

- EN** User Manual for Your Oven
- ES** Manual de utilización del horno
- PT** Guia de utilização do seu forno
- FR** Le guide d'utilisation de votre four
- DE** Bedienungsanleitung Ihres Backofens

5H-780*



Contents

Introduction	P.3
What does your oven look like ?	
Description of the appliance	P.4
Accessories	P.5
Safety recommendations	P.6
How to install your oven ?	
Electrical connections	P.7-8
Dimensions for installation use	P.9
How to use your oven ?	P.10-19
The oven programmer	P.10
How to set the clock	P.11
How to cook straightaway	P.12
How to programme the cooking	P.13
How to delay cooking (pre-selected end time)	P.14
How to cook economically	P.15
How to use the Grill+ feature	P.16
How to use the timer	P.17
How to adjust the brightness of the display panel	P.17
Cooking methods	P.18-19
Cleaning the oven cavity	P.20-22
Pyrolysis explained	P.20
When to clean by pyrolysis	P.20
Starting pyrolysis straightway	P.21
Delaying cleaning by pyrolysis	P.22
Changing a bulb	P.22
Troubleshooting	P.23

Throughout this manual,



indicates safety recommendations,



indicates advice to help you make the best use of your oven

Introduction

EN

Dear Customer,

*You have just acquired a **FAGOR oven** and we would like to thank you.*

Our research teams have created this new generation of appliances for you so that cooking is a pleasure every day.

*With pure lines and modern aesthetics, your new **FAGOR oven** will blend harmoniously into your kitchen and will perfectly combine cooking performance and ease of use.*

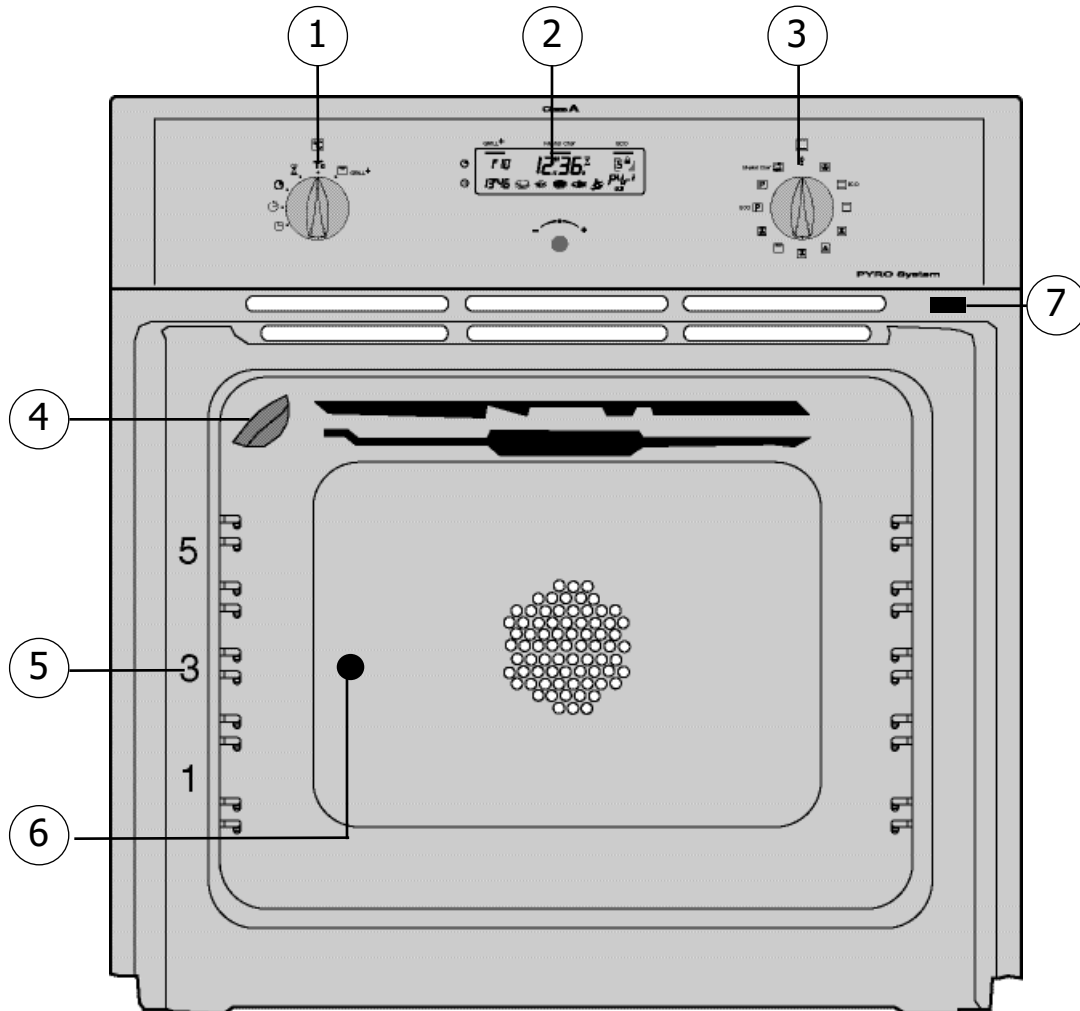
*In the FAGOR product line, you will also find a wide range of hobs, ventilation hoods, dishwashers and refrigerators that you can coordinate with your new **FAGOR oven**.*

Of course, in an ongoing effort to best satisfy your demands with regard to our products, our after-sales service department is at your disposal and ready to listen in order to respond to all of your questions and suggestions (contact information at the end of this booklet).

At the cutting edge of innovation, FAGOR helps to improve the quality of everyday life by bringing you products that are ever more effective, easy to use, environmentally friendly, attractive and reliable.

The FAGOR Brand

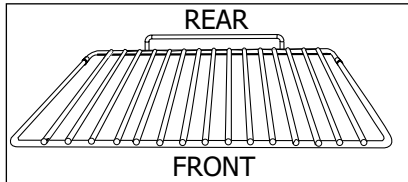
What does your oven look like ?



DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

- | | |
|----------------------|----------------------------------|
| ① Programme selector | ⑤ Shelf support indicator |
| ② Programmer | ⑥ Hole for turnspit |
| ③ Function selector | ⑦ Contact for open door detector |
| ④ Light | |

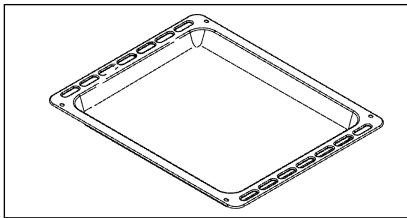
Accessories



Anti-tipping safety grid

EN

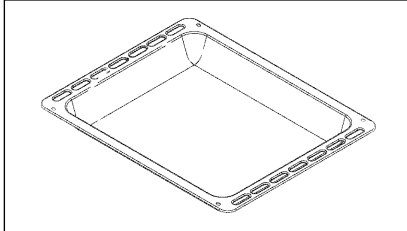
The grid can be used to hold all dishes and moulds containing foodstuffs to be cooked or browned. It can be used for barbecues (to be placed directly on the grid).



Multi-purpose dish (cake dish or drip tray)

It serves as a cake dish and has a sloped edge. It is used for cooking pastries such as cream puffs, meringues, madeleines, puff pastry, etc.

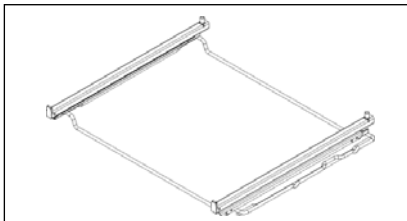
Inserted under the grid, it catches barbecue juices and grease. It can also be used half-full of water for double-boiler cooking methods. Avoid placing roasts or meats directly in the dish because you are certain to have major splattering on the oven walls.



Hollow dish

It is used to collect juices and grease from cooking with the high grill or the pulsed grill. It can be used as a cooking dish when suitable for the size of the item to be cooked (e.g. whole poultry surrounded with vegetables, at moderate temperature).

Never place this dish directly on the bottom heating element, except in the GRILL position.



Sliding system

Thanks to this system, you can totally remove your enamelled dish and easily access your preparations while they are cooking.

Safety recommendations

Please read these instructions before installing and using your oven. The oven has been designed for domestic use only for cooking food. No asbestos has been used in its construction.

USING FOR THE FIRST TIME :

Before you use your oven for the first time, leave it empty and, with the door closed, turn it on to maximum temperature and let it heat up for 15 minutes. This "burns off the newness of the oven". During this time there may be some smell from the mineral wool that insulates the oven and there could be some smoke. This is perfectly normal.

NORMAL USE :

- Always close the door properly. The oven is fitted with a seal designed to work with a closed door.
- Never lean or let anyone sit on the oven door when it is open.
- **The oven parts and accessories can become hot when the door is left partially open and the grill on. Always keep children at a safe distance.**
- When the oven is on it will get hot. Take care not to touch the heating elements inside the oven.
- Always protect your hands with oven gloves or something similar when removing food, accessories or containers from the oven.
- Do not line your oven or grill pan with kitchen foil. The metal will increase the heat produced and could ruin the food and damage the enamel.
- Never use a spray or a high-pressure washer to clean the oven.
- During self-cleaning, surfaces can become hotter than in normal use. Children must be kept at a distance.

During the action of pyrolysis, accessible surfaces become much hotter than during normal cooking. **Keep children at a distance.**

Always check that the oven is off before you clean the inside.

- **For your safety your oven is equipped with an AUTOMATIC STOP** should you inadvertently forget to turn off your oven. After 10 hours' operation, the **AS** (Automatic Stop) function is activated and your oven stops heating. **AS** is displayed in place of the time and a series of 2 successive pips is sounded for a certain time.

ENVIRONMENTAL PROTECTION :

This appliance's packaging material is recyclable. Help recycle it and protect the environment by dropping it off in the municipal receptacles provided for this purpose.



Your appliance also contains a great amount of recyclable material. It is marked with this label to indicate the used appliances that should not be mixed with other waste. This way, the appliance recycling organised by your manufacturer will be done under the best possible conditions, in compliance with European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment. Contact your town hall or your retailer for the used appliance collection points closest to your home.

We thank you doing your part to protect the environment.

IMPORTANT :

For pyrolysis cleaning it is very important to take all accessories not suitable for pyrolysis such as **(telescopic runners and chrome shelves)** out of the oven, and all other containers. Both the standard tray and the deep tray can be left in the oven during pyrolysis cleaning however, as they have a special pyrolytic enamel coating which makes them suitable for this process.

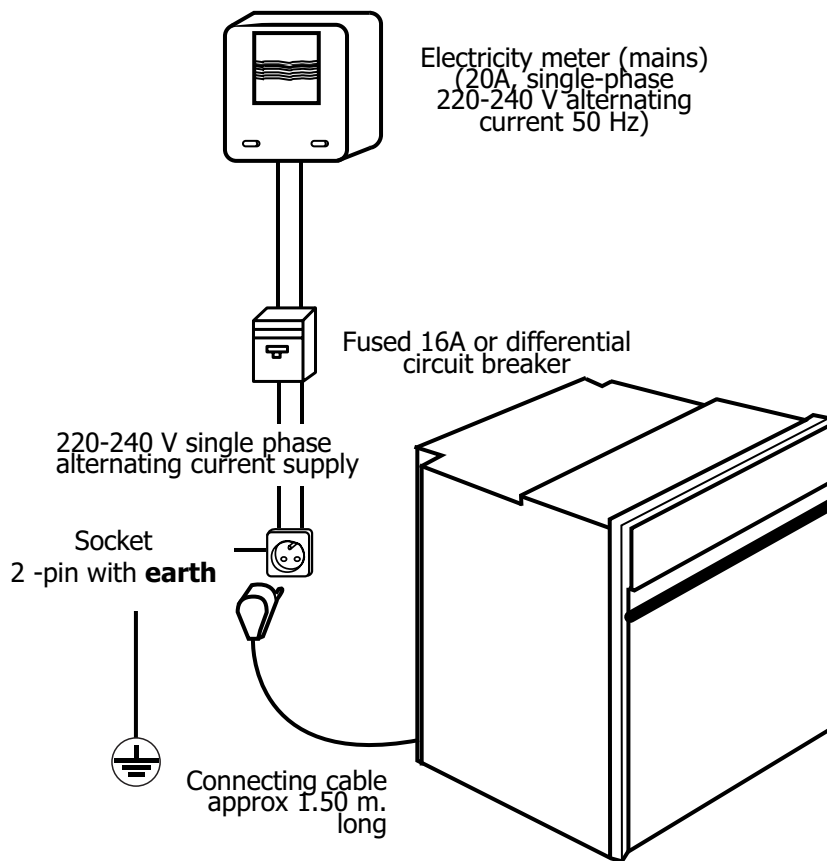


Ensure that the function selector is returned to 0 to re-use your oven.

How to install your oven ?

Electrical connections

EN



Before connecting your oven, make sure you are using the correct size cable. The cross-section should be the same as the cable connected to the oven. Use a 16-amp fuse.

How to install your

The electrical connections are made before the oven is installed in its housing.

- The oven must be connected using an approved 3-core cable (live, neutral and earth \oplus) with 1.5 mm square conductors. This should be connected via a 3-pin-socket (live, neutral, and earth \oplus) to the main supply which should be a 220-240V, alternating single-phase current. If the oven is not connected using a plug and socket, it must be connected to a multi-pole switch with a minimum gap of 3 mm between contacts. The earth wire (green and yellow) should be connected to the terminal marked with the earth symbol \oplus on the appliance and to the earth in the switch.
- Where the oven is connected using a separate plug and socket this must be accessible after the oven has been installed.
- The neutral wire (blue) of the oven must be connected to the neutral in the main supply.

Fitting new wiring and/or changing cables.

- The supply cable (H05 RR-F, H05 RN-F or H05 W-F) must be long enough to allow the oven to rest on the floor in front of its housing.

With the oven sitting on the floor and disconnected:

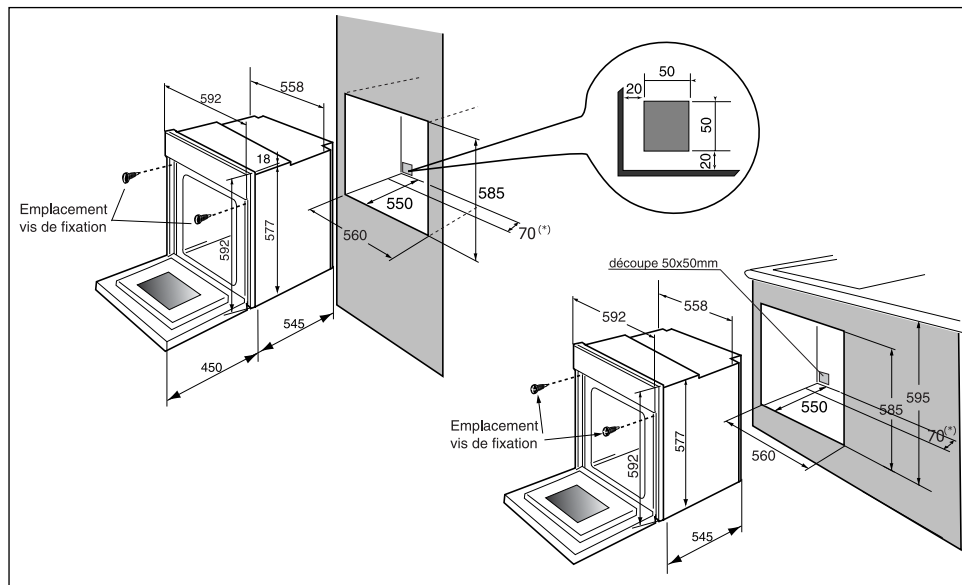
- Open the trapdoor at the bottom right hand side at the back of the oven by removing the 2 screws and swinging the door away.
- Remove the sheath from each wire in the new cable up to 12 mm.
- Twist the ends carefully together.
- Unscrew the terminal screws and remove the wires that need changing.
- Pass the new cable through the wire clamp to the right of the terminals.
- Connect the wires up in accordance with the markings on the terminals.
- Make sure all wires are trapped under the screws.
- The brown wire (live) going to terminal marked L.
- The green and yellow wire (earth) going to the one marked \oplus .
- The blue wire (neutral) going to the terminal marked N.
- Tighten the screws and check, by tugging on each wire, that they are firmly connected.
- Tighten the clamp to hold the cable.
- Close the trapdoor using the two screws.



We cannot accept any liability in the event of an accident resulting from non-existent or faulty earthing.

install your oven ?

Dimensions for installation use

EN


The oven may be housed either under a work surface or built into a column that is open* or closed with a suitable opening.

Your oven works at its best and produces excellent results when cooking and cleaning itself, if its air circulation is not compromised:

- The oven must be centred in the unit so that there is a minimum distance of 5 mm between it and the surrounding unit.
- The housing unit or its outer surface must be capable of withstanding heat.
- To ensure the oven rests firmly in the housing, screw it to the housing unit using the holes on the side uprights provided (see diagram).

To do this:

- 1)** Remove the rubber stoppers masking the fixing holes.
- 2)** To prevent the housing unit splintering, drill two holes 3 mm in diameter in the wall of the housing unit opposite the fixing holes.
- 3)** Attach the oven using the two screws.
- 4)** Conceal the hole using the rubber stoppers. (These also help to cushion the closing of the oven door).

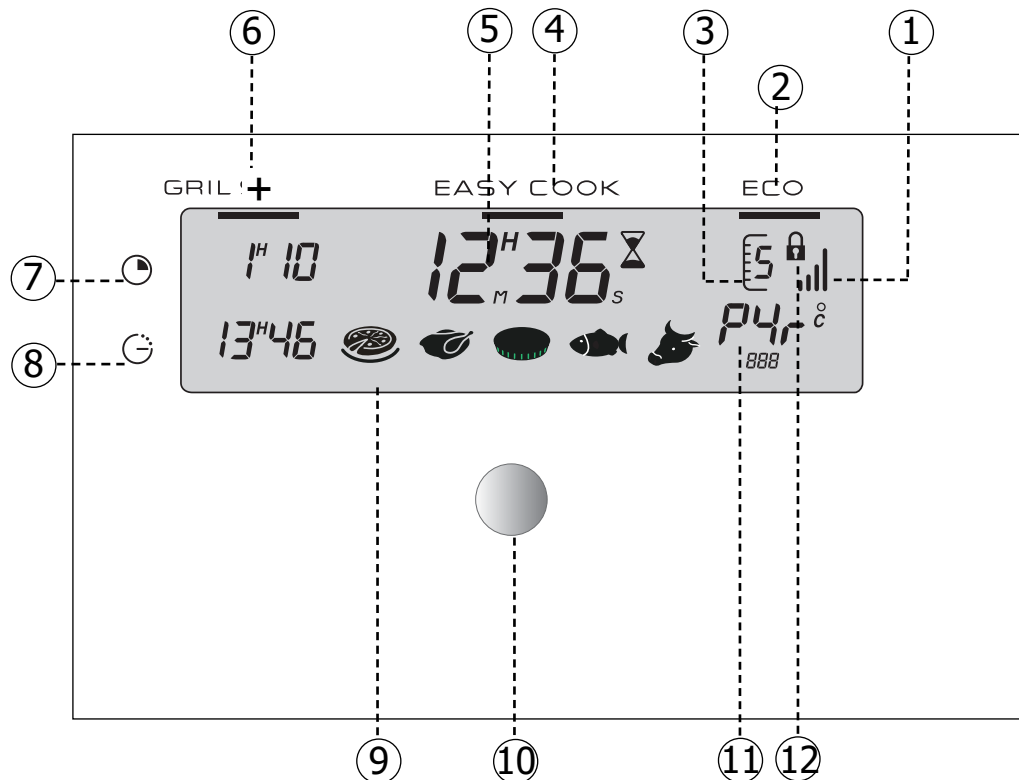
(*) If the housing unit is open at the back, the gap must not be more than 70 mm.



If you are unsure about fitting this oven yourself please use a qualified electrician.

How to use your oven ?

1. The oven programmer



- ① Temperature increase indicator
- ② ECO (economical) cooking indicator
- ③ Recommended shelf position for dish
- ④ EASY COOK indicator
- ⑤ Time display (time of day and timer)
- ⑥ Grill+ indicator
- ⑦ Length of cooking time
- ⑧ End of cooking time
- ⑨ EASY COOK dishes indicator
- ⑩ Control knob
- ⑪ Oven temperature and pyrolysis indicator
- ⑫ Door locked indicator

2. How to set the clock

EN


a) **When the oven is first switched on at the mains**

- Set the time of day by turning the knob (the faster you turn the knob the quicker the time is displayed).

- The oven assumes the time is correct a few seconds after you stop turning the knob -> The display stops blinking.

Time chosen is 12.30.

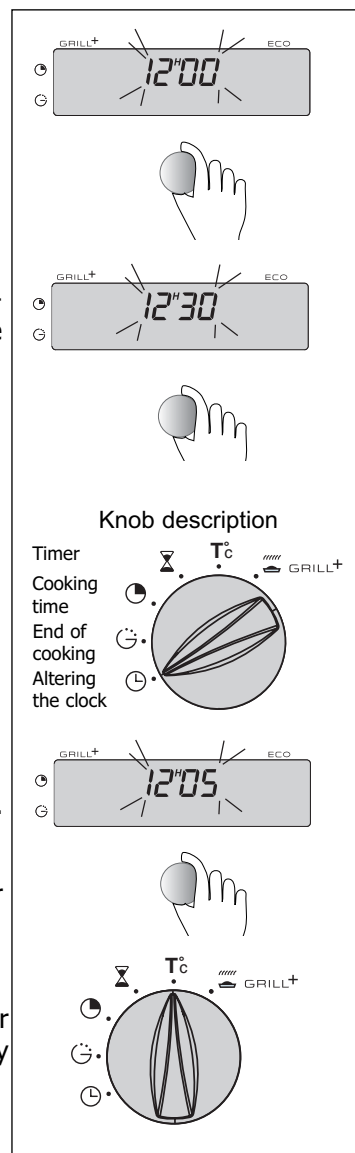
b) **Altering the clock**

- Turn the programme selector to the re-set position "  "

- The time display blinks and you can alter the time.

- Turn the knob to obtain the correct time (back or forwards).

- When the correct time is shown, turn the selector to "T°C" (temperature control) -> and the display will stop blinking.




If you omit the last step, the oven will automatically assume the time after a few seconds.

How to use your oven


3. How to cook straightaway

The timer display only shows the time of day. It should not be blinking.


- Choose how you want to cook your food: Turn the dial until it is indicating your choice.

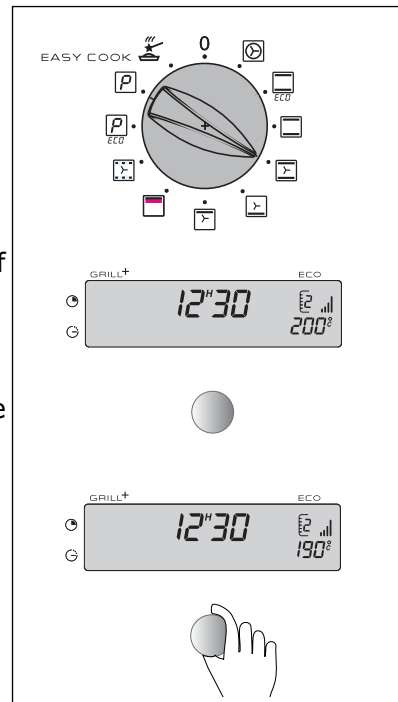
Example : position "  ".


- Place your dish in the oven at the shelf position recommended in the display.

E.g "  " -> means shelves 1 or 2.

- Your oven will suggest the best temperature for the method chosen. In this case 200°C. However, you can override the suggestion by using the knob below the display.

E.g "  " is now at 190°C.



 After this, the oven heats up, the temperature increase indicator is busy and reflects how hot the oven is.

When the oven has reached the right temperature, it gives 3 beeps.



After cooking the fan continues to work for a while to ensure the elements cool right down.

How to use your oven

4. How to programme the cooking


EN

a) To turn on the oven manually but programme the oven to turn off (delayed cooking)

- Choose the method of cooking and adjust the temperature if necessary.

The example is "  "

Temperature 200°C

- Turn the programme selector to "  "
- The cooking time display shows 0:00 and blinks. You can now set how long to cook for.
- Turn the knob until the time is displayed.

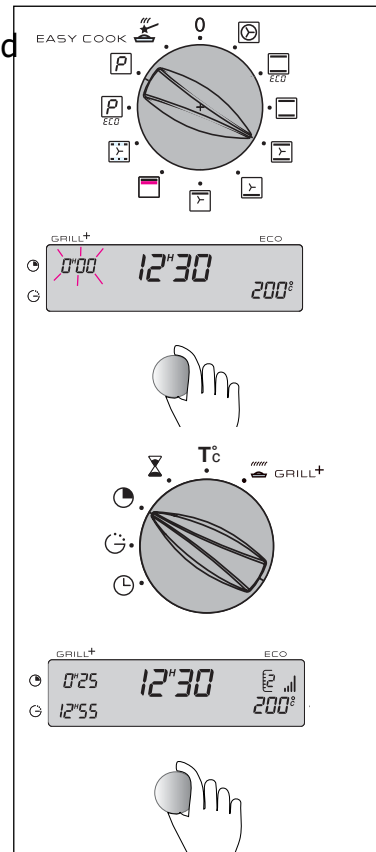
E.g. 25 minutes


The oven will automatically assume this time is correct after a few seconds
 -> The display will stop blinking.

Immediately the display stops blinking the countdown starts.

The time cooking will finish (start time + cooking time) is shown in the display panel.

For this example:
 cooking will end at 12:55 pm



 After this, the oven heats up, the temperature increase indicator is busy and reflects how hot the oven is.

When the oven has reached the right temperature, it gives 3 beeps.

At the end of the cooking time, the oven gives a series of beeps for some minutes. To switch the beeps off, turn the method selector to T°C and the feature selector to 0.

How to use your oven

b) Delayed cooking with a pre-selected cooking time (you decide how long the food will cook for and when the cooking will stop)

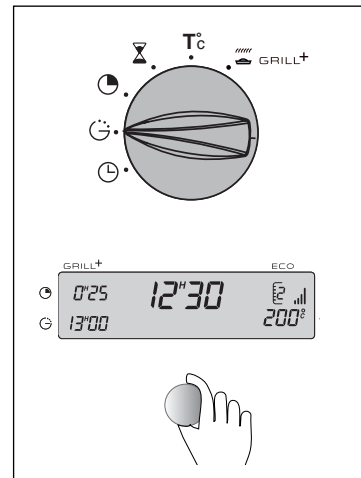
- As for a), choose the method and the temperature and select the length of time to cook for.

Now, immediately turn the method selector to "G":

The end of cooking time will blink in the display panel.

- To postpone this, turn the knob until the time you want appears.

In the example shown, cooking will stop at 1 pm (13:00)



When you have done this, cooking is delayed and will start later and finish at 13:00. When cooking finishes the oven gives a series of beeps until you turn the feature switch to "0".

After you have programmed in the times you can still:



- Change the length of cooking time
- Cancel the programme at any time by re-setting the cooking time to 0:00

How to use your oven

5. How to cook economically*

EN

The programme display must be showing the time of day without blinking.


- Turn the feature selector to "ECO" and the ECO indicator will appear in the panel.

- Place your dish in the oven according to the suggestion.

E.g. "ECO" -> means shelves 1 or 2 are the best

- Your oven will now display the best temperature to cook at for your method. E.g. 200°C. If you want to change this, use the knob beneath the display panel.

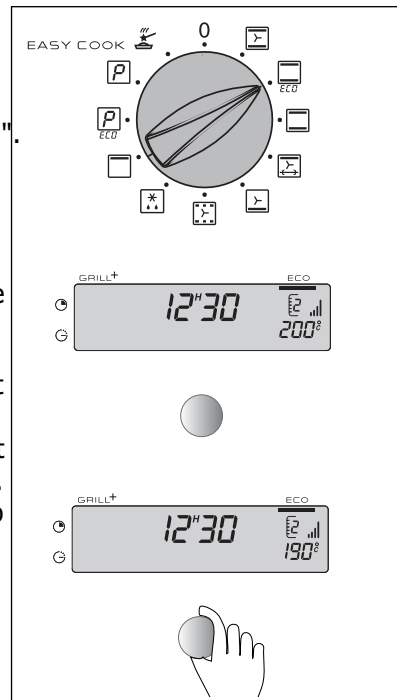
The display shows "ECO" at 190°C.


 After this, the oven heats up, the temperature increase indicator is busy and reflects how hot the oven is.

When the oven has reached the right temperature, it gives 3 beeps.

To optimise ECO cooking, do not preheat and do not open the door.

***This setting is designed to reduce the energy required for cooking by up to 20%, while still producing the same results. ECO means it is energy-efficient as stated on the label.**




 **After cooking the fan continues to work for a while to ensure the elements cool right down.**

How to use your oven

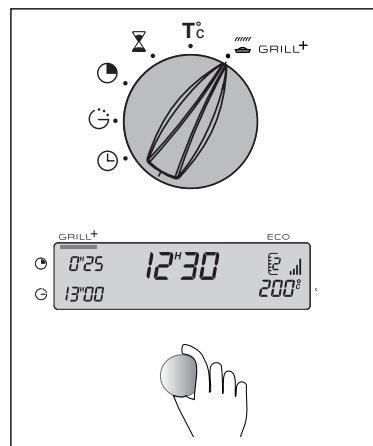
6. How to use the Grill+ feature

This feature enables you to brown the top of the dish after it has been cooked by another method. For the last 5 minutes of cooking time, the grill switches on.

It will only operate in conjunction with the following functions: .

After selecting one of the above functions GRILL+ is selected by adding 5 minutes to the cooking time or turning the feature selector to GRILL+ when cooking ends.

- Set the cooking method and alter the temperature if required.
- Turn the programme selector to GRILL+, the cooking time will blink 0:05 (this is the minimum time this feature operates for when used with another cooking method).
- Turn the knob to add the normal cooking time. After a few seconds, the display will stop blinking.
- When you have done all three, the oven will warm up and a horizontal bar will light up in the display panel under the word GRILL+ to indicate it is working. 5 minutes after the main cooking ends the GRILL+ indicator will start blinking.



Never place dishes too close to the grill element or the food will burn rather than brown gently. Always use a shelf position at the bottom of the oven (1 or 2).

Suitable dishes:

- Cheese-topped pasta, leeks in cheese sauce, fish in sauces, fruit crumble etc..

Typical example of this feature in use :

Cauliflower cheese sprinkled with extra cheese:

1. Select cooking method
2. Select temperature (180°C)
3. Select GRILL+
4. Select time: 25 minutes.

The sauce will heat for 20 minutes and then the cheese topping will brown for 5.



You can either switch this feature on or off during the main cooking period. Simply turn the knob below the display. You can also use this feature during a delayed cooking cycle.

How to use your oven

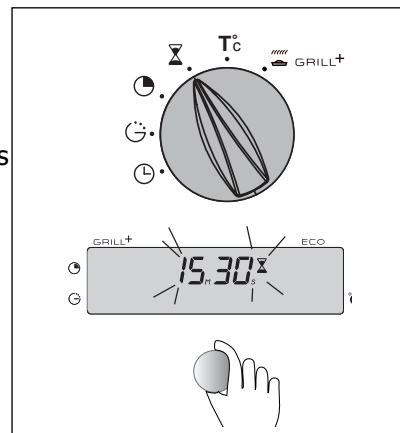
7. How to use the minute minder

EN

Your oven is fitted with a separate minute timer. **It is not connected to the oven's programmes.** You can use it just like a kitchen timer.

This feature can be used even when the oven is working. Using the minute minder will cause the time of day to disappear temporarily from the display.

- Turn the method selector to "⌚" -> the display blinks and a small egg-timer lights up.
- Turn the knob until the time you want is displayed (up to 59 minutes 59 seconds)
E.g.: 15 minutes 30 secs



A few seconds later the display stops blinking and you will see the countdown taking place. When the minute minder reaches 0, it will beep to let you know.



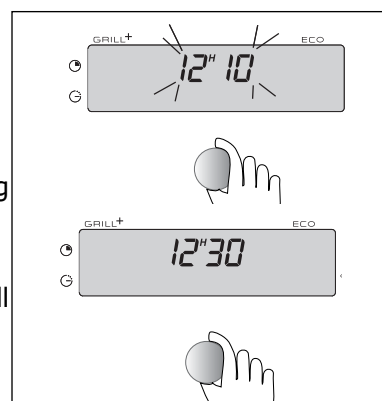
You can alter or switch the minute minder off at any time.

8. How to adjust the brightness of the display panel

To adjust the brightness of the display panel:

- Set the time of day to 12:10
- Keep hold of the knob and continue turning until the light is as you want it.

Once you have adjusted the brightness you will need to reset the time of day.



Oven cooking modes

Symbol Name of cooking mode Description of cooking mode



Fan heating

Cooking controlled by the heating element located at the back of the oven and by the fan.

- ▶ Cooking controlled by the heating element located at the back of the oven and by the fan.

*



Traditional ECO

Cooking controlled by the upper and lower heating elements with no fan.

- ▶ This position allows for energy savings while preserving the quality of the cooking. The ECO position is used for the energy label performance.



Traditional

Cooking controlled by the upper and lower heating elements with no fan.

- ▶ Requires preheating before placing the dish in the oven.

*



Traditional fan heating

Cooking controlled by the upper and lower heating elements and by the fan.

- ▶ Quick temperature increase. Some dishes can be placed in the oven while it is still cold.



Bottom-cooking, fan-assisted

Cooking controlled by the bottom element combined with a slight dose of the grill and the fan.

- ▶ Cooking heat from the bottom with a small amount of heat from the top.
- ▶ Place the grid on the lower shelf support.



Grill (fan-assisted)

Cooking controlled, alternately, by the upper element and by the fan.

- ▶ No need for preheating. Roasts and poultry that are juicy and crispy all over. The turnspit continues to work until the door is opened. Slide the drip tray onto the bottom shelf support.



Grill

Cooking controlled by the upper element without the fan.

- ▶ Preheat the oven for five minutes.
- ▶ Slide the drip tray onto the bottom shelf support.



Hold warm function

Heat regulated by the upper and lower elements with use of fan.

- ▶ Stabilisation at low temperatures.

* Programme(s) used to obtain the results indicated on the energy label in compliance with European standards

Oven cooking modes

Recommendations

Recomm T°

EN

<p>Recommended for preserving tenderness in white meats, fish, vegetables. For cooking multiple items on up to three levels.</p>	min. T° 35	recomm. max. 180 235
<p>Recommended for quiches, potpies and juicy fruit tarts.</p>	min. T° 35	recomm. max. 200 275
<p>Recommended for slow, gentle cooking: tender game meat, etc. To seal roasts of red meat. To simmer in a covered stew pan dishes that were begun on the hob (coq au vin, stew, etc.).</p>	min. T° 35	recomm. max. 225 275
<p>Recommended for meats, fish and vegetables, preferably placed in a terra-cotta dish.</p>	min. T° 35	recomm. max. 200 275
<p>Recommended for moist dishes (quiches, juicy fruit tarts, etc.). The crust will be thoroughly cooked on the bottom. Recommended for dishes that rise (cake, brioche, kouglof, etc.) and for soufflés that will not be stuck by a crust formed on the top.</p>	min. T° 35	recomm. max. 205 275
<p>Recommended for all poultry or roasts on the turnspit. For sealing and thoroughly cooking lamb roasts, beef cuts. For preserving tenderness in filets of fish.</p>	min. T° 180	recomm. max. 200 230
<p>Recommended for grilling chops, sausages, slices of bread, prawns placed on the grid.</p>	min. T° 180	recomm. max. 275 275
<p>Recommended for letting dough rise for bread, brioche, kouglof... without exceeding 40° C (plate warming, defrosting).</p>	min. T° 35	recomm. max. 80 100

bel in compliance with European standard EN 50304 and in accordance with European Directive 2002/40/EC.

Cleaning the oven

1. Pyrolysis explained

-Your oven is self-cleaning. It does this by burning off the spatters and drips produced, at high temperature. The smoke and smells that this produces are removed as the air passes through a catalyst.

- It is not necessary to run the pyrolysis feature after every use of the oven, simply when the oven is dirty.

- To make it more efficient, this oven has 2 pyrolytic cleaning cycles.

- An energy-saving one (PYRO ECO) lasting 90 minutes (plus cooling down time means the oven is locked for 2 hours) and consuming 25% less energy than the standard cycle. Used after the second or third time you cook meat, this feature will ensure your oven stays clean.

- Standard cycle (PYRO) lasting 2 hours (plus cooling down time means the oven is locked for 2½ hours) and suitable for cleaning a really dirty oven.

- As a safety measure, once the temperature is higher than normal use the door automatically locks. You cannot unlock it even by turning the pyrolysis feature **off**.

2. When to clean by pyrolysis

If your oven smokes when the pre-heat feature is on or if there is a lot of smoke during a cooking cycle run the pyrolysis cycle. You can also use this feature if there is an unpleasant smell of cooking when the oven is cold.

FOOD WITH LITTLE SPATTERING	Biscuits, vegetables, cakes quiches, soufflés	You do not need to use pyrolysis feature
FOOD THAT SPATTERS	Meat, fish (in an open dish) stuffed vegetables	Use the pyrolysis feature after 3 oven uses
FOOD THAT SPITS BADLY	Large pieces of meat on the spit	If a lot of spitting occurs, run the pyrolysis feature afterwards.



Do not wait until the oven is coated in dirt before cleaning it.

g t h e o v e n c a v i t y

3. Starting pyrolysis straightway

EN

Remove the grids and trays from the oven and clean any major spill residue.

- Check that the time of day is glowing steadily in the display panel (not blinking).
- Turn the feature selector to PYRO or PYRO ECO.
- The

The time for the pyrolysis to work is 2 hours (PYRO ECO) or 2 ½ (PYRO). This includes the cooling-down time until the door is unlocked.

The display will show you when you can use your oven again.

When it shows **P4r** on the display, the pyrolytic cycle (or the energy-saving pyrolytic cycle) is working.

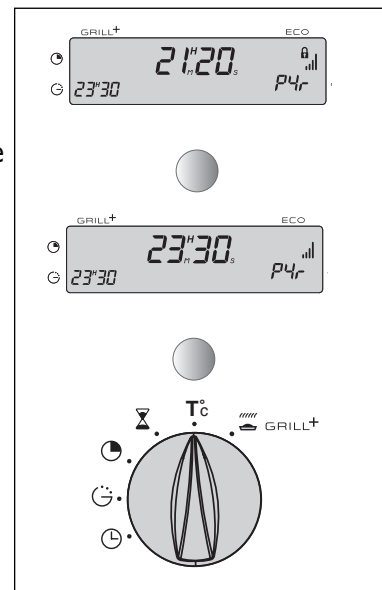
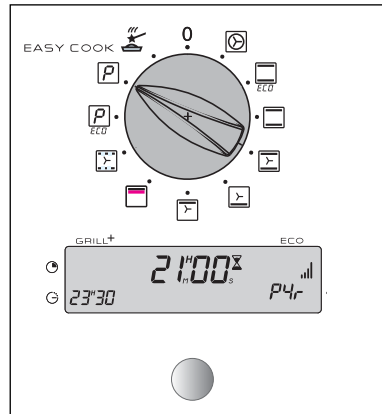
During the cycle, a padlock  appears on the

display to remind you the door is locked.

At the end of the cycle the display shows.....>

When the  disappears you can open the door.

- Move the function selector back to 0.
- When the oven is completely cold use a damp cloth to remove the white ash and the oven will once more be ready for you to cook in.



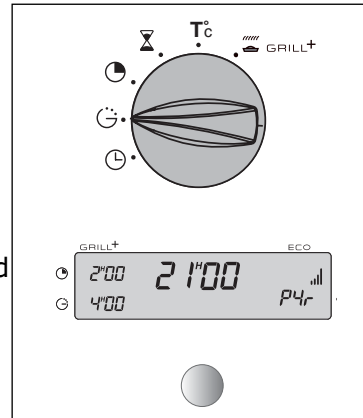
4. Delaying cleaning by pyrolysis

Follow the instruction on how to carry out a pyrolytic cleaning straightway then

- Set the method selector to "☺".
The end of cooking time blinks and you can now adjust the time.
- Turn the knob until the finish time is shown.
E.g. pyrolysis will finish at 4 am.

After this the start of pyrolytic cleaning is delayed and will finish at 4 am.

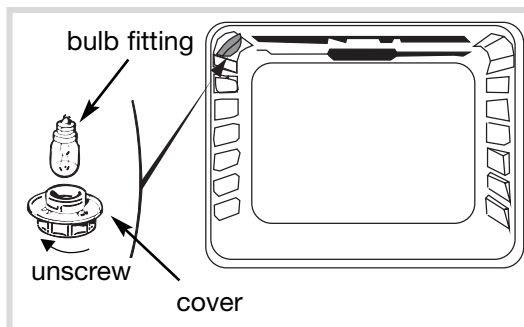
When the cleaning is finished, turn all the selectors to the off position.



Changing a bulb

- The light bulb is housed in the ceiling of your oven.

Warning! Switch off the power at the main switch before attempting to change the bulb. Leave the oven to cool if necessary.



- Turn the shade a quarter of a turn to the left
- Unscrew the bulb in the same direction.

The bulb used is a:

- 15 W
- 220-240 V
- 300°C
- E 14 screw-fitting bulb

- Change the bulb, replace the shade and switch your oven back on at the mains.

It is easier to unscrew the shade and bulb if you wear a rubber glove.

Troubleshooting

If you're not sure that your oven is working properly, it doesn't necessarily mean that there's a problem. *In all cases, check the following points:*

EN

If you realize that..	Possible causes	What should you do?
<p>The oven isn't heating.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • The oven isn't connected to the power supply. • The fuse has blown. • The temperature selected is too low. • The sensor is faulty • The oven has overheated. It has been put out of use for safety reasons 	<ul style="list-style-type: none"> - Connect to power supply. - Change the fuse, checking that it is 16A. - Increase the temperature selected. - Contact the After-Sales Service. - Contact the After-Sales Service. - Contact the After-Sales Service.
<p>The temperature light does not go out.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • The door lock is faulty. • The temperature sensor is faulty. 	<ul style="list-style-type: none"> - Contact the After-Sales Service. - Contact the After-Sales Service.
<p>The light inside the oven isn't working.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • The lamp is unusable. • The oven isn't connected to the power supply or the fuse has blown. 	<ul style="list-style-type: none"> - Change the bulb. - Connect to power supply or change fuse.
<p>The cooling fan keeps working after the oven is turned off.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • The fan can keep working for up to an hour after the oven switches off if it is over 125°C. • If it has not stopped after 1 hour 	<ul style="list-style-type: none"> - Open the door to help the oven cool down more quickly. - Contact the After-Sales Service.
<p>Cleaning by pyrolysis has not occurred.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • The door is not shut properly. • The door-locking system is faulty. • The temperature sensor is faulty. • The plate that detects when the door is shut is faulty. 	<ul style="list-style-type: none"> - Check the door is properly closed. - Contact the After-Sales Service. - Contact the After-Sales Service. - Contact the After-Sales Service.

Índice

Editorial	P.25
¿Cómo se presenta el horno?	
Descripción del aparato	P.26
Accesorios	P.27
Consejos de seguridad	P.28
¿Cómo instalar el horno?	
Conexión eléctrica	P.29-30
¿Cómo cambiar la bombilla?	P.30
Dimensiones útiles para empotrar el horno	P.31
¿Cómo utilizar el horno?	
Detalle del programador	P.32
¿Cómo poner en hora el reloj del horno?	P.33
¿Cómo hacer una cocción inmediata?	P.34
¿Cómo hacer una cocción programada?	P.35
¿Cómo hacer una cocción retardada? (hora de fin de cocción elegida)	P.36
¿Cómo hacer una cocción económica?	P.37
¿Cómo utilizar la función "GRILL+"?	P.38
¿Cómo utilizar el minuterio?	P.39
¿Cómo regular la luminosidad del visor?	P.39
Modos de cocción del horno	P.40-41
¿Cómo limpiar el interior del horno?	
¿Qué es una pirólisis?	P.42
¿Cuándo debe efectuarse una pirólisis?	P.42
¿Cómo hacer una pirólisis inmediata?	P.43
¿Cómo hacer una pirólisis retardada?	P.44
¿Qué hacer en caso de producirse anomalías en el funcionamiento?	P.45
Utilización "Master Chef"	P.46-52

A lo largo del manual,



le indica las consignas de seguridad,



le señala los consejos y trucos

Editorial

ES

Estimado cliente, Estimada clienta:

*Acaba de comprar un **horno FAGOR** y queremos darle las gracias por ello.*

Nuestros equipos de investigación han diseñado para usted esta nueva generación de aparatos para que cocinar cada día sea un placer.

*Con unas líneas puras y una estética moderna, su nuevo **horno FAGOR** se integra de forma armoniosa en su cocina, ofreciéndole una perfecta unión entre facilidad de uso y prestaciones en la cocción.*

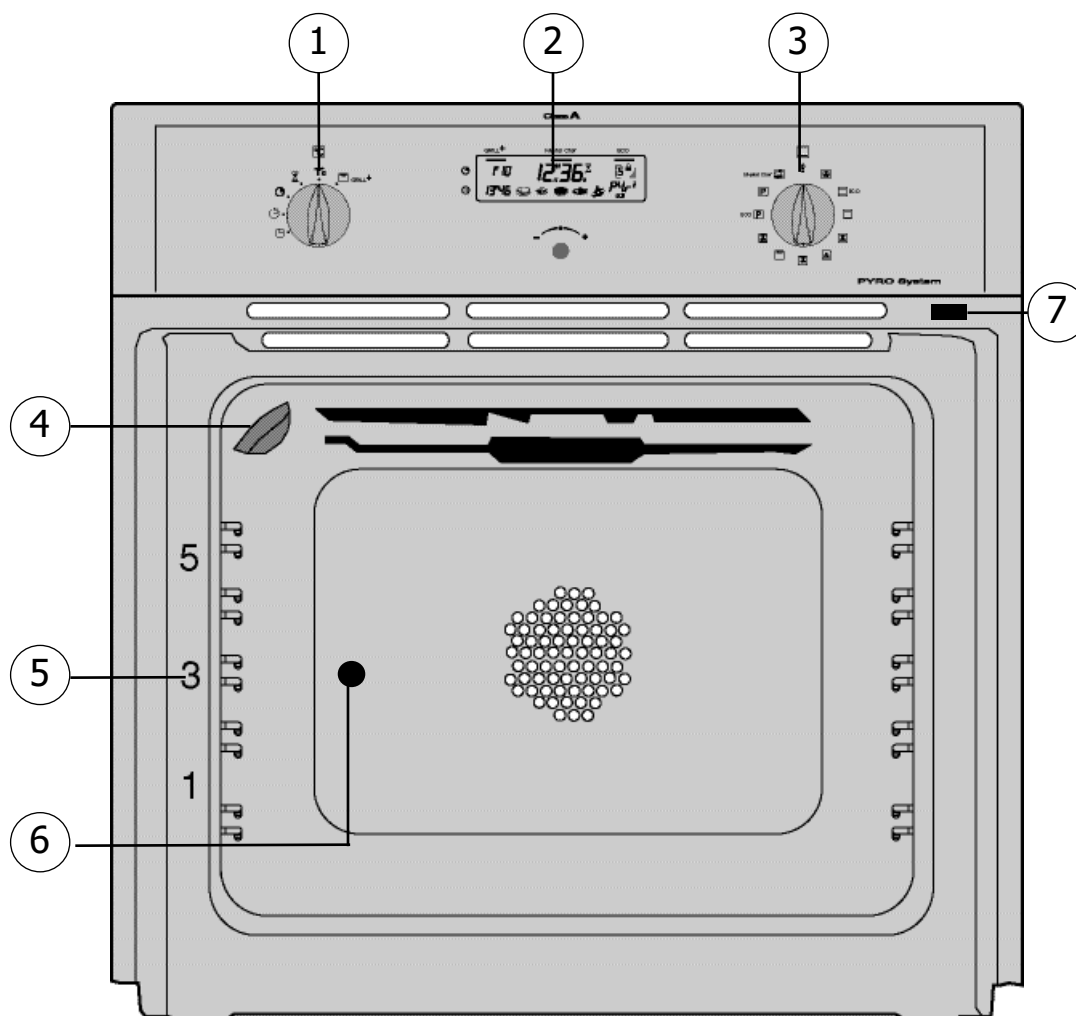
*También encontrará en la gama de productos FAGOR, una amplia selección de placas de cocción, campanas extractoras, lavavajillas y frigoríficos, que podrá coordinar con su nuevo **horno FAGOR**.*

Por supuesto, nuestro servicio al consumidor, siempre con el objetivo de satisfacer lo mejor posible sus exigencias para con nuestros productos, está a su disposición y a su escucha para responder a todas sus preguntas o sugerencias (vea la dirección al final del manual).

Siempre en la vanguardia innovadora, FAGOR contribuye de esta forma a mejorar su calidad de vida, ofreciéndole productos con más prestaciones, fáciles de usar, que respetan el medio ambiente, estéticos y fiables.

La Marca FAGOR

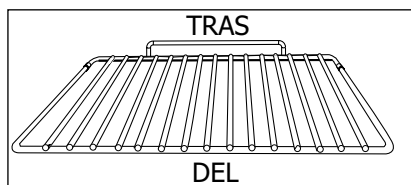
¿Cómo se presenta el horno?



DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- | | |
|-------------------------|--|
| 1 Selector de programas | 5 Indicador de altura del soporte de la bandeja |
| 2 Programador | 6 Orificio para asador rotativo |
| 3 Selector de funciones | 7 Contacto de detección de apertura de la puerta |
| 4 Lámpara | |

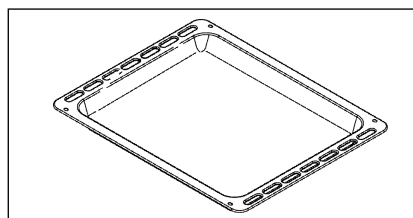
Accesorios



Parrilla de seguridad antivuelco

La parrilla se puede utilizar como soporte para bandejas y fuentes con alimentos para asar o gratinar. Se utiliza también para asados a la parrilla (que se colocarán directamente encima).

ES

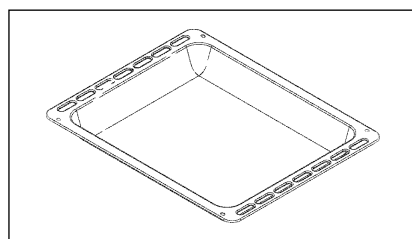


Bandeja multiusos

(bandeja para tartas o para recoger la grasa)

Sirve como bandeja para tartas y tiene un borde inclinado. Se utiliza para las reposterías, como petisús, merengues, magdalenas, hojaldres...

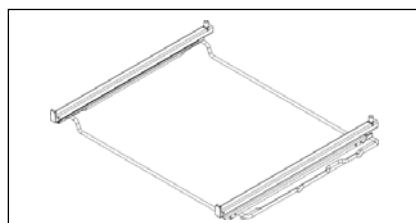
Si se coloca debajo de la parrilla, recoge la grasa de los asados. También se puede utilizar, llenándola a medias de agua, para cocer al baño maría. Evite poner directamente en la bandeja los asados o la carne, ya que se producirían automáticamente salpicaduras importantes en las paredes del horno.



Bandeja profunda

Sirve para recoger el jugo y la grasa de los platos hechos con gratinado fuerte o con gratinado pulsado.

Se puede utilizar como bandeja adecuando el tamaño de la pieza a cocinar (ej.: un ave con verduras alrededor, a temperatura moderada). No coloque nunca esta bandeja directamente sobre la resistencia inferior, salvo en la posición GRATINADO.



Soporte de bandeja saliente

Gracias a este sistema, puede extraer totalmente la bandeja esmaltada y acceder con facilidad a las preparaciones durante la cocción.



Consejos de seguridad

Lea estos consejos antes de instalar y utilizar el horno. Este horno ha sido diseñado para darle un uso doméstico. Está destinado exclusivamente a la cocción de productos alimenticios. Este horno no contiene ningún componente a base de amianto.

USO POR PRIMERA VEZ :

Antes de utilizar el horno, caliéntelo en vacío, con la puerta cerrada, durante unos 15 minutos, en posición máxima para "rodar" el aparato. La lana mineral que rodea el interior del horno puede desprender, al comienzo, un olor particular debido a su composición. Asimismo, es posible que observe también una emisión de humo. Ambas cosas son normales.

USOS POSTERIORES :

- Asegúrese de que la puerta del horno está bien cerrada, para que el cierre hermético cumpla correctamente su función.

- No permita que nadie se apoye o se sienta sobre la puerta del horno cuando esté abierta.

- Las partes accesibles o las superficies pueden calentarse cuando se utiliza el gratinador con la puerta entreabierta. Mantenga alejados a los niños.

- El aparato se calienta cuando está siendo utilizado. No toque los elementos calefactores del interior del horno.

- Después de haber efectuado una cocción, no coja los accesorios (parrilla, asador rotativo, bandeja, soporte de asador...), utilice un guante o un trapo aislante.

- No forre el horno con láminas de papel de aluminio, ya que se produciría una acumulación de calor que tendría un efecto negativo en el resultado de la cocción y del asado, dañando también el esmalte.

- Antes de limpiar el horno con la pirólisis, elimine el exceso de grasa acumulada.

- No utilice limpiadores a vapor o de alta presión.

- Durante una pirólisis, las superficies accesibles se calientan más que durante el uso normal del horno. **Mantenga alejados a los niños.**

- Para realizar cualquier tipo de operación de limpieza en el interior del horno, éste debe estar apagado.

ATENCIÓN :

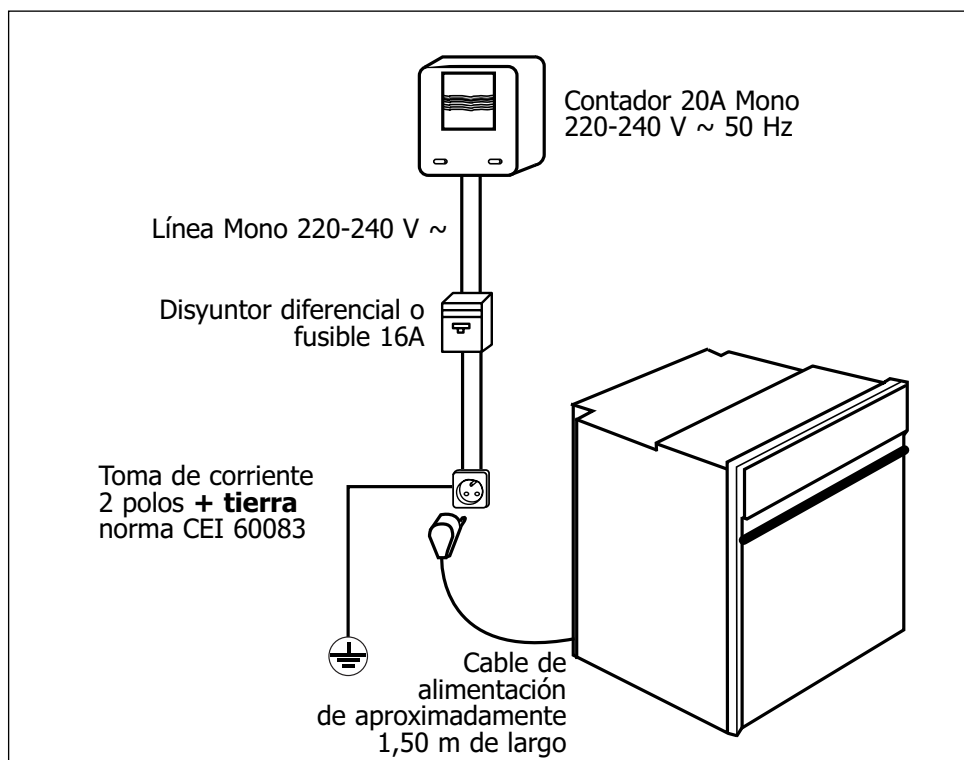
Es muy importante que en la limpieza por pirólisis se saquen todos los accesorios no aptos para pirólisis como **(guías telescópicas y rejillas cromadas)** así como los recipientes del interior del horno. Tanto la bandeja estándar como la bandeja profunda por su recubrimiento especial de esmalte pirolítico se consideran accesorios adecuados y por tanto podemos mantenerlos en el interior del horno al efectuar la pirólisis.



Es obligatorio poner de nuevo el selector de función en 0 para volver a utilizar el horno.

¿Cómo instalar el horno?


Conexión eléctrica


ES


Antes de efectuar la conexión, asegúrese de que los cables de su instalación eléctrica tienen una sección suficiente para alimentar normalmente el aparato (sección como mínimo igual a la del cable de alimentación).

El fusible de la instalación debe ser de 16 Amperios.

La conexión eléctrica se debe efectuar antes de colocar el aparato en el mueble.

- El horno debe estar conectado con un cable de alimentación (normalizado) de 3 conductores de 1,5 mm² (1 f +1 N + tierra) que deben ir conectados a la red 220-240 V ~ monofásica por medio de una toma de corriente 1 f +1 N + tierra normalizada CEI 60083 o de un dispositivo de corte omnipolar, cuya distancia de apertura entre contactos sea al menos de 3 mm. El cable de protección (verde-amarillo) está unido al borne  del aparato y debe ir conectado a la toma de tierra de la instalación.
- En caso de que se conecte con una toma de corriente, ésta debe permanecer accesible una vez instalado el aparato.
- El neutro del horno (cable azul) debe estar conectado al neutro de la red.

¿Cómo instalar el horno?

Cambio del cable de alimentación

• El cable de alimentación (H05 RR-F, H05 RN-F o H05 VV-F) debe ser lo suficientemente largo como para conectarlo al horno que vamos a empotrar cuando lo colocamos en el suelo delante del mueble.

Para ello, con el aparato desconectado de la red:

- Abra la tapa situada en la parte inferior derecha de la tapa trasera desatornillando los 2 tornillos, y a continuación haga girar la tapa sobre su eje.
- Pele 12 mm de cada uno de los hilos del nuevo cable de alimentación.
- Retuerza con cuidado las hebras.
- Afloje los tornillos del borne y retire el cable de alimentación que va a cambiar.
- Introduzca el cable de alimentación por el lateral de la tapa en el guardacables situado a la derecha del borne.
- Conecte los hilos del cable según la(s) señal(es) indicada(s) en el borne.
- Todas las hebras de los hilos de alimentación deben estar aprisionadas bajo los tornillos.
- El hilo de la fase en el borne L.
- El hilo de tierra color verde-amarillo debe ir conectado al borne \oplus .
- El hilo del neutro (azul) en el borne N.
- Atornille a fondo los tornillos de los bornes y compruebe la conexión estirando de cada uno de los hilos.
- Fije el cable con el guardacables situado a la derecha de los bornes.
- Vuelva a cerrar la tapa con los 2 tornillos.



No asumimos ningún tipo de responsabilidad en caso de accidente debido a una falta de conexión de toma de tierra o a una conexión defectuosa o incorrecta.

¿Cómo cambiar la bombilla?

- La bombilla se encuentra en el techo del interior del horno.



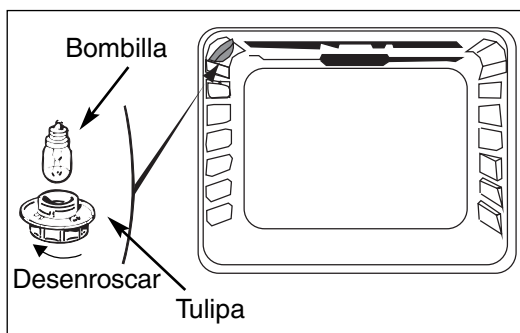
Desconecte el horno antes de manipular la bombilla para evitar todo riesgo de descarga eléctrica y, si es necesario, deje que se enfríe el aparato.

- Desenrosque la tulipa (ver esquema).
- Desenrosque la bombilla en el mismo sentido.

Características de la bombilla:

- 15 W
- 220-240 V
- 300°C
- casquillo E 14

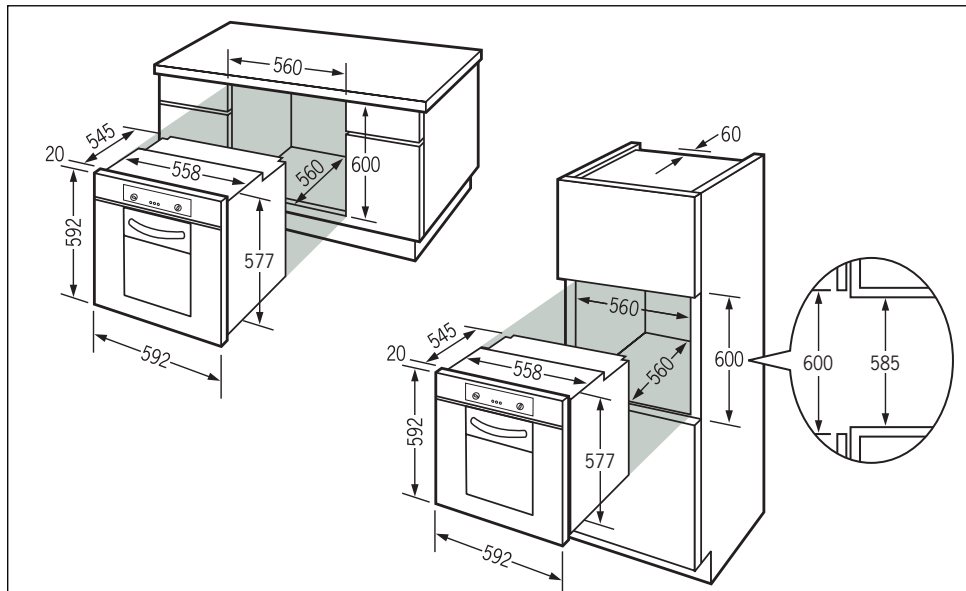
- Cambiar la bombilla, volver a colocar la tulipa y enchufar el horno



para desenroscar la tulipa, utilizar un guante de goma que facilitará la tarea de desmontaje.

¿Cómo instalar el horno?

Dimensiones útiles para empotrar el horno


ES

El horno puede instalarse indistintamente bajo una encimera o en un mueble en columna (abierto* o cerrado) que tenga las dimensiones de empotramiento adecuadas (ver esquema).

El horno está provisto de una circulación de aire optimizada que permite obtener excelentes resultados de cocción y de limpieza si se respetan las siguientes condiciones:

- Centre el horno en el mueble de manera que se garantice una distancia mínima de 5 mm con el mueble que haya al lado.
- El material del mueble en el que se empotra el horno debe ser resistente al calor (o estar recubierto con un material resistente al calor).
- Para una mayor estabilidad, fije el horno en el mueble con 2 tornillos utilizando los orificios previstos para ello en los laterales (ver esquema).

Para ello:

- 1)** Retire las tapas de goma para poder acceder a los orificios de fijación.
- 2)** Haga un agujero de \varnothing 3 mm en la pared del mueble para evitar que se astille la madera.
- 3)** Fije el horno con los 2 tornillos.
- 4)** Vuelva a colocar las tapas de goma (éstas también sirven para amortiguar el cierre de la puerta del horno).

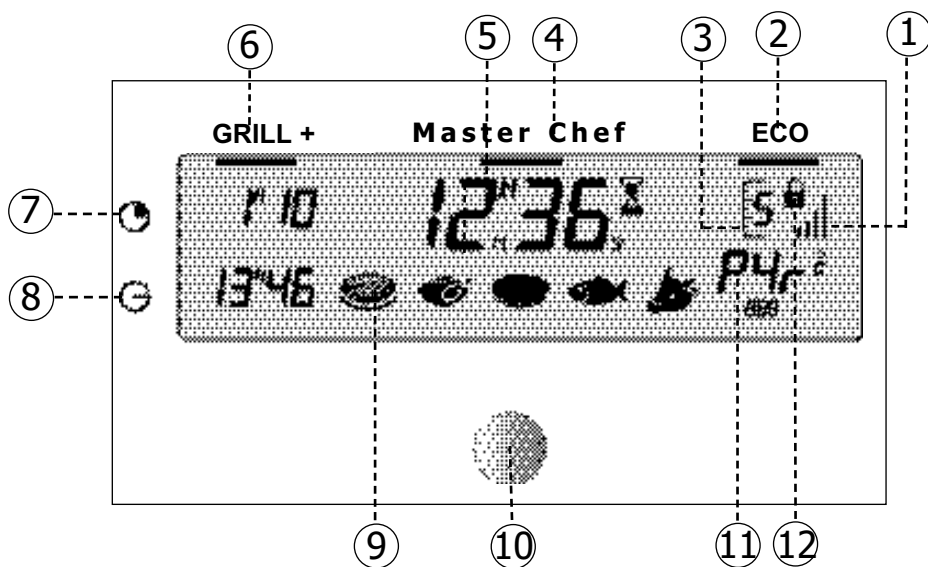
(*) si el mueble está abierto, la apertura debe ser de 70 mm (como máximo).



Para garantizar una instalación adecuada, no dude en recurrir a un especialista en electrodomésticos.

¿Cómo utilizar el horno?

1. Detalle del programador



DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- ① Indicador de aumento de la temperatura
- ② Indicador de cocción ECO
- ③ Altura a la que se recomienda colocar la bandeja
- ④ Indicador de cocción Master Chef
- ⑤ Indicación de la duración (hora/minutos)
- ⑥ Indicador GRILL⁺
- ⑦ Duración de la cocción
- ⑧ Hora de fin de cocción
- ⑨ Indicador de platos Master Chef disponibles
- ⑩ Mando de regulación
- ⑪ Temperatura del horno / indicador pirólisis
- ⑫ Indicador de puerta bloqueada

Cómo utilizar el horno

2. ¿Cómo poner en hora el reloj del horno?

a) Al conectar el horno

- Regule la hora girando el mando. (La velocidad de rotación del mando hace variar la velocidad de regulación de la hora).

- La hora regulada se graba automáticamente al cabo de unos segundos -> la hora deja de parpadear.

Ejemplo: 12:30.

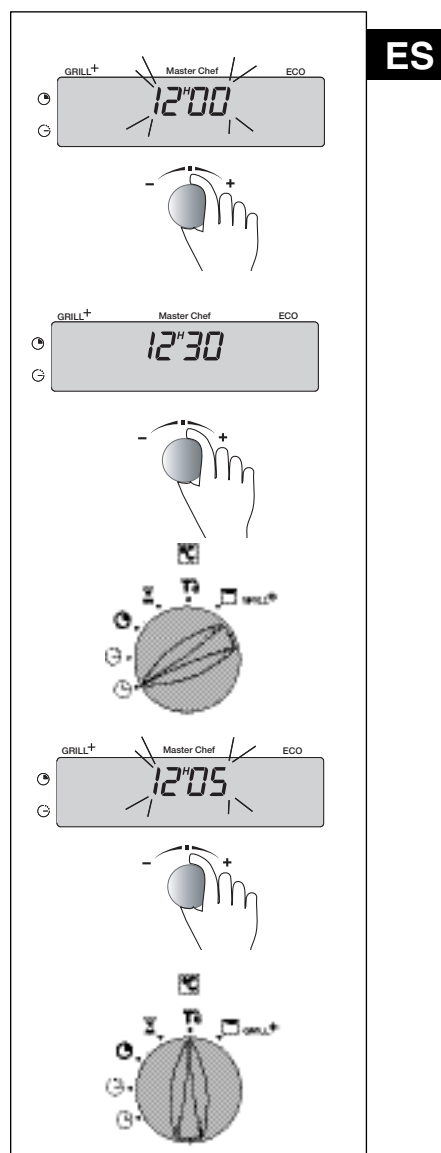
b) Puesta en hora del reloj

- Coloque el selector de programa en la posición "🕒"

- La hora parpadea para indicarle que puede comenzar la regulación.

- Para regularla, gire el mando para aumentar o disminuir la hora del visor.

- Una vez que haya regulado la hora como desea, coloque el selector en la posición "T°C" (regulación de temperatura) -> la hora deja de parpadear.



Si no se valida, se grabará automáticamente al cabo de unos segundos.

Cómo utilizar el horno


3. ¿Cómo hacer una cocción inmediata?

El programador sólo debe mostrar la hora; no debe parpadear.

- Elija el modo de cocción:
Gire el selector de funciones hasta la posición elegida.

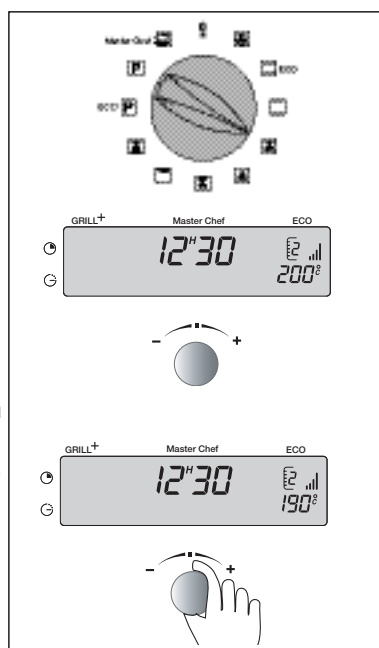
Ejemplo: posición "  ".

- Coloque la bandeja en el horno siguiendo las instrucciones del visor.

Ejemplo: posición "  " -> altura de bandeja 1 ó 2 aconsejada.

- El horno le propone la temperatura óptima para el modo de cocción elegido: 200°C.
No obstante, puede ajustarla utilizando el mando situado bajo el visor.

Ejemplo: posición "  " ajustada a 190°C.



- Una vez efectuadas estas operaciones, el horno comienza a calentar:
El indicador de aumento de temperatura se anima y señala el progreso de la temperatura en el interior del horno.
3 pitidos le indicarán que se ha alcanzado la temperatura elegida.



Después de un ciclo de cocción, el ventilador del horno continúa funcionando durante un cierto tiempo para que se enfríen los elementos.

Cómo utilizar el horno

4. ¿Cómo hacer una cocción programada?

a) ¿Realizar la cocción en un tiempo definido?

- Regule el modo de cocción que desea y si es necesario ajuste la temperatura.

Ejemplo: posición "☼"
temperatura 200°C

- Coloque el selector de programa

en la posición "☼"

El tiempo de cocción parpadea en 0:00 indicando que puede comenzar a regular.

- Gire el mando para regular el tiempo de cocción que desea.

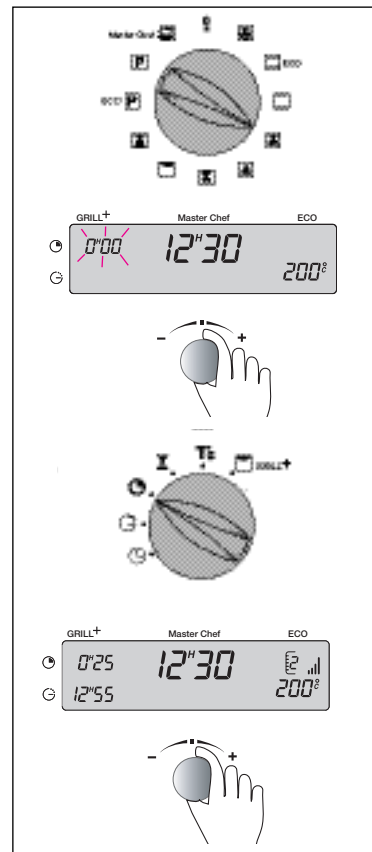
Ejemplo: 25 min

La hora se graba automáticamente al cabo de unos segundos -> el visor deja de parpadear.

La cuenta atrás se inicia inmediatamente después de la regulación.

La hora de fin de cocción (hora de inicio + hora de cocción) se muestra automáticamente.

En este ejemplo:
fin de cocción a las 12:h55



ES

Una vez efectuadas estas operaciones, el horno comienza a calentar:
El indicador de aumento de temperatura se anima y señala el progreso de la temperatura en el interior del horno.

3 pitidos le indicarán que se ha alcanzado la temperatura elegida.

Al finalizar la cocción, se emitirán una serie de pitidos durante unos minutos.
Para detener los pitidos, coloque el selector en la regulación de "T°C" y vuelva a poner el selector de cocción en "0".

Cómo utilizar el horno

b) ¿Cómo hacer una cocción retardada con una duración definida?

(hora de fin de cocción elegida)

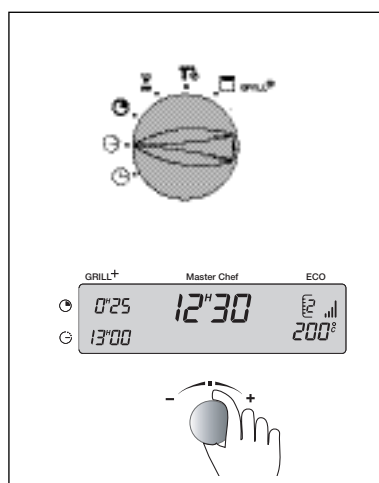
- Proceda como en a) y después, una vez regulada la duración de la cocción,

Coloque el selector de modo en la posición "👤".

La hora de fin de cocción parpadea indicando que puede comenzar la regulación.

- Ajuste la hora de fin de cocción que desea girando el mando situado bajo el visor.

Ejemplo: se desea el final de cocción a las 13:00.



Una vez efectuadas estas operaciones, la puesta en marcha queda retardada para que la cocción termine a las 13:00. Cuando la cocción haya terminado, se emitirán una serie de pitidos; vuelva a poner el selector de cocción en "0".

Se puede



- modificar en cualquier momento la duración de la cocción.
- anular en todo momento la programación volviendo a colocar el valor de duración en 0.00.

Cómo utilizar el horno

5. ¿Cómo hacer una cocción económica?*

ES

El programador sólo debe mostrar la hora; no debe parpadear.

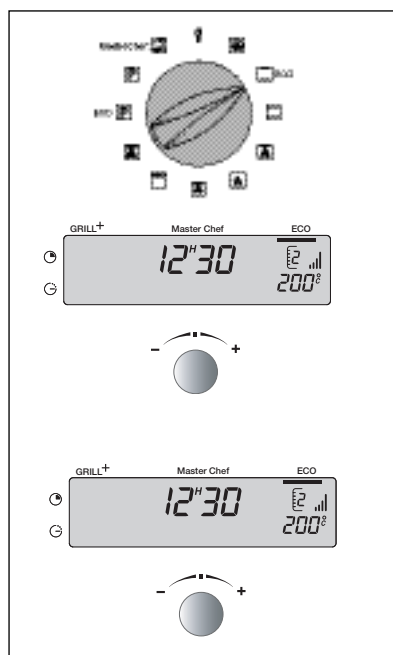
- Gire el selector de funciones a la posición "ECO". Se encenderá el indicador "ECO" en el visor.

- Coloque la bandeja en el horno siguiendo las instrucciones del visor.

Ejemplo: posición "ECO" -> altura de bandeja 2 aconsejada.

- El horno le propone la temperatura óptima para el modo de cocción elegido 200°C. No obstante, puede regularla utilizando el mando situado bajo el visor.

Ejemplo: posición "ECO" ajustada a 190°C.



Una vez efectuadas estas operaciones, el horno comienza a calentar: El indicador de aumento de temperatura se anima y señala el progreso de la temperatura en el interior del horno. 3 pitidos indicarán que se ha alcanzado la temperatura de regulación.

***Esta posición permite ahorrar hasta un 20 % de energía, conservando los mismos resultados de cocción. La posición ECO se utiliza para el etiquetado energético.**



Después de un ciclo de cocción, el ventilador del horno continúa funcionando durante un cierto tiempo para que se enfríen los elementos.

Cómo utilizar el horno

6. ¿Cómo utilizar la función Grill⁺?

Esta función le permite asociar a la secuencia de cocción elegida una función "Dorado" de la preparación al final de la cocción, gracias a la puesta en marcha del gratinador durante los 5 últimos minutos de la secuencia.

Sólo está activa con las siguientes funciones de cocción:    .

Esta función se puede programar al comienzo de la cocción añadiendo 5 minutos al tiempo de cocción o simplemente al final de cocción colocando el selector de función en "GRILL⁺".

- Regule el modo de cocción que desea y si es necesario ajuste la temperatura

- Coloque el selector de programa en la posición "GRILL⁺", el tiempo de cocción parpadeará en 0:05 (este valor corresponde al tiempo mínimo necesario para activar la función "GRILL⁺" en la secuencia de cocción elegida).

- Gire el mando de regulación para ajustar el tiempo total de cocción. El tiempo se grabará automáticamente al cabo de unos segundos y el visor dejará de parpadear.

- Una vez efectuadas estas 3 operaciones, el horno comienza a calentar y una barra horizontal, bajo la palabra "GRILL⁺" se iluminará indicándole que la función está en marcha.

Cinco minutos antes de finalizar la cocción, el indicador "GRILL⁺" parpadeará.

No coloque las bandejas demasiado cerca del gratinador para evitar que se dore demasiado rápidamente. Respete la altura de bandeja 1^a o 2^a (empezando por abajo).

Ejemplos de preparaciones:

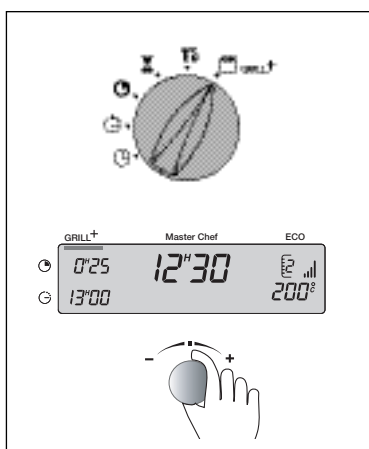
- Gratinados de pastas, coliflor, endibias, vieiras, crumble...

Ejemplos de programación:

Gratinado de cebolla:

- Seleccione la secuencia de cocción
- Seleccione la temperatura: 180°C
- Seleccione el programa: "GRILL⁺"
- Seleccione el tiempo: 25 minutos.

El caldo se calentará durante 20 minutos y el gratinado se hará en los 5 min restantes.



Se puede poner en marcha o eliminar esta función en cualquier momento de la cocción con el mando de regulación. También se puede activar esta función en una cocción retardada.

Cómo utilizar el horno

7. ¿Cómo utilizar el minuterero?

El horno está provisto con un minuterero electrónico, **independiente al funcionamiento del horno, que permite hacer una cuenta atrás.**

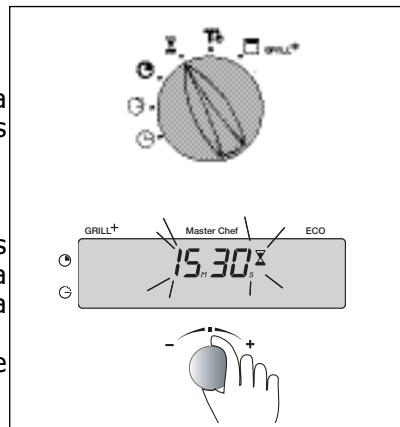
Esta función también se puede utilizar mientras el horno está funcionando. En ese caso, la pantalla del minuterero tiene prioridad sobre la pantalla de la hora del día.

ES

- Coloque el selector de programación del tiempo en la posición "⏸" -> el visor parpadea y se enciende un reloj de arena.
- Gire el mando de regulación hasta tener la duración que desea (máximo 59 minutos 59 segundos)
ejemplo: 15 minutos 30 segundos

El visor deja de parpadear al cabo de unos segundos y el minuterero se pone en marcha comenzando la cuenta atrás segundo a segundo.

Una vez finalizado el tiempo, el minuterero emite una serie de pitidos para avisarle.



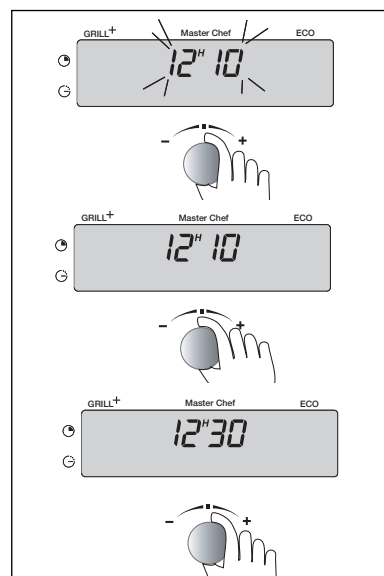
Se puede modificar o anular en cualquier momento la programación del minuterero.

8. ¿Cómo regular la luminosidad del visor?

Puede modificar la luminosidad de su visor, para ello:

- Regule la hora del programador en 12:10.
- Mantenga pulsado el mando al tiempo que efectúa una rotación hasta conseguir la luminosidad que desea.

Una vez regulada la luminosidad a su gusto, vuelva a colocar el programador en la hora del día.



Modos de cocción del horno

Símbolo Nombre de la función Descripción de la función



Calor giratorio

La cocción se efectúa con el elemento calefactor situado al fondo del horno y con la hélice para mover el aire.

► No hace falta precalentamiento salvo para cocciones que requieran tiempos de cocción muy cortos (pastas en varios niveles).

*



Tradicional ECO

La cocción se efectúa con la resistencia inferior y la superior sin movimiento de aire.

► Esta posición permite ahorrar aproximadamente un 25 % de energía, conservando sin embargo las cualidades de cocción. La posición ECO se utiliza para el etiquetado energético.



Tradicional

La cocción se efectúa con la resistencia inferior y la superior sin movimiento de aire.

► Necesita un precalentamiento antes de introducir la bandeja en el horno.

*



Tradicional pulsado

La cocción se efectúa con la resistencia inferior y la superior y con la hélice de movimiento de aire.

► Aumento rápido de la temperatura. Algunos platos se pueden introducir en el horno frío.



Resistencia inferior pulsada

La cocción se efectúa con la resistencia inferior unida a una baja dosis del gratinador con la hélice de movimiento de aire.

► Cocción por debajo y un poco por encima.

► Coloque la parrilla en la posición más baja



Gratinador pulsado

La cocción se efectúa, alternativamente, con la resistencia superior y la hélice de movimiento de aire.

► No hace falta precalentamiento
► Aves y asados jugosos y crujientes por todos los lados.



Gratinador

La cocción se efectúa con la resistencia superior sin movimiento de aire.

► Es necesario un precalentamiento de 5 minutos.
► Coloque la bandeja para recoger la grasa en la posición más baja



Mantenimiento en caliente

Dosificación de la resistencia superior y la inferior unida al movimiento de aire.

► Mantenimiento en caliente.

Modos de cocción del horno

Recomendaciones

Recom T°

► Recomendado para conservar tiernas las carnes, verduras y pescados y para las cocciones múltiples, hasta de 3 niveles.

mini T°	recom.	máxi
35	180	235

ES

► Conseguirá un ahorro energético a lo largo de la cocción, pero el tiempo puede ser mayor.

mini T°	recom.	máxi
35	200	275

► Recomendado para las cocciones lentas y delicadas: carnes de caza tiernas...
Para hacer a fuego vivo los asados de carne roja
Para cocinar a fuego lento, con la olla tapada, los platos comenzados en la placa de cocción (gallo al vino, guiso de liebre...)

mini T°	recom.	máxi
35	225	275

► Recomendado para las CARNES, PESCADOS, VERDURAS, colocados preferentemente en una bandeja de barro.

mini T°	recom.	máxi
35	200	275

► Recomendado para los platos húmedos (quiches, tartas de frutas jugosas...)
La masa quedará bien hecha por debajo.
Recomendado para las recetas que deben subir (cake, brioche, kouglof...) y para los suflés que no quedarán bloqueados al formarse una costra encima.

mini T°	recom.	máxi
35	205	275

► Para asar y cocinar hasta el centro **piernas de cordero**, chuletas de buey.
Para los bloques de **pescado** queden jugosos y tiernos.

mini T°	recom.	máxi
180	200	230

► Recomendado para asar chuletilas, salchichas, rebanadas de pan, langostinos a la parrilla.

mini T°	recom.	máxi
180	275	275

► Recomendado para levantar las masas de pan brioche, kouglof... sin superar los 40° C (calienta-platos, descongelación).

mini T°	recom.	máxi
35	80	100

¿Cómo limpiar el interior del horno?

1. ¿Qué es una pirólisis?

- El horno se limpia por eliminación a alta temperatura de los residuos procedentes de salpicaduras o desbordamientos. Los humos y olores emitidos se destruyen al pasar por un catalizador.
- No es necesario efectuar una pirólisis cada vez que se cocine, sino únicamente cuando el grado de suciedad del horno lo justifique.
- Para adaptarse a cada situación, el horno posee 2 ciclos de limpieza por pirólisis.
 - Un ciclo económico (PIRO ECO) de 1h30 de duración (contando el tiempo para que se enfríe, el horno estará bloqueado durante 2h), que consume casi un 25 % menos que el ciclo piro estándar. Utilizado periódicamente (cada 2 ó 3 veces que cocine carne), este ciclo permite mantener el horno limpio en todo momento.
 - Un ciclo estándar (PIRO) de 2 h de duración (contando el tiempo para que se enfríe, el horno estará bloqueado durante 2h30), que garantizará una limpieza eficaz de un horno muy sucio.
- Por medida de seguridad, la puerta quedará bloqueada en cuanto la temperatura del interior del horno supere las temperaturas de cocción. Será imposible abrir la puerta, incluso colocando el mando "selector de funciones" en **0**.

2. ¿Cuándo se debe realizar una pirólisis?

El horno emite humo en el precalentamiento o desprende mucho humo cuando cocina.

El horno desprende un olor desagradable en frío debido a las distintas cocciones (cordero, pescado, asados...).

COCCIONES QUE ENSUCIAN POCO	Galletas, verduras, pasteles, quiches, suflés	Cocciones que no salpican No se justifica una pirólisis
COCCIONES QUE ENSUCIAN MEDIANAMENTE	Carnes, pescados, (en bandeja) verduras rellenas	Se puede justificar una pirólisis cada 3 cocciones
COCCIONES QUE ENSUCIAN MUCHO	Piezas grandes de carne ensartadas en el asador	Se puede hacer una pirólisis después de 1 cocción de este tipo si se han producido muchas salpicaduras



No hay que esperar a que el horno esté lleno de grasa para realizar esta limpieza.

3. ¿Cómo hacer una pirólisis inmediata?

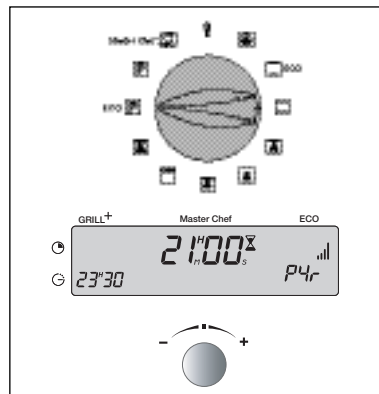
a) **Retire todos los accesorios del horno y elimine el exceso de grasa que se haya podido producir.**

b) Compruebe que el programador indica la hora del día y que no parpadea.

ES


c) Coloque el mando "selector de funciones" en la posición "PIRO" o "PIRO ECO".

La duración de la pirólisis es de 2h en "PIRO ECO" ó 2h30 en "PIRO". Este tiempo incluye el tiempo de enfriamiento hasta que se pueda abrir la puerta.




El visor le indicará la hora a la que el horno volverá a estar disponible.

El **P4r** le indica que está en un ciclo de pirólisis (o piro eco).

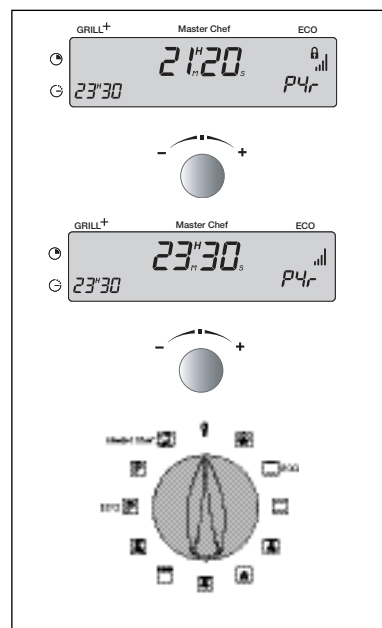
Durante el ciclo de pirólisis, verá un candado  indicando que la puerta está bloqueada.

Al final del ciclo de pirólisis, el visor indica.....>

Cuando ya no se vea el candado  en el visor, podrá abrir la puerta.

d) Vuelva a colocar el selector de funciones en la posición 0.

e) Cuando el horno esté frío, utilice un trapo húmedo para eliminar la ceniza blanca. El horno queda limpio y se puede utilizar de nuevo para realizar la cocción que desee.



4. ¿Cómo hacer una pirólisis retardada?

Siga las instrucciones descritas en el párrafo "hacer una pirólisis inmediata", y después

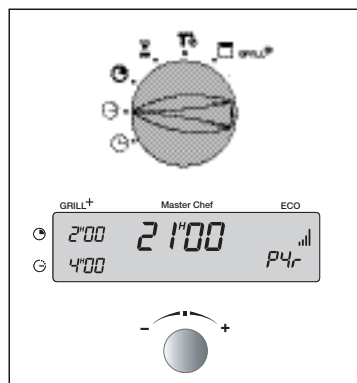
- Coloque el selector de programación del tiempo en la posición "0".

El fin de cocción parpadea indicando que se puede comenzar la regulación.

- Gire el mando para regular la hora a la que desea que finalice.

Ejemplo: Fin de piro a las 4:00.

Una vez hecho esto, la puesta en marcha de la pirólisis queda retardada para que finalice a las 4:00.



Cuando haya terminado la pirólisis, vuelva a colocar el selector de cocción en "0" y el selector de programación en "T°C".

¿Qué hacer en caso de producirse anomalías en el funcionamiento?

Si le surge alguna duda respecto al buen funcionamiento de su horno, no significa necesariamente que haya una avería. **En todo caso, compruebe los siguientes puntos:**

ES

Se da cuenta de que...	Las causas posibles son...	¿Qué hay que hacer?
El horno no calienta.	<ul style="list-style-type: none"> • El horno no está enchufado. • El fusible de la instalación está fuera de servicio. • La temperatura seleccionada es demasiado baja. • El sensor está estropeado • El horno ha sufrido un sobrecalentamiento, se ha activado la función de seguridad. 	<ul style="list-style-type: none"> - Enchufar el horno. - Cambiar el fusible de la instalación y comprobar su valor (16A). - Aumentar la temperatura seleccionada. - Recurrir al Servicio Técnico. - Recurrir al Servicio Técnico. - Recurrir al Servicio Técnico.
El indicador de la T°C parpadea.	<ul style="list-style-type: none"> • Fallo del bloqueo de la puerta. • Sensor de temperatura estropeado. 	<ul style="list-style-type: none"> - Recurrir al Servicio Técnico. - Recurrir al Servicio Técnico.
La lámpara del horno no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> • La bombilla se ha fundido. • El horno no está enchufado o el fusible se ha fundido. 	<ul style="list-style-type: none"> - Cambiar la bombilla. - Enchufar el horno o cambiar el fusible.
El ventilador de enfriamiento continúa funcionando cuando se para el horno.	<ul style="list-style-type: none"> • La ventilación funciona como máximo durante 1 hora después de finalizar la cocción, o cuando la temperatura del horno es superior a 125°C. • Si no se para al cabo de 1 hora 	<ul style="list-style-type: none"> - Abrir la puerta del horno para acelerar el enfriamiento del horno. - Recurrir al Servicio Técnico.
La limpieza mediante pirólisis no se efectúa.	<ul style="list-style-type: none"> • La puerta está mal cerrada. • El sistema de bloqueo está estropeado. • El sensor de T° está estropeado. • El contacto de detección de "puerta cerrada" está estropeado. 	<ul style="list-style-type: none"> - Comprobar el cierre de la puerta. - Recurrir al Servicio Técnico. - Recurrir al Servicio Técnico. - Recurrir al Servicio Técnico.

Master Chef

Ventaja y principio

1. Ventaja y principio

Con la función "Master Chef" ya no necesitará seleccionar la temperatura y la duración de la cocción.

Estos dos parámetros los calcula automáticamente el horno para lograr una cocción óptima.

El modo de cocción "Master Chef" se efectúa en 2 fases:

1) Una primera fase (lectura) durante la cual el horno grabará, gracias a sus sensores electrónicos, los datos de cocción específicos para su receta.

Esta fase está simbolizada por una animación en la zona derecha del visor:

Puede durar de 5 a 40 minutos, en función de la cocción elegida.

NO ABRIR LA PUERTA DURANTE ESTA FASE para no perturbar la grabación de los datos.

2) Una segunda fase (cálculo), en la que el horno fija el tiempo de cocción necesario.

El símbolo de animación "Auto" se mueve. El horno indica el tiempo de cocción que falta y la hora real de fin de cocción. Si lo desea, puede abrir la puerta para intervenir en la preparación (regar, dar la vuelta al alimento...).

3) Al final de la cocción, se emitirán una serie de pitidos.

2. Modo de utilización

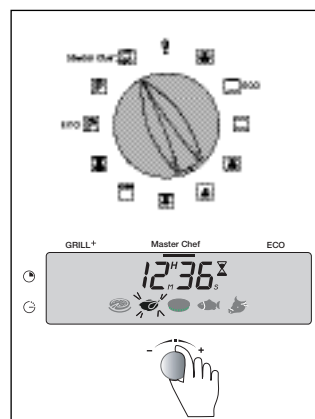
TODAS LAS COCCIONES SE EFECTÚAN SIN PRECALENTAR EL HORNO

a) Cocción inmediata:

Coloque el selector de cocción en la función "Master Chef".

Las distintas preparaciones a elegir desfilan en el visor.

Elija la preparación que desea utilizando el mando. Introdúzcalo en el horno, a la altura que indica el visor. Cierre la puerta. El horno comienza la cocción. La fase de búsqueda comienza, simbolizada con la animación en el visor: propone un tiempo de cocción. Una vez finalizada la cocción, el horno emite varios pitidos.



Ventaja y principio

b) Cocción retardada:

Coloque el selector de cocción en "Master Chef".
Elija la preparación que desea con ayuda del mando de selección.

Introduzca la bandeja y cierre la puerta

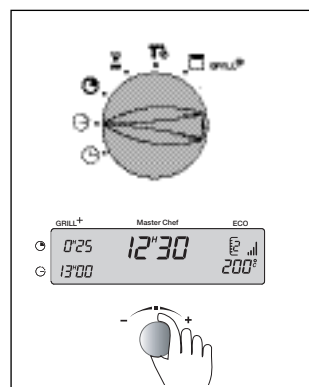
Coloque el selector de programas en "☺".

Gire el mando de regulación + o - para regular la hora de fin de cocción que desea.

ej.: Fin de cocción a las 13:00.

Una vez efectuadas estas operaciones, la puesta en marcha de la cocción queda retardada.

El final de la cocción se estima a partir del tiempo medio de base. Al igual que en la cocción inmediata, el tiempo se optimizará durante la cocción, por lo que la hora puede variar unos minutos (en + o en -) con respecto a la selección inicial.

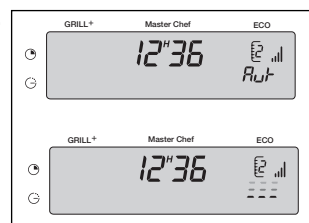

ES

3. Consejos

Cuando el símbolo "Auto" comienza a moverse, puede abrir la puerta del horno.

Si abre la puerta cuando esté moviéndose el símbolo, el horno emitirá un pitido de advertencia y los símbolos de las preparaciones parpadearán.

La cocción en modo "Master Chef" DEBE COMENZAR CON EL HORNO FRÍO, es conveniente esperar a que se enfríe completamente antes de proceder a una segunda cocción en ese mismo modo (de lo contrario, los símbolos "°C" y preparaciones parpadearán en el visor impidiéndole poner en marcha una cocción).



4. ¿Qué hacer en caso de anomalías?

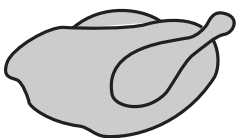
Se da cuenta de que...	Causas posibles	Lo que debe hacer
Pitidos+símbolos	<ul style="list-style-type: none"> Ha abierto la puerta durante la fase de búsqueda: el programa se ha anulado. 	- Deje que se enfríe el horno antes de volver a iniciar la cocción
El símbolo --- parpadea en el visor.	<ul style="list-style-type: none"> El horno intenta fijar el tiempo de cocción ideal. 	- Es una etapa normal.
Se enciende "Auto"	<ul style="list-style-type: none"> El horno ha fijado el tiempo de cocción adecuado. 	- Es normal.
El selector de funciones en "Master Chef" símbolos + bip + °C parpadean	<ul style="list-style-type: none"> El horno está demasiado caliente para efectuar una cocción "Master Chef". 	- Espere a que se enfríe el horno o utilice una función de cocción clásica.

MANUAL DE COCCIÓN



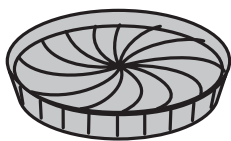
Pizza

- pizza fresca
- pizza pasta preparada
- pizza pasta "casera"
- pizza congelada
 - rebozados de queso
 - panecillos (embalados)



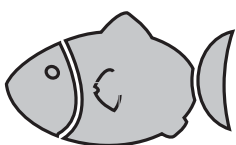
Pollo

- pollos de 1 kg a 1,800 kg
- pato, pintada.



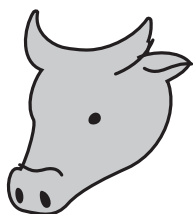
Tartas

- Tartas frescas
- Tartas congeladas
- Quiches
- Hojaldres crudos con carne congelados



Pescado

- Pescado entero
(dorada, pescadilla...)
o enteros individuales
(trucha, caballa)
con plantas aromáticas y vino blanco
pescado asado



Asado de Buey

- Asado de buey
(punto de cocción poco hecho en el centro)

COCCIÓN "Master Chef"

- CONSEJOS:

- coloque la parrilla para conseguir una masa crujiente
- colóquela en la bandeja esmaltada para conseguir una masa esponjosa.

ES

- CONSEJOS:

- cocción con el asador rotativo: no se olvide de colocar la bandeja honda en la 1ª altura para recoger la grasa.
- cocción en una bandeja: de barro preferentemente para evitar las proyecciones de grasa
- Pinche la piel de las aves para evitar salpicaduras.

- CONSEJOS:

- utilice un molde de aluminio antiadherente: la masa quedará más crujiente por debajo
- tartas y quiches congeladas comerciales: retire la bandeja de aluminio antes de colocarlas en el la parrilla

- CONSEJOS:

- reserve esta función para pescados enteros, cocinados en bandeja (el pescado asado o cocinado en papillote necesitan precalentar el horno).

- CONSEJOS:

- si prefiere la carne bien hecha, elija una función de cocción tradicional.
- saque el asado del frigorífico como mínimo 1 hora antes de comenzar la cocción (ver consejos en la página siguiente).
Retire todo el recubrimiento de grasa que pueda, coloque el asado en una bandeja de barro con un poco de agua y una cucharadita de aceite.
No sale la carne hasta finalizar la cocción.

Consejos y trucos

Pizza

Pour evitar que el queso o la salsa de tomate se derrame por el horno, puede colocar una hoja de papel de pastelería entre la rejilla y la pizza.

Pollo

Adecue el tamaño de la bandeja con el del pollo para que la grasa no se quemé.

Tartas / Quiches:

Evite las bandejas de vidrio o de porcelana: son demasiado gruesas y prolongan el tiempo de cocción por lo que la masa no quedaría crujiente. Con las frutas, el fondo de la tarta puede quedar remojado: sólo tiene que colocar unas cucharadas de sémola fina, galleta machacada, almendra en polvo o tapioca, que al cocerse absorberán el jugo. Con las verduras húmedas o congeladas (puerros, espinacas, brocolis o tomates) puede espolvorear una cucharada sopera de flor de maíz.

Pescado:

Cuando lo compre, debe tener un olor agradable a pescado fresco. El cuerpo debe ser firme y rígido, las escamas muy adheridas a la piel, el ojo vivo y abombado y las branquias brillantes y húmedas.

Buey (CARNES EN GENERAL)

Saque siempre la carne del frigorífico bastante antes de prepararla: el impacto frío-calor endurece la carne y siguiendo este consejo tendrá un asado de buey dorado por fuera, rojo por dentro y caliente en el centro. No sale la carne antes de cocinarla: la sal absorbe la sangre y seca la carne. De la vuelta a la carne con ayuda de espátulas: si pincha la carne, se escapará la sangre. Deje reposar siempre la carne después de cocinarla durante 5 ó 10 minutos: envuélvala en papel de aluminio y colóquela en la entrada del horno caliente: de este modo, la sangre que tiende a salir al exterior durante la cocción, volverá a entrar y regar el asado.

Utilice bandejas de barro para asar: el vidrio favorece las proyecciones de grasa. Tampoco cocine en la bandeja honda esmaltada.

Algunas recetas

Pizza

Base: 1 masa para pizza

ES

*de verduras: 6 cucharadas soperas de salsa de tomate + 100 g de calabacines cortados en dados + 50 g de pimientos cortados en dados + 50 g de berenjenas cortadas en rodajas + 2 tomates pequeños cortados en rodajas + 50 g de queso gruyere rallada + orégano + sal + pimienta.

*al roquefort y bacón ahumado: 6 cucharadas soperas de salsa de tomate + 100 g de bacón + 100 g de roquefort en dados + 50 g de nueces + 60 g de queso gruyere rallado.

*con salchichas y queso fresco: 200 g de queso fresco escurrido repartido sobre la masa + 4 salchichas cortadas en rodajas + 150 g de jamón en tiras + 5 aceitunas + 50 g de queso gruyere rallado + orégano + sal + pimienta.

Tartas / Quiches: Molde de aluminio antiadherente de 30 cm de diámetro.

Tarta de hojaldre y praliné de manzana:

1 masa de hojaldre estirada sobre su papel, pinchada con el tenedor.

200 ml de nata hervida con vainilla.

2 huevos batidos con 30 g de azúcar, añadir la nata ya fría.

2 manzanas cortadas en dados y rebozadas en 70 g de praliné.

Disponga la crema y las manzanas. Hornee.

Quiches: Base: 1 molde de aluminio de 27 a 30 cm de diámetro

1 masa quebrada preparada

3 huevos batidos + 50 cl de nata espesa

sal, pimienta y nuez moscada.

Rellenos varios:

200 g de bacón salteado,

o - 1 kg de endibias cocidas + 200 g de queso gouda rallado

o - 200 g de brocolis + 100 g de bacon + 50 g de queso azul

o - 200 g de salmón + 100 g de espinacas cocidas y

escurridas

Algunas recetas

Pescado

Dorada a la sidra: 1 dorada de 1,5 kg.
500 g de champiñones.
2 manzanas ácidas.
2 escalonias.
2 cucharadas soperas de nata espesa.
100 g de mantequilla.
1/2 litro de sidra no dulce. Sal y pimienta.

Limpie y desescame el pescado. Colóquelo en una bandeja, untada con mantequilla, sobre las escalonias finamente cortadas y los champiñones en láminas. Añada la sidra, sal y pimienta y unos trocitos de mantequilla. Hornee. Haga en la mantequilla las manzanas cortadas en cuartos sin pelar. Al final de la cocción, coloque el pescado en una fuente caliente, filtre el jugo y desglase con la crema. Añada la crema al jugo y sívalo con las manzanas y los champiñones.

Pollo

Rellene el pollo con un atado de estragón fresco o úntelo con una mezcla hecha con 6 dientes de ajor machacados con un pellizco de sal gruesa y unos granos de pimienta.

Asado de buey con salsas de acompañamiento.

Salsa de VINO SAUTERNES CON PEREJIL Y ROQUEFORT:

Ponga a pochar en mantequilla 2 cucharadas soperas de escalonias cortadas en finas láminas.

Añada 10 cl de vino Sauternes y deje evaporar.

Añada 100 g de Roquefort, hágalo fundir suavemente.

Añada 20 cl de nata líquida, sal y pimienta. Haga hervir.

Salsa AL COÑAC Y LA PIMIENTA ROSA:

Ponga a pochar 2 cucharadas soperas de escalonias cortadas en finas láminas.

Añada 15 cl de vino tinto y deje evaporar.

Añada 1 yema de huevo, 1 cucharada de Ketchup y 200 g de mantequilla.

Sal y pimienta.

Sin dejar de batir, añada 3 cucharadas de coñac y 1 cucharadita de granos de pimienta rosa aplastados.

Salsa AFRUTADA DE PERA Y BERROS:

Ponga a cocer 1 pera cubierta de vino blanco. Escurra y páselo por la batidora.

Escalde 1/2 ramo de berros, escurralo y píquelo.

Poche en mantequilla 1 cucharada soperas de escalonias picadas.

Riéguelo con el vino de la cocción. Deje evaporar.

Añada la pera, los berros y 20 cl de nata líquida.

Añada sal y pimienta y deje hervir ligeramente.

PT

Sumário

Editorial	P.55
Como se apresenta o seu forno?	
Descrição do aparelho	P.56
Acessórios	P.57
Conselhos de segurança	P.58
Como instalar o seu forno?	
Ligação eléctrica	P.59-60
Como mudar a lâmpada?	P.60
Dimensões úteis para encastrar o forno	P.61
Como utilizar o seu forno?	
Pormenores do programador	P.62
Como acertar a hora do relógio do forno?	P.63
Como efectuar uma cozedura imediata?	P.64
Como efectuar uma cozedura programada?	P.65
Como efectuar uma cozedura diferida? (hora de fim de cozedura escolhida)	P.66
Como efectuar uma cozedura económica?	P.67
Como utilizar a função "Grill+?"	P.68
Como utilizar o temporizador?	P.69
Como regular a luminosidade do visor?	P.69
Modos de cozedura do forno	P.70-71
Como limpar a cavidade do forno?	
O que é uma pirólise?	P.72
Em que casos é necessário efectuar uma pirólise?	P.72
Como efectuar uma pirólise imediata?	P.73
Como efectuar uma pirólise diferida?	P.74
Que fazer em caso de anomalias de funcionamento?	P.75
Utilização "Master Chef"	P.76-82

Ao longo das instruções,



assinala-lhe as instruções de segurança,



assinala-lhe os conselhos e as dicas.

Editorial

Estimado(a) Cliente,

*Acabou de adquirir um **forno FAGOR** e estamos-lhe gratos por isso.*

As nossas equipas de investigação conceberam uma nova geração de aparelhos a pensar em si, para que cozinhar seja um prazer no seu dia-a-dia.

*Com linhas puras e uma estética moderna, o seu novo **forno FAGOR** integra-se harmoniosamente na sua cozinha e alia perfeitamente os mais altos desempenhos de cozedura com a facilidade de utilização.*

*Na gama de produtos FAGOR, encontrará também uma vasta selecção de placas de cozinha, exaustores, máquinas de lavar louça e frigoríficos que poderá combinar com o seu novo **forno FAGOR**.*

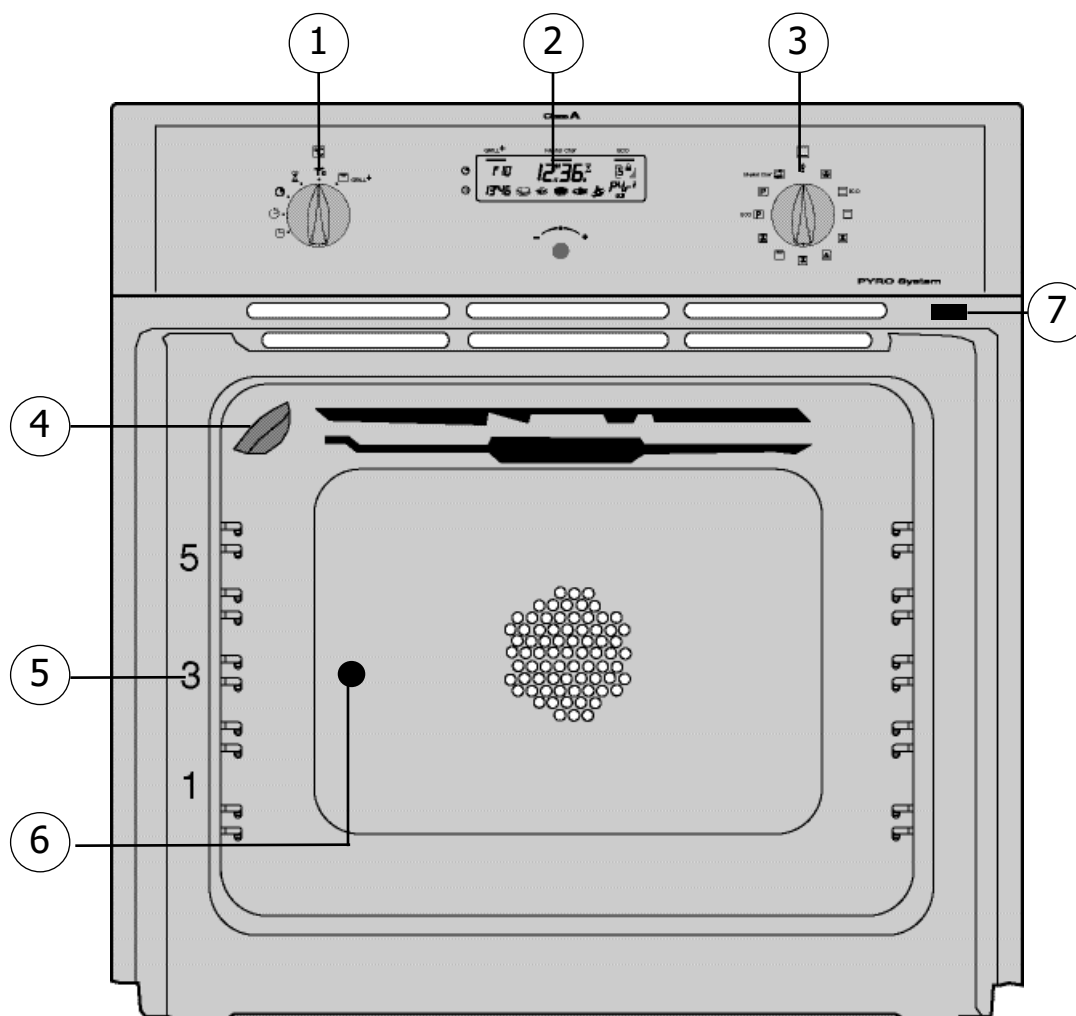
No intuito permanente de satisfazer o melhor possível as suas exigências em relação aos nossos produtos, o nosso serviço de Apoio ao Consumidor encontra-se, naturalmente, à sua disposição e à sua escuta para responder a todas as suas perguntas ou sugestões (morada e n.º de telefone no fim deste guia).

Estando na vanguarda da inovação, a FAGOR contribui, assim, para melhorar a qualidade da vida quotidiana, proporcionando-lhe produtos cada vez mais eficazes, simples de utilização, respeitadores do ambiente, estéticos e fiáveis.

A Marca FAGOR

PT

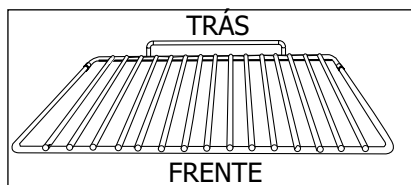
Como se apresenta o seu forno?



DESCRIÇÃO DO APARELHO

- | | |
|-------------------------|---|
| 1 Selector de programas | 5 Indicador dos suportes laterais para tabuleiros e grelhas |
| 2 Programador | 6 Orifício para espeto rotativo |
| 3 Selector de funções | 7 Contacto de detecção da abertura da porta |
| 4 Lâmpada | |

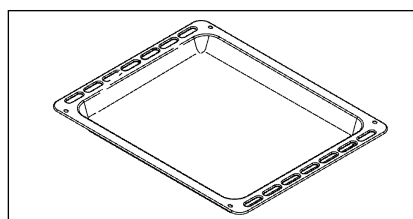
Acessórios



Grelha de segurança antibasculante

A grelha pode ser utilizada para colocar os pratos e formas com alimentos a cozer ou gratinar, ou então para fazer grelhados, colocando-os directamente sobre a grelha.

PT

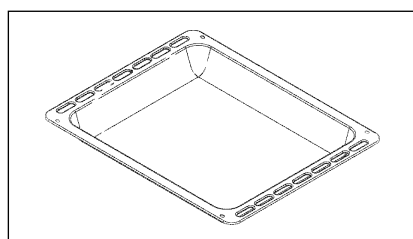


Placa multiusos

(placa de pasteleria ou pingadeira)

Serve de placa de pasteleria e tem um rebordo inclinado. Utiliza-se para a cozedura de bolos, tais como profiteroles, suspiros, madalenas, queques, massas folhadas, etc.

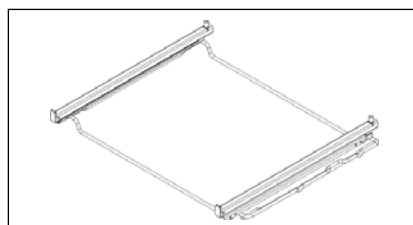
Colocada nos suportes laterais por baixo da grelha, serve para recolher os molhos e gorduras dos grelhados. Enchendo-a até metade, também pode ser utilizada para cozer em banho-maria. Evite colocar carnes ou lombos assados directamente nesta placa, pois haverá automaticamente importantes projecções nas paredes do forno.



Placa côncava

Serve para recolher o molho e as gorduras obtidas com o grill forte ou o grill ventilado. Pode ser utilizada como prato de cozedura, adaptando o tamanho do alimento a cozer (ex.: uma ave com legumes em volta, a temperatura moderada).

Nunca colocar esta placa directamente sobre a base, excepto na posição GRILL.



Suporte de placa com guias

Graças a este sistema, pode retirar completamente a sua placa esmaltada e aceder facilmente aos pratos que estão a ser cozinhados.

Conselhos de segurança

Agradecemos que tome conhecimento destes conselhos antes de instalar e utilizar o seu forno. Este forno foi concebido para uma utilização por particulares na sua habitação e destina-se exclusivamente à cozedura de géneros alimentícios. Este forno não contém qualquer componente à base de amianto.

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO :

Antes de o utilizar pela primeira vez, aqueça o forno vazio, com a porta fechada e na potência máxima durante cerca de 15 minutos, de modo a "rodar" o aparelho. No início, a lã mineral que reveste a cavidade do forno pode libertar um odor característico devido à sua composição. Do mesmo modo, é possível que constate uma produção de fumo. Tais fenómenos são normais.

UTILIZAÇÕES SEGUINTEs :

- Assegure-se de que a porta do forno está bem fechada, de modo a que a junta de estanquidade desempenhe correctamente a sua função.
- Não deixe ninguém apoiar-se ou sentar-se sobre a porta do forno aberta.
- **Quando o grill é utilizado com a porta entreaberta, as zonas acessíveis ou as superfícies podem ficar quentes. Mantenha as crianças afastadas.**
- Durante a utilização, o aparelho aquece. Tome precauções de maneira a não tocar nos elementos de aquecimento situados na cavidade do forno.
- Após a cozedura, não segure nenhum acessório do forno (grelha, espeto rotativo, pingadeira, suporte do espeto rotativo, etc.) com as mãos desprotegidas. Utilize pegas ou luvas, ou um tecido isolante.
- Não revista o interior do forno com folhas de alumínio. Caso contrário, haverá uma acumulação de calor que deturparia o resultado da cozedura e da assadura, e que danificaria o esmalte.
- Antes de proceder à limpeza pirolítica do forno, retire todos os acessórios do forno e elimine a sujidade mais significativa.
- Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor ou de alta pressão.
- Durante a pirólise, as superfícies acessíveis aquecem mais do que durante uma utilização normal. **Mantenha as crianças afastadas.**
- **Para qualquer intervenção de limpeza na sua cavidade, o forno deve estar apagado.**

ATENÇÃO :

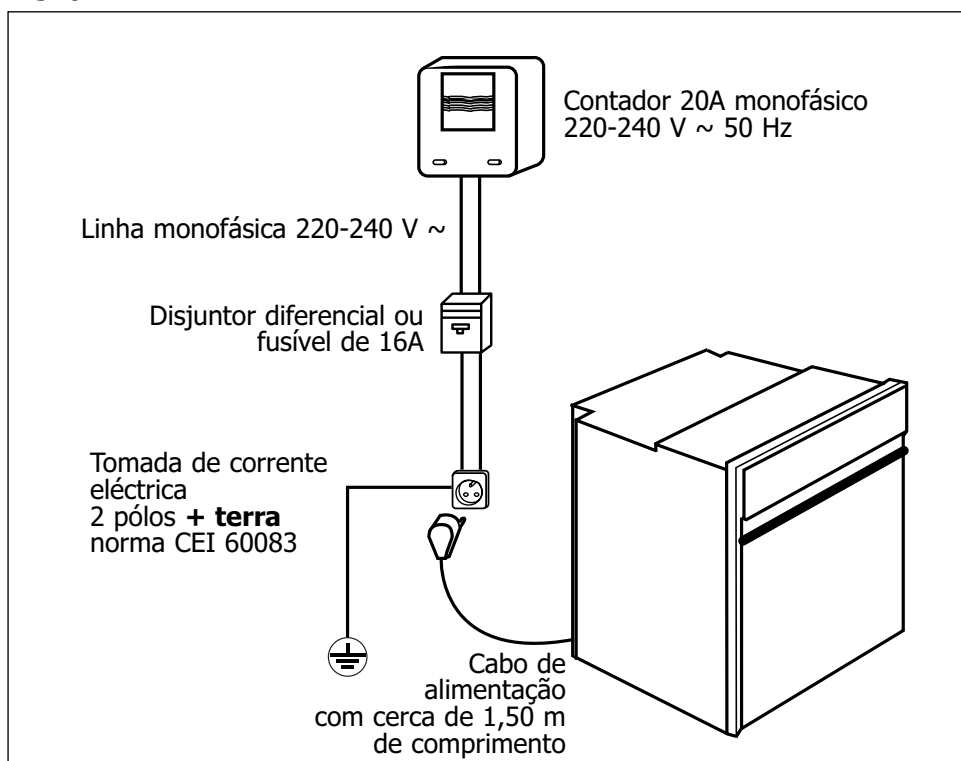
Para a limpeza por pirólise, é muito importante que sejam retirados todos os acessórios que não se adaptem à pirólise como **(guias telescópicas e grelhas cromadas)** bem como os recipientes do interior do forno. Tanto a bandeja standard como a bandeja profunda, devido ao seu revestimento especial de esmalte pirolítico, são consideradas como acessórios adequados e, por isso, pode mantê-los no interior do forno ao efectuar a pirólise.



Para voltar a utilizar o forno, deve colocar obrigatoriamente o selector de função na posição 0.

Como instalar o seu forno?


Ligação eléctrica



PT

⚠ Antes de efectuar a ligação, assegure-se de que o dimensionamento da secção dos fios da sua instalação eléctrica é suficientemente grande para alimentar normalmente o aparelho (a secção deve ser, no mínimo, igual à do cabo eléctrico). O fusível da sua instalação deve ser de 16 Amperes.

A ligação eléctrica deve ser efectuada antes de o aparelho ser instalado no móvel.

- O forno deve ser ligado com um cabo eléctrico (normalizado) de 3 condutores de 1,5 mm² (1 fase + 1 neutro + terra), devendo estes ser ligados à rede monofásica de 220-240 V ~ através de uma tomada eléctrica (1 fase + 1 neutro + terra) normalizada CEI 60083 ou de um dispositivo de corte omnipolar com uma distância de abertura dos contactos de pelo menos 3 mm. O fio de protecção (verde-amarelo) é ligado ao terminal  do aparelho e deve ser ligado à terra da instalação.
- No caso de uma ligação com tomada de corrente eléctrica, esta deverá ficar acessível após a instalação do aparelho.
- O fio neutro do forno (azul) deverá ser ligado ao neutro da rede eléctrica.

Como instalar o seu forno?

Substituição do cabo eléctrico

• O cabo eléctrico (H05 RR-F, H05 RN-F ou H05 VV-F) deverá ser suficientemente comprido para ser ligado ao forno a encastrar, quando colocado no chão em frente do móvel.

Para esta operação, o forno deve estar desligado da rede eléctrica:

- Abra a placa situada na parte inferior direita da chapa traseira, desapertando os 2 parafusos e depois gire a placa.
- Descarnar 12 mm em cada fio do novo cabo eléctrico.
- Torça cuidadosamente os filamentos.
- Desaperte os parafusos do bloco terminal e retire o fio eléctrico a substituir.
- Introduza, pelo lado da chapa, o cabo eléctrico no serra-cabos situado à direita do bloco terminal.
- Ligue os fios do cabo de acordo com as indicações inscritas no bloco terminal.
- Os filamentos dos fios eléctricos devem ficar todos presos sob os parafusos.
- O fio da fase no terminal L.
- O fio de terra verde-amarelo deve ser ligado ao terminal \oplus .
- O fio do neutro (azul) no terminal N.
- Aparafuse totalmente os parafusos do bloco terminal e verifique a ligação, puxando por cada fio.
- Fixe o cabo por intermédio do serra-cabos situado à direita do bloco terminal.
- Feche a placa e aperte-a com os 2 parafusos.



Declinamos qualquer responsabilidade em caso de acidente resultante de uma ligação à terra inexistente, defeituosa ou incorrecta.

Como mudar a lâmpada?

- A lâmpada está situada no tecto da cavidade do forno.



Desligar o forno antes de efectuar qualquer tipo de intervenção sobre a lâmpada e, se necessário, deixar arrefecer o aparelho.

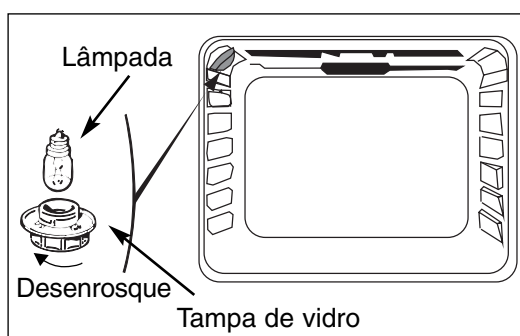
a) Desenrosque a tampa de vidro (ver figura ao lado).

b) Desenrosque a lâmpada no mesmo sentido.

Características da lâmpada:

- 15 W
- 220-240 V
- 300°C
- casquilho E 14

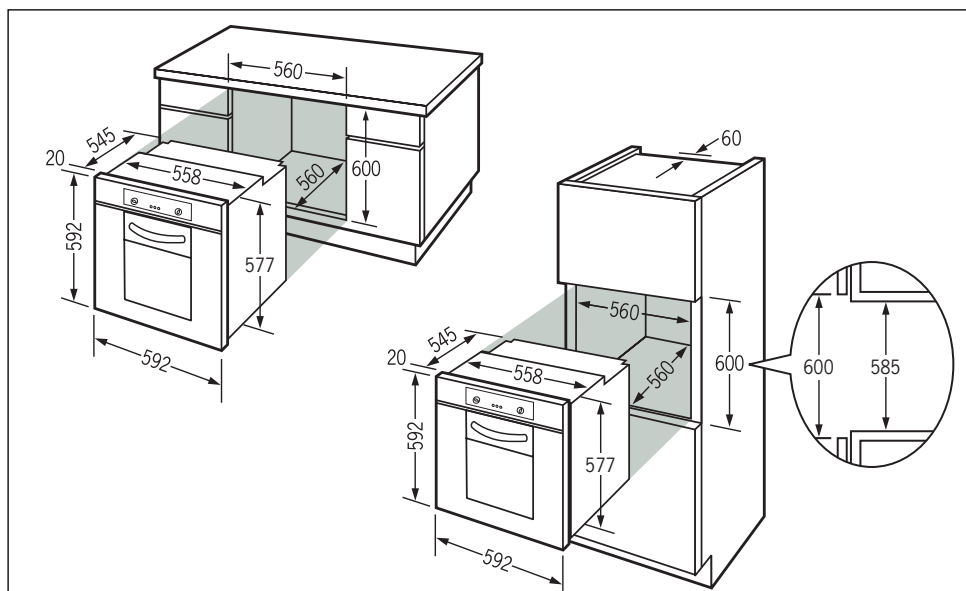
c) Mude a lâmpada, torne a instalar a tampa de vidro e ligue novamente o forno.



Para desmontar com mais facilidade a tampa de vidro e a janela, utilize uma luva de borracha.

Como instalar o seu forno?

Dimensões úteis para encastrar o forno



PT

O forno pode ser instalado quer por baixo de uma bancada de trabalho, quer num armário em coluna (aberto* ou fechado) com dimensões de encastré adaptadas (ver esquema acima).

O seu forno possui uma circulação de ar otimizada que permite obter excelentes resultados de cozedura e de limpeza, desde que sejam respeitados os seguintes aspectos:

- Centre o forno no armário de maneira a garantir uma distância mínima de 5 mm em relação ao armário contíguo.
- O material de fabrico do armário de encastré deve ser resistente ao calor (ou deve ser revestido com materiais deste tipo).
- Para uma maior estabilidade, fixe o forno ao armário com 2 parafusos, inserindo-os nos orifícios previstos para este efeito nos montantes laterais (ver esquema).

Para tal:

- 1) Retire as tampas de borracha dos parafusos para aceder aos orifícios de fixação.
- 2) Faça um orifício com 3 mm de diâmetro na parede do armário para evitar estalar a madeira.
- 3) Fixe o forno com os 2 parafusos.
- 4) Coloque de novo as tampas de borracha dos parafusos, que servem igualmente para amortecer o fecho da porta do forno.

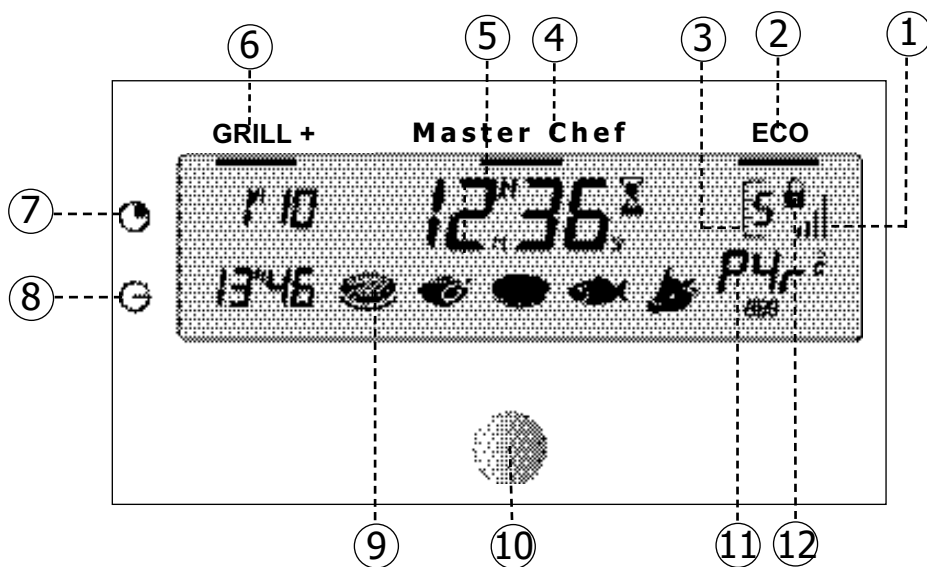
(* se se tratar de um armário aberto, a sua abertura deve ter 70 mm (no máximo).



Para ter a certeza de obter uma instalação conforme, não hesite em recorrer aos serviços de um técnico especializado em electrodomésticos.

Como utilizar o seu forno?

1. Pormenores do programador



DESCRIÇÃO DO APARELHO

- ① Indicador de subida da temperatura
- ② Indicador de cozedura ECO
- ③ Número de encaixe no qual é recomendado enforar o tabuleiro
- ④ Indicador de cozedura Master Chef
- ⑤ Visualização dos tempos (hora/temporizador)
- ⑥ Indicador GRILL+
- ⑦ Duração de cozedura
- ⑧ Hora de fim de cozedura
- ⑨ Indicador dos pratos Master Chef disponíveis
- ⑩ Botão de regulação
- ⑪ Temperatura do forno/indicador pirólise
- ⑫ Indicador de porta bloqueada

Como utilizar o seu forno

2. Como acertar a hora do relógio do forno?

a) **A**quando da ligação eléctrica

- Acerte a hora, rodando o botão. (A velocidade de rotação do botão faz variar a velocidade de acerto da hora).

- O registo da hora definida é automático após uns segundos -> o visor deixa de piscar.

Exemplo: 12h30.

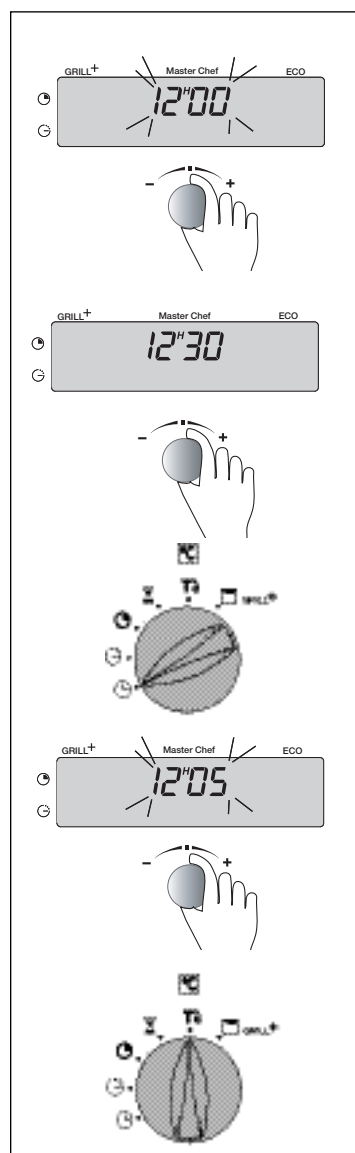
b) **A**certar novamente a hora do relógio

- Posicione o selector de programa na posição "T°C"

- O visor da hora pisca para indicar que o acerto do relógio é então possível.

- Para proceder ao acerto, rode o botão de modo a aumentar ou diminuir a hora visualizada.

- Após ter definido a hora pretendida, posicione o selector na posição "T°C" (regulação de temperatura) -> o visor da hora deixa de piscar.



Se não validar, o valor é registado automaticamente após uns segundos.

Como utilizar o seu forno


3. Como efectuar uma cozedura imediata?

O programador deve apenas indicar a hora, sem que esta apareça a piscar.


- Escolha o modo de cozedura:
Rode o selector de funções para a posição pretendida.

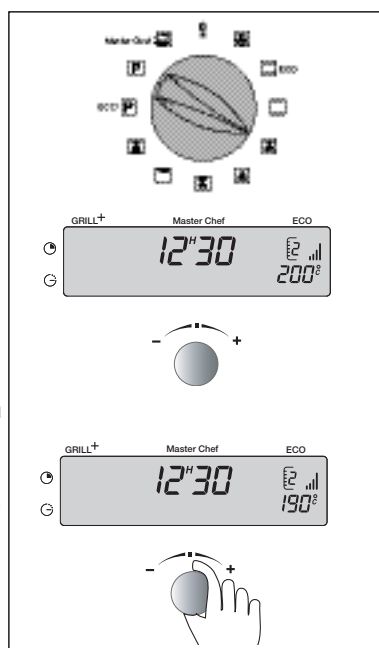
Exemplo: posição "  ".

- Coloque o tabuleiro no forno conforme a preconização indicada no visor.

Exemplo: posição "  " -> encaixes 1 ou 2 aconselhados.

- O forno propõe-lhe uma temperatura otimizada para o modo de cozedura seleccionado: 200°C.
Podeno entanto ajustá-la utilizando o botão situado por baixo do visor.

Exemplo: posição "  " ajustada para 190°C.



Após estas operações, o forno começa a aquecer:

O indicador de subida da temperatura anima-se e assinala a progressão da temperatura no interior do forno.

3 bips indicam-lhe que a temperatura indicada foi alcançada.



Após um ciclo de cozedura, o ventilador do forno continua a funcionar durante algum tempo, de modo a garantir um bom arrefecimento dos elementos.

Como utilizar o seu forno

4. Como efectuar uma cozedura programada?

a) Efectuar uma cozedura com duração definida?

- Regule o modo de cozedura pretendido e ajuste eventualmente a temperatura.

Exemplo: Posição "☺"
temperatura 200°C

- Posicione o selector de programa na posição "☺".
A duração de cozedura pisca em 0:00 para indicar que a regulação é agora possível.
- Rode o botão de modo a regular o tempo de cozedura pretendido.

Exemplo: 25 min

O registo da hora definida é automático após uns segundos -> o visor deixa de piscar.

A contagem decrescente da duração começa logo após a regulação.

A hora de fim da cozedura (hora de início + hora de cozedura) é automaticamente visualizada.

Neste exemplo:

Fim da cozedura às 12:55



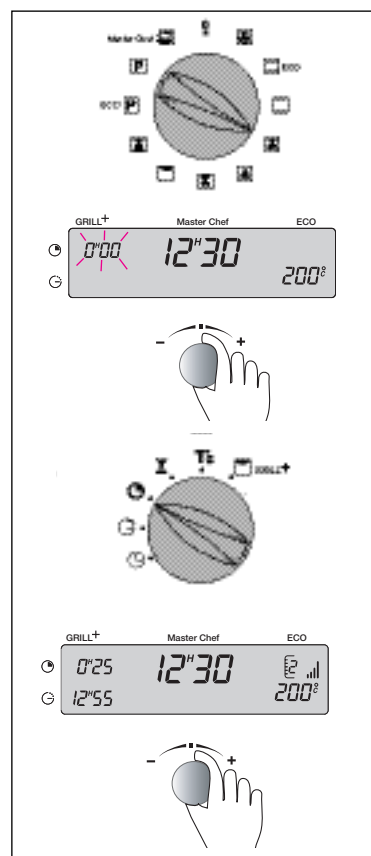
Após estas operações, o forno começa a aquecer:

O indicador de subida da temperatura anima-se e assinala a progressão da temperatura no interior do forno.

3 bips indicam-lhe que a temperatura indicada foi alcançada.

No fim da cozedura, uma série de bips sonoros é emitida durante uns minutos.

Para parar os bips, posicione o selector na regulação "T°C" e coloque o selector de cozedura em "0".



PT

Como utilizar o seu forno

b) Como efectuar uma cozedura diferida com uma duração definida?

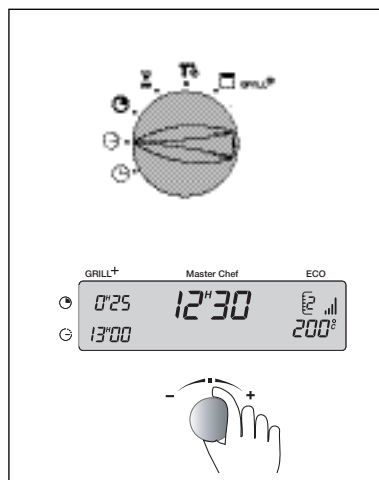
(hora de fim de cozedura escolhida)

- Proceda como em a) e, após ter definido a duração da cozedura, posicione o selector de modos na posição "0".

A hora de fim da cozedura pisca para indicar que a regulação é então possível.

- Ajuste a hora de fim de cozedura pretendida rodando o botão por baixo do visor.

Exemplo ao lado: Fim de cozedura pretendida às 13:00.



Após estas operações, o início do aquecimento é diferido de modo a que a cozedura termine às 13:00. Quando a cozedura tiver terminado, uma série de bips é emitida, colocar novamente o selector de cozedura em "0".

É possível



- alterar a qualquer momento o tempo de cozedura.
- cancelar a qualquer momento a programação colocando o valor da duração em 0.00.

Como utilizar o seu forno

5. Como efectuar uma cozedura económica?*

O programador deve apenas indicar a hora, sem que esta apareça a piscar.

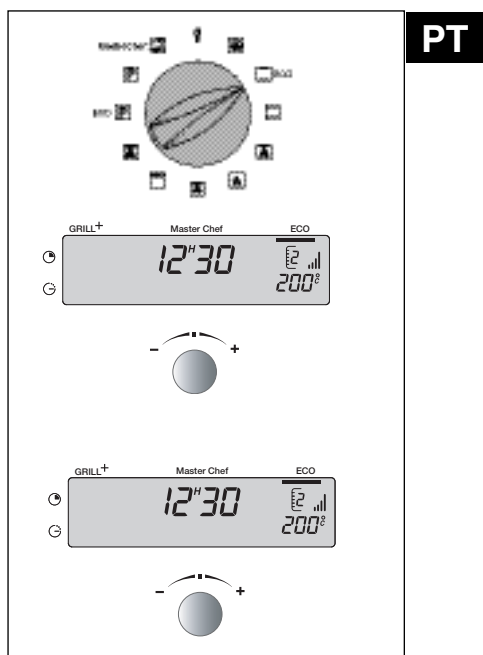
- Rode o selector de funções para a posição "ECO". O indicador "ECO" acende-se no visor.

- Coloque o tabuleiro no forno conforme a preconização indicada no visor.

Exemplo: posição "ECO" -> encaixes 2 aconselhados.

- O forno propõe-lhe uma temperatura otimizada para o modo de cozedura seleccionado 200°C. Pode no entanto ajustá-la utilizando o botão situado por baixo do visor.

Exemplo: posição "ECO" ajustada para 190°C.



Após estas operações, o forno começa a aquecer:
 O indicador de subida da temperatura anima-se e assinala a progressão da temperatura no interior do forno.
 3 bips indicam-lhe que a temperatura definida foi alcançada.

***Esta posição permite-lhe poupar até 20% de energia, conservando resultados de cozedura idênticos.
 A posição ECO é utilizada para a etiquetagem energética.**



Após um ciclo de cozedura, o ventilador do forno continua a funcionar durante algum tempo, de modo a garantir um bom arrefecimento dos elementos.

Como utilizar o seu forno

6. Como utilizar a função Grill⁺?

Esta função permite-lhe associar à sequência de cozedura seleccionada uma função "Alourar" do prato no fim da cozedura, sendo esta efectuada através da colocação do grelhador durante os 5 últimos minutos da sequência.

É apenas activa nas seguintes funções de cozedura:    .

Esta função pode ser programada no início da cozedura acrescentando 5 minutos ao tempo de cozedura ou simplesmente no fim da cozedura posicionando o selector de função em "GRILL⁺".

- Regule o modo de cozedura pretendido e ajuste eventualmente a temperatura

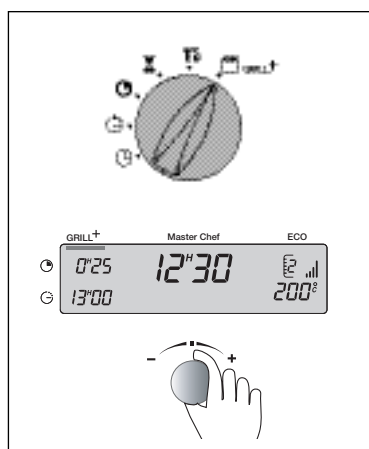
- Posicione o selector de programa na posição "GRILL⁺", a duração da cozedura pisca em 0:05 (este valor da duração corresponde ao tempo mínimo necessário para activar a função "GRILL⁺" na sequência de cozedura seleccionada).

- Rode o botão de regulação para ajustar a duração de cozedura total. O registo da duração é automático após uns segundos, o visor deixa de piscar.

- Após estas 3 operações, o forno aquece e uma barra horizontal no visor, por baixo do texto "GRILL⁺" acende-se, indicando que a função está activada.

Cinco minutos antes do fim da cozedura, o indicador "GRILL⁺" pisca.

Não coloque os tabuleiros demasiado perto do grelhador de modo a evitar um alourar demasiado rápido. Utilize o 1º ou 2º encaixe (contando de baixo).



Exemplos de pratos:

- Gratinados de massas, couve-flores, endívias, crustáceos e peixes, crumble..

Exemplos de programação:

Gratinado de cebola:

- Selecciona a sequência de cozedura
- Selecciona a temperatura: 180°C
- Selecciona o programa: "GRILL⁺"
- Selecciona o tempo: 25 minutos.

O caldo aquece durante 20 min e o gratinado efectua-se durante os 5 minutos restantes.



É possível activar ou suprimir esta função a qualquer momento da cozedura actuando no manípulo de regulação. Também é possível activar esta função com uma cozedura diferida.

Como utilizar o seu forno

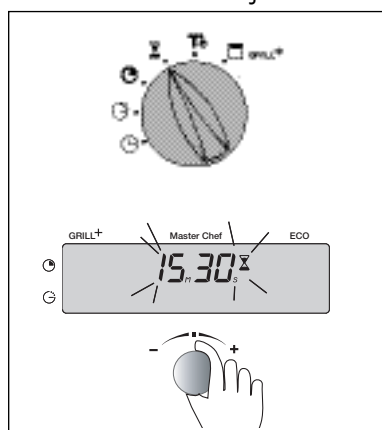
7. Como utilizar o temporizador?

Este forno está equipado com um temporizador electrónico capaz de efectuar a contagem decrescente do tempo, sendo o seu funcionamento independente do forno.

Esta função pode ser utilizada mesmo durante o funcionamento do forno. Neste caso, o valor visualizado no temporizador prevalece sobre a indicação da hora actual. **PT**

- Coloque o selector de programação do tempo na posição "T" -> o visor pisca e uma pequena ampulheta acende-se.
- Rode o botão de regulação até obter a duração pretendida (máx. 59 minutos 59 segundos)
exemplo: 15 minutos 30 segundos

O visor pára de piscar após uns segundos, o temporizador coloca-se em funcionamento e a contagem decrescente dos segundos é iniciada. Esgotado o tempo, o temporizador emite bips sonoros de aviso.



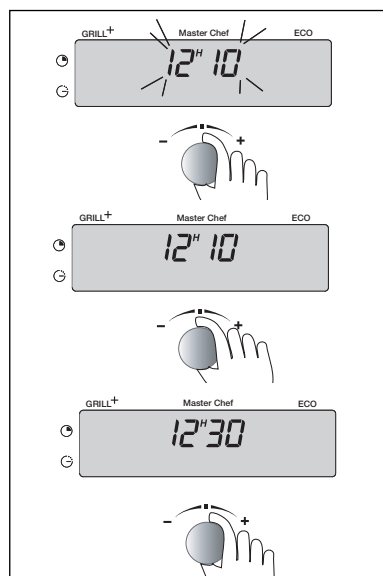
É possível alterar ou cancelar a qualquer momento a programação do temporizador

8. Como regular a luminosidade do visor?









Pode variar a luminosidade do visor, para tal:

- Regule a hora do programador para às 12:10.
- Mantenha o botão premido e efectue uma rotação de modo a obter a luminosidade pretendida.

Após ter definido a luminosidade da sua escolha, acerte novamente o relógio do programador.



Modos de cozedura do forno

Símbolo	Nome da função	Descrição da função
	Calor giratório A cozedura é efectuada através da resistência situada no fundo do forno e da ventoinha de circulação de ar.	▶ Pré-aquecimento inútil excepto para as cozeduras que exijam tempos muito curtos (areias em vários níveis).
* 	Tradicional ECO A cozedura é efectuada através dos elementos inferior e superior sem ventilação de ar.	▶ Esta posição permite poupar até cerca de 25% de energia conservando as qualidades de cozedura. A posição ECO é utilizada para a etiquetagem energética.
	Tradicional A cozedura é efectuada através dos elementos inferior e superior sem ventilação de ar.	▶ Necessita de um pré-aquecimento antes de colocar o prato no forno.
* 	Tradicional ventilado A cozedura é efectuada através dos elementos inferior e superior, mas também através da hélice de ventilação de ar.	▶ Subida rápida das temperaturas ▶ Alguns pratos podem ser enfiados com o forno frio.
	Base ventilada A cozedura é efectuada através do elemento inferior associado a uma leve dosagem do grill e à hélice de ventilação de ar.	▶ Cozedura pela parte inferior com uma leve dosagem por cima. ▶ Coloque a grelha no encaixe de baixo
	Grill ventilado A cozedura é efectuada de forma alternada entre o elemento superior e a ventoinha de circulação de ar.	▶ Pré-aquecimento inútil ▶ Aves e assados suculentos e estaladiços em todos os lados.
	Grill A cozedura é efectuada através do elemento superior sem ventilação de ar.	▶ Efectue um pré-aquecimento de 5 minutos. ▶ Introduza a pingadeira no encaixe de baixo
	Manter quente Dosagem dos elementos superior e inferior associados à circulação de ar.	▶ Manter quente.

Modos de cozedura do forno

Recomendações	Temp. preconizadas		
	min	precó.	máx.
<p>▶ Recomendado para manter tenros carnes, legumes e peixes e para as cozeduras múltiplas até 3 níveis.</p>	35	180	235
<p>▶ Poupará energia ao longo de toda cozedura mas o tempo de cozedura poderá ser mais demorado.</p>	35	200	275
<p>▶ Recomendado para cozeduras lentas e delicadas: carne de caça tenra... Para deixar os assados de carne vermelha tostados por fora e mal passados por dentro. Para apurar em cataplanas os pratos iniciados previamente na placa de cozinha ("coq au vin", guisados de coelho...)</p>	35	225	275
<p>▶ Recomendado para CARNES, PEIXES, e LEGUMES, colocados de preferência num tabuleiro de barro.</p>	35	200	275
<p>▶ Recomendado para os pratos húmidos (quiches, tartes de frutos sumarentos...) A massa ficará bem cozida por baixo. Recomendado para os preparados que levedam (bolo inglês, brioche, folar...) e para os soufflés que não ficaram impedidos com uma crosta por cima.</p>	35	205	275
<p>▶ Para tostar por fora e deixar mal passados por dentro pernas de borrego, costeletas de novilho. Para obter postas de peixe tenras.</p>	180	200	230
<p>▶ Recomendado para grelhar costeletas, salsichas, fatias de pão, gambas colocadas em cima da grelha.</p>	180	275	275
<p>▶ Recomendado para fazer levedar massas de pão, brioche, folar... sem exceder os 40°C (aquece-pratos - descongelção).</p>	35	80	100

Como limpar a cavidade do forno?

1. O que é uma pirólise?

- O forno limpa-se por remoção a alta temperatura da sujidade resultante dos salpicos ou derrames. O fumo e os odores libertados são eliminados pela passagem através de um catalisador.
- Não é, porém, necessário efectuar uma pirólise após cada cozedura, mas apenas se o grau de sujidade o justificar.
- De modo a poder adaptar-se a cada situação, este forno dispõe de 2 ciclos de limpeza por pirólise.
 - Um ciclo económico (PYRO ECO) com duração de 1:30 (tendo em conta o tempo de arrefecimento do forno, este ficará bloqueado durante 2:00), este ciclo tem um consumo menor de cerca de 25% em relação ao ciclo de pirólise padrão. Accionado regularmente (a cada 2 ou 3 cozeduras de carnes), este ciclo permite manter o forno limpo em quaisquer circunstâncias.
 - Um ciclo padrão (PYRO) com duração de 2:00 (tendo em conta o tempo de arrefecimento do forno, este ficará bloqueado durante 2:30), garantirá a limpeza eficaz de um forno muito sujo.
- Por medida de segurança, a porta bloqueia-se logo que a temperatura no interior do forno excede as temperaturas de cozedura. é impossível abrir a porta, mesmo posicionando o manípulo "selector de funções" em **0**.

2. Em que casos é necessário efectuar uma pirólise?

Quando o forno produz fumo durante o pré-aquecimento ou essa produção é muito intensa durante a cozedura, ou quando o forno, mesmo frio, liberta odores desagradáveis após diversas cozeduras (borrego, peixe, grelhados, etc.).

COZEDURAS QUE PROVOCAM POUCA SUJIDADE	Bolachas, legumes, bolos, quiches, soufflés	Cozeduras sem salpicos: não há necessidade de efectuar uma pirólise
COZEDURAS QUE PROVOCAM SUJIDADE	carne, peixe (numa assadeira), legumes recheados	A pirólise justifica-se depois de efectuadas 3 cozeduras
COZEDURAS QUE PROVOCAM GRANDE SUJIDADE	Peças de carne grande assadas no espeto	A pirólise pode ser efectuada após 1 cozedura deste tipo, caso haja muitas projecções



Não deixar que o forno acumule demasiadamente a sujidade para efectuar a limpeza pirolítica.

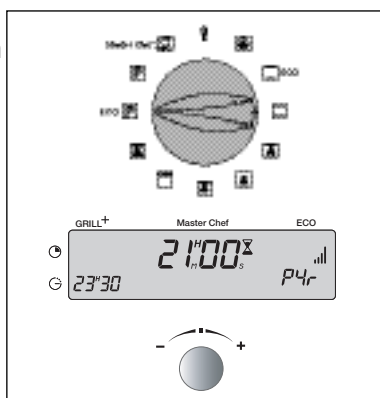
3. Como efectuar uma pirólise imediata ?

a) **Retire os tabuleiros e grelhas do forno e limpe os eventuais depósitos de sujidade.**

b) Certifique-se de que o programador indica a hora do dia sem piscar.

c) Posicione o manípulo "selector de funções" na posição "PYRO" ou "PYRO ECO".


A duração da pirólise é de 2:00 em "PYRO ECO" ou 2:h30 em "PYRO". Este tempo tem em conta o período de arrefecimento até ao desbloqueio da porta.



PT

O visor indica-lhe a hora à qual o forno ficará novamente disponível.

O **P4r** indica que está em ciclo de pirólise (ou pyro éco).

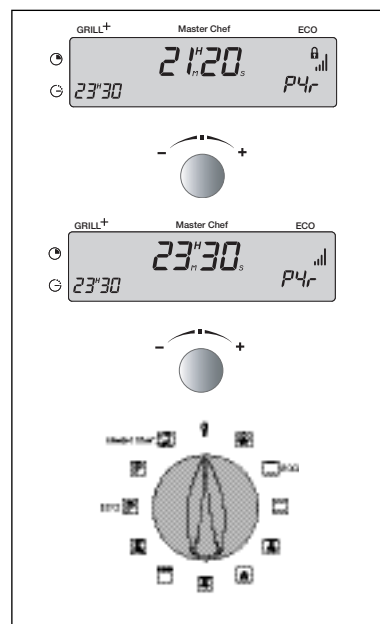
Durante o ciclo da pirólise, um cadeado  aparece no visor, indicando que a porta está bloqueada.

Em fim de ciclo de pirólise, o visor indica.....>

Quando o cadeado  desaparece do visor, a porta já pode ser aberta.

d) Coloque novamente o selector de funções na posição 0.

e) Quando o forno estiver frio, remova a cinza branca com um pano húmido. O forno está novamente limpo e pode voltar a ser utilizado para novas cozeduras.



4. Como efectuar uma pirólise diferida?

Seguir as instruções descritas no parágrafo "efectuar uma pirólise imediata", e

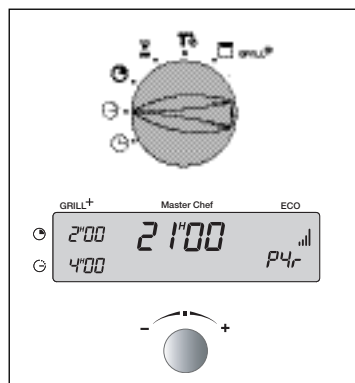
- Posicione o selector de programação do tempo na posição "P".
O fim de cozedura pisca para indicar que a regulação é então possível.

- Rode o botão para definir a hora de fim pretendida.

Exemplo: Fim de piró. às 4:00.

Após estas operações, o início da pirólise é diferido de modo a esta terminar às.

Quando a pirólise tiver terminado, coloque novamente o selector de cozedura em "0" e o selector de programação em "T°C".



Que fazer em caso de anomalias de funcionamento?

Se tem dúvidas quanto ao devido funcionamento do seu forno, isso não significa necessariamente que haja uma avaria. **De qualquer forma, verifique os seguintes pontos:**

Problema constatado...	Causas possíveis	O que se deve fazer?	PT
O forno não aquece.	<ul style="list-style-type: none"> • O forno não está ligado. • O fusível da sua instalação está fundido. • A temperatura seleccionada é demasiado baixa. • O sensor está defeituoso • O forno sofreu um sobreaquecimento e colocou-se em posição de segurança. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ligar o forno. - Mudar o fusível da sua instalação e verificar o seu valor (16A). - Aumentar a temperatura seleccionada. - Contactar o Serviço Pós-Venda. - Contactar o Serviço Pós-Venda. - Contactar o Serviço Pós-Venda. 	
O indicador de T °c acende por intermitência.	<ul style="list-style-type: none"> • Defeito de bloqueio da porta. • Sensor de temperatura defeituoso. 	<ul style="list-style-type: none"> - Contactar o Serviço Pós-Venda. - Contactar o Serviço Pós-Venda. 	
A lâmpada do forno não funciona.	<ul style="list-style-type: none"> • A lâmpada está fundida. • O forno não está ligado ou o fusível está fundido. 	<ul style="list-style-type: none"> - Mudar a lâmpada. - Ligar o forno ou mudar o fusível. 	
O ventilador de arrefecimento continua a girar depois do forno apagado.	<ul style="list-style-type: none"> • A ventilação funciona durante 1 hora (no máximo) após a cozedura ou sempre que a temperatura do forno seja superior a 125°C. • Se não apagado ao fim de 1 hora. 	<ul style="list-style-type: none"> - Abrir a porta do forno para acelerar o arrefecimento do forno. - Contactar o Serviço Pós-Venda. 	
A limpeza pirolítica não se realiza.	<ul style="list-style-type: none"> • A porta está mal fechada. • O sistema de bloqueio está defeituoso. • O sensor de temperatura está defeituoso. • O contacto de detecção de "porta fechada" está defeituoso. 	<ul style="list-style-type: none"> - Verificar o fecho da porta. - Contactar o Serviço Pós-Venda. - Contactar o Serviço Pós-Venda. - Contactar o Serviço Pós-Venda. 	

Master Chef

Vantagem e princípio

1. Vantagem e princípio

Com a função "Master Chef" já não precisa de seleccionar a temperatura nem o tempo de cozedura.

Estes dois parâmetros são calculados automaticamente pelo forno, de modo a obter uma cozedura optimizada.

O modo de cozedura "Master Chef" efectua-se em 2 fases:

1) Uma primeira fase (aquisição) durante a qual o forno vai registar, graças aos sensores electrónicos os dados de cozedura específicos do seu prato.

Esta fase é simbolizada por uma animação na zona direita do visor:

Pode durar entre 5 e 40 minutos segundo a cozedura seleccionada.

NÃO ABRIR A PORTA DURANTE ESTA FASE de modo a não perturbar o registo dos dados.

2) Uma segunda fase (cálculo), durante a qual o forno determina o tempo de cozedura necessário.

O símbolo da animação "Auto" desfila. O forno indica o tempo de cozedura restante assim como a hora real de fim da cozedura. Pode abrir, se desejar intervir no prato (regar, virar o alimento...).

3) No fim da cozedura, uma série de bips sonoros é emitida.

2. Modo de utilização

TODAS AS COZEDURAS EFECTUAM-SE SEM PRÉ-AQUECIMENTO DO FORNO

a) Cozedura imediata:

Posicione o selector de cozedura na função "Master Chef".

Os diferentes pratos possíveis desfilam no visor.

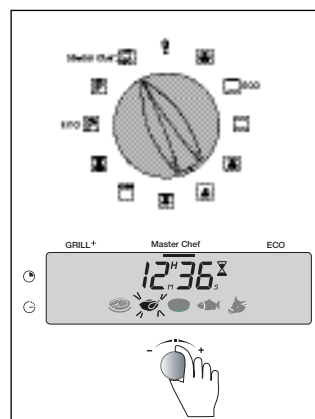
Com o auxílio do botão, seleccione o prato.

Insira-o no encaixe preconizado no visor.

Feche a porta. O forno inicia a cozedura.

A fase de pesquisa inicia simbolizada pela animação no visor: um tempo é-lhe proposto.

Uma vez a cozedura terminada, o forno emite vários bips.



Vantagem e princípio

b) Cozedura diferida:

Posicione o selector de cozedura em "Master Chef".
 Seleccione o seu prato com o auxílio do botão de selecção.

Enfome o prato e feche a porta

Posicione o selector de programas em "☺".

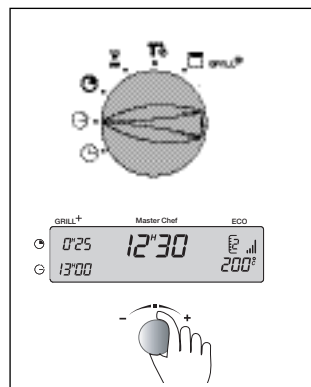
Rode o botão de regulação + ou - para definir a hora de fim pretendida.

ex.: Fim de cozedura às 13:00.

Após estas operações, o início da cozedura é diferido.

O fim da cozedura é avaliado a partir do tempo médio de base. De mesmo modo que no caso de uma cozedura imediata, esse tempo será otimizado

durante a cozedura e a hora poderá por isso variar de alguns minutos (a +ou a -) em relação à selecção inicial.

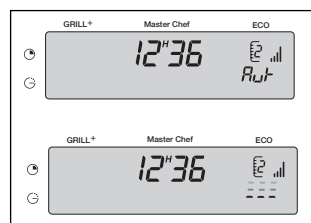


3. Conselhos

Logo que o símbolo "Auto" desfila, pode livremente abrir a porta do forno.

No entanto se abrir a porta enquanto o símbolo estiver animado, o forno emite um "bip" de aviso e os símbolos dos pratos piscam.

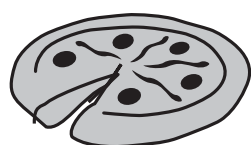
A cozedura em modo "Master Chef" DEVE INICIAR COM O FORNO FRIO, convém aguardar o arrefecimento total antes de efectuar uma segunda cozedura com este mesmo modo (caso contrário os símbolos "°C" e os pratos piscam no visor impedindo o início da cozedura).



4. O que fazer em caso de anomalias?

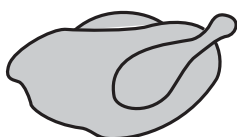
Se constatar que...	Causas possíveis	O que deve fazer?
Bips+pictogramas	<ul style="list-style-type: none"> Abriu a porta durante a fase de pesquisa: o programa é cancelado. 	- Deixe arrefecer o forno antes de voltar a iniciar a cozedura.
O símbolo --- pisca no visor.	<ul style="list-style-type: none"> O forno está a determinar o tempo de cozedura ideal. 	- É uma etapa normal.
"Auto" é visualizado	<ul style="list-style-type: none"> O forno acabou de determinar o tempo de cozedura adequado. 	- É normal.
O selector de funções em "Master Chef" pictogramas + bip + °C piscam	<ul style="list-style-type: none"> O forno está demasiado quente para efectuar uma cozedura "Master Chef". 	- Aguarde que o forno arrefeça ou utilize uma função de cozedura clássica.

GUIA DE COZEDURAS "



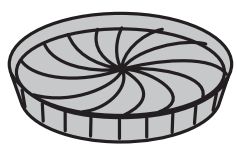
Pizza

- pizzas frescas da charcutaria
- pizzas com massas prontas
- pizzas com massas "caseiras"
- pizzas congeladas
 - rolos de queijo
 - pãezinhos de leite (preparados em conserva)



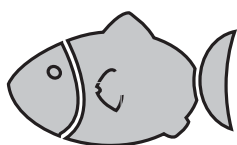
Frango

- frangos de 1 kg a 1,800 kg
- pato pequeno, pintada.



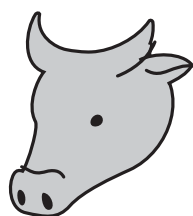
Tartes

- Tartes frescas
- Tartes congeladas
- Quiches
- Empadas de carne cruas congeladas



Peixes

- Peixes inteiros
(dourada, pescadinha...)
ou inteiros individuais
(trutas, cavalas)
com ervas aromáticas e vinho branco
peixe assado



Vitela assada

- Vitela assada
(cozedura mal passada)

EDURAS "Master Chef"

- CONSELHOS:

- coloque-a em cima da grelha de modo a obter uma massa estaladiça
- coloque-a no tabuleiro esmaltado de modo a obter uma massa fofa.

PT

- CONSELHOS:

- cozedura com o espeto rotativo: não se esqueça de colocar a pingadeira no 1º encaixe de modo a recuperar as gorduras.
- cozedura dentro de um tabuleiro: de barro de preferência de modo a evitar as projecções de gordura
- Pique a pele das aves de modo a evitar os salpicos.

- CONSELHOS:

- utilize uma forma em alumínio não aderente: a massa ficará mais estaladiça por cima
- tartes e quiches congeladas do comércio: retire a forma de alumínio antes de as colocar em cima da grelha

- CONSELHOS:

- reserve esta função para os peixes inteiros, cozinhados em tabuleiros (os peixes grelhados ou cozidos em papillote necessitam de um pré-aquecimento do forno).

- CONSELHOS:

- se preferir uma carne bem passada, opte por uma função de cozedura tradicional.
- retire o lombo de porco do frigorífico, 1 hora no mínimo antes de iniciar a cozedura (ver conselhos na página seguinte).
Retire ao máximo as tiras de toucinho, coloque a carne num tabuleiro de barro com um pouco de água e uma colher de café de azeite.
Tempere com sal no fim da cozedura.

Conselhos e dicas

Pizza

Para evitar os derrames de queijo ou de molho de tomate para o interior do forno, pode colocar uma folha de papel vegetal entre a grelha e a pizza.

Frango

Adapte o tabuleiro ao tamanho do frango de modo a que as gorduras não queimem.

Tartes / Quiches:

Evite os tabuleiros de vidro e porcelana: demasiado espessos, prolongam o tempo de cozedura e a base da massa não fica estaladiça.

Com os frutos, a base da tarte pode ficar ensopada: basta então colocar umas colheres de sêmola fina, bolachas esmigalhadas, miolo de amêndoas ou tapioca, o que, durante a cozedura absorverá o molho.

Com os legumes húmidos ou congelados (alho francês, espinafres, brócolos ou tomates) pode polvilhar uma colher de sopa de Maisena.

Peixes

No acto da compra, o cheiro do peixe deve ser agradável, com um cheiro normal de maresia.

O corpo deve estar firme e resistente, com a escama a aderir fortemente à pele, o olho vivo e as brânquias brilhantes e húmidas.

Vitela (CARNES EM GERAL)

Tire imperativamente a carne do frigorífico bastante tempo antes da cozedura: o choque frio-quente endurece a carne, assim obterá uma vitela assada tostada por fora, mal passada por dentro e succulenta. Não tempere com sal antes de assar: o sal absorve o sangue e seca a carne. Vire a carne com o auxílio de espátulas:

Se picar a carne, o sangue sai para fora. Deixe sempre repousar a carne 5 a 10 minutos após a cozedura: embrulhe-a em papel de alumínio e coloque-a na entrada do forno quente: assim, o sangue atraído para o exterior durante a cozedura vai refluir e irrigar o assado.

Utilize assadeiras em barro: o vidro favorece as projecções de gorduras. E não asse dentro da pingadeira esmaltada.

Algumas receitas

Pizza

Base: 1 massa para pizza

*com legumes: 6 colheres de sopa de molho de tomate + 100 g de courgettes 6 colheres de sopa de molho de tomate + 100 g de courgettes cortadas aos cubos + 50 g de pimentos cortados aos cubos + 50 g de beringelas às rodelas + 2 tomates pequenos às rodelas + 50 g de queijo gruyère ralado + orégãos + sal + pimenta.

*com queijo roquefort, toucinho fumado: 6 colheres de sopa de molho de tomate + 100 g de toucinho + 100 g de queijo roquefort aos cubos + 50 g de nozes + 60 g de queijo gruyère ralado.

*com salsichas, requeijão: 200 g de requeijão escorrido espalhado sobre a massa + 4 salsichas às rodelas + 150 g de fiambre às tiras + 5 azeitonas + 50 g de queijo gruyère ralado + orégãos + sal + pimenta.

PT

Tartes / Quiches: Forma em alumínio anti-aderente de 30 cm de diâmetro.

Tarte folhada com maçã e praliné:

1 massa folhada estendida numa folha de papel vegetal, picada com um garfo.

200 ml de natas levadas a ebulição com um pau de baunilha.

2 ovos batidos com 30 g de açúcar, junte as natas arrefecidas.

2 maçãs cortadas aos cubos e passadas pelo praliné (miolo de avelãs torradas e açúcar)

Coloque creme + maçãs. Enforne.

Quiches: Base: 1 forma em alumínio com um diâmetro de 27 a 30 cm

1 massa quebrada pronta a usar

3 ovos batidos + 50 cl de natas

sal, pimenta, noz de moscada.

Recheios variados: 200 g de toucinho pré-cozido em cubos,
ou - 1 kg endívias cozidas + 200 g de queijo gouda ralado
ou - 200 g de brócolos + 100 g de toucinho em cubos
+ 50 g de queijo azul
ou - 200 g de salmão + 100 g de espinafres cozidos e escorridos

Algumas receitas

Peixes

Dourada com sidra bruto: 1 dourada de 1,5 kg.
500 g de cogumelos brancos.
2 maçãs ácidas.
2 chalotas.
2 colheres de natas frescas.
100 g de manteiga.
1/2 litro de sidra. Sal, pimenta.

Amanhe e escame o peixe. Coloque-o num tabuleiro untado com manteiga por cima das chalotas picadas e dos cogumelos laminados. Adicione sidra, sal e pimenta e uns pedacinhos de manteiga. Enfome. Cozinhe na manteiga as maçãs não descascadas cortadas aos gomos.

No fim da cozedura, coloque o peixe num tabuleiro quente, filtre o molho e adicione as natas.

Acrescente as natas ao molho, sirva com as maçãs e os cogumelos.

Frango

Coloque no interior um ramo de estragão ou pincele-o com uma mistura feita de 6 dentes de alho esmagados, uma pitada de sal grosso e uns grãos de pimenta.

Vitela assada Molhos para acompanhar.

Molho de vinho SAUTERNES (vinho branco doce) com SALSA e QUEIJO ROQUEFORT:

Refogue 2 colheres de sopa de chalotas picadas em manteiga.
Adicione 10 cl de vinho Sauternes, deixe evaporar.
Adicione 100 g de queijo Roquefort, deixe derreter lentamente.
Junte 20 cl de natas, sal, pimenta. Leve a ebulição.

Molho de CONHAQUE com PIMENTA ROSA:

Refogue 2 colheres de sopa de chalotas picadas.
Adicione 15 cl de vinho tinto, deixe evaporar.
Acrescente 1 gema de ovo, 1 colher de Ketchup, 200 g de manteiga. Sal, pimenta.
Sem deixar de mexer, junte 3 colheres de Conhaque e 1 colher de café de grãos de pimenta rosa triturados.

Molho de FRUTA com PÊRA e AGRIÃO:

Coza 1 pêra, coberta com vinho branco. Escorra, triture.
Escalde 1/2 molho de agrião, escorra-os e pique-os finos.
Estufe 1 colher de chalotas picadas com manteiga.
Acrescente o vinho branco da cozedura. Deixe evaporar.
Adicione a pêra, os agriões e 20 cl de natas.
Temperar com sal e pimenta, deixe ferver ligeiramente.

FR

Sommaire

Edito	P.85
Comment se présente votre four ?	
D escriptif de l'appareil	P.86
A ccessoires	P.87
Conseils de sécurité	P.88
Comment installer votre four ?	
R accordement électrique	P.89-90
D imensions utiles pour encastrer votre four	P.91
Comment utiliser votre four ?	
L e détail de votre programmateur	P.92
C omment mettre à l'heure l'horloge du four ?	P.93
C omment faire une cuisson immédiate ?	P.94
C omment faire une cuisson programmée ?	P.95
C omment faire une cuisson différée ? (heure de fin choisie)	P.96
C omment faire une cuisson Economique ?	P.97
C omment utiliser la fonction "Grill+" ?	P.98
C omment utiliser la minuterie ?	P.99
C omment régler la luminosité de l'afficheur ?	P.99
M odes de cuisson du four	P.100-101
Comment nettoyer la cavité de votre four ?	
Q u'est-ce une pyrolyse ?	P.102
D ans quel cas faut-il effectuer une pyrolyse ?	P.102
C omment faire une pyrolyse immédiate ?	P.103
C omment faire une pyrolyse différée ?	P.104
Comment changer l'ampoule ?	P.104
Que faire en cas d'anomalies de fonctionnement ?	P.105

Tout au long de la notice,



vous signale les consignes de sécurité,



vous signale les conseils et les astuces

Edito

P.85

Chère Cliente, Cher Client,

P.86

*Vous venez d'acquérir un **four FAGOR** et nous vous en remercions.*

P.87

P.88

Nos équipes de recherche ont conçu pour vous une nouvelle génération d'appareils pour cuisiner chaque jour avec plaisir.

P.89-90

P.91

*Avec des lignes pures et une esthétique moderne, votre nouveau **four FAGOR** s'intègre harmonieusement dans votre cuisine et allie parfaitement facilité d'utilisation et performances de cuisson.*

P.92

P.93

P.94

P.95

P.96

P.97

P.98

P.99

P.99

P.100-101

*Vous trouverez également dans la gamme des produits FAGOR, un vaste choix de tables de cuisson, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle et de réfrigérateurs, que vous pourrez coordonner à votre nouveau **four FAGOR**.*

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire au mieux vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).

P.102

P.102

P.103

P.104

A la pointe de l'innovation, FAGOR contribue ainsi à l'amélioration de la qualité de la vie quotidienne en vous apportant des produits toujours plus performants, simples d'utilisation, respectueux de l'environnement, esthétiques et fiables.

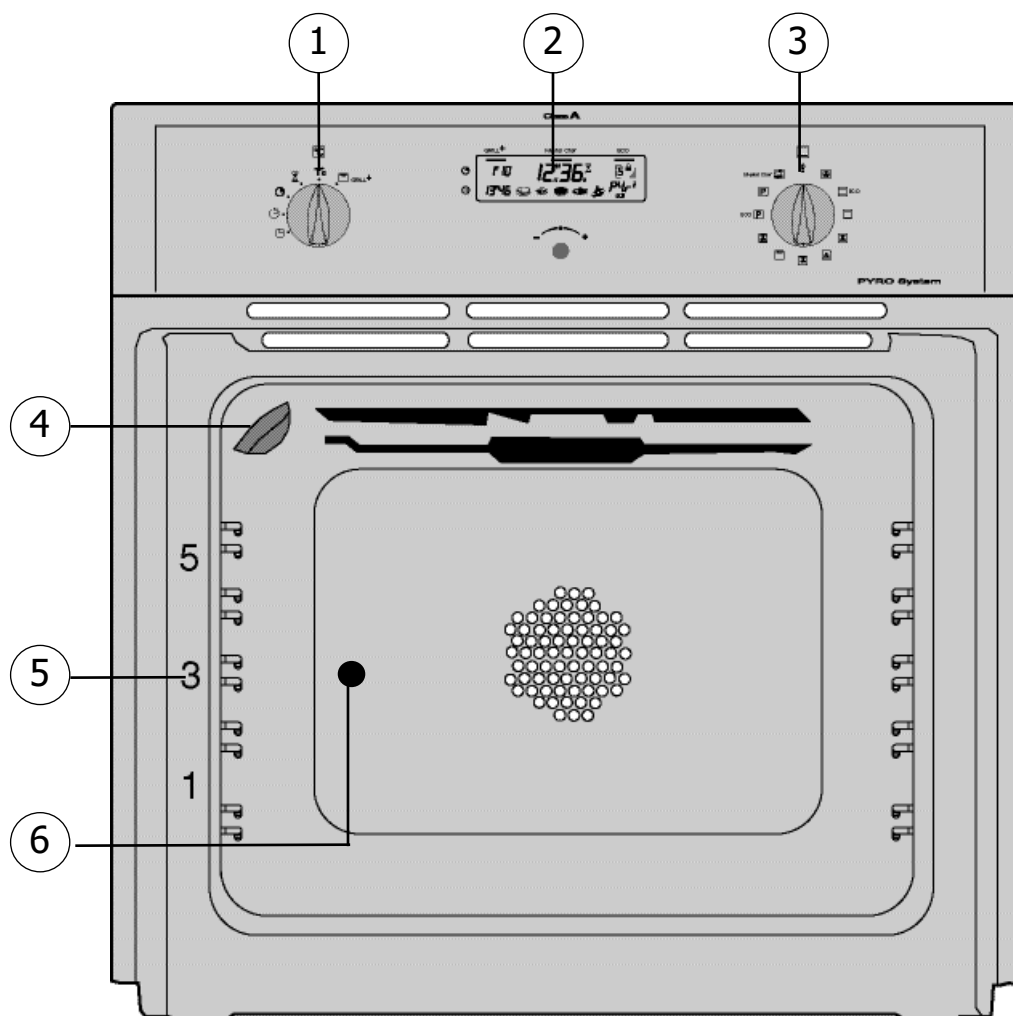
P.104

nt ? P.105

La Marque FAGOR

FR

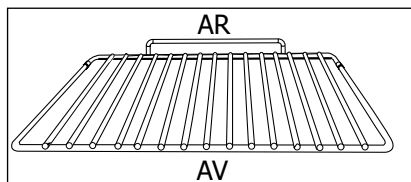
Comment se présente votre four ?



DESCRIPTIF APPAREIL

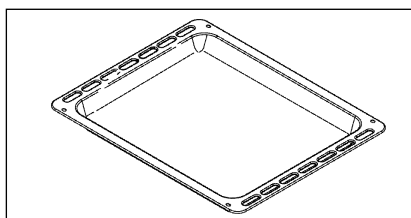
- | | |
|--------------------------|---|
| 1 Sélecteur de programme | 5 Indicateur de gradin |
| 2 Programmateur | 6 Trou pour tourne broche |
| 3 Sélecteur de fonctions | 7 Contact de détection d'ouverture de porte |
| 4 Lampe | |

Accessoires



Grille sécurité anti basculement

La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner. Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).

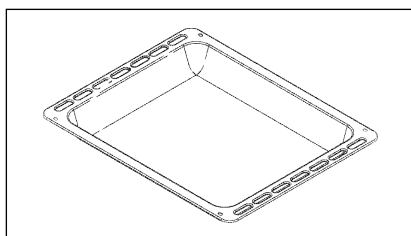


Plat multi usages (plat à gâteaux ou lèche-frite)

FR

Il sert de plat à gâteaux et dispose d'un rebord incliné. Il s'utilise pour la cuisson de pâtisseries telles que choux à la crème, meringues, madeleines, pâtes feuilletées...

Inséré dans les gradins sous la grille, il recueille les jus et les graisses des grillades. Il peut aussi être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie. Evitez de poser directement dans ce plat des rôtis ou des viandes car vous aurez automatiquement d'importantes projections sur les parois du four.

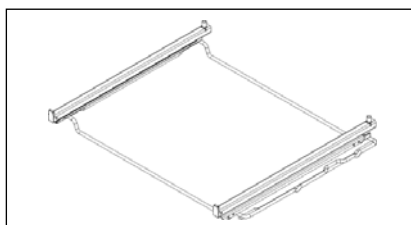


Plat creux

Il sert à recueillir le jus et les graisses de cuisson réalisées en gril fort ou gril pulsé.

Il peut être utilisé comme plat de cuisson en appropriant la taille du morceau à cuire (ex: une volaille avec les légumes autour, à température modérée).

Ne jamais poser ce plat directement sur la sole, sauf en position GRIL.



Support de plat sortant

Grâce à ce système, vous pouvez extraire entièrement votre plat émaillé et accéder très facilement à vos mets en cours de cuisson.

Conseils de sécurité

Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre four. Ce four a été conçu pour être utilisé par des particuliers dans leur lieu d'habitation. Il est destiné exclusivement à la cuisson des denrées alimentaires. Ce four ne contient aucun composant à base d'amiante.

PREMIERE UTILISATION :

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffer le à vide, porte fermée, pendant 15 minutes environ sur la position maxi afin de "roder" l'appareil. La laine minérale qui entoure la cavité du four peut dégager, au début, une odeur particulière due à sa composition. De même, vous constaterez peut-être un dégagement de fumée. Tout ceci est normal.

UTILISATIONS SUIVANTES :

- Assurez vous que votre porte de four est bien fermée afin que le joint d'étanchéité remplisse correctement sa fonction.

- Ne laissez personne s'appuyer ou s'asseoir sur la porte du four ouverte.

- **Lors de l'utilisation du gril porte entreouverte, les parties accessibles ou les surfaces peuvent devenir chaudes. Eloignez les jeunes enfants.**

- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

- Après une cuisson, ne prenez pas à main nue la casserolierie (grille, tourne broche, léchefrite, berceau de tournebroche...), utilisez une manique ou un tissu isolant.

- Ne garnissez pas votre four de feuilles en aluminium. Sinon, il en résulterait une accumulation de chaleur qui influencerait désavantageusement le résultat de la cuisson et du rôtissage et endommagerait l'émail.

- Avant de procéder au nettoyage pyrolyse de votre four, retirez tous les éléments de casserolierie et enlevez les débordements importants.

- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou à haute pression.

- Pendant une pyrolyse, les surfaces accessibles deviennent plus chaudes qu'en usage normal.

Eloigner les jeunes enfants.

- **Pour toute intervention de nettoyage dans la cavité du four, le four doit être arrêté.**

- **Pour votre sécurité votre four est équipé d'un ARRÊT AUTOMATIQUE**

si par mégarde vous oubliez d'éteindre votre four. Après 10 heures de fonctionnement, la fonction **AS** (Automatique Stop) s'active et votre four s'arrête de chauffer. **AS** s'affiche à la place de l'heure et une série de 2 bips successifs est émise pendant un certain temps.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT :

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.



Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques.

Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

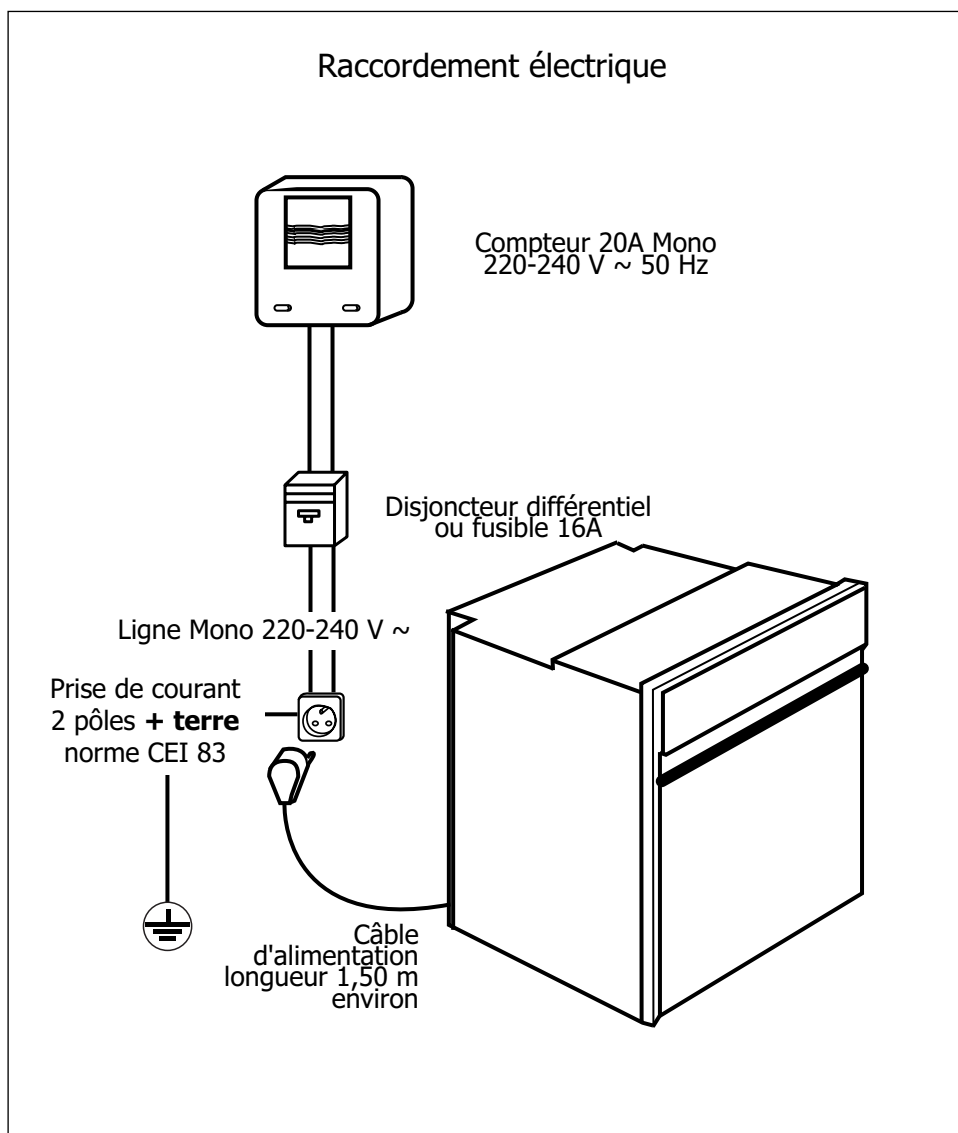
ATTENTION :


Avant de commencer la pyrolyse, veillez à enlever tous les accessoires du four non-aptés pour pyrolyse, tels que **chariots télescopiques et grilles chromées**, ainsi que tous les récipients de l'intérieur du four. Le plateau standard et le plateau profond sont revêtus d'émail pyrolytique et sont donc aptes. Vous pouvez, par conséquent, les laisser dans le four durant la pyrolyse.



Remettez impérativement le sélecteur de fonction sur 0 pour réutiliser votre four.




Comment installer votre four ?




 **Avant d'effectuer le branchement, s'assurer que les fils de votre installation électrique sont d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil (section au minimum égale à celle du câble d'alimentation).
Le fusible de votre installation doit être de 16 Ampères.**

C o m m e n t i n s t a l l e r

Le raccordement électrique est à réaliser avant la mise en place de l'appareil dans le meuble.

- Le four doit être branché avec un câble d'alimentation (normalisé) à 3 conducteurs de 1,5 mm² (1 ph +1 N + terre ) qui doivent être raccordés sur réseau 220-240 V ~ monophasé par l'intermédiaire d'une prise de courant 1 ph +1 N + terre  normalisée CEI 83 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm. Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne  de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation.
- Dans le cas d'un branchement avec prise de courant, celle-ci doit rester accessible après l'installation de l'appareil.
- Le neutre du four (fil bleu) doit être raccordé au neutre du réseau.

Mise en place et/ou changement du câble d'alimentation

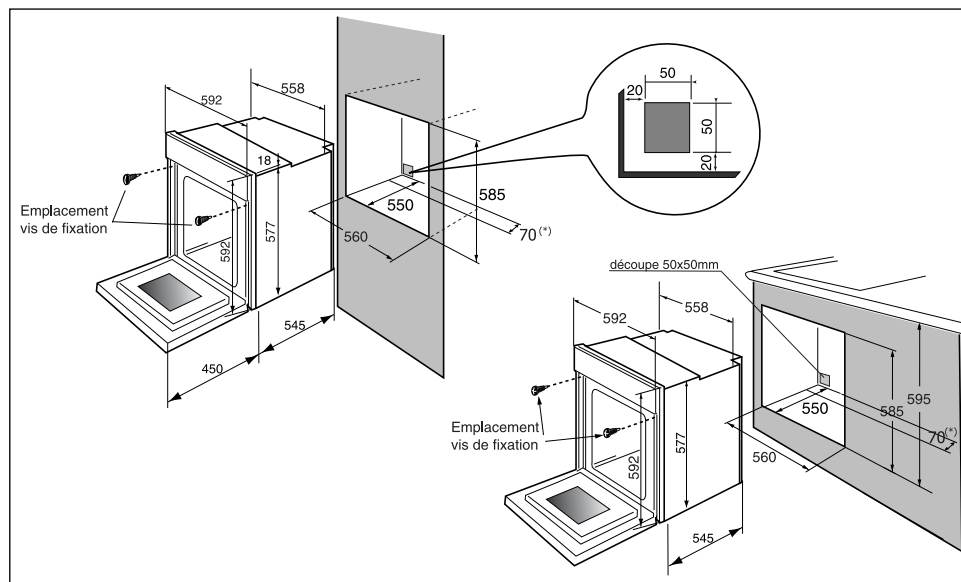
- Le câble d'alimentation (H05 RR-F, H05 RN-F ou H05 VV-F) doit avoir une longueur suffisante pour être raccordé au four à encastrer posé au sol devant le meuble.
Pour cela l'appareil doit être déconnecté du réseau :
- Ouvrez la trappe située en bas à droite du capot arrière en dévissant les 2 vis, puis faites pivoter la trappe.
- Dénudez chaque fil du nouveau câble d'alimentation sur 12mm.
- Torsadez soigneusement les brins.
- Desserrez les vis du bornier et retirez le cordon d'alimentation à changer.
- Introduire le câble d'alimentation par le côté du capot dans le serre-câble situé à droite du bornier.
- Raccordez les fils du câble conformément au(x) repère(s) écrit(s) sur le bornier.
- Tous les brins des fils d'alimentation doivent être emprisonnés sous les vis.
- Le fil de la phase sur la borne L.
- Le fil de terre couleur vert-jaune doit être relié à la borne .
- Le fil du neutre (bleu) sur la borne N.
- Vissez à fond les vis du bornier et vérifiez le branchement en tirant sur chaque fil.
- Fixez le câble au moyen du serre-câble situé à droite du bornier.
- Refermez la trappe à l'aide des 2 vis.



Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une mise à la terre inexistante, défectueuse ou incorrecte.

t a l l e r v o t r e f o u r ?

Dimensions utiles pour encastrer votre four



FR

Le four peut indifféremment être installé sous un plan de travail ou dans un meuble en colonne (ouvert* ou fermé) ayant les dimensions d'encastrement adaptées (voir schéma ci-contre).

Votre four possède une circulation d'air optimisée qui permet d'obtenir des résultats de cuisson et de nettoyage remarquables en respectant les éléments suivants :

- Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance mini de 5 mm avec le meuble voisin.
- La matière du meuble d'encastrement doit résister à la chaleur (ou être revêtu d'une telle matière).
- Pour plus de stabilité, fixez le four dans le meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet sur les montants latéraux (cf schéma).

Pour ce faire :

- 1) Retirez les cache vis en caoutchouc pour accéder aux trous de fixation.
- 2) Effectuez un trou de \varnothing 3 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois.
- 3) Fixez le four avec les 2 vis.
- 4) Remettez les cache vis en caoutchouc (ceux-ci servent également à amortir la fermeture de la porte du four).

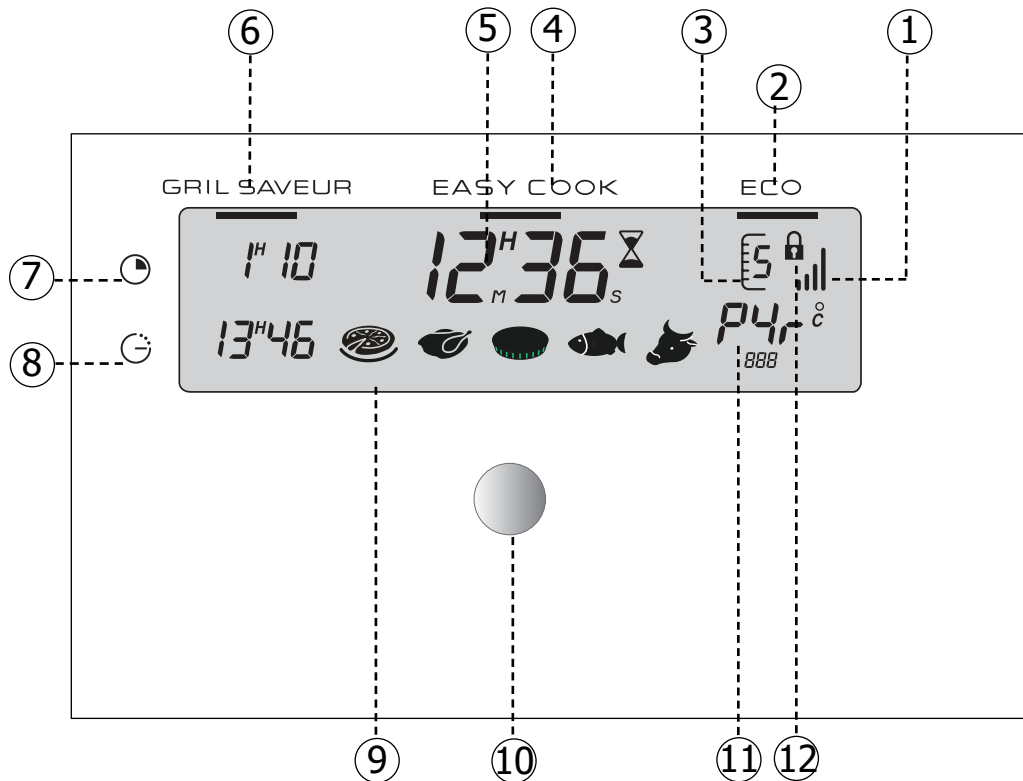
(*) si le meuble est ouvert, son ouverture doit être de 70 mm (maxi).



Pour être assuré d'avoir une installation conforme, n'hésitez pas à faire appel à un spécialiste électroménager.

Comment se présente votre four ?

1. Le détail de votre programmateur



- | | |
|--|---|
| ① Indicateur de montée en température | ⑦ Durée de cuisson |
| ② Indicateur de la fonction ECO | ⑧ Heure de fin de cuisson |
| ③ Numéro du gradin sur lequel il est recommandé d'enfourner son plat | ⑨ Indicateur des plats EASYCOOK disponibles |
| ④ Indicateur de la fonction EASY COOK | ⑩ Bouton de réglage |
| ⑤ Affichage des temps (heure/minutes) | ⑪ Température du four /indicateur pyrolyse |
| ⑥ Indicateur GRILL ⁺ | ⑫ Indicateur de porte verrouillée |

2. Comment mettre à l'heure l'horloge du four ?

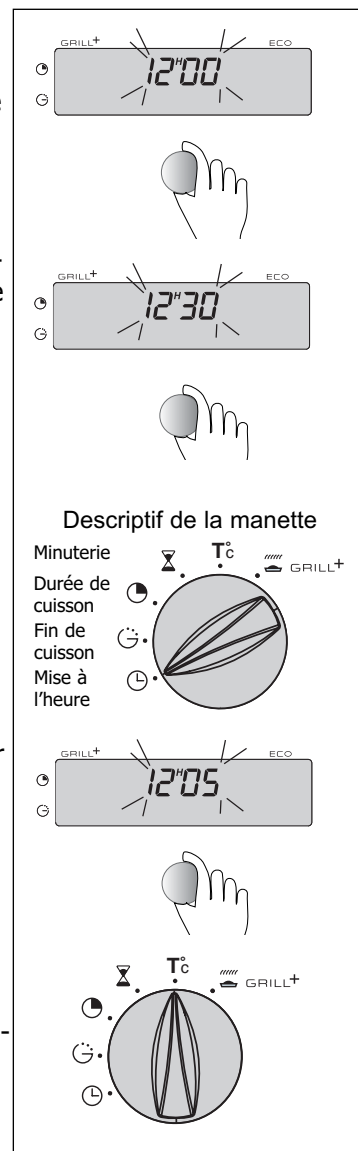
a) **A** la mise sous tension

- Réglez l'heure en tournant le bouton. (La vitesse de rotation du bouton fait varier la vitesse de réglage de l'heure).
- L'enregistrement de l'heure ajustée est automatique au bout de quelques secondes -> l'affichage de l'heure ne clignote plus.

Exemple: 12h30.

b) **R**emise à l'heure de l'horloge

- Positionnez le sélecteur de programme sur la position "Mise à l'heure"
- L'affichage de l'heure clignote pour vous indiquer que le réglage est alors possible.
- Pour le réglage, tournez le bouton de façon à augmenter ou diminuer l'heure affichée.
- Après avoir réglé l'heure de votre choix, positionnez le sélecteur sur la position "T°C" (réglage de température) -> l'affichage de l'heure ne clignote plus.



FR

S'il n'y a pas de validation, l'enregistrement est automatique au bout de quelques secondes.

Comment utiliser votre four


3. Comment faire une cuisson immédiate ?

Le programmateur ne doit afficher que l'heure; celle-ci ne doit pas clignoter.

- Choisissez le mode de cuisson :
Tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix.

Exemple : position "  ".

- Placez votre plat dans le four selon la préconisation indiquée dans l'afficheur.

Exemple : position "  " -> gradins 1 ou 2 conseillés.

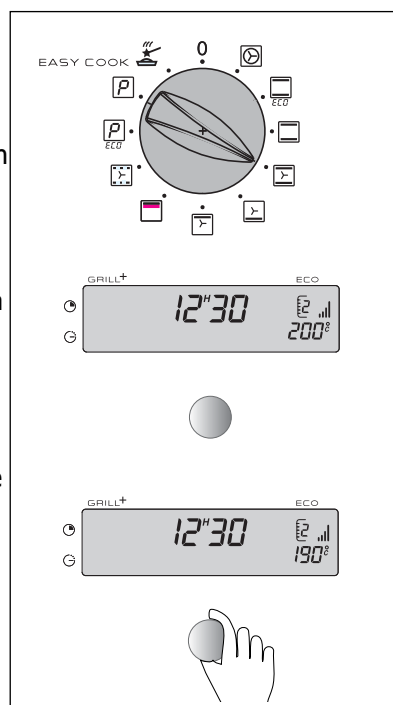
- Votre four vous propose la température optimale pour le mode de cuisson choisi : 200°C.

Il vous est cependant possible d'ajuster celle-ci en utilisant le bouton situé sous l'afficheur.

Exemple : position "  " ajustée à 190°C.



- Après ces actions le four chauffe :
L'indicateur de montée en température s'anime et signale la progression de la température à l'intérieur du four.
3 bips vous indiqueront que la température de consigne est atteinte.



Après un cycle de cuisson, le ventilateur du four continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de garantir un bon refroidissement des éléments.

Comment utiliser votre four

4. Comment programmer une cuisson ?

a) Faire une cuisson avec une durée définie?

- Réglez le mode de cuisson choisi et éventuellement ajustez la température.

Exemple : position "☰"
température 200°C

- Positionnez le sélecteur de programme sur la position "🕒"

La durée de cuisson clignote à 0h00 pour indiquer que le réglage est alors possible.

- Tournez le bouton pour régler le temps de cuisson souhaité.

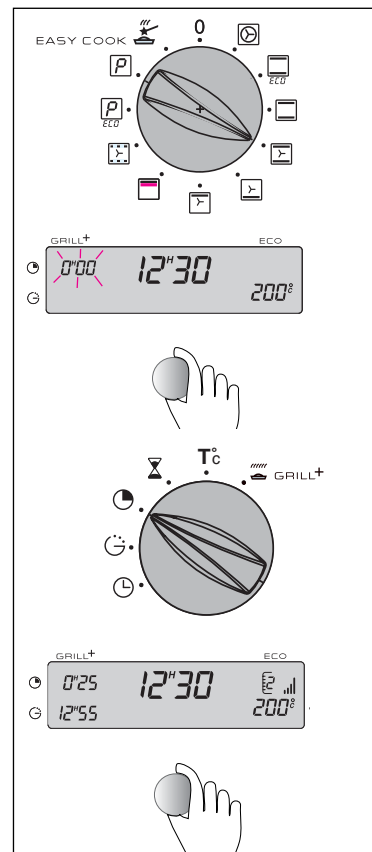
Exemple : 25 min

L'enregistrement de l'heure ajustée est automatique au bout de quelques secondes -> l'afficheur ne clignote plus.

Le décomptage de la durée se fait immédiatement après le réglage.

L'heure de fin de cuisson (heure de départ + heure de cuisson s'affiche automatiquement.

Dans cet exemple :
fin de cuisson à 12h55min



FR

Après ces actions le four chauffe :
L'indicateur de montée en température s'anime et signale la progression de la température à l'intérieur du four.
3 bips vous indiqueront que la température de consigne est atteinte.

En fin de cuisson, une série de bips sonores est émise durant quelques minutes. L'arrêt des bips se fait en positionnant le sélecteur sur le réglage sur "T°C" et en ramenant la manette sur "0".

Comment utiliser votre four

b) Différer une cuisson avec une durée définie? (heure de fin choisie)

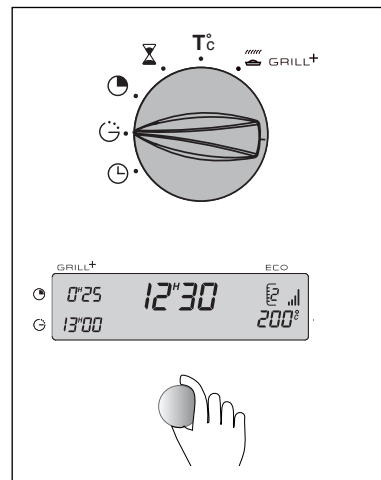
- Procédez comme en a) puis, après le réglage de la durée de cuisson,

Positionnez le sélecteur de mode sur la position "☺".

L'heure de fin de cuisson clignote pour indiquer que le réglage est alors possible.

- Ajustez l'heure de fin de cuisson souhaitée en tournant le bouton sous l'afficheur.

Exemple ci-contre : fin de cuisson souhaitée à 13h00.



Après ces actions, le départ de la chauffe est différé pour que la cuisson soit finie à 13h00. Quand votre cuisson est terminée, une série de bips est émise, remettre le sélecteur de cuisson sur "0".

Il est possible



- de modifier à tout moment la durée de cuisson.
- d'annuler à tout moment la programmation en remettant la valeur de la durée à 0.00.

Comment utiliser votre four

5. Comment faire une cuisson économique ?*

Le programmeur ne doit afficher que l'heure; celle-ci ne doit pas clignoter.

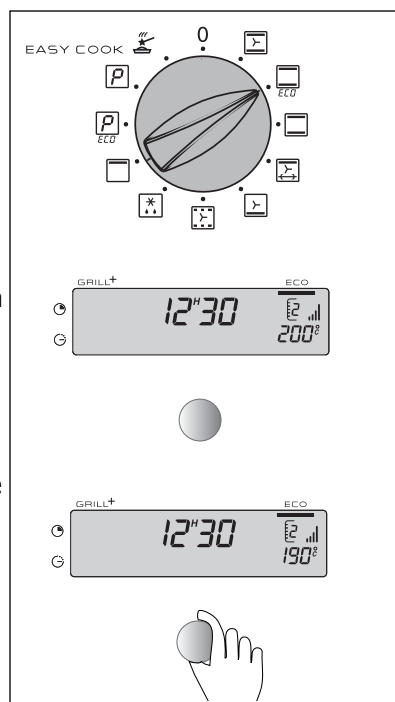
- Tournez le sélecteur de fonctions sur la position "ECO". L'indicateur "ECO" s'allume dans l'afficheur.

- Placez votre plat dans le four selon la préconisation indiquée dans l'afficheur.

Exemple : position "ECO" -> gradins 1 ou 2 conseillés.

- Votre four vous propose la température optimale pour le mode de cuisson choisi 200°C. Il vous est cependant possible d'ajuster celle-ci en utilisant le bouton situé sous l'afficheur.

Exemple : position "ECO" ajustée à 190°C.



FR

- Après ces actions le four chauffe : L'indicateur de montée en température s'anime et signale la progression de la température à l'intérieur du four. 3 bips vous indiqueront que la température de réglage est atteinte.

Pour optimiser la cuisson ECO, ne pas faire de préchauffage et ne pas ouvrir la porte.

***Cette position permet de faire un gain d'énergie jusqu'à 20% tout en conservant les résultats de cuisson identiques. La position ECO est utilisée pour l'étiquetage énergétique.**



Après un cycle de cuisson, le ventilateur du four continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de garantir un bon refroidissement des éléments.

Comment utiliser votre four

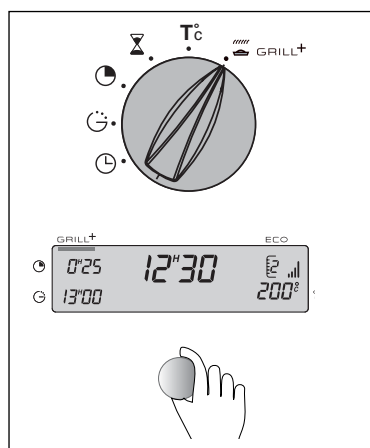
6. Comment utiliser la fonction Grill+ ?

Cette fonction vous permet d'associer à la séquence de cuisson choisie une fonction "Dorage" du plat en fin de cuisson, celle-ci s'effectuant par la mise en service du grill pendant les 5 dernières minutes de la séquence.

Elle n'est active que sur les fonctions de cuisson suivantes : .

Cette fonction peut être programmée en début de cuisson **en ajoutant 5 minutes au temps de cuisson ou simplement en fin de cuisson en positionnant le sélecteur de fonction sur "GRILL+"**.

- Réglez le mode de cuisson choisi et éventuellement ajustez la température
- Positionnez le sélecteur de programme sur la position "GRILL+", la durée de cuisson clignote à 0h05 (cette valeur de durée correspond au temps minimum nécessaire pour activer la fonction "GRILL+" dans la séquence de cuisson choisie).
- Tournez le bouton de réglage pour ajuster la durée de cuisson totale. L'enregistrement de la durée est automatique au bout de quelques secondes, l'afficheur ne clignote plus.
- Après ces 3 actions, le four chauffe et une barre horizontale dans l'afficheur, sous le texte "GRILL+" s'illumine, vous indiquant que la fonction est en service. Cinq minutes avant la fin de cuisson, l'indicateur "GRILL+" clignote.



Ne posez pas les plats trop prêts du grilloir pour éviter un dorage trop rapide. Respectez 1^{er} ou 2^{em} gradin (en partant du bas).

Exemples de plats :


- Gratins de pâtes, de chou-fleurs, d'endives, de coquilles de poisson, de crumble..

Exemples de programmation :

Gratinée à l'oignon :

- Sélectionnez la séquence de cuisson
- Sélectionnez la température : 180°C
- Sélectionnez le programme : "GRILL+"
- Sélectionnez le temps : 25 minutes.

Le bouillon va chauffer pendant 20 min et le gratinage se fera pendant les 5 min restantes.

 **Il est possible de mettre en service ou de supprimer cette fonction à tout moment de la cuisson en agissant sur la manette de réglage.**
Il est également possible d'activer cette fonction dans une cuisson différée.

Comment utiliser votre four

7. Comment utiliser la minuterie ?

Votre four est équipé d'un minuteur électronique **indépendant du fonctionnement du four permettant de décompter un temps.**

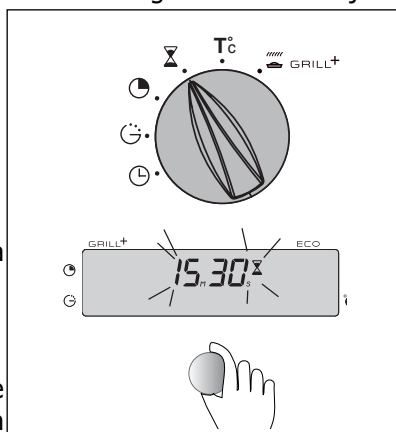
Cette fonction peut être utilisée même pendant le fonctionnement du four. Dans ce cas, l'affichage de la minuterie est prioritaire sur l'affichage de l'heure du jour.

- Placez le sélecteur de programmation du temps sur la position "⌚" -> l'afficheur clignote et un petit sablier s'allume.

- Tournez le bouton de réglage jusqu'à obtenir la durée voulue (maxi 59 minutes 59 secondes)
exemple 15minutes 30 secondes

L'afficheur s'arrête de clignoter au bout de quelques secondes et la minuterie se met en marche et décompte le temps de secondes en secondes.

Une fois la durée écoulée, la minuterie émet des bips sonores pour vous avertir.



FR

 **Il est possible de modifier ou d'annuler à n'importe quel moment la programmation du minuteur**

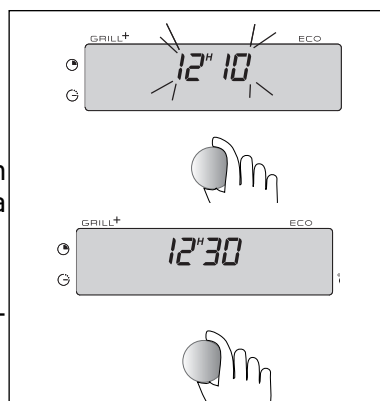
8. Comment régler la luminosité de l'afficheur ?

Vous pouvez faire varier la luminosité de votre afficheur, pour cela :

- Réglez l'heure de votre programmateur à 12h10

- Maintenez l'appui sur le bouton tout en effectuant une rotation afin d'obtenir la luminosité choisie.

Après avoir réglé la luminosité de votre choix, remettez votre programmateur à l'heure du jour.



Modes de cuisson du four

Symbole Nom de la fonction Description de la fonction



Chaleur tournante

La cuisson s'effectue par la résistance placée au fond du four et par l'hélice de brassage d'air.

- ▶ Préchauffage inutile sauf pour des cuissons exigeant des temps très courts (sablés sur plusieurs niveaux).

*



Traditionnel ECO

La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.

- ▶ Cette position permet de faire un gain d'énergie d'environ 20% tout en conservant les qualités de cuisson. La position ECO est utilisée pour l'étiquetage énergétique.



Traditionnel

La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.

- ▶ Nécessite un préchauffage avant d'enfourner le plat.

*



Traditionnel pulsé

La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage d'air.

- ▶ Montée rapide en température. Certains plats peuvent être enfournés four froid.



Sole pulsée

La cuisson s'effectue par l'élément inférieur associé à un léger dosage du gril et à l'hélice de brassage d'air.

- ▶ Cuisson par le dessous avec léger dosage dessus.
- ▶ Placez la grille sur le gradin bas.



Gril pulsé

La cuisson s'effectue, alternativement, par l'élément supérieur et par l'hélice de brassage d'air.

- ▶ Préchauffage inutile
- ▶ Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces.
- ▶ Possibilité d'y rôtir une grosse pièce de viande posée sur la grille et insérer le plat multi usage au 1er gradin pour y recueillir le jus de cuisson.



Gril variable

La cuisson s'effectue par l'élément supérieur sans brassage d'air.

- ▶ Effectuez un préchauffage de 5 min.
- ▶ Glissez le plat multi usages sur le gradin du bas.



Maintien au chaud

Dosage des éléments supérieur et inférieur associés au brassage d'air.

- ▶ Maintien au chaud.

* Séquences(s) utilisée(s) pour l'annonce écrite sur l'étiquette énergétique conformément à la norme eu

Modes de cuisson du four

Recommandations

Préco T°

- | | mini T° | préco. | maxi |
|--|---------|--------|------|
| ▶ Recommandé pour garder le moelleux des viandes, pour les légumes, poissons et pour les cuissons multiples jusqu'à 3 niveaux. | 35 | 180 | 235 |

- | | mini T° | préco. | maxi |
|--|---------|--------|------|
| ▶ Vous réaliserez une économie d'énergie tout au long de la cuisson mais le temps peut être plus long. | 35 | 200 | 275 |

FR

- | | mini T° | préco. | maxi |
|--|---------|--------|------|
| ▶ Recommandé pour les cuissons lentes et délicates : gibiers moelleux...
Pour saisir les rôtis de viande rouge
Pour mijoter en cocotte fermée les plats préalablement démarrés sur table de cuisson (coq au vin, civet...) | 35 | 225 | 275 |

- | | mini T° | préco. | maxi |
|---|---------|--------|------|
| ▶ Recommandé pour les Viandes, Poissons, Légumes, posés dans un plat en terre de préférence | 35 | 200 | 275 |

- | | mini T° | préco. | maxi |
|--|---------|--------|------|
| ▶ Recommandé pour les plats humides (quiches, tartes aux fruits juteux.. La pâte sera bien cuite dessous.
Recommandé pour les préparations qui lèvent (cake, brioche, kouglof...) et pour les soufflés qui ne seront pas bloqués par une croûte dessus. | 35 | 205 | 275 |

- | | mini T° | préco. | maxi |
|--|---------|--------|------|
| ▶ Recommandé pour faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof... en ne dépassant pas 40°C (chauffe-assiettes, décongélation).
Recommandé pour toutes les volailles ou rôtis .
Pour saisir et cuire à coeur gigot , côtes de boeuf.
Pour garder leur fondant aux pavés de poissons . | 180 | 200 | 230 |

- | | mini T° | préco. | maxi |
|--|---------|--------|------|
| ▶ La puissance est réglable de 30 à 100% (positions de 1 à 4 dans l'afficheur). Pour une bonne efficacité, nous vous recommandons d'utiliser les puissances supérieures. | 180 | 275 | 275 |

- | | mini T° | préco. | maxi |
|--|---------|--------|------|
| ▶ Recommandé pour faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof... en ne dépassant pas 40°C (chauffe-assiettes- décongélation). | 35 | 80 | 100 |

ergétique conformément à la norme européenne EN 50304 et selon la directive Européenne 2002/40/CE.

Comment nettoyer la cavité

1. Qu'est-ce qu'une pyrolyse ?

-Votre four se nettoie par élimination à haute température des salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements. Les fumées et odeurs dégagées sont détruites par le passage dans un catalyseur.

- La pyrolyse n'est toutefois pas nécessaire après chaque cuisson, mais seulement si le degré de salissure le justifie.

-.Afin de s'adapter à chaque situation, ce four dispose de 2 cycles de nettoyage pyrolyse.

- Un cycle économique (PYRO ECO) d'une durée d'1h30 (compte tenu du temps de refroidissement du four, celui-ci sera verrouillé pendant 2h00), ce cycle consomme près de 25% de moins que le cycle pyro standard. Actionné régulièrement (toutes les 2 ou 3 cuissons de viandes), ce cycle permet de garder un four propre en toutes circonstances.

- Un cycle standard (PYRO) d'une durée de 2h (compte tenu du temps de refroidissement du four, celui-ci sera verrouillé pendant 2h30), assurera un nettoyage efficace d'un four très sale.

- Par mesure de sécurité, la porte se bloque dès que la température à l'intérieur du four dépasse les températures de cuisson. Il est impossible alors d'ouvrir la porte même en positionnant la manette «sélecteur de fonctions» sur **0**.

2. Dans quel cas faut il effectuer une pyrolyse ?

Votre four fume lors d'un préchauffage ou fume énormément lors d'une cuisson. Votre four dégage une odeur à froid désagréable suite à différentes cuissons (mouton, poisson, grillades...).

CUISSONS PEU SALISSANTES	Biscuits, légumes, pâtisseries quiches, soufflés	Cuissons sans éclaboussures une pyrolyse n'est pas justifiée
CUISSONS SALISSANTES	viandes, poissons, (dans un plat) légumes farcis	la pyrolyse peut se justifier toutes les 3 cuissons
CUISSONS TRES SALISSANTES	grosses pièces de viandes à la broche	la pyrolyse peut se faire après 1 cuisson de ce type si les projections sont importantes



Il ne faut pas attendre que le four soit chargé de graisses pour effectuer ce nettoyage.

er la cavité de votre four

3. Comment faire une pyrolyse immédiate ?


Retirez la casserolierie du four et enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire.

- Vérifiez que le programmateur affiche l'heure du jour et que celle-ci ne clignote pas.
- Positionnez la manette "sélecteur de fonctions" sur la position "PYRO" ou "PYRO ECO".

La durée de la pyrolyse est de 2h en "PYRO ECO" ou 2h30 en "PYRO". Ce temps prend en compte la durée de refroidissement jusqu'au déverrouillage de la porte.

L'afficheur vous indique l'heure à laquelle votre four sera à nouveau disponible.

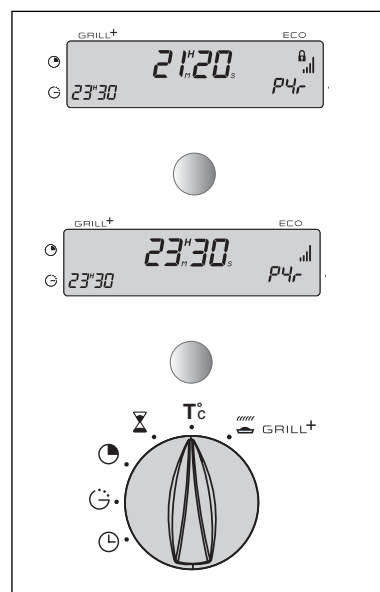
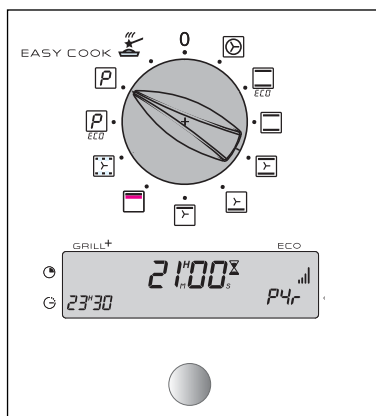
Le **P4r** vous indique que vous êtes en cycle de pyrolyse (ou pyro éco).

Au cours du cycle de pyrolyse, un cadenas  apparaît dans l'afficheur, et vous indique que la porte est verrouillée.

En fin de cycle de pyrolyse, l'afficheur indique.....>

Quand le cadenas  n'apparaît plus dans l'afficheur, il est possible d'ouvrir la porte.

- Ramenez le sélecteur de fonctions sur la position 0.
- Lorsque le four est froid, utilisez un chiffon humide pour enlever la cendre blanche. Le four est propre et à nouveau utilisable pour effectuer une cuisson de votre choix.



4. Comment différer une pyrolyse ?

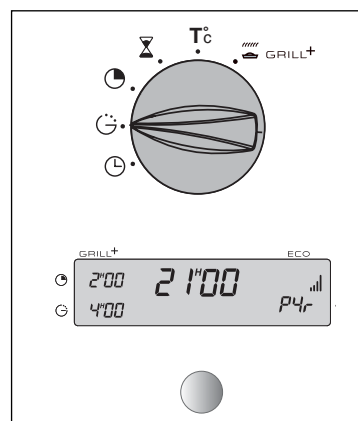
Suivre les instructions décrites dans le paragraphe "faire une pyrolyse immédiate", puis

- Positionnez le sélecteur de programmation du temps sur la position "☺".
La fin de cuisson clignote pour indiquer que le réglage est alors possible.

- Tournez le bouton pour régler l'heure de fin souhaitée.

Exemple : Fin de pyro à 4h.

Après ces actions, le départ de la pyrolyse est différé pour qu'elle se termine à 4h.



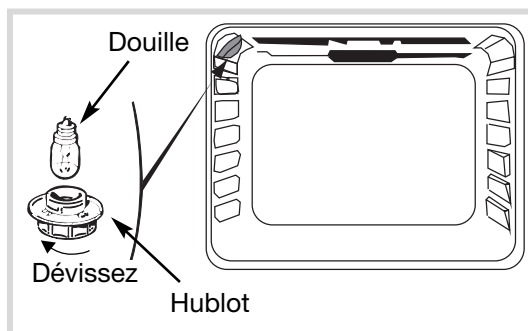
Quand votre pyrolyse est terminée, remettez le sélecteur de cuisson sur "0".

Comment changer l'ampoule ?

- L'ampoule se situe au plafond de la cavité de votre four.



Débrancher votre four avant toute intervention sur l'ampoule pour éviter tout risque de choc électrique et laisser refroidir si besoin l'appareil.



a) Tournez le hublot vers la gauche d'un quart de tour.

b) Dévissez l'ampoule dans le même sens.

Caractéristiques de l'ampoule :

- 15 W
- 220-240 V
- 300°C
- culot E 14

c) Changer l'ampoule puis remonter le hublot et rebrancher votre four



pour dévisser le hublot et la lampe, utiliser un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage.

Que faire en cas d'anomalies de fonctionnement ?

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre four, ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. Dans tous les cas, vérifiez les point suivants :

Vous constatez que...	Les causes possibles	Que faut-il faire ?
Le four ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Le four n'est pas branché. • Le fusible de votre installation est hors service. • La température sélectionnée est trop basse. • Le capteur est défectueux • Le four a subi une surchauffe, il s'est mis en sécurité. 	<ul style="list-style-type: none"> - Brancher le four. - Changer le fusible de votre installation et vérifier sa valeur (16A). - Augmenter la température sélectionnée. - Faire appel au Service Après-Vente. - Faire appel au Service Après-Vente. - Faire appel au Service Après-Vente.
L'indicateur de T°c clignote.	<ul style="list-style-type: none"> • Défaut de verrouillage de la porte. • Capteur de température défectueux . 	<ul style="list-style-type: none"> - Faire appel au Service Après-Vente. - Faire appel au Service Après-Vente.
La lampe du four ne fonctionne plus.	<ul style="list-style-type: none"> • La lampe est hors service. • Le four n'est pas branché ou le fusible est hors service. 	<ul style="list-style-type: none"> - Changer la lampe. - Brancher le four ou changer le fusible.
Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four.	<ul style="list-style-type: none"> • La ventilation fonctionne pendant 1 heure maximum après la cuisson, ou lorsque la température de votre four est supérieure à 125°C. • Si pas d'arrêt après 1 heure 	<ul style="list-style-type: none"> - Ouvrir la porte du four pour accélérer le refroidissement du four. - Faire appel au Service Après-Vente.
Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.	<ul style="list-style-type: none"> • La porte est mal fermée. • Le système de verrouillage est défectueux. • Le capteur de T° est défectueux. • Le contact de détection de «porte fermée» est défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifier la fermeture de la porte. - Faire appel au Service Après-Vente. - Faire appel au Service Après-Vente. - Faire appel au Service Après-Vente.

FR

Inhalt

Vorwort	S. 107
Präsentierung Ihres Backofens	
Beschreibung des Gerätes	S. 108
Zubehör	S. 109
Sicherheitshinweise	S. 110
Backofeninstallation	
Stromanschluss	S. 111-112
Auswechseln der Glühbirne	S. 112
Nützliche Maße für den Einbau Ihres Backofens	S. 113
Benutzung Ihres Backofens	
Ihre Programmschaltuhr im Detail	S. 114
Stellen der Uhr des Backofens	S. 115
Starten eines sofortigen Garvorgangs	S. 116
Programmierung eines Garvorgangs	S. 117
Garen mit späterem Start (einggegebenes Ende der Garzeit)	S. 118
Garen im Energiesparmodus	S. 119
Benutzung der „Grill+“-Funktion	S. 120
Benutzung des Kurzzeitweckers	S. 121
Helligkeitseinstellung der Anzeige	S. 121
Die Garfunktionen des Backofens	S. 122-123
Reinigung des Garraums Ihres Backofens	
Was ist eine Pyrolyse?	S. 124
Wann muss eine Pyrolyse durchgeführt werden?	S. 124
Starten eines sofortigen Pyrolysevorgangs	S. 125
Programmierung einer Pyrolyse mit späterem Start	S. 126
Verhalten bei Betriebsstörungen	S. 127
"Master Chef" Benutzung	S. 128-134

*In der gesamten Gebrauchsanweisung
geben Ihnen die Zeichen*



Sicherheitshinweise und,



Ratschläge und Tipps

Vorwort

Liebe Kundin, lieber Kunde,

*Sie haben soeben einen **FAGOR Backofen** erworben und wir danken Ihnen dafür.*

Unsere Forschungsteams haben für Sie eine neue Gerätegeneration entworfen, damit Kochen für Sie Tag für Tag ein Vergnügen ist.

*Ihr neuer **Backofen von FAGOR** integriert sich mit seinen klaren Linien und seinem modernen Design harmonisch in Ihre Küche und verbindet auf perfekte Weise einfache Benutzung und Kochleistung.*

*Die Produktreihe von FAGOR enthält auch eine breite Auswahl an Kochplatten, Abzugshauben, Geschirrspülern und Kühlschränken, die Sie mit Ihrem neuen **Backofen von FAGOR** abstimmen können.*

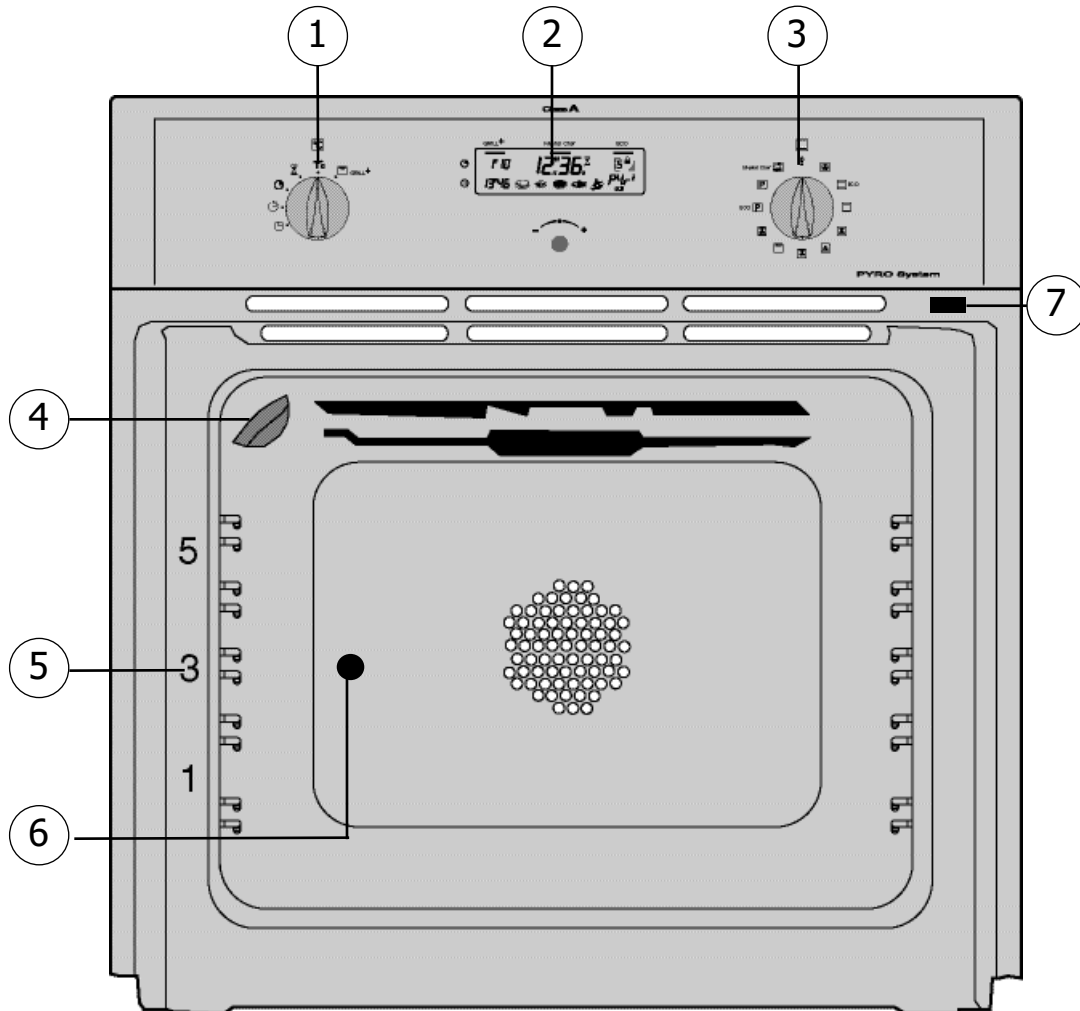
Im ständigen Bemühen, Ihre Anforderungen an unsere Produkte optimal zu erfüllen, steht unser Verbraucherservice für Fragen und Vorschläge ganz zu Ihrer Verfügung (Adresse am Ende dieser Broschüre).

Dank seiner unvergleichlichen Innovationsfreude trägt das Haus FAGOR mit immer leistungsstärkeren, einfach zu benutzenden, umweltfreundlichen, zuverlässigen und besonders ästhetischen Produkten zur Verbesserung Ihrer Lebensqualität bei.

Die Marke FAGOR

DE

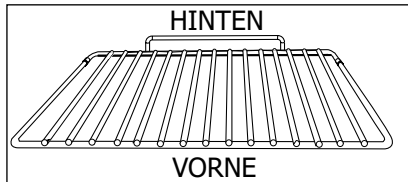
Präsentierung Ihres Backofens



BESCHREIBUNG DES GERÄTES

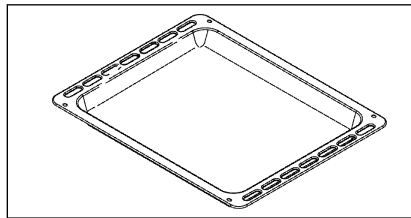
- | | |
|-------------------------|------------------------------------|
| 1 Programmwahlschalter | 5 Anzeige der Einschubebene |
| 2 Programmwähler | 6 Loch für den Drehspeiß |
| 3 Funktionswahlschalter | 7 Erfassungskontakt der Türöffnung |
| 4 Lampe | |

Zubehör



Kippsicherer **Einschubrost**

Der Einschubrost kann als Tragfläche für alle zu garende oder backende Nahrungsmittel enthaltenden Behälter und Formen benutzt werden. Er ist auch für Grillstücke zu benutzen (direkt darauf legen).



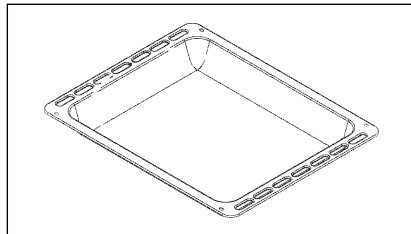
Mehrzweckblech

(Kuchenblech oder Fettpfanne)

Dient als Kuchenblech und verfügt über einen abgeschrägten Rand. Es wird für das Backen von Gebäck wie Windbeutel, Baiser, Madeleines, Blätterteiggebäck, usw. verwendet.

Unter den Rost geschoben, fängt es den Saft und das Fett von gegrilltem Fleisch auf. Halb mit Wasser gefüllt, kann es auch zum Garen im Wasserbad verwendet werden. Vermeiden Sie es, Braten oder sonstiges Fleisch direkt auf dieses Blech zu legen, denn dies hätte automatisch eine starke Verspritzung der Backofenwände zur Folge.

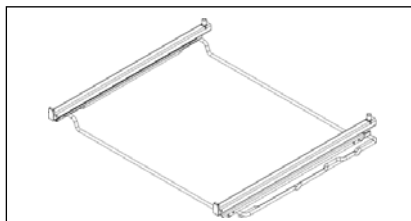
DE



Tiefes Blech

Dient zum Auffangen von Bratensaft und Fett, wenn Sie den starken Grill oder den Umluftgrill verwenden. Es kann als Gargefäß benutzt werden, wenn Sie das zu garende Stück seiner Größe anpassen (z.B.: Geflügel mit Gemüse umgeben, bei mäßiger Temperatur).

Dieses Blech nie direkt auf den Backofenboden stellen, ausgenommen in der GRILLPOSITION.



Ausziehbarer Backblechhalter

Durch dieses System kann das emaillierte Backblech ganz herausgezogen werden, damit Sie problemlos auf Ihre Gerichte während des Garens Zugriff nehmen können.

Sicherheitshinweise

Bitte nehmen Sie diese Hinweise zur Kenntnis, bevor Sie den Backofen installieren und benutzen. Dieser Backofen wurde zur Benutzung von Privatpersonen in ihrer Wohnung entworfen. Er ist ausschließlich zum Garen von Nahrungsmitteln bestimmt und enthält keine Bestandteile auf Asbestbasis.

ERSTE BENUTZUNG :

Bevor Sie Ihren Backofen zum ersten Mal benutzen, müssen Sie ihn bei geschlossener Tür etwa 15 Minuten bei stärkster Hitze aufheizen, damit das Gerät „eingefahren“ wird. Die Mineralwolle, die den Garraum umgibt, kann am Anfang einen eigenartigen, auf ihre Zusammensetzung zurückzuführenden Geruch ausströmen. Ebenso werden Sie vielleicht das Ausströmen von Rauch feststellen. Dies alles ist normal.

DIE NACHFOLGENDEN BENUTZUNGEN :

- Vergewissern Sie sich, dass die Backofentür gut geschlossen ist, damit die Dichtung ihre Funktion korrekt erfüllen kann.
- Achten Sie darauf, dass sich niemand auf die geöffnete Backofentür stützt oder setzt.
- **Bei Benutzung des Grills mit leicht geöffneter Tür können die erreichbaren Teile oder Flächen heiß werden. Kleine Kinder hiervon fernhalten.**
- Das Gerät wird während seiner Benutzung heiß. Darauf achten, die im Backofen vorhandenen, heizenden Teile nicht zu berühren.
- Nach einem Garvorgang die Zubehörteile des Backofens (Rost, Bratspieß, Fettpfanne, Spießträger, usw.) nie ohne Handschutz herausnehmen. Verwenden Sie einen Handschuh oder einen isolierenden Topflappen.
- Legen Sie Ihren Backofen nicht mit Alufolie aus, da sonst eine Hitzeanstauung entsteht, die sich auf das Gar- oder Bratergebnis nachteilig auswirken und das Email beschädigen würde.
- Bevor Sie Ihren Backofen anhand einer Pyrolyse reinigen, alle Backofenzubehörteile, sowie größere Überlaufreste entfernen.
- Keine Dampf- oder Hochdruckreiniger verwenden.
- Während einer Pyrolyse können die erreichbaren Flächen heißer werden als bei einer normalen Benutzung. **Kleine Kinder fernhalten.**
- **Alle Reinigungsvorgänge des Garraums müssen bei abgeschaltetem Backofen durchgeführt werden.**

VORISCHT :

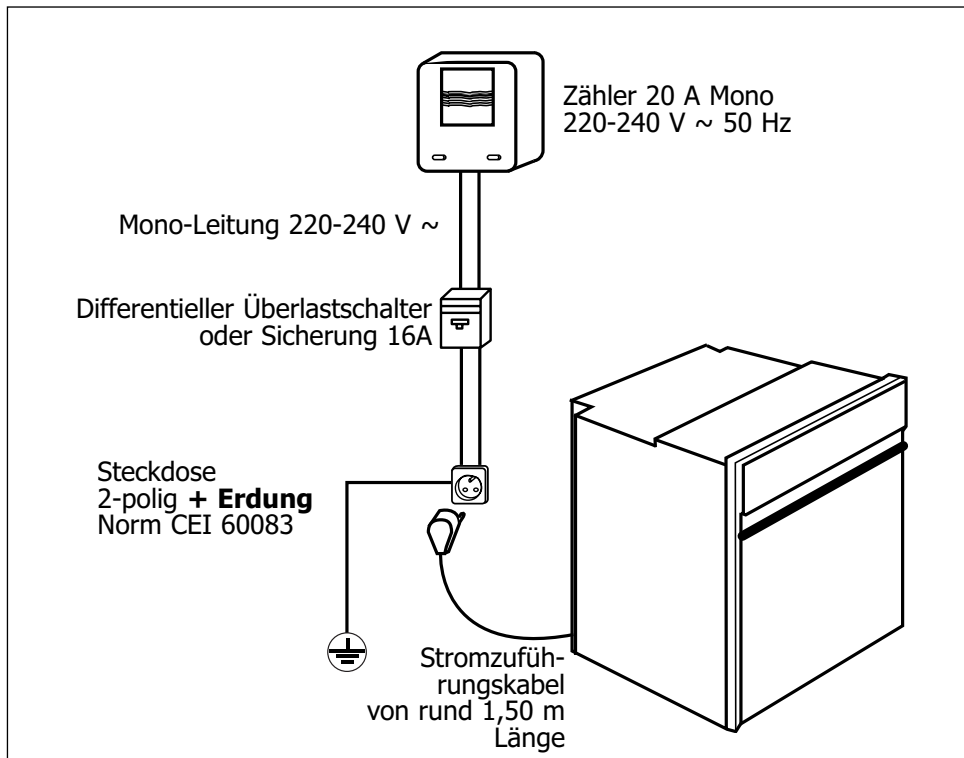
Es ist sehr wichtig, dass bei der Reinigung durch Pyrolyse alle für die Pyrolyse ungeeigneten Teile wie **(Teleskopführungen und verchromte Gitter)** sowie die Behälter im Inneren des Ofens herausgenommen werden. Sowohl das Standard-Einlegefach als auch das Einlegefach unten aufgrund seines speziellen für die Pyrolyse geeigneten Emaille-Überzugs werden als geeignete Zubehörteile angesehen. Daher können wir sie während der Pyrolyse im Herd lassen.



Ihr Funktionswahlschalter muss vor einer erneuten Benutzung des Backofens unbedingt auf 0 gestellt werden.

Backofeninstallation

Stromanschluss




DE



Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss, dass die Kabel Ihrer elektrischen Installation einen für die normale Versorgung Ihres Geräts ausreichenden Querschnitt aufweisen (Der Querschnitt muss mindestens dem des Stromzuführungskabels entsprechen). Ihr Gerät muss mit einer Sicherung von 16 Ampere ausgestattet sein.

Der elektrische Anschluss muss vor der Montage des Geräts im Möbel erfolgen.

- Der Backofen muss mit einem (genormten) Versorgungskabel mit 3 Leitern mit 1,5 mm² (1 Ph + 1 N + Erdung) über eine Steckdose mit 1 Ph + 1 N + Erdung nach Norm IEC 83 oder über eine omnipolare Abschaltvorrichtung mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm an das Stromnetz mit 220-240 V ~ einphasig angeschlossen werden. Der Schutzleiter (grün-gelb) ist an die Erdungsklemme  des Gerätes anzuschließen und muss mit der Erdung der Installation verbunden werden.
- Im Falle eines Anschlusses anhand einer Steckdose, muss diese nach der Installation des Gerätes erreichbar bleiben.
- Der Neutraleiter des Backofens (blaues Kabel) muss mit dem Neutraleiter des Stromnetzes verbunden sein.

Backofeninstallation

Austausch des Stromzuführungskabels

• Das Stromzuführungskabel (H05 RR-F, H05 RN-F oder H05 VV-F) muss so lang sein, dass der einzubauende Backofen vor dem Möbel auf dem Boden stehend angeschlossen werden kann.

Das Gerät darf bei diesem Vorgang nicht an das Stromnetz angeschlossen sein:

- Die an der hinteren Abdeckplatte unten rechts befindliche Klappe öffnen, indem Sie die zwei Schrauben lösen und die Klappe dann aufklappen.
- Alle Leiter des neuen Stromzuführungskabels über 12 mm abmanteln.
- Die Fasern sorgfältig verdrehen.
- Die Schrauben der Klemmleiste lösen und das auszutauschende Kabel herausziehen.
- Das Stromzuführungskabel seitlich durch die Abdeckklappe in die rechts neben der Klemmleiste befindliche Kabelklemme führen.
- Die Leitungen der/den Markierung(en) entsprechend an die Klemmleiste anschließen.
- Alle Fasern der Zuführungsleiter müssen unter den Schrauben fest sitzen.
- Phasenleiter unter der Klemme L.
- Der gelb-grüne Erdleiter muss an die Klemme \oplus angeschlossen sein.
- Der Neutraleiter (blau) an die Klemme N.
- Die Schrauben der Klemmleiste fest anziehen und ihren Sitz durch Ziehen an jedem Leiter überprüfen.
- Das Kabel anhand der rechts von der Klemmleiste befindlichen Kabelklemme befestigen.
- Die Klappe mittels der 2 Schrauben wieder schließen.



Wir können für Unfälle, die auf eine nicht vorhandene, beschädigte oder unkorrekte Erdung zurückzuführen sind, nicht haftbar gemacht werden.

Auswechseln der Glühbirne

- Die Lampe befindet sich an der Decke des Innenraums des Backofens.



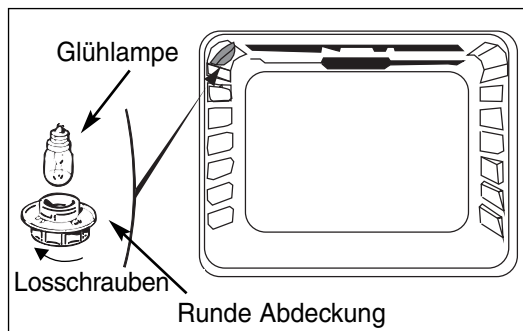
Vor jedem Eingriff an der Glühlampe den Ofen abschalten, um Spannungstöße zu vermeiden und ggf. den Ofen abkühlen zu lassen.

- Die Abdeckung abschrauben (siehe nebenan).
- Die Glühlampe in die gleiche Richtung herausdrehen.

Daten der Lampe:

- 15 W
- 220-240 V
- 300°C
- Sockel E 14

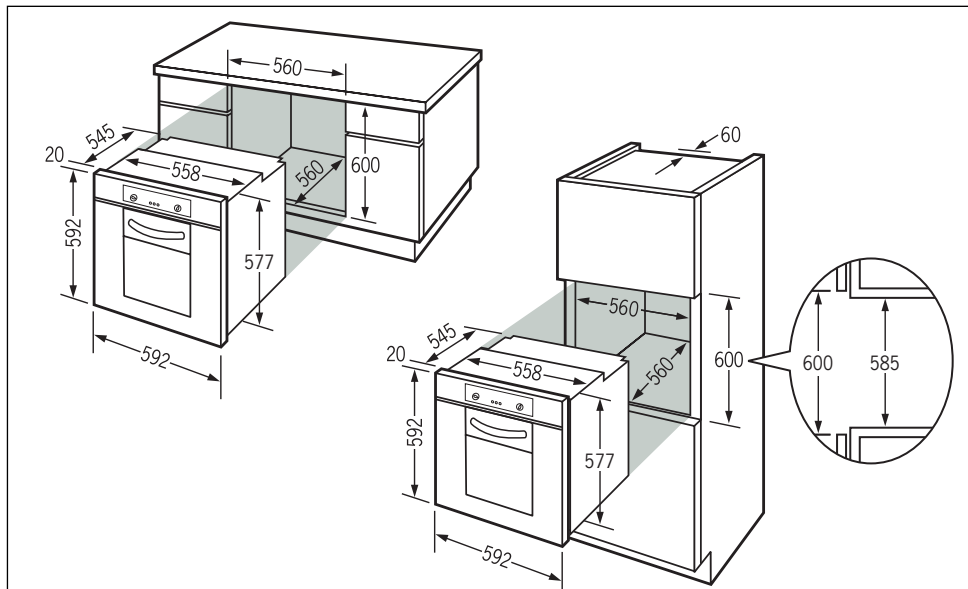
- Die Glühlampe auswechseln, die runde Abdeckung wieder anmontieren und den Ofen erneut anschließen.



Für ein leichteres Herausdrehen der Glasabdeckung und der Lampe sollte ein Gummihandschuh verwendet werden.

Backofeninstallation

Nützliche Maße für den Einbau Ihres Backofens



Der Backofen kann gleichermaßen unter einer Arbeitsplatte wie unter einem (offenen* oder geschlossenen) Hochschrank mit den geeigneten Abmessungen (siehe Schema) untergebracht werden.

Ihr Backofen ist mit einer optimierten Luftumwälzung ausgestattet, die es ermöglicht, unter Beachtung der nachstehenden Hinweise bemerkenswerte Gar- und Reinigungsergebnisse zu erzielen:

- Den Backofen im Möbel so zentrieren, dass ein Mindestabstand von 5 mm zum nebenstehenden Schrank gewährleistet ist.
- Das Material des Einbaumöbels muss hitzebeständig sein (oder mit einem hitzebeständigen Material beschichtet sein).
- Um dem Backofen mehr Standfestigkeit zu verleihen, wird er anhand von 2 Schrauben durch die dafür vorgesehenen Bohrungen in den seitlichen Schutzleisten befestigt (siehe Schema).

Hierzu folgendermaßen vorgehen:

- 1)** Die Schraubenabdeckungen aus Kautschuk entfernen, um die Befestigungsbohrungen freizulegen.
- 2)** In die Möbelwand ein Loch von 3 mm Durchmesser bohren, um das Bersten des Holzes zu verhindern.
- 3)** Den Backofen anhand der 2 Schrauben befestigen.
- 4)** Die Schraubenabdeckungen aus Kautschuk wieder einsetzen (sie dienen auch als Dämpfer beim Schließen der Backofentür).

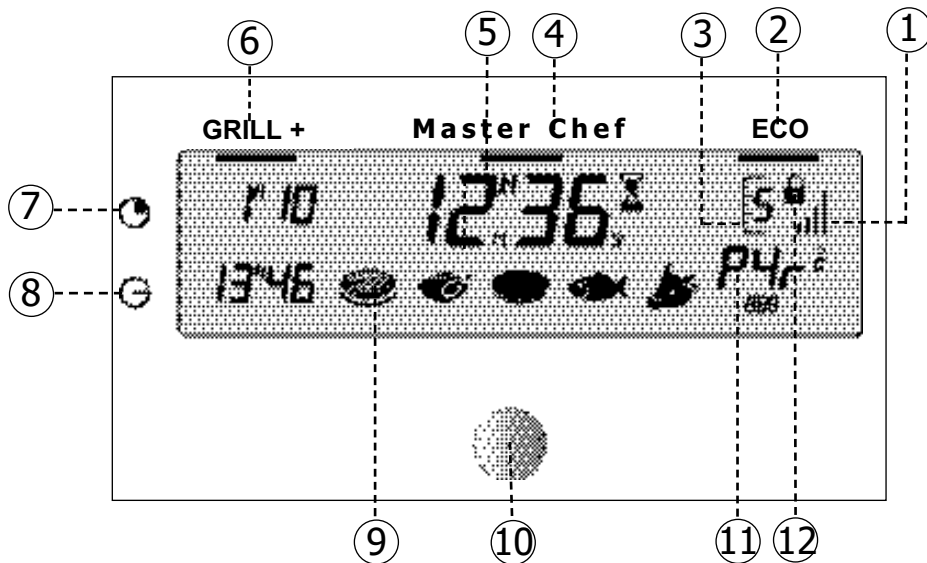
(*) Wenn der Hochschrank offen ist, darf seine Öffnung höchstens 70 mm betragen.



Um sicher zu gehen, dass Ihre Installation konform ist, sollten Sie einen Installateur für Haushaltsgeräte mit der Montage beauftragen.

Benutzung Ihres Backofens

1. Ihre Programmschaltuhr im Detail



GERÄTEBESCHREIBUNG

- ① Erhitzungsanzeige
- ② Energiesparsymbol
- ③ Nummer der Einschubebene, auf die das Gericht gestellt werden sollte
- ④ Master Chef Symbol
- ⑤ Zeitanzeige (Uhrzeit / Kurzzeitwecker)
- ⑥ „GRILL+“-Symbol
- ⑦ Gardauer
- ⑧ Ende der Garzeit
- ⑨ Symbol der verfügbaren Master Chef Gerichte
- ⑩ Einstellknopf
- ⑪ Backofentemperatur / Pyrolysesymbol
- ⑫ Türverschlusssymbol

Benutzung Ihres Backofens


2. Stellen der Uhr des Backofens

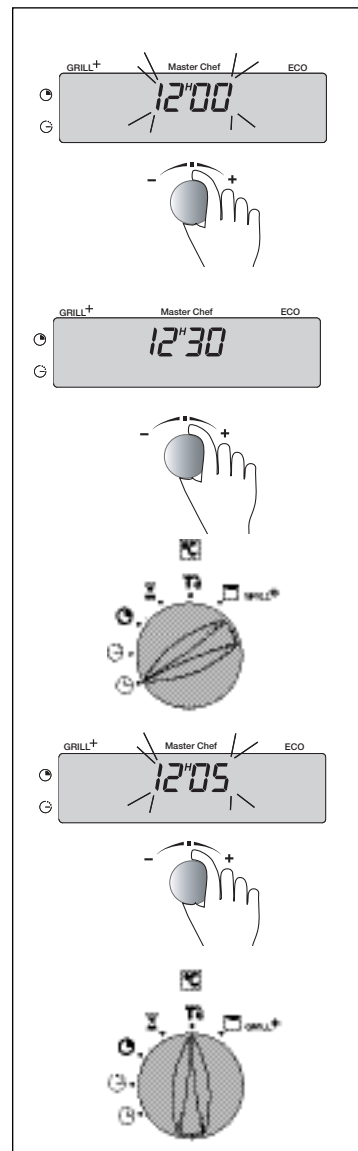
a) Bei der Inbetriebnahme

- Die Uhr durch Drehen des Schaltknopfes einstellen. (Die Rotationsgeschwindigkeit des Einstellknopfes bestimmt die für die Einstellung der Uhrzeit verwendete Zeit).
- Die neu eingestellte Uhrzeit wird nach einigen Sekunden automatisch abgespeichert -> Uhranzeige blinkt nicht mehr.

Beispiel: 12:30.

b) Neueinstellung der Uhrzeit

- Den Programmwahlschalter auf die Position „“ stellen
- Die Uhranzeige blinkt. Dies bedeutet, dass die Uhrzeit jetzt neu eingestellt werden kann.
- Den Einstellknopf so drehen, dass die angezeigte Zeit vor oder zurück gestellt wird.
- Nach dem Einstellen der Uhrzeit, Wahlschalter auf Position „T°C“ stellen (Temperatureinstellung) -> die Uhrzeitanzeige blinkt nicht mehr.



DE

Wenn keine Bestätigung mit der Taste erfolgt, wird die neue Uhrzeit automatisch nach einigen Sekunden gespeichert.

Benutzung Ihres Backofens


3. Starten eines sofortigen Garvorgangs

Das Programmschaltfeld darf nur die Uhrzeit anzeigen; diese darf nicht blinken.


- Wählen Sie die Zubereitungsart:
Den Funktionswahlschalter auf die Position Ihrer Wahl stellen.

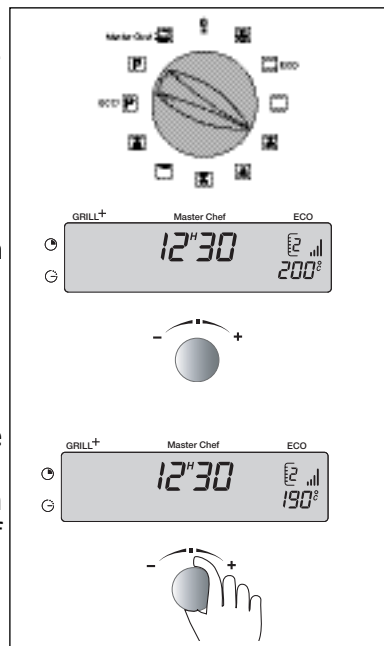
Beispiel: Position „“.

- Das Gericht nach den in der Anzeige angegebenen Empfehlungen in den Ofen schieben.

Beispiel: Position „“ -> empfohlene Einschubebenen: 1 oder 2.

- Ihr Backofen schlägt Ihnen die für die gewählte Garart optimale Temperatur vor: 200°C. Sie können die Temperatur jedoch auch mit dem unter dem Anzeigefeld befindlichen Einstellknopf individuell einstellen.

Beispiel: Position „“ auf 190°C eingestellt.



- Nach diesen Arbeitsschritten beginnt das Heizen:
Die Heizanzeige wird aktiviert und zeigt den Anstieg der Temperatur im Inneren des Garraums an.
Wenn die vorprogrammierte Temperatur erreicht ist, ertönen drei Pieptöne.



Nach Abschluss eines Garvorgangs bleibt das Kühlgebläse noch einige Zeit in Betrieb, um die einzelnen Elemente des Backofens abzukühlen.

Benutzung Ihres Backofens


4. Programmierung eines Garvorgangs

a) Garen mit programmierter Dauer

- Das gewünschte Garprogramm und eventuell die Temperatur einstellen.

Beispiel: Position „“
Temperatur 200°C.

- Den Programmwahlschalter

auf Position „“ stellen.

Die Anzeige der Garzeitdauer blinkt auf 0:00, um anzuzeigen, dass die Garzeit eingestellt werden kann.

- Die gewünschte Garzeit mit dem Einstellknopf einstellen.

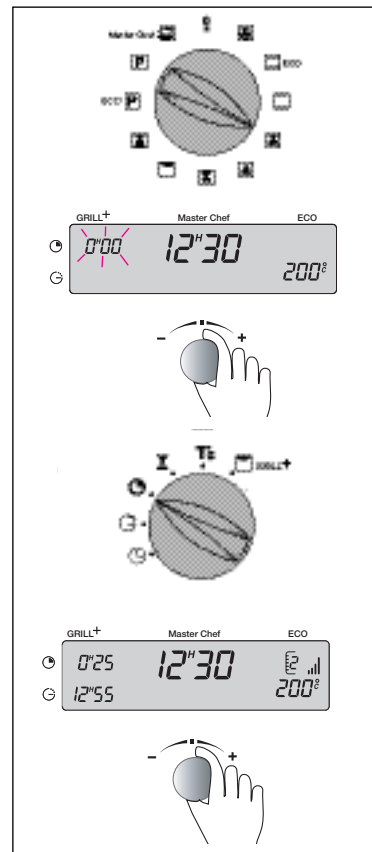
Beispiel: 25 Min.

Die Garzeit wird nach einigen Sekunden automatisch abgespeichert -> die Anzeige blinkt nicht mehr.


Die Garzeit wird sofort nach dem Einstellen auf Null zurückgezählt.

Das Ende der Garzeit (Zeit des Garbeginns + Garzeit) wird automatisch angezeigt.

In diesem Beispiel:
Ende der Garzeit um 12.55 Uhr



DE

 Nach diesen Arbeitsschritten beginnt das Heizen:
Die Heizanzeige wird aktiviert und zeigt den Anstieg der Temperatur im Inneren des Garraums an.

Wenn die vorprogrammierte Temperatur erreicht ist, ertönen drei Pieptöne.
Nach Ablauf der Garzeit ertönt mehrere Minuten lang ein akustisches Signal (Pieptöne).

Das akustische Signal wird endgültig abgeschaltet, indem der Funktionswahlschalter auf „T°C“ und die Garzeiteinstellung auf „0“ gestellt werden.

Benutzung Ihres Backofens

b) Garen mit späterem Start und festgelegter Gardauer (eingegabenes Ende der Garzeit)

- Wie unter a) vorgehen und dann, nach dem Einstellen der Gardauer,

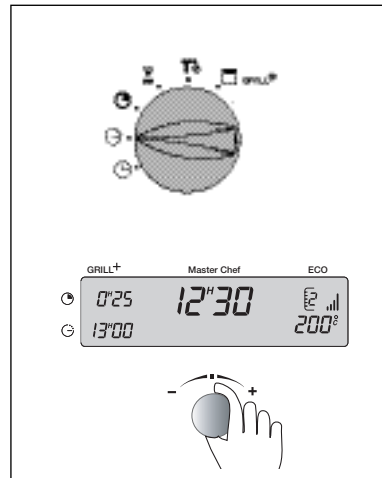
Den Garfunktionswahlschalter auf „“ stellen.

Die Anzeige des Garendzeitpunkts blinkt, um anzuzeigen, dass die Einstellung jetzt möglich ist.

- Den gewünschten Endzeitpunkt durch Drehen des unter dem Anzeigefeld befindlichen Einstellknopfes einstellen.

Beispiel nebenstehend:

Gewünschtes Garende 13.00 Uhr.



Nach diesen Arbeitsschritten beginnt der Ofen später zu heizen, damit die Garzeit um 13 Uhr beendet ist. Bei Beendigung des Garvorgangs ertönt ein akustisches Signal (Pieptöne); Wahlschalter der Garart auf „0“ stellen.

Sie können




- jederzeit die Gardauer ändern.
- die Programmierung zu jeder Zeit rückgängig zu machen, indem die Dauer auf 0.00 gestellt wird.

Benutzung Ihres Backofens

5. Garen im Energiesparmodus*

Das Programmschaltfeld darf nur die Uhrzeit anzeigen; diese darf nicht blinken.


- Funktionswahlschalter auf Position „ ECO “ stellen. Im Anzeigefeld leuchtet das Energiesparsymbol auf.

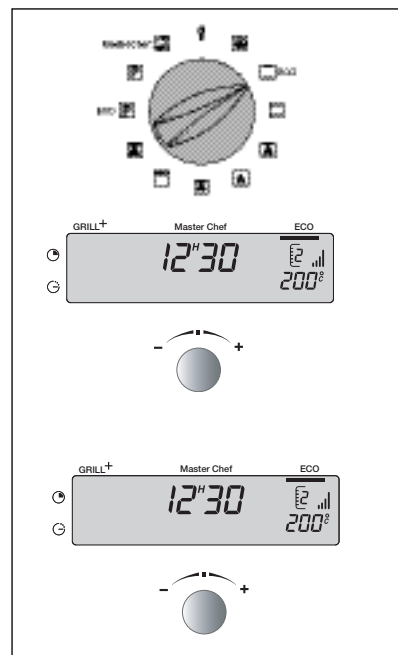
- Das Gericht nach den in der Anzeige angegebenen Empfehlungen in den Ofen schieben.

Beispiel: Position „ ECO “ -> Empfohlene Einschubebenen 2.


- Ihr Backofen schlägt Ihnen die für die gewählte Garart optimale Temperatur vor: 200°C.

Sie können die Temperatur jedoch auch mit dem unter dem Anzeigefeld befindlichen Einstellknopf individuell einstellen.

Beispiel: Position „ ECO “ eingestellt auf 190°C.



DE

 Nach diesen Arbeitsschritten beginnt das Heizen:
Die Heizanzeige wird aktiviert und zeigt den Anstieg der Temperatur im Inneren des Garraums an.

Es ertönt ein akustisches Signal (3 Pieptöne). Dies bedeutet, dass die eingestellte Temperatur erreicht wurde.

***Mit dieser Funktion kann bei gleichen Garergebnissen bis zu 20% Energie gespart werden.
Die Energiespar-Position dient als Grundlage für die Angaben auf dem Energieetikett.**



Nach Abschluss eines Garvorgangs bleibt das Kühlgebläse noch einige Zeit in Betrieb, um die einzelnen Elemente des Backofens abzukühlen.

Benutzung Ihres Backofens

6. Benutzung der Funktion Grill+

Bei dieser Funktion können Sie das gewählte Garprogramm mit einer Funktion „Überkrusten“ am Ende des Garvorgangs kombinieren. Hierzu wird während der letzten 5 Minuten des Garprogramms die Grillfunktion aktiviert.

Diese Funktion kann nur bei den folgenden Garprogrammen aktiviert werden:



Die Funktion kann bei Beginn des Garvorgangs programmiert werden, indem zur vorgesehenen Garzeit 5 Minuten hinzugefügt werden, oder einfach am Ende der Garzeit, indem der Funktionswahlschalter auf „GRILL+“ gestellt wird.

- Das gewünschte Garprogramm und eventuell die Temperatur einstellen

- Stellen Sie den Programmwahlschalter auf die Position „GRILL+“; in diesem Fall blinkt die Garzeit bei 0h05 (dieser Wert entspricht der Mindestgardauer, die für die Aktivierung der „GRILL+“-Funktion im Rahmen des gewählten Garprogrammes notwendig ist).

- Stellen Sie die Gesamtgarzeit mit Hilfe des Einstellknopfes entsprechend nach. Die Garzeit wird nach einigen Sekunden automatisch gespeichert; die Anzeige blinkt nicht mehr.

- Nach diesen 3 Arbeitsschritten heizt der Ofen auf und im Anzeigefeld leuchtet unter der Textzeile „GRILL+“ eine waagerechte Leiste auf; dies bedeutet, dass die Funktion in Betrieb ist.

Fünf Minuten vor Ende der Garzeit blinkt die Anzeige „GRILL+“.

Stellen Sie die Gerichte nicht zu nahe an den Grill, um ein zu rasches Überkrusten zu vermeiden. Stellen Sie die zu überkrustenden Gerichte nur auf die 1. oder 2. Einschubleiste von unten.

Beispiele von für diese Funktion geeigneten Gerichten:

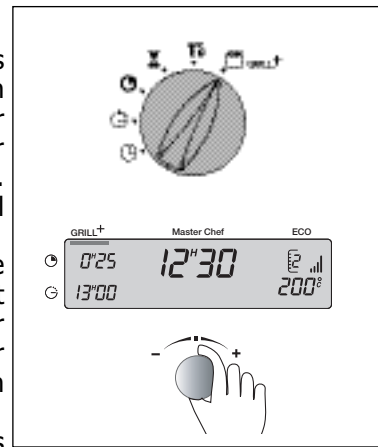
- Gratinierte Nudel-, Blumenkohl- oder Chicoree-Aufläufe, Fischgratins, Crumble, usw.

Programmierbeispiele:

Überbackene Zwiebelsuppe:

- Wählen Sie das Garprogramm
- Wählen Sie die Temperatur: 180°C
- Wählen Sie das Programm: „GRILL+“
- Wählen Sie die Garzeit: 25 Minuten.

Die Suppe wird 20 Minuten lang erhitzt und das Gratinieren erfolgt in den letzten 5 Minuten.




Sie können diese Funktion während des Garvorgangs zu jeder Zeit mit Hilfe des Einstellhebels aktivieren oder deaktivieren. Diese Funktion kann auch für ein Garprogramm mit späterem Start aktiviert werden.

Benutzung Ihres Backofens

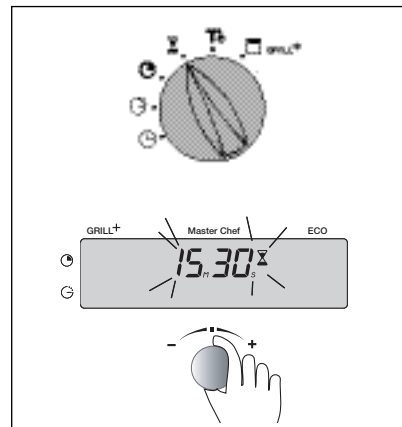
7. Benutzung des Kurzzeitweckers

Ihr Backofen ist mit einer von der Funktionsweise des Ofens unabhängigen Schaltuhr ausgestattet, **mit der das Rückwärtszählen einer Zeitdauer möglich ist.**

Diese Funktion kann auch im Laufe eines Garprogramms aktiviert werden. In diesem Fall hat die Anzeige der Zeituhr Vorrang vor der Anzeige der Uhrzeit.

- Stellen Sie den Wahlschalter der Zeiteinstellung auf die Position „“ -> die Anzeige blinkt und eine kleine Sanduhr leuchtet auf.
- Drehen Sie den Einstellknopf auf die gewünschte Dauer (höchstens 59 Minuten und 59 Sekunden)
Beispiel: 15 Minuten, 30 Sekunden

Die Anzeige hört nach einigen Sekunden auf zu blinken und die Zeituhr beginnt, im Sekundenrhythmus bis 0 zurückzuzählen. Wenn die Zeituhr bis Null zurückgezählt hat, ertönt ein akustisches Signal (Pieptöne).



DE



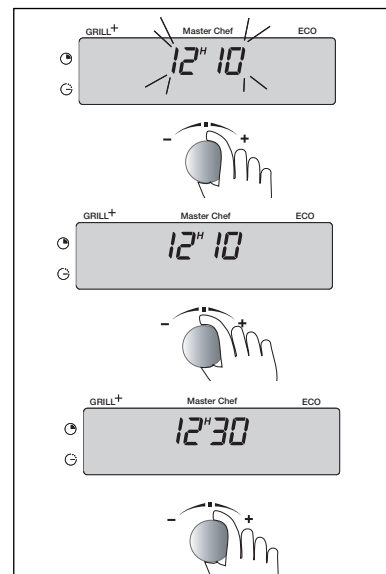
Sie können die Programmierung des Kurzzeitweckers jederzeit ändern oder annullieren.

8. Helligkeitseinstellung der Anzeige

Sie können die Helligkeit Ihrer Anzeige verändern; hierzu:

- Programmierschalter auf 12h10 stellen.
- Bei gedrücktem Knopf eine Drehbewegung ausführen, bis die gewünschte Helligkeit erzielt wird.









Nach der Einstellung der Helligkeit Ihrer Wahl, den Programmierschalter wieder auf die Uhrzeit des Tages einstellen.



121

Die Garfunktionen des Backofens

Symbol Funktionsbezeichnung Funktionsbeschreibung

	Umluft Das Garen erfolgt anhand des an der Rückwand des Backofens befindlichen Heizelements sowie der Luftumwälzschraube.	▶ Mit Ausnahme von sehr kurzen Garvorgängen (z.B. Kekse auf mehreren Einschubebenen) ist kein Vorheizen erforderlich.
* 	Traditionell ÖKO Das Garen erfolgt anhand der oberen und unteren Heizelemente ohne Luftumwälzschraube.	▶ Mit dieser Position kann ohne Einbußen der Garqualität rund 25% Energie gespart werden. ▶ Die Energiesparposition dient als Grundlage für die Angaben auf dem Energieetikett.
	Traditionell Das Garen erfolgt anhand der oberen und unteren Heizelemente ohne Luftumwälzschraube.	▶ Backofen vorheizen, bevor die Speise in den Ofen gestellt wird.
* 	Traditionelle Umluft Das Garen erfolgt anhand der oberen und unteren Heizelemente sowie der Luftumwälzschraube.	▶ Schneller Temperaturanstieg. ▶ Bestimmte Speisen können direkt in den kalten Backofen gestellt werden.
	Bodenumluft Das Garen erfolgt anhand des unteren Heizelements verbunden mit einer leichten Einstellung des Grills und der Luftumwälzschraube.	▶ Garen von unten mit einer geringen Dosierung von oben. ▶ Den Rost in die untere Einschubebene schieben
	Umluftgrill Das Garen erfolgt abwechselnd anhand des oberen Heizelements und der Luftumwälzschraube.	▶ Vorheizen nicht erforderlich ▶ Saftige, rundum knusprige Braten und Geflügel.
	Grill Das Garen erfolgt anhand des oberen Heizelements ohne Luftumwälzung.	▶ 5 Minuten vorheizen. ▶ Fettpfanne in die untere Einschubebene schieben
	Warmhalten Leichte Einstellung des oberen und unteren Heizelements verbunden mit der Luftumwälzung	▶ Hält Ihre Gerichte warm.

Die Garfunktionen des Backofens

Beschreibung

Empfehlungen

Empf. T°

► Empfohlen für saftiges Fleisch, für Gemüse, Fisch und für Brat- und Backvorgänge auf bis zu 3 Ebenen.

	min.	empf.	maxi
	35	180	235

► Sie erzielen insgesamt eine Energieersparnis, wobei die Garzeit jedoch länger sein kann.

	min.	empf.	maxi
	35	200	275

DE

► Empfohlen für langsame und delikate Garvorgänge: saftiges Wild...
Zum Anbraten von Braten aus rotem Fleisch
Zum Schmoren in geschlossener Kasserolle von Gerichten, die bereits auf der Kochplatte angebraten wurden (Coq au Vin, in Wein geschmortes Wild, usw.)

	min.	empf.	maxi
	35	225	275

► Empfohlen für Fleisch, Fisch und Gemüse; vorzugsweise in einer Form aus Ton braten.

	min.	empf.	maxi
	35	200	275

► Empfohlen für feuchtes Gebäck (Quiche, saftige Obstkuchen...)
Der Boden wird unten gut gebacken.
Empfohlen für aufgehende Zubereitungen (Kastenkuchen, Napfkuchen, Kugelhopf ...) und Soufflees, die somit nicht durch die Ausbildung einer Kruste am Aufgehen gehindert werden.

	min.	empf.	maxi
	35	205	275

► Zum Anbraten und Garen von **Lammkeulen** Rinderkoteletts.
Damit **Fischfilets** schön zart und saftig bleiben.

	min.	empf.	maxi
	180	200	230

► Empfohlen zum Grillen von auf den Rost gelegten Koteletts, Würsten, Brotscheiben und Riesengarnelen.

	min.	empf.	maxi
	180	275	275

► Empfohlen, um das Aufgehen von Brot-, Hefe- und Kugelhopfteig zu begünstigen, ohne 40°C zu überschreiten (Telleraufwärm- oder Auftautemperatur).

	min.	empf.	maxi
	35	80	100

Die Richtlinie 2002/40/CE für die schriftliche Auszeichnung auf dem Energieetikett benutzte Sequenz(en).

Reinigung des Backofens

1. Was ist eine Pyrolyse?

- Ihr Ofen wird bei besonders hohen Temperaturen von Verschmutzungen aufgrund von Spritzern oder überlaufenden Speisen befreit. Rauch und Gerüche werden beim Durchgang durch einen Katalysator zerstört.
- Eine Pyrolyse ist jedoch nicht nach jedem Garvorgang erforderlich, sondern nur dann, wenn der Verschmutzungsgrad des Ofens sie rechtfertigt.
- Um jeder Situation gewachsen zu sein, bietet Ihr Ofen zwei verschiedene Pyrolyse-Durchläufe.
 - Einen Energiesparzyklus (PYRO ECO) mit einer Dauer von 1h30 (aufgrund der notwendigen Abkühlzeit des Ofens, wird dieser 2 Stunden lang gesperrt); dieser Pyrolysezyklus verbraucht fast 25% weniger Energie als ein Standardzyklus. Bei regelmäßiger Betätigung (alle zwei bis 3 Garvorgänge) ist Ihr Ofen mit diesem Zyklus stets tadellos sauber.
 - Ein Standardzyklus (PYRO) mit einer Dauer von 2 Stunden (aufgrund der notwendigen Abkühlzeit des Ofens, wird dieser 2h30 Stunden lang gesperrt); dieser Pyrolysezyklus dient der effizienten Reinigung eines stark verschmutzten Ofens.
- Aus Sicherheitsgründen wird die Tür gesperrt, sobald die Temperatur im Inneren des Garraums die üblichen Gartemperaturen übersteigt. In diesem Fall ist es unmöglich die Tür zu entriegeln, selbst wenn man den Funktionswahlschalter auf **0** stellt.

2. Wann muss seine Pyrolyse durchgeführt werden?

Wenn Ihr Backofen beim Vorheizen oder beim Garvorgang stark qualmt. Wenn Ihr Backofen aufgrund unterschiedlicher Garvorgänge (Hammel, Fisch, Grillfleisch...) in kaltem Zustand einen unangenehmen Geruch ausströmt.

ZUBEREITUNGEN, DIE WENIG SCHMUTZ ERZEUGEN	Kekse, Gemüse, Gebäck, Quiche, Soufflees, usw.	Nicht spritzende Garvorgänge Es muss keine Pyrolyse durchgeführt werden
ZUBEREITUNGEN, DIE VIEL SCHMUTZ ERZEUGEN	Fleisch, Fisch (in einem Bräter), gefülltes Gemüse	Eine Pyrolyse kann nach drei Kochvorgängen durchgeführt werden
ZUBEREITUNGEN, DIE SEHR VIEL SCHMUTZ ERZEUGEN	Große Fleischstücke am Spieß	Eine Pyrolyse kann nach einem Garvorgang durchgeführt werden, wenn viel Fett verspritzt wurde



Nicht warten, bis der Backofen stark verfettet ist, um eine Reinigung vorzunehmen.

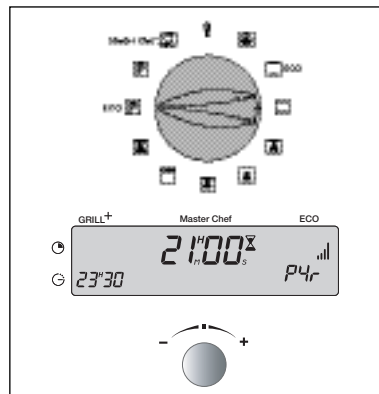
3. Starten eines sofortigen Pyrolysevorgangs

a) **Entfernen Sie das Zubehör aus dem Backofen, sowie den größten Schmutz, der beispielsweise durch Überkochen entstanden ist.**

b) Überprüfen Sie, ob die Uhrzeit in der Programmierleiste angezeigt wird und vergewissern Sie sich, dass diese nicht blinkt.

c) Stellen Sie den Funktionswahlschalter auf die Position „PYRO“ oder „PYRO ECO“.

Die Pyrolysedauer beträgt bei der Funktion „PYRO ECO“ 2 Stunden oder bei der Funktion „PYRO 2h30“. Diese Dauer berücksichtigt die für das Abkühlen bis zur Entriegelung der Tür erforderliche Zeit.



DE

Die Anzeige zeigt die Uhrzeit an, zu der der Ofen erneut benutzt werden kann.

Das Symbol **P4r** gibt an, dass Sie sich im Pyrolyse-Zyklus oder (Pyro Eco-Zyklus) befinden.

Während des Pyrolysezyklus leuchtet ein

Vorhängeschloss  im Anzeigefeld auf; dies bedeutet, dass die Tür verriegelt ist.

Am Ende des Pyrolysezyklus, sieht das Anzeigefeld folgend.....>

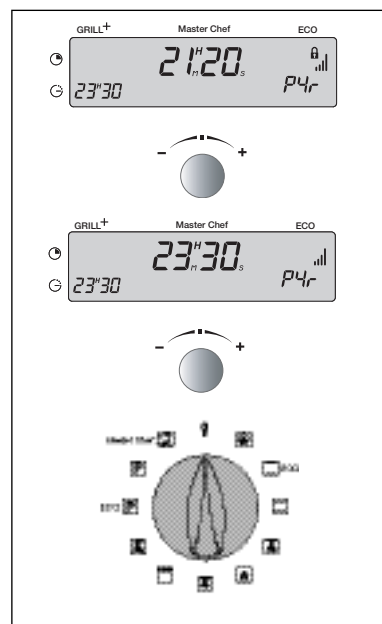
Wenn das Vorhängeschloss aus dem Anzeigefeld

verschwunden ist  können Sie die Tür öffnen.

d) Den Funktionsauswahlschalter erneut auf 0 stellen.


e) Wenn der Backofen abgekühlt ist, die weiße Asche mit einem Tuch entfernen.

Nun ist der Backofen wieder sauber und kann erneut für einen beliebigen Garvorgang benutzt werden.



4. Programmierung einer Pyrolyse mit späterem Start

Den Angaben der Rubrik, „Starten eines sofortigen Pyrolysevorgangs“ folgen; jetzt

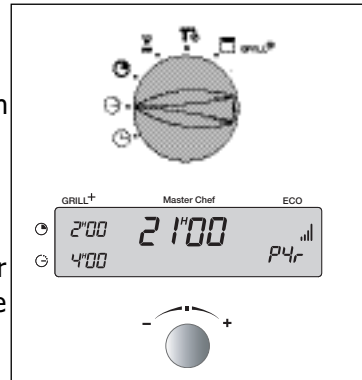
- Zeitwahlschalter auf „“ stellen.
Die Garzeit blinkt. Dies bedeutet, dass die Einstellung jetzt möglich ist.

- Drehen Sie den Einstellknopf, um den gewünschten Endzeitpunkt einzustellen..

Beispiel: Ende der Pyrolyse um 4.00 Uhr.

Nach diesen Arbeitsschritten wird der Startzeitpunkt der Pyrolyse so verlegt, dass diese um 4.00 Uhr endet.

Nach Beendigung der Pyrolyse, die Garzeiteinstellung auf „0“ und den Funktionswahlschalter auf „T°C“ stellen.



Verhalten bei Betriebsstörungen

Sie sind sich nicht sicher, ob Ihr Backofen korrekt funktioniert. Das heißt nicht unbedingt, dass eine Störung vorliegt. **Überprüfen Sie dennoch in allen Fällen die folgenden Punkte:**

Sie stellen fest, dass...	Mögliche Ursachen	Was ist zu tun?
Der Backofen nicht heizt.	<ul style="list-style-type: none"> • Der Ofen ist nicht angeschlossen. • Die Sicherung ist ausgefallen. • Die gewählte Temperatur ist zu niedrig. • Der Fühler ist defekt • Der Backofen wurde überhitzt und hat auf Sicherheitsbetrieb umgeschaltet. 	<ul style="list-style-type: none"> - Schließen Sie den Backofen an - Wechseln Sie die Sicherung aus und prüfen Sie die Stromstärke (16A). - Stellen Sie eine höhere Temperatur ein. - Wenden Sie sich an den Kundendienst. - Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Der Temperaturanzeiger T°C blinkt.	<ul style="list-style-type: none"> • Schlechte Verriegelung der Backofentür. • Die Temperatursonde ist defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> - Wenden Sie sich an den Kundendienst. - Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Die Lampe des Backofens nicht brennt.	<ul style="list-style-type: none"> • Die Lampe ist durchgebrannt. • Der Backofen ist nicht angeschlossen oder die Sicherung ist ausgefallen. 	<ul style="list-style-type: none"> - Glühlampe austauschen. - Schließen Sie den Backofen an oder wechseln Sie die Sicherung aus.
Das Kühlgebläse nach dem Abschalten des Backofens weiterläuft.	<ul style="list-style-type: none"> • Das Kühlgebläse funktioniert nach dem Garvorgang während höchstens einer Stunde, bzw. bis zum Erreichen einer Temperatur von 125°C. • Falls kein Stopp nach einer Stunde. 	<ul style="list-style-type: none"> - Öffnen Sie die Ofentür, um das Abkühlen des Backofens zu beschleunigen. - Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Die Pyrolysereinigung nicht funktioniert.	<ul style="list-style-type: none"> • Die Tür ist nicht richtig verschlossen. • Das Verriegelungssystem ist defekt. • Die Temperatursonde ist defekt. • Der Erfassungskontakt für den Türverschluss ist defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> - Überprüfen Sie den Türverschluss. - Wenden Sie sich an den Kundendienst. - Wenden Sie sich an den Kundendienst. - Wenden Sie sich an den Kundendienst.

DE

Master Chef

Vorteile und Grundlagen

1. Vorteile und Grundlagen

Mit der Funktion „Master Chef“ müssen Sie Temperatur und Garzeit nicht mehr selbst auswählen.

Diese beiden Einstellungen werden automatisch von Ihrem Backofen errechnet, um ein optimales Garen der Lebensmittel zu erzielen.

Die Garfunktion „Master Chef“ erfolgt in zwei Phasen:

1) In einer ersten (Erkennungs)phase speichert der Backofen mit Hilfe seiner besonderen Elektroniksensoren die spezifischen Gardaten Ihres Gerichts. Diese Phase wird durch eine Animation im rechten Teil des Anzeigefelds versinnbildlicht:

Sie kann je nach gewünschter Garart zwischen 5 und 40 Minuten in Anspruch nehmen. WÄHREND DIESER PHASE DARF DIE BACKOFENTÜR NICHT GEÖFFNET WERDEN, um die Speicherung der Daten nicht zu stören.

2) In einer zweiten (Berechnungs)-Phase bestimmt der Ofen die notwendige Garzeit.

Das „Auto“-Animationssymbol läuft im Anzeigefeld ab. Der Backofen gibt die restliche Garzeit, sowie die für das Garzeitende vorgesehene, tatsächliche Uhrzeit an. Während dieser Phase können Sie die Türe öffnen und auf Ihr Gericht zugreifen (Begießen, Umdrehen der Speisen, usw.).

3) Bei Garzeitende ertönt ein akustisches Signal (Pieptöne).

2. Verwendungsart

SÄMTLICHE GARVORGÄNGE ERFOLGEN OHNE VORHEIZEN DES OFENS

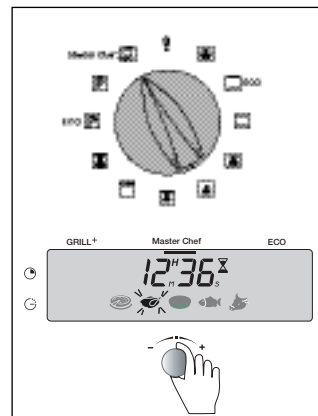
a) Sofortiges Garen:

Die Gareinstellung auf „Master Chef“ stellen.

Im Anzeigefeld laufen die verschiedenen, zur Verfügung stehenden Gerichte ab.

Wählen Sie mit Hilfe des Einstellknopfes das gewünschte Gericht. Schieben Sie es in die im Anzeigefeld empfohlene Einschubleiste.

Schließen Sie die Backofentür. Der Garvorgang beginnt. Die Suchphase, symbolisiert durch die Animation im Anzeigefeld, beginnt: es wird eine Garzeit vorgeschlagen. Nach Beendigung der Garzeit ertönt ein akustisches Signal.



Vorteile und Grundlagen

b) Garen mit späterem Start:

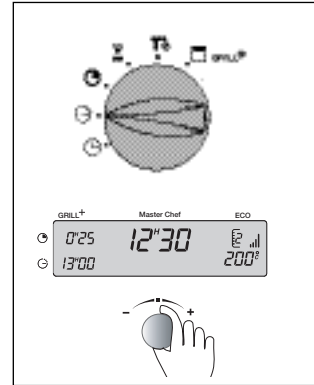
Die Gareinstellung auf „Master Chef“ stellen. Mit dem Auswahlknopf das gewünschte Gericht auswählen. Gericht in den Ofen schieben und Backofentüre schließen.

Gareinstellung Programmwahlschalter auf „☺“ stellen.

Den Einstellknopf auf + oder - drehen, um das gewünschte Garzeitende einzustellen.

z.B.: Ende der Garzeit 13h00.

Nach diesen Arbeitsschritten ist der Garzeitbeginn verschoben. Das Garzeitende wird mit Hilfe der gemittelten Durchschnittszeit geschätzt. Ebenso wie beim sofortigen Garen wird diese Zeit während des Garvorgangs optimiert und die Garzeit kann somit gegenüber der ursprünglichen Auswahl um einige Minuten mehr oder weniger schwanken.



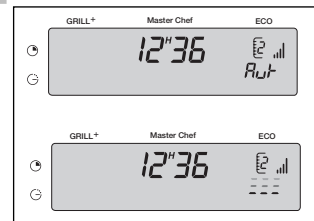
DE

3. Tipps

Sobald das „Auto“-Symbol im Anzeigefeld entlang läuft, haben Sie freien Zugang, um die Tür des Backofens zu öffnen.

Wenn Sie jedoch die Tür öffnen, während das Animationssymbol zu sehen ist, ertönt ein akustisches Warnsignal, und die Symbole der Gerichte blinken.

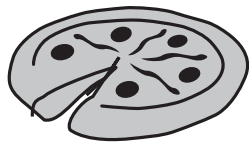
Der Garvorgang im „Master Chef“-Modus MUSS BEI KALTEM OFEN STARTEN. Sie müssen ein völliges Abkühlen des Ofens abwarten, bevor Sie in diesem Garmodus einen zweiten Garvorgang starten (ansonsten blinken die Symbole „°C“, und die Gerichtssymbole im Anzeigefeld, was Sie daran hindert, einen Garvorgang zu starten).



4. Verhalten bei Betriebsstörungen

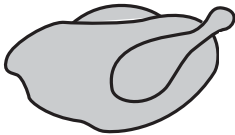
Sie stellen fest, dass...	Mögliche Ursachen	Was ist zu tun?
Akustische Signale + Piktogramme	<ul style="list-style-type: none"> Sie haben während der Suchphase die Tür geöffnet: Das Programm wurde gelöscht. 	<ul style="list-style-type: none"> Lassen Sie den Ofen abkühlen, um erneut einen Garvorgang zu starten.
Das Symbol --- blinkt im Anzeigefeld.	<ul style="list-style-type: none"> Der Ofen versucht die ideale Garzeit zu ermitteln. 	<ul style="list-style-type: none"> Dies ist ein normaler Vorgang.
"Auto" leuchtet auf	<ul style="list-style-type: none"> Der Backofen hat jetzt die geeignete Garzeit festgelegt. 	<ul style="list-style-type: none"> Das ist normal.
Funktionswahlschalter auf „Master Chef“, Piktogramme + akustisches Signal + °C blinken	<ul style="list-style-type: none"> Der Ofen ist zu heiß, um einen Garvorgang in der Funktion „Master Chef“ durchzuführen. 	<ul style="list-style-type: none"> Warten Sie, bis der Ofen abkühlt oder verwenden Sie eine klassische Garfunktion.

LEITFADEN FÜR DAS GAREN MIT DER



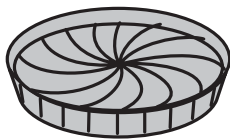
Pizza

- Frische Pizza
- Pizza mit gebrauchsfertigem Pizzateig
- Pizza mit hausgemachtem Teig
- tiefgefrorene Pizza
 - Blätterteigrollen mit Käsefüllung
 - Brötchen (aus der Dose)



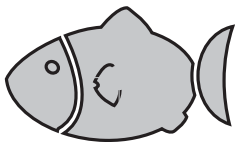
Hähnchen

- Hähnchen zwischen 1 kg und 1,800 kg
- Ente, Perlhuhn...



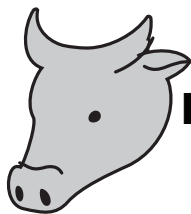
Kuchen

- Frische Kuchen
- Gefrorene Kuchen
- Quiche
- Tiefgefrorenes, rohes Blätterteiggebäck mit Fleischfüllung



Fisch

- Ganze Fische (Meerbrasse, Seehecht...) oder ganze Fische als Einzelportionen (Forellen, Makrelen) mit Kräutern und Weißwein
- Fischbraten



Rinderbraten

- Rinderbraten (englisch oder medium gebraten)

BRATEN MIT DER „Master Chef“-Funktion

- TIPPS:

- für einen knusprigen Teig, die Pizza auf den Rost legen
- für einen weichen Teig, die Pizza auf das emaillierte Backblech legen.

- TIPPS:

- Garen am Spieß: Vergessen Sie nicht, die Fettpfanne in die erste Einschubleiste zu schieben, um ablaufendes Fett aufzufangen.
- Garen in einer Form: vorzugsweise in einer Tonform, um Fettspritzer zu vermeiden
- Stechen Sie die Haut des Geflügels ein, um Fettspritzer zu vermeiden.

DE

- TIPPS:

- verwenden Sie eine antihafbeschichtete Aluminiumform:
Auf diese Weise erhalten Sie einen knusprigeren Kuchenboden
- Gefrorene Kuchen und Quiches aus dem Handel: Entfernen Sie sie aus der Aluform, bevor Sie sie auf den Rost legen

- TIPPS:

- benutzen Sie diese Funktion nur für ganze, in einem Bräter gebratene Fische (gegrillter oder in Alufolie gegarter Fisch erfordert ein Vorheizen des Ofens).

- TIPPS:

- Wenn Sie gut durchgebratenes Fleisch vorziehen, sollten Sie sich für eine traditionelle Garmethode entscheiden.
- nehmen Sie den Braten mindestens 1 Stunde vor Garzeitbeginn aus dem Kühlschrank (siehe Tipps auf der nächsten Seite). Entfernen Sie so viel Fett wie möglich und legen Sie den Braten in eine Tonform mit ein wenig Wasser und einem Kaffeelöffel Öl. Erst bei Garzeitende salzen.

Tipps und Tricks:

Pizza

Um zu verhindern, dass Käse oder Tomatensauce in den Ofen läuft, können Sie ein Blatt Backpapier zwischen den Rost und die Pizza schieben.

Hühnchen

Passen Sie Ihren Bräter an die Größe des Hühnchens an, damit das Fett nicht verbrennt.

Kuchen / **Q**uiche:

Vermeiden Sie Formen aus Glas oder Porzellan: Diese Formen sind zu dick, verlängern die Garzeit und verhindern, dass der Boden knusprig wird. Mit Obst könnte der Kuchenboden durchweichen: Streuen Sie die Form deshalb mit einigen Löffelchen feinem Grieß, zerstoßenen Keksbröseln, gemahlenden Mandeln oder Tapioka aus, die beim Garen den Saft aufsaugen. Bei Torten mit feuchtem oder tiefgefrorenem Gemüse (Lauch, Spinat, Broccoli oder Tomaten) können Sie die Form mit einem Esslöffel Stärkemehl austreuen.

Fisch:

Beim Kauf muss ein angenehmer, schwacher Seegeruch feststellbar sein. Der Körper muss fest und starr sein, die Schuppen müssen gut an der Haut anliegen, die Augen müssen lebendig und nach außen gewölbt und die Schuppen feucht und glänzend sein.

Rind (FLEISCH IM ALLGEMEINEN)

Nehmen Sie jedes Fleisch unbedingt lange vor dem Garen aus dem Kühlschrank: Bei einem zu starken Wärmeschock wird das Fleisch hart. Auf diese Weise erhalten Sie einen schön braun gebratenen, innen rosafarbenen und schön warmen Rinderbraten. Vor dem Garen nicht salzen: Salz saugt das Blut auf und trocknet das Fleisch aus. Drehen Sie das Fleisch mit einer Spatel um: Wenn Sie hineinstecken, läuft das Bluta us. Lassen Sie das Fleisch nach dem Garen immer 5 bis 10 Minuten ruhen: Wickeln Sie es in eine Alufolie und legen Sie es an die Tür des noch heißen Ofens: Auf diese Weise fließt das während des Garvorgangs nach außen gedrängene Blut zurück und macht den Braten saftig.

Verwenden Sie Bratformen aus Ton: Glas fördert die Ausbildung von Fettspritzern. Braten Sie Ihr Fleisch auch nicht in der emaillierten Fettpfanne.

Einige Rezepte

Pizza

Grundlage: 1 Pizzateig

*Gemüsepizza: 6 Suppenlöffel Tomatensauce + 100 g in Würfel geschnittene Zucchini + 50 g in Würfel geschnittene Paprikaschoten + 50 g Auberginenscheiben + 2 kleine, in Scheiben geschnittene Tomaten + 50 g geriebener Emmenthaler + Oregano + Salz + Pfeffer.

*Pizza mit Roquefort und Bauchspeck: 6 Suppenlöffel Tomatensauce + 100 g Bauchspeck + 100 g Roquefort in Würfel geschnitten + 50 g Nüsse + 60 g geriebener Emmenthaler.

*Pizza mit Wurst und Frischkäse: 200 g abgetropfter Frischkäse auf dem Pizzateig verteilen + 4 in Scheiben geschnittene Würste + 150 g Schinkenstreifen + 5 Oliven + 50 g geriebener Emmenthaler + Oregano + Salz + Pfeffer.

DE

Kuchen / Quiche Antihafbeschichtete Aluminiumform
mit 30 cm Durchmesser.

Blätterteig-Apfelkuchen mit Pralinée:

1 fertiger Blätterteigboden mit Backpapier, in den mit einer Gabel eingestochen wurde.

200 ml mit einer Vanilleschote aufgekochte Sahne.

2 mit 30 g Zucker verschlagene Eier; fügen Sie die erkaltete Sahne hinzu.

2 in Würfel geschnittene, in Pralinée gerollte Äpfel.

Sahne + Äpfel auf den Teig legen. In den Ofen schieben.

Quiche: Grundlage: 1 Aluminiumform von 27 bis 30 cm Durchmesser

1 gebrauchsfertiger Mürbteig

3 verschlagene Eier + 50 cl Sauerrahm

Salz, Pfeffer, Muskatnuss.

Verschiedenartiger Belag: 200 g vorgebratene Speckwürfel,
oder - 1 kg gekochter Chicoree + 200 g geriebener Gouda-Käse
oder - 200 g Broccoli + 100 g Speck + 50 g Schimmelkäse
oder - 200 g Lachs + 100 g gekochter, abgetropfter Spinat.

Einige Rezepte

Fisch

Meerbrasse in trockenem Cidre: 1 Meerbrasse von 1,5 kg.
500 g Champignons.
2 saure Äpfel.
2 Schalotten.
2 Suppenlöffel Sauerrahm.
100 g Butter.
1/2 Liter Cidre. Salz, Pfeffer.

Fisch ausnehmen und entschuppen. In eine gebutterte Form auf die fein gehackten Schalotten und die in feine Scheiben geschnittenen Pilze legen. Cidre, Salz und Pfeffer, sowie einige Stückchen Butter hinzufügen. In den Ofen schieben. Die geviertelten, ungeschälten Äpfel in Butter garen. Am Ende des Garvorgangs den Fisch in eine heiße Form legen, den Bratensaft filtern und mit Sahne ablöschen. Die Sahne in die Sauce geben, mit den Äpfeln und Pilzen servieren.

Hühnchen

Füllen Sie es mit einem großen Strauß frischen Estragons oder streichen Sie es mit einer Mischung aus 6 mit einer Brise grobem Salz und einigen Pfefferkörnern zerstoßenen Knoblauchzehen ein.

Rinderbraten Begleitende Saucen.

SAUTERNES-Weinsauce mit ROQUEFORT:

2 gehackte Esslöffel Schalotten in Butter glasig braten.
10 cl Sauternes-Wein hinzufügen und einkochen.
100 g Roquefort hinzufügen und bei milder Hitze schmelzen lassen.
20 cl Sahne, Salz und Pfeffer hinzufügen. Aufkochen lassen.

COGNAC-Sauce mit ROSA PFEFFER:

2 gehackte Esslöffel Schalotten glasig braten.
15 cl Rotwein hinzufügen und einkochen.
1 Eigelb, 1 Löffel Ketchup, 200 Butter hinzufügen. Salz, Pfeffer.
Aufschlagen und dabei 3 Löffel Cognac und 1 Kaffeelöffel gestoßene, rosa Pfefferkörner hinzufügen.

FRUCHTIGE Sauce mit BIRNE und KRESSE:

1 Birne in Weißwein bedeckt garen lassen. Abtropfen, in den Mixer geben.
1/2 Strauß Kresse blanchieren, abtropfen lassen und hacken.
1 gehackte Esslöffel Schalotten in Butter glasig braten.
Mit dem gekochten Wein ablöschen. Einkochen.
Birne, Kresse und 20 cl Sahne hinzufügen
Salzen, pfeffern, leicht aufkochen lassen.

