

FR

Français, 1

GB

English, 13

FR

Sommaire

AVERTISSEMENTS, 2-3

**INSTRUCTIONS RESERVEES A
L'INSTALLATEUR, 4**

RACCORDEMENT ELECTRIQUE, 5
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

DESCRIPTION DE L'APPAREIL, 6

MODE D'EMPLOI, 7

FOUR ELECTRIQUE MULTIFONCTION, 8

**PROGRAMMATEUR (FOUR
ELECTRIQUE), 9**

NETTOYAGE ET ENTRETIEN, 10-11

CONSEILS DE CUISSON, 12

CP 965 R



Scholtès

AVERTISSEMENTS

FR

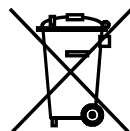
- 1 Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- 2 Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement cette notice car elle contient des instructions très importantes concernant la sécurité d'installation, d'usage et d'entretien. Conservez avec soin cette brochure pour toute consultation ultérieure.
- 3 Après avoir déballé l'appareil, vérifiez s'il est intact. En cas de doute, et avant toute utilisation, consultez un technicien qualifié. Les éléments de l'emballage (sachets plastique, polystyrène expansé, clous, etc.) peuvent représenter un danger, ne les laissez pas à la portée des enfants.
- 4 L'installation doit être effectuée conformément aux instructions du fabricant et par un professionnel du secteur. Le fabricant décline toute responsabilité pour tous dommages causés à des personnes, à des animaux ou à des biens du fait d'une installation incorrecte de l'appareil.
- 5 La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que si ce dernier est correctement raccordé à une installation de mise à la terre conformément aux normes applicables en matière de sécurité électrique. Il est indispensable de vérifier si cette condition fondamentale de sécurité est bien remplie; en cas de doute, faites appel à un professionnel du secteur pour un contrôle minutieux de votre installation électrique. Le fabricant ne peut en aucun cas être considéré responsable des dommages pouvant survenir si l'installation de mise à la terre fait défaut.
- 6 Avant de raccorder l'appareil, assurez-vous que les caractéristiques techniques de l'étiquette correspondent bien à celles de votre installation électrique.
- 7 Vérifiez si la charge électrique de l'installation et des prises de courant est apte à supporter la puissance maximale de l'appareil figurant sur l'étiquette. En cas de doute, faites appel à un professionnel du secteur.
- 8 Lors de l'installation, il faut prévoir un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts.
- 9 Cet appareil doit être destiné à l'usage pour lequel il a été expressément conçu.
- 10 Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et donc dangereux.
- 11 Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.
- 12 L'usage de tout appareil électrique implique le respect de certaines règles fondamentales. A savoir:
 - ne pas toucher l'appareil les pieds ou les mains mouillés ou humides;
 - ne jamais utiliser l'appareil pieds nus;
 - ne jamais utiliser de rallonges ou bien le faire avec un maximum de précautions;
 - ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant;
 - ne pas exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.);
 - ne pas laisser utiliser l'appareil, sans surveillance, par des enfants ou par des personnes incapables de le faire.
- 13 Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, déconnectez l'appareil en débranchant la fiche ou en éteignant l'interrupteur de l'installation électrique.
- 14 En cas de fissures de la surface en verre, débranchez immédiatement votre appareil. Pour sa réparation, faites appel uniquement à un centre d'assistance technique agréé et exigez l'emploi de pièces détachées originales. Le non respect de ces indications peut compromettre la sécurité de l'appareil.
- 15 Si vous décidez de ne plus utiliser cet appareil, il est recommandé de le rendre inopérant en coupant son cordon d'alimentation, après l'avoir débranché de la prise de courant. Nous recommandons vivement de neutraliser les parties de l'appareil susceptibles de représenter un danger quelconque, surtout pour des enfants qui pourraient utiliser l'appareil pour jouer.
- 16 Le plan de cuisson vitrocéramique résiste aux sautes de température et aux chocs. Il risque toutefois de se briser sous l'effet de coups de cutter ou d'ustensiles à bords coupants. Dans ce cas, coupez tout de suite l'alimentation et faites appel à un centre technique agréé.
- 17 N'oubliez pas que le foyer reste chaud pendant au moins une demi-heure après son arrêt. Attention à ne pas poser, par mégarde, de récipients ou d'objets sur le foyer encore chaud.
- 18 N'allumez pas les foyers s'il y a des feuilles alu ou du plastique sur le plan
- 19 N'approchez pas des foyers chauds
- 20 Si vous utilisez de petits électroménagers à proximité de la table, veillez à ce que leur cordon d'alimentation ne touche pas à des parties chaudes de l'appareil
- 21 Faites attention à bien tourner les manches des casseroles vers l'intérieur de la table de cuisson pour éviter tout heurt accidentel.
- 22 Ne laissez jamais un foyer allumé sans placer une casserole dessus car vous obtiendriez un réchauffement maximum en très peu de temps avec risque d'endommagement des éléments de chauffe.
- 23 Conseils avant la première utilisation. La colle ayant servi à sceller le verre peut laisser des traces de graisse. Nous vous conseillons de les éliminer avant l'usage de l'appareil, à l'aide d'un produit de nettoyage non abrasif. Une odeur de caoutchouc

- peut se dégager au cours des premières heures d'utilisation mais elle disparaîtra très vite.
- 24 Ne fixez pas intensément les foyers halogènes pendant leur fonctionnement : ils produisent une lumière forte qui peut gêner les yeux.
 - 25 Les accessoires pouvant entrer en contact avec les aliments sont fabriqués dans des matériaux conformes aux prescriptions de la Directive CEE 89/109 du 21.12.88.
 - 26 Veillez toujours à ce que les manettes soient sur la position "0" quand vous n'utilisez pas l'appareil.
 - 27 Si la cuisinière est posée sur un socle, prenez les précautions qui s'imposent afin d'éviter qu'elle tombe.
 - 28 N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à vapeur pour l'entretien de l'appareil
 - 28 Ne bouchez pas les ouvertures ou les fentes
 - 29 Pendant la cuisson au four ou au gril, l'appareil se réchauffe sensiblement au niveau de la vitre du four et des parties adjacentes. Veillez à ce que les enfants ne s'en approchent pas pour jouer. Pour davantage de sécurité, vous pouvez vous procurer à notre Siège Central et dans nos Centres après Vente agréés (voir liste ci-joint), un dispositif de protection spécial enfants. Pour le commander, utilisez le sigle : BAB - suivi du modèle de l'appareil.
 - 30 Les surfaces intérieures du tiroir (s'il y en a un) peuvent devenir chaudes.
 - 31 Avant toute utilisation, vous devez impérativement enlever les films plastiques situés sur les côtés de l'appareil

- 32 S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- 33 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.
- 34 Nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes, essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de raclours métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre.

Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes :

- 2006/95/CEE du 12/12/06 (Basse Tension) et modifications successives ;
- 2004/108/CEE du 15/12/04 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives ;
- 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives ;



Enlèvement des appareils ménagers usagés

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.

INSTRUCTIONS RESERVEES A L'INSTALLATEUR

FR

Les instructions qui suivent s'adressent à l'installateur qualifié afin qu'il exécute les opérations d'installation, réglage et entretien technique conformément aux normes en vigueur.

Important : avant d'effectuer toute opération de réglage, entretien, etc., assurez-vous que l'appareil soit déconnecté électriquement. Si l'appareil doit obligatoirement rester sous tension, attention à bien prendre toutes les précaution nécessaires.

Caractéristiques techniques de la cuisinière :

Classe : 1

Les dimensions de la cuisinière sont reportées sur la figure de la page 2. Afin de garantir un fonctionnement parfait de l'appareil installé à côté de meubles, il est indispensable de respecter les distances minimales reportées sur la figure 10. En outre, les surfaces adjacentes et la paroi arrière doivent être en mesure de résister à une surchauffe de 65 °C.

Quatre pieds réglables par vis sont fixés sous l'appareil, ils servent à parfaire la mise à niveau de l'appareil. Il faut absolument que l'appareil soit positionné bien à plat. Toute déformation due à un mauvais positionnement risque d'altérer les caractéristiques et les performances de l'appareil.

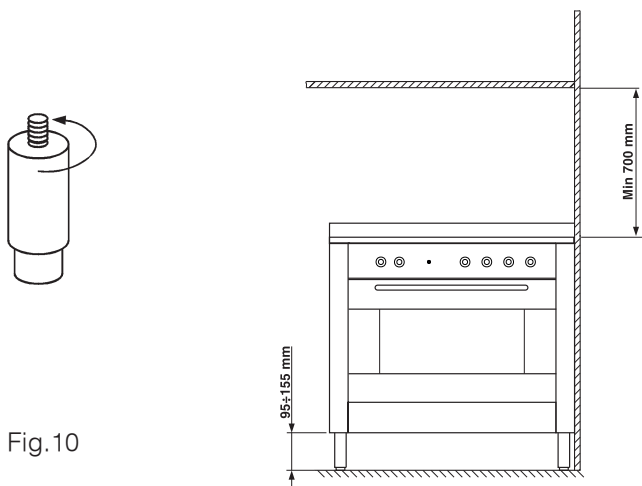


Fig.10

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

L'APPAREIL DOIT OBLIGATOIREMENT ETRE RELIE A LA TERRE.

La table de cuisson est prévue pour fonctionner en courant alternatif à la tension et fréquence d'alimentation indiquées sur la plaquette signalétique (apposée sous la table ou à la dernière page de la notice). Assurez-vous que la tension d'alimentation du réseau correspond bien à la tension indiquée sur la plaquette signalétique. L'appareil n'est pas pourvu de câble d'alimentation électrique car ce dernier doit être dimensionné en fonction du type de raccordement électrique utilisé (voir schéma de connexion sous indiqué). Utilisez un câble en caoutchouc type H05RR-F. Ouvrez le bornier en suivant les illustrations de la figure ci-contre :

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

- dévissez la vis du serre-câble "V" de même que les vis des contacts (Fig.11).
- fixez les fils sous les têtes de vis selon le schéma suivant.

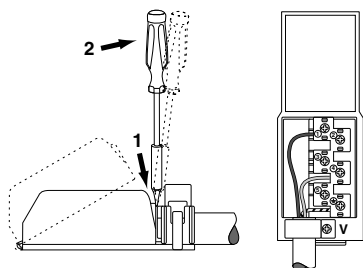








Fig.11

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

Raccordement électrique	Tension d'alimentation	Fusible	Section
	230V ~ 50Hz	32* A	3x4 mm ²
	400V -2N ~ 50Hz	32 A	4x4 mm ²
	400V 3N ~ 50Hz	25 A	5x2.5 mm ²
	230V -2 ~ 50Hz	32* A	3x4 mm ²
	230V -3 ~ 50Hz	25 A	4x2.5 mm ²
	400V -2+2N ~ 50Hz	25* A	5x2.5 mm ²

*Application du coefficient de simultanéité conformément à la norme applicable.

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

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

Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, des températures dépassant de 50°C la température ambiante. Avant de procéder au branchement, assurez-vous que :

- le plomb réducteur et l'installation domestique peuvent supporter la charge de l'appareil (voir plaquette des caractéristiques);
- l'installation électrique est bien équipée d'une mise à la terre efficace conformément aux normes et dispositions de la loi;
- la prise ou l'interrupteur omnipolaire peuvent aisément être atteints une fois la table de cuisson installée.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

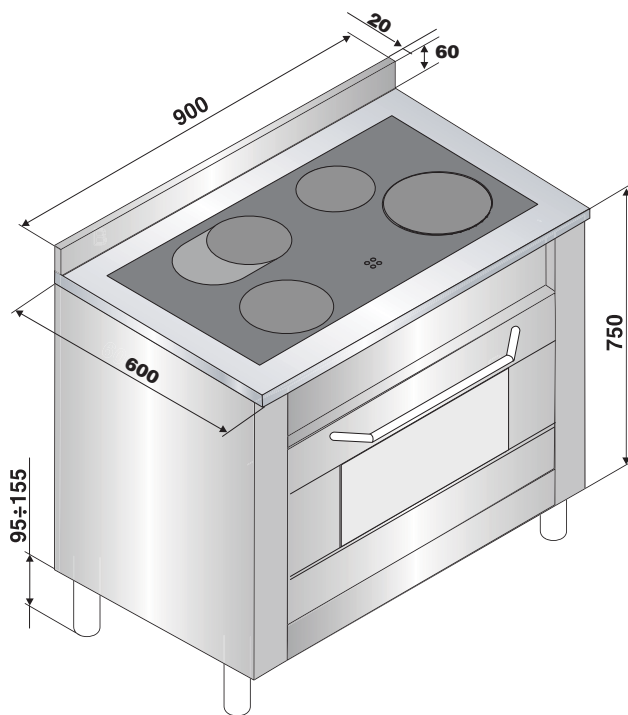
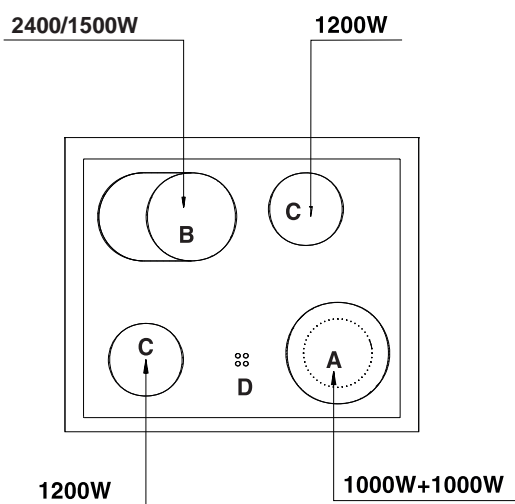
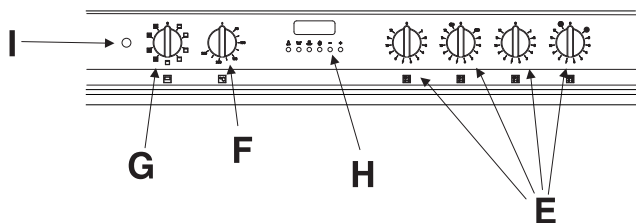
Tension et fréquence 230/400V 3N ~ 50 Hz

Absorption Maximale : 9900 W



DESCRIPTION DE L'APPAREIL

FR







- A Élément radiant
- B Élément radiant
- C Élément radiant/halogène
- D Voyants de chaleur résiduelle
- E Commandes sélection foyers
- F Thermostat
- G Sélecteur de fonctions
- H Minuteur électronique
- I Voyant de mise sous tension du four électrique

Description des éléments de chauffe

Les éléments radiants "A-B-C" sont composés de résistances circulaires. Ils deviennent rouges quelques dizaines de secondes à peine après leur allumage. Leur mode d'emploi est extrêmement simple car c'est le même que celui des autres éléments chauffants. Se référer au tableau 1.

Les manettes de commande

Chaque foyer est équipé d'un bouton de commande "E" pour un réglage continu de la température qui va d'un minimum de 1 à un maximum de 12. Dans le tableau 1 vous trouverez les correspondances entre les positions indiquées sur les boutons et l'utilisation préconisée pour chaque foyer.

Le bouton de commande du foyer "A-B" sert normalement à n'actionner que la petite partie  /  du foyer. Pour actionner le foyer tout entier, tournez le bouton au-delà de la position 12, sur le symbole  / , un déclic indiquera l'allumage du grand foyer. Utilisez enfin le même bouton pour régler la température souhaitée sur une des 12 positions disponibles.

Pos.	Foyer automatique
0	Eteint
1	Pour faire fondre du beurre, du chocolat
2	Pour réchauffer des liquides
3	
4	Pour des crèmes et des sauces
5	
6	Pour cuisiner à la température d'ébullition
7	
8	Pour des rôtis en casserole
9	
10	Pour de grands pot-au feu
11	
12	Pour frire

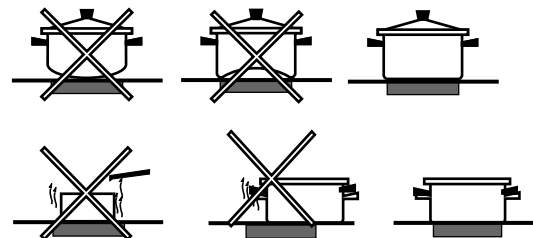
Le voyant de chaleur résiduelle (D)

Il indique que la température d'un ou de plusieurs foyers est supérieure à 60°C même après l'extinction des foyers. La table est équipée de 4 voyants de chaleur résiduelle, un pour chaque foyer.

Conseils d'utilisation de la table vitrocéramique

Pour obtenir des résultats optimaux de votre table de cuisson, suivez certaines règles fondamentales au moment de préparer ou de cuire les aliments.

- N'utilisez que des casseroles à fond plat pour qu'elles adhèrent bien à la zone de cuisson.
- Utilisez des casseroles dont le diamètre couvre entièrement la surface de cuisson pour utiliser à plein toute la chaleur disponible.



- Veillez à ce que le dessous des casseroles soit bien sec et propre pour garantir un bon contact avec les foyers et une plus grande longévité de votre table de cuisson et de vos casseroles.
- N'utilisez pas les mêmes casseroles que sur les brûleurs à gaz. Il y a une telle concentration de chaleur sur les brûleurs à gaz que le fond des casseroles peut se déformer, vous n'obtiendrez par conséquent jamais le résultat souhaité en les utilisant ensuite sur des tables vitrocéramique.

FOUR ELECTRIQUE MULTIFONCTION

FR

Ce four permet de combiner les résistances électriques entre elles dans neuf combinaisons différentes et de choisir par conséquent celle qui convient le mieux à votre plat en obtenant des résultats extrêmement précis.

Pour sélectionner les fonctions, amenez le sélecteur "G" sur les positions suivantes :

Symbole	Fonction	Puissance
0	0) Eteint	-
	2) Résistances voûte + sole	2350 W
	3) Résistance sole	1300 W
	4) Résistance voûte	1050 W
	5) Résistance gril	2000 W
	6) Résistance maxi gril	3050 W
	6) Résistance maxi gril + turbine	3100 W
	7) Résistance sole + turbine	1350 W
	8) Résistance circulaire + turbine	2850 W
	9) Décongélation rapide	50 W

Choisissez la fonction de cuisson et amenez ensuite le bouton du thermostat "F" sur la température désirée.

- Pour des cuissons en mode traditionnel (rôtis, biscuits, etc.) utilisez la fonction (résistance voûte + sole).

Avant d'enfourner vos plats, sur un seul niveau de préférence, attendez que le four ait atteint la température sélectionnée.

Si vous désirez davantage de chaleur sur le dessus de vos plats ou en dessous, amenez le sélecteur en face de la position (résistance sole), (résistance sole + turbine) ou bien (résistance voûte).

- Dans la fonction (chaleur tournante) c'est l'air chauffé par une résistance et brassé par une turbine à l'intérieur du four qui assure la cuisson. La montée en chaleur est très rapide et les plats peuvent par conséquent être enfournés dès l'allumage du four. Vous pouvez aussi cuire sur deux niveaux en même temps.

- La fonction "décongélation rapide" n'utilise aucun élément chauffant mais uniquement la lampe du four et la ventilation.

- La cuisson au gril exige une puissance de chauffage très élevée qui permet de saisir immédiatement les aliments en surface; elle est donc conseillée pour la viande dont le cœur doit rester tendre.

Pour cuire au gril amenez le sélecteur "G" sur l'une des positions suivantes (gril), (maxi gril), (maxi gril ventilé).

Pendant le fonctionnement du gril, la porte du four doit rester fermée. Le bouton du thermostat ne doit pas être réglé sur plus de 200 °C.

Eclairage du four

L'éclairage du four est automatique dès que le bouton "G" du sélecteur est placé sur une position quelconque. Pour éclairer le four sans activer d'élément chauffant, amenez le bouton du thermostat sur 0°C.

Voyant de signalisation "I"

Ce voyant indique la montée en température à l'intérieur du four, il s'éteint dès que la température sélectionnée est atteinte.

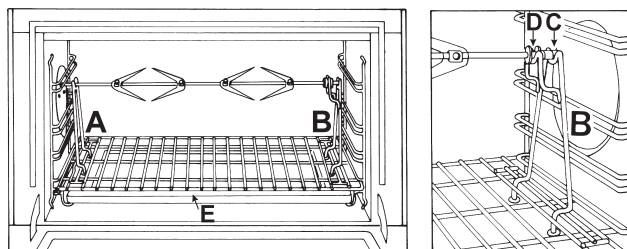
A partir de là, le voyant lumineux s'allume et s'éteint alternativement pour indiquer le bon fonctionnement du thermostat qui maintient la température du four au degré près.

Tournebroche

Cet accessoire n'est à utiliser que pour les cuissons au gril. Procédez comme suit : enfilez la viande à cuire dans le sens de la longueur et bloquez-la à l'aide des fourches réglables (fig.2a).

Introduisez les supports "A" et "B" (fig.2b) dans les trous prévus sur la lèchefrite "E", posez l'extrémité de la broche dans son logement "C" et enfournez la grille sur le premier gradin du bas; engagez à présent la broche dans le trou du tournebroche en déplaçant l'extrémité de la broche vers le logement "D".

Amenez le sélecteur "G" sur les positions repérées par les symboles (gril), (maxi gril) ou (maxi gril ventilé) pour actionner le gril et le tournebroche.




PROGRAMMATEUR (FOUR ELECTRIQUE)

Il permet de programmer le four ou le gril comme suit:

- départ cuisson différé avec durée établie;
- départ immédiat avec durée établie;
- minuteur.

Fonction des touches :

 : minuteur heures, minutes

 : durée cuisson

 : fin de cuisson



 : commutation manuelle

- : sélection temps à rebours

+ : sélection temps en avant

Comment remettre à l'heure l'horloge digitale


Après raccordement à la ligne ou après une coupure de courant, l'afficheur clignote sur : 0.00

- Appuyez simultanément sur les touches  et  puis, (dans les 4 secondes qui suivent), remettez l'heure exacte à l'aide des touches - et +.

La touche + sert à augmenter le temps.


La touche - sert à diminuer le temps.

Toute mise à l'heure peut être effectuée de deux façons différentes:

1. Refaire complètement les opérations susmentionnées
2. Appuyer sur la touche  puis, à l'aide des touches - et +, mettre à l'heure.


Fonctionnement manuel du four

Après la sélection de l'heure, le programmeur se place automatiquement en position manuelle.

Rappel : Appuyez sur la touche  pour rétablir le fonctionnement manuel après chaque cuisson "Automatique".

Départ cuisson différé avec durée établie


Il faut sélectionner la durée et l'heure de fin de cuisson. Supposons que l'afficheur indique 10 heures

1. Tournez les manettes de commande du four sur la température désirée (exemple: four conventionnel, 200°C)
2. Appuyez sur la touche  puis, (dans les 4 secondes qui suivent) programmez à l'aide des touches - et + la durée désirée. Supposons une sélection de cuisson de 30 minutes; il y a affichage de:

 0:30

Quatre secondes après avoir lâché la touche, l'heure

courante réapparaît avec le symbole  et l'inscription auto




3. Appuyez sur la touche  puis sur les touches - et + jusqu'à ce que l'heure de fin de cuisson souhaitée soit affichée, supposons que ce soit 13 heures

 13:00

4. Quatre secondes après avoir lâché la touche, l'afficheur indique l'heure courante :

 10:00

L'inscription auto allumée rappelle qu'il y a programmation de la durée et de l'heure de fin de cuisson en automatique. Le four s'allume alors automatiquement à 12h30 pour s'éteindre 30 minutes après. Quand le four est allumé, une


petite casserole  reste affichée pendant toute la durée de la cuisson. Pour afficher à n'importe quel moment la durée programmée, il suffit d'appuyer sur la touche , pour afficher l'heure de fin de cuisson, il suffit d'appuyer sur la touche .

En fin de cuisson, un signal acoustique retentit; pour l'interrompre, appuyez sur une touche quelconque sauf sur - et +.

Départ immédiat avec durée établie

En ne programmant que la durée (points 1 et 2 du paragraphe "Départ de cuisson différé avec durée établie") la cuisson démarre aussitôt.

Pour annuler une cuisson déjà programmée

Appuyez sur la touche , puis à l'aide de la touche - ramenez le temps à

0.00

appuyez enfin sur la touche de fonctionnement manuel .

Fonction minuterie


Le fonctionnement de la minuterie prévoit la sélection d'un temps dont le décompte se fait au compte à rebours. Cette fonction ne contrôle ni l'allumage ni l'arrêt du four, un signal sonore retentit une fois le temps écoulé.

Appuyez sur la touche  il y a affichage de :

0.00

A l'aide des touches - et + sélectionnez enfin le temps désiré. Dès que vous lâchez la touche le temps commence immédiatement à courir, l'afficheur indique l'heure courante.

10:00

Une fois le temps écoulé, un signal acoustique retentit, pour l'arrêter appuyez sur une touche quelconque (sauf touches - et +) et le symbole  s'éteint.

Correction effacement des données

- Les données sélectionnées peuvent être modifiées à tout moment, en appuyant tout simplement sur la touche correspondante et sur la touche - ou +.
- L'effacement de la durée de cuisson entraîne automatiquement l'effacement de la fin du fonctionnement et vice versa.
- En cas de fonctionnement programmé, l'appareil n'accepte pas des temps de fin de cuisson antécédents à ceux du départ de cuisson proposés par l'appareil.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

FR

Important : débranchez l'alimentation électrique de l'appareil avant de procéder à toute opération de nettoyage.

Pour prolonger la durée de vie de votre appareil, nous vous conseillons d'exécuter fréquemment un nettoyage général minutieux en respectant les règles suivantes.

Intérieur de la porte du four :

Nettoyez la surface à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau chaude et de détergent liquide non abrasif, puis rincez et essuyez soigneusement.

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.

L'intérieur du four :

- L'intérieur du four est revêtu d'un émail spécial microporeux et autonettoyant qui, à une température de cuisson courante comprise entre 200 et 300 °C, oxyde et dissout complètement les projections de graisse qui salissent les parois intérieures du four. L'opération de nettoyage est ainsi extrêmement réduite: il suffit en effet, après chaque cuisson, de passer sur les surfaces du four un chiffon humide pour enlever la mince couche de poussière qui pourrait s'y déposer pendant la cuisson et conserver ainsi intacte la propriété autonettoyante du four.
- En cas de débordements de liquides ou si les projections de graisse n'ont pas été complètement éliminées (en cas par exemple de cuisson au grill pendant laquelle les températures nécessaires à une action complète de l'émail autonettoyant ne sont pas atteintes), il est recommandé de faire fonctionner le four à vide à sa température maximale pour éliminer tous les résidus de graisse ou autres.
- Si après de nombreuses utilisations, vous constatez des traces évidentes de graisse sur les parois autonettoyantes, dues probablement au non respect des règles d'entretien susmentionnées, procédez à un nettoyage minutieux des surfaces avec un chiffon doux et de l'eau chaude (n'utilisez aucun type de nettoyant), rincez et essuyez soigneusement.
- Ne raclez pas les incrustations éventuelles avec des objets pointus qui risquent de rayer le revêtement autonettoyant.

- Si les surfaces autonettoyantes du four sont abîmées ou s'avèrent inutilisables, par défaut d'entretien ou entretien mal exécuté ou après de nombreuses années d'utilisation, vous pouvez commander un kit de panneaux autonettoyants pour revêtir l'intérieur du four. Commandez-les à nos services après-vente agréés.
- Cadre en aluminium avec un aspect inox. Ne jamais utiliser de produits de nettoyage et dégraissant non applicable sur l'aluminium.

L'extérieur du four :

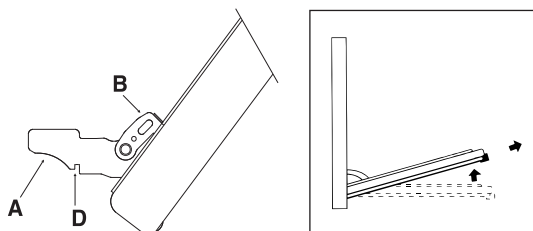
- Procédez au nettoyage quand le four est froid.
- Les parties en acier, et notamment les zones où sont présents les symboles en sérigraphie, ne doivent pas être nettoyées avec des solvants ou des produits détergents abrasifs. Utilisez de préférence un linge mouillé d'eau tiède. Des taches peuvent se former sur l'acier inox si ce dernier reste trop longtemps au contact d'une eau très calcaire ou de détergents agressifs (contenant du phosphore). Il est par conséquent recommandé de rincer abondamment et d'essuyer soigneusement les surfaces après leur nettoyage. Important : frottez dans le sens horizontal qui est le sens de satinage de l'acier.
- Après le nettoyage, vous pouvez traiter les surfaces pour les faire briller : n'utilisez que des produits spéciaux pour acier inox.

Important : n'utilisez pas de poudres abrasives, de détergents agressifs ou de substances acides pour le nettoyage.

Démontage/montage de la porte du four

Pour faciliter le nettoyage à l'intérieur du four, vous pouvez déposer la porte du four en procédant comme suit (fig. 6-7) :

- Ouvrez complètement la porte et soulevez les 2 leviers "B" (fig. 6) ;
- Fermez à présent partiellement la porte et soulevez-la en dégageant les crochets "A" comme illustré figure 7.


FIGURE 6
FIGURE 7

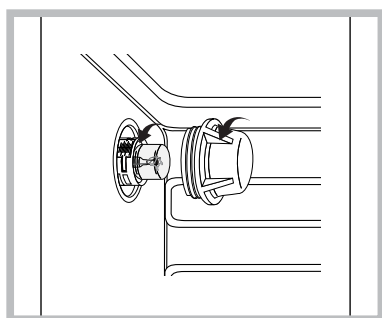
Pour remonter la porte :

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

Remplacement de la lampe d'éclairage du four

Assurez-vous que l'appareil est bien débranché. Dévissez la calotte de protection en verre située à l'intérieur du four, dévissez la lampe et remplacez-la par une lampe du même type, résistante aux températures élevées (300 °C) ayant les caractéristiques suivantes :

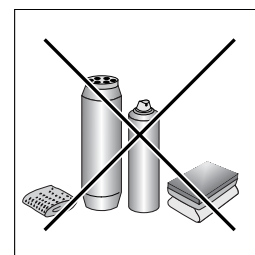
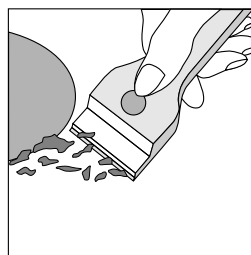
- Tension 230 V
- Puissance 15 W
- Culot E 14



Entretien du verre vitrocéramique

Avant de commencer à cuisiner, nettoyez la surface de la table à l'aide d'un chiffon humide pour enlever la poussière ou les restes d'aliments cuisinés précédemment. La surface de la table doit être nettoyée régulièrement à l'eau tiède et avec un produit non abrasif. Utilisez, de temps en temps, des produits de nettoyage spéciaux pour tables de cuisson vitrocéramique. Enlevez d'abord tous les restes d'aliments et les projections de graisse à l'aide d'un

racloir à nettoyer du type **CERA Quick**® par exemple (pas fourni avec l'appareil). Nettoyez la table de cuisson quand elle est encore tiède; utilisez un produit de nettoyage adéquat et du papier cuisine, frottez avec un chiffon humide et essuyez. Utilisez un racloir pour éliminer immédiatement du foyer encore chaud toute trace de papier alu, de plastique ou de matériel synthétique qui auraient accidentellement fondu ou de sucre ou d'aliments à teneur en sucre élevée. Des produits de nettoyage spéciaux forment une couche superficielle transparente qui repousse la saleté. Cela sert aussi à protéger la surface contre les dommages causés par des aliments à haute teneur en sucre. N'utilisez jamais d'éponges à récurer ou de produits abrasifs, les détergents chimiques agressifs tels que les bombes pour le nettoyage du four ou les produits détachants sont eux aussi à éviter.



CONSEILS DE CUISSON

FR

Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la nature des aliments, de leur homogénéité et de leur volume. Il est donc conseillé de choisir, lors de la première cuisson, les valeurs les plus basses parmi les temps de cuisson indiqués et de les augmenter par la suite si nécessaire.

Cuisson au four TRADITIONNEL

Mets	Température °C	Temps de cuisson (minutes)	Mets	Température °C	Temps de cuisson
Pâtisserie			Viandes		
Tarte aux fruits	130	60-70	Dinde (4-8 kg)	160	3-4½
Meringues	130	30-40	Oie (4-5 kg)	160	4-4½
Pain de Gênes	150	20-30	Canard (2-4 kg)	170	1½-2½
Gâteau de l'Ange	160	40-50	Chapon (2½-3 kg)	170	2-2½
Génoise	160	40-50	Boeuf braisé (1-1½ kg)	160	3-3½
Gâteau au chocolat	170	30-40	Gigot d'agneau	160	1-1½
Fougasse	170	40-50	Lièvre rôti (2 kg)	160	1-1½
Choux	200	15-20	Faisan rôti	160	1-1½
Biscuits en pâte feuilletée	200	15-20	Poulet (1-1½ kg)	170	1-1½
Mille-feuille	200	15-20	Poisson	200	15-25 minutes
Pâte brisée	200	15-20			

Cuisson au GRIL

Mets	Temps de cuisson (minutes)	Position de la grille
Côtelettes (0.5 kg)	60	3ème gradin
Saucisses	15	2ème gradin
Poulet grillé (1 kg)	60	1er gradin
Rôti de veau à la broche (0.6 kg)	60	-
Poulet à la broche (1 kg)	60	-

Le 1er gradin correspond au premier gradin du bas.

Cuisson par CHALEUR TOURNANTE

Mets	N° gradin en partant du bas	Quantité kg	Température °C	Temps minutes
Pâtisserie				
* Avec pâte fouettée, en moule	1-3	1	175	60
* Avec pâte fouettée, sans moule	1-3-4	1	175	50
Pâte brisée, fond de tarte	1-3-4	0.5	175	30
Pâte brisée avec farce humide	1-3	1.5	175	70
Pâte brisée avec farce sèche	1-3-4	1	175	45
* Avec pâte à levage naturel	1-3	1	175	50
Petits gâteaux	1-3-4	0.5	160	30
Viande				
Rôtis cuits sur la grille				
Veau	2	1	180	60
Boeuf	2	1	180	70
Rosbif à l'anglaise	2	1	220	50
Porc	2	1	180	70
Poulet	2	1-1.5	200	70
Rôtis cuits en plat				
Veau	1-3	1	160	80
Boeuf	1-3	1	160	90
Porc	1-3	1	160	90
Poulet	1-3	1-1.5	180	90
Dinde en tranches	1-3	1.5	180	120
Canard	1-3	1-1.5	180	120
Braisés				
Boeuf braisé	1	1	175	120
Veau braisé	1	1	175	110
Poissons				
Filets, tranches, colin, merlan, sole	1-3	1	180	30
Maquereau, turbot, saumon	1,3	1	180	45
Huîtres	1-3		180	20
Soufflés et gratins				
Gratin de pâtes	1-3	2	185	60
Gratin de légumes	1-3	2	185	50
* Soufflés sucrés et salés	1-3	0.75	180	50
* Pizza et chaussons	1-3-4	0.5	200	30
Croque-monsieur	1-3-4	0.5	190	15
Décongélation				
Plats cuisinés	1-3	1	200	45
Viande	1-3	0.5	50	50
Viande	1-3	0.75	50	70
Viande	1-3	1	50	110

Remarques:

- 1) Les temps de cuisson indiqués ne comprennent pas le préchauffage du four, à l'exception de ceux repérés par un astérisque.
- 2) Le tableau fournit une indication préférentielle d'utilisation des gradins en cas de cuisson sur plusieurs niveaux.
- 3) Les temps indiqués se réfèrent à la cuisson sur un seul niveau; en cas de cuissons sur plusieurs niveaux, augmentez le temps de cuisson de 5-10 minutes.
- 4) Dans le cas de rôtis de boeuf, de veau, de porc et de dinde avec os ou roulés, augmentez le temps de cuisson de 20 minutes.

Operating Instructions

COOKER

GB



Français, 1



English, 13

CP 965 R

Contents

Caution, 14-15

**INSTRUCTIONS FOR
THE INSTALLER, 16**

Electrical connection, 17
TECHNICAL FEATURES

Description of the appliance, 18

OPERATING INSTRUCTIONS, 19

**MULTIFUNCTIONAL
ELECTRIC OVEN, 20**

TIMER (ELECTRIC OVEN), 21

CLEANING AND MAINTENANCE, 22-23

COOKING ADVICE, 24



Scholtès

Caution

GB

- 1 This appliance was designed for domestic use inside the home.
- 2 Before using the appliance, please read this instruction booklet carefully as it contains important information regarding the safe installation, operation and maintenance of the cooker. Keep this booklet in a safe place so that, if necessary, it may be consulted at a later date.
- 3 After the packaging has been removed, make sure that the appliance is intact and has not been damaged in any way. If there is any doubt, contact a professionally qualified technician and do not use the appliance. All packaging (plastic bags, polystyrene foam, staples, etc.) should be kept out of reach of children as it presents a potential hazard.
- 4 The appliance must be installed by a qualified individual in compliance with the instructions provided. The manufacturer shall not be held responsible for any harm caused to individuals or animals, or for any damage to personal property resulting from incorrect installation.
- 5 The electrical safety of this appliance is only guaranteed when it has been correctly connected to an efficient earthed electricity supply in compliance with current electrical safety regulations. This is a fundamental safety requirement which must be checked and, if there is any doubt, you should ask a professionally qualified technician to carry out a thorough check of the supply system. The manufacturer shall not be held responsible for any damage caused by a mains supply which has not been earthed correctly.
- 6 Before connecting the appliance, make sure its rating corresponds to the power supply data.
- 7 Make sure that the mains supply and the electrical sockets can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the serial number plate. If there is any doubt, contact a professionally qualified technician.
- 8 The appliance must be connected to the mains using an omnipolar switch with a minimum contact opening of 3 mm.
- 9 This appliance should only be used for the purpose for which it was designed.
- 10 Any other purpose (for example, heating the room) constitutes improper use of the oven and is dangerous.
- 11 The manufacturer may not be held responsible for any damage caused as a result of improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.
- 12 All users of electrical appliances should observe several basic rules. These include:
 - Do not touch the appliance with wet or damp hands or feet.
 - Do not use the appliance when barefoot.
 - Do not use extension cords. If this cannot be avoided, be especially careful.
- When unplugging the appliance always pull the plug from the mains socket, do not pull on the cable.
- Do not leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sunlight, etc.)
- Do not allow children or disabled individuals to operate the appliance without supervision.
- 13 Always disconnect the appliance from the mains supply (either by unplugging it or by shutting off the switch) before cleaning it or carrying out any maintenance work.
- 14 If the glass surface cracks, disconnect the appliance from the power supply immediately. When it comes to repairing the appliance, use the services of an authorised technical assistance centre only and make sure that genuine spare parts are used. Failure to comply with the above may compromise the safety of the appliance.
- 15 Before disposing of the appliance, make it unusable by unplugging it and cutting off the power supply cable. It is also advisable to remove any potentially hazardous parts, especially with regard to children who may use the old appliance as a toy.
- 16 The glass ceramic hob is able to withstand temperature fluctuations and shocks. Nevertheless, if it is struck with objects such as knives or utensils with sharp edges, it may break. If this should occur, disconnect the electricity supply immediately and contact an authorised assistance centre.
- 17 Bear in mind that the cooking zone remains hot for at least half an hour after it has been switched off. Make sure that no pans or other objects are inadvertently left on any zones which are still hot.
- 18 Do not switch on the cooking zones if there are any pieces of aluminium foil or plastic objects on top of the hob.
- 19 Do not get too close to any cooking zones which are still hot.
- 20 If you are using small domestic appliances near the hob, make sure that their power supply cables do not come into contact with the hot parts of the hob.
- 21 Make sure that pan handles are turned towards the centre of the hob in order to avoid accidental burns.
- 22 Never leave a cooking zone switched on without a pan on top of it, as doing so will lead to the maximum heat level being reached in a very short time, potentially resulting in damage to the heating elements.
- 23 Please read before using the appliance for the first time: The glue used to create a seal around the glass may leave a greasy residue. We recommend these are removed using a non-abrasive cleaning product before the appliance is used. During the first few hours of operation, there may be a smell of rubber; this will disappear quickly.
- 24 Do not look directly at the halogen heating elements while they are switched on: they produce a strong light which may irritate the eyes.

- 25 The accessories which may come into contact with food are made using materials which conform to the provisions set out in Directive 89/109 EEC dated 21/12/88 and in the Italian Law Decree 108 dated 25/01/92.
- 26 Always make sure the knobs are in the "0" position when the appliance is not in use.
- 27 If the cooker is placed on a pedestal, take all necessary precautions to ensure that the appliance does not slide off this pedestal.
- 28 Do not use steam cleaning machines to clean the appliance.
- 29 Do not block openings or gaps.
- 30 When cooking with the oven and grill, the glass door and the parts surrounding it are subjected to significant increases in temperature. It is therefore best to make sure that children do not play near the appliance. As we are always trying to improve the safety of our products, our Central Office and our Authorised Assistance Centres (see attached list) offer a supplementary child protection device. To request this, use the code: BAB – followed by the appliance model number.
- 31 Before operating the product, remove all plastic film from the sides of the appliance.
- 32 Do not let children play with the appliance.
- 33 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.

- 34 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.

This appliance conforms to the following European Economic Community directives:

- 2006/95/EEC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments;
- 2004/108/EEC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments;
- 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments.



Disposal of household appliances

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

INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

GB

The following instructions should be carried out by a qualified technician to ensure that the appliance is installed, adjusted and technically serviced correctly in compliance with current regulations.

Important: any adjustments, maintenance, etc. must be carried out after the appliance has been disconnected from the electricity supply. Whenever it is necessary to maintain the electrical connections, proceed with extreme caution.

The cooker has the following technical features:

Class: 1

The maximum dimensions of the cooker are listed in the figure on page 2. To ensure the appliance operates correctly if installed inside a cabinet, the minimum distances indicated in fig. 10 must be observed. Furthermore, adjacent surfaces and the rear wall must be able to withstand a temperature of 65°C. There are 4 adjustable feet on the lower part of the cooker; these can be used to level the cooker when necessary. The appliance must be positioned so that it is level. Warping resulting from bad positioning can alter the features and performance of the appliance.

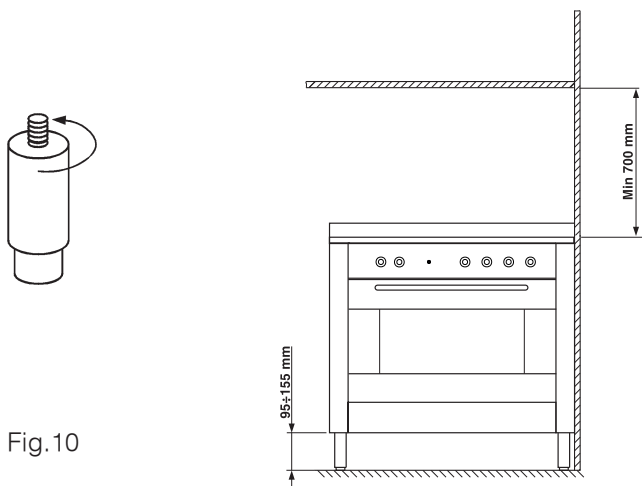
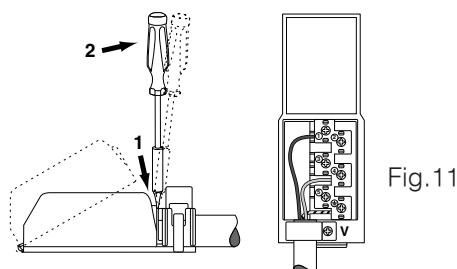


Fig.10

THE EQUIPMENT MUST BE EARTHED CORRECTLY. The hob is designed for operation with an alternating current at the power supply voltage and frequency indicated on the data plate (this is located underneath the hob; alternatively the information may be found at the end of the instruction manual). Make sure that the local power supply voltage value is the same as the value indicated on the data plate. The appliance does not come with a power supply cable, because the size of this cable should be determined according to the type of electrical connection used (see connection diagram below). Use a H05RR-F-type rubber cable. Open the terminal board, following the instructions for the adjacent figure:

To install the power supply cable, follow the instructions below:

- Loosen the cable clamp screw “V” and the wire contact screws (fig. 11).
- Fix the wires under the screw heads in accordance with the following diagram.



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







Connecting the power supply cable to the mains
Find a plug which is suitable for the load indicated on the data plate and fit it onto the cable. The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar switch with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The switch must be suitable for the load indicated and must comply with current electrical regulations (the earth wire must not be interrupted by the switch). The supply cable must not be placed in areas where any part of it could reach temperatures higher than 50°C. Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:

- The modulating valve and the electricity supply can withstand the maximum power of the appliance (see the data plate for details);
- The electricity supply system is earthed correctly, in compliance with current laws and regulations;
- The power socket or omnipolar switch may be reached easily once the hob has been installed.

TECHNICAL FEATURES:

Voltage and Frequency 230/400 V ~ 50 Hz
Max. absorption: 9900 W

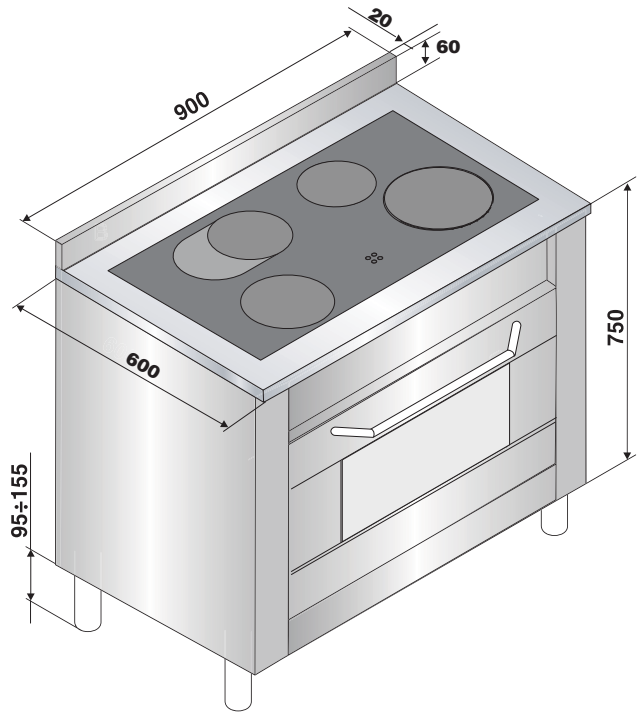
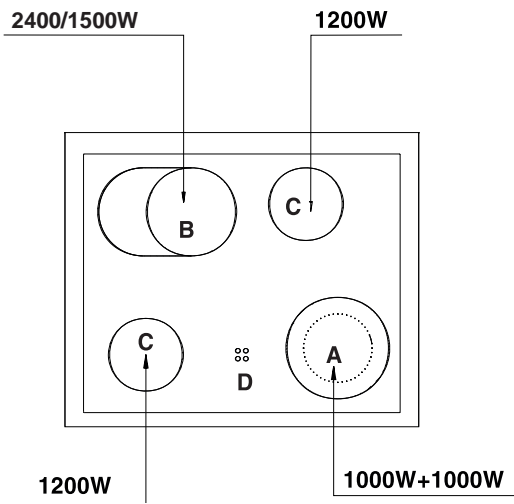
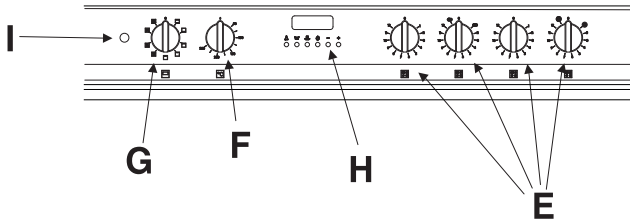


Electrical connection	Power supply voltage	Fuse	Cross-section
	230V -1+N ~ 50Hz	32* A	4 mm ²
	400V 2+N ~ 50Hz	32 A	4 mm ²
	400V -3+N ~ 50Hz	25 A	2.5 mm ²
	230V -2 ~ 50Hz	32* A	4 mm ²
	230V -3 ~ 50Hz	25 A	2.5 mm ²
	230V -2+2N ~ 50Hz	25* A	2.5 mm ²

*Application of the simultaneity coefficient in compliance with the relevant standard.

Description of the appliance

GB



- A Heating element
- B Heating element
- C Radiant/halogen heating element
- D Residual heat indicator lights
- E Hotplate selection controls
- F Thermostat
- G Function selector
- H Electronic timer
- I Electric oven operation indicator light

OPERATING INSTRUCTIONS



Description of the heating elements

The radiant elements "A-B-C" consist of circular heating elements. These become red a few seconds after they have been switched on.

They are extremely easy to use because they are similar to the other heating elements. Please refer to table 1.

Control knobs

Each cooking zone is fitted with a control knob "E", which can be used to continuously adjust the temperature intensity level to values between a minimum of 1 and a maximum of 12. Table 1 lists the correspondences between the positions indicated on the knob and the use for which the hotplates are recommended.

The "A-B" hotplate control knob usually only activates the small  part of the hotplate. To activate the entire large hotplate, turn the knob past position 12, to the  symbol; a click will indicate that the entire hotplate has been activated. The temperature level may now be adjusted to the desired value, up to level 12, using the same knob.

Pos.	Automatic hotplate
0	Off
1	Melting butter, chocolate
2	Heating liquids
3	
4	Soups and sauces
5	
6	Cooking at boiling point
7	
8	Pan-roasting
9	
10	Boiling large quantities
11	
12	Frying

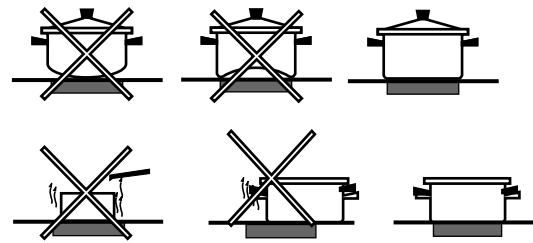
Residual heat indicator light (D)

This indicates that one or more cooking zones are at a temperature greater than 60°C, even after the cooking zones have been switched off. The hob is fitted with 4 residual heat indicator lights, one for each cooking zone.

Advice for the operation of the ceramic glass hob

To achieve the best results using your hob, there are several basic suggestions which should be taken into account while cooking or preparing food.

- Use pans with a flat base so as to ensure the pan adheres properly to the cooking zone.
- Always use pans with a diameter which is large enough to cover the cooking zone fully, in order to use all the available heat.



- Make sure that pan bases are always clean and dry, in order to guarantee perfect contact with the hob and to safeguard the durability of the hotplates and the pans themselves.
- Do not use cookware which has been used with gas burners. The concentration of heat from gas burners is such that it may warp the base of the pan, and therefore the desired result will never be achieved if it is then used on the glass ceramic hob.

MULTIFUNCTIONAL ELECTRIC OVEN

GB

The oven offers new, different combinations of electrical heating elements; by selecting the most suitable combination for the dish you wish to cook, the results achieved will be very precise.

The various functions can be selected by turning selector knob "G" to the following positions:

Symbol	Function	Power
0	0) Off	-
	2) Upper + lower heating elements	2350 W
	3) Lower heating element	1300 W
	4) Upper heating element	1050 W
	5) Grill heating element	2000 W
	6) Maxigrill heating element	3050 W
	6) Maxigrill heating elements + fan	3100 W
	7) Lower heating elements + fan	1350 W
	8) Circular heating element + fan	2850 W
	9) Quick defrosting	50 W

After selecting the cooking function, set thermostat knob "F" to the desired temperature.

- For normal cooking procedures using **conventional** methods (roasts, biscuits, etc.), use the function (heat from above + below).
Only place the foods to be cooked in the oven when the selected temperature has been reached and, if possible, use only one shelf.
If you wish more heat to be generated below or above the dish, turn the selector to position (heat from below), (heat from below + fan) or (heat from above).
- With function (**fan**), cooking takes place through the action of air which has been preheated by a heating element and which is then circulated inside the oven by a fan. The oven heats up very quickly, therefore the foods you wish to cook may also be placed inside the oven as soon as it is switched on. It is also possible to cook using two shelves at the same time.
- The **"quick defrosting"** function takes place without using the heating elements; only the oven light and the fan are activated.
- Cooking with the **grill** uses a high power level, which makes it possible to brown the surface of foods quickly; it is particularly suited to the cooking of meats, which should remain soft and juicy on the inside.

To cook with the grill, turn selector knob "G" to one of the following positions: (grill), (maxigrill), (maxigrill with fan).

While the grill is operating, the oven door must be kept shut. The thermostat knob should also be positioned at a maximum of 200°C.

Oven light

Lighting inside the oven is obtained automatically when selector knob "G" is set to any position. If you wish to switch the light on without activating any of the heating elements, set the thermostat knob to 0°C.

Indicator light "I"

This indicates the heating-up phase of the oven is underway; as soon as the inside of the oven reaches the set temperature the light switches off.

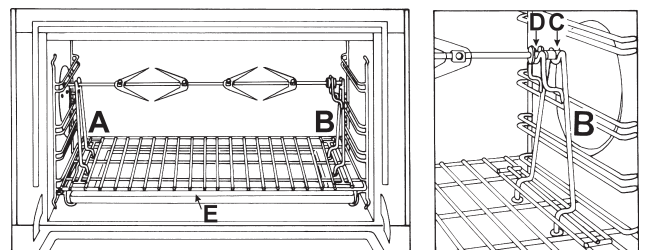
At this point the indicator light will begin switching on and off intermittently; this shows that the thermostat is operating correctly in order to maintain a constant temperature inside the oven.

Spit - Rotisserie

This accessory should only be used when cooking with the grill. Proceed as follows: thread the meat you wish to cook onto the rod positioned across the oven lengthwise, fixing it in place with the adjustable forks supplied (fig. 2a).

Position supports "A" and "B" (fig. 2b) in the relevant holes in dripping pan "E", rest the groove on the rod in slot "C" and use the guide rail to place the rack in the lowest position in the oven; next position the rod in the rotisserie spit hole, sliding the groove forwards to slot "D". Activate the grill and rotisserie spit by turning knob "G" on the commutator to the positions displaying the

(grill), (maxigrill) or (maxigrill with fan) symbols.







TIMER (ELECTRIC OVEN)

This feature allows you to program the oven or the grill as follows:



- Delayed cooking start time with a specified duration;
- Immediate start with a specified duration;
- Timer.

Button functions:


-  timer with hours and minutes;
-  cooking time;
-  cooking end time;
-  manual change;
- : set cooking time (countdown);
- +: set cooking time (counting upwards from zero).

How to reset the digital clock

After the appliance has been connected to the power supply, or after a power cut, the clock display will begin to blink, showing the figure: **0.00**


- Press the  and  buttons simultaneously, then set the exact time (within 4 seconds) using the - and + buttons.
The button + brings the time value forward.
The button - brings the time value back.

The time can also be changed in the following two ways:

1. Repeat all of the steps above.
2. Press the  button, then use the - and + buttons to update the time.


Operating the oven manually


Once the time has been set, the programmer automatically switches to manual mode.

Note: Press the  button to restore the manual mode after every “Automatic” cooking session.

Delayed cooking start time with a specified duration


The total cooking duration and the time at which the cooking will finish must be set. If we suppose that the time display reads 10:00:


1. Turn the oven control knob to the desired setting and temperature (example: static oven mode at 200°C).
2. Press the  button, then set the desired cooking duration (within four seconds) using the - and + buttons. Supposing the cooking duration is set at 30 minutes, the display will read as follows:

 0:30


Release the button, and within 4 seconds, the current time

will reappear with the  symbol, along with the word “auto”




3. Press the  button, then use the - and + buttons to set the desired cooking end time. Let us suppose this time is 1:00 p.m.

 13:00

4. After the button has been released, the current time will be displayed after approximately 4 seconds:

 10:00

When the text “auto” appears, this indicates that the cooking duration and the time it is due to finish have been programmed in automatic mode. At this point, the oven will switch on automatically at 12:30 and switch off after 30


minutes. When the oven is switched on, the symbol  will be displayed for the entire cooking duration. The cooking duration can be displayed at any time by pressing the  button, and the time it is due to finish may be displayed by pressing the  button.

Once cooking is complete, a buzzer will sound; to turn it off, simply press any button except the - and + buttons.

Immediate start with a specified duration

By programming just the duration (points 1 and 2 of the “Delayed cooking start time with a specified duration” section), cooking will begin immediately.

To cancel a cooking schedule which has already been programmed


Press the  button and use the - button to reset the time to

0.00

then press the manual cooking mode button .

Timer feature

The timer feature allows you to enter a specific amount of time and counts down from this time to zero. This feature does not switch the oven on or off; it merely sounds a buzzer when the set time has elapsed.


When the  button is pressed, the following appears:

0.00

Then use the - and + buttons to set the desired time.

As soon as the button has been released, the timer will start to count down and the current time will be displayed.

10:00

After the time has elapsed, an audible signal will be emitted; this can be switched off by pressing any button (except the - and + buttons). At this point the symbol  will also switch off.

Correcting/deleting data

- The data entered can be changed at any time by pressing the corresponding button and the - or + buttons.
- When the data for the cooking duration is deleted, the data for the cooking end time is also deleted automatically, and vice versa.
- If the oven has already been programmed, it will not accept cooking end times which are before the start of the programmed cooking process.

CLEANING AND MAINTENANCE

GB

Important: The appliance must be disconnected from the electricity supply before any cleaning procedures are performed.

To maximise the lifespan of the appliance, it should be cleaned regularly and in accordance with the following instructions:

Inner surface of the oven door:

Clean using a cloth which has been dampened with hot water and non-abrasive liquid detergent, then rinse and dry thoroughly.

Inside the oven:

- The inside of the oven is coated with a special, self-cleaning microporous enamel which, at normal cooking temperatures between 200 and 300°C, oxidises and completely eliminates all traces of grease or other substances which stick to the inner walls of the appliance. Cleaning is therefore a much shorter process: it is, in fact, enough simply to wipe the surfaces of the oven with a damp cloth after every use, in order to remove the thin layer of dust which may be deposited during the cooking process. This will help to preserve the self-cleaning feature of the oven.
- In the event that liquids have spilled over during cooking, or if the residue has not been completely eliminated (for example, when cooking with the grill, which does not reach a high enough temperature for the self-cleaning enamel to be activated completely), we recommend that the oven is left to operate at its maximum temperature when empty so that all traces of grease and other substances can be eliminated.
- If, after numerous attempts, there are still obvious greasy marks on the self-cleaning areas which are most likely due to the non-observance of the abovementioned maintenance guidelines, clean the surfaces thoroughly using hot water and a soft cloth (do not use any type of detergent), then rinse thoroughly and dry.
- Do not use sharp objects to remove any crusted-on residue, as doing so may scratch the self-cleaning surface.
- If the self-cleaning surfaces inside the oven are damaged or rendered unusable due to maintenance procedures being forgotten or performed incorrectly over a number of years, it is possible to request a self-cleaning panels kit, which can be used to coat the inside of the oven. To order this kit, please contact one of our authorised Assistance Centres.

Outer areas of the oven:

- Only perform this cleaning procedure when the oven is cold.
- Steel parts – especially areas with screen-printed symbols – should not be cleaned using thinners or abrasive detergents; you should preferably just use a cloth which has been dampened with warm water and washing up liquid.

Stainless steel can be marked by hard water which has been left on the surface for a long time, or by aggressive detergents containing phosphorus. It is therefore necessary to rinse the surface well and dry it carefully after it has been cleaned.

Important: cleaning must be performed horizontally, in the same direction as the satin-finish effect of the steel.

- After cleaning, various treatments may be performed in order to restore the shine of the surfaces: only use products which are designed for use with stainless steel.

Important: do not use abrasive powders, aggressive detergents or acidic substances for cleaning purposes.

Removing/fitting the oven door

The oven door can be removed in order to make cleaning the inside of the appliance easier. Proceed as follows (fig. 6-7):

- Open the door fully and lift up the two small levers "B" (fig. 6);
- Now, when the door is closed slightly, it can be lifted out by removing hooks "A" as shown in figure 7.

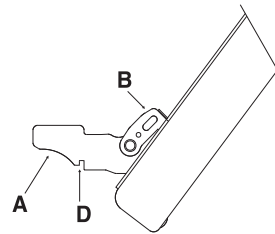


FIGURE 6

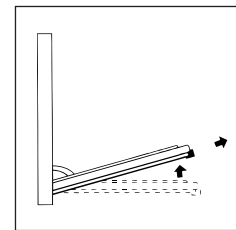


FIGURE 7

To replace the door:

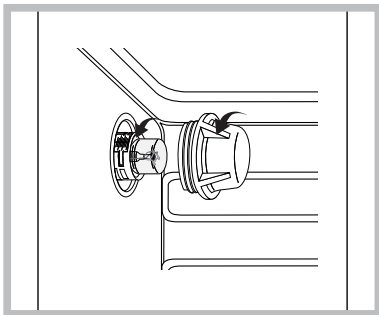
- With the door in an upright position, insert the 2 hooks "A" into the vents;
- Make sure that slot "D" is perfectly fastened to the edge of the vent (move the door forwards and backwards slightly);
- Keep the door completely open, shift the 2 levers "B" downwards, then close the door.

Replacing the oven light

Make sure that the equipment is not connected to the electricity supply.

Unscrew the protective glass cap inside the oven, unscrew the light bulb and replace it with another one suited to high temperatures (300°C), which has the same characteristics as follows:

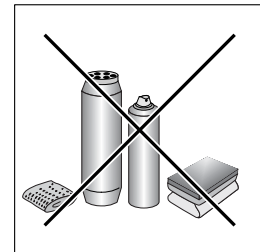
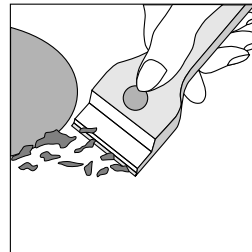
- Voltage 230 V
- Power 15 W
- E 14 cap.



Cleaning the glass ceramic hob

Before cooking, the surface of the hob should be cleaned using a damp cloth, to remove dust or residue from foods cooked previously. The surface of the hob should be cleaned regularly with a solution of warm water and non-abrasive detergent. It will occasionally be necessary to use special cleaning products for glass ceramic hobs. First, remove all food residues and traces of grease from the hob using a special

cleaning scraper, for example **CERA Quick**® (not supplied). Clean the hob when it is warm; use a suitable cleaning product and absorbent kitchen paper, polish with a damp cloth and dry. Aluminium foil, plastic objects or synthetic materials which are accidentally melted on the hob, even sugar or foods with a high sugar content, should be removed from the hot cooking zone **immediately**, using a scraper. Special cleaning products form a transparent protective layer which repels dirt. This also protects the surface from potential damage caused by foods with a high sugar content. Never use abrasive products or sponges; even aggressive chemical detergents such as oven sprays or stain removal products should be avoided.



COOKING ADVICE

05/2010 - 195051556.03
XEROX FABRIANO

GB

Cooking times may vary depending on the nature of the food, its evenness and its volume. The first time you cook using the appliance, it is therefore wise to select the lowest indicated cooking time and then increase it if necessary.

CONVECTION cooking mode

Type of dish	Temperature °C	Cooking time (minutes)	Type of dish	Temperature °C	Cooking time (hours)
Pastries and cakes			Meat		
Fruit pie	130	60-70	Turkey (4-8 kg)	160	3-4½
Meringues	130	30-40	Goose (4-5 kg)	160	4-4½
Sponge cake	150	20-30	Duck (2-4 kg)	170	1½-2½
Angel cake	160	40-50	Capon (2½-3 kg)	170	2-2½
Madeira cake	160	40-50	Braised beef (1-1½ kg)	160	3-3½
Chocolate cake	170	30-40	Leg of lamb	160	1-1½
Flat sweet loaf	170	40-50	Roast hare (2 kg)	160	1-1½
Puffs	200	15-20	Roast pheasant	160	1-1½
Flaky pastry biscuits	200	15-20	Chicken (1-1½ kg)	170	1-1½
Mille feuilles	200	15-20			
Short crust pastry	200	15-20	Fish	200	15-25 minutes

GRILL cooking

Type of dish	Cooking time (minutes)	Position of shelf
Chops (0.5 kg)	60	3 rd guide rail
Sausages	15	2 nd guide rail
Grilled chicken (1 kg)	60	1 st guide rail
Veal on the spit (0.6 kg)	60	-
Chicken on the spit (1 kg)	60	-

The first guide rail is the one in the lowest position.

FAN-ASSISTED cooking mode

Type of dish	Guide rail no. from bottom	Quantity kg	Temperature °C	Time (minutes)
Cakes				
* With beaten mix, in mould	1-3	1	175	60
* With beaten mix, without mould	1-3-4	1	175	50
Short pastry, flan base	1-3-4	0.5	175	30
Short pastry with wet filling	1-3	1.5	175	70
Short pastry with dry filling	1-3-4	1	175	45
* With natural leavened mix	1-3	1	175	50
Small cakes	1-3-4	0.5	160	30
Meat				
Roasts under the grill				
Veal	2	1	180	60
Beef	2	1	180	70
English roast beef	2	1	220	50
Pork	2	1	180	70
Chicken	2	1-1.5	200	70
Roasts on a tray				
Veal	1-3	1	160	80
Beef	1-3	1	160	90
Pork	1-3	1	160	90
Chicken	1-3	1-1.5	180	90
Turkey slices	1-3	1.5	180	120
Duck	1-3	1-1.5	180	120
Casseroles				
Beef casserole	1	1	175	120
Veal casserole	1	1	175	110
Fish				
Fillets, steaks, cod, hake, sole	1-3	1	180	30
Mackerel, turbot, salmon	1-3	1	180	45
Oysters	1-3		180	20
Timbales				
Baked pasta dish	1-3	2	185	60
Vegetable pudding	1-3	2	185	50
* Sweet and savoury soufflés	1-3	0.75	180	50
* Pizzas and savoury rolls	1-3-4	0.5	200	30
Toasted sandwiches	1-3-4	0.5	190	15
Defrosting				
Ready-to-eat meals	1-3	1	200	45
Meat	1-3	0.5	50	50
Meat	1-3	0.75	50	70
Meat	1-3	1	50	110

Notes:

- 1) Cooking times do not include an oven preheating period, except where expressly indicated with an asterisk.
- 2) The degree value listed in the table is the preferred value when cooking on several levels.
- 3) The times given refer to cooking on a single shelf; when cooking on several shelves increase times by 5 to 10 minutes.
- 4) When roasting beef, veal, pork or turkey on the bone or in rolled joint form, increase times by 20 minutes.