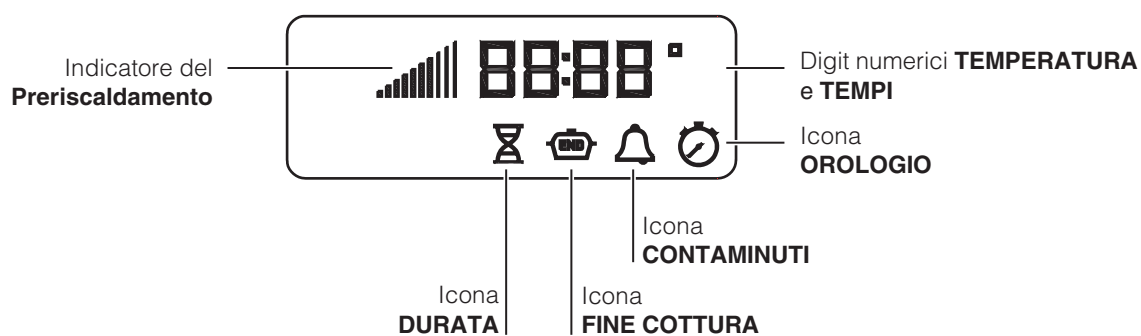
Vista d'insieme



Pannello di controllo







Display






Impostare l'orologio

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

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

Impostare il contaminuti

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

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

Uso del forno

! 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.


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

! Porre sempre i recipienti di cottura sulle griglie in dotazione.

! Nel caso di cotture per le quali è prevista la lievitazione si raccomanda di non aprire la porta per non comprometterne il risultato.

1. Selezionare il programma di cottura desiderato ruotando la manopola PROGRAMMI.

2. Il forno entra nella fase di preriscaldamento, l'indicatore del preriscaldamento si illumina. È possibile modificare la temperatura ruotando la manopola TERMOSTATO.

3. Quando si spegne l'indicatore del preriscaldamento  e si avverte un segnale acustico il preriscaldamento è completo: introdurre gli alimenti.

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

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

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

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

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


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.

! 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 o

premendo il tasto .

Programmi di cottura manuali

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

Programma **MULTILIVELLO**

Si attivano tutti gli elementi riscaldanti ed entra in funzione la ventola. Poiché il calore è costante in tutto il forno, l'aria cuoce e rosola il cibo in modo uniforme. È possibile utilizzare fino a un massimo di tre ripiani contemporaneamente.

 Programma **TRADIZIONE**

Con questa cottura tradizionale è meglio utilizzare un solo ripiano.

 Programma **GRILL-GIRARROSTO**

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


 Programma **GRATIN**

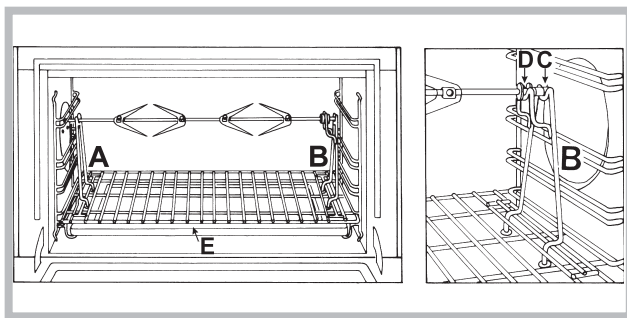
Si attivano gli elementi riscaldanti superiore e circolare ed entra in funzione la ventola. Unisce all'irradiazione termica unidirezionale la circolazione forzata dell'aria all'interno del forno. Ideale per cibi gratinati, lasagne, ecc... Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.

 Programmi **BASSA TEMPERATURA**

Questo tipo di cottura consente di lievitare, scongelare, di preparare lo yogurth, riscaldare più o meno rapidamente, cuocere lentamente a bassa temperatura. Le temperature selezionabili sono: 40, 85, 120 °C.

Girarrosto

Questo accessorio è da utilizzare esclusivamente per cotture al grill. Procedere come segue: infilare la carne da cuocere nell'asta trasversale, nel senso della sua lunghezza, bloccandola con le apposite forchette regolabili. Introdurre i supporti "A" e "B" nei fori predisposti sulla leccarda "E", appoggiare la gola dell'asta sulla sede "C" e infilare la griglia nella prima guida più bassa del forno; infilare ora l'asta nel foro del girarrosto, portando in avanti la gola nella sede "D" (vedi figure). Azionare il girarrosto selezionando con la manopola PROGRAMMI .



Programmi di cottura automatici

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

 Programma **PANE**

Utilizzare questa funzione per realizzare del pane. Per ottenere i migliori risultati vi consigliamo di seguire attentamente le indicazioni sotto riportate:


- rispettare la ricetta;
- il **peso massimo** per leccarda;
- **non dimenticare di mettere 1dl di acqua fredda sulla leccarda alla posizione 5;**

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

Ricetta per il PANE :

1 Leccarda di 1000g Max, Ripiano basso

Ricetta per 1000g d'impasto : 600g Farina, 360g Acqua, 11g Sale, 25g lievito fresco (oppure 2 bustini in polvere)
Processo:

- Mescolare la farina ed il sale in un grande recipiente.
- Diluire il lievito nell'acqua leggermente tiepida (circa 35 gradi).
- Aprite la farina a fontana.
- Versare il miscuglio di acqua e lievito
- Lavorare fino ad ottenimento di un impasto omogeneo e poco coloso, stirandolo col palmo della mano e ripiegandolo su se stesso per 10 minuti.
- Formare una palla, mettere l'impasto in un'insalatiera e ricoprirla con pellicola trasparente per evitare che la superficie dell'impasto si secchi. Mettere l'insalatiera nel forno alla funzione manuale **BASSA TEMPERATURA** a 40°C e lasciar lievitare per circa 1 ora (il volume dell'impasto deve raddoppiare)
- Dividere la palla per ottenere i diversi pani.
- Disponli sulla leccarda su una carta forno.
- Cospargere i pani di farina.
- Fare dei tagli sui pani.
- **non dimenticare di mettere 1dl di acqua fredda sulla leccarda alla posizione 5.** Per la pulizia, si consiglia l'utilizzo di acqua e aceto.
- Infornare a forno freddo.
- Lanciare la cottura  PANE

- Alla fine della cottura, lasciare riposare i pani su una griglia fino a completo raffreddamento.

Programma **PIZZA**

Utilizzare questa funzione per realizzare della pizza. Fare riferimento al capitolo seguente per la ricetta e dettagli. Per ottenere i migliori risultati vi consigliamo di seguire attentamente le indicazioni sotto riportate:

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

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

Ricetta per la PIZZA :

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

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

Programma **ARROSTO DI VITELLO**

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

Programma **DOLCI**

Questa funzione è ideale per la cottura di dolci. Infornare a forno freddo. E' comunque possibile infornare anche a forno caldo.

Programmazione la cottura

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

Programmazione la durata di cottura

1. Premere più volte il tasto  finchè non lampeggiano

l'icona  e i tre digit numerici sul DISPLAY;

2. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare il tempo desiderato;

3. premere nuovamente il tasto  per confermare;


4. a tempo scaduto, sul DISPLAY compare la scritta END, il forno termina la cottura e viene emesso un segnale acustico.

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

Programmazione la fine di una cottura


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

1. Seguire la procedura da 1 a 3 descritta per la durata;


2. poi premere il tasto  finchè non lampeggiano l'icona

 e i due digit numerici sul DISPLAY;

3. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare l'ora;



4. premere di nuovo il tasto  finchè non lampeggiano gli altri due digit numerici sul DISPLAY;

5. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare i minuti;

6. premere nuovamente il tasto  per confermare;

7. a tempo scaduto, sul DISPLAY compare la scritta END, il forno termina la cottura e viene emesso un segnale acustico.

• Esempio: sono le ore 9:00, viene programmata una durata di 1 ora e 15 minuti e le 12:30 come ora di fine. Il programma inizia automaticamente alle ore 11:15.

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

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

Consigli pratici di cottura

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

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

MULTILIVELLO

- 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.

PIZZA

- Utilizzare una teglia in alluminio leggero, appoggiandola sulla griglia in dotazione. Con la leccarda si allungano i tempi di cottura e difficilmente si ottiene una pizza croccante.
- Nel caso di pizze molto farcite è consigliabile inserire la mozzarella a metà cottura.

Tabella cottura in forno

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

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

Tabella cottura in forno

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

	PIETANZE	ESEMPI	FUNZIONE	TEMPERATURA	SUPPORTI
VARIE	Yogurt		Bassa temperatura	40 °C	tegamino su leccarda
	Cibi secchi	funghi, erbe, frutta o verdura a fette, ecc.	Bassa temperatura	85 °C	su griglia

Programmi di cottura automatici

	Funzione	Cottura raccomandata per ...	ESEMPI	SUPPORTI	Livello leccarda	Durata cottura (minuti)	Infernatura
	Arrosto di vitello	Arrosti di carne	Arrosto di vitello	su leccarda o teglia	2	± 10	Freddo
			Arrosto di maiale			Da +10 a +25	
			Pollo arrosto			Da +5 a +15	
			Coscia d'agnello			±10	
			Arrosto di manzo			Da -20 a -5	
	Dolci	Plum-cake e quattro quarti (con lievito chimico)	plum-cake alla frutta, marezzati, quattro quarti, ecc.	tortiera su griglia	2	45**	Freddo
		Crostate alla frutta (pasta frolla o pasta sfoglia, con o senza flan)	crostate di mele, mirabelle, pere, ecc.	tortiera su griglia	2		
		Pasta sfoglia	panzerotti alle mele, torte rustiche, pasticci, ecc.	su leccarda	2		
		Dolci senza lievito (clafoutis, torta pithivier alle mandorle, torta rustica, ecc.)		su leccarda	2		
	Pizze	Pizze alte, focacce (impasto di pane)			2	28**	Caldo o freddo
	Pane	***			2	55	Freddo

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

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

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

Precauzioni e consigli

IT

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

Sicurezza generale

- 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.
- Assicurarsi sempre che le manopole siano nella posizione "●"/"○" quando l'apparecchio non è utilizzato.
- 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.
- Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona

responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.

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

Risparmiare e rispettare l'ambiente

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

Non appena si interagisce nuovamente con l'apparecchio, il sistema ritorna in modalità operativa.

Escludere la corrente elettrica

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

Pulire 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.

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

Pulire la porta

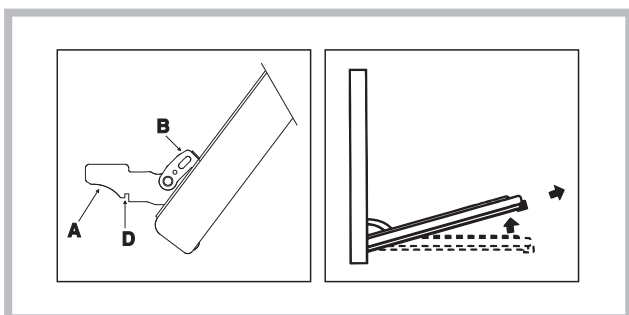
Pulire il vetro della porta con spugne e prodotti non abrasivi e asciugare con un panno morbido; non usare materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.

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

- Aprire completamente la porta e alzare le 2 levette "B";
- Ora, chiudendo parzialmente la porta, è possibile sollevarla estraendo i ganci "A" come indicato in figura.

Per rimontare la porta:

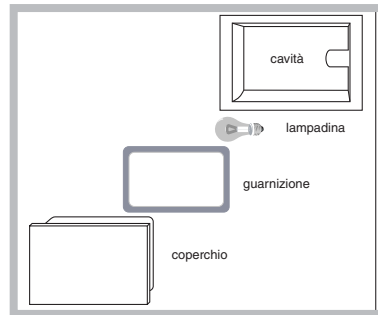
- Con la porta in posizione verticale, inserire i 2 ganci "A" nelle feritoie;
- Assicurarsi che la sede "D" sia agganciata perfettamente al bordo della feritoia (muovere leggermente la porta avanti ed indietro);
- Tenere la porta completamente aperta, sganciare le 2 levette "B" verso il basso, quindi chiudere la porta.



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).

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

! Non ricorrere mai a tecnici non autorizzati.

Comunicare:

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

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

Assistenza attiva 7 giorni su 7



ASSISTENZA - RICAMBI - ACCESSORI
199.199.199
NUMERO UNICO

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

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

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

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

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

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

IT

Italiano, 1

GB

English, 13

FR

Français, 25

ES

Espanol, 37

PT

Portuges, 49

NL

Nederlands, 61

DE

Deutsch, 73

FP 955.1

Contents

Installation, 14-15

Description of the appliance, 16

Overall view
Control panel
Display

Start-up and use, 17-22

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

Precautions and tips, 23

General safety
Disposal
Respecting and conserving the environment

Care and maintenance, 24

Switching the appliance off
Cleaning the appliance
Cleaning the oven door
Replacing the light bulb
Assistance



Scholtès

Installation

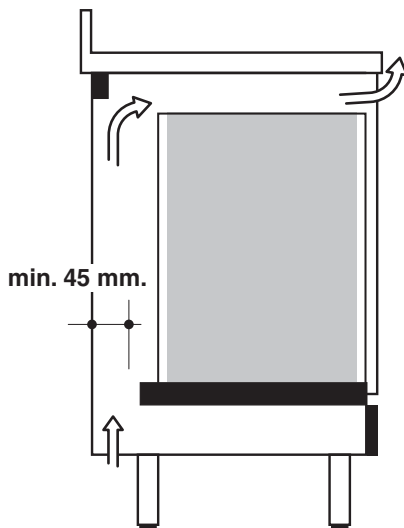
GB

Important: The power supply to the appliance must be cut off before any adjustments or maintenance work is done on it.

Installation of Built-in Ovens

To ensure the proper working order of the built-in appliance, the kitchen unit must be of a suitable size.

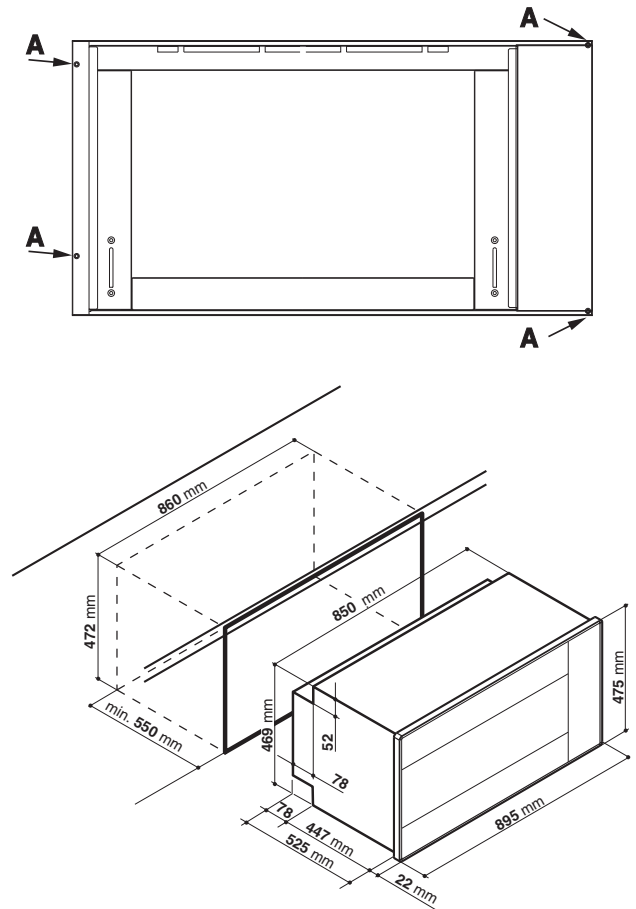
The sizes of the unit for installing the cooker under a worktop or in a column unit are shown in figure.



To provide adequate ventilation, there must be appropriate ventilation openings in the front bottom and the top part of the cabinet (an intake opening on the bottom of at least 200 cm², and an exhaust opening of at least 90 cm²). The unit panels next to the cooker must be heat resistant. In the case of veneered wood units, glues must be resistant to a temperature of 120 °C. In accordance with safety standards, once the appliance has been mounted, there must be no possible contact with electrical parts. Any protective parts must be secured so that they can only be removed with the use of tools.

Fastening the oven

Insert the appliance into the compartment; open the oven door and fasten the oven to the cabinet using the four screws "A", remembering to place the special spacers provided between the hole and the screw itself.



Electrical Connection

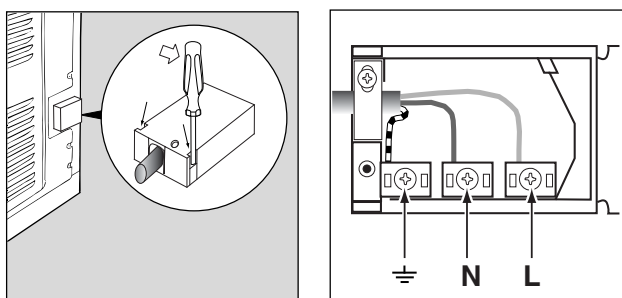
Those ovens equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with an alternating current with the voltage and frequency indicated on the data plate (located on the appliance) and in the instruction manual. The wire for earthing the appliance is yellow-green in colour. Replacing the cable

Use a rubber cable of the type H05VV-F with a suitable cross section 3 x 1.5 mm².

The yellow-green earth wire must be 2-3 cm longer than the other wires.

Opening the terminal board:

- Using a screwdriver, prise on the side tabs of the terminal board cover;
 - Pull open the cover of the terminal board.
- To install the cable, proceed as follows:
- Remove the wire clamp screw and the three contact screws L-N-
 - Fasten the wires beneath the screwheads using the following colour scheme: Blue (N) Brown (L) Yellow-Green
 - Fasten the supply cable in place with the clamp and close the cover of the terminal board.



Connecting the supply cable to the mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate. When connecting the cable directly to the mains, install an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm between the appliance and the mains. The omnipolar circuit breaker should be sized according to the load and should comply with current regulations (the earth wire should not be interrupted by the circuit breaker). The supply cable should be positioned so that it does not reach a temperature of more than 50°C with respect to the room temperature, anywhere along its length.

Before making the connection, check that:

- The electrical safety of this appliance can only be guaranteed if the cooker is correctly and efficiently earthed, in compliance with regulations on electrical safety. Always ensure that the earthing is efficient; if you have any doubts call in a qualified technician to check the system. The manufacturer declines all responsibility for damage resulting from a system which has not been earthed.
- Before plugging the appliance into the mains, check that the specifications indicated on the data plate (on the appliance and/or packaging) correspond to those of the electrical mains system of your home.
- Check that the electrical capacity of the system and sockets will support the maximum power of the appliance, as indicated on the data plate. If you have any doubts, call in a qualified technician.
- If the socket and appliance plug are not compatible, have the socket replaced with a suitable model by a qualified technician. The latter, in particular, will also have to ensure that the cross section of the socket cables are suitable for the power absorbed by the appliance. The use of adapters, multiple sockets and/or extensions, is not recommended. If their use cannot be avoided, remember to use only single or multiple adapters and extensions which comply with current safety regulations. In these cases,

never exceed the maximum current capacity indicated on the single adapter or extension and the maximum power indicated on the multiple adapter.

! 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.

Oven size

width	54cm
depth	38cm
Height	33cm

Electric oven size: L. 68

Voltage end frequency: **220-240V / 50Hz**

Power supply Max: 2800W



This appliance conforms with the following European Economic Community directives:

- 2006/95/EEC of 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent modifications;
- 2004/108/EEC of 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent modifications;
- 93/68/EEC of 22/07/93 and subsequent modifications.
- 2002/96/CEE and subsequent modifications.
- 1275/2008 stand-by/offmode.

ENERGY LABEL

Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens
Norm EN 50304

Energy consumption for Natural convection - heating mode:

Conventional;

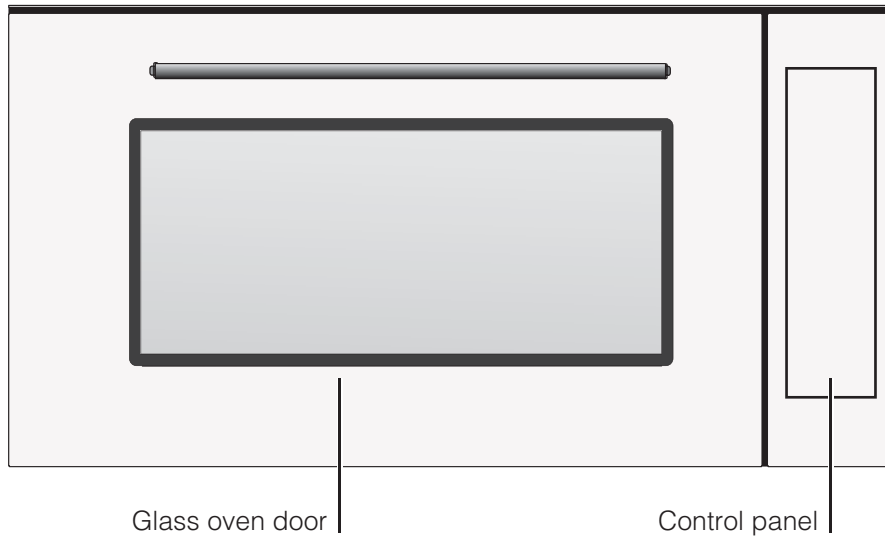
Declared energy consumption for Forced convection Class

- heating mode: Gratin

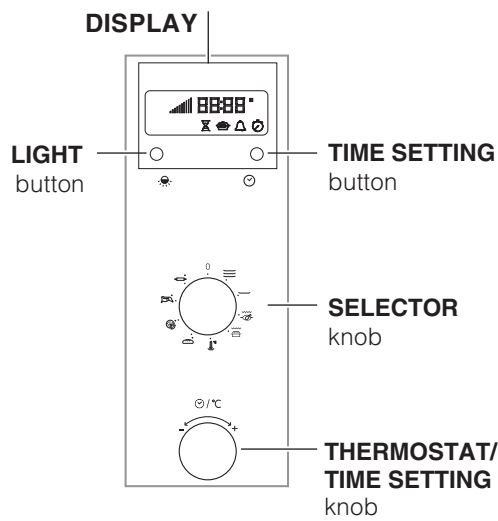
Description of the appliance

GB

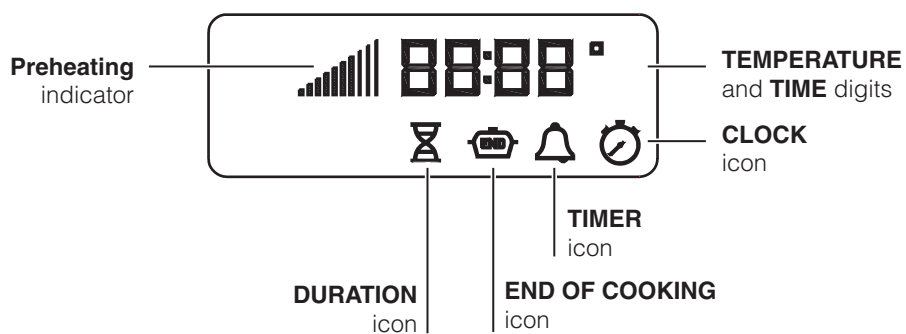
Overall view



Control panel







Display






Setting the clock

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

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

Setting the minute minder

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

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

Using the oven

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


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

! Always place cookware on the racks provided.

! We recommend that you do not open the door when cooking foodstuffs which require proving, so as to not compromise cooking results.

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

THERMOSTAT knob


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

Cooling ventilation

In order to cool down the external temperature of the oven, a cooling fan blows a stream of air between the control panel and the oven door.

! Once cooking has been completed, the cooling fan continues to operate until the oven has cooled down sufficiently.

Oven light

When the oven is not in operation, the light may be switched on at any time by opening the oven door or by pressing the button .

Manual cooking modes

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

MULTILEVEL mode

All heating elements and the fan are activated. Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food in a uniform manner. A maximum of three racks may be used at the same time.

CONVENTIONAL mode

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

**ROTISSERIE** function

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

**GRATIN** mode


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

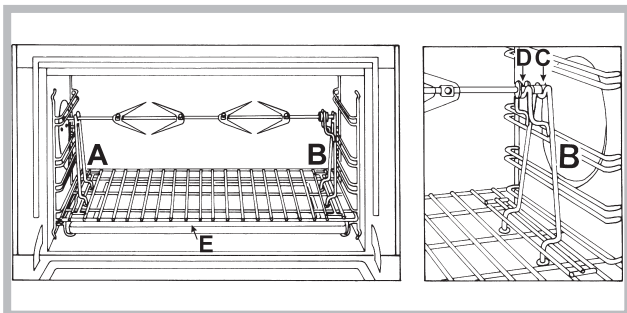
Always cook in this mode with the oven door closed.

**LOW TEMPERATURE** modes

This type of cooking can be used for proving, defrosting, preparing yoghurt, heating dishes at the required speed and slow cooking at low temperatures. The temperature options are: 40, 85 and 120.

Spit roast

This accessory should only be used when cooking with the grill. Proceed as follows: thread the meat you wish to cook onto the rod positioned across the oven lengthwise, fixing it in place with the adjustable forks supplied. Position supports "A" and "B" in the relevant holes in dripping pan "E", rest the groove on the rod in slot "C" and use the guide rail to place the rack in the lowest position in the oven; next position the rod in the rotisserie spit hole, sliding the groove forwards to slot "D" (see figures). Start the rotisserie using the SELECTOR knob set to cooking mod .

**Automatic cooking modes**

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

**BREAD** mode

Use this function to make bread.

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

- follow the recipe;
- do not exceed the **maximum weight** of the dripping pan;
- **remember to pour 100 ml of cold water into the baking tray in position 5.**

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


Recipe for BREAD:

1 Dripping pan of max. 1000 g, lower shelf level

Recipe for 1000 g of dough: 600 g flour, 360 g water, 11g salt, 25 g fresh yeast (or 2 sachets of powder yeast)

Method:

- Mix the flour and salt in a large bowl.
- Dilute the yeast in lukewarm water (approximately 35 degrees).
- Make a small well in the mound of flour.
- Pour in the water and yeast mixture.
- Knead the dough by stretching and folding it over itself with the palm of your hand for 10 minutes until it has a uniform consistency and is not too sticky.
- Form the dough into a ball shape, place it in a large bowl and cover it with transparent plastic wrap to prevent the surface of the dough from drying out. Select the manual **LOW TEMPERATURE** function on the oven and set the temperature to 40°C. Place the bowl inside and leave the dough to rise for approximately 1 hour (the dough should double in volume).
- Cut the dough into equal sized loaves.
- Place them in the dripping pan, on a sheet of baking paper.

- Dust the loaves with flour.
- Make incisions on the loaves.
- **Remember to pour 100 ml of cold water into the baking tray in position 5.** For cleaning purposes, we recommend the use of water and vinegar.
- Place the food inside the oven while it is still cold.
- Start the  BREAD cooking mode.
- Once baked, leave the loaves on one of the grill racks until they have cooled completely.

PIZZA mode

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


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

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

Place the food inside the oven while it is still cold. If you wish to place the food in the oven after it has been preheated, immediately following a high-temperature cooking programme, the text “Hot” will appear on the display until the temperature of the oven has fallen to 120°. At this point it will be possible to place the pizza in the oven.

Recipe for PIZZA:

1 dripping pan on a low shelf level, hot or cold oven
 Recipe for 3 pizzas weighing approximately 550 g:
 1000 g flour, 500 ml water, 20 g salt, 20 g sugar,
 100 ml olive oil, 20 g fresh yeast (or 2 sachets of powder yeast)

- Proving at room temperature: 1 hour, or manual LOW TEMPERATURE function set to 40°. Leave to rise for approximately 30-45 minutes.
- Place the food inside the oven while it is still cold.
- Start the  PIZZA cooking mode.

ROAST VEAL mode

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




DESSERTS mode

This function is ideal for baking cakes. Place the food inside the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven.

Programming cooking





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



Programming the cooking duration

1. Press the  button several times until the  icon and the three numerical digits on the DISPLAY begin to flash.
2. Turn the SET TIME KNOB towards “+” and “-” to adjust the duration.
3. Press the  button again to confirm.
4. When the set time has elapsed, the text END appears on the DISPLAY, the oven will stop cooking and a buzzer sounds.
- For example: it is 9:00 a.m. and a duration of 1 hour and 15 minutes is programmed. The cooking programme will stop automatically at 10:15 a.m.

Setting the end time for a cooking mode

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

1. Follow steps 1 to 3 to set the duration as detailed above.
2. Next, press the  button until the  icon and the three numerical digits on the DISPLAY begin to flash.
3. Turn the SET TIME KNOB towards “+” and “-” to adjust the hour value.
4. Press the  button again so that the other two numerical digits on the DISPLAY begin to flash.
5. Turn the SET TIME KNOB towards “+” and “-” to adjust the minute value.
6. Press the  button again to confirm.
7. When the set time has elapsed, the text END appears on the DISPLAY, the oven will stop cooking and a buzzer sounds.
- For example: it is 9:00 a.m. and a duration of 1 hour and 15 minutes is programmed, while the end time is set to 12:30. The programme will start automatically at 11:15 a.m.

Programming has been completed when the  and  icons light up. The DISPLAY shows the cooking end time and the cooking duration alternately. To cancel programming, turn the SELECTOR knob to the “0” position.

Practical cooking advice

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

! In the ROTISSERIE cooking mode, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

MULTILEVEL

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

PIZZA

- Use a lightweight aluminium pizza pan. Place it on the rack provided.
For a crispy crust, do not use the dripping pan as this extends the total cooking duration and prevents the crust from forming.
- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese on top of the pizza halfway through the cooking process.

Oven cooking advice table

GB

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





	DISHES	EXAMPLES	FUNCTION	TEMPERATURE	SUPPORT
MEAT	Spit-roast poultry	chicken, young cockerel	Rotisserie	270 °C	rotisserie spit support
	Large braised cuts	whole braised leg, large capon or turkey, etc.	Multilevel	180°C (a third of the way through cooking, lower to 160°C)	meat on dripping pan (baste with cooking juices at regular intervals)
	Sautéed meat en cocotte, traditional dishes	beef bourguignon, rabbit cacciatora, veal Marengo, lamb stew, Basque chicken, etc. Hotpot, terrine, etc.	Conventional oven	190 °C	casserole dish on dripping pan
	Grilled meat	grilled steak, chops, sausages, kebabs, chicken drumsticks, etc.	Grill	200 °C	on grill (shelf level depends on thickness of fish)
	Meat with a crust	beef Wellington, leg with a crust, etc.	Multilevel	200 °C	on dripping pan (for large cuts, lower to 160 °C after the pastry has cooked)
	Salt-crusted dishes	salt-crusted poultry, etc.	Multilevel	240 °C	meat on dripping pan or tray on dripping pan
FISH	Grilled fish and kebabs	sea bass, mackerel, sardines, mullet, tuna, etc.	Grill	180 °C	on grill (shelf level depends on thickness of fish)
	Whole (stuffed) fish	bream, carp, etc.	Multilevel	200 °C	on dripping pan
	Fish fillet (with wine or other liquid)	salmon, rock-fish, cod, sea bass, etc.	Conventional oven	200 °C	on dripping pan
	Baking in foil (“en papillote”)	sole, dab, scallops, etc.	Multilevel	200 °C	on dripping pan
	Fish with a crust (puff pastry or shortcrust pastry)	salmon, kebabs, etc.	Multilevel	200 °C	on dripping pan
	Soufflé	scallops, etc.	Multilevel	200 °C	cake tin on dripping pan
	Salt-crusted fish	sea bass, carp, etc.	Multilevel	240 °C	fish on dripping pan or tray on dripping pan

Oven cooking advice table

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

	DISHES	EXAMPLES	FUNCTION	TEMPERATURE	SUPPORT
VARIOUS	Yoghurt		Low temperature	40 °C	baking dish on dripping pan
	Dried foods	mushrooms, herbs, sliced fruit or vegetables, etc.	Low temperature	85 °C	on grill

Programmi di cottura automatici

	Mode	Cooking mode recommended for ...	EXAMPLES	SUPPORT	Dripping pan level	Cooking duration (minutes)	Oven at start
	Roast veal	Roast meats	Roast veal	dripping pan or tray	2	± 10	Cold
			Roast pork			between +10 and +25	
			Roast chicken			between +5 and +15	
			Leg of lamb			±10	
			Roast beef			between -20 and -5	
	Desserts	Sponge cake made with yoghurt and pound cake (with baking powder)	fruit-filled sponge cake made with yoghurt, marble cake, pound cake, etc.	cake tin on rack	2	45**	Cold
		Fruit tarts (shortcrust pastry or puff pastry, with or without flan filling)	apple tart, mirabelle plum tart, pear tart, etc.	cake tin on rack	2		
		Puff pastry	apple puffs, country-style tarts, pastries, etc.	on dripping pan	2		
		Desserts without yeast (clafoutis, almond pithivier, torta rustica, etc.)		on dripping pan	2		
	Pizza	Deep-pan pizza, focaccia (bread dough)			2	28**	Hot or cold
	Bread	***			2	55	Cold

* The cooking times listed above are intended as guidelines only and may be modified in accordance with personal tastes. Oven preheating times are set as standard and may not be modified manually.

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

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

General safety

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- When moving or positioning the appliance, always use the handles provided on the sides of the oven.
- Do not touch the appliance while barefoot or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- **Do not touch the heating elements or certain parts of the oven door when the appliance is in use; these parts become extremely hot. Keep children well away from the appliance.**
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for ventilation and heat dispersal must never be covered.
- Always grip the oven door handle in the centre: the ends may be hot.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use aluminium foil to line the bottom of the oven.
- Do not place flammable materials in the oven: if the appliance is switched on accidentally, the materials could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the “●”/“○” position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the appliance breaks down, under no circumstances should you attempt to perform the repairs yourself. Repairs carried out by inexperienced individuals 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

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

Respecting and conserving the environment

- You can help to reduce the peak load of the electricity supply network companies by using the oven in the hours between late afternoon and the early hours of the morning. The cooking mode programming options, the “delayed cooking” mode (see *Cooking modes*) and “delayed automatic cleaning” mode (see *Care and Maintenance*) in particular, enable the user to organise their time efficiently.
- Always keep the oven door closed when using the ROTISSERIE mode: this will achieve improved results while saving energy (approximately 10%).
- Check the door seals regularly and wipe them clean to ensure they are free of debris so that they adhere properly to the door, thus avoiding the dispersal of heat.

! This product complies with the requirements of the latest European Directive on the limitation of power consumption of the standby mode.

If no operations are carried out for a period of 2 minutes, the appliance automatically switches to the standby mode. The standby mode is visualised by the high luminosity “Watch Icon”.

As soon as interaction with the machine resumes, the system's operating mode is restored.

Care and maintenance

GB

Switching the appliance off

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

Cleaning the appliance

- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- The accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.

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

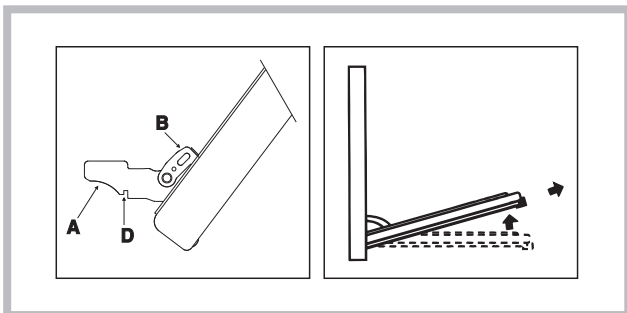
Cleaning the oven door

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.

- Open the door fully and lift up the two small levers "B";
- Now, when the door is closed slightly, it can be lifted out by removing hooks "A" as shown in figure.

To replace the door:

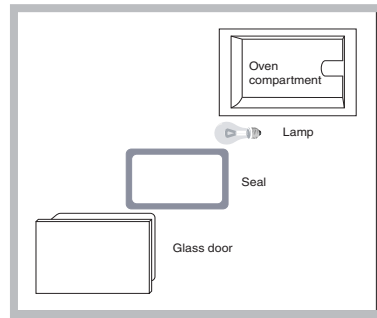
- With the door in an upright position, insert the 2 hooks "A" into the vents;
- Make sure that slot "D" is perfectly fastened to the edge of the vent (move the door forwards and backwards slightly);
- Keep the door completely open, shift the 2 levers "B" downwards, then close the door.



Inspecting the seals

Check the door seals around the oven at regular intervals. If the seals are damaged, please contact your nearest Service Centre (see Assistance). We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

Replacing the light bulb



To replace the oven light bulb:

1. Remove the glass cover using a screwdriver.
 2. Unscrew the light bulb and replace it with a similar one: Wattage 15 W, cap E 14.
- Replace the glass cover, making sure the seal is positioned correctly (see diagram).

Assistance

Warning:

The appliance is fitted with an automatic diagnostic system which detects any malfunctions. Malfunctions are signalled through messages of the following type: "F", followed by numbers. Call for technical assistance in the event of a malfunction.

! Never use the services of an unauthorised technician.

Please have the following information to hand:

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

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

IT

Italiano, 1

GB

English, 13

FR**Français, 25****ES**

Español, 37

PT

Portugues, 49

NL

Nederlands, 61

DE

Deutsch, 73

FP 955.1

Sommaire

FR

Installation, 26-27

Description de l'appareil, 28

Vue d'ensemble
Tableau de bord
Afficheur

Mise en marche et utilisation, 29-34

Régler l'horloge
Régler le minuteur
Utilisation du four
Programmes de cuisson manuels
Programmes de cuisson automatiques
Comment programmer une cuisson
Conseils de cuisson
Tableau de cuisson au four

Précautions et conseils, 35

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

Nettoyage et entretien, 36

Mise hors tension
Nettoyage de l'appareil
Nettoyage de la porte
Remplacement de l'ampoule d'éclairage
Assistance



Scholtès

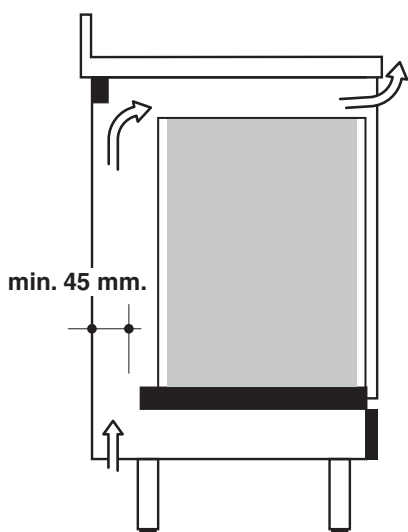
Installation

FR

Important: débranchez le four avant de procéder à toute opération de réglage, d'entretien etc.

Installation des fours à encastrer

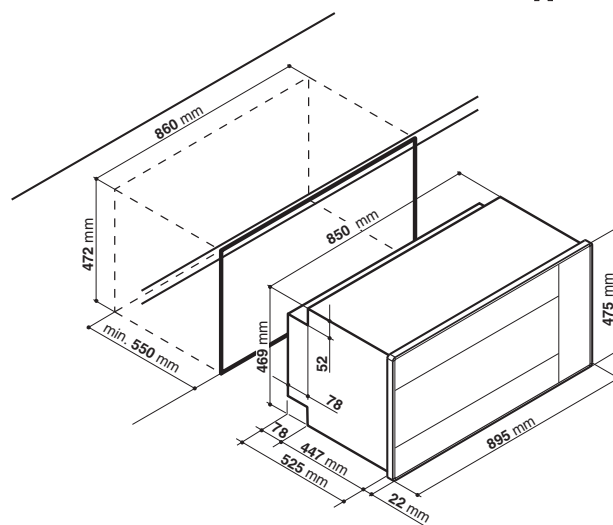
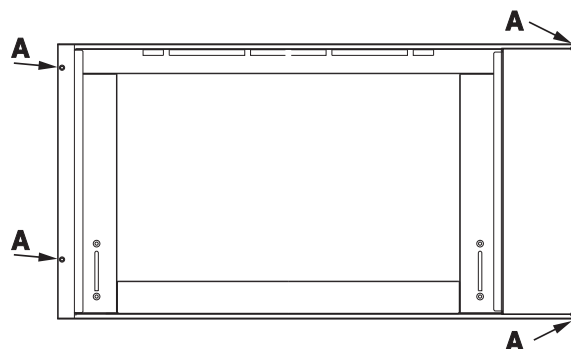
En vue du bon fonctionnement du four encastré, le meuble doit avoir des caractéristiques adéquates. La figure indique les dimensions du meuble pour l'encastrement sous-plan et en hauteur.



Pour avoir une bonne aération, il faut prévoir des prises d'air sur le devant, dans le bas et dans le haut du meuble, (entrée par le bas d'au moins 200 cm², sortie par le haut d'au moins 90 cm²). Les panneaux des meubles adjacents au four doivent être fabriqués dans un matériau résistant à la chaleur. En particulier, pour les meubles en bois plaqué, les colles devront résister à une température de 120°C. Conformément aux normes de sécurité, une fois l'appareil encastré, tout contact accidentel avec les composants électriques doit être impossible. Toutes les parties assurant la protection doivent être fixées de façon à ne pouvoir les enlever qu'à l'aide d'un outil.

Fixation

Introduisez l'appareil dans la niche ; ouvrez la porte du four et fixez le four au meuble à l'aide des 4 vis "A", en n'oubliant pas de placer entre le trou et la vis les entretoises fournies.



Raccordement électrique

Les fours munis d'un cordon d'alimentation tripolaire, sont prévus pour un fonctionnement à courant alternatif à la tension et à la fréquence d'alimentation indiquées sur la plaquette des caractéristiques (placée sur l'appareil) et dans le livret d'instructions. Le conducteur de terre du câble est jaune-vert.

Remplacement du câble

Utilisez un câble en caoutchouc du type H05RR-F ayant une section 3 x 1,5 mm²

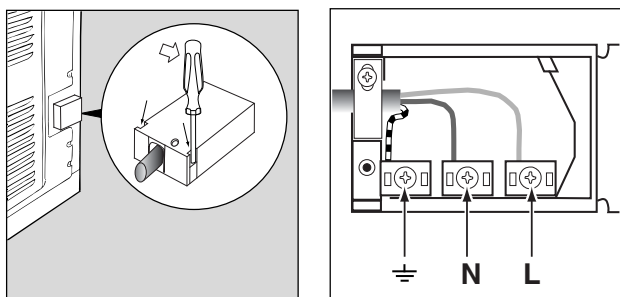
Le conducteur de mise à la terre jaune/vert devra être plus long de 2-3 cm par rapport aux autres conducteurs.

Ouverture du bornier :

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

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

- dévissez la vis du serre-câble de même que les trois vis des contacts L-N-
- fixez les fils sous les têtes de vis en respectant les couleurs: **Bleu (N) Marron (L) Jaune-Vert**
- fixez le câble d'alimentation dans le serre-câble correspondant et fermez le couvercle



Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

Montez sur le câble une fiche normalisée pour la charge indiquée sur la plaquette des caractéristiques; en cas de branchement direct au réseau, intercalez entre l'appareil et l'installation électrique un interrupteur omnipolaire ayant au moins 3 mm d'ouverture entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes applicables (l'interrupteur ne doit pas interrompre le fil de la terre).

Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, des températures dépassant de 50°C la température ambiante.

Avant de procéder au branchement, vérifiez que :

- La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que si ce dernier est correctement raccordé à une installation de mise à la terre conformément aux normes applicables en matière de sécurité électrique. Il est indispensable de vérifier si cette condition fondamentale de sécurité est bien remplie; en cas de doute, faites appel à un professionnel du secteur pour un contrôle minutieux de l'installation électrique. Le fabricant ne peut en aucun cas être considéré responsable des dommages pouvant survenir si l'installation de mise à la terre fait défaut.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez si les caractéristiques techniques reportées sur les étiquettes (apposées sur l'appareil et/ou sur l'emballage) correspondent bien à celles de votre installation électrique .
- Vérifiez si la charge électrique de l'installation et des prises de courant est apte à supporter la puissance maximum de l'appareil figurant sur la plaquette. En cas de doute, faites appel à un professionnel du secteur.
- En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, faites remplacer cette prise par une autre appropriée par un professionnel du secteur. Ce dernier devra aussi vérifier si la section des câbles de la prise est apte à supporter la puissance absorbée par l'appareil. En général, il vaut mieux n'utiliser ni adaptateurs, ni prises multiples ni rallonges. Si leur emploi s'avère indispensable, n'utilisez que des adaptateurs simples ou multiples et des rallonges

conformes aux normes de sécurité, tout en veillant à ne pas dépasser la limite de la charge électrique indiquée sur l'adaptateur simple ou sur les rallonges et la puissance max. indiquée sur l'adaptateur multiple.

- ! 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.**

Dimensions utiles du four: L 54cm; P 38cm; H 33cm

Volume utile du Maxifour: L. 68

Tension et fréquence d'alimentation:
220-240V /50Hz

Puissance Max: 2800 W





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/CEE et modifications successives.
- 1275/2008 stand-by/offmode.

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 :  Gratin

Description de l'appareil

FR

Vue d'ensemble

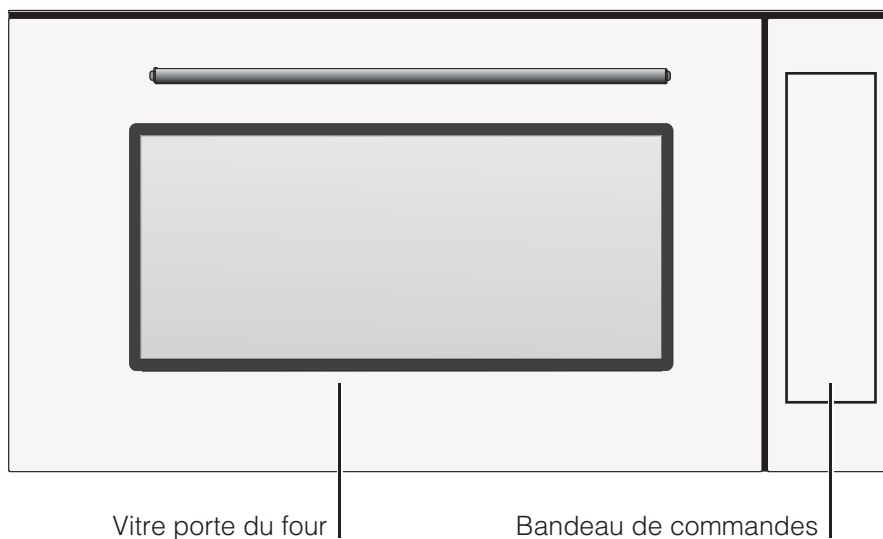
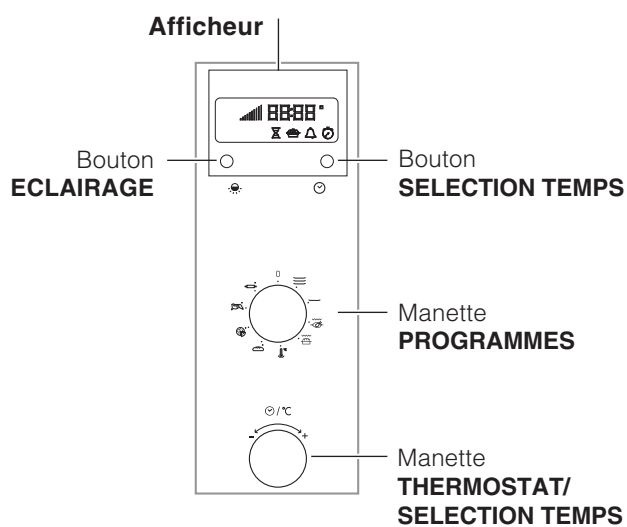
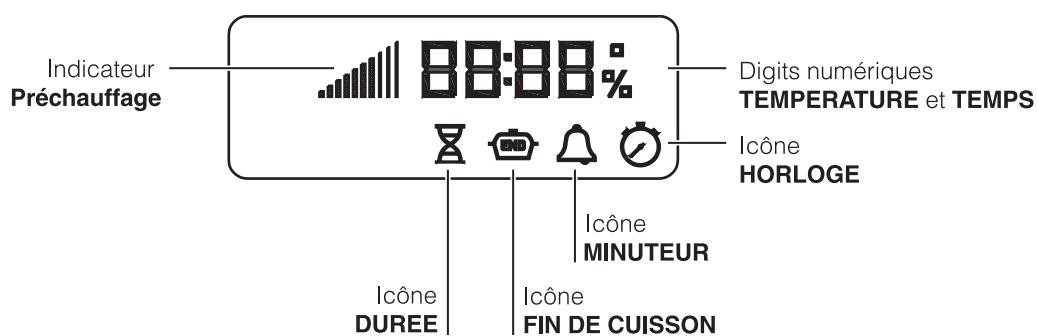


Tableau de bord







Afficheur



Mise en marche et utilisation




Régler l'horloge

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

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

Régler le minuteur

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

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

Utilisation du four


! 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.

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

! Il faut toujours enfourner les plats sur les grilles fournies avec l'appareil.

! Pour les cuissons de pâte levée, nous conseillons de ne pas ouvrir la porte pour éviter qu'elle ne retombe.

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

3. L'extinction de l'indicateur de préchauffage  et le déclenchement du signal sonore indiquent la fin du préchauffage: il est temps d'enfourner les plats.

4. En cours de cuisson, il est possible à tout moment de :

- modifier le programme de cuisson à l'aide du bouton PROGRAMMES;
- modifier la température à l'aide du bouton THERMOSTAT ;
- programmer la durée et l'heure de fin de cuisson (*voir programmes de cuisson*);
- stopper la cuisson en ramenant le bouton PROGRAMMES sur 0 ;

5. Possibilité de modifier la durée de cuisson (*voir Programmes de cuisson*).


6. En cas de coupure de courant, si la température du four n'est pas trop redescendue, un dispositif spécial fait repartir le programme à partir du moment où il a été interrompu. Les programmations en attente de démarrage ne sont par contre pas rétablies et doivent être reprogrammées dès rétablissement du courant.

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.

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

Éclairage du four

Four éteint, il s'allume dès ouverture de la porte du four ou par pression sur la touche .

Programmes de cuisson manuels

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

Programme **MULTINIVEAUX**

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

Programme **TRADITION**

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

Programme **TOURNEBROCHE**

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

Programme **GRATIN**

Mise en marche de la résistance de voûte et de la résistance circulaire ainsi que de la turbine. L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. L'idéal pour gratins, lasagnes, etc...
Cuisson porte du four fermée.

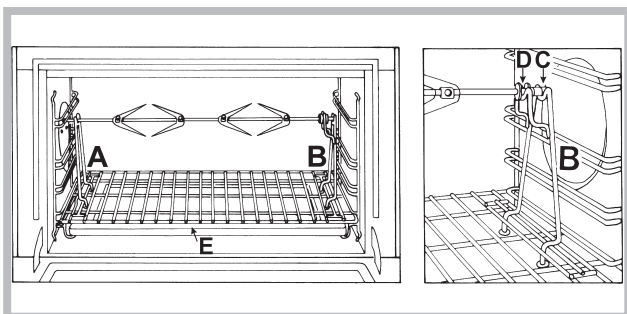
Programmes **BASSE TEMPÉRATURE**

Ce type de cuisson permet de faire lever les pâtes, de décongeler, de préparer du yaourt, de réchauffer plus ou moins rapidement et de cuire lentement à basse température. Températures sélectionnables : 40, 85, 120.

Tournebroche

Cet accessoire n'est à utiliser que pour les cuissons au grill. Procéder comme suit : enfiler la viande à cuire dans le sens de la longueur et la bloquer à l'aide des fourches réglables. Introduire les supports "A" et "B" dans les trous prévus sur la lèchefrite "E", poser l'extrémité de la broche dans son logement "C" et enfourner la grille sur le premier gradin du bas; engager à présent la broche dans le trou du tournebroche en déplaçant l'extrémité de la broche vers le logement "D" (*voir figure*). Brancher le tournebroche en amenant le sélecteur

PROGRAMMES sur ;



Programmes de cuisson automatiques

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

Programme **PAIN**

C'est la fonction idéale pour la cuisson du pain. Pour obtenir de meilleurs résultats, nous recommandons de suivre attentivement les conseils suivants :

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

Enfourner à froid. Si l'on désire enfourner à chaud, après une cuisson à haute température, l'afficheur visualisera le message "Hot" tant que le four n'aura pas atteint 40 °C. Enfourner alors le pain.

Recette du PAIN :


1 Plaque de 1000g Maxi. gradin du bas

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

Procédé :

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

utiliser de l'eau et du vinaigre.

- Enfourner à froid.
- Démarrer la cuisson  PAIN
- En fin de cuisson, laisser reposer les pains sur une grille jusqu'à ce qu'ils aient complètement refroidi.

Programme **PIZZA**


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

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

- suivre la recette à la lettre ;
 - le poids de la pâte doit être compris entre 500g et 700g.
 - huiler légèrement la lèchefrite ou les plats à four.
- Enfourner à froid. Si l'on désire enfourner à chaud, après une cuisson à haute température, l'afficheur visualisera le message "Hot" tant que le four n'aura pas atteint 120 °C. Enfourner alors la pizza.

Recette PIZZA :

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

- Levage à température ambiante : 1 heure ou fonction manuelle BASSE TEMPÉRATURE à 40 °C et laisser lever environ 30/45 minutes.
- Enfourner à froid.
- Démarrer la cuisson  PIZZA.

Programme **RÔTI DE VEAU**

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




Programme **GÂTEAUX**

Cette fonction est idéale pour la cuisson des gâteaux. Enfourner à froid. Il est aussi possible d'enfourner à chaud.

Comment programmer une cuisson





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



Programmer la durée de cuisson

1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche  jusqu'à ce que l'icône  et les trois chiffres de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
2. tourner le bouton SÉLECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" et régler la durée désirée ;
3. appuyer à nouveau sur la touche  pour confirmer ;
4. à expiration de la durée sélectionnée, l'AFFICHEUR affiche END, le four stoppe la cuisson et un signal sonore retentit.
 - Exemple : il est 9h00 et la durée programmée est de 1h15. Le programme s'arrête automatiquement à 10h15.

Programmer la fin d'une cuisson

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

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

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

Conseils de cuisson

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

! En cas de cuisson en mode TOURNEBROCHE, placer la lèche-frite au niveau 1 pour récupérer les jus et graisses de cuisson.

MULTINIVEAUX

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

PIZZA

- Utiliser un plat en aluminium léger et l'enfourner sur la grille du four.
En cas d'utilisation du plateau émaillé, le temps de cuisson sera plus long et la pizza beaucoup moins croustillante.
- Si les pizzas sont bien garnies, n'ajouter la mozzarella qu'à mi-cuisson.

Tableau de cuisson au four
FR

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





	PRÉPARATIONS	EXEMPLES	FONCTION	TEMPÉRATURE	SUPPORTS
LES VIANDES	Volailles à la broche	poulet, coqs	Tournebroche	270 °C	Berceau de t-broche
	grosses pièces braisées	jambon entier braisé, chapon ou dindon, etc.	Multiniveaux	180°C (à un tiers de la cuisson, réduire à 160°C)	viande sur lèche-frite, mouiller avec jus de cuisson à intervalles réguliers
	Sauté de viande en cocotte plats traditionnels	bœuf bourguignon, lapin sauté chasseur, sauté de veau Marengo, daube d'agneau, poulet basquaise, etc. bœckehof, terrines, etc.	Tradition	190 °C	cocotte sur lèche-frite
	Grillades	steaks, côtelettes, saucisses à griller, brochettes, cuisses de poulet, etc.	Barbecue	200 °C	sur grille (niveau selon l'épaisseur)
	Viandes en croûte	filet de bœuf Wellington, jambon en croûte, etc.	Multiniveaux	200 °C	sur lèche-frite (pour les grosses pièces, réduire à 160°C après cuisson de la croûte)
	Plats en croûte de sel	volailles en croûte de sel, etc.	Multiniveaux	240 °C	viandes sur lèche-frite ou plat sur lèche-frite
LES POISSONS	Poissons grillés et brochettes	bar, maquereau, sardine, rouget, thon, etc.	Barbecue	180 °C	sur grille (niveau selon l'épaisseur)
	Poissons entiers (farcis)	daurade, carpe, etc.	Multiniveaux	200 °C	sur lèche-frite
	Filets de poisson (avec ajout de vin ou autre liquide)	saumon, rascasse, morue, bar, etc.	Tradition	200 °C	sur lèche-frite
	Papillote	sole, limande, coquilles Saint-jacques, etc.	Multiniveaux	200 °C	sur lèche-frite
	Poisson en croûte (pâte feuilletée ou pâte brisée)	saumon, brochettes, etc.	Multiniveaux	200 °C	sur lèche-frite
	Soufflés	coquilles Saint-jacques, etc.	Multiniveaux	200 °C	moule sur lèche-frite
	Poissons en croûte de sel	bar, carpe, etc.	Multiniveaux	240 °C	poisson sur lèche-frite ou plat sur lèche-frite

Tableau de cuisson au four

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

	PRÉPARATIONS	EXEMPLES	FONCTION	TEMPÉRATURE	SUPPORTS
DIVERS	Yaourt		Basse température	40 °C	ramequin sur lèche-frite
	Aliments secs	champignons, fines herbes, fruits ou légumes en tranches, etc.	Basse température	85 °C	sur grille

Programmes de cuisson automatiques

	Fonction	Cuisson préconisée pour ...	EXEMPLES	SUPPORTS	Gradin plateau émaillé	Durée cuisson (minutes)	Enfournement
	Rôti de veau	Rôtis de viande	Rôti de veau	lèche-frite ou plat	2	± 10	Froid
			Rôti de porc			+10 à +25	
			Poulet rôti			+5 à +15	
			Gigot d'agneau			±10	
			Rôti de boeuf			Da -20 a -5	
	Gâteaux	Cake et 4/4 (avec levure chimique)	cake aux fruits, marbrés, 4/4, etc.	moule sur grille	2	45**	Froid
		Tartes aux fruits (pâte brisée ou pâte feuilletée, avec ou sans flan)	tartes aux pommes, mirabelles, poires, etc.	moule sur grille	2		
		Pâte feuilletée	chaussons aux pommes, gâteaux rustiques, terrines, etc.	sur lèche-frite	2		
		Gâteaux sans levure (clafoutis, pithiviers, feuilletés, gâteau rustique, etc.)		sur lèche-frite	2		
	Pizzas*	Pizzas à pâte épaisse, fougasses (pâte à pain)			2	28**	Chaud ou froid
	Pain	***			2	55	Froid

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

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

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

Sécurité générale

- 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 à l'abri, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Pour déplacer le four, se servir des poignées prévues à cet effet sur les côtés de l'appareil.
- Ne pas toucher à l'appareil pieds nus ou si les mains ou les pieds sont mouillés ou humides
- **Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. 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 de la porte peuvent devenir très chauds. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.**
- Éviter que le cordon d'alimentation d'autres électroménagers touche à des parties chaudes du four.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Toujours saisir la poignée en son milieu : elle risque d'être très chaude à ses extrémités.
- Utiliser toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir les plats du four.
- Ne jamais tapisser la sole du four de papier aluminium.
- Ne pas ranger de matériel inflammable à l'intérieur du four : si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Toujours s'assurer que les boutons sont bien dans la position "●"/"○" quand l'appareil n'est pas utilisé.
- Surtout ne pas tirer sur le cordon de l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuer aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayer en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Contacter le service d'Assistance (voir Assistance).
- Ne pas poser d'objets lourds sur la porte du four ouverte.

- Il n'est pas prévu que cet appareil soit utilisé par des personnes (enfants compris) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances indispensables, à moins qu'elles ne le fassent sous la surveillance de quelqu'un responsable de leur sécurité ou qu'elles aient été dûment formées sur l'utilisation de l'appareil.
- Éviter que les enfants ne jouent 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 : se conformer aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), prévoit que les électroménagers ne peuvent pas être traités comme des déchets solides urbains courants. Les appareils usagés doivent faire l'objet d'une collecte séparée pour optimiser le taux de récupération et de recyclage des matériaux qui les composent et empêcher tout danger pour la santé et pour l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est appliqué sur tous les produits pour rappeler qu'ils font l'objet d'une collecte sélective. Pour de plus amples renseignements sur la mise au rebut des électroménagers, les possesseurs peuvent s'adresser au service public prévu à cet effet ou aux commerçants.

Economies et respect de l'environnement

- Pour faire des économies d'électricité, utiliser autant que possible le four pendant les heures creuses. Les options de programmation des cuissons et plus particulièrement la "cuisson différée" (voir Programmes) et la "pyrolyse différée" (voir Nettoyage et entretien), permettent de s'organiser en ce sens.
- Pour toute cuisson au TOURNEBROCHE, nous recommandons de garder la porte du four fermée: les résultats obtenus sont meilleurs et la consommation d'énergie est moindre (environ 10% d'économie).
- Garder les joints propres et en bon état pour qu'ils adhèrent bien à la porte et ne causent pas de déperdition de chaleur.

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

Nettoyage et entretien

FR

Mise hors tension

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

Nettoyage de l'appareil

- Nettoyer l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre. Si les taches sont difficiles à enlever, utiliser des produits spéciaux. Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. Ne pas utiliser de poudres abrasives ni de produits corrosifs.
- Nettoyer l'enceinte après toute utilisation, quand le four est encore tiède. Utiliser de l'eau chaude et du détergent, rincer et essuyer avec un chiffon doux. Éviter tout produit abrasif.
- Les accessoires peuvent être lavés comme de la vaisselle courante, même au lave-vaisselle.

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

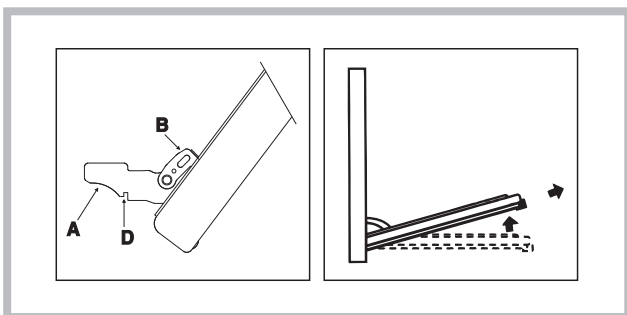
Nettoyage de la porte

Nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes, essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de racloirs métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre. Pour nettoyer plus à fond, vous pouvez déposer la porte du four :

- Ouvrez complètement la porte et soulevez les 2 leviers "B" (comme illustré figure);
- Fermez à présent partiellement la porte et soulevez-la en dégageant les crochets "A" comme illustré figure.

Pour remonter la porte:

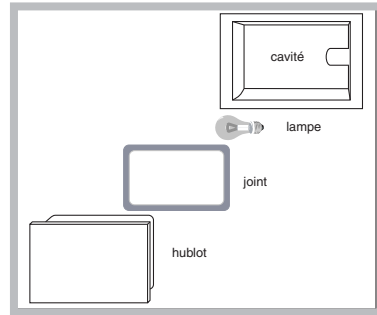
- Tenez la porte en position verticale, introduisez les 2 crochets "A" dans les fentes ;
- Vérifiez que l'encoche "D" soit bien insérée sur le bord de la fente (déplacez légèrement la porte en avant et en arrière);
- Porte complètement ouverte, décrochez les 2 leviers "B" vers le bas, puis fermez la porte.



Contrôle des joints

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

Remplacement de l'ampoule d'éclairage



Pour changer l'ampoule d'éclairage du four :

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

Assistance

Attention :

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

Contactez alors un service d'assistance technique.

! Ne jamais faire appel à des techniciens non agréés.

Lui indiquer :

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

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

IT

Italiano, 1

GB

English, 13

FR

Français, 25

ES

Español, 37

PT

Portugues, 49

NL

Nederlands, 61

DE

Deutsch, 73

FP 955.1

Sumario

Instalación, 38-39

Descripción del aparato, 40

Vista de conjunto
Panel de control
Pantalla

Puesta en funcionamiento y uso, 41-46

Programar el reloj
Programar el cuentaminutos
Uso del horno
Programas de cocción manuales
Programas de cocción automáticos
Programar la cocción
Consejos prácticos para cocinar
Tabla de cocción en el horno

Precauciones y consejos, 47

Seguridad general
Eliminación
Ahorrar y respetar el medio ambiente

Mantenimiento y cuidados, 48

Interrumpir el suministro de corriente eléctrica
Limpiar el aparato
Limpiar la puerta
Sustituir la bombilla
Asistencia

ES



Scholtès

Instalación

ES

Importante: cualquier intervención de regulación, mantenimiento etc. se debe realizar con el horno eléctricamente desconectado.

Instalación de los hornos empotrables

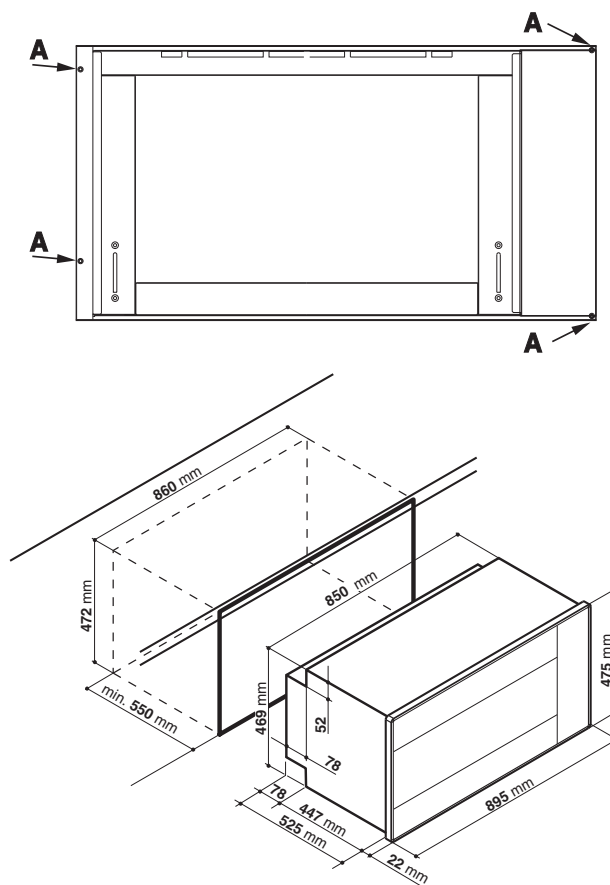
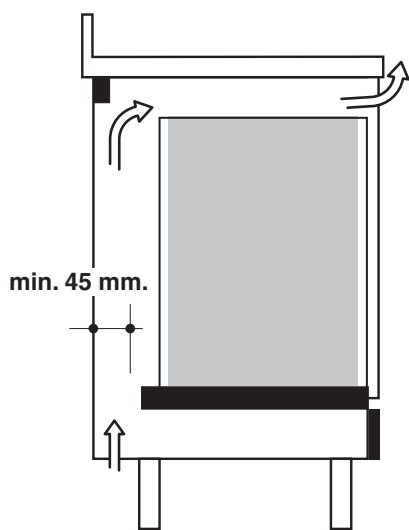
Para garantizar el correcto funcionamiento del aparato empotrable, es necesario que el mueble tenga características apropiadas. En la figura se indican las dimensiones del vano del mueble, en el empotrado bajo encimera y vertical.

Para facilitar un aireado eficaz por la zona delantera inferior y superior del mueble, se han de taladrar tomas de aire convenientes: (entrada por abajo de 200 cms² aprox.; una boca de salida por la parte superior de 90 cms² aprox.).

Los paneles de los muebles adyacentes al horno deberán ser de material resistente al calor. En particular, en el caso de muebles de madera revestida las colas deberán ser resistentes a la temperatura de 120 °C. De conformidad con las normas de seguridad, una vez empotrado el aparato, no deben resultar posibles, eventuales contactos con las paredes eléctricas. Todas las partes que aseguran la protección deben fijarse de tal modo que no sea posible quitarlas sin la ayuda de algún utensilio.

Clavado

Introduzca el equipo en el espacio correspondiente; abra la puerta del horno y fije el horno al mueble con los 4 tornillos "A", recordando colocar entre el orificio y el tornillo los separadores suministrados con el equipo.



Conexión eléctrica

Los hornos dotados de cable de alimentación tripolar, están predispuestos para el funcionamiento con corriente alterna, a la tensión y frecuencia de alimentación indicadas en la placa de características (colocada en el aparato) y en el manual de instrucciones. El conductor de toma de tierra del cable se distingue por los colores amarillo-verde.

Sustitución del cable

Utilice un cable de goma del tipo H05VV-F con una sección 3 x 1.5 mm².

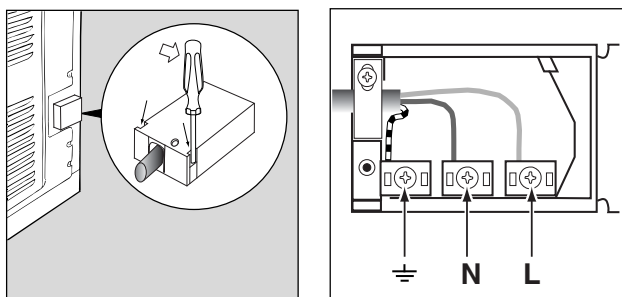
El conductor amarillo-verde tendrá que ser 2÷3 cm. más largo que los otros conductores.

Apertura del tablero de bornes:

- Con la ayuda de un destornillador, haga palanca en las lengüetas laterales de la tapa del tablero de bornes;
- Tirar y abrir la tapa del tablero de bornes.

Para la colocación del cable, realizar las siguientes operaciones:

- aflojar el tornillo de la mordaza de terminal de cable y los tres tornillos de los contactos L-N-
- fijar los cables debajo de las cabezas de los tornillos respetando los colores: **Azul (N) Marrón (L) Amarillo-Verde**
- fijar el cable de alimentación en el correspondiente sujetacable y cerrar la tapa.



Conexión del cable de alimentación a la red

Instalar, en el cable, un enchufe normalizado para la potencia indicada en la placa de características; en caso de conexión directa a la red, es necesario colocar entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm, adecuado a la potencia y conforme a las normas en vigencia (el cable a tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación debe colocarse de tal manera que, en ningún punto alcance una temperatura superior a 50°C con respecto a la temperatura ambiente.

Antes de efectuar la conexión comprobar que:

- La seguridad eléctrica de este aparato se garantiza sólo cuando el mismo resulte correctamente conectado a una eficiente instalación de conexión a tierra conforme a lo previsto por las normas de seguridad eléctrica. Es necesario verificar este fundamental requisito de seguridad y, en caso de duda, solicitar un control cuidadoso de la instalación por parte de personal profesionalmente especializado. El fabricante no puede ser considerado responsable por los eventuales daños causados por la falta de conexión a tierra de la instalación.
- Antes de conectar el aparato, comprobar que los datos de la placa de características (ubicada en el aparato y/o en el embalaje) correspondan a los de la red de distribución eléctrica y gas.
- Comprobar que la capacidad eléctrica de la instalación y la de los tomas de corriente resulten adecuadas a la potencia máxima del aparato indicada en la placa de características. En caso de duda, dirigirse a personal profesionalmente especializado.
- En caso de incompatibilidad entre el toma de corriente y el enchufe del aparato, llamar a personal técnico para reemplazar el toma con otro adecuado. El técnico, en particular, deberá también comprobar que la sección de los cables del toma de corriente resulte adecuada a la potencia absorbida por el aparato. En general, no es aconsejable el uso de adaptadores, tomas múltiples y/o extensiones. Si su uso fuera indispensable es necesario utilizar solamente adaptadores simples o múltiples y prolongaciones conformes a las normas vigentes de seguridad, teniendo cuidado de no superar el límite de capacidad

de corriente marcado en el adaptador simple y en las prolongaciones, y el de máxima potencia marcado en el adaptador múltiple.

- ! Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.
- ! El cable no debe doblarse ni comprimirse.
- ! 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.**

Dimensiones útiles del horno:

ancho	54cm
profundidad	38cm
altura	33cm

Volumen útil del Maxihorno: L. 68

Tensión y frecuencia de alimentación: 220-240V/
50Hz

Potencia Max: 2800W



Estos aparatos han sido construidos de conformidad con las siguientes Normas Comunitarias:

- 2006/95/CEE del 12/12/06 (Baja Tensión) y sucesivas modificaciones;
 - 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilidad Electromagnética) y sucesivas modificaciones;
 - 93/68/CEE del 22/07/93 y sucesivas modificaciones.
 - 2002/96/CEE y sucesivas modificaciones.
 - 1275/2008 stand-by/offmode.
-

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

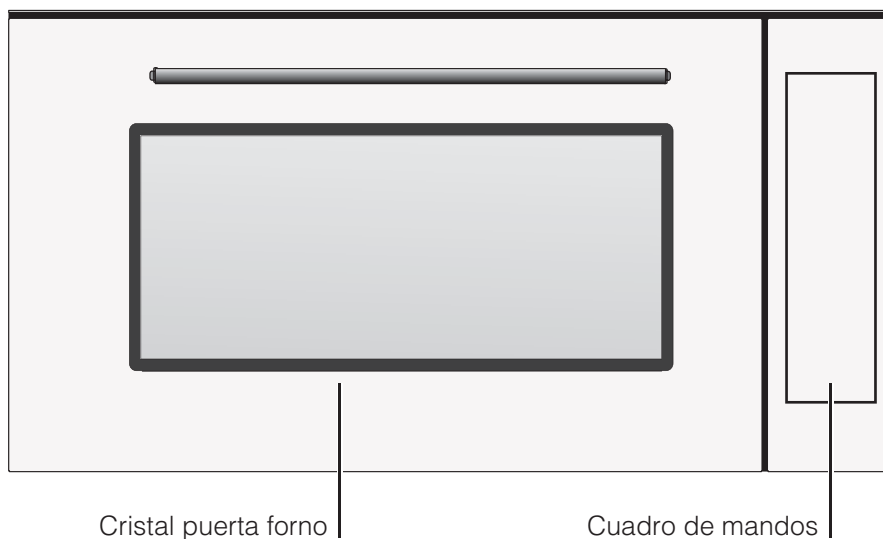
Clase Consumo de energía para funcionamiento por convección Forzada - función de calentamiento:

GRATINADO.

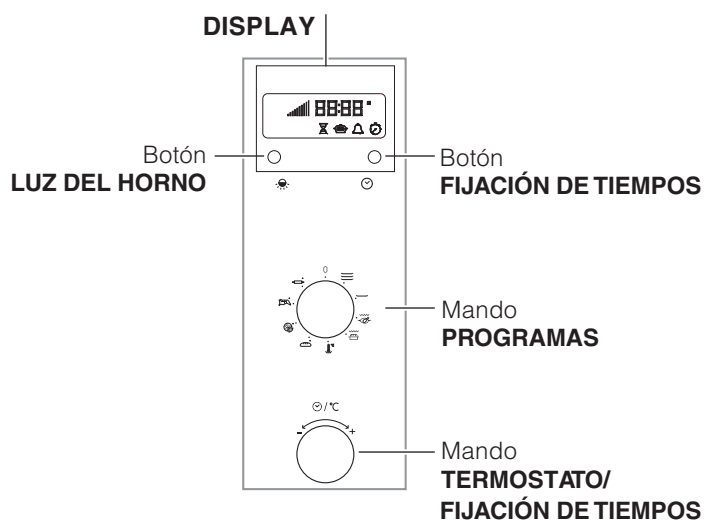
Descripción del aparato

ES

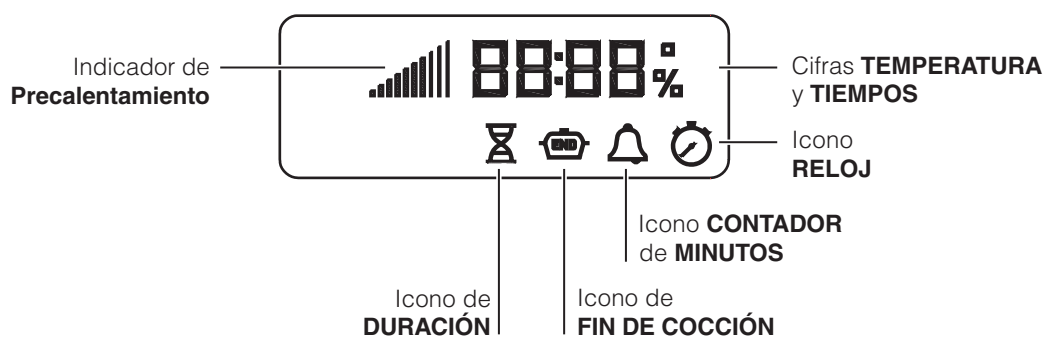
Vista de conjunto



Panel de control







Pantalla



Puesta en funcionamiento y uso




Programar el reloj

! Se puede realizar con el horno encendido o apagado, pero no, si se ha programado el final de una cocción.

1. Presione varias veces el botón  hasta que centelleen el icono  y los dos primeros números en la PANTALLA;
2. gire el mando de FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia “+” y “-” para programar la hora;
3. presione de nuevo el botón  hasta que centelleen los otros dos números en la PANTALLA;
4. gire el mando FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia “+” y “-” para programar los minutos;
5. pulse nuevamente el botón  para confirmar las operaciones realizadas.

Programar el cuentaminutos

! Esta función no interrumpe la cocción y prescinde del uso del horno; permite sólo accionar la señal sonora cuando se cumplen los minutos fijados.

1. Presione varias veces el botón  hasta que centelleen el icono  y las tres cifras en la PANTALLA;
2. gire el mando FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia “+” y “-” para programar los minutos;
3. pulse nuevamente el botón  para confirmar las operaciones realizadas.
Continuará la visualización de la cuenta al revés, al final de la cual se accionará la señal sonora.

Uso del horno

! 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 y airee el ambiente en el que se encuentra. El olor que se advierte se debe a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el horno.

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


! Coloque siempre los recipientes de cocción sobre las rejillas suministradas con el aparato.

! Si dentro de la programación de cocción se prevé una subida de masa, se recomienda no abrir la puerta para evitar alterar el resultado.

1. Seleccione el programa de cocción deseado girando el mando PROGRAMAS.
2. El horno entra en la fase de precalentamiento, el indicador de precalentamiento se iluminará.

Es posible modificar la temperatura girando el mando TERMOSTATO.

3. Cuando se apaga el indicador de

precalentamiento  y se escucha una señal sonora, el precalentamiento ha finalizado: introduzca los alimentos.

4. Durante la cocción es posible:

- modificar el programa de cocción con el mando PROGRAMAS;

- modificar la temperatura con el mando TERMOSTATO;

- programar la duración y la hora de finalización de la cocción (*ver programas de cocción*);

- interrumpir la cocción llevando el mando PROGRAMAS hasta la posición “0”.

5. Es posible modificar la duración de la cocción (*ver programas de cocción*).


6. El aparato posee un sistema que, cuando se interrumpe la corriente eléctrica y 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.

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 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 o pulsando el botón .

Programas de cocción manuales

! Todos los programas de cocción tienen una temperatura de cocción prefijada. La misma se puede regular manualmente eligiendo un valor entre 30°C y 300°C (cuando es posible).

Programa **MULTINIVEL**

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

 Programa **TRADICIONAL**

Con esta cocción tradicional es mejor utilizar un solo nivel.

 Programa **GRILL-ASADOR ROTATIVO**

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

 Programa **GRATINADO**

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

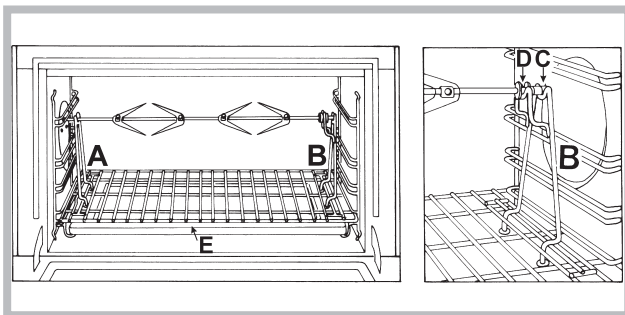
 Programas **BAJA TEMPERATURA**

Este tipo de cocción permite leudar, descongelar, preparar yogurt, calentar más o menos rápidamente y cocinar lentamente a baja temperatura. Las temperaturas que se pueden seleccionar son: 40, 85, 120 °C.

El asador automático

Este accesorio se debe utilizar exclusivamente para cocinar a la parrilla. Proceda de la siguiente manera: inserte la carne que debe cocinar en la varilla transversal, en sentido longitudinal, bloqueándola con los correspondientes tenedores regulables. Introduzca los soportes "A" y "B" en los orificios presentes en la grasería "E", apoye la ranura de la varilla en el asiento "C" y coloque la parrilla en la primera guía más baja del horno; inserte ahora la varilla en el orificio del asador automático, llevando hacia adelante la ranura en el asiento "D" (ver figuras). Accione el asador automático

seleccionando con el mando PROGRAMAS ;



Programas de cocción automáticos

! La **temperatura** y la **duración de la cocción** están **preestablecidas** por el sistema **C.O.P.® (Cocción Óptima Programada)** que garantiza automáticamente un resultado perfecto. La cocción se interrumpe automáticamente y el horno avisa cuando la comida está lista. La duración de la cocción se puede modificar unos minutos, como se describe a continuación para cada función.

 Programa **PAN**

Utilice esta función para cocinar pan. Para obtener los mejores resultados, le aconsejamos seguir atentamente las siguientes indicaciones:

- seguir los pasos de la receta;
- respete el **peso máximo** por grasería;
- **no olvide colocar 1 dl de agua fría en la grasería en la posición 5;**

Coloque en el horno cuando está frío. Si se desea enhornar con el horno caliente, después de otra cocción a alta temperatura, la pantalla mostrará la palabra "Hot" hasta que la temperatura del horno alcance los 40°. En ese momento, será posible enhornar el pan.

Receta para el PAN :


1 Grasería de 1000g como máximo, Nivel bajo

Receta para 1000g de masa: 600g de Harina, 360g de Agua, 11g 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, coloque la masa en una ensaladera y cúbrala con una película transparente para evitar que la superficie de la misma se seque. Coloque la ensaladera en el horno con la función manual **BAJA TEMPERATURA** en 40°C y deje que leude durante 1 hora aproximadamente (el volumen de la masa debe crecer hasta el doble).
- Divida la bola para obtener varios panes.
- Colóquelos en la grasería sobre papel para horno.
- Eche harina sobre los panes.
- Realice cortes en los panes.
- **no olvide colocar 1 dl de agua fría en la grasería en la posición 5.** Para la limpieza, se

aconseja el uso de agua y vinagre.

- 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**

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

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

- seguir los pasos de la receta;
- el peso de la masa debe ser de 500g a 700g.
- unte ligeramente la grasera y las bandejas.

Coloque en el horno cuando está frío. Si se desea enhornar con el horno caliente, después de otra cocción a alta temperatura, la pantalla mostrará la palabra "Hot" hasta que la temperatura del horno alcance los 120°. En ese momento, será posible enhornar la pizza.

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)

- Subida de masa a temperatura ambiente: 1 hora o función manual BAJA TEMPERATURA a 40° dejando leudar durante 30/45 minutos.
- Coloque en el horno cuando está frío.

- Ponga en marcha el programa de cocción  PIZZA

Programa **ASADO DE VACA**

Utilice esta función para cocinar carnes de ternera, vaca, cerdo y cordero. Coloque en el horno cuando está frío. También se puede hacerlo cuando está caliente.




Programa **DULCES**

Esta función es ideal para la cocción de dulces. Coloque en el horno cuando está frío. También se puede hacerlo cuando está caliente.

Programar la cocción





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



Programar la duración de la cocción

1. Presione varias veces el botón  hasta que centelleen el icono  y las tres cifras en la PANTALLA;
 2. gire el mando de FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia "+" y "-" para regular el tiempo deseado;
 3. presione nuevamente el botón  para confirmar las operaciones realizadas;
 4. una vez cumplido ese tiempo, en la PANTALLA aparecerá la palabra END, la cocción finalizará y se emitirá 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 el final de una cocción

! La programación del final de una cocción es posible sólo después de haber fijado la duración de la cocción.

1. Siga el procedimiento de 1 a 3 descrito para la duración;
 2. luego presione el botón  hasta que centelleen el icono  y las dos cifras en la PANTALLA;
 3. gire el mando de FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia "+" y "-" para regular la hora;
 4. presione de nuevo el botón  hasta que centelleen los otros dos números en la PANTALLA;
 5. gire el mando FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia "+" y "-" para regular los minutos;
 6. presione nuevamente el botón  para confirmar las operaciones realizadas;
 7. una vez cumplido ese tiempo, en la PANTALLA aparecerá la palabra END, la cocción finalizará y se emitirá 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 iconos  y  encendidos indican que se ha realizado una programación. En la PANTALLA se visualizan alternativamente la hora de finalización de la cocción y la duración.

Para anular una programación, gire el mando PROGRAMAS hasta la posición "0".

Consejos prácticos para cocinar

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

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

MULTINIVEL

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

PIZZA

- Utilice una bandeja para pizza de aluminio liviano apoyándola sobre la parrilla suministrada con el horno.
Utilizando la grasera aumenta el tiempo de cocción y difícilmente se obtiene una pizza crocante.
- En el caso de pizzas muy condimentadas, es aconsejable colocar la mozzarella (queso típico de Italia) en la mitad de la cocción.

Tabla de cocción en el horno

ES

	COMIDAS	EJEMPLOS	FUNCIÓN	TEMPERATURA	SOPORTES
PRIMEROS	Plum-cake salados	Plum-cake de aceitunas, de atún, etc.	Pasteles o Multinivel	160 °C	Tortera sobre grasera
	Tortas rústicas	Tortas rústicas de queso, pastel de salmón	Pasteles o Multinivel	200 °C	Sobre grasera
	Tarrinas	Tarrinas de pescado, carne, verdura, paté, etc.	Tradicional	160 °C	Molde de tarrina en grasera (baño María con agua caliente)
	Cazuela	Pasteles de hígado de ave, puré de salmón, huevo en cocotte, etc.	Tradicional	160 °C	Cazuela sobre grasera (baño María con agua caliente)
	Soufflé	Soufflé de queso, de verduras, de pescado, etc.	Multinivel	200 °C	Tortera sobre grasera
LEGUMBRES	Verduras rellenas	Patatas, tomates, calabacines, repollos, etc.	Multinivel	200 °C	Sobre grasera o tortera sobre grasera
	Verduras asadas en cocotte	Lechuga, zanahorias al azafrán, escorzonera, etc.	Tradicional	200 °C	Cocotte sobre grasera
	Flan	Flan de hongos, buñuelos de verdura, etc.	Tradicional	160 °C	Cazuela o tortera sobre grasera (baño María con agua caliente)
	Tarrinas	Tarrinas de verdura	Tradicional	160 °C	Tortera sobre grasera (baño María con agua caliente)
	Soufflé	Soufflé de espárragos, de tomate, etc.	Multinivel	200 °C	Tortera sobre grasera
	Alimentos empanados	Pastel de verduras, etc.	Multinivel	200 °C	Sobre grasera
	Papillote	Trufas, etc.	Multinivel	200 °C	Papillote sobre grasera
	Arroz	Pilaf	Tradicional	180 °C	Bandeja sobre grasera





	COMIDAS	EJEMPLOS	FUNCIÓN	TEMPERATURA	SOPORTES
LAS CARNES	Aves asadas en broquetas	Pollo, gallito	Asador rotativo	270 °C	Soporte para asador rotativo
	Grandes trozos asados	Pernil entero asado, capón o pavo grande, etc.	Multinivel	180 °C (en la tercera parte de la cocción disminuir a 160°C)	Carne en grasera, bañar en intervalos regulares con el líquido de la cocción
	Sauté de carne en cocotte comidas tradicionales	Vaca bourguignon, conejo a la cazadora, sauté de ternera Marengo, guiso de cordero, pollo a la vasca, etc. Backenhof, tarrinas, etc.	Tradicional	190 °C	Cocotte sobre grasera
	Asados	Bistecs, chuletas, salchichas para asar, brochetas, muslos de pollo, etc.	Barbacoa	200 °C	En parrilla (nivel en función del espesor)
	Carnes empanadas	Filete de vaca Wellington, pernil empanado, etc.	Multinivel	200 °C	Sobre grasera (para piezas grandes disminuir a 160 °C después de la cocción de la pasta)
	Comidas a la sal	Aves a la sal, etc.	Multinivel	240 °C	Carne sobre grasera o bandeja sobre grasera
LOS PESCADOS	Pescados asados o en broquetas	Lubina, caballa, sardina, salmonete, atún, etc.	Barbacoa	180 °C	En parrilla (nivel en función del espesor)
	Pescados enteros (rellenos)	Dorada, carpa, etc.	Multinivel	200 °C	Sobre grasera
	Filetes de pescado (con agregado de vino u otro líquido)	Salmón, gallineta nórdica, lubina, etc.	Tradicional	200 °C	Sobre grasera
	Papillote	Lenguados, limanda, conchas de saint jacques, etc.	Multinivel	200 °C	Sobre grasera
	Pescados envueltos (hojaldre o pasta flora)	Salmón, brochetas, etc.	Multinivel	200 °C	Sobre grasera
	Soufflé	Conchas de saint jacques, etc.	Multinivel	200 °C	Tortera sobre grasera
Pescados a la sal	Lubina, carpa, etc.	Multinivel	240 °C	Pescado sobre grasera o bandeja sobre grasera	

Tabla de cocción en el horno

	COMIDAS	EJEMPLOS	FUNCIÓN	TEMPERATURA	SOPORTES
PASTELERÍA	Bizcochos (sin levadura)	Bizcochuelo, bizcochos de Saboya, bizcochos arrollados, Brownie,	Pasteles o Multinivel	200 °C	Tortera sobre grasera
	Tortas de queso blanco			200 °C	Tortera sobre grasera
	Tartas de masa leudada	Tartas de azúcar, bollería a la fruta		180 °C	Tortera sobre grasera
	Cocción de bases para tartas (pasta sablée)	Tartas de fruta cruda (fresas, frambuesas, etc.)		180 °C	Tortera sobre grasera (alubias secas en pasta)
	Pasteles (hojaldre o pasta flora)	Pasteles de peras, etc.		220 °C	Tortera sobre grasera
	Petisús	Profiterol, pequeños petisús, petisús, paris brest, saint honoré, etc.		190 °C	Sobre grasera
	Pequeños pasteles (levadura natural)	Croissant, tartas de azúcar, bollos vacíos, pequeños savarin, etc.		180 °C	Sobre grasera
	Pasteles (levadura natural)	Kougloff, bollo, panettone, pan dulce,...		160 °C	Sobre grasera o tortera sobre grasera
PASTELES	Pasta de bizcochos	Bizcochos en moldes de papel, bizcochos a la cuchara, etc.	Pasteles o Multinivel	180 °C	Sobre grasera
	Pasta sablée	Bizcochos de pasta flora, bizcochos spritz, bizcochos secos, etc.		200 °C	Sobre grasera
	Hojaldre	Pasteles de hojaldre de diferentes tipos, etc.		200 °C	Sobre grasera
	Galletas "amaretti", bolitas de coco	Galletas "amaretti" de nuez de coco o de almendras		180 °C	Sobre grasera
	Pasta leudada	Mini-bollos, mini-croissant, etc.		180 °C	Sobre grasera
	Merengues blancos			170 °C	Sobre grasera
	Merengues tostados			110 °C	Sobre grasera
POSTRES	Flan	Flan a base de pan o bollos, flan de arroz	Pasteles o Multinivel	190 °C	Tortera sobre grasera
	Cremas y flanes, postres de sémola	Flan de vainilla, crema quemada, flan de chocolate, etc.		160 °C	Moldes o cazuela sobre grasera (baño María sobre grasera)
	Postres de arroz	Arroz a la condé, arroz emperatriz, etc.		180 °C	Tortera sobre grasera
	Soufflé	Soufflé de licor, soufflé de fruta, etc.		200 °C	Tortera sobre grasera
FRUTA	Fruta rellena o en papillote	Manzanas al horno, etc.	Multinivel	200 °C	Tortera o papillote sobre grasera

	COMIDAS	EJEMPLOS	FUNCIÓN	TEMPERATURA	SOPORTES
VARIOS	Yogurt		Baja temperatura	40 °C	cazuela sobre grasera
	Alimentos secos	Hongos, hierbas, fruta o verdura en lonchas, etc.	Baja temperatura	85 °C	sobre parrilla

Programas de cocción automáticos

	Función	Cocción recomendada para ...	EJEMPLOS	SOPORTES	Nivel grasera	Duración de la cocción (minutos)	Colocar en horno
	Asado de ternera	Asados de carne	Asado de ternera	Sobre grasera o bandeja	2	± 10	Frio
			Asado de cerdo			De +10 a +25	
			Pollo asado			De +5 a +15	
			Cordero asado			±10	
			Asado de vaca			De -20 a -5	
	Dolci	Pasteles y cuatro cuartos (con levadura química)	Pasteles de fruta, pasteles variados, cuatro cuartos, etc.	Tortera sobre parrilla	2	45**	Frio
		Tartas de fruta (hojaldre o pasta flora, con o sin flan)	Tartas de manzanas, de ciruelas, de peras, etc.	Tortera sobre parrilla	2		
		Hojaldre	Tortas rústicas, pasteles, pasteles rellenos de manzana, etc.	Sobre grasera	2		
		Dulces sin levadura (clafoutis, pastel pithivier de almendras, pastel rústico, etc.)		Sobre grasera	2		
	Pizzas	Pizzas altas, hogazas (masa de pan)			2	28**	Caliente o frío
	Pan	***			2	55	Frio

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

** La duración de una cocción automática se programa. Los valores de la tabla están referidos a valores de duración mínima y máxima que pueden ser modificados por el usuario cuando programa la duración.

*** Según la receta, añadir 100 gr de agua en la grasera.

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

Seguridad general

- El aparato ha sido fabricado para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- Para mover el aparato utilice siempre las manijas correspondientes ubicadas en los costados del horno.
- No toque el aparato descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- **El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual. 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.**
- **Mientras se utiliza el aparato, los elementos calentadores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Tenga cuidado de no tocarlos y mantenga a los niños alejados de ellos.**
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con partes calientes del horno.
- No obstruya las aberturas de ventilación y de eliminación del calor.
- Tome la manija de apertura de la puerta en el centro: en los costados podría estar caliente.
- Utilice siempre guantes para horno para introducir o extraer recipientes.
- No cubra el fondo del horno con hojas de aluminio.
- No coloque materiales inflamables en el horno: si el aparato se pone en funcionamiento inadvertidamente, podría incendiarse.
- Cuando el aparato no se utiliza, controle siempre que los mandos estén en la posición "●"/"○".
- 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 (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, por personas inexpertas o que no tengan familiaridad con

el producto, salvo que estén vigiladas por una persona responsable de su seguridad, o que hayan recibido instrucciones preliminares sobre el uso del aparato.

- Evite 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.
- La norma europea 2002/96/CE sobre la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), establece que los electrodomésticos no se deben eliminar de la misma manera que los desechos sólidos urbanos. Los aparatos en desuso se deben recoger separadamente para optimizar la tasa de recuperación y reciclaje de los materiales que los componen e impedir potenciales daños para la salud y el medio ambiente. El símbolo de la papelera tachada se encuentra en todos los productos para recordar la obligación de recolección separada. Para obtener mayor información sobre la correcta eliminación de electrodomésticos, los poseedores de los mismos podrán dirigirse al servicio público responsable o a los revendedores.

Ahorrar y respetar el medio ambiente

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

! 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 "Icono Reloj" con intensidad luminosa elevada.

Cuando el aparato se utiliza nuevamente, el sistema vuelve al modo operativo.

Mantenimiento y cuidados

ES

Interrumpir el suministro de corriente eléctrica

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

Limpiar el aparato

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

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

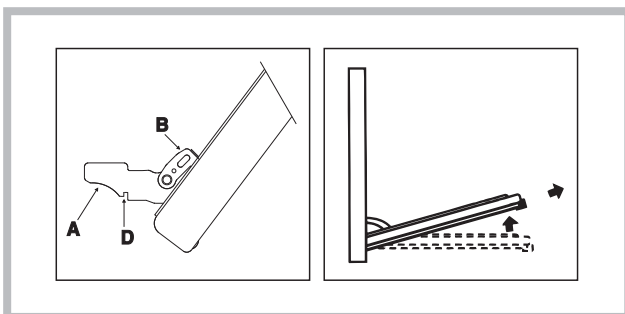
Limpiar la puerta

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

- Forzar la puerta hacia abajo y mantener ligeramente presionadas las dos palancas "B" de las dos bisagras simultáneamente, tal como se indica en la figura.
- Con las dos palancas "B" siempre presionadas, comenzar a cerrar la puerta hasta que se enganchen internamente con los dos ganchitos "D"; a continuación, manteniendo alzados los dos ganchitos inferiores "A", extraer la puerta tal como se indica en la figura.

Para volver a colocar la puerta:

- Con la puerta en posición vertical, insertar los dos ganchitos superiores "D" en las ranuras superiores; luego, bajar la puerta e insertar los dos ganchitos inferiores "A" en las ranuras inferiores.
- Asegurarse de que el alojamiento "D" esté enganchado perfectamente al borde de la ranura (mover ligeramente la puerta hacia adelante y hacia atrás).
- Forzar completamente la puerta hacia abajo y luego cerrarla.

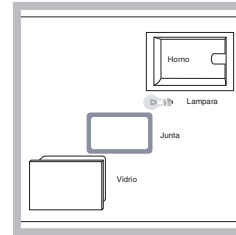


Controlar las juntas

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

Sustituir la bombilla

Para sustituir la bombilla de iluminación del horno:



- 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 colocando correctamente la junta (ver la figura).

Asistencia

Atención:

El aparato está dotado de un sistema de diagnóstico que permite detectar problemas de funcionamiento. Los mismos son comunicados en la pantalla mediante mensajes como: "F" seguido por números.

En esos casos es necesaria la intervención del servicio de asistencia técnica.

! Nunca solicite la asistencia de técnicos no autorizados.

Comunique:

- El tipo de anomalía;
- El modelo del aparato (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

Instruções para a utilização

FORNO

IT

Italiano, 1

GB

English, 13

FR

Français, 25

ES

Espanol, 37

PT

Portuges, 49

NL

Nederlands, 61

DE

Deutsch, 73

FP 955.1

Índice

PT

Instalação, 50-51

Descrição do aparelho, 52

Vista de conjunto
Painel de comandos
Visor

Início e utilização, 53-58

Regule o relógio
Programe o contador de minutos
Utilização do forno
Programas de cozedura manuais
Programas de cozedura automáticos
Programação da cozedura
Conselhos práticos para cozedura
Tabela de cozedura no forno

Precauções e conselhos, 59

Segurança geral
Eliminação
Economia e respeito do meio ambiente

Manutenção e cuidados, 60

Desligar a corrente eléctrica
Limpeza do aparelho
Limpeza da porta
Substituição da lâmpada
Assistência técnica



Scholtès

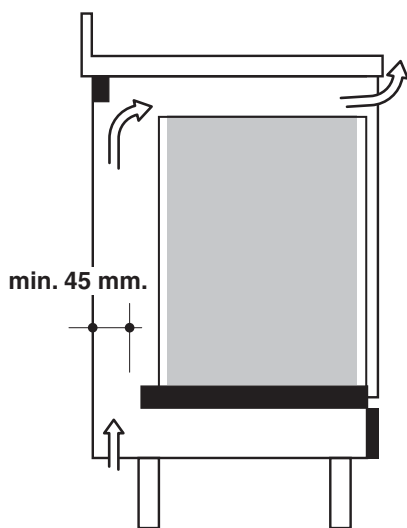
Instalação

PT

Importante: qualquer operação de regulação, manutenção etc., deve ser efectuada com o forno desligado da corrente eléctrica.

Instalação dos fornos de encaixe

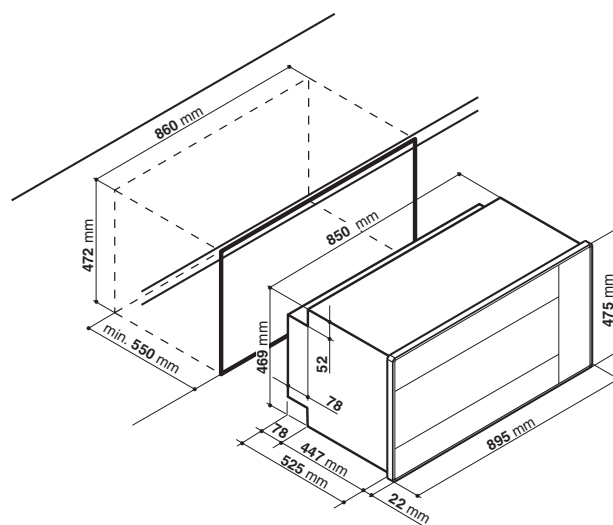
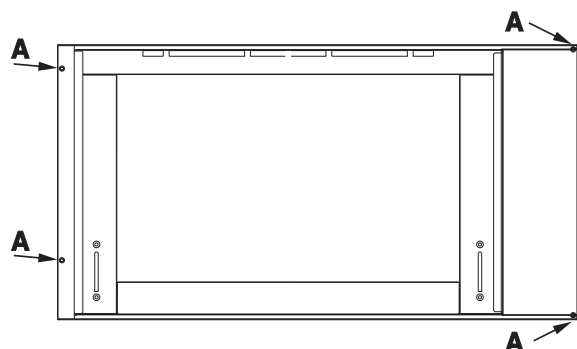
Para garantir um bom funcionamento do aparelho de encastrar é necessário que o móvel tenha as dimensões adequadas. Na figura estão indicadas as dimensões do vão do móvel, para inserção sob bancada ou a coluna.



Para obter uma ventilação eficiente na parte dianteira inferior e na parte superior do móvel, é necessário providenciar algumas entradas de ar, (uma entrada por baixo de 200 cm² no mínimo e uma saída por cima de 90 cm² no mínimo). Os painéis dos móveis adjacentes ao forno deverão ser de material resistente ao calor. Especialmente as colas dos móveis de madeira revestidos deverão ser resistentes a uma temperatura de 120 °C. Depois de o aparelho estar encastrado evitar contactos com as partes eléctricas conforme as normas de segurança. Todas as partes que garantem a protecção devem ser fixadas de modo a não poderem ser retiradas sem o auxílio de ferramenta.

Fixação

Introduza a aparelhagem no vão; abra a porta do forno e prenda o forno no móvel mediante os 4 parafusos "A", lembre-se de colocar as apropriadas anilhas fornecidas entre o furo e o parafuso.



Ligação eléctrica

Os fornos equipados com cabo de alimentação tripolar estão predispostos para funcionar com a tensão de corrente alternada e a frequência de alimentação indicadas na placa de características (situada no aparelho) e no manual de instruções. O condutor da ligação à terra é o cabo de cor verde-amarela.

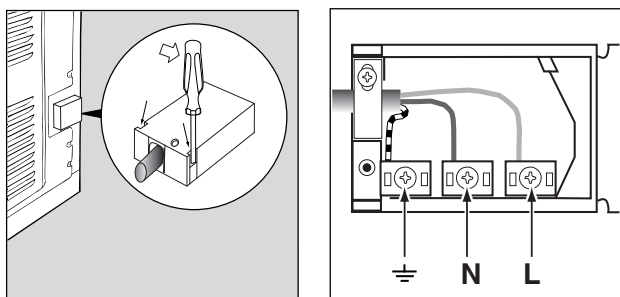
Substituição do cabo

Utilizar um cabo em borracha do tipo H05VV-F com uma secção 3 x 1,5 mm².

O condutor amarelo-verde, deverá ser mais comprido de 2÷3 cm, que os outros condutores.

Abertura da caixa de bornes:

- Utilize uma chave de fenda para fazer alavanca nas linguetas laterais da tampa da caixa de bornes;
- Puxe e abra a tampa da caixa de bornes. Para a instalação do cabo efectue as seguintes operações:
- desatarraxe o parafuso da braçadeira e os três parafusos dos contactos L-N-
- prenda os cabinhos embaixo das cabeças dos parafusos, respeite as cores: Azul (N) Marrom (L) Amarelo-Verde
- prenda o cabo de alimentação na apropriada braçadeira e feche a tampa.



Ligação do cabo de alimentação à rede

Monte uma ficha normalizada no cabo, apropriada à carga indicada na placa de características. Em caso de ligação directa à rede, é preciso interpor entre o aparelho e a rede um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm., dimensionado à carga e de acordo com as normas em vigor (o fio de terra não deve ser interrompido pelo interruptor). O cabo de alimentação deve estar colocado de modo a não atingir em ponto algum uma temperatura que ultrapasse temperatura ambiente de mais de 50°C. Antes de efectuar a ligação verificar se:

- A segurança eléctrica deste aparelho está assegurada somente quando o mesmo estiver ligado a uma instalação com contacto de terra eficiente, conforme as normas de segurança eléctrica em vigor. É necessário verificar este requisito fundamental de segurança e, em caso de dúvida, mandar efectuar um controle metucioso da instalação por pessoal profissionalmente qualificado. O fabricante não se responsabiliza por danos eventuais provocados pela falta de ligação à terra da instalação.
- Antes de ligar o aparelho assegure-se de que os dados da plaqueta (colocada sobre o aparelho e/ou na embalagem) coincidam com os da rede de distribuição eléctrica e de gás.
- Verifique se a capacidade eléctrica da instalação e das tomadas de corrente são apropriadas para a potência máxima do aparelho que está indicada na plaqueta. Em caso de dúvida dirija-se a pessoal profissionalmente qualificado.
- No caso de incompatibilidade entre a ficha do aparelho, mande um técnico profissionalmente qualificado trocar a ficha por outra de tipo adequado. Este técnico deverá também especificamente certificar-se que o diâmetro dos cabos da ficha seja idóneo para a potência absorvida pelo aparelho. Em geral é desaconselhável o uso de adaptadores, fichas múltiplas e/ou extensões. Se o uso de adaptadores for indispensável, use somente adaptadores simples ou múltiplos, e extensões conformes às normas de segurança em vigor, porém tome cuidado para não ultrapassar o limite de

capacidade da corrente, indicado no adaptador simples e nas extensões, nem o limite de potência máxima indicado no adaptador múltiplo.

! 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.

Dimensões úteis do forno:

largura	54cm
profundidade	38cm
altura	33cm

Volume útil do Maxiforno: L.68

Tensão e frequência de alimentação: 220-240V/50Hz

Potência Max: 2800W

ETIQUETA DE ENERGIA

Directiva 2002/40/CE acerca dos fornos eléctricos
Norma EN 50304

Consumo de energia com convecção Natural - função de aquecimento: Tradição;

Consumo de energia da declaração de Classe com convecção Forçada - função de aquecimento: Gratin



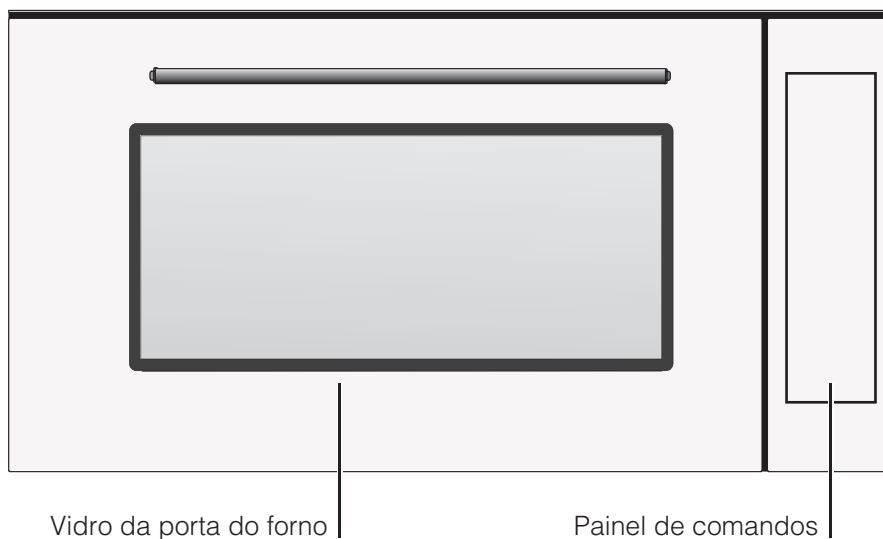
Este equipamento é conforme as seguintes normas comunitárias:

- 2006/95/CEE de 12/12/06 (baixa tensão) e modificações sucessivas;
- 2004/108/CEE de 15/12/04 (compatibilidade electromagnética) e modificações sucessivas;
- 93/68/CEE de 22/07/93 e modificações sucessivas.
- 2002/96/CEE e modificações sucessivas.
- 1275/2008 stand-by/offmode.

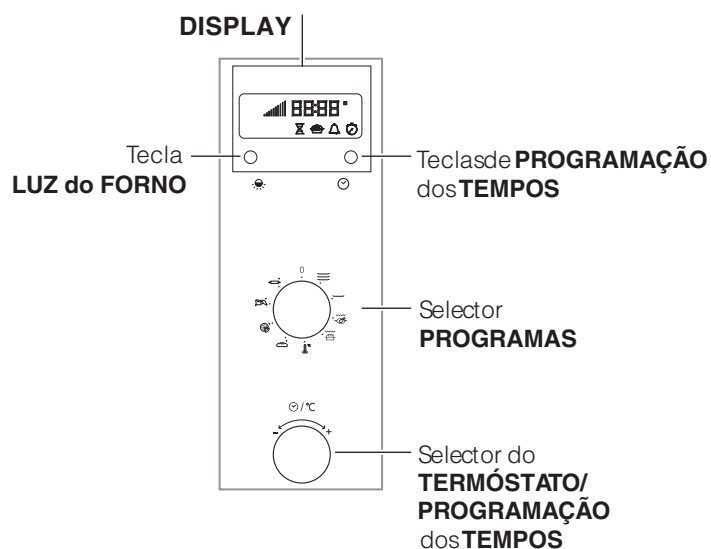
Descrição do aparelho

PT

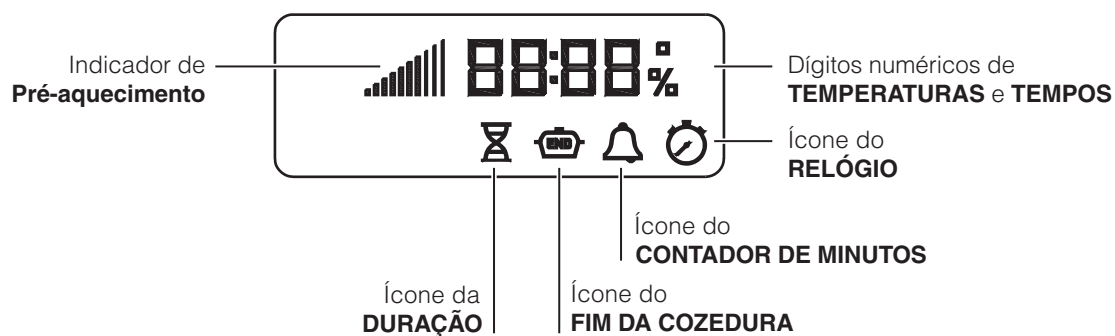
Vista de conjunto



Painel de comandos







Visor






Regule o relógio

! Pode-se configurar quando o forno estiver apagado ou mesmo quando estiver aceso, mas não programar o fim de uma cozedura.

1. Premir várias vezes a tecla  até o ícone  e os dois primeiros algarismos piscarem no VISOR;
2. rode o selector de CONFIGURAÇÃO de TEMPOS para “+” ou “-” para regular a hora;
3. pressione de novo a tecla  até os outros dois algarismos começarem a piscar no VISOR;
4. rode o selector de CONFIGURAÇÃO de TEMPOS para “+” ou “-” para regular os minutos;
5. pressione outra vez a tecla  para confirmar.

Programe o contador de minutos

! Esta função não interrompe a cozedura e prescinde do uso do forno; permite apenas accionar o sinal acústico quando terminarem os minutos programados.

1. Premir várias vezes a tecla  até o ícone  e os três algarismos piscarem no VISOR;
2. rode o selector de CONFIGURAÇÃO de TEMPOS para “+” ou “-” para regular os minutos;
3. pressione outra vez a tecla  para confirmar. Seguirá a visualização da contagem regressiva, ao fim da qual o aparelho emitirá um sinal acústico.

Utilização do forno

! Quando o acender pela primeira vez, aconselhamos de fazer funcionar o forno vazio pelo menos durante uma hora, com o termóstato 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.


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

! Coloque sempre os recipientes de cozedura sob as grelhas fornecidas.

! No caso de cozeduras para as quais é prevista a levedação, recomenda-se não abrir a porta do forno para não comprometer o resultado.

1. Para seleccionar o programa de cozedura que desejar, rode o selector dos PROGRAMAS.
2. O forno entrará na fase de pré-aquecimento, o indicador de pré-aquecimento acende-se.

É possível modificar a temperatura se rodar o selector do TERMÓSTATO.

3. Quando o indicador de pré-aquecimento  apagar-se e ouvir-se um sinal acústico, o pré-aquecimento terá terminado: colocar dentro os alimentos.

4. Durante a cozedura é sempre possível:

- modificar o programa de cozedura mediante o selector dos PROGRAMAS;

- modificar a temperatura mediante o selector do TERMOSTATO;

- programe a duração e a hora para terminar (veja o parágrafo “Programas de cozedura”).

- interromper a cozedura se recolocar o selector dos PROGRAMAS na posição “0”.

5. É possível mudar a duração da cozedura (veja os Programas de cozedura).

6. 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.

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 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 ou premir a tecla .

Programas de cozedura manuais

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

Programa de **MULTINÍVEL**

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

 Programa **TRADIÇÃO**

Com esta cozedura tradicional, é melhor utilizar um único tabuleiro.

 Programa de **GRILL-ESPETO ROTATIVO**

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

 Programa de **GRATIN**

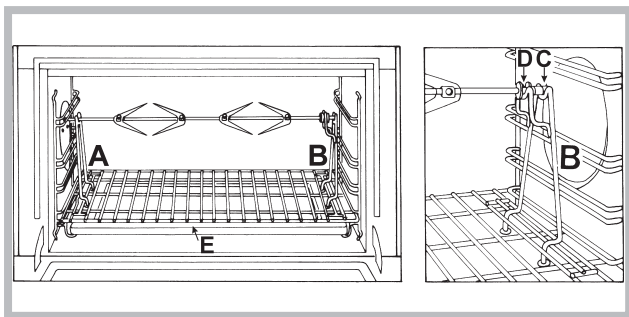
Ligam-se os elementos aquecedores superior e circular e entra em funcionamento a ventoinha. Une a irradiação térmica unidireccional com a circulação forçada do ar no interior do forno. Ideal para alimentos gratin, lasanhas, etc. Coza com a porta do forno fechada.

 Programas **BAIXA TEMPERATURA**

Este tipo de cozedura consente levedar, descongelar, preparar iogurte, aquecer mais ou menos rapidamente, cozer lentamente com baixa temperatura. As temperaturas seleccionáveis são: 40, 85, 120 °C.

Espeto rotativo

Este acessório deve ser utilizado exclusivamente para cozer com o grill. Proceder da seguinte maneira: enfie a carne a ser cozida na haste transversal, no sentido do seu comprimento e bloqueia-a com os grampos reguláveis. Coloque os suportes "A" e "B" nos furos predispostos na bandeja pingadeira "E", apoie o gargalo da haste na sede "C" e enfie a grade no primeiro trilho mais em baixo do forno; em seguida enfie a haste no furo do espeto rotativo, a levar o gargalo para a frente na sede "D" (veja as figuras). Para ligar o espeto rotativo coloque o selector dos PROGRAMAS em



Programas de cozedura automáticos

! A temperatura e a **duração da cozedura** podem ser **predefinidas** mediante o sistema **C.O.P.® (Cozedura Óptima Programada)** que automaticamente assegura um resultado perfeito. A cozedura interrompe-se automaticamente e o forno avisa quanto o alimento está cozido. A duração da cozedura pode ser modificada de alguns minutos, como especificado a seguir na descrição de cada função.

 Programa **PÃO**

Utilizar esta função para preparar o 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;**

Enfornar com o forno frio. Se desejar enfornar a quente, após uma cozedura que alcançou uma temperatura elevada, o visor visualizará a escrita "Hot" até quando a temperatura do forno alcançar os 40°C. A esta altura será possível enfornar o pão.


Receita para o PÃO:

1 Tabuleiro de recolha de 1000g Máx, prateleira baixa

Receita para 1000 g. de massa: 600 g. Farinha, 360 g. Água, 11 g. Sal, 25 g. lêvedo fresco (ou 2 envelopes de pó)

Procedimento:

- Misturar a farinha e o sal em um grande recipiente.
- Diluir o lêvedo na água levemente morna (aproximadamente 35 graus).
- Abra a farinha.
- Deite a mistura de água e lêvedo.
- Amasse até obter uma massa homogénea e pouco pegajosa, alisando-a com a palma da mão e dobrando-a sobre si mesma 10 minutos.
- Forme uma bola, coloque a massa numa tigela e cubra-a com uma película transparente para evitar que a superfície da massa se seque. Coloque a tigela no forno na função manual **BAIXA TEMPERATURA** a 40°C e deixe fermentar por aproximadamente uma hora (o volume da massa deve dobrar).
- Divida a bola para obter vários pães.
- Coloque-os no tabuleiro de recolha 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 com o forno frio.
- Iniciar a cozedura  PÃO
- No fim da cozedura, deixe repousar os pães sobre uma grelha até que esfriem completamente.

Programa **PIZZA**

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


- respeitar a receita;
- o peso da massa deve ser entre 500g e 700g.
- untar um pouco o tabuleiro de recolha e as formas.

Enfornar com o forno frio. Se desejar enfornar a quente, após uma cozedura que alcançou uma temperatura elevada, o visor visualizará a escrita "Hot" até quando a temperatura do forno alcançar os 120°C. A esta altura será possível enfornar a pizza.

Receita para PIZZA:

1 Tabuleiro de recolha, prateleira baixa, forno frio ou quente

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

- Levedação no ambiente: 1 hora ou função manual BAIXA TEMPERATURA a 40°C e deixar levedar por aproximadamente 30/45 minutos.
- Enfornar com o forno frio.
- Iniciar a cozedura  PIZZA

Programa **VITELA ASSADA**

Utilizar esta função para assar carne de vitela, novilho, porco, borrego. Enfornar com o forno frio. É também possível colocar os alimentos no forno já quente.




Programa **DOCES**

Esta função é ideal para cozer doces. Enfornar com o forno frio. É também possível colocar os alimentos no forno já quente.

Programação da cozedura





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



Programação da duração da cozedura

1. Premir várias vezes a tecla  até o ícone  e os três algarismos piscarem no VISOR;
2. gire o selector PROGRAMAÇÃO DOS TEMPOS em "+" e "-" para acertar o tempo desejado;
3. premir outra vez a tecla  para confirmar.
4. depois que terminar o prazo, no VISOR aparecerá escrito END e tocará um sinal acústico.
 - Exemplo: São 9:00 horas e é programada uma duração de cozedura de 1 hora e 15 minutos. O programa irá terminar automaticamente às 10:15.

Programar o fim de uma cozedura

! A programação do fim da cozedura é possível somente depois de ter definido uma duração para a cozedura.

1. Realize as operações de 1 a 3 descritas para a duração;
2. em seguida, prima várias vezes a tecla  até o ícone  e os dois primeiros algarismos piscarem no VISOR;
3. rode o selector de CONFIGURAÇÃO de TEMPOS para "+" ou "-" para regular a hora;
4. pressione de novo a tecla  até os outros dois algarismos começarem a piscar no VISOR;
5. rode o selector de CONFIGURAÇÃO de TEMPOS para "+" ou "-" para regular os minutos;
6. premir outra vez a tecla  para confirmar.
7. depois que terminar o prazo, no VISOR aparecerá escrito END e tocará um sinal acústico.
 - 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.

Os ícones  e  acesos indicam que foi efectuada uma programação. No VISOR são mostradas a hora de final de cozedura e a duração alternadas.

Para anular uma programação rodar o selector PROGRAMAS até a posição "0".

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

MULTINÍVEL

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

PIZZA

- Utilize uma forma de alumínio leve, apoie-a na grelha do forno.
Se utilizar o tabuleiro de recolha aumentará os tempos de cozedura e dificilmente será obtida uma pizza crocante.
- No caso de pizzas com muita cobertura é aconselhável colocar o queijo mozzarella na metade da cozedura.

Tabela de cozedura no forno

PT

	ALIMENTOS	EXEMPLOS	FUNÇÃO	TEMPERATURA	SUPORTES
ENTRADAS	Bolos salgados	bolo de azeitonas, de atum, etc.	Bolos ou multinível	160 °C	tarteira no tabuleiro de recolha
	Folhados	folhados de queijo, empada de salmão,...	Bolos ou multinível	200 °C	no tabuleiro de recolha
	Terrinas	terrinas de peixe, carne, legumes, foie gras, etc.	Tradição	160 °C	formas para terrinas no tabuleiro de recolha (banho-maria com água quente)
	Pastéis	pastéis de fígado de aves, puré de salmão, ovos em caçarola, etc.	Tradição	160 °C	forminhas no tabuleiro de recolha (banho-maria com água quente)
	Suflês	sufilé de queijo, de legumes, de peixe, etc.	Multinível	200 °C	tarteira no tabuleiro de recolha
LEGUMES	Legumes recheados	batatas, tomates, abobrinhas, couves, etc.	Multinível	200 °C	no tabuleiro de recolha tarteira no tabuleiro de recolha
	Legumes estufados na caçarola	alface, cenoura com açafrão, salsifis, etc.	Tradição	200 °C	caçarola no tabuleiro de recolha
	Flans	flan de cogumelos, filhós de legumes, etc.	Tradição	160 °C	forminhas ou tarteira no tabuleiro de recolha (banho-maria com água quente)
	Terrinas	terrinas de legumes	Tradição	160 °C	tarteira no tabuleiro de recolha (banho-maria com água quente)
	Suflês	sufilé de espargos, de tomate, etc.	Multinível	200 °C	tarteira no tabuleiro de recolha
	Panados	empada de legumes, etc.	Multinível	200 °C	no tabuleiro de recolha
	Papelotes	trufas, etc.	Multinível	200 °C	papelote no tabuleiro de recolha
	Arroz	Pilaf	Tradição	180 °C	travessa no tabuleiro de recolha





	PLATS	EXEMPLES	FONCTION	TEMPÉRATURE	SUPPORTS
CARNE	Carne de ave no espeto	frango, galo	Espeto rotativo	270 °C	suporte para espeto rotativo
	Peças grandes assadas na brasa	perna inteira assada, capão ou peru grande, etc.	Multinível	180 °C (a um terço da cozedura, diminuir para 160 °C)	carne na bandeja pingadeira, banhar em intervalos regulares com o molho da cozedura
	Carne salteada em caçarola e pratos tradicionais	novilho bourguignon, coelho à caçador, vitela Marengo salteada, estufado de borrego, frango à la basquaise, etc. backenhof, terrinas, etc.	Tradição	190 °C	caçarola na bandeja pingadeira
	Grelhados	bifes, costelas, salsichas para grelhar, espetadas, coxas de frango, etc.	Barbecue	200 °C	na grelha (tabuleiro em função da espessura)
	Carnes panadas	filete de novilho Wellington, coxa panada, etc.	Multinível	200 °C	Na bandeja pingadeira (para peças grandes, diminuir para 160 °C após a cozedura da massa)
	Panados de sal	carne de ave em panado de sal, etc.	Multinível	240 °C	carne no tabuleiro de recolha ou travessa no tabuleiro de recolha
PEIXE	Peixe na grelha e espetadas	robalo, carapau, sardinha, salmonete, atum, etc.	Barbecue	180 °C	na grelha (tabuleiro em função da espessura)
	Peixe inteiro (recheado)	dourada, carpa, etc.	Multinível	200 °C	Na bandeja pingadeira
	Filetes de peixe (com vinho ou outro líquido)	salmão, cantarilho, bacalhau, robalo, etc.	Tradição	200 °C	Na bandeja pingadeira
	Papelotes	solha, solha-limão, coquilles de saint-jacques, etc.	Multinível	200 °C	Na bandeja pingadeira
	Peixe panado (massa folhada ou massa quebrada)	salmão, espetada, etc.	Multinível	200 °C	Na bandeja pingadeira
	Suflês	coquilles de saint-jacques, etc.	Multinível	200 °C	tarteira na bandeja pingadeira
	Peixe panado de sal	robalo, carpa, etc.	Multinível	240 °C	peixe na bandeja pingadeira ou travessa na bandeja pingadeira

Tabela de cozedura no forno

	ALIMENTOS	EXEMPLOS	FUNÇÃO	TEMPERATURA	SUPORTES
PASTELARIA	Biscoitos (sem levedura)	pão de Espanha, biscoitos de champanhe, biscoitos enrolados, Brownies	Bolos ou multinível	200 °C	tarteira no tabuleiro de recolha
	Tartes de queijão			200 °C	tarteira no tabuleiro de recolha
	Tartes em massa levedada	tartes de açúcar, tartes de pão de brioche com fruta		180 °C	tarteira no tabuleiro de recolha
	Cozedura de bases para tartes (massa areada)	tartes de fruta crua (morangos, framboesas, etc.)		180 °C	tarteira no tabuleiro de recolha (feijões na massa)
	Pastéis (massa folhada ou massa quebrada)	pastéis de peras, etc.		220 °C	tarteira no tabuleiro de recolha
	Massa para bolos	profiteroles, bolinhos, bolos, paris brest, saint-honoré, etc.		190 °C	no tabuleiro de recolha
	Miniaturas de pastelaria (levedura natural)	croissants, tartes de açúcar, brioches sem recheio, pequenos savarins, etc.		180 °C	no tabuleiro de recolha
	Bolos de pastelaria (levedura natural)	kougloff, brioche, panettone, pão doce,...		160 °C	no tabuleiro de recolha ou tarteira no tabuleiro de recolha
PASTÉIS	Massa para biscoitos	biscoitos em formas de papel, biscoitos de colher, etc.	Bolos ou multinível	180 °C	no tabuleiro de recolha
	Massa areada	bolos secos, biscoitos spritz, bolachas, etc.		200 °C	no tabuleiro de recolha
	Massa folhada	bolos folhados de vários tipos, etc.		200 °C	no tabuleiro de recolha
	Almendrados, bolinhas de coco	almendrados com nozes de coco ou amêndoa		180 °C	no tabuleiro de recolha
	Massa levedada	mini-brioches, mini-croissants, etc.		180 °C	no tabuleiro de recolha
	Suspiros brancos			70 °C	no tabuleiro de recolha
	Suspiros dourados			110 °C	no tabuleiro de recolha
SOBREMESAS	Pudins	pudim à base de pão ou brioche, pudim de arroz	Bolos ou multinível	190 °C	tarteira no tabuleiro de recolha
	Cremes e Flans Doces de Sêmola	creme de caramelo, creme queimado, flan de chocolate, etc.		160 °C	formas ou forminhas no tabuleiro de recolha (banho-maria no tabuleiro de recolha)
	Bolos de arroz	arroz condé, arroz à imperatriz, etc.		180 °C	tarteira no tabuleiro de recolha
	Suflês	sufilé de licor, suflê de fruta, etc.		200 °C	tarteira no tabuleiro de recolha
FRUTA	Fruta recheada ou em papelote	maças assadas, etc.	Multinível	200 °C	tarteira ou papelote no tabuleiro de recolha

	ALIMENTOS	EXEMPLOS	FUNÇÃO	TEMPERATURA	SUPORTES
VÁRIOS	logurte		Temperatura baixa	40 °C	forminhas ou bandeja pingadeira
	Alimentos secos	cogumelos, ervas, fruta ou legumes cortados, etc.	Temperatura baixa	85 °C	na grelha

Programas de cozedura automáticos

	Função	Cozedura recomendada para...	EXEMPLOS	SUPORTES	Nível do tabuleiro de recolha	Duração da cozedura (minutos)	Enfornamento
	Carne de vitela assada	Assados de carne	Carne de vitela assada	Bandeja pingadeira ou forma	2	± 10	Frio
	Carne de porco assada					Da +10 a +25	
	Frango assado					Da +5 a +15	
	Coxa de cordeiro					±10	
	Novilho assado					Da -20 a -5	
	Doces	Bolos e quatro-quartos (com fermento químico)	bolo de fruta, bolos mármore, quatro-quartos, etc.	tarteira ou grelha	2	45**	Frio
		Tartes de fruta (massa quebrada ou massa folhada, com ou sem flan)	tartes de maçã, mirabelas, peras, etc.	tarteira ou grelha	2		
		Massa folhada	panzerotti de maçã, folhados, pastéis, etc.	Na bandeja pingadeira	2		
		Doces sem lêvedo (clafoutis, torta pithivier com amêndoas, toda rústica, etc.).		Na bandeja pingadeira	2		
	Pizzas	Pizzas altas, fogaças (massa de pão)			2	28**	Quente ou frio
	Pão	***			2	55	Frio

* Os tempos de cozedura são indicativos e podem ser modificados a gosto. Os tempos de pré-aquecimento do forno são pré-configurados e não podem ser modificados manualmente.

** Os tempos de duração das cozeduras automáticas são pré-configurados. Os valores na tabela referem-se aos valores de duração mínima e máxima, que podem ser modificados pelo utilizador a partir da duração pré-configurada.

***Conforme a receita, acrescentar 100 g de água no tabuleiro de recolha.

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

Segurança geral

- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Para deslocar o aparelho pegue-o sempre pelos específicos manipuladores, 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 deste aparelho, os elementos aquecedores e algumas das partes da porta do forno esquentam-se muito. Tome cuidado para não tocar nos mesmos e mantenha as crianças afastadas.**
- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do forno.
- Não tape as aberturas de ventilação e de eliminação de calor.
- Pegue pelo centro a maçaneta de abertura da porta: os lados podem estar quentes.
- Utilize luvas de forno para colocar e tirar recipientes.
- Não forre o fundo do forno com folhas de alumínio.
- Não guarde material inflamável no forno: se o aparelho for inadvertidamente colocado a funcionar, poderia incendiar-se.
- Assegure-se sempre que os selectores estejam na posição "●"/"○" quando não estiver a utilizar o aparelho.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.
- Se houver avarias, em nenhum caso mexa nos mecanismos internos para tentar repará-las. Contacte a Assistência Técnica (*veja a Assistência técnica*).
- Não coloque objectos pesados sobre a porta do forno aberta.
- 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.

- Evite 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 relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE) prevê que os electrodomésticos não devem ser eliminados no normal fluxo dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos não mais utilizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos à saúde e ao meio ambiente. O símbolo da lixeira cancelada está indicado em todos os produtos para lembrar o dever de colecta selectiva. Para maiores informações sobre a correcta eliminação dos electrodomésticos, os proprietários poderão contactar o serviço de colecta público ou os revendedores.

Economia e respeito do meio ambiente

- Utilizando o forno nos horários a partir do fim da tarde, até as primeiras horas da manhã, estará contribuindo para reduzir a carga de absorção das empresas de fornecimento de electricidade. As opções de definição dos programas, especialmente a "cozedura posterior" (*vide os Programas*) e a "limpeza automática posterior" (*vide Manutenção e cuidados*), possibilitam organizar-se para isto.
- É recomendável realizar as cozeduras com ESPETO ROTATIVO sempre com a porta fechada: quer para obter melhores resultados, quer para uma sensível economia de energia (aproximadamente 10%).
- Mantenha as garnições 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 "Ícone Relógio" em alta 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 esponja molhada com água morna e sabão neutro. Se for difícil remover as manchas, empregue produtos específicos. É aconselhado enxaguar com água abundante e enxugar depois da limpeza. Não empregue pós abrasivos nem substâncias corrosivas.
- O interior do forno deve ser sempre limpo de preferência depois de cada utilização, enquanto ainda estiver morno. Utilize água quente e detergente, enxagúe e enxugue com um pano macio. Evite abrasivos.
- Os acessórios podem ser facilmente lavados como quaisquer utensílios, inclusive na máquina de lavar louça.

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

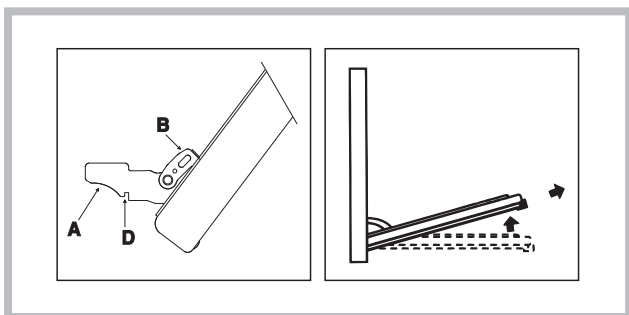
Limpeza da porta

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.

- Abra inteiramente a porta e levante as 2 alavancas "B";
- Feche parcialmente a porta, agora será possível levantá-la e tirar os ganchos "A" da maneira indicada na figura.

Para montar novamente a porta:

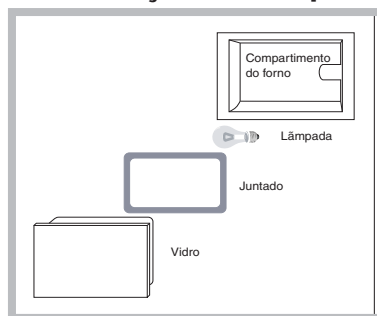
- Com a porta na posição vertical, coloque os 2 ganchos "A" nos carris;
- Certifique-se que a peça "D" esteja perfeitamente enganchada no carril (mova ligeiramente a porta para a frente e para trás);



Verificação das guarnições

Verifique periodicamente o estado da guarnição ao redor da porta do forno. Se houver danos, contacte o Centro de Assistência Técnica mais próximo (*veja a Assistência técnica*). Aconselha-se não utilizar o forno até que seja 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*).

Assistência técnica

Atenção:

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

Nestes casos será necessária uma intervenção da assistência técnica.

! Nunca recorra a técnicos não autorizados.

Comunique:

- o tipo de avaria;
- o modelo da máquina (Mod.)
- o número de série (S/N).

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

IT

Italiano, 1

GB

English, 13

FR

Français, 25

ES

Espanol, 37

PT

Portuges, 49

NL

Nederlands, 61

DE

Deutsch, 73

FP 955.1

Inhoud

Installatie, 62-63

Beschrijving van het apparaat, 64

Aanzichttekening
Bedieningspaneel
Display

Starten en gebruik, 65-70

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

Voorzorgsmaatregelen en advies, 71

Algemene veiligheid
Afvalverwijdering
Energiebesparing en milieubehoud

Onderhoud en verzorging, 72

De elektrische stroom afsluiten
Reinigen van het apparaat
De ovendeur reinigen
Vervangen van het lampje
Service

NL



Scholtès

Installatie

NL

Belangrijk: sluit altijd eerst de stroom af voordat u overgaat tot regelen, onderhoud enz.

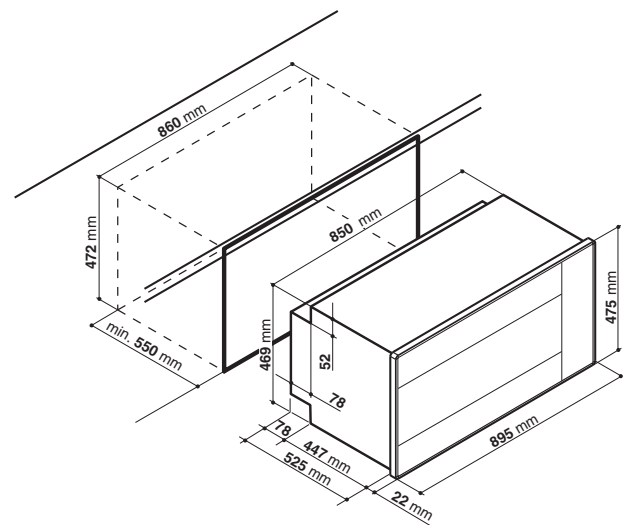
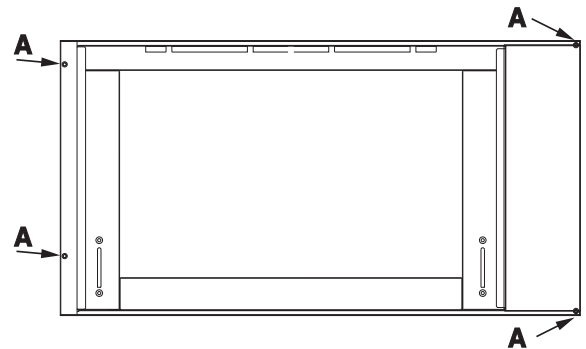
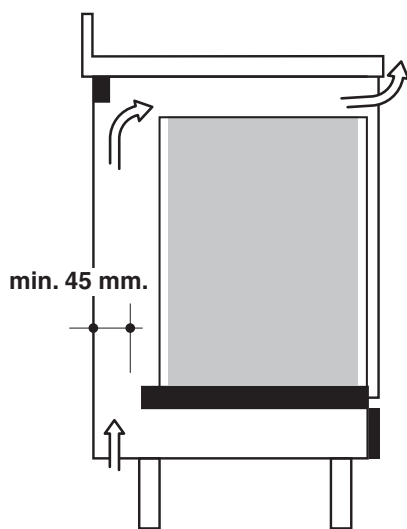
Het installeren van de inbouwoven

Teneinde het goed functioneren van het apparaat te garanderen moet het meubel de juiste kenmerken hebben. In afbeelding zijn de afmetingen aangegeven van de uitsparing in het meubel voor inbouw onder de aanrecht.

Voor het garanderen van voldoende ventilatie moeten er van voren aan de onderkant en aan de bovenkant van het meubel behoorlijke luchtopeningen zijn (afb.1), (ingang van onderen van minstens 200 cm², uitgang van boven van minstens 90 cm²). De panelen van de aan de oven grenzende kastjes moeten van hittebestendig materiaal zijn. Vooral in het geval van gefineerd hout moet de lijm bestand zijn tegen 120°C. Conform aan de elektrische veiligheidsnormen mogen er, als het apparaat eenmaal geïnstalleerd is, geen mogelijkheden bestaan tot eventueel contact met de elektrische wanden. Alle onderdelen die de protectie garanderen moeten zodanig bevestigd zijn dat ze niet verwijderd kunnen worden zonder een of ander gereedschap.

Het bevestigen

Plaats het apparaat in de uitsparing; open de ovendeur en bevestig de oven aan het keukenkastje met de 4 schroeven "A"; vergeet niet tussen het gat en de schroef de bijgeleverde afstandsringen te plaatsen.



Electrische aansluiting

De ovens die voorzien zijn van een voedingskabel zijn gebruiksklaar voor het functioneren met wisselstroom met spanning en frequentie zoals aangegeven op het typeplaatje (op het apparaat) en in de gebruiksaanwijzing. De aardleiding is geel/groen.

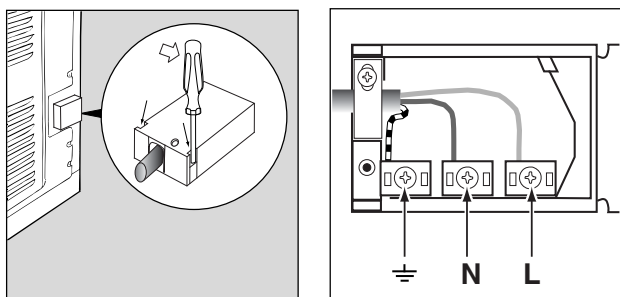
De kabel vervangen

Gebruik een rubber kabel van het type H05VV-F met een doorsnede 3 x 1,5 mm².

De geel/groene aardleiding moet 2-3 cm langer zijn ten opzichte van de andere leidingen.

Opening klemmenbord:

- Licht met een schroevendraaier de lipjes aan de zijkant van de deksel van het klemmenbord op;
- trek de deksel van het klemmenbord open. Het aansluiten van de kabel:
- schroef de schroef van de kabelklem en de drie schroeven van de contacten L-N- \perp los
- bevestig de draden onder de kop van de schroefjes en let op de kleuren: Blauw (N), Bruin (L), Geel/groen \perp
- zet de kabel vast in de kabelklem en sluit de deksel



Het aansluiten van de voedingskabel aan het net

Bevestig een stekker op de voedingskabel, die geschikt is voor de lading die aangegeven wordt op het typeplaatje. In het geval er een directe aansluiting aan het net plaatsvindt, moet men tussen het apparaat en het net een veelpolige schakelaar aanbrengen met een minimum afstand tussen de contactpunten van 3 mm. Deze moet aan de lading aangepast zijn en aan de geldende normen voldoen (de geaarde kabel mag niet door de schakelaar onderbroken worden).

De voedingskabel moet zodanig geplaatst zijn, dat hij nergens een temperatuur bereikt die 50°C hoger is dan de kamertemperatuur.

Voor het aansluiten moet men controleren dat:

- De elektrische veiligheid van dit apparaat is slechts dan verzekerd als het op de juiste wijze is geaard zoals voorgeschreven door de geldende normen voor elektrische veiligheid. Het is belangrijk zich hiervan te verzekeren en, in geval van twijfel, een controle te laten uitvoeren door een bevoegde electricien. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die veroorzaakt is door nalatigheid betreffende het aarden van de installatie.
- Voordat het apparaat wordt aangesloten moet men zich ervan verzekeren dat de gegevens van het typeplaatje (op het apparaat en/of de verpakking) overeenkomen met de kenmerken van het elektrische net en de gasleiding.
- Controleer dat het elektrische vermogen van het net en van de stopcontacten voldoende is voor het maximum vermogen van het apparaat zoals aangegeven op het typeplaatje. In geval van twijfel moet u zich tot een bevoegde electricien wenden.
- Als de stekker en het stopcontact niet passen, dan moet de stekker vervangen worden met een passende stekker door een bevoegde electricien. Deze moet vooral ook controleren dat de doorsnede van de kabels van het stopcontact voldoende is voor het vermogen van het apparaat. Het is in het algemeen af te raden adapters, dubbelstekkers en/of verlengsnoeren te gebruiken. Als het gebruik hiervan onvermijdelijk is dan moet men enkelvoudige of meervoudige adapters en verlengsnoeren gebruiken die voldoen aan de geldende

veiligheidsnormen. Let echter op de vermogensgrens van de stroom niet te overschrijden zoals deze is aangegeven op de enkele adapter en op de verlengsnoeren, en het maximum vermogen aangegeven op de meervoudige adapter.

- ! Wanneer het apparaat geïnstalleerd is, moeten de elektrische kabel en de contactdoos gemakkelijk te bereiken zijn.
- ! De kabel mag niet gebogen of samengedrukt worden.
- ! De kabel moet van tijd tot tijd worden gecontroleerd en mag alleen door erkende monteurs worden vervangen (zie Service).

! De fabrikant kan nergens aansprakelijk voor worden gesteld als deze normen niet worden nageleefd.

Afmetingen van de oven:

breedte	cm. 54
diepte	cm. 38
hoogte	cm. 33

Inhoud Maxi-oven: L.68

Spanning en frequentie stroomvoorzorging:
220-240 V / 50 Hz

Max. vermogen: 2800 W





Deze apparatuur voldoet aan de volgende richtlijnen van de gemeenschap:

- EEG/2006/95 van 12/12/06 (Laagspanning) en successievelijke modificaties;
- EEG/2004/108 van 15/12/04 (Electromagnetische compatibiliteit) en successievelijke modificaties;
- EEG/93/68 van 22/07/93 en successievelijke modificaties.
- 2002/96/CEE en successievelijke modificaties.
- 1275/2008 stand-by/offmode.

ENERGY LABEL

Richtlijn 2002/40/CE op etiket van de elektrische ovens
Norm EN 50304

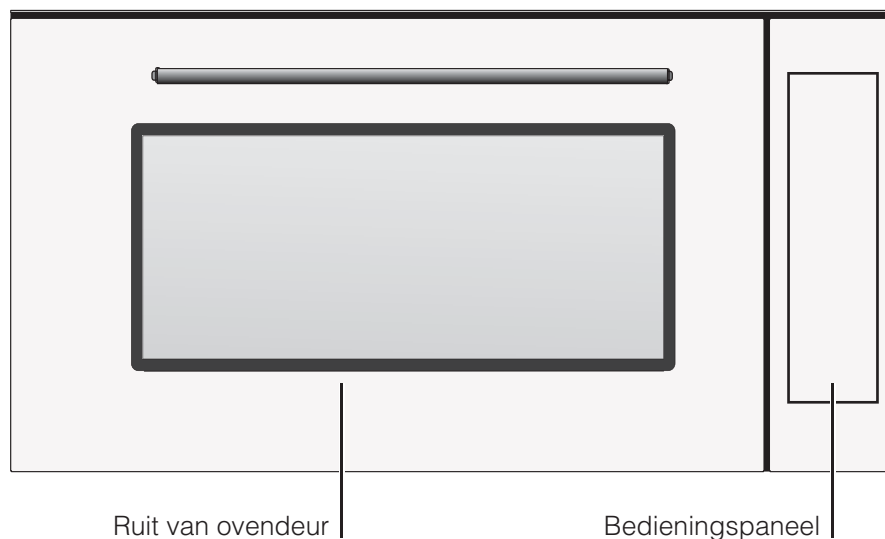
Energieverbruik convector Natuurlijk -
verwarmingsfunctie:  Traditioneel;

Energieverbruikverklaring Klasse geforceerde
convector - verwarmingsfunctie:  Gratinieren

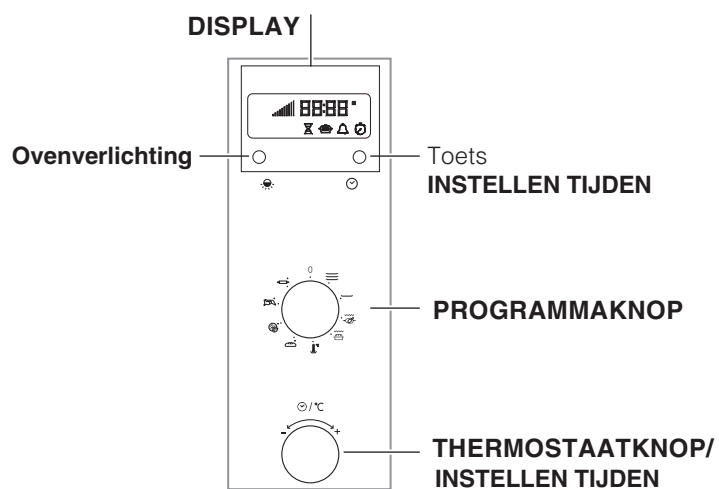
Beschrijving van het apparaat

NL

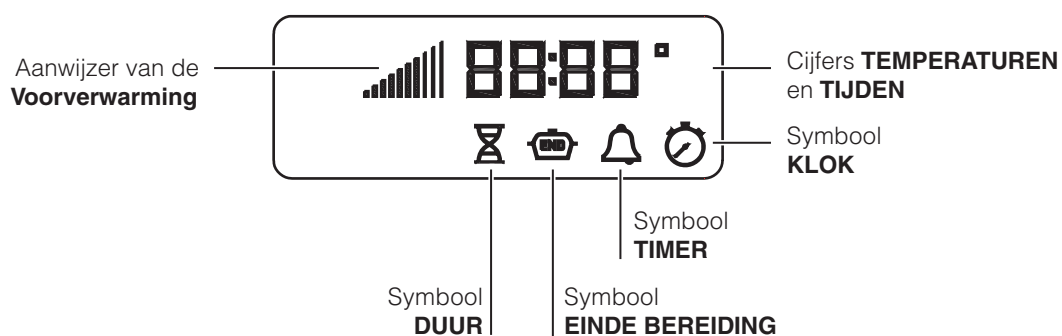
Aanzichttekening



Bedieningspaneel







Display



De klok instellen

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

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

De timer instellen

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

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

Gebruik van de oven

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

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

! Plaats de ovenschalen altijd op bijgeleverde roosters.

! In het geval van bereidingen waar het gerecht moet rijzen raden we u aan de deur niet te openen om het resultaat ervan niet te bederven.

1. Selecteer het gewenste kookprogramma door aan de PROGRAMMAKNOP te draaien.
2. De oven begint voor te verwarmen, de aanwijzer van de voorverwarming gaat aan. De temperatuur kan veranderd worden door te draaien aan de THERMOSTAATKNOP.

3. Als de aanwijzer van de voorverwarming 

uitgaat en u een geluidssignaal hoort, is de voorverwarming compleet: zet de etenswaren in de oven.


4. Tijdens het koken kunt u nog altijd:
 - het kookprogramma veranderen met behulp van de PROGRAMMAKNOP;
 - de temperatuur veranderen met behulp van de THERMOSTAATKNOP;
 - de kookduur programmeren of de tijd van einde bereiding (*zie kookprogramma's*);
 - het koken onderbreken door de PROGRAMMAKNOP weer op stand "0" te zetten.
5. U kunt de kookduur veranderen (*zie kookprogramma's*).
6. Indien de stroom uitvalt en de oventemperatuur niet te laag is geworden, gaat de oven automatisch terug naar het punt waar het koken is onderbroken. De geprogrammeerde functies worden echter niet onthouden. U dient ze daarom bij het terugkeren van de stroom opnieuw in te stellen.

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 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 of de toets te drukken .

Handmatige kookprogramma's

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

Programma **MULTILEVEL**

Alle verwarmingselementen gaan aan en de ventilator gaat draaien. Aangezien de warmte in de hele oven constant is, zorgt de lucht dat de gerechten op gelijkmatige wijze gekookt en gebakken worden. Het is mogelijk maximaal drie roosters tegelijk te gebruiken.

Programma **TRADITIONEEL**

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

Programma **GRILL-DRAAISPIJT**

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


Programma **GRATINEREN**

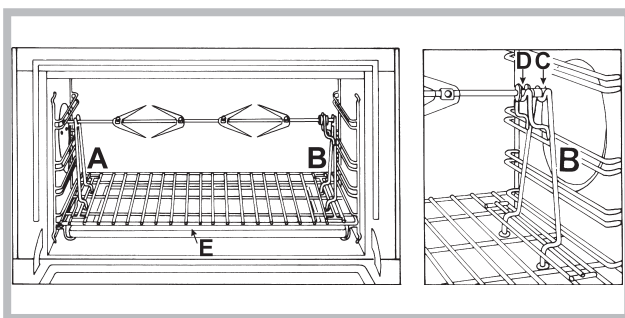
De bovenste en cirkelvormige verwarmingselementen gaan aan en de ventilator gaat draaien. Hiermee wordt de thermische verspreiding uit één richting gecombineerd met de geforceerde luchtcirculatie in de oven. Ideaal voor gegratineerde schotels, lasagne, enz... Kook met de ovendeur dicht.

Programma's **LAGE TEMPERATUUR**

Deze kookfunctie is ideaal voor rijzen, ontdooien, het bereiden van yoghurt, het snel of langzaam opwarmen van gerechten en het langzaam koken van etenswaren op lage temperatuur. De in te stellen temperaturen zijn: 40, 85, 120.

Multibraadspit

De Maxi-ovens zijn voorzien van een dwars aangebrachte, uitneembaar multispijt. Steek het vlees er in de lengte aan en blokkeer het met de regelbare vorken. In het geval van kleine spitten rijgt u het vlees aan de bijgeleverde spitten en plaatst u ze op de steunen. Steek de steunen **A** en **B** in de gaten in de lekplaat die hier voor zijn bestemd, leg de nek van de spitstaaf op de plaats **D** en plaats de rooster op de onderste stand van de oven; steek de spitstaaf in het gat van de as van de motor met de nek op de plaats **C**. Stel de motor in werking door de keuzeknop op de positie grill  te zetten.



Automatische kookprogramma's

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

Programma **BROOD**

Gebruik deze functie voor het bakken van brood. Voor een optimaal resultaat raden wij u aan de volgende aanwijzingen nauwkeurig op te volgen:

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

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


Recept voor BROOD:

1 bakplaat van 1000 g max, onderste ovenstand

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

Procedure:

- Meng het meel en het zout in een grote kom.
- Doe de gist in lauw water (circa 35 graden).
- Maak een kuil in het meel.
- Giet er het mengsel van water en gist in
- Kneed het geheel totdat een homogeen deeg is gevormd dat niet plakkerig is, door het deeg 10 minuten lang met de palm van de hand plat te drukken en vervolgens weer dicht te vouwen.
- Maak een bal van het deeg, doe het in een slakom en bedek het met plastic folie om te voorkomen dat de buitenkant ervan uitdroogt. Doe de slakom in de oven op de handmatige functie **LAGE TEMPERATUUR** op 40°C en laat het ongeveer 1 uur lang rijzen (het volume van het deeg moet verdubbelen)
- Verdeel de bal om verschillende broden te maken.
- Leg ze op ovenpapier op de bakplaat.
- Bestrooi de broden met meel.
- Maak sneden in de broden.

- **vergeet niet 1 dl koud water te gieten in de bakplaat op stand 5.** Voor het reinigen kunt u het beste water en azijn gebruiken.
- Plaats het gerecht in de koude oven.
- Start het programma  **BROOD**
- Aan het einde van de kooktijd laat u de broden rusten op een rooster totdat ze geheel zijn afgekoeld.

Programma **PIZZA**

Gebruik deze functie voor het bereiden van pizza's. Zie het volgende hoofdstuk voor recepten en details. Voor een optimaal resultaat raden wij u aan de volgende aanwijzingen nauwkeurig op te volgen:

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

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

Recept voor PIZZA:

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

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

Programma **KALFSVLEES**

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




Programma **GEBAK**

Deze functie kan worden gebruikt voor het koken van taarten. Plaats het gerecht in de koude oven. U kunt de gerechten eventueel ook in de warme oven plaatsen.

De bereiding programmeren





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

Het programmeren van de kookduur

1. Druk meerdere malen op de toets  totdat het symbool  en de drie cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
2. draai de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "-" om de gewenste duur in te stellen;
3. druk nogmaals op de toets  om te bevestigen;
4. als de ingestelde duur is verstreken verschijnt op het DISPLAY het woord END, beëindigt de oven de bereiding en klinkt een geluidssignaal.
- B.v.: het is 9:00 uur en u programmeert een duur van 1 uur en 15 minuten. Het programma stopt automatisch om 10:15.

Het einde van een bereiding programmeren

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

1. Volg de procedure van de duur van punt 1 t/m 3;
2. druk daarna op de toets  totdat het symbool  en de twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
3. draai de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "-" om de uren in te stellen;
4. druk nogmaals op de toets  totdat de andere twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
5. draai de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "-" om de minuten in te stellen;
6. druk nogmaals op de toets  om te bevestigen;
7. als de ingestelde duur is verstreken verschijnt op het DISPLAY het woord END, beëindigt de oven de bereiding en klinkt een geluidssignaal.
- B.v.: het is 9:00 uur, u programmeert een duur van 1 uur en 15 minuten en de eindtijd om 12:30. Het programma zal automatisch om 11:15:00 beginnen.

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

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

Praktische kooktips

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

! Bij de functies DRAAISPIJ raden wij u aan de lekplaat op stand 1 te zetten om eventueel vet of jus op te vangen.

MULTILEVEL

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

PIZZA

- Gebruik een lichte aluminium ovenschaal en zet hem op het bijgeleverde ovenrooster. Bij gebruik van de lekplaat is de bereidingstijd langer en krijgt u waarschijnlijk geen krokante pizza.
- Bij zeer gevulde pizza's raden wij u aan de mozzarella of andere kaas pas halverwege de kooktijd toe te voegen.

Kooktabel oven

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





	GERECHTEN	VOORBEELDEN	FUNCTIE	TEMPERATUUR	HULPMIDDELEN
VLEES	Gevogelte aan het spit	kip, haantje	Draaispit	270 °C	vleespen voor draaispit
	grote braadstukken	hele gebraden bout, grote kapoen of kalkoen, enz.	Multilevel	180 °C (op een derde van de braadtijd terugbrengen naar 160°C)	vlees op lekplaat, regelmatig bedruipen met jus
	Gesauteerd vlees en cocotte en traditionele gerechten	boeuf bourguignon, konijn alla cacciatora, gesauteerd kalfsvlees Marengo, gestoofd lamsvlees, kip a la basque, enz.	Traditioneel	190 °C	cocotte op lekplaat
	Grill	biefstuk, karbonades, worstjes, spiesjes, kippenbout, enz.	Barbecue	200 °C	op rooster (rooster op basis van de dikte)
	Vlees in beslag	rundvleesfilet à la Wellington, lamsbout in beslag, enz.	Multilevel	200 °C	op lekplaat (voor grote stukken, terugbrengen naar 160 °C als het beslag gaar is)
	Gerechten in zoutkorst	gevogelte in zoutkorst, enz.	Multilevel	240 °C	vlees op lekplaat of schotel op lekplaat
VIS	Gegrilde vis en spiesjes	zeebaars, makreel, sardine, zeebarbeel, tonijn, enz.	Barbecue	180 °C	op rooster (rooster op basis van de dikte)
	Hele vissen (gevuld)	goudbrasem, karper, enz.	Multilevel	200 °C	op lekplaat
	Visfilets (met wijn of andere vloeistof)	zalm, schorpioenvis, kabeljauw, zeebaars, enz.	Traditioneel	200 °C	op lekplaat
	In aluminiumfolie	tong, schar, coquilles St. Jacques, enz.	Multilevel	200 °C	op lekplaat
	Vis in beslag (bladerdeeg of kruimeldeeg)	zalm, spiesjes, enz.	Multilevel	200 °C	op lekplaat
	Soufflé	coquilles St. Jacques, enz.	Multilevel	200 °C	taartvorm op lekplaat
Vis in zoutkorst	zeebaars, karper, enz.	Multilevel	240 °C	vis op lekplaat of schotel op lekplaat	

Kooktabel oven

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

	GERECHTEN	VOORBEELDEN	FUNCTIE	TEMPERATUUR	HULPMIDDELEN
VARIA	Yoghurt		Lage temperatuur	40 °C	schotel op lekplaat
	Droge etenswaren	paddestoelen, kruiden, fruit of groenten in schijven, enz.	Lage temperatuur	85 °C	op rooster

Automatische kookprogramma's

	Functie	Aanbevolen bereiding voor...	VOORBEELDEN	HULPMIDDELEN	Niveau bakplaat	Kooktijd (minuten)	In oven plaatsen
	Kalfsrollade	Braadstukken	Kalfsrollade	op lekplaat of ovenschaal	2	± 10	Koud
			Arrosto di maiale			Da +10 a +25	
			Pollo arrosto			Da +5 a +15	
			Coscia d'agnello			±10	
			Arrosto di manzo			Da -20 a -5	
	Gebak	Plum-cake en marmercake (met gedroogde gist)	vruchtencake, marmercake, enz.	taartvorm op rooster	2	45**	Koud
		Vruchtentaart (kruimeldeeg of bladerdeeg, met of zonder flan)	appeltaart, pruimentartaart, perentaart enz.	taartvorm op rooster	2		
		Bladerdeeg	apfelstrudel, boerentaarten, pasteitjes, enz.	op lekplaat	2		
		Gebak zonder gist (clafoutis, amandeltaart, boerentaart, enz.)		op lekplaat	2		
	Pizza's	Dikke pizza's (brooddeeg)			2	28**	Warm of koud
	Brood	***			2	55	Koud

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

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

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

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

Algemene veiligheid

- Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- Het apparaat dient niet buitenshuis te worden geplaatst, ook niet in overdekte toestand. Het is erg gevaarlijk als het in aanraking komt met regen of als het onweert.
- Maak gebruik van de handgrepen aan de zijkant van de oven om het apparaat te verplaatsen.
- Raak het apparaat 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.**
- **Tijdens het gebruik van de oven worden de verwarmingselementen en enkele delen van de ovendeur zeer heet. Raak ze niet aan en houd kinderen op een afstand.**
- Voorkom dat elektrische snoeren van andere kleine keukenapparaten op warme delen van de oven terecht komen.
- Laat de ventilatieopeningen en warmteafvoer vrij.
- Pak het handvat van de ovendeur alleen in het midden vast: aan de zijkant zou het heet kunnen zijn.
- Gebruik altijd ovenwanten om gerechten in de oven te zetten en eruit te halen.
- Plaats geen aluminiumfolie op de bodem van de oven.
- Plaats geen brandbaar materiaal in de oven: als de oven plotseling aan zou worden gezet zou dit materiaal vlam kunnen vatten.
- Controleer altijd dat de knoppen in de stand “●”/“○” staan als het apparaat niet wordt gebruikt.
- Trek nooit de stekker aan het snoer uit het stopcontact, maar pak altijd de stekker direct beet.
- Maak het apparaat niet schoon of voer geen onderhoud uit als de stekker nog in het stopcontact zit.
- Probeer in geval van storingen nooit zelf de interne mechanismen van het apparaat te repareren. Neem contact op met de Technische Dienst (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.**

Smaltimento

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

Energiebesparing en milieubehoud

- Door de oven te gebruiken vanaf het late middaguur tot aan de vroege ochtend zorgt u ervoor dat de elektriciteitscentrales minder worden belast tijdens het ‘spitsuur’. De optie waarmee u programma’s 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 DRAAISPIJT altijd de ovendeur dicht: u bereikt betere kookresultaten en een aanzienlijke energiebesparing (circa 10%).
- Houd de afdichtingen altijd schoon zodat ze goed aansluiten op de deur en er geen hitte vrij kan komen.

! Dit product voldoet aan de eisen die gesteld worden door de nieuwe Europese Richtlijn voor energiebesparing voor apparaten in de standby-stand. Wanneer 2 minuten lang geen handelingen worden uitgevoerd, gaat het apparaat automatisch in de standby-stand. De standby-stand wordt weergegeven middels het “Symbool Klok” op een hoge verlichtingssterkte. Wanneer weer een handeling aan het apparaat wordt uitgevoerd, gaat het systeem onmiddellijk weer over in de operationele stand.

Onderhoud en verzorging

NL

De elektrische stroom afsluiten

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

Reinigen van het apparaat

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

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

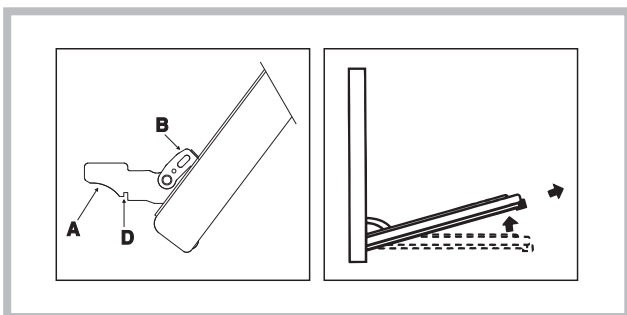
De ovendeur reinigen

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:

- Open de deur en zet de twee hendeltjes "B" omhoog (afbeelding);
- Sluit de deur gedeeltelijk; u kunt de deur nu oplichten door de sluitveren "A" uit te trekken zoals aangegeven in afbeelding.

Het weer monteren van de deur:

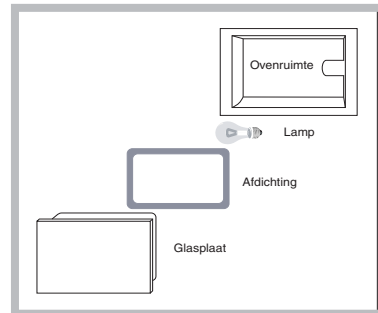
- Met de deur in verticale positie steekt u de 2 sluitveren "A" in de openingen;
- Let erop dat het punt "D" perfect wordt aangehaakt aan de rand van de opening (beweeg de deur voorzichtig naar voren en naar achteren);
- Houd de deur geheel open, zet de 2 hendeltjes "B" omlaag en sluit de deur.



Het controleren van de afdichtingen

Controleer regelmatig de staat van de afdichtingen rondom de ovendeur. In het geval de afdichtingen beschadigd zijn, dient u zich tot de dichtstbijzijnde Technische Dienst te wenden (zie Service). Het wordt aangeraden de oven niet te gebruiken totdat de reparatie heeft plaatsgevonden.

Vervangen van het lampje



Voor het vervangen van het ovenlampje:

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

Service dienst

Belangrijk:

Het apparaat is voorzien van een automatisch diagnostisch systeem dat eventuele storingen opspoot. Deze kunt u op het display aflezen met berichten zoals: "F" gevolgd door enkele nummers. In dit geval moet u de technische dienst inschakelen.

! Wendt u nooit tot niet erkende monteurs.

Dit dient u door te geven:

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

Deze laatste informatie bevindt zich op het typeplaatje op het apparaat

IT

Italiano, 1

GB

English, 13

FR

Français, 25

ES

Español, 37

PT

Portugues, 49

NL

Nederlands, 61

DE**Deutsch, 73****FP 955.1**

Inhaltsverzeichnis

Installation, 74-75

Beschreibung des Gerätes, 76

Geräteansicht
Bedienfeld
Display

Inbetriebsetzung und Gebrauch, 77-82

Uhr einstellen
Einstellung des Kurzzeitweckers
Gebrauch des Backofens
Manuelle Garprogramme
Automatik-Garprogramme
Garzeit-Programmierung
Praktische Back-/Brathinweise
Tabelle Garen im Backofen

Vorsichtsmaßnahmen und Hinweise, 83

Allgemeine Sicherheit
Entsorgung
Energie sparen und Umwelt schonen

Reinigung und Pflege, 84

Stromversorgung trennen
Reinigung des Gerätes
Backofentür reinigen
Lampe ersetzen
Kundendienst



Scholtès

Installation

DE

Wichtig: Vor jeder Einstellung, Wartung usw. ist der Backofen vom Stromnetz zu trennen.

Installation der Einbaubacköfen

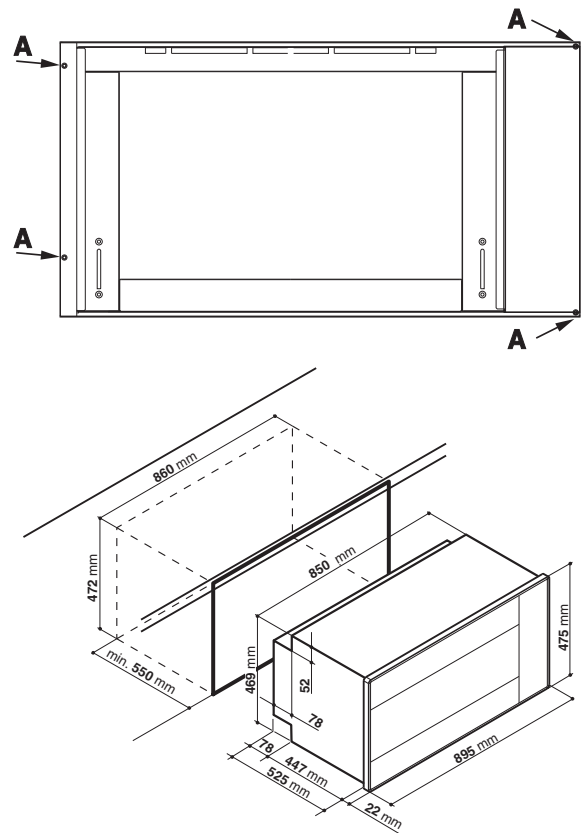
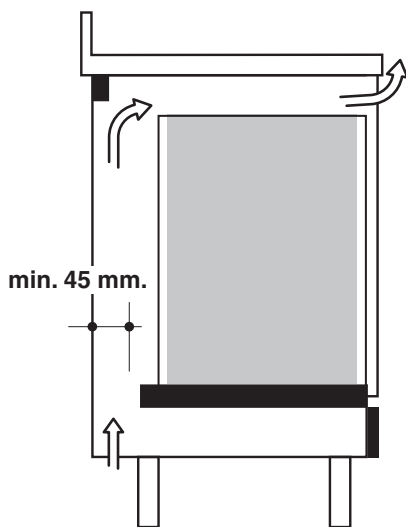
Um einen einwandfreien Betrieb des Einbaugerätes zu gewährleisten, muß der Umbauschrank geeignete Merkmale aufweisen. Auf Abbildung sind die Abmessungen des Umbauschranks in der Version Unterbau angegeben.

Um eine optimale Belüftung an der vorderen, unteren Seite des Möbels und an dessen Oberseite zu gewährleisten, müssen geeignete Belüftungsöffnungen vorgesehen werden (Belüftungsöffnung von unten mindestens 200 cm², Luftabzug auf der oberen Seite mindestens 90 cm²). Die am Backofen angrenzenden Schrankwände müssen hitzebeständig sein. Besonders bei Schränken aus Furnierholz muß der Leim einer Temperatur von 120 °C standhalten. Gemäß den Sicherheitsvorschriften müssen nach dem Einbau des Gerätes alle Berührungsmöglichkeiten mit elektrischen Teilen ausgeschlossen sein. Alle zur Sicherheit vorhandenen Teile müssen so befestigt werden, daß sie ohne Zuhilfenahme eines Werkzeuges nicht entfernt werden können.

Befestigung

Stellen Sie das Gerät in die vorgesehene Öffnung, öffnen Sie die Ofentür und befestigen Sie den Ofen am Umbauschrank mittels der 4 Schrauben "A".

Vergessen Sie dabei nicht, das Distanzstück zwischen der Bohrung und der Schraube einzufügen.



Elektroanschluß



Die mit einem Dreileiterspeisekabel ausgerüsteten Backöfen sind für den Betrieb mit Wechselstrom bei einer auf dem Typenschild (auf dem Gerät) aufgeführten Versorgungsspannung und -frequenz ausgelegt.

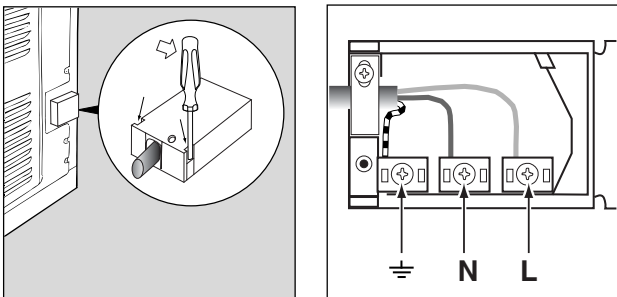
Der Erdleiter hat die Farbe gelb/grün.

Austausch des Kabels

Für den Austausch des Kabels ist ein Gummikabel vom Typ H05VV-F mit einem Durchmesser 3 x 1,5 mm² zu verwenden.

Die gelb-grüne Erdungsleitung muß um 2÷3 cm länger als die anderen Drähte sein.

- Heben Sie unter Zuhilfenahme eines Schraubenziehers die seitlichen Zungen des Klemmgehäusedeckels an.
- Ziehen Sie den Deckel des Klemmgehäuses ab. Verlegen Sie nun das Versorgungskabel wie folgt:
- die Schraube der Kabelklemme sowie die drei Schrauben der Kontakte L-N- herausschrauben;
- die Drähte unter Beachtung der entsprechenden Farben unter den Schraubenköpfen befestigen: Blau (N) Braun (L) Gelb/Grün 
- das Versorgungskabel in der entsprechenden Kabelklemme befestigen und den Deckel schließen.



Anschluß des Versorgungskabels an das Stromnetz

Versehen Sie das Kabel mit einem Normstecker für die auf dem Typenschild angegebene Belastung; wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, ist ein allpoliger Schalter mit einer Mindestöffnung von 3 mm, der der Strombelastung und den geltenden Richtlinien entspricht, zwischenschalten (der Erdleiter darf nicht durch den Schalter unterbrochen werden).

Das Versorgungskabel muß so verlaufen, daß es an keiner Stelle eine Temperatur erreicht, die 50°C über der Raumtemperatur liegt.

Bevor der Anschluß vorgenommen wird, beachten Sie, daß:

- Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes nur dann gewährleistet ist, wenn es sachgemäß und gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften an eine leistungsfähige Erdungsanlage angeschlossen wird. Die Gegebenheit dieser grundlegenden Sicherheitsanforderung muß überprüft werden, im Zweifelsfalle ist eine Kontrolle durch Fachpersonal anzufordern. Der Hersteller kann für eventuelle durch Fehlen einer Erdungsanlage verursachte Schäden nicht zur Verantwortung gezogen werden.
- Vor Anschluß des Gerätes kontrollieren Sie bitte, daß die auf dem Typenschild (befindlich auf dem Gerät und/oder auf der Verpackung) angegebenen Daten mit denen des Stromversorgungsnetzes übereinstimmen.
- Vergewissern Sie sich davon, daß die elektrische Leistung der Anlage und der Steckdosen der maximalen, auf dem Typenschild angegebenen Höchstleistung des Gerätes entspricht. Im Zweifelsfalle ziehen Sie bitte einen Fachmann zu Rate.
- Falls Steckdose und Stecker des Gerätes nicht übereinstimmen sollten, ist die Steckdose von einem Fachmann durch eine andere geeigneten Typs zu ersetzen. Derselbe muß bei der Gelegenheit auch überprüfen, daß der Steckdosen-Kabelquerschnitt der Leistungsaufnahme des Gerätes entspricht. Allgemein ist die Verwendung von Adpatern, Vielfachsteckdosen und/oder Verlängerungen nicht ratsam. Falls deren Gebrauch jedoch unvermeidlich sein sollte, dürfen nur Einfach- oder Vielfachadapter

und Verlängerungen verwendet werden, die den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen; achten Sie darauf, daß die auf dem Einfachadapter und den Verlängerungen angegebene Stromleistungsgrenze und die auf dem Vielfachadapter angegebene Höchstleistungsgrenze nicht überschritten wird.

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

! Das Netzkabel darf nicht gebogen oder eingeklemmt werden.

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

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

Nutzabmessungen des Backofens:

Breite	cm. 54
Tiefe	cm. 38
Höhe	cm. 33

Nutzvolumen des Maxiforno: L. 68

Versorgungsspannung und -frequenz:

220-240 V / 50 Hz

Maximale Leistung:

2800 W



Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:

- 2006/95/CEE vom 12.12.06 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen;
- 2004/108/CEE vom 15/12/04 (elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgenden Änderungen;
- 93/68/CEE vom 22.07.93 und nachfolgenden Änderungen.
- 2002/96/CEE und nachfolgenden Änderungen.
- 1275/2008 stand-by/offmode.

ENERGIE-ETIKETT

Richtlinie 2002/40/CE über die Etikettierung von Elektrobacköfen

Norm EN 50304

Energieverbrauch natürliche Konvektion -

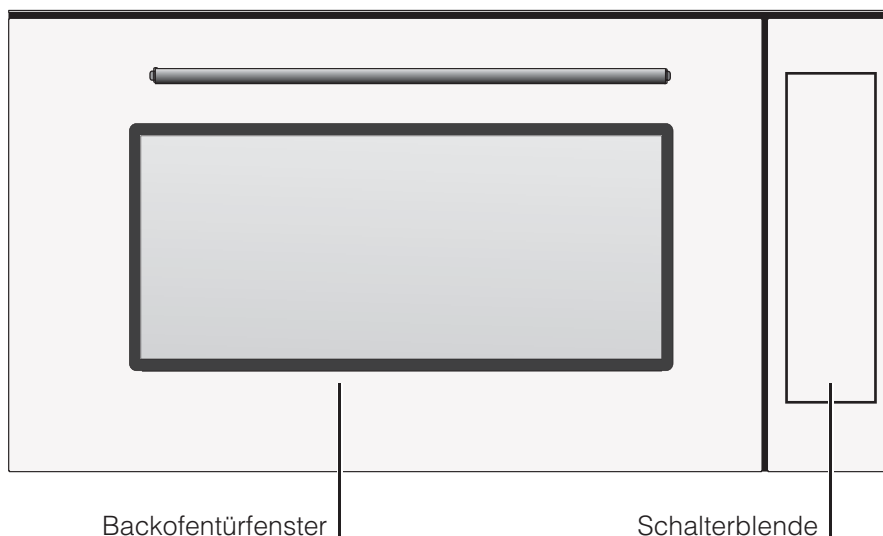
Heizfunktion:  Ober-Unterhitze;

Energieverbrauch Umluft - Heizfunktion:  ÜBERBACKEN

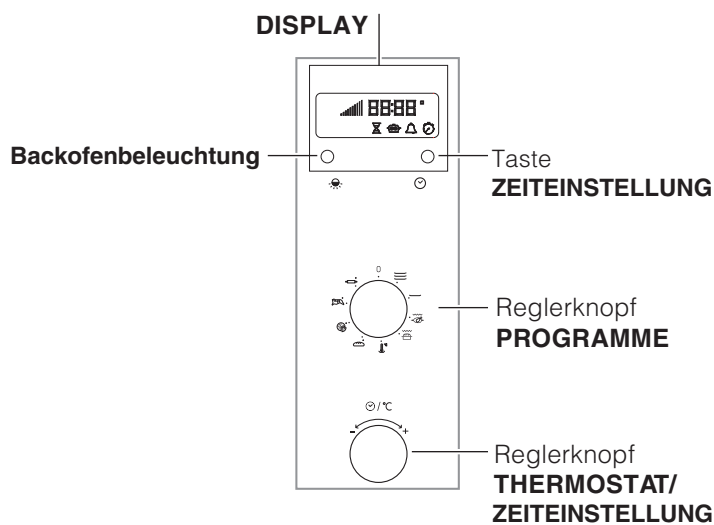
Beschreibung des Gerätes

DE

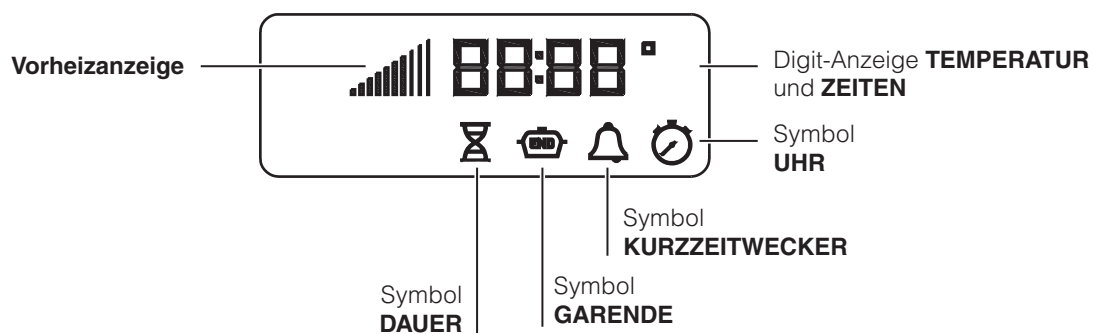
Geräteansicht



Bedienfeld







Display






Uhr einstellen

! Die Uhr kann bei ein- oder ausgeschaltetem Backofen eingestellt werden, jedoch nicht, wenn das Ende einer Garzeit programmiert wurde.

1. Die Taste  wiederholt drücken, bis auf dem DISPLAY das Symbol  und die ersten zwei numerischen Digitalanzeigen blinken.
2. Den Drehschalter ZEITEINSTELLUNG in Richtung „+“ und „-“ drehen, um die Stunden einzustellen.
3. Die Taste  wiederholt drücken, bis auf dem DISPLAY die nächsten beiden Digitalanzeigen blinken.
4. Den Drehschalter ZEITEINSTELLUNG in Richtung „+“ und „-“ drehen, um die Minuten einzustellen.
5. Die Eingabe durch das Drücken der Taste  bestätigen.

Kurzzeitwecker einstellen

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

1. Die Taste  wiederholt drücken, bis auf dem DISPLAY das Symbol  und die drei numerischen Digitalanzeigen blinken.
2. Den Drehschalter ZEITEINSTELLUNG in Richtung „+“ und „-“ drehen, um die Minuten einzustellen.
3. Die Eingabe durch das Drücken der Taste  bestätigen.
An dieser Stelle wird der Count-down angezeigt, nach dessen Ablauf sich ein akustisches Signal aktiviert.

Gebrauch des Backofens

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

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


! Das Kochgeschirr stets auf den mit dem Gerät gelieferten Backofenrosten abstellen.

! Bei Zubereitungen, für die das Aufgehen des Teiges vorgesehen ist, die Tür nicht öffnen, um das Ergebnis nicht zu beeinträchtigen.

1. Das gewünschte Garprogramm über den Drehschalter PROGRAMME auswählen.
2. Der Backofen schaltet auf Vorheizen. Die Vorheiz-

Anzeige leuchtet auf.

Die Temperatur kann mithilfe des Drehschalters THERMOSTAT abgeändert werden.


3. Sobald die Vorheizzeit-Anzeige  erlischt, ertönt ein akustisches Signal. Die Vorheizzeit ist abgelaufen: Gargut in den Backofen geben.
4. Während des Garvorgangs sind folgende Einstellungen jederzeit möglich:
 - Ändern des Garprogramms über den Drehschalter PROGRAMME.
 - Ändern der Temperatur über den Drehschalter THERMOSTAT.
 - Programmieren der Dauer und des Garendes (*siehe Garprogramme*).
 - Unterbrechen des Garvorgangs durch das Drehen des Drehschalters PROGRAMME auf Position „0“.
5. Die Garzeitdauer kann verändert werden (*siehe Garprogramme*).
6. Das Gerät ist mit einem System ausgestattet, das im Falle eines Stromausfalls das Programm wieder an dem Punkt aktiviert, an dem es unterbrochen wurde (wenn die Temperatur im Backofen nicht zu stark abgesunken ist). Noch auszuführende, vorprogrammierte Vorgänge werden hingegen bei der Wiederherstellung der Stromversorgung nicht berücksichtigt und sind neu zu programmieren.

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.

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

Backofenlicht

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

Manuelle Garprogramme

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

Programm **ECHTE HEISSLUFT**

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

kann auf maximal drei Einschubhöhen gleichzeitig gegart werden.

Programm **TRADITIONELL**

Bei dieser traditionellen Garart verwenden Sie bitte nur eine Einschubhöhe.

Programm **GRILL-DREHSPIESS**

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

Programm **ÜBERBACKEN**

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

Programme **NIEDRIGE TEMPERATUR**

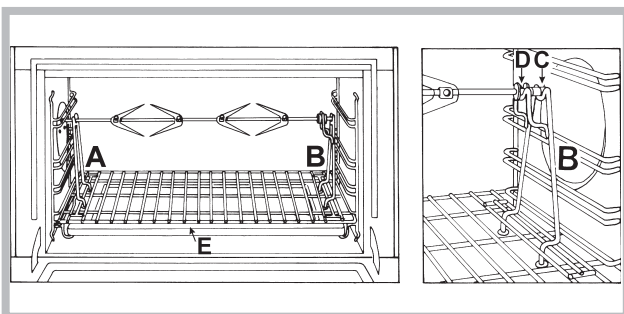
Diese Programme eignen sich zum Gären von Hefeteigen, zum Auftauen von Gefriergut, zur Bereitung von Yoghurt, zum mehr oder weniger schnellen Aufheizen, zum langsamen Garen bei niedriger Temperatur. Folgende Temperaturen können eingestellt werden: 40, 85, 120.

Multispieß

Die "Maxiforno" sind mit einem transversal angebrachten, abnehmbaren Multispieß ausgerüstet. Das zu garende Fleisch in seiner Länge nach aufspießen und mittels der regulierbaren Gabeln befestigen. Bei kleinen Spießern spießen Sie das zu garende Fleisch auf die mitgelieferten Spieße auf und hängen Sie diese dann in die Halterungen ein. Die Halterungen **A** und **B** in die Löcher der Fettpfanne einfügen, die Spießstange an ihrer Aussparung in den Sitz **D** einlegen, den Grillrost in die unterste Einschubhöhe einschieben, die Spießstange in die Öffnung der Antriebswelle stecken und an ihrer Aussparung in den Sitz **C** einlegen.

Durch Drehen des Reglerknopfes auf die Position

Grill  den Motor einschalten.



Automatik-Garprogramme

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

Programm **BROT**

Benutzen Sie diese Funktion zur Brotherstellung. Für optimale Ergebnisse befolgen Sie bitte aufmerksam die nachfolgend aufgeführten Anweisungen:

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

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


BROTREZEPT:

1 Backblech mit 1000 g max., untere Einschubhöhe
Rezept für 1000g Teig: 600 g Mehl, 360g Wasser, 11g Salz, 25 g frische Hefe (oder zwei Tütchen Instanthefer)

Vorgang:

- Vermischen Sie Mehl und Salz in einem großen Behälter.
- Lösen Sie die Hefe in leicht lauwarmem Wasser (circa 35 Grad) auf.
- Drücken Sie eine Mulde in das Mehl.
- Geben Sie das Gemisch aus Wasser und Hefe hinein.
- Kneten Sie das Ganze, bis ein homogener und nur leicht klebriger Teig entsteht. Plätten Sie hierfür den Teig mit dem Handballen und kneten Sie ihn dann wieder zusammen (für ca. 10 Minuten).
- Formen Sie eine Kugel und geben Sie den Teig in eine Schüssel. Decken Sie den Teig mit Frischhaltefolie ab, damit er an der Oberfläche nicht austrocknet. Geben Sie die Schüssel in den auf manuelle Betriebsweise **NIEDRIGTEMPERATUR** bei 40°C geschalteten Backofen, und lassen Sie den Teig für ungefähr 1 Std. gehen (bis der Teig das doppelte Volumen

erreicht hat).

- Teilen Sie den Teig, so dass Sie mehrere Brote erhalten.
- Geben Sie diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
- Bestäuben Sie die Brote mit Mehl.
- Schneiden Sie die Brote ein.
- **Vergessen Sie bitte nicht, 1 dl kaltes Wasser auf die auf Einschubhöhe 5 eingeschobene Fettpfanne zu geben.** Zur Reinigung empfehlen wir die Verwendung von Wasser und Essig.
- Schieben Sie das Gargut in den kalten Ofen.
- Starten Sie das Garprogramm  BROT.
- Legen Sie die Brote nach dem Garvorgang auf ein Gitter, damit sie komplett abkühlen können.

Programm **PIZZA**

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

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

- Halten Sie sich bitte an das Rezept.
- Der Teig muss zwischen 500g und 700 g wiegen.
- fetten Sie die Fettpfanne und die Backbleche leicht ein.

Schieben Sie das Gargut in den kalten Ofen. Möchte man das Gargut in den vorgeheizten Ofen geben, nachdem er für eine andere Zubereitung bereits hohe Temperaturen erreicht hat, dann zeigt das Display den Hinweis "Hot" bis die Temperatur des Backofens die 120° erreicht hat. Nun kann die Pizza in den Ofen gegeben werden.

PIZZAREZEPT:

1 Backblech, untere Einschubhöhe, bei kaltem oder vorgeheiztem Backofen

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

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

Programm **KALBSBRATEN**

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




Programm **KUCHEN**

Diese Funktion ist ideal für die Zubereitung von Kuchen. Schieben Sie das Gargut in den kalten Ofen. Es kann jedoch auch in den vorgeheizten Backofen gegeben werden.

Garzeit programmieren





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

Garzeit programmieren

1. Die Taste  wiederholt drücken, bis auf dem DISPLAY das Symbol  und die drei numerischen Digitalanzeigen blinken.
2. Den Drehschalter ZEITEINSTELLUNG in Richtung „+“ und „-“ drehen, um die gewünschte Zeit einzustellen.
3. Die Taste  zur Bestätigung drücken.
4. Nach Ablauf der Zeit zeigt das DISPLAY die Anzeige END an. Der Backofen schließt den Garvorgang ab und das akustische Signal wird aktiviert.
 - Beispiel: Es ist 9.00 Uhr. Programmierter Garzeit: 1 Std. und 15 Min. Das Programm stoppt automatisch um 10:15 Uhr.

Programmierung eines Garzeitendes

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

1. Die zum Einstellen der Programmdauer beschriebenen Schritte von 1 bis 3 durchführen.
2. Die Taste  wiederholt drücken, bis auf dem DISPLAY das Symbol  und die beiden numerischen Digitalanzeigen blinken.
3. Den Drehschalter ZEITEINSTELLUNG in Richtung „+“ und „-“ drehen, um die Stunden einzustellen.
4. Die Taste  wiederholt drücken, bis auf dem DISPLAY die nächsten beiden Digitalanzeigen blinken.
5. Den Drehschalter ZEITEINSTELLUNG in Richtung „+“ und „-“ drehen, um die Minuten einzustellen.
6. Die Taste  zur Bestätigung drücken.
7. Nach Ablauf der Zeit zeigt das DISPLAY die Anzeige END an. Der Backofen schließt den Garvorgang ab und das akustische Signal wird aktiviert.
 - Beispiel: Es ist 9:00 und es wird eine Dauer von 1 Std. und 15 Min. sowie das Programmende für

12:30 Uhr vorprogrammiert. Das Programm startet um 11:15:00 automatisch.

Die eingeschalteten Symbole  und  zeigen an, dass eine Programmierung erfolgt ist. Das DISPLAY gibt das Garendes und die Garzeit in Wechselfolge wieder.

Die Programmierung kann durch das Drehen des Drehschalters PROGRAMME auf Position „0“ rückgängig gemacht werden.

Praktische 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 zum DREHSPIESSGAREN die Fettpfanne zum Auffangen von abtropfendem Fett oder Fleischsaft auf Einschubhöhe 1 ein.

ECHTE HEISSLUFT

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

PIZZA

- Eine Leichtmetallform verwenden und diese direkt auf dem mitgelieferten Rost positionieren. Die Fettpfanne verlängert die Garzeit. Deren Verwendung vermeiden, wenn knusprige Pizzas erzielt werden sollen.
- Bei reich belegten Pizzas ist es empfehlenswert, den Mozzarella-Käse erst nach halber Backzeit hinzuzugeben.

Tabelle Garen im Backofen

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





VERSCHIEDENES	HAUPTGERICHTE	BEISPIELE	FUNKTION	TEMPERATUR	UNTERLAGE
	Yoghurt		Niedrige Temperatur	40 °C	Kleine Form a/Backblech
	Trockenobst	Trockenobst, Trockenpilze oder Trockengemüse in Scheiben usw.	Niedrige Temperatur	85 °C	auf Backofenrost

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

Tabelle Garen im Backofen

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

Automatik-Garprogramme

	Funktion	Empfohlener Garvorgang für ...	BEISPIELE	UNTERLAGE	Einschubhöhe Fettpfanne/Backblech	Garzeit (Minuten)	Einschieben
	Kalbsbraten	Braten	Kalbsbraten	auf Fettpfanne oder Form	2	± 10 Da +10 a +25 Von +5 bis +15 ±10 Da -20 a -5	kalt
			Schweinebraten				
			Brathähnchen				
			Lammkeule				
			Rinderbraten				
	Kuchen	Plum-Cake und Pfundkuchen (mit Backpulver)	Plum-Cake mit Obst, Marmorkuchen, Pfundkuchen usw.	Form auf Backofenrost	2	45**	kalt
		Obstkuchen (Mürbeteig oder Blätterteig, mit oder ohne Guss)	Apfel-, Mirabellen-, Birnenkuchen usw.	Form auf Backofenrost	2		
		Blätterteiggebäck	Apfeltaschen, Gemüsekuchen, Pasteten usw.	a/ Backblech	2		
		Kuchen ohne Hefe (Clafoutis, Mandelkuchen, Gemüsekuchen usw.)		a/ Backblech	2		
	Pizza	Gefüllte Pizza, gefüllte Focaccia (Hefeteig)			2	28**	warm oder kalt
	Brot	***			2	55	kalt

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

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

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

Vorsichtsmaßnahmen und Hinweise

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

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist für den nicht professionellen Einsatz in privaten Haushalten bestimmt.
- Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt werden, auch nicht, wenn es sich um einen geschützten Platz handelt. Es ist hoch gefährlich, das Gerät Regen und Gewittern auszusetzen.
- Benutzen Sie zum Handling des Gerätes stets die sich seitlich am Backofen befindlichen Gerätegriffe.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen und auch nicht, wenn Sie barfuß sind.
- **Das Gerät darf nur von Erwachsenen und gemäß den Hinweisen der vorliegenden Bedienungsanleitung zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden. 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.**
- **Wenn das Gerät in Betrieb ist, werden die Heizelemente und einige Ofentürteile sehr heiß. Berühren Sie sie nicht und halten Sie Kinder vom Ofen fern.**
- Vermeiden Sie, dass die Netzkabel anderer Elektrogeräte in Kontakt mit heißen Backofenteilen gelangen.
- 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 entflammen, wenn das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- Vergewissern Sie sich stets, dass sich die Reglerknöpfe auf der Position "●"/"○" befinden, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose, sondern nur am Netzstecker selbst.
- Ziehen Sie vor der Reinigung oder vor Wartungsmaßnahmen stets den Netzstecker aus der Steckdose.
- Versuchen Sie bei etwaigen Störungen bitte keinesfalls, Innenteile selbst zu reparieren. Setzen Sie sich mit dem Kundendienst (*siehe Kundendienst*) in Verbindung.
- Stellen Sie bitte keine schweren Gegenstände auf der geöffneten Backofentür ab.

- Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder Wahrnehmungsstörungen oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Produktkenntnis geeignet, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder zuvor Anleitungen zum Gerätegebrauch erhalten haben.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug für Kinder.
- **Dieses Gerät kann nicht mit einem externen Timer oder einem getrennten Fernsteuerungssystem betrieben werden.**

Entsorgung

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

Energie sparen und Umwelt schonen

- Für einen sparsamen Energieverbrauch den Backofen in den Stunden zwischen dem späten Nachmittag und dem frühen Morgen verwenden. Der Backofen kann in diesem Sinne über die Programmvorwahl – vor allem hinsichtlich der Funktionen „Garvorgang mit verzögertem Start“ (*siehe Garprogramme*) und „Selbstreinigung mit verzögertem Start“ (*siehe Reinigung und Pflege*) programmiert werden.
- Es empfiehlt sich, das Garprogramm DREHSPIESS stets bei geschlossener Backofentür zu verwenden: Dadurch werden nicht nur optimale Ergebnisse erzielt, sondern auch Energie gespart (ca. 10 %).
- Halten Sie die Dichtungen sauber und in einwandfreiem Zustand, so dass sie gut an der Tür anliegen und keine Wärmeverluste verursachen.

! Dieses Produkt entspricht den Vorschriften der neuen Europäischen Richtlinie zur Einschränkung des Energieverbrauchs im Standby. Werden für 2 Minuten keine Tasten gedrückt, dann stellt sich das Gerät automatisch in den Standby-Modus. Der Standby-Modus wird mit dem stark leuchtenden "Symbol Uhr" angezeigt. Sobald eine Taste gedrückt wird, stellt sich das Gerät wieder in den normalen Betriebsmodus.

Stromversorgung trennen

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

Reinigung des Gerätes

- Die beschichteten oder aus Edelstahl gefertigten Außenteile des Gerätes sowie die Gummidichtungen mit einem Schwamm und einer einfachen Spüllauge reinigen. Bei hartnäckigen Flecken spezielle Reinigungsmittel verwenden. Es wird empfohlen, die Teile nach der Reinigung gut nachzuspülen und zu trocknen. Auf keinen Fall Scheuermittel oder sonstige scharfe Reinigungsmittel verwenden.
- Der Backofen sollte möglichst nach jedem Gebrauch, solange er noch etwas warm ist, gereinigt werden. Hierzu warmes Wasser und ein Reinigungsmittel verwenden. Mit Wasser nachspülen und mit einem weichen Tuch trocken. Scheuermittel vermeiden.
- Das Zubehör lässt sich wie normales Geschirr reinigen (spülmaschinenfest).

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

Backofentür reinigen

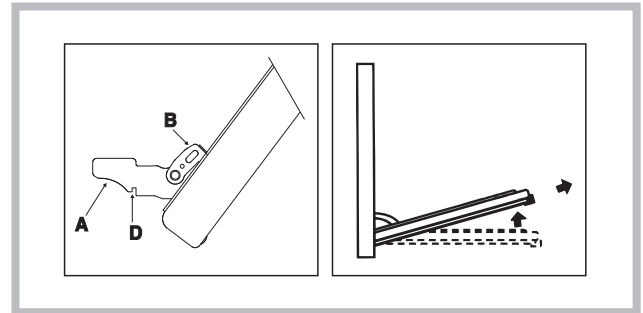
Reinigen Sie die Backofentür aus Glas bitte nur mit einem weichen Schwamm und mildem Spülmittel und trocknen Sie sie abschließend mit einem weichen Tuch. Verwenden Sie keine rauen, scheuernden Materialien oder scharfkantige, metallische Schaber, da diese Kratzer auf ihrer Oberfläche hinterlassen und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

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

- Backofentür ganz öffnen und die 2 kleinen Hebel „B“ hoch drücken;
- Backofentür nun teilweise wieder schließen; die Tür kann jetzt nach oben hin aus den beiden Haken „A“ herausgezogen werden.

Montage der Backofentür:

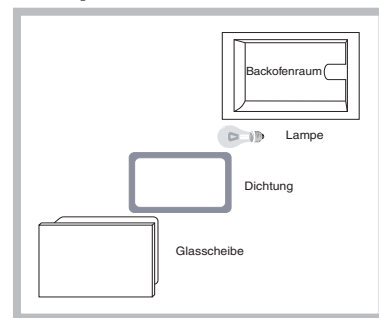
- Die Backofentür mittels der 2 Haken „A“ (Tür hierbei vertikal halten) in die Schlitze einhängen;
- Stellen Sie sicher, dass die Halterung „D“ ordnungsgemäß am Rand der Schlitze eingehakt ist (bewegen Sie hierzu die Tür leicht hin und her);
- Abschließend die Tür ganz öffnen und die 2 kleinen Hebel „B“ nach unten klappen; Tür wieder schließen.



Dichtungen prüfen

Kontrollieren Sie in regelmäßigen Abständen den Zustand der Dichtung rund um die Backofentür. Sich im Falle einer beschädigten Dichtung an die nächstgelegene Kundendienststelle (siehe Kundendienst) wenden. Der Backofen sollte bis zur erfolgten Reparatur nicht verwendet werden.

Lampe ersetzen



Die Backofenlampe wie folgt ersetzen:

1. Die Glasabdeckung mithilfe eines Schraubenziehers entfernen.
2. Die Lampe ausschrauben und durch eine neue

Lampe desselben Typs ersetzen: Leistung 15 W, Sockel E 14.

Die Abdeckung wieder anbringen. Darauf achten, dass die Dichtung ordnungsgemäß eingelegt wird (siehe Abbildung).

Kundendienst

Achtung:

Das Gerät ist mit einem Diagnosesystem ausgestattet, dank dem etwaige Betriebsstörungen erfasst werden können. Diese werden auf dem Display durch Meldungen folgenden Typs angezeigt: „F“ gefolgt von Nummern.

In diesem Fall den Kundendienst anfordern.

! Wenden Sie sich nur an autorisierte Techniker.

Geben Sie bitte Folgendes an:

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

Letztere Informationen sind dem Typenschild am Gerät zu entnehmen.