Betjeningsvejledninger

OVN

DK

Dansk

FN 36 XA
FN 36
FNG 36

Indhold

Installation, 2-3
Placering
Elektrisk tilslutning
Tekniske data

Beskrivelse af apparatet, 4
Generel visning
Betjeningspanel
Display

Opstart og brug, 5-9
Indstilling af ur
Indstilling af minutur
Sådan bruges ovnen
Manuelle tilberedningsmåder
Automatiske tilberedningsmåder
Programmeret tilberedning
Praktiske madlavningsråd
Tabel med madlavningsråd

Forholdsregler og råd, 10
Grundlæggende sikkerhed
Bortskaffelse
Respektere og værne om miljøet

Rengøringscyklusser og valgmuligheder, 11-12
Slukke for apparatet
Rengøring af apparatet
Rengøring af ovnlågen
Udskifte pæren
Assistance
Automatisk rengøring ved hjælp af PYROLYSE-cyklus

Scholtès

Installation

DK

! Opbevar denne brugsanvisning på et sikkert sted for fremtidig reference. Hvis apparatet sælges, bortgives eller flyttes, bedes du sikre dig, at brugsanvisningen også videregives til den nye ejer, der vil kunne få brug for de gode råd i den.

! Læs venligst denne brugsanvisning omhyggeligt: Den indeholder vigtige oplysninger om sikker brug, installation og vedligeholdelse af apparatet.

Placering

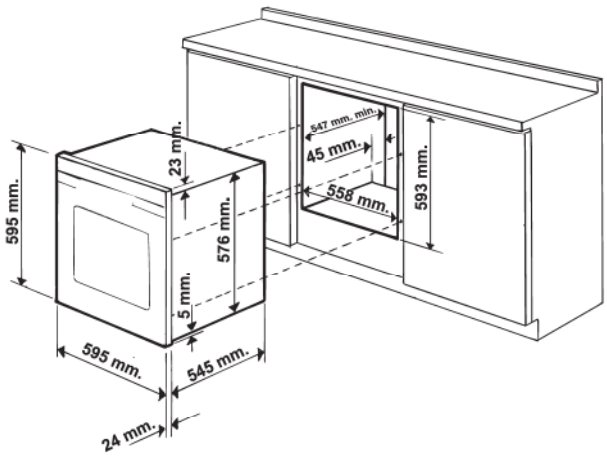
! Lad ikke børn lege med emballagen; den bør bortskaffes i overensstemmelse med de lokale renovationsforskrifter (*se forholdsregler og råd*).

! Apparatet skal installeres af en autoriseret installatør i overensstemmelse med de medfølgende instruktioner. Forkert installation kan forårsage skade på ejendom eller medføre beskadigelse af mennesker eller dyr.

Indbygget apparat

Brug et passende kabinet for at sikre, at apparatet kan fungere korrekt:

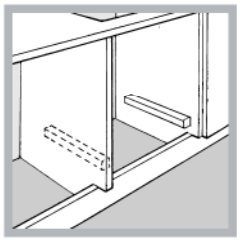
- Siderne, der vender ind mod ovnen, skal være udformet i varmeresistent materiale.
- Et kabinet med lakeret yderflade skal være samlet med lim, der kan modstå temperaturer på op til 100°C.
- For at installere ovnen under køkkenbordet (*se tegningen*) eller i et køkkenelement, skal kabinettet have de følgende dimensioner:

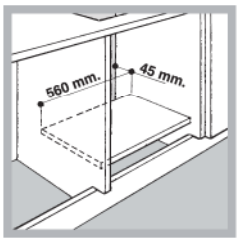


! Apparatet må ikke komme i kontakt med elektriske dele, når det er blevet installeret.
Angivelserne om forbrug angivet på datapladen er beregnet på basis af en sådan type installation.

Ventilation

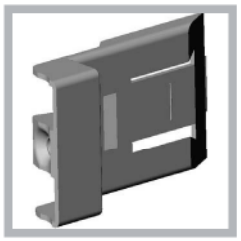
For at sikre, at der er tilstrækkelig ventilation, skal kabinettets bagpanel fjernes. Det tilrådes at installere ovnen, således at den hviler på to trælægter eller på en fuldstændig plan overflade med en åbning på mindst 45 x 560 mm (*se tegningerne*).



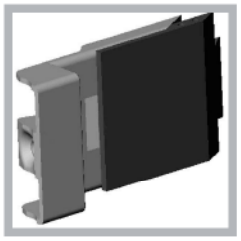


Centrering og fastspænding

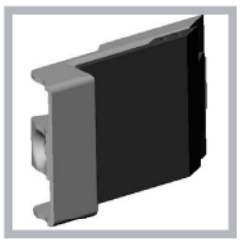
Anbring de 4 tapper på ovnens sider, således at de er på linje med de 4 huller i den ydre ramme. Juster tapperne i forhold til tykkelsen på kabinettets sidepanel, som vist herunder:



20 mm tykkelse: Fjern tappens aftagelige del (*se tegningen*);



18 mm tykkelse: Brug den første rille, der allerede er indstillet fra fabrikken (*se tegningen*);



16 mm tykkelse: Brug den anden rille (*se tegningen*).

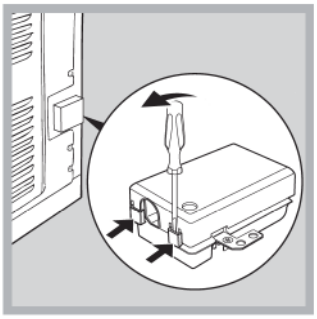
Fastspænd apparatet til kabinettet ved at åbne ovnlågen og indsætte 4 skruer i de 4 huller i den ydre ramme.

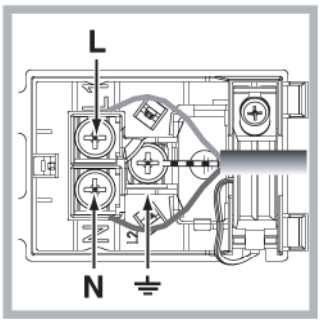
! Ingen dele, der sikrer, at apparatet kan bruges i sikkerhed, må kunne fjernes uden brug af et stykke værktøj.

Elektrisk tilslutning

! Ovne, der er udstyret med et trebens-kabelstik til strømforsyning, er beregnet til at kunne anvendes med vekselstrøm med spænding og frekvens som angivet på datapladen, som findes på apparatet (*se herunder*).

Tilslutning af strømforsyningskablet





1. Åbn terminalboksen ved at stikke en skruetrækker ind i dækslets sidetapper. Brug skruetrækkeren som løftestang ved at skubbe den nedad for at åbne dækslet (*se tegningen*).
2. Installer strømforsyningskablet ved at løsne kabelklemmens skrue og de tre kabelkontaktskruer L-N-⏚. Forbind ledningerne til de tilsvarende terminaler: Den blå ledning til terminalen mærket (N), den brune ledning til terminalen mærket (L) og den gul/grønne ledning til terminalen mærket ⏚ (*se tegningen*).
3. Fastspænd kablet ved at spænde klemmeskruen.
4. Luk igen dækslet på terminalboksen.

Tilslutning af strømforsyningskablet til hovedstrømforsyningen

Installer et standardstik svarende til belastningen indikeret på datapladen (*se tabel*). Apparatet skal tilsluttes direkte til hovedstrømforsyningen ved hjælp af en omnipolar kontakt med en min. kontaktåbning på 3 mm installeret mellem apparatet og hovedstrømforsyningen. Kontakten skal være egnet til den angivne strømspænding og skal overholde de lokalt gældende forskrifter for eltilslutninger (jordforbindelseskablet må ikke kunne afbrydes af kontakten). Strømforsyningskablet skal anbringes på en sådan måde, at det ikke på noget sted kommer i forbindelse med overflader med temperatur over 50°C.

! Installatøren skal sikre sig, at der er oprettet en korrekt elektrisk tilslutning, der overholder alle sikkerhedsforskrifter.

Før apparatet tilsluttes strømforsyningen, skal det tilsikres at:

- apparatet er jordforbundet, og at stikket er i overensstemmelse med gældende lov;
- stikkontakten kan holde til apparatets maksimale effekt, som fremgår af datapladen (*se herunder*);
- spændingen er inden for omfanget af de angivne værdier på datapladen (*se herunder*);
- stikkontakten passer til enhedens stik. Hvis stikkontakten ikke passer til stikket, skal du få en autoriseret elektriker til at udskifte den. Brug ikke forlængerledninger eller stikdåser.

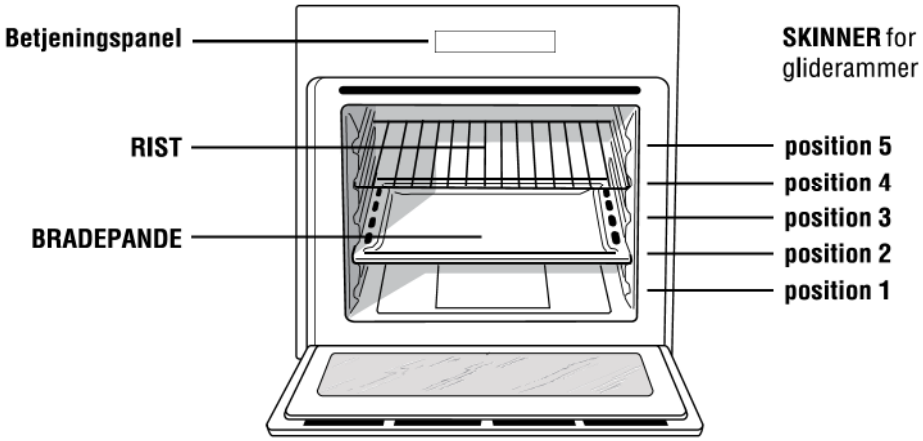
! Så snart apparatet er installeret, skal strømforsyningskablet og stikkontakten være let tilgængelig.
! Kablet må ikke være bøjet eller klemt.
! Kablet skal undersøges regelmæssigt og må kun udskiftes af en autoriseret elektriker (*se Assistance*).
! Fabrikanten påtager sig intet ansvar, hvis disse sikkerhedsforholdsregler ikke observeres.

APPARATETS SPECIFIKATIONER	
Mål	bredde 43,5 cm højde 32 cm dybde 41,5 cm
Rumfang	58 l
Elektriske forbindelser	Spænding: 220-240V ~ 50Hz/maks. strømforbrug 2800W
ENERGIMÆRKE	Direktiv 2002/40/EF om energimærkning af el-ovne til husholdningsbrug. Standard EN 50304 Energiforbrug ved naturlig konvektion - opvarmningsmåde: Konventionelt; Deklareret energiforbrug for klassen varmluftsovn - opvarmningsmåde: RIST.
CE	Dette apparat opfylder forskrifterne i de følgende EØF-direktiver: 2006/95/EØF af 12/12/06 (Lavspændingsdirektivet) og efterfølgende ændringer - 89/336/EØF af 03-05-89 (Electromagnetisk kompatibilitet) og efterfølgende ændringer - 93/68/EØF af 22/07/93 og efterfølgende ændringer. 2002/96/EØF

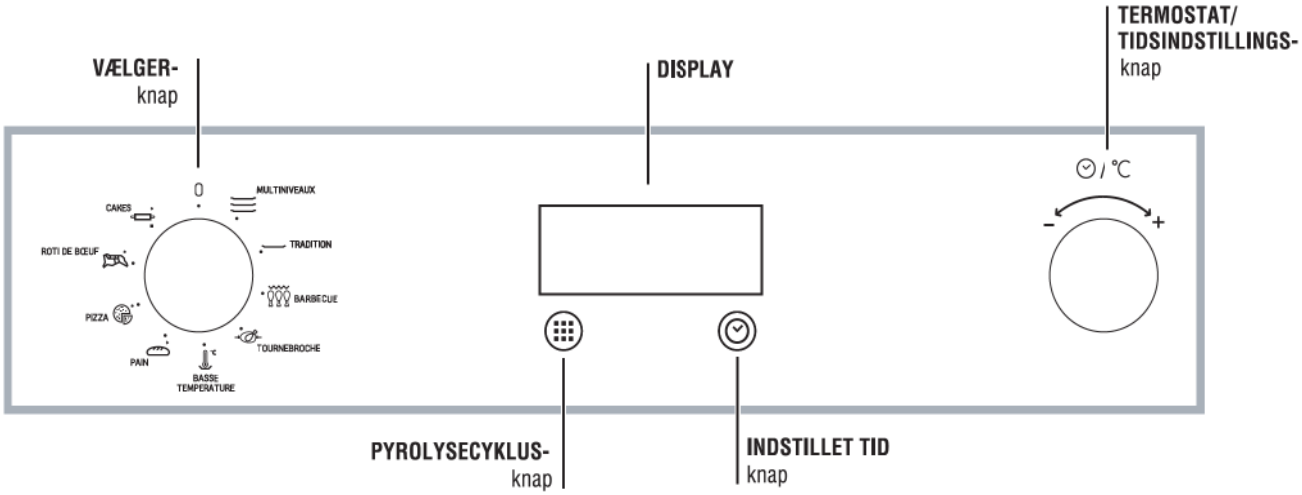
Beskrivelse af apparatet

DK

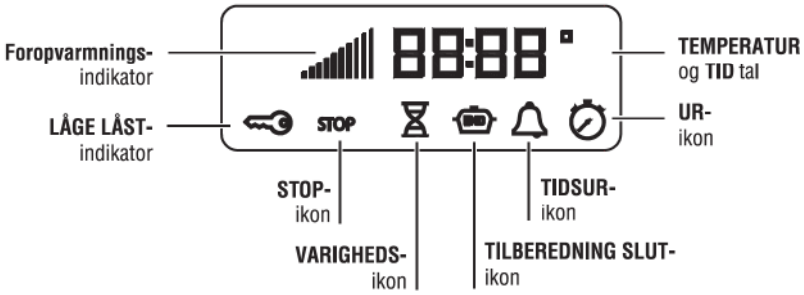
Generel visning



Betjeningspanel



Display



Opstart og brug

Scholtès

DK

Indstilling af ur

! Uret kan indstilles, mens ovnen er slukket eller tændt, såfremt tidspunktet for tilberedningens afslutning ikke allerede er programmeret.

1. Tryk på ⏲-knappen flere gange, indtil ⏲-ikonet og de første to tal på displayet begynder at blinke.
2. Drej TIDSINDSTILLINGS-knappen mod "+" og "-" for at indstille timetallet.
3. Tryk på ⏲-knappen igen, så de næste to tal på displayet begynder at blinke.
4. Drej TIDSINDSTILLINGS-knappen mod "+" og "-" for at indstille minuttallet.
5. Tryk på ⏲-knappen igen for at bekræfte.

Indstilling af minutur

! Denne funktion afbryder ikke tilberedningen og har ingen indflydelse på ovnens funktion; den bruges blot til at aktivere summeren, når den indstillede tid er udløbet.

1. Tryk på ⏲-knappen flere gange, indtil 🔔-ikonet og de tre tal på DISPLAYET begynder at blinke.
2. Drej TIDSINDSTILLINGS-knappen mod "+" og "-" for at indstille minuttallet.
3. Tryk på ⏲-knappen igen for at bekræfte.

Displayet viser så tiden, efterhånden som den forløber. Når denne tidsperiode udløber, aktiveres summeren.

Sådan bruges ovnen

! Når du bruger apparatet for første gang, skal du opvarme den tomme ovn med lukket låge på maksimumstemperatur i mindst en time. Sørg for, at lokalet er godt ventileret, før du slukker for ovnen og åbner lågen. Apparatet kan udsende en lidt ubehagelig lugt på grund af, at de beskyttende midler, der er anvendt under produktionen, brændes af.

! Anbring aldrig noget direkte på ovnens bund; på denne måde undgår du, at emaljebelægningen beskadiges.

! Anbring altid køkkengrejet på de medfølgende riste.

! Det tilrådes ikke at åbne lågen, imens du tilbeder retter, der skal hæve, da det ellers vil kunne medføre et dårligt resultat.

1. Vælg den ønskede tilberedningstid ved at dreje på VÆLGER-knappen.
2. Ovnen begynder at foropvarme, og foropvarmningsindikatoren lyser.

Temperaturen kan justeres ved at dreje på TERMOSTAT-knappen.

3. Når foropvarmningsindikatoren ..ıll slukker, og summeren lyder, er foropvarmningen fuldført: Nu kan du anbringe maden i ovnen.
4. Under tilberedningen er det altid muligt at:
   - Vælg den ønskede tilberedningstid ved at dreje på VÆLGER-knappen;
   - Juster temperaturen ved at dreje på TERMOSTAT-knappen;
   - Indstil tilberedningens varighed og afslutningstidspunkt (*se tilberedningsmåder*);
   - Stands tilberedningen ved at dreje VÆLGER-knappen til "0"-positionen.
5. Tilberedningens varighed kan ændres (*se tilberedningsmåder*).
6. Hvis der opstår en strømafbrydelse, mens ovnen allerede er i gang med tilberedningen, sørger et automatisk system i apparatet for at genaktivere tilberedningen fra det tidspunkt, den blev afbrudt, forudsat at temperaturen ikke er faldet til under et vist niveau. Programmeret tilberedning, der endnu ikke var gået i gang, gendannes ikke og skal genprogrammeres.

Afkølingsventilation

For at afkøle ovnens eksterne temperatur blæser en ventilator en luftstrøm ind mellem kontrolpanelet og ovnlågen. Ved starten af PYROLYSE-cyklussen blæser afkølingsventilatoren med lav hastighed.

! Når tilberedningen er fuldført, fortsætter afkølingsventilatoren med at blæse, indtil ovnen er afkølet tilstrækkeligt.

Ovnlys

Når ovnen ikke er i brug, kan ovnlyset til enhver tid tændes ved at åbne ovnlågen.

Manuelle tilberedningsmåder

! Alle tilberedningsmåder har en standard stegetemperatur, der om ønsket kan reguleres manuelt, mellem 30°C og 300°C (hvis det er muligt).

FLERNIVEAUS-funktion

Alle varmeelementer og ventilatoren aktiveres. Da varmen forbliver konstant overalt i ovnen, steger og bruner luften maden på en ensartet måde. Der kan maksimalt bruges tre riste samtidigt.

TRADITIONEL-funktion

Når du tilbereder maden på den traditionelle måde, er det bedst kun at bruge en enkelt rist.

DK

RIST-funktion

De øverste varmeelementer tændes. Grillens høje temperatur og direkte varme anbefales til retter, der kræver en høj overfladetemperatur. Når du tilbereder retter på denne måde, skal ovnlågen altid være lukket.

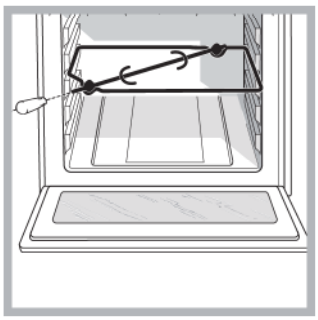
ROTISSERIE-funktion

Det øverste varmeelement og det roterende spyd aktiveres. Denne funktion er ideel for tilberedning på roterende spyd. Når du tilbereder retter på denne måde, skal ovnlågen altid være lukket.

LAV TEMPERATUR-funktioner

Denne type tilberedning kan anvendes til hævning, optøning, tilberedning af yoghurt og opvarmning af retter med den indstillede hastighed samt tilberedning af retter ved lav temperatur. Temperaturvalgene er: 40, 85 og 120.

Rotisserie-spyd



For at bruge det roterende spyd (*se tegningen*) er fremgangsmåden den følgende:

1. Anbring bradepanden i position 1.
2. Anbring rotisserie-holderen i position 3 og indsæt spyddet i hullet i ovnens bagpanel.
3. Start spydgrillnings-funktionen ved at vælge -symbolerne.

! Når denne funktion er aktiveret, standser spyddet sin rotation, hvis lågen åbnes.

Automatiske tilberedningsmåder

! Temperatur og **tilberedningstid er** forudindstillede **værdier**, der garanterer et perfekt resultat hver gang - helt automatisk. Værdierne er indstillet i henhold til **C.O.P.® (Programmed Optimal Cooking)**-systemet. Tilberedningscyklussen standses automatisk, og ovnen indikerer, hvornår retten er færdig. Tilberedningstiden kan ændres med adskillige minutter, som beskrevet under de individuelle funktioner herunder.

BRØD-funktion

Brug denne funktion, når du bager brød.
For at få de bedste resultater, anbefaler vi, at du nøje følger anvisningerne herunder:

- Følg opskriften;
- Overskrid ikke bradepandens **maksimumsvægt**;
- **Husk at hælde 100 ml koldt vand i bagebakken i position 5.**

Anbring maden inden i ovnen, mens den stadig er kold. Hvis du gerne vil sætte maden ind i en foropvarmet ovn straks efter, at ovnen har fulgt et tilberedningsprogram ved høj temperatur, vises teksten "Varm" på displayet, indtil ovnens temperatur er faldet til 40 grader. Herefter kan du sætte brødet ind i ovnen.

Opskrift på BRØD:
! Bradepanden på maks. 1000 g, laveste rille. Opskrift på 1000 g dej: 600 g mel, 360 g vand, 11 g salt, 25 g frisk gær (eller 2 poser pulvergær).
Metode:

- Bland mel og salt i en stor skål.
- Opløs gæren i lunkent vand (ca. 35 grader).
- Lav en lille fordybning midt i melet.
- Hæld vand- og gærblandingen ned i den.
- Ælt dejen med hænderne ved at trække og folde den hen over sig selv i omkring 10 minutter, indtil den har en ensartet konsistens og ikke klistrer.
- Form dejen til en kugle, anbring den i en stor skål og dæk den til med gennemsigtigt folie for at forhindre, at dejens overflade tørrer ud. Vælg den manuelle **LAV TEMPERATUR**-funktion på ovnen og indstil temperaturen til 40°C. Anbring skålen inden i ovnen og lad dejen hæve i cirka 1 time (dejen skal hæve til dobbelt størrelse).
- Skær dejen i lige store stykker.
- Anbring dem på bradepanden på et stykke bagepapir.
- Drys brødene over med mel.
- Skær nogle ridser i brødene.
- **Husk at hælde 100 ml koldt vand i bagebakken i position 5.** Af hensyn til rengøringen anbefales det at bruge vand og eddike.
- Anbring brødene inden i ovnen, mens den stadig er kold.
- Start BRØD-funktionen.
- Når brødene er bagt, skal de blive stående på risten, indtil de er helt afkølede.

PIZZA-funktion

Brug denne funktion, når du laver pizza. Se det følgende afsnit for yderligere oplysninger.

For at få de bedste resultater, anbefaler vi, at du nøje følger anvisningerne herunder:

- Følg opskriften;
- Dejen bør veje et sted mellem 500 g og 700 g;
- smør en smule olie i bradepanden og på bagepladen.

Anbring maden inden i ovnen, mens den stadig er kold. Hvis du gerne vil sætte maden ind i en foropvarmet ovn straks efter, at ovnen har fulgt et tilberedningsprogram ved høj temperatur, vises teksten "Varm" på displayet, indtil ovnens temperatur er faldet til 120°. Herefter kan du sætte din pizza ind i ovnen.

Opskrift på PIZZA:

Bradepanden på laveste rille, varm eller kold ovn. Opskrift på 3 pizzaer, der vejer omkring 550 g: 1000 g mel, 500 ml vand, 20 g salt, 20 g sukker, 100 ml olivenolie, 20 g frisk gær (eller 2 poser pulvergær).

- Hævning ved stuetemperatur: 1 time, eller med manuel LAV TEMPERATUR-funktion indstillet på 40°. Lad dejen hæve i omkring 30-45 minutter.
- Anbring maden inden i ovnen, mens den stadig er kold.
- Start PIZZA-funktionen.

KALVESTEG-funktion

Brug denne funktion til at stege kalvekød, oksekød, svinekød og lam. Anbring maden inden i ovnen, mens den stadig er kold. Maden kan dog også anbringes i en foropvarmet ovn.

DESSERT-funktion

Denne funktion er ideel til at bage kager. Anbring maden inden i ovnen, mens den stadig er kold. Maden kan dog også anbringes i en foropvarmet ovn.

Programmeret tilberedning

! Der skal vælges en tilberedningsmåde, før du kan foretage en programmering.

Programmering af tilberedningstiden

1. Tryk på -knappen flere gange, indtil -ikonet og de tre tal på displayet begynder at blinke.
2. Drej TIDSINDSTILLINGS-knappen mod "+" og "-" for at indstille varigheden.
3. Tryk på -knappen igen for at bekræfte.
4. Når den indstillede tid er udløbet, vises teksten SLUT på displayet, ovnen stopper sin funktion og summeren lyder.

- For eksempel: Hvis klokken er 9.00 og der er programmeret en tilberedningstid på 1 time og 15 minutter, så vil tilberedningen standse automatisk klokken 10.15.

Indstilling af tilberedningens afslutningstid

! Der skal først indstilles tid for tilberedningens varighed, før afslutningstiden kan indstilles.

1. Følg trinene 1 til 3 til at indstille tilberedningens varighed som beskrevet ovenfor.
2. Tryk på -knappen flere gange, indtil -ikonet og de tre tal på displayet begynder at blinke.
3. Drej TIDSINDSTILLINGS-knappen mod "+" og "-" for at indstille timetallet.
4. Tryk på -knappen igen, så de næste to tal på displayet begynder at blinke.
5. Drej TIDSINDSTILLINGS-knappen mod "+" og "-" for at indstille minuttallet.
6. Tryk på -knappen igen for at bekræfte.
7. Når den indstillede tid er udløbet, vises teksten SLUT på displayet, ovnen stopper sin funktion og summeren lyder.

- For eksempel: Hvis klokken er 9.00 og der er programmeret en tilberedningstid på 1 time og 15 minutter, og afslutningstidspunktet er sat til klokken 12.30, så vil tilberedningen starte automatisk klokken 11.15.

Programmeringen er fuldført, når og -ikonerne lyser. Displayet viser skiftevis tidspunktet for afslutning af tilberedningen og varigheden. For at annullere programmeringen kan du stille VÆLGER-knappen i "0"-position.

Praktiske madlavningsråd

! Sæt ikke plader eller riste i position 1 og 5, hvis du tilbereder med ventilering. Dette skyldes, at for høj direkte varme kan få delikate retter til at brænde på.

! Når ovnen er indstillet til ROTISSERIE, skal bradepanden sættes i position 1 til at opsamle det afsmeltede (fedt og/eller olie).

FLERE NIVEAUER

- Brug position 2 og 4, og anbring den ret, der skal have mest varme, på 2.
- Anbring bradepanden i bunden og risten øverst.

PIZZA

- Brug en letvægts-aluminiumsform til pizza. Anbring den på den medfølgende rist.
  For at få en sprød skorpe skal du ikke bruge bradepanden, da denne forlænger tilberedningstiden og forhindrer skorpen i at danne sig.
- Hvis der er meget fyld på pizzaen, anbefales det først at tilføje mozzarella-ost ovenpå pizzaen, når der er halvvejs igennem tilberedningen.

DK

Tabel med madlavningsråd

	RETTER	EKSEMPLER	FUNKTION	TEMPERATUR	PLACERING
CANAPÉER OG APPETITVÆKKERE	Lækker sandkage med yoghurt	Lækker sandkage med oliven, tun, osv.	Bagværk på flere niveauer	160 °C	Kageform på bradepanden
	Landmandstærte	Landmandstærte med ost, laksetærter, ...	Bagværk på flere niveauer	200 °C	på bradepanden
	Ragouter	Ragouter med fisk, kød, grøntsager, foie gras osv.	Traditionel ovn	160 °C	Ragoutform på bradepanden (bain-marie fyldt med varmt vand)
	"En cocotte"-retter	kyllingelevertærte, laksemousse, æg en cocotte osv.	Traditionel ovn	160 °C	bageform på bradepanden (bain-marie fyldt med varmt vand)
	Soufflé	ostesoufflé, grøntsagssoufflé, fiskesoufflé osv.	Flere niveauer	200 °C	Kageform på bradepanden
GRØNTSAGER	Fyldte grøntsager	kartofler, tomater, courgettes, kål osv.	Flere niveauer	200 °C	på bradepanden eller kageform på bradepanden
	Braiserede grøntsager en cocotte	salat, safrangulerødder, havrerod osv.	Traditionel ovn	200 °C	bageform på bradepanden
	Flan	champignonsflan, grøntsagspandekager osv.	Traditionel ovn	160 °C	bageform på bradepanden (bain-marie fyldt med varmt vand)
	Ragouter	grøntsagsragouter	Traditionel ovn	160 °C	kageform på bradepanden (bain-marie fyldt med varmt vand)
	Soufflé	aspargessoufflé, tomatsoufflé osv.	Flere niveauer	200 °C	Kageform på bradepanden
	Retter med sprød skorpe	grøntsagstærte osv.	Flere niveauer	200 °C	på bradepanden
	Tilberedning i folie ("en papillote")	trøfler osv.	Flere niveauer	200 °C	foliepose på bradepanden
	Ris	Pilaff	Traditionel ovn	180 °C	bakke på plade

	RETTER	EKSEMPLER	FUNKTION	TEMPERATUR	PLACERING
KØD	Fjerkræ på spyd	kylling, unghane	Rotisserie	270 °C	placering for rotisserie-spyd
	Større braiserede udskæringer	helt braiseret lårstykke, stor kapun eller kalkun osv.	Flere niveauer	180°C (en tredjedel gennem tilberedningen sænkes temperaturen til 160°C)	kød på bradepanden (dryp jævnligt med kødsaften)
	Sauteret kød en cocotte, traditionelle retter	oksekød bourguignon, kanin a la cacciatora, kalvekød Marengo, lammestuvning, Basque-kylling osv. Hotpot, terriner osv.	Almindelig ovn	190 °C	retter i ildfast fad på bradepanden
	Grillet kød	grill-bøffer, koteletter, pølser, kebabs, kyllingelår osv.	RIST	200 °C	på rist (rilleniveau afhænger af fiskens størrelse)
	Kød med sprød yderside	beef Wellington, lårstykke med sprød yderside osv.	Flere niveauer	200 °C	på bradepanden (ved større udskæringer sænkes temperaturen til 160°C, når dejen er bagt)
	Retter med saltet skorpe	fjerkræ med saltet skind osv.	Flere niveauer	240 °C	kød på bradepanden eller form på bradepanden
FISK	Grillet fisk og kebabs	havaborre, makrel, sardiner, multe, tun osv.	RIST	180 °C	på rist (rilleniveau afhænger af fiskens størrelse)
	Hel (fyldt) fisk	brasen, karpe osv.	Flere niveauer	200 °C	på bradepanden
	Fiskefillet (med vin eller anden væske)	laks, klipfisk, torsk, havaborre osv.	Almindelig ovn	200 °C	på bradepanden
	Tilberedning i folie ("en papillote")	rødspætte, ising, kammuslinger osv.	Flere niveauer	200 °C	på bradepanden
	Fiskeretter med sprød skorpe (i hævet dej eller tærtebund)	laks, kebabs osv.	Flere niveauer	200 °C	på bradepanden
	Soufflé	kammuslinger osv.	Flere niveauer	200 °C	Kageform på bradepanden
	Fisk med saltet skind	havaborre, karpe osv.	Flere niveauer	240 °C	fisk på bradepanden eller form på bradepanden

Tabel med madlavningsråd

	RETTER	EKSEMPLER	FUNKTION	TEMPERATUR	PLACERING
BAGTE DESSERTER	Kiks (uden gær)	sandkage, fingerbrød, småkager, brownies osv.	Bagværk på flere niveauer	200 °C	Kageform på bradepanden
	Hvid desserttærte			200 °C	Kageform på bradepanden
	Tærter med hævet dej	sukkertærte, frugtbrioche osv.		180 °C	Kageform på bradepanden
	Tærtebunde (krummende sød dej)	tærter med frisk frugt (jordbær, hindbær osv.)		180 °C	kageform på bradepanden (med bagebønner, der holder dejen nede)
	Tærter (mørdej eller butterdej)	pæretærte osv.		220 °C	Kageform på bradepanden
	Flødeskumskager	profiteroles, mini flødeskumskager, flødeskumskager, Paris-Brest-dessert, Saint Honoré kage osv.		190 °C	på bradepanden
	Mini søde kager (naturlig gær)	croissanter, sukkertærte, almindelig brioche (uden fyld) mini savarinkager osv.		180 °C	på bradepanden
	Store søde kager (naturlig gær)	Kugelhopf, brioche, panettone, sødbrød osv.		160 °C	på bradepanden eller kageform på bradepanden
BAGVÆRK	Småkagedej	småkager i papirforme, småkager med flydende dej osv.	Bagværk på flere niveauer	180 °C	på bradepanden
	Krummende søde kager	shortbread, spritz-kager, almindelige kiks osv.		200 °C	på bradepanden
	Butterdej	forskellige typer butterdejsdesserter osv.		200 °C	på bradepanden
	Amaretti, kokosmakroner	kokos- eller mandel amaretti		180 °C	på bradepanden
	Hævet dej	mini-brioches, mini-croissanter osv.		180 °C	på bradepanden
	Hvide marengs			70 °C	på bradepanden
	Gyldne marengs			110 °C	på bradepanden
DESSERTER	Madtærter	madtærter med brød eller brioche, risbudding	Bagværk på flere niveauer	190 °C	Kageform på bradepanden
	Cremedesserter og flans, semulje	crème caramel, crème brulée, chokoladeflan osv.		160 °C	form eller kageform på bradepanden (bain-marie på bradepande)
	Risdesserter	riz condé risbudding, Imperial ricbudding osv.		180 °C	Kageform på bradepanden
	Soufflé	soufflé med alkohol, frugtsoufflé osv.		200 °C	Kageform på bradepanden
FRUGT	Fyldt eller foliebagt frugt	bagte æbler osv.	Flere niveauer	200 °C	kageform eller foliepose på bradepanden

	RETTER	EKSEMPLER	FUNKTION	TEMPERATUR	PLACERING
FORSKELLIGE	Yoghurt		Lav temperatur	40 °C	bageform på bradepanden
	Tørrede fødevarer	svampe, krydderurter, udskåret frugt eller grøntsager osv.	Lav temperatur	85 °C	på rist

Automatiske tilberedningsmåder

	Funktion	Tilberedningsmåde anbefales til ...	EKSEMPLER	PLACERING	Bradepandeniveau	Tilberedningens varighed (minutter)	Ovn ved start
	Kalvesteg	Stegekød	Kalvesteg	bradepande eller form	2	± 10	Kold
			Svinesteg			mellem +10 og +25	
			Stegt kylling			mellem +5 og +15	
			Lammekølle			±10	
			Roastbeef			mellem -20 og -5	
	Desserter	Sandkage med yoghurt og almindelig sandkage (med bagepulver)	frugtfyldt sandkage med yoghurt, marmorkage, almindelig sandkage osv.	kageform på rist	2	45**	Kold
		Frugttærter (mørdejs- eller butterdejskager, med eller uden flan-fyld)	æbletærte, blommetærte, pæretærte osv.	kageform på rist	2		
		Butterdej	æblebutterdejskager, landmandstærter, andet bagværk osv.	på bradepanden	2		
		Desserter uden gær (clafoutis, mandel pithivier, torta rustica osv.)		på bradepanden	2		
	Pizza	Dyb form pizza, focaccia (brøddej)			2	28**	Varm eller kold
	Brød	...			2	55	Kold

* Tilberedningstiderne angivet herover er kun vejledende og kan ændres i forhold til din personlige smag. Ovnens foropvarmningstid er indstillet som standard og kan ikke ændres manuelt.
** Varigheden af de automatiske tilberedningsfunktioner er indstillet som standard. Værdierne i tabellen henviser til minimums- og maksimumsvarighed, der kan ændres af brugeren med udgangspunkt i standardværdien.
*** Som angivet i opskriften, hæld 100 g vand i bradepanden.

Forholdsregler og råd

DK

! Apparatet er designet og fremstillet under overholdelse af internationale sikkerhedsstandarder. De følgende advarsler gives af sikkerhedsårsager og skal læses grundigt.

Grundlæggende sikkerhed

- Apparatet blev designet til brug i private husholdninger og er ikke beregnet til kommercielt eller industrielt brug.
- Apparatet må ikke installeres udendørs, selv i overdækkede områder. Det er ekstremt farligt at efterlade apparatet på steder for det udsættes for regn og storm.
- Når apparatet flyttes eller anbringes på sin plads, skal håndtagene på ovnens sider altid anvendes.
- Rør ikke ved apparatet, hvis du er barfodet eller har våde eller fugtige hænder eller fødder.
- Apparatet bør kun bruges af voksne til tilberedning af mad og i overensstemmelse med anvisningerne i denne brugsanvisning.
- **Rør ikke ved varmeelementerne eller visse dele af ovnlågen, når apparatet er i brug; disse dele bliver ekstremt varme. Hold børn langt væk fra apparatet.**
- Sørg for at ledninger fra andre elektriske apparatet ikke kommer i kontakt med ovnens varme dele.
- Åbningerne beregnet til ventilation og spredning af varmen må aldrig tildækkes.
- Tag altid fat midt på ovnlågens håndtag: Endestykkerne kan være varme.
- Brug altid grillhandsker, når du sætter retter ind i ovnen eller tager dem ud.
- Tildæk ikke ovnens bund med aluminiumsfolie.
- Anbring ikke brændbare materialer i ovnen: Hvis apparatet tændes ved en fejltagelse, kan materialerne antændes.
- Sørg altid for at knapperne er indstillet på "●"/"o", når apparatet ikke er i brug.
- Hvis apparatet skal frakobles strømforsyningen, så træk altid ud i stikket, træk ikke i selve kablet.
- Udfør aldrig rengøring eller vedligeholdelse af ovnen uden at have frakoblet apparatet fra strømforsyningen.
- Hvis apparatet går i stykker, må du under ingen omstændigheder forsøge at reparere det selv. Reparationer udført af uerfarne personer kan medføre legemsbeskadigelse, og at apparatet udviser endnu flere defekter. Kontakt et servicecenter (*se Assistance*).
- Sæt ikke tunge genstande på den åbne ovnlåge.
- Apparatet bør ikke bruges af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske eller psykiske evner, af personer uden erfaring eller nogen, som ikke har et godt kendskab til produktet. Sådanne personer skal i det mindste overvåges af nogen, der påtager sig ansvaret for deres sikkerhed, eller de skal have fået forudgående instruktioner om, hvordan apparatet anvendes.
- Lad ikke børn lege med apparatet.

Bortskaffelse

- Bortskaffelse af emballagen: Overhold de lokale forskrifter, så emballagen kan genbruges.
- Det europæiske direktiv 2002/96/EC vedrørende affald fra elektrisk og elektronisk udstyr angiver, at husholdningsapparater ikke må bortskaffes sammen med det normale husholdningsaffald. Udbrugte apparatet bør afhentes separat med henblik på at optimere omkostningerne i forbindelse med genbrug af materialerne i apparatet og forhindre, at miljø og mennerskers helbred udsættes for fare. Mærket med den overstregede affaldsspand på alle produkter minder ejeren om sine forpligtelser med hensyn til indsamling af separat affald. For yderligere oplysninger om korrekt bortskaffelse af udslidte husholdningsapparater kan ejeren kontakte de relevante lokale myndigheder eller apparatets forhandler.

Respektere og værne om miljøet

- Du kan hjælpe med at reducere topbelastningen på den lokale strømforsyning ved at bruge ovnen i timerne sent om eftermiddagen eller tidligt om morgenen. Muligheder for at programmere tilberedningen, den "forsinkede" tilberedningsmåde (*se Tilberedningsmåder*) og i særdeleshed funktionen "forsinket automatisk rensning" (*se Pleje og vedligeholdelse*) giver brugeren mulighed for at organisere sin tid effektivt.
- Hold altid ovnlågen lukket, når du bruger funktionen ROTISSERIE: Dette vil give de bedste resultater og samtidig spare energi (ca. 10%).
- Kontroller lågens kantforseglinger regelmæssigt og gør dem rene for eventuelle madrester for at sikre, at lågen altid lukker helt til, så du undgår varmetab.

Pleje og vedligeholdelse

Scholtès

DI

Slukke for apparatet

Apparatet skal frakobles strømforsyningen, før der udføres nogen form for indgreb på det.

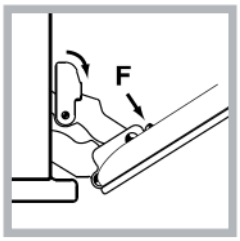
Rengøring af apparatet

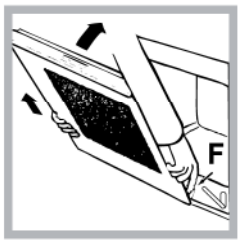
- De eksterne dele i rustfrit stål eller emalje og gummiforseglingerne kan rengøres ved hjælp af en svamp og lunkent vand med et neutralt rengøringsmiddel. Brug specifikke produkter til fjernelse af genstridige pletter. Rens sæbevandet af med rent vand efter rengøringen og tør omhyggeligt. Brug ikke ridsende produkter eller ætsende væsker.
- Det er bedst at rengøre ovnens indvendige sider efter hver brug, mens ovnen stadig er lunken. Brug varmt vand og rengøringsmiddel og rens efter med rent vand og tør med en blød klud. Brug ikke slibende genstande.
- Alt tilbehør kan vaskes som alt andet service, også i opvaskemaskinen.

! Brug aldrig damprensere eller trykluftapparater på apparatet.

Rengøring af ovnlågen

Rengør ovnlågens glas ved hjælp af en svamp og ikke-ridsende rengøringsmiddel og tør den herefter med en blød klud. Brug ikke ridsende materialer eller skarpe metalskrabere, da de vil kunne beskadige overflade og få glasset til at revne.
Ved en mere gennemgående rengøring kan ovnlågen tages af:
1. Åbn lågen helt (*se tegningen*).
2. Løft de små greb på hængslerne og og drej dem (*se tegningen*).





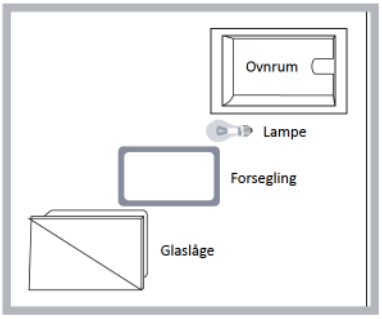
3. (med glaspanel, der sidder indvendigt i lågen). Hold fast i lågen på de to ydersider og luk den omtrent halvvejs. Frigør lågen ved at trykke på klemmerne "F" og træk herefter lågen ind mod dig selv og løft den ud af sit leje (*se tegningen*).

Lågen genplaceres ved at følge samme fremgangsmåde i omvendt rækkefølge.

Kontrol af forseglingerne

Kontrollér lågens forseglinger hele vejen rundt med regelmæssige mellemrum. Hvis forseglingen er beskadiget, bedes du kontakte det nærmeste Servicecenter (*se Assistance*). Vi fraråder at bruge ovnen, indtil forseglingen er blevet udskiftet.

Udskifte pæren



Sådan udskiftes ovnens pære:
1. Fjern glasset ved hjælp af en skruetrækker.
2. Skru pæren ud og udskift den med en af samme type: Effekt 15 W, cap E 14.
Anbring glasset igen og sørg for, at forseglingen er anbragt korrekt (*se tegningen*).

Assistance

Advarsel:
Apparatet er udstyret med et automatisk diagnosesystem, der opdager fejlfunktioner. Fejlfunktioner signaleres med meddelelser af den følgende type: “<LETTERSPACE 0>F”, efterfulgt af tal. Kontakt teknisk assistance i tilfælde af fejlfunktioner.
! Tilkald aldrig en ikke-autoriseret tekniker til at udføre service.

Hav venligst de følgende oplysninger ved hånden:
- Det opståede problem;
- enhedsmodel (Mod.);
- serienummer (S/N).

De to sidstnævnte oplysninger kan findes på apparatets dataplade.

DK

Automatisk rengøring ved hjælp af PYROLYSE-cyklus

Under PYROLYSE-cyklussen når ovnens interne temperatur op på 500°C. Når pyrolysecyklussen er aktiveret, blive madrester og snavs brændt væk. Snavset bliver bogstaveligt talt afbrændt. Hold børn væk fra apparatet under den automatisk rengøringscyklus, da overfladerne kan blive meget varme. Småpartikler kan antændes inden i ovnen som følge af forbrændingsprocessen. Der er ingen grund til bekymring: Denne proces er både normal og risikofri.

Før du starter PYROLYSE-cyklussen:

- Fjern større eller grove madrester fra ovnens inderside ved hjælp af en fugtig svamp. Brug ikke rengøringsmidler;
- fjern alt tilbehør;
- anbring ikke viskestykker eller grydelapper på ovnens håndtag;
- drej VÆLGER-knappen i "0"-position.

! Hvis ovnen er for varm, kan pyrolysecyklussen ikke startes. Vent på, at ovnen køler ned.

! Cyklussen kan kun startes, når ovnlågen er lukket.

For at aktivere PYROLYSE rengøringscyklussen holder du -knappen inde i ca. 4 sekunder. TIDSINDSTILLINGS-knappen kan bruges til at vælge det ønskede rengøringsniveau; der er indstillet tre standardtider, som ikke kan ændres.
1. Økonomisk (ECO): drej knappen hen mod "-". Varighed 1 time.
2. Normal (NOR): startniveau. Varighed 1 time og 30 minutter.
3. Intensiv (INT): drej knappen hen mod "+". Varighed 2 timer.
4. Tryk på -knappen for at bekræfte.

Der er programmeres en sluttid for PYROLYSE-cyklussen (som for et normalt tilberedningsprogram); (*se Programmering af automatisk rengørings sluttidspunkt*).

Sikkerhedsanordninger

- -ikonet på displayet indikerer, når det er tændt, at ovnlågen automatisk blev aflåst, så snart temperaturen nåede en vis styrke;
- **STOP**-ikonet indikerer, at rengøringscyklussen kan annulleres når som helst ved at trykke på -knappen;
- hvis der opstår en fejlfunktion, slukkes varmeelementerne automatisk;
- når ovnlågen er aflåst, kan du ikke ændre indstillingerne for varighed og cyklussens afslutningstidspunkt.

Programmering af automatisk rengørings sluttidspunkt.

1. Tryk på -knappen flere gange, indtil -ikonet og de to tal på displayet begynder at blinke.
2. Drej TIDSINDSTILLINGS-knappen mod "+" og "-" for at indstille timetallet.
3. Tryk på -knappen igen, så de næste to tal på DISPLAYET begynder at blinke.
4. Drej TIDSINDSTILLINGS-knappen mod "+" og "-" for at indstille minuttallet.
5. Tryk på -knappen igen for at bekræfte.
6. Når tiden er udløbet, vises teksten SLUT på displayet, og der lyder er summetone.

- For eksempel: Klokken er 9.00 og den økonomiske PYROLYSE-cyklus er valgt: standardvarigheden er 1 time. 12.30 er indstillet som afslutningstidspunkt. Programmet starter automatisk klokken 11.30.

Programmeringen er fuldført, når og -ikonerne lyser. Displayet viser skiftevis PYROLYSE-cyklussens sluttidpunkt og varigheden.

Når den automatiske rengøringscyklus er fuldført,

er du nødt til at vente, indtil temperaturen inden i ovnen er afkølet tilstrækkeligt, før du kan åbne ovnlågen. Du vil kunne se nogle hvide askeaflejringer på bunden og på ovnens sider; fjern disse med en fugtig svamp, når ovnen er helt afkølet. Du kan også bruge den allerede varme ovn med det samme; det er ikke nødvendigt at fjerne aflejringerne, da de er fuldstændigt uskadelige og ingen indflydelse har på madens tilberedning.