

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

English, 12

**FR**

Français, 22

**NL**Nederlands,  
32**DE**

Deutsch, 42

**FP T5.1 N**

## Sommario

### Installazione, 2-3

Posizionamento  
Collegamento elettrico  
Targhetta caratteristiche

### Descrizione dell'apparecchio, 4

Vista d'insieme  
Pannello di controllo

### Avvio e utilizzo, 5

Impostare orologio e timer  
Avviare il forno  
Blocco comandi  
Modalità DEMO

### Programmi, 6-8

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

### Precauzioni e consigli, 9

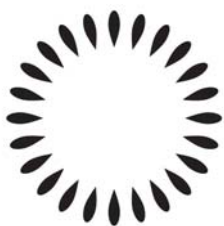
Sicurezza generale  
Smaltimento  
Risparmiare e rispettare l'ambiente

### Manutenzione e cura, 10

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

### Assistenza, 11

Assistenza attiva 7 giorni su 7

**Scholtès****IT**

QUELFOUR.COM

# Installazione

IT

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

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

## Posizionamento

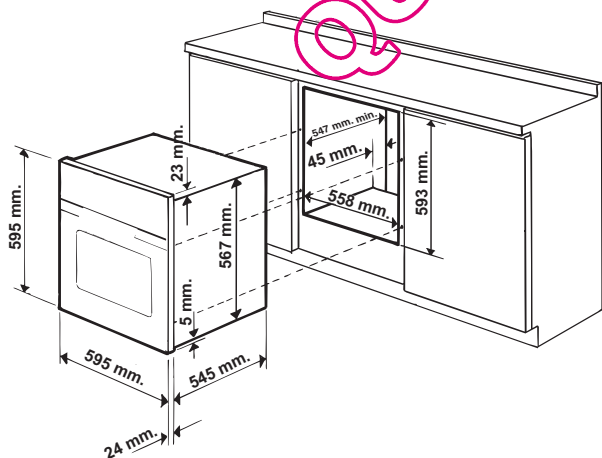
! Gli imballaggi non sono giocattoli per bambini e vanno eliminati secondo le norme per la raccolta differenziata (*vedi Precauzioni e consigli*).

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

## Incasso

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

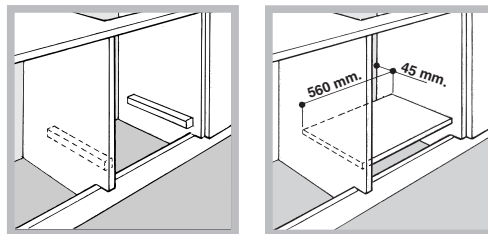
- i pannelli adiacenti il forno devono essere di materiale resistente al calore;
- nel caso di mobili in legno impiallacciato, le colle devono essere resistenti alla temperatura di 100°C;
- per l'incasso del forno, sia nel caso di inserimento **sottotavolo** (*vedi figura*) che a **colonna**, il mobile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



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

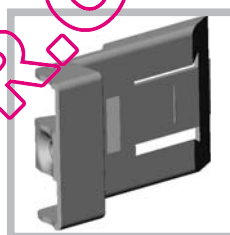
## Aerazione

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

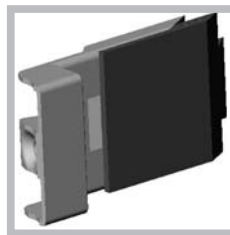


## Centraggio e fissaggio

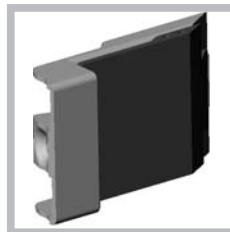
Regolare i 4 tacchetti posti lateralmente al forno, in corrispondenza dei 4 fori sulla cornice perimetrale, in base allo spessore della fiancata del mobile:



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



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



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

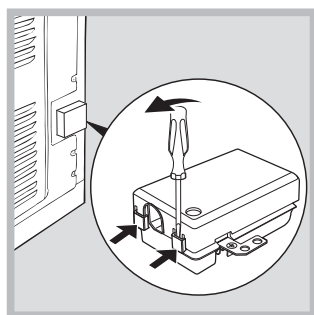
Per fissare l'apparecchio al mobile: aprire la porta del forno e avvitare 4 viti a legno nei 4 fori posti sulla cornice perimetrale.

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

## Collegamento elettrico

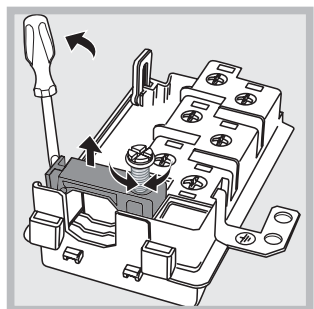
! I forni dotati di cavo di alimentazione tripolare sono predisposti per il funzionamento con corrente alternata, con tensione e frequenza indicate nella targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio (vedi sotto).

### Montaggio del cavo di alimentazione



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

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



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

### Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete

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

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

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

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

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





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

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

! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

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

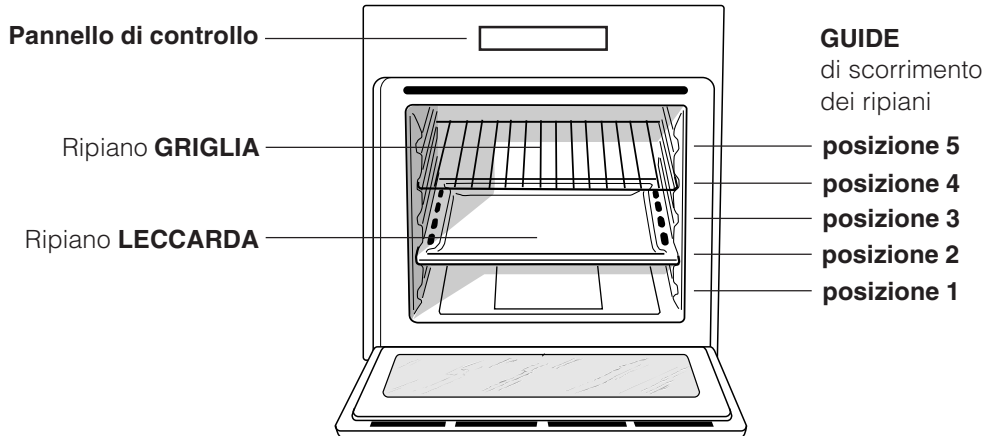
! L'azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.

TARGHETTA CARATTERISTICHE	
<b>Dimensioni</b>	larghezza cm 43,5 altezza cm 32 profondità cm 40
<b>Volume</b>	lt. 56
<b>Collegamenti elettrici</b>	tensione a 220-240V ~ 50Hz potenza massima assorbita 2800W o 2560-3050W (vedi targhetta caratteristiche)
<b>ENERGY LABEL</b>	Direttiva 2002/40/CE sull'etichetta dei forni elettrici. Norma EN 50304  Consumo energia convezione Naturale – funzione di riscaldamento:  Tradizionale;  Consumo energia dichiarazione Classe convezione Forzata - funzione di riscaldamento:  Rosticceria.
 	Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie: 2006/95/CEE del 12/12/06 (Bassa Tensione) e successive modificazioni - 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni - 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni. 2002/96/CE

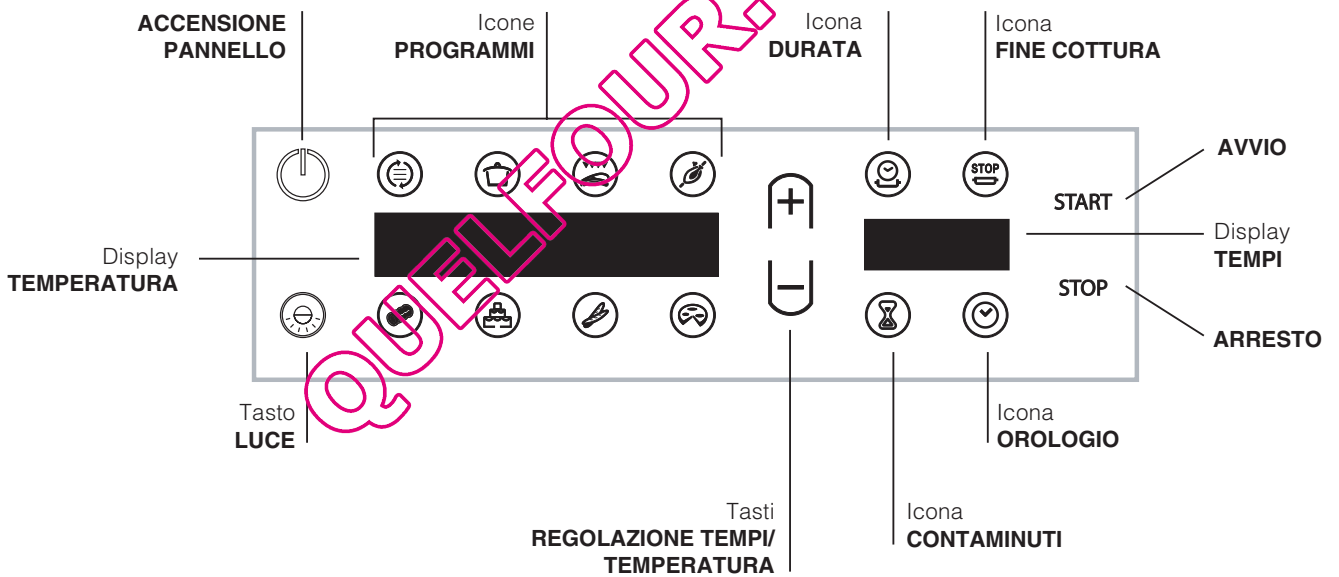
# Descrizione dell'apparecchio

IT

## Vista d'insieme





## Pannello di controllo



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

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


## Blocco comandi

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

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


## Modalità Demo

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


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



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

## Impostare orologio e contaminuti



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

Per regolare l'ora:

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


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

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

Per impostare il contaminuti premere il tasto  e seguire la procedura indicata per regolare l'orologio. Il tasto  acceso segnala che il contaminuti è attivo.

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

## Avviare il forno

1. Accendere il pannello di controllo premendo il tasto .
2. Premere il tasto del programma di cottura desiderato. Il display TEMPERATURA visualizza la temperatura associata al programma; il display TEMPI visualizza l'ora corrente.
3. Premere il tasto "START" per avviare la cottura.
4. Il forno entra nella fase di preriscaldamento, gli indicatori di temperatura istantanea si illuminano man mano che la temperatura sale. È possibile modificare la temperatura premendo i tasti "+" e "-".
5. Un segnale acustico e l'accensione di tutti gli indicatori di temperatura istantanea segnalano che il preriscaldamento è completo: introdurre gli alimenti da cuocere.
6. Durante la cottura è sempre possibile:
  - modificare la temperatura premendo i tasti "+" e "-";
  - programmare la durata di una cottura (*vedi Programmi*);
  - interrompere la cottura premendo il tasto "STOP".
7. In caso di black-out, se la temperatura del forno non si è abbassata troppo, l'apparecchio è dotato di un sistema che riattiva il programma dal punto in cui è stato interrotto. Le pianificazioni in attesa di avvio, invece, non vengono ripristinate al ritorno della corrente e devono essere riprogrammate.

! Nel programma BARBECUE non è previsto il preriscaldamento.

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


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

## Ventilazione di raffreddamento

Per ottenere una riduzione delle temperature esterne, una ventola di raffreddamento genera un getto d'aria che esce tra il pannello di controllo e la porta del forno.

! 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 premendo il tasto .

# Programmi

IT

## Programmi di cottura

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

### Programma **PANE**

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

### Programma **FORNO PASTICCERIA**

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

### Programma **MULTICOTTURA**

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

### Programma **FORNO TRADIZIONALE**

Con questa cottura tradizionale è meglio utilizzare un solo ripiano.

### Programma **ROSTICCERIA**

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

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

### Programma **BARBECUE**

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

### Programma **GIRARROSTO**

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

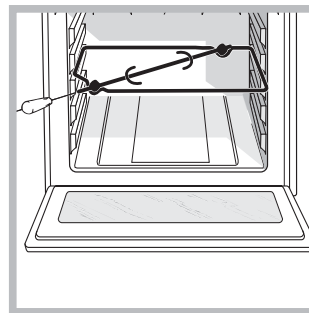
### Programma **FORNO PIZZA**

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


### Programma **PIROLISI**

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

## Girarrosto



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

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

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

## Programmi di cottura automatici

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

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

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

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

### Programma **PANE**

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

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

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


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

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

Processo:

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



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


### Programma PIZZA

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

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

### Ricetta per la PIZZA :




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

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

## Programmare la cottura




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

### Programmare la durata



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

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




### Programmare una cottura ritardata

1. Premere il tasto  e seguire la procedura da 1 a 3 descritta per la durata.
2. Poi premere il tasto  e regolare l'ora di fine premendo i tasti "+" e "-"; se si tengono premuti i numeri scorrono più velocemente per facilitare l'impostazione.
3. Raggiunta l'ora di fine cottura desiderata, attendere 10 sec per memorizzare la selezione, oppure premere nuovamente il tasto  per fissare l'impostazione.
4. Premere il tasto "START" per attivare la programmazione.
5. A tempo scaduto, sul display TEMPERATURA la scritta END e viene emesso un segnale acustico.

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

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

Per annullare una programmazione premere il tasto "STOP".

! Selezionando una cottura è attivo il tasto , ma non il tasto . Impostando la durata, il tasto  si attiva ed è possibile programmare una cottura ritardata.

## Consigli pratici di cottura

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

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

### MULTICOTTURA

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

### BARBECUE

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

## Tabella cottura

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

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



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

## Sicurezza generale

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

(vedi Assistenza).

- Non appoggiare oggetti pesanti sulla porta del forno aperta.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.

## Smaltimento

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

## Risparmiare e rispettare l'ambiente

- Azionando il forno negli orari che vanno dal tardo pomeriggio fino alle prime ore del mattino si collabora a ridurre il carico di assorbimento delle aziende elettriche. Le opzioni di pianificazione dei programmi, in 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, BARBECUE e ROSTICCERIA a porta chiusa: sia per ottenere migliori risultati che per un sensibile risparmio di energia (10% circa).
- Mantenere efficienti e pulite le guarnizioni, in modo che aderiscano bene alla porta e non procurino dispersioni di calore.

# Manutenzione e cura

IT

## Escludere la corrente elettrica

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

## Pulire l'apparecchio

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

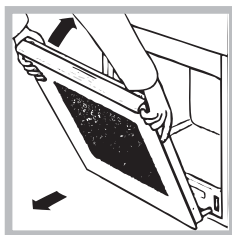
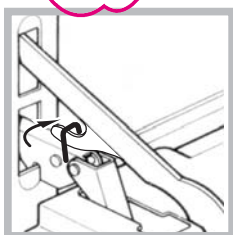
! Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

## Pulire la porta

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

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

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

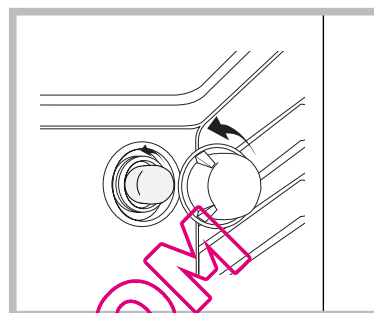


3. afferrare la porta ai due lati esterni, richiudendola lentamente ma non del tutto. Poi tirare la porta verso di sé estraendola dalla sua sede (*vedi figura*). Rimontare la porta seguendo il procedimento in senso contrario.

## Controllare le guarnizioni

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

## Sostituire la lampadina



Per sostituire la lampadina di illuminazione del forno\*:

1. Svitare il coperchio in vetro del portalamпада.
2. Svitare la lampadina e sostituirla con una analoga: potenza 25 W, attacco E 14.
3. Rimontare il coperchio (*vedi figura*).

## Attenzione:

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

## Prima di contattare l'Assistenza:

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

! Non ricorrere mai a tecnici non autorizzati.

## Comunicare:

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

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

## Assistenza attiva 7 giorni su 7



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](http://www.scholtes.com).

# Operating Instructions

OVEN

GB

IT

Italiano, 1

GB

English, 12

FR

Français, 22

NL

Nederlands,  
32

DE

Deutsch, 42

FP T5.1 N

## Contents

### Installation, 13-14

Positioning  
Electrical connections  
Data plate

### Description of the appliance, 15

Overall view  
Control panel

### Start-up and use, 16

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

### Cooking modes, 17-19

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

### Precautions and tips, 20

General safety  
Disposal  
Respecting and conserving the environment

### Maintenance and care, 21

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



Scholtès

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

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

## Positioning

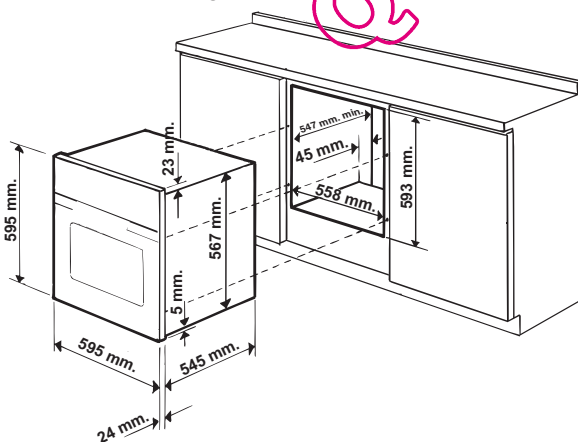
! Keep packaging material out of the reach of children. It can become a choking or suffocation hazard. (see *Precautions and tips*).

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

## Fitting the appliance

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

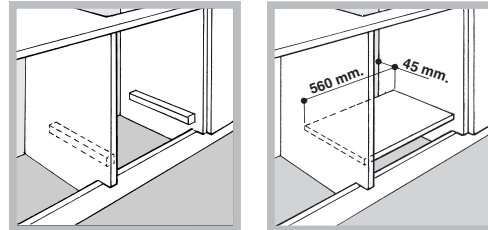
- The panels adjacent to the oven must be made of heat-resistant material.
- Cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperatures of up to 100°C.
- To install the oven **under the counter** (see *diagram*) and in a **kitchen unit**, the cabinet must have the following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



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

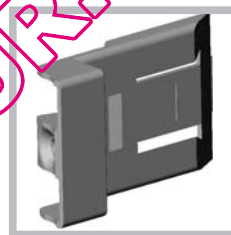
## Ventilation

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

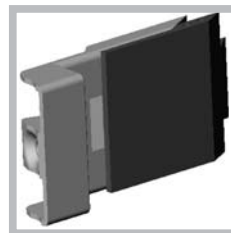


## Centring and fastening

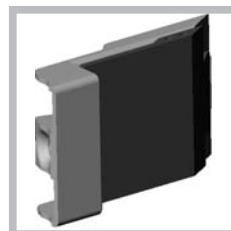
Position the 4 tabs on the side of the oven according to the 4 holes of the outer frame. Adjust the tabs according to the thickness of the cabinet side panel, as shown below:



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



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



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

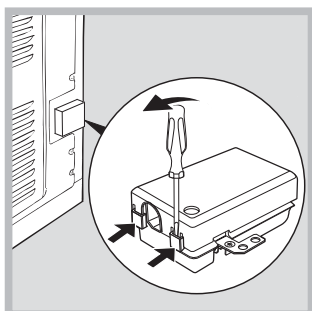
Secure the appliance to the cabinet by opening the oven door and putting 4 screws into the 4 holes of the outer frame.

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

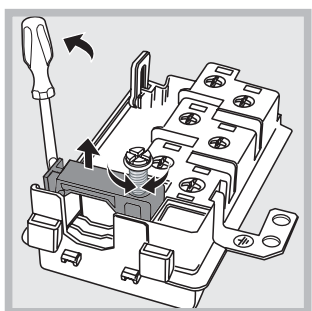
## Electrical connections

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

### Fitting the power supply cable



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



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

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

### Connecting the supply cable to the mains

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

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

Before connecting to the power supply, make sure that:

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

- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the data plate (*see below*).

- The voltage must be in the range between the values indicated on the data plate (*see below*).




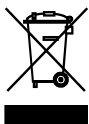
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

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

! The cable must not be bent or compressed.

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

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

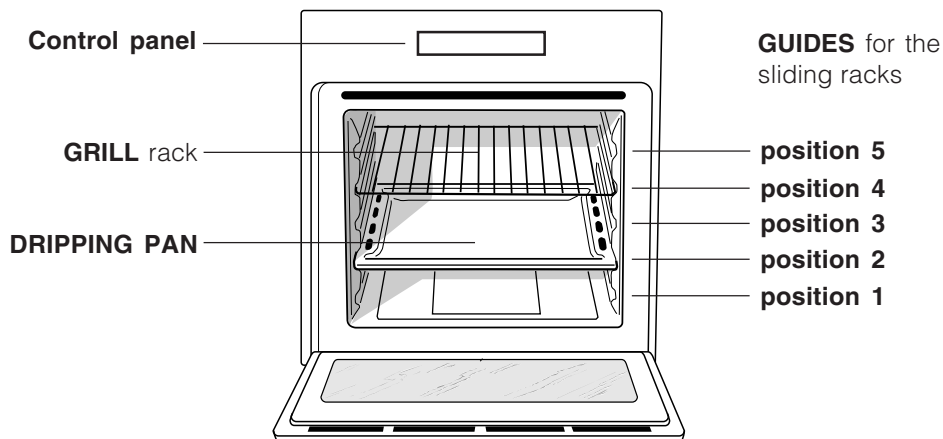
DATA PLATE	
<b>Dimensions</b>	width 43.5 cm height 32 cm depth 40 cm
<b>Volume</b>	lt. 56
<b>Electrical connections</b>	voltage: 220-240V ~ 50Hz maximum power absorbed 2800W or 2560-3050W (see data plate)
<b>ENERGY LABEL</b>	Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304  Energy consumption for Natural convection – heating mode:  Convection mode.  Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode:  Rotisserie.
 	This appliance conforms to the following European Economic Community directives: 2006/95/EEC of 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments; - 89/336/EEC of 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments; - 93/68/EEC of 22/07/93 and subsequent amendments. - 2002/96/EC



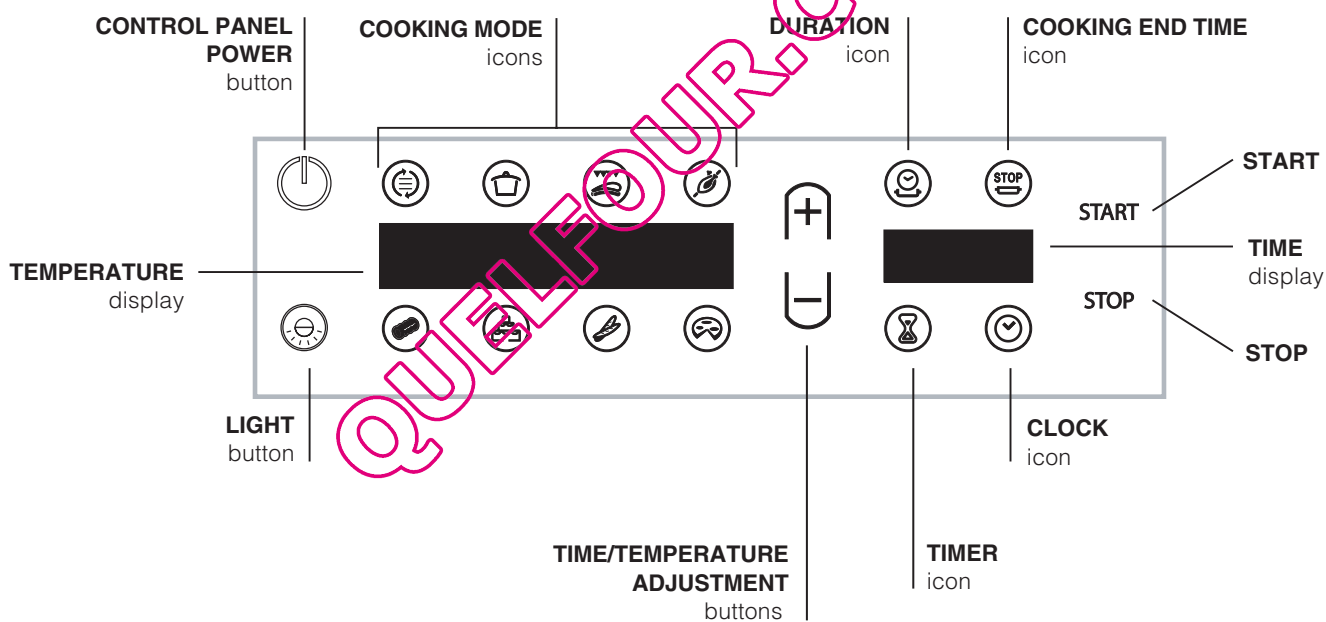
# Description of the appliance

## Overall view

GB



## Control panel




# Start-up and use

GB

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


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

## Control panel lock


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

## Demo mode


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



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

## Setting the clock and timer



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

To set the time:

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


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

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

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

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

## Starting the oven

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

! There is no preheating in the BARBECUE modes.

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


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

## Cooling ventilation

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

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

## Oven light

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

## Cooking modes

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

### **BREAD** mode

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

### **BAKING** mode

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

### **MULTI-COOKING** mode

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

### **TRADITIONAL OVEN** mode

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

### **ROTISSERIE** mode

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

### **BARBECUE** mode

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

### **TURNSPIT** mode

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

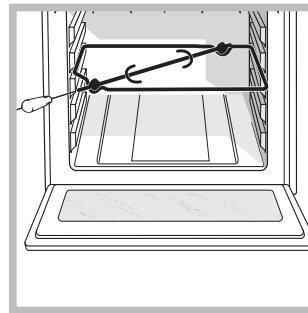
### **PIZZA** mode

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


### **PYROLYSIS** mode

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

## The Rotisserie



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

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

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

## Automatic cooking modes

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

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

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

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

### **BREAD** mode

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

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

#### **Recipe for BREAD:**

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

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

Method:

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

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

### PIZZA mode

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

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




### Recipe for PIZZA:

- 1 Dripping pan, Lower level, Hot or cold oven  
 Recipe for 3 pizzas of approximately 550g: 1000g flour, 500ml water, 20g salt, 20g sugar, 100ml olive oil, 20g fresh yeast (or 2 sachets of powder yeast)
- leavening at room temperature: 1 hour.
  - place inside hot or cold oven.
  - start PIZZA cooking mode.

## Programming cooking




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



### Programming the duration

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




automatically at 10:15 a.m.

## Programming delayed cooking

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

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

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

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

## Practical cooking advice

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

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

### MULTI-COOKING

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

### BARBECUE

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

**Cooking advice table**

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

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

# Precautions and tips

GB

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

## General safety

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- When handling the appliance, always use the handles provided on the sides of the oven.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or moist hands and feet.
- The appliance must be used to cook food by adults only and according to the instructions in this manual.
- **When the appliance is in use, the heating elements and some parts of the oven door become extremely hot. Make sure you don't touch them and keep children well away.**
- Ensure that the power supply cable of other electrical appliances does not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always grip the oven door handle in the centre: the ends may be hot.
- Always use oven gloves to place cookware in the oven or when removing it.
- Do not use aluminium foil to line the bottom of the oven.
- Do not place flammable materials in the oven: if the appliance is switched on by mistake, it could catch fire.
- When unplugging the appliance always pull the plug from the mains socket, do not pull on the cable.
- Never carry out any cleaning or maintenance work without having unplugged the plug from the mains.
- In the case of a malfunction, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself.

Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact a Service Centre (*see Assistance*).

- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- 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.

## Disposal

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

## Respecting and conserving the environment

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



## Switching the appliance off

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

## Cleaning the appliance

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

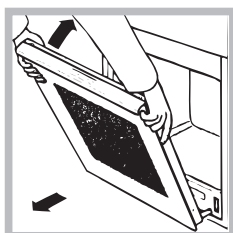
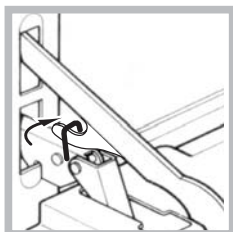
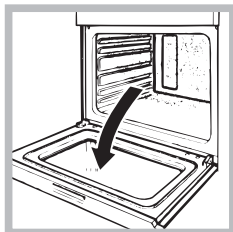
! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

## Cleaning the oven door

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

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

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

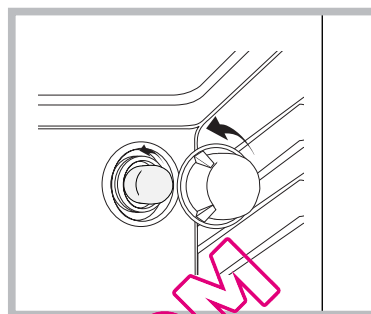


3. Grip the door on the two external sides and close it approximately half way. Pull the door towards you lifting it out of its seat (*see diagram*). To replace the door, reverse this sequence.

## Inspecting the seals

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

## Replacing the light bulb



To replace the oven light bulb\*:

1. Remove the glass cover of the lamp-holder.
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: Wattage 25 W, cap E 14.
3. Replace the glass cover (*see diagram*).

## Assistance

### Warning:

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

### Before calling for Assistance:

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

! Never use the services of an unauthorised technician.

### Please have the following information to hand:

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

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

FR

IT

Italiano, 1

GB

English, 12

FR

Français, 22

NL

Nederlands,  
32

DE

Deutsch, 42

FP T5.1 N

## Sommaire

### Installation, 23-24

Positionnement  
Raccordement électrique  
Plaque signalétique

### Description de l'appareil, 25

Vue d'ensemble  
Tableau de bord

### Mise en marche et utilisation, 26

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

### Programmes, 27-29

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

### Précautions et conseils, 30

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

### Nettoyage et entretien, 31

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



Scholtès

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

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

## Positionnement

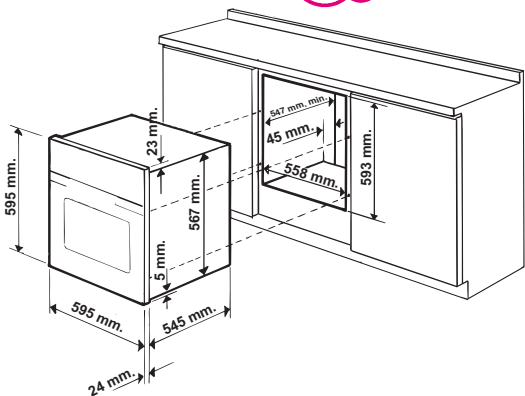
! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (voir Précautions et conseils).

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

## Encastrement

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

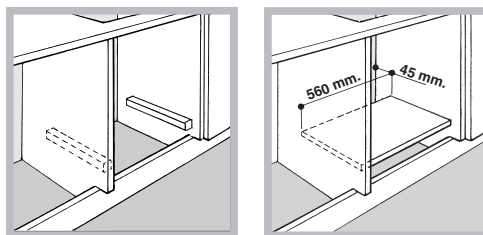
- les panneaux adjacents doivent être fabriqués dans un matériau résistant à la chaleur;
- dans le cas notamment de meubles plaqués bois, il faut que les colles résistent à une température de 100°C ;
- la cavité du meuble pour encastrement **du four, tant sous plan** (voir figure) qu'en **colonne**,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



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

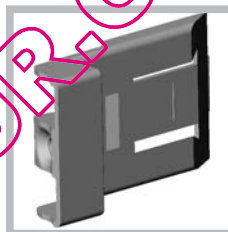
## Aération

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



## Centrage et fixation

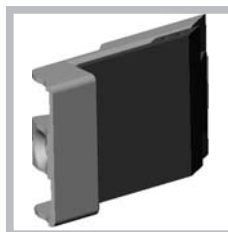
Positionnez les 4 taquets situés sur les côtés du four en face des 4 trous pratiqués sur le cadre et réglez-les selon l'épaisseur de la joue du meuble:



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



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



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

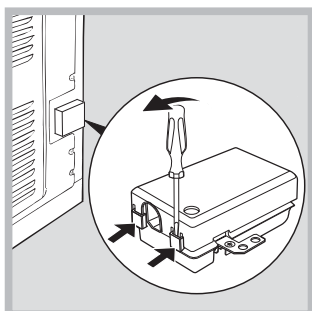
Pour fixer l'appareil au meuble : ouvrez la porte du four et vissez 4 vis à bois dans les 4 trous du cadre.

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

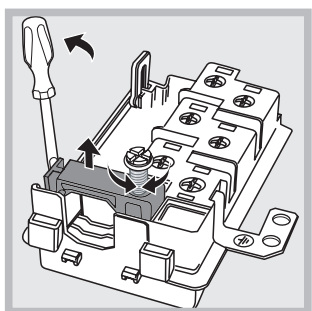
## Raccordement électrique

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

### Montage du câble d'alimentation



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



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

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

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

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

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

Avant de procéder au branchement, assurez-vous que :





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

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

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

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

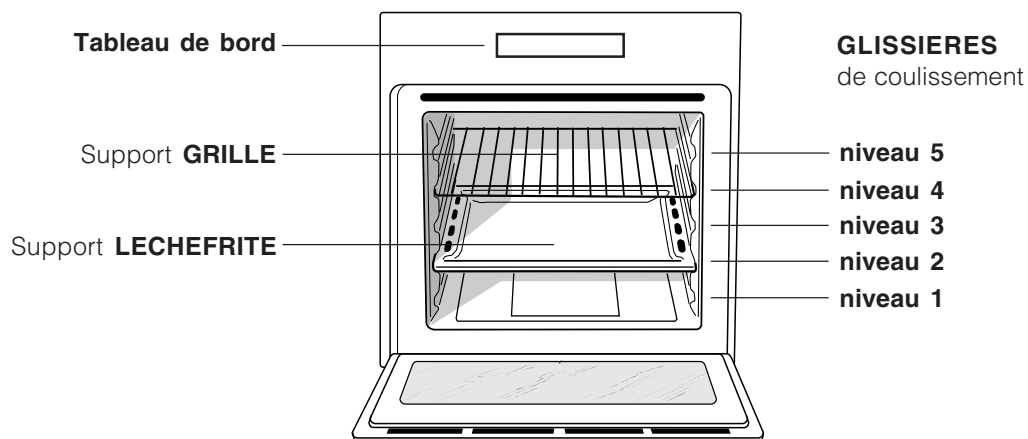
**! Nous declinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.**

PLAQUETTE SIGNALÉTIQUE	
Dimensions	largeur cm 43,5 hauteur cm 32 profondeur cm 40
Volume	l 56
Raccordements électriques	tension 220-240V ~ 50Hz puissance maxi. Absorbée 2800W ou 2560-3050W (voir plaquette signalétique)
ETIQUETTE ENERGIE	Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques Norme EN 50304
	Consommation énergie convection Naturelle – fonction four :  Tradition;  Consommation énergie déclaration Classe convection Forcée – fonction four :  Rotisserie.
	Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes : 2006/95/CEE du 12/12/06 (Basse Tension) et modifications successives -89/336/CEE du 03/05/89 (Compatibilité électromagnétique) et modifications successives 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives 2002/96/EC
	

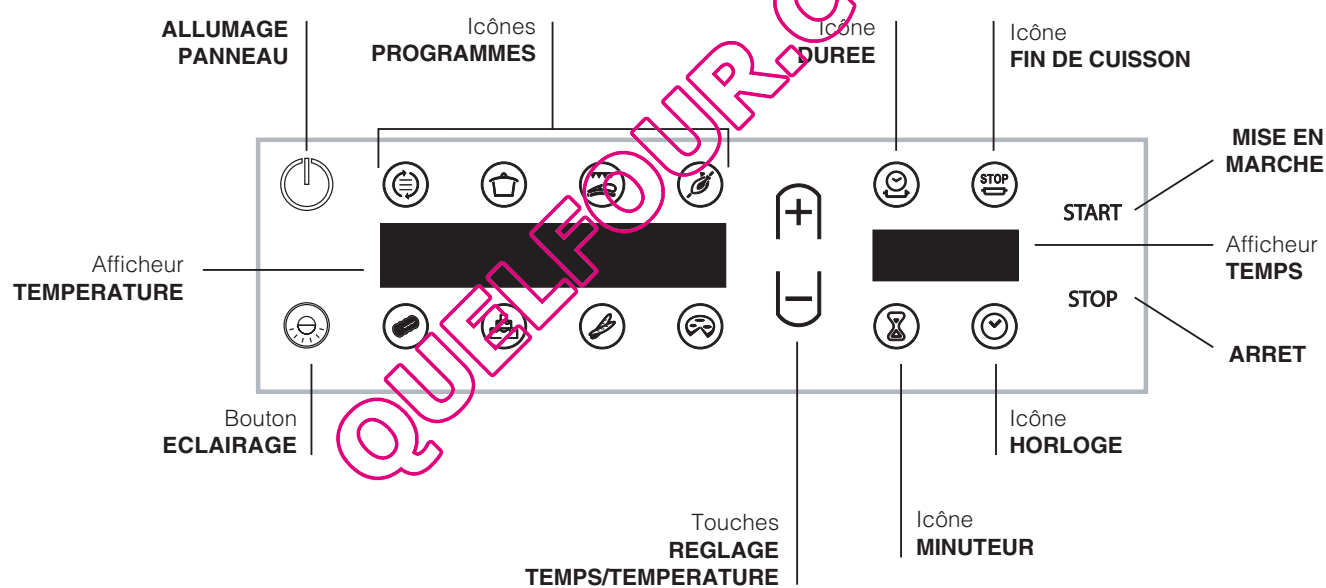
# Description de l'appareil

## Vue d'ensemble

FR



## Tableau de bord





# Mise en marche et utilisation

FR

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

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


## Verrouillage des commandes

Pour verrouiller les commandes du four, appuyez simultanément sur les touches  et . Un signal sonore retentit et le message "Loc." apparaît sur l'afficheur TEMPERATURE.

Appuyez une nouvelle fois pour déverrouiller les commandes. La touche "STOP" peut être activée à tout moment.


## Mode Demo (Démonstration)

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

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


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



## Réglage de l'horloge et du minuteur

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



Pour régler l'heure :

1. Appuyez sur les touches "+" et "-" ; si les touches restent enfoncées, les numéros défilent plus rapidement.

2. Une fois l'heure réglée, attendez 10 secondes ou appuyez à nouveau sur la touche  pour valider.


Pour toute actualisation, appuyez sur la touche  ; pour éteindre le panneau de commande ; appuyez sur la touche  et suivez la procédure indiquée.

Une fois le temps écoulé, le minuteur émet un signal sonore qui s'arrête automatiquement au bout de 6 secondes ou après avoir appuyé sur une icône activée.

Pour programmer le minuteur, appuyez sur la touche  et suivez la procédure indiquée pour le réglage de l'horloge. Lorsqu'elle est allumée, la touche  signale que le minuteur est activé.

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

## Mise en marche du four

1. Appuyez sur la touche  pour allumer le panneau de commande.
2. Appuyez sur la touche du programme de cuisson souhaité. L'afficheur TEMPÉRATURE présente la température associée au programme. L'afficheur TEMPS présente l'heure actuelle.
3. Appuyez sur la touche "START" pour démarrer la cuisson.
4. Le four se place en préchauffage, les indicateurs de température instantanée s'éclairent progressivement au fur et à mesure que la température augmente. Pour modifier la température, appuyez sur les touches "+" et "-".
5. Un signal sonore suivi de l'allumage de tous les indicateurs de température instantanée signale la fin du préchauffage ; il est temps d'enfourner les plats.
6. En cours de cuisson, il est possible à tout moment de :
  - Pour modifier la température, appuyez sur les touches "+" et "-".
  - programmez la durée d'une cuisson (*voir Programmes*) ;
  - appuyez sur "STOP" pour stopper la cuisson.
7. En cas de coupure de courant, si la température du four n'est pas trop redescendue, un dispositif spécial fait repartir le programme à partir du moment où il a été interrompu. Les programmations en attente de démarrage ne sont par contre pas rétablies et doivent être reprogrammées dès rétablissement du courant.

! Aucun préchauffage n'est prévu pour le programme BARBECUE.

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


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

## Système de refroidissement

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

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

## Eclairage du four

Four éteint, vous pouvez l'allumer à tout moment en appuyant sur la touche .



## Programmes de cuisson

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

### Programme **PAIN**

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

### Programme **FOUR PATISSERIE**

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

### Programme **MULTICUISSON**

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

### Programme **FOUR TRADITION**

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

### Programme **ROTISSERIE**

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

### Programme **BARBECUE**

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

### Programme **TOURNEBROCHE**

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

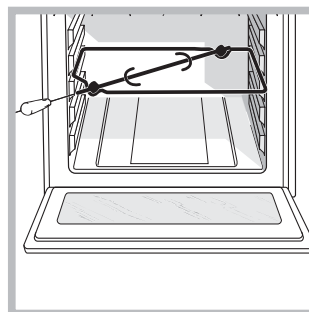
### Programme **PIZZA**

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


### Programme **PYROLYSE**

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

## Tournebroche



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

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

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

## Programmes de cuisson automatiques

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

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

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

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

### Programme **PAIN**

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

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

### **Recette du PAIN :**

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

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

Procédé :

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

degrés environ).

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

#### Programme **PIZZA**

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

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

#### **Recette PIZZA :**

1 Plaque, gradin du bas, four froid ou chaud




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

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




### **Comment programmer une cuisson**



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

#### **Programmer la durée**

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

#### **Programmer une cuisson différée**

1. Appuyez sur la touche  et suivez la procédure de 1 à 3 décrite pour la durée.
  2. Appuyez ensuite sur la touche  pour régler l'heure de fin de cuisson à l'aide des touches " + " et " - " ; si les touches restent enfoncées, les numéros défilent plus rapidement.
  3. Une fois l'heure réglée, attendez 10 secondes ou appuyez à nouveau sur la touche  pour valider.
  4. Appuyez sur la touche "START" pour activer la programmation.
  5. Un signal sonore indique que le temps est écoulé et l'afficheur TEMPERATURE affiche END.
- Exemple : il est 9h00, la durée programmée est de 1h15 et l'heure de fin de cuisson est fixée à 12h30. Le programme démarre automatiquement à 11h15.

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

Pour annuler une programmation, appuyez sur "STOP".

### **Conseils de cuisson**

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

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

#### MULTICUISSON

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

#### BARBECUE

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

**Tableau de cuisson**
**FR**

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

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

# Précautions et conseils

FR

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

## Sécurité générale

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

d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant d'utilisation de l'appareil.

- S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

## Mise au rebut

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

## Economies et respect de l'environnement

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

## Mise hors tension

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

## Nettoyage de l'appareil

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

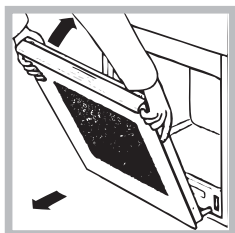
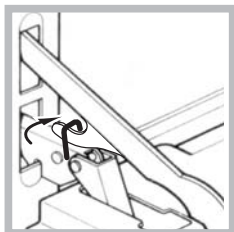
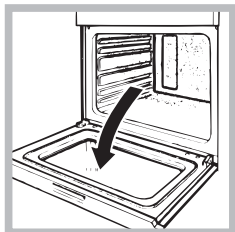
! Ne nettoyez jamais l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

## Nettoyage de la porte

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

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

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

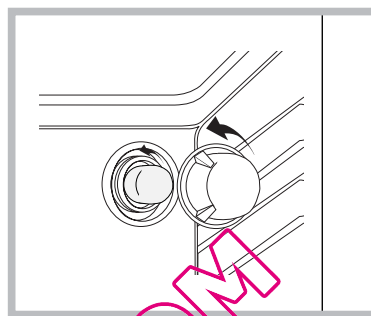


- saisissez la porte par les côtés, refermez-la lentement mais pas complètement. Tirez-la ensuite vers vous en la dégageant de son logement (*voir figure*). Remontez la porte en refaisant en sens inverse les mêmes opérations.

## Contrôle des joints

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

## Remplacement de l'ampoule d'éclairage



Pour changer l'ampoule d'éclairage du four\* :

- Dévissez le couvercle en verre du boîtier de la lampe.
- Dévissez l'ampoule et remplacez-la par une autre de même type : puissance 25 W, culot E 14.
- Remontez le couvercle à sa place (*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 : "ER" suivi de chiffres.

Contactez alors un service d'assistance technique.

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

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

! Ne jamais faire appel à des techniciens non agréés.

### Lui indiquer :

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

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

NL



Italiano, 1



English, 12



Français, 22



Nederlands,  
32



Deutsch, 42

FP T5.1 N

## Samenvatting

### Het installeren, 33-34

Plaatsing  
Elektrische aansluiting  
Typeplaatje

### Beschrijving van het apparaat, 35

Algemeen aanzicht  
Bedieningspaneel

### Starten en gebruik, 36

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

### Programma's, 37-39

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

### Voorzorgsmaatregelen en advies, 40

Algemene veiligheidsmaatregelen  
Afvalverwijdering  
Energiebesparing en milieubesef

### Onderhoud en verzorging, 41

De elektrische stroom afsluiten  
Schoonmaken van de oven  
De oven deur reinigen  
Vervangen van het lampje  
Service



Scholtès



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

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

## Plaatsing

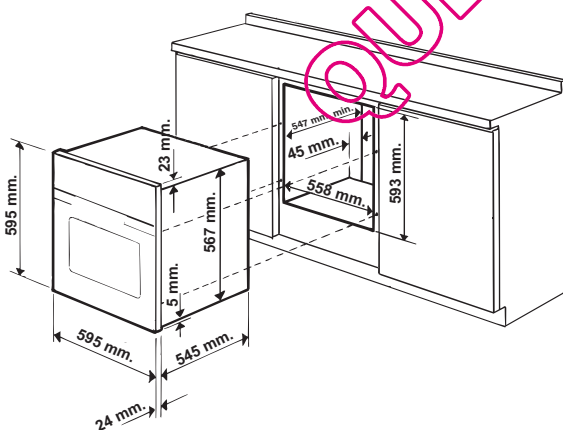
! Het verpakkingsmateriaal is niet bestemd voor kinderen en dient daarom te worden weggegooid volgens de geldende normen (zie *Voorzorgsmaatregelen en advies*).

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

## Inbouw

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

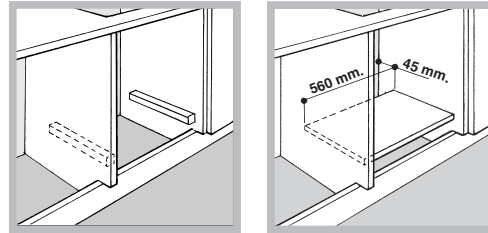
- de zijkanten van de kastjes die aan de oven grenzen moeten hittebestendig zijn;
- in het bijzonder moet, in geval van meubels met fineer, de lijm bestand zijn tegen temperaturen van 100°C;
- voor het inbouwen van de oven, zowel onder het aanrecht (zie *figuur*) als in stapelbouw, dient het meubel de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



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

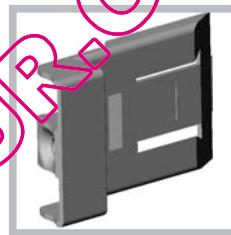
## Ventilatie

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

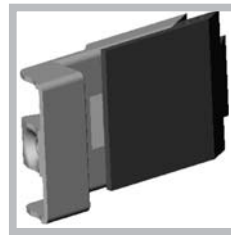


## Centreren en bevestigen

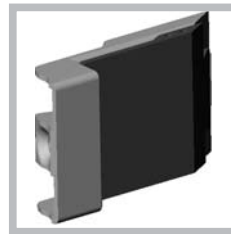
Regel de 4 klemmetjes aan de zijkant van de oven in overeenkomst met de 4 gaten in de lijst. De stand hangt af van de dikte van de zijkant van het meubel:



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



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



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

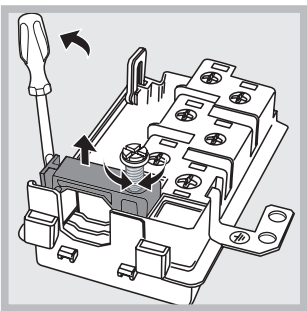
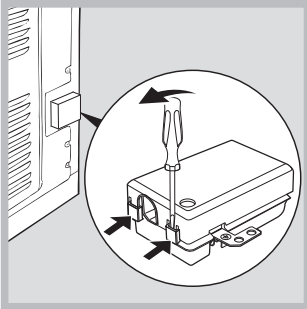
Om het apparaat aan het keukenkastje te bevestigen: open de ovendeur en schroef de 4 houtschroeven in de 4 gaten in de zijrand.

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

## Elektrische aansluiting

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

### Monteren voedingskabel



1. Licht de lipjes aan de zijkant van het deksel van het klemmenbord op met een schroevendraaier: trek het deksel van het klemmenbord open (zie afb.).
2. Draai de schroef van de kabelklem los en verwijder hem met behulp van een schroevendraaier (zie afbeelding).
3. Verwijder de schroeven van de contacten L-N- $\perp$  en bevestig de draden onder de koppen van de schroeven met inachtneming van de kleuren: Blauw (N), Bruin (L) Geel-Groen ( $\perp$ ).

### Het aansluiten van de voedingskabel aan het net

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

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

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

Vóór het aansluiten moet u controleren dat:





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

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

! De kabel mag niet worden gebogen of samengedrukt.

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

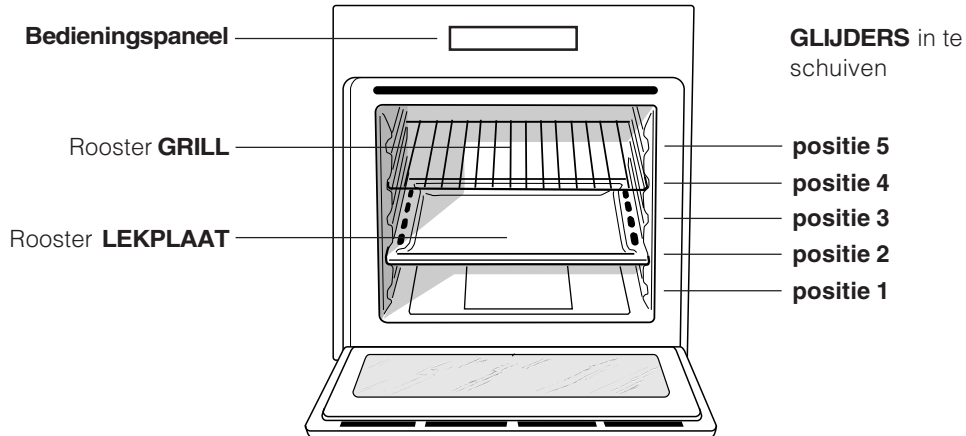
! De fabrikant kan niet verantwoordelijkheid worden gesteld als deze normen niet worden nageleefd.

TYPEPLAATJE	
Afmetingen	breedte 43,5 cm. hoogte 32 cm. diepte 40 cm.
Inhoud	liter 56
Elektrische aansluitingen	spanning 220-240V ~ 50Hz maximum vermogen 2800W o 2560-3050W (zie typeplaatje)
ENERGY LABEL	Richtlijn 2002/40/CE op etiket van elektrische ovens. Norm EN 50304  Energieverbruik convectie Natuurlijk – verwarmingsfunctie:  Traditioneel;  Energieverbruikverklaring Klasse convectie Hetelucht verwarmingsfunctie:  Braden.
 	Dit apparaat voldoet aan de volgende EU Richtlijnen: 2006/95/EEG van 12/12/06 (laagspanning) en daaropvolgende wijzigingen; -89/336/EEG van 03/05/89 (elektromagnetische compatibiliteit) en daaropvolgende wijzigingen - 93/68/EEG van 22/07/93 en daaropvolgende wijzigingen - 2002/96/EC

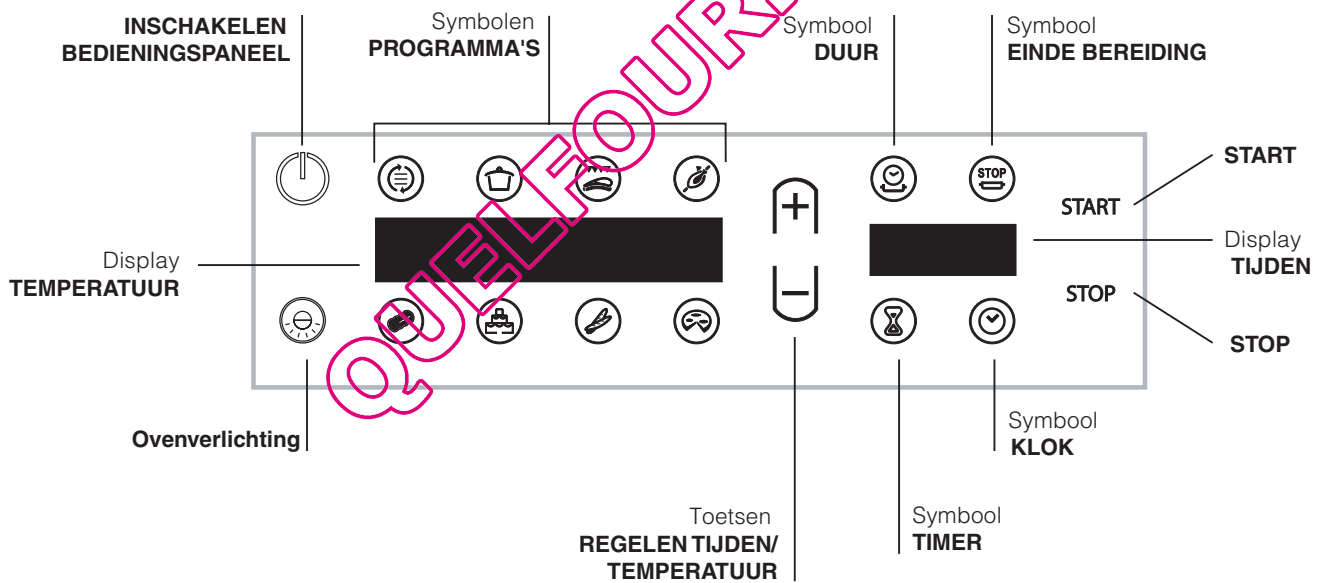
# Beschrijving van het apparaat

## Algemeen aanzicht

NL



## Bedieningspaneel



# Starten en gebruik

NL

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

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


## Blokkering bedieningspaneel

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

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


## Demomodus

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

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

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

## Instellen klok en timer

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


Voor het instellen van de tijd:


1. Houd de toetsen "+" en "-" ingedrukt om de nummers sneller te laten lopen en de tijd makkelijker in te stellen.

2. Zodra u de juiste tijd heeft bereikt wacht u 10 seconden om de selectie op te slaan of drukt u nogmaals op de toets  om de instelling te bevestigen.

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

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

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

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

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

## De oven starten

1. Schakel het bedieningspaneel in door middel van de  toets.  
2. Druk op de toets van het gewenste kookprogramma. Het display TEMPERATUUR toont de temperatuur die bij het programma hoort. Het display TIJDEN toont de huidige tijd.  
3. Druk op de "START" toets om de bereiding te starten.

4. De oven begint voor te verwarmen, de aanwijzers van de actuele temperatuur gaan naarmate de temperatuur stijgt aan. De temperatuur kan gewijzigd worden door middel van de toetsen "+" en "-".

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

6. Tijdens het koken kunt u nog altijd:  
- de temperatuur wijzigen door middel van de toetsen "+" en "-";

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

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

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

! Bij het programma BARBECUE is geen voorverwarming voorzien.

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

! Plaats de ovenschalen altijd op bijgeleverde roosters.

## Ventilator

Om de oven van buiten niet te heet te laten worden, brengt een verkoelingsventilator een luchtstroom teweeg die tussen het bedieningspaneel en de ovendeur naar buiten komt.

! Aan het 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 op de toets  te drukken.

## Kookprogramma's

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

### Programma **BROOD**

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

### Programma **GEBAK OVEN**

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

### Programma **MULTIKOKEN**

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

### Programma **TRADITIONELE OVEN**

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

### Programma **BRADEN**

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

### Programma **BARBECUE**

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

### Programma **BRAADSPIT**

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

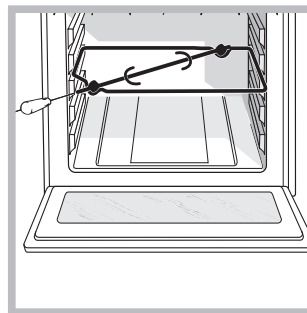
### Programma **PIZZA**

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


### Programma **PYROLYSE**


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

## Het braadspit



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

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

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

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

## Automatische kookprogramma's

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

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

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

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

### Programma **BROOD**

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

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

### Recept voor **BROOD** :

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

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

- Week de gist met lauwwater (ongeveer 35 graden).

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

### Programma PIZZA

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

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

### Recept voor de PIZZA :

1 bakplaat, lage ovenstand, oven koud of warm




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

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

## De bereiding programmeren

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

### De duur programmeren

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

## Programmeren van een uitgestelde bereiding

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

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

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

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

## Praktische kooktips

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

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

### MULTIKOKEN

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

### BARBECUE

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



**Kooktabel**

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

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

# Voorzorgsmaatregelen en advies

NL

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

## Algemene veiligheidsmaatregelen

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

voeren. Neem contact op met de Technische Dienst (*zie Service*).

- Plaats geen zware voorwerpen op de open ovendeur.
- 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.

## Afvalverwijdering

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

## Energiebesparing en milieubesef

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

## De elektrische stroom afsluiten

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

## Schoonmaken van de oven

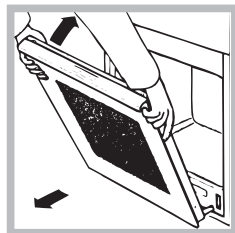
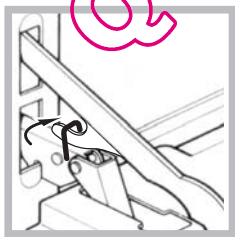
- De buitenkant, dus zowel het email en het roestvrij staal als de rubberen afdichtingen, kunnen met een spons en een sopje worden afgenomen. Als de vlekken moeilijk te verwijderen zijn, kunt u een speciaal reinigingsmiddel gebruiken. Na het reinigen dient u alles goed af te spoelen en te drogen. Gebruik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

## De ovendeur reinigen

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

U kunt voor een grondige reiniging de ovendeur verwijderen:

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

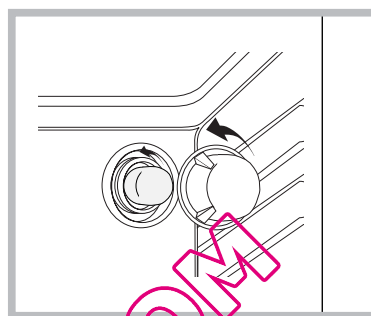


3. pak de deur aan de zijanten beet en sluit hem langzaam, maar niet helemaal. Trek dan de deur naar u toe en haal hem uit zijn voegen (zie afbeelding). Zet de deur weer op zijn plaats door deze handelingen in omgekeerde volgorde uit te voeren.

## Controleer de afdichtingen

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

## Vervangen van het lampje



Voor het vervangen van het ovenlampje\*:

1. Schuif het glazen lampenkapje los.
2. Schroef het lampje los en vervang het met eenzelfde soort lampje: sterkte 25W, fitting E 14.
3. Plaats het deksel er weer op (zie afb.).

## Service

### Belangrijk:

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

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

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

! Wendt u nooit tot niet erkende monteurs.

### Dit dient u door te geven:

- het bericht dat op het display TEMPERATUUR verschijnt
- Het model apparaat (Mod.)
- Het serienummer (SN)

Deze informatie bevindt zich op het typeplaatje op het apparaat.

DE

IT

Italiano, 1

GB

English, 12

FR

Français, 22

NL

Nederlands,  
32

DE

Deutsch, 42

FP T5.1 N

## Inhaltsverzeichnis

### Installation, 43-44

Aufstellung  
Elektroanschluss  
Typenschild

### Beschreibung des Gerätes, 45

Geräteansicht  
Bedienfeld

### Inbetriebsetzung und Gebrauch, 46

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

### Programme, 47-49

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

### Vorsichtsmaßnahmen und Hinweise, 50

Allgemeine Sicherheit  
Entsorgung  
Energie sparen und Umwelt schonen

### Reinigung und Pflege, 51

Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz  
Reinigung des Gerätes  
Reinigung der Tür  
Lampenaustausch  
Kundendienst



Scholtès

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

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

## Aufstellung

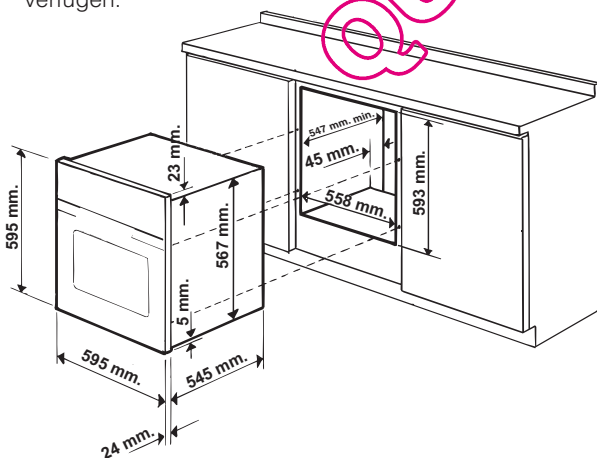
! Verpackungsmaterial ist kein Spielzeug für Kinder. Es ist entsprechend den Vorschriften bezüglich der getrennten Müllsammlung zu entsorgen (*siehe Vorsichtsmaßnahmen und Hinweise*).

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

## Einbau

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

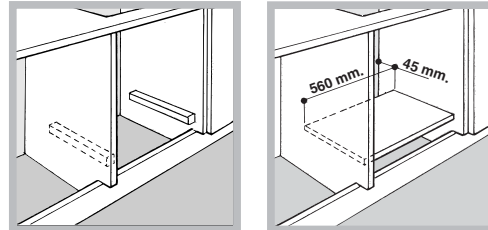
- Die an den Backofen angrenzenden Schrankwände müssen aus hitzebeständigem Material gefertigt sein
- Bei Möbeln aus Furnierholz muss der verwendete Leim einer Temperatur von 100°C standhalten.
- Für den Einbau des Backofens in einen **Unterschrank** (*siehe Abbildung*) oder in einen **Hochschrank**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



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

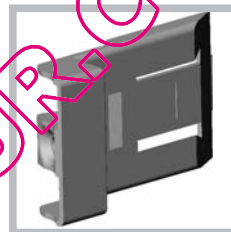
## Belüftung

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

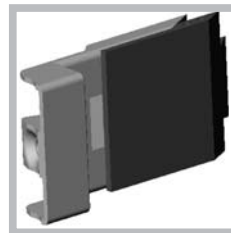


## Zentrierung und Befestigung

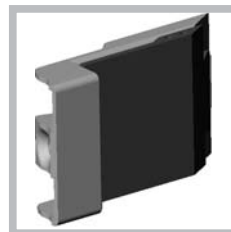
Bringen Sie die 4 seitlich am Backofen befindlichen Klampen mit den 4 Löchern des Rahmens in Übereinstimmung. Achten Sie dabei darauf, dass bei einer Stärke der Umbauschrankwand von:



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



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



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

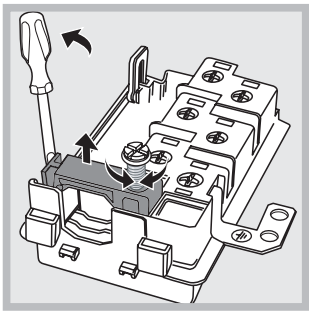
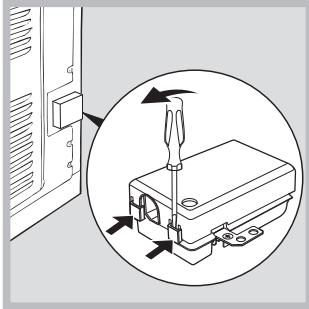
Zur Befestigung des Gerätes am Möbel: Öffnen Sie die Backofentür und schrauben Sie die 4 Holzschrauben in die 4 im Backofenrahmen vorgesehenen Löcher ein.

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

## Elektroanschluss

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

### Anschluss des Netzkabels



1. Öffnen Sie das Klemmgehäuse, indem Sie unter Zuhilfenahme eines Schraubenziehers die seitlichen Zungen des Klemmgehäusedeckels anheben. Ziehen Sie den Deckel ab (*siehe Abbildung*).
2. Schrauben Sie die Schraube der Kabelklemme aus und drücken Sie sie durch Einwirken auf den Schraubenzieher heraus.
3. Schrauben Sie die Schrauben der Kontakte L-N- $\perp$  aus und befestigen Sie die Drähte dann unter Beachtung der entsprechenden Farben unter den Schraubenköpfen: Blau (N), Braun (L), Gelb/Grün ( $\perp$ ).

### Anschluss des Versorgungskabels an das Stromnetz

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

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

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

Vor dem Anschluss stellen Sie bitte sicher, dass:





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

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

! Das Kabel darf nicht gebogen oder eingeklemmt werden.

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

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

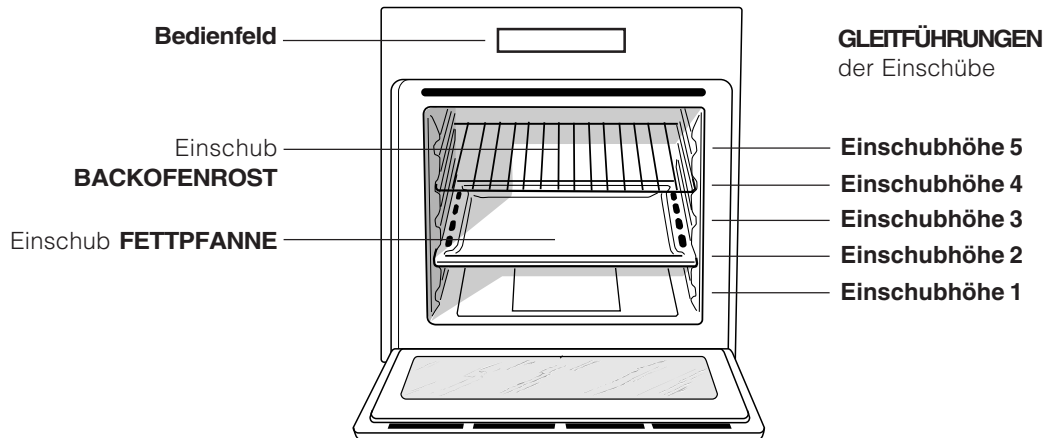
TYPENSCHILD	
<b>Abmessungen</b>	Breite 43,5 cm Höhe 32 cm Tiefe 40 cm
<b>Nutzvolumen</b>	Liter 56
<b>Elektrischer Anschluss</b>	Spannung 220-240V ~ 50Hz maximale Leistungsaufnahme 2800W o 2560-3050W ( <i>siehe Typenschild</i> )
<b>ENERGIE-ETIKETT</b>	Richtlinie 2002/40/EG über die Etikettierung von Elektrobacköfen. Norm EN 50304  Energieverbrauch Natürliche Konvektion – Heizfunktion:  Standard Plus;  Deklarierte Energieverbrauchsklasse Erzwungene Konvektion - Heizfunktion:  Braten
 	Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien: 2006/95/EWG vom 12.12.06 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen - 89/336/EWG vom 03.05.89 (elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgenden Änderungen - 93/68/EWG vom 22.07.93 und nachfolgenden Änderungen - 2002/96/EC



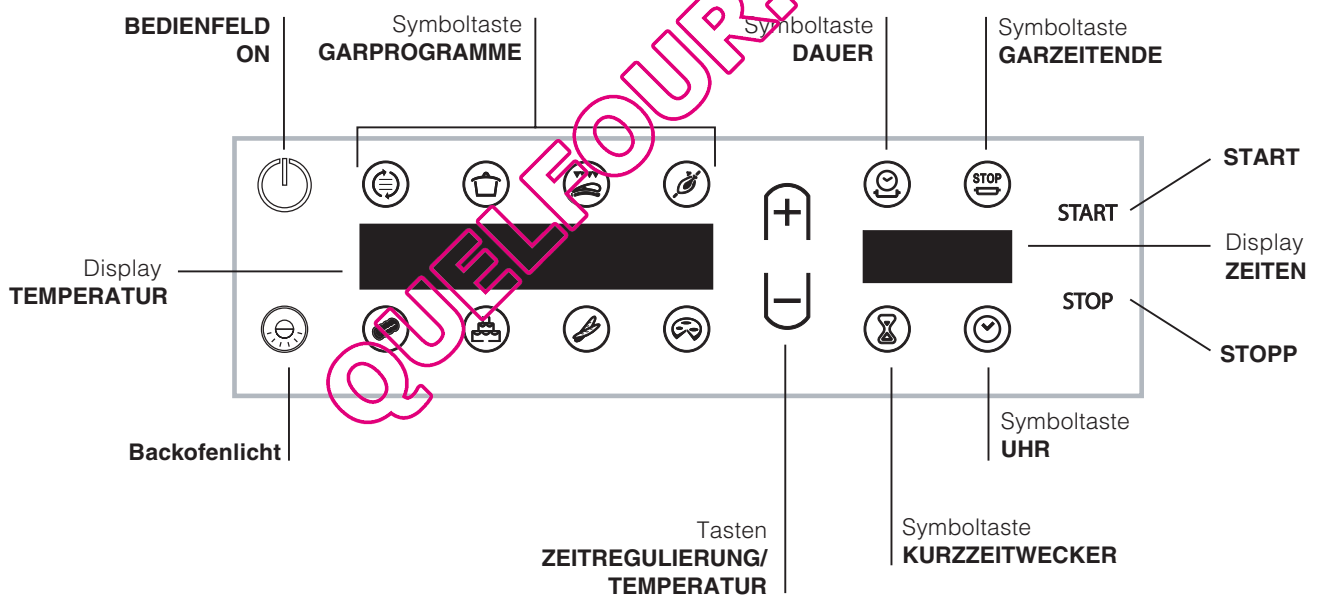
# Beschreibung des Gerätes

## Geräteansicht

DE



## Bedienfeld





# Inbetriebsetzung und Gebrauch

DE

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

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


## Sperrung der Schaltelemente

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

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


## Demo-Modus

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

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


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



## Einstellung von Uhr und Kurzzeitwecker

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


Zur Einstellung der Uhrzeit:

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

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

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


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

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

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

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

## Inbetriebsetzung des Backofens

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

! Das Programm GRILL sieht kein Vorheizen des Backofens vor.

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


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

## Kühlluftgebläse

Um die Temperaturen an den äußeren Teilen des Backofens abzusenken, wird mit Hilfe eines Kühlluftgebläses ein Luftstrahl erzeugt, der zwischen dem Bedienfeld und der Backofentür austritt.

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

## Backofenlicht

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

## Garprogramme

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

### Programm **BROT**

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

### Programm **Gebäck**

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

### Programm **Echte Heißluft**

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

### Programm **Standard Plus**

Bei dieser Garart verwenden Sie bitte nur eine Einschubhöhe.

### Programm **BRATEN**

Außer der einseitigen Strahlungshitze zirkuliert Heißluft im Innern des Backofens.

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

### Programm **GRILL**

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

### Programm **BRATSPIEB**

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

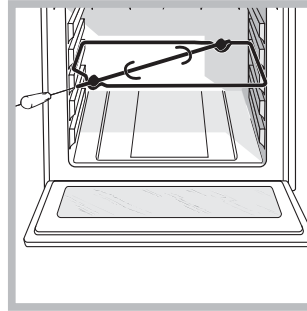
### Programm **PIZZA**

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


### Programm **PYROLYSE**

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

## Drehspieß



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

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

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

## Automatische Garprogramme

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

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

! Bei Erreichen der Garphase ertönen drei Tonsignale.

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

### Programm **BROT**

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

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

### **BROTREZEPT:**

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

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

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

### Programm **PIZZA**

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

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

### **PIZZAREZEPT:**

1 Backblech, untere Einschubhöhe, bei kaltem oder vorgeheiztem Backofen


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

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




## Garzeit-Programmierung



! Die Programmierung ist nur nach Auswahl eines Garprogramms möglich.

## Programmierung der Garzeit-Dauer




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

## Vorwahl eines Garvorgangs

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

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

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

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

## Praktische Back-/Brathinweise

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

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

## Echte Heißluft

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

## Grill

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

## Back-/Brattabelle

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

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

# Vorsichtsmaßnahmen und Hinweise

DE

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

## Allgemeine Sicherheit

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

- Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder Wahrnehmungsfähigkeiten oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Produktkenntnis geeignet, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder zuvor Anleitungen zum Gerätegebrauch erhalten haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

## Entsorgung

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

## Energie sparen und Umwelt schonen

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



## Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz

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

## Reinigung des Gerätes

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

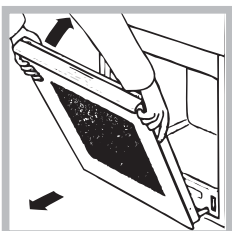
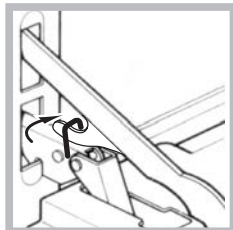
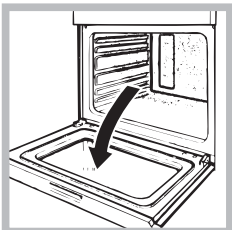
! Verwenden Sie zur Reinigung der Kochmulde keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

## Reinigung der Tür

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

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

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

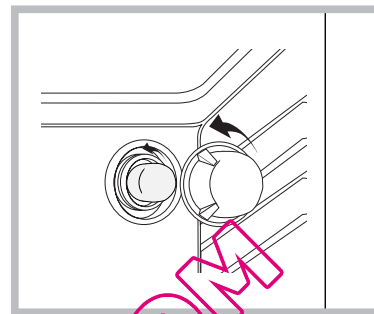


3. fassen Sie die Tür an den beiden äußeren Seiten und schließen Sie sie langsam, jedoch nicht ganz. Ziehen Sie die Tür dann zu sich hin aus ihrer Lagerung heraus (*siehe Abbildung*). In umgekehrter Reihenfolge wird die Backofentür wieder angebracht.

## Überprüfung der Dichtungen

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

## Lampenaustausch



Verfahren Sie zum Austausch der Backofenlampe wie folgt\*:

1. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampenhalterung heraus.
2. Schrauben Sie die Lampe heraus und ersetzen Sie sie durch eine neue Lampe desselben Typs: Leistung 25 W, Sockel E 14.
3. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an (*siehe Abbildung*).

## Kundendienst

### Zur Beachtung:

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

### Bevor Sie den Kundendienst anfordern:

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

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

### Geben Sie bitte Folgendes an:

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

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

QUELFOUR.COM