

- 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



FAGOR 

What does your oven look like?	
Description of the appliance	P.3
Accessories	P.4
Safety recommendations	P.5
How do you install your oven?	
Electrical connection	P.6-7
How do you change the bulb?	P.7
Useful dimensions for installing your oven	P.8
How does your oven work?	
Close-up of your programmer	P.9
How do you set the clock on the oven?	P.10
How do you program for immediate cooking?	P.11
How do you set a cooking programme?	P.11-12
How do you program for energy-saving cooking ?*	P.13
How do you use the timer?	P.14
What do you do in case of operating malfunctions?	P.15
Oven cooking modes	P.16-17
How do you clean the cavity of your oven?	
What is pyrolysis?	P.18
In what situations should pyrolysis be used?	P.18
How do you program for immediate pyrolysis?	P.19

Throughout the manual,

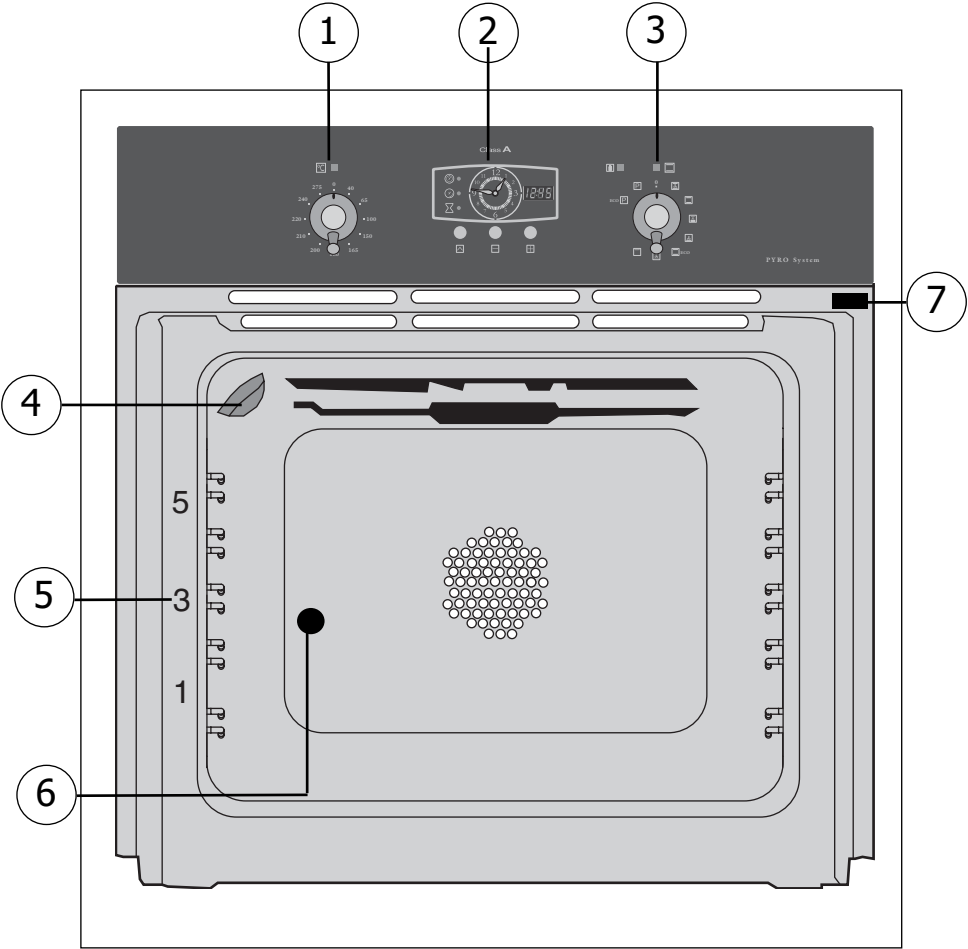


indicates safety recommendations,



indicates advice and tips

What does your oven look like?



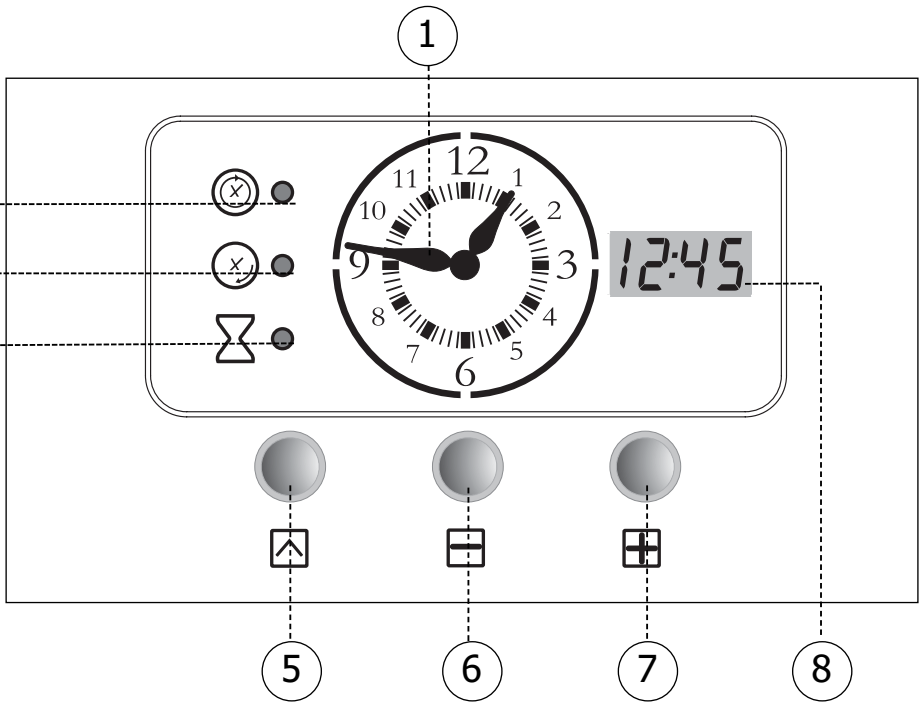
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

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

How does your oven work ?

1. Close-up of your programmer

EN



① Time display

② Cooking time indicator

③ End of cooking indicator

④ Timer indicator

⑤ Touch control for accessing various time setting programmes

⑥ Touch controls for setting times




⑦ Touch controls for setting times

⑧ Digital display (cooking time, end of cooking, timer)

2. How do you set the clock on the oven?

a) When supplied with electricity


- CLOCK:

- The digital display flashes.
- Set the time by pressing on the  and  touch controls to adjust the clock (the digital display is no longer flashing).
- Press the "" touch control to enter.
Example: 3:30.

- DIGITAL DISPLAY (used for programming):

After a few seconds, the digital display starts flashing again.

Set the time the same as for the clock by pressing on the + and - touch controls to increase or decrease the displayed time.



- Confirm the time by pressing the "" touch control.

When the time is set, the digital display turns off.

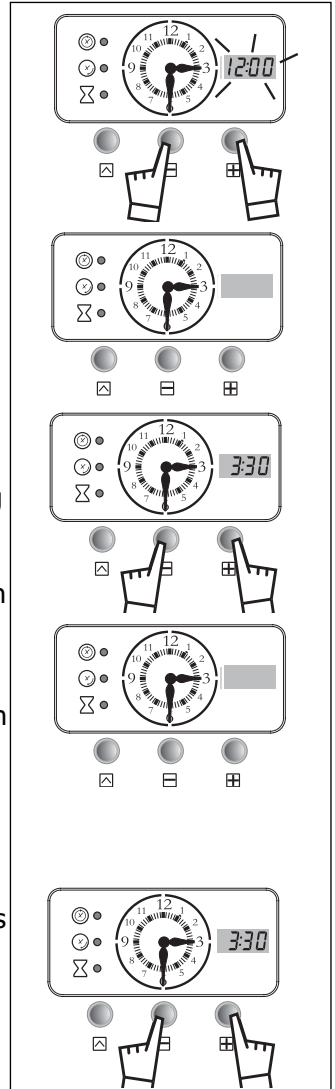
b) Resetting the clock

- Simultaneously press the  and  touch controls for a few seconds until the digital display flashes.

The time display flashes, indicating that it is now possible to adjust the time.

To set the time, press the  or  touch controls to advance or turn back the displayed time.

- Confirm the time by pressing the "" touch control.



If you do not confirm the time by pressing the "" touch control, the oven will do it automatically after a few seconds.

3. How do you program for immediate cooking?

The digital display should not be flashing.

- Choose the cooking mode:

Turn the function selector to the position of your choice.

Example: " " position -> the oven turns on.

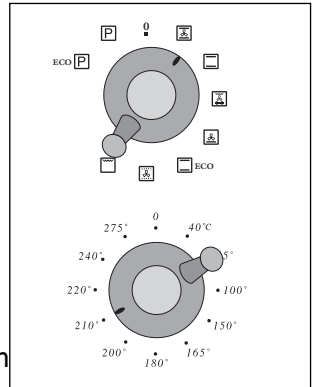
Place your dish in the oven based on the recommendations provided by the cook book.

Example " " at 200°.

After these steps, the oven heats up and the temperature light comes on.

You can set the end of cooking time for any time within the coming 12 hours.

After a cooking cycle, the circulating fan continues to function for a period in order to cool the oven.





4. How do you set a cooking programme?



a) **With immediate start**

1. Choose the cooking mode and set the temperature.

Example: " " position

2. Press the " " touch control until the " " display begins flashing.

The display flashes 0:00 to indicate that you can now adjust the setting.

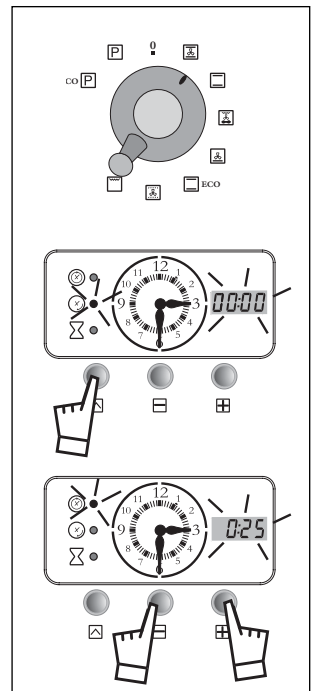
3. Press the  or  touch controls to set the desired cooking time.

Example: 25 min cooking time.

The setting is automatically entered after a few seconds -> the display no longer flashes.

The countdown of the length of time begins immediately after it has been set.

After these three steps, the oven heats up.





How does your oven work?

It is possible to modify at any moment the cooking time by performing the steps described above.

You can cancel a cooking programme by setting the cooking time to 0:00.

At the end of cooking, a series of beeps is emitted for a few minutes.



The beeps can be stopped by pressing the  or  touch controls. After these steps you can use your oven again.

Return the temperature and function selectors to the off position so that your oven does not begin heating up again.



b) How do you set a delayed cooking programme? (programming the time at which cooking is complete)

Proceed as with programmed cooking.

After setting the cooking time,

press the  touch control until the  display begins flashing

The display flashes to indicate that you can now adjust the setting.

Press the  or  touch control to set the desired end time.

Example: End of cooking at 6:00.

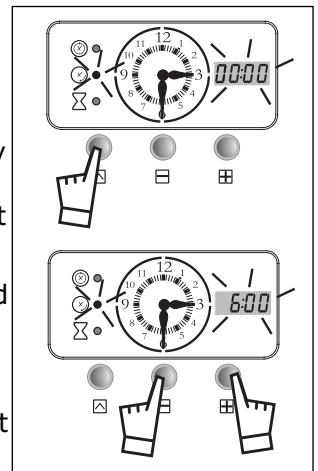
After these steps, the oven heating is delayed so that cooking ends at 6:00.

The digital display is locked until cooking begins.

At the end of cooking, a series of beeps is emitted for a few minutes.

When your cooking programme is finished, return the cooking selector to "0" and the temperature control to the off position.

You can set the end of cooking time for any time within the coming 12 hours.



5. How do you program for energy-saving cooking?*

The analogue programmer should display only the time; it should not be flashing.

- Turn the function selector to the "ECO" position.
- Place your dish in the oven according to the recommendations provided in your cooking guide.
- Turn the thermostat knob to the 200° position.

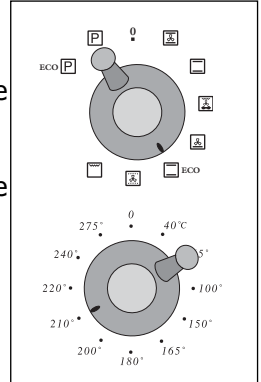
The thermostat indicator light goes out when the temperature is reached.

After these steps, the oven heats up

To optimise the ECO cooking mode, do not pre-heat and do not open the door.

***This position makes it possible to save up to 20% energy while still offering identical cooking results.**



The ECO position is used for the energy label performance.





After a cooking cycle, the fan continues to function for a period to ensure the heating elements are properly cooled down.

6. How do you use the timer?

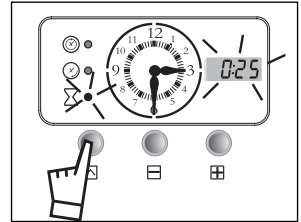
Your oven is equipped with an electronic timer that is independent of the oven functions, making it possible to measure times.

Press the "" touch control until the "" display begins flashing.

Press on the ( or ) touch control until the desired length of time is displayed (12:00 maximum)

Example: 25 minutes.

The setting advances by 10-second intervals until 19:30, at which point the setting begins advancing in one-minute intervals.



The display shows minutes and seconds from 00:00 to 19:30.



Example: 19:30 equals 19 minutes and 30 seconds.

The display shows hours and minutes beginning at 20 minutes:

Example: 00:20 equals 0 hours and 20 minutes.

The beeps can be stopped by pressing the  or  touch controls.

- If there is no programme under way, the digital display turns off.
- If a cooking cycle has been programmed, the remaining cooking time will appear in the digital display.
- If a scheduled cooking programme ends before the timer goes off, a series of beeps is emitted for three minutes to indicate the end of cooking.

Press the  or  touch controls to stop the beeps. The digital display indicates the time remaining on the timer countdown.

The display stops flashing after a few seconds, the timer starts counting down.

Once the time has expired, the timer emits a series of beeps for 30 seconds to notify you.



It is possible to change or cancel the timer programme at any time.

What do you do in case of operating malfunctions?


EN


If you have a doubt about the functioning of your oven, this does not necessarily mean that there is a malfunction. ***In any event, check the following items:***


You observe that...	Possible causes	What should you do?
<p>The oven is not heating.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • The oven is not connected. • The fuse in your electrical set-up is not working. • The selected temperature is too low. • The sensor is defective. • The thermostat is faulty. • The oven has experienced overheating and has engaged safety steps. • Check the time on the clock and the digital display (as described on p.11) 	<ul style="list-style-type: none"> - Connect the oven. - Replace the fuse in your electrical set-up and check its capacity (16A). - Increase the selected temperature. - Call the After-Sales Service Department. - Call the After-Sales Service Department. - Call the After-Sales Service Department.
<p>The temperature indicator is flashing.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • The door lock is faulty. • Defective temperature sensor. 	<ul style="list-style-type: none"> - Call the After-Sales Service Department. - Call the After-Sales Service Department.
<p>The oven light is not working.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • The light is out of order. • The oven is not connected or the fuse is not working. 	<ul style="list-style-type: none"> - Replace the light. - Connect the oven or replace the fuse.
<p>The pyrolysis cleaning cycle does not begin.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • The door is not properly closed. • The locking system is defective. • The temperature sensor is defective. • The contact for "closed door" detection is defective. 	<ul style="list-style-type: none"> - Verify that the door is locked. - Call the After-Sales Service Department. - Call the After-Sales Service Department. - Call the After-Sales Service Department.


Oven cooking modes


Symbol Name of cooking mode Description of cooking mode


*  **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.


*  **Traditional**
Cooking controlled by the upper and lower heating elements with no fan. ▶ Requires preheating before placing the dish in the oven.

 **Grill, fan-assisted**
Cooking controlled, alternately, by the upper element and by the fan. ▶ Preheating unnecessary. Roasts and poultry that are juicy crispy and all over. ▶ The turnspit continues to work until the door is opened. Slide the drip tray onto the bottom shelf support.

 **Fan-assisted bottom element** ▶ Cooking heat from the bottom with a small amount of heat from the top.
Cooking controlled by the bottom element combined with a slight dose of the grill and the fan. ▶ Place the grid on the lower shelf support.

*  **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.

 **Hold warm function**
Heat regulated by the upper and lower elements with use of fan. ▶ Stabilisation at low temperatures.

 **Grill**
Only the top element heats up. The fan is not used. ▶ Preheat the oven for five minutes. ▶ Slide the drip tray onto the bottom shelf support.

* Programme(s) used for the notice written on the energy label in compliance with E

Recommendations

EN

- ▶ Recommended for **meats, fish** and **vegetables**, preferably placed in a terracotta dish.

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.).

-
- ▶ Recommended for all **poultry** or **roasts** on the turnspit.
 - To sear and fully cook **legs of lamb**, beef roasts.
 - To keep **fish** steaks' moist texture.

-
- ▶ 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.

-
- ▶ Recommended for **quiches, potpies and juicy fruit tarts**.

-
- ▶ Recommended for **letting dough rise for bread, brioche, kouglof...** without exceeding 40° C (plate warming, defrosting).

-
- ▶ Recommended for **grilling chops, sausages, slices of bread and prawns** placed on the grid.

How do you clean the cavity of your oven?

1. What is pyrolysis?

- Pyrolysis is a cycle during which the oven cavity is heated to a very high temperature in order to eliminate soiling from splattering and spills. The smoke and odours released are destroyed as they move through catalyse
- Pyrolysis is not necessary after each cooking cycle, but simply when the dirtiness warrants it.
- As a safety measure, the cleaning operation only begins after the door has automatically locked. As soon as the internal temperature of the oven exceeds cooking temperatures, it is impossible to unlock the door--even if the "function selector" knob is turned to 0.

2. In what situations should pyrolysis be used?

If your oven emits smoke during preheating or releases large volumes of smoke during cooking.

If your oven releases an unpleasant odour when cooled after various cooking applications (lamb, fish, barbecue, etc.).

RELATIVELY CLEAN COOKING APPLICATIONS	Biscuits, vegetables, pastry, quiches, soufflés	Splatter-free cooking Pyrolysis is not warranted
DIRTY COOKING APPLICATIONS	Meats, fish, (in a dish) stuffed vegetables	Pyrolysis is warranted after three cooking cycles
VERY DIRTY COOKING APPLICATIONS	Large cuts of meat on the spit	Pyrolysis can be performed after one cooking application of this kind if there is a lot of splattering



You should not wait until the oven is coated in grease to initiate a cleaning cycle.

How do you clean the cavity of your oven?

3. How do you program for immediate pyrolysis?

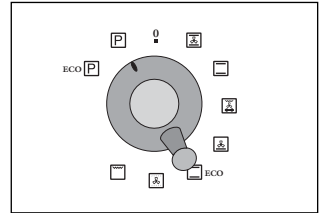
EN

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

b) Ensure that the digital display is off.


c) Turn the "function selector" knob to the "PYRO" or "PYRO ECO" position.

The non-adjustable pyrolysis times are 1 hour, 30 minutes in "PYRO ECO" mode and 2 hours in "PYRO" mode.



The oven is unavailable for use for 2:00 in "PYRO ECO" mode and for 2:30 in "PYRO" mode.

This time includes the cooling time until the door can be unlocked.

- During the pyrolysis cycle, the lock warning light  is activated to indicate that the door is locked.
- During pyrolysis, the thermostat indicator light comes on while the oven is heating.
- The pyrolysis cleaning process turns off automatically when the lock symbol disappears. It is then possible to open the door.

d) Return the function selector to the position 0.

e) When the oven is cool, use a damp cloth to remove the white ashes. The oven is clean and once again ready for the cooking application of your choice.

¿Cómo se presenta el horno?

Descripción del aparato P.21

Accesorios P.22

Consejos de seguridad P.23

¿Cómo instalar el horno?

Conexión eléctrica P.24-25

¿Cómo cambiar la bombilla? P.25

Dimensiones útiles para empotrar el horno P.26

¿Cómo utilizar el horno?

Detalle del programador P.27

¿Cómo poner en hora el reloj del horno? P.28

¿Cómo programar una cocción inmediata? P.29

¿Cómo programar una cocción? P.29-30

¿Cómo hacer una cocción ECONÓMICA? P.31

¿Cómo utilizar el minuterero? P.32

¿Qué hacer en caso de producirse anomalías en el funcionamiento? P.33

Modos de cocción del horno P.34-35

¿Cómo limpiar el interior del horno?

¿Qué es una pirólisis? P.36

¿Cuándo se debe realizar una pirólisis? P.36

¿Cómo hacer una pirólisis inmediata? P.37

A lo largo del manual,

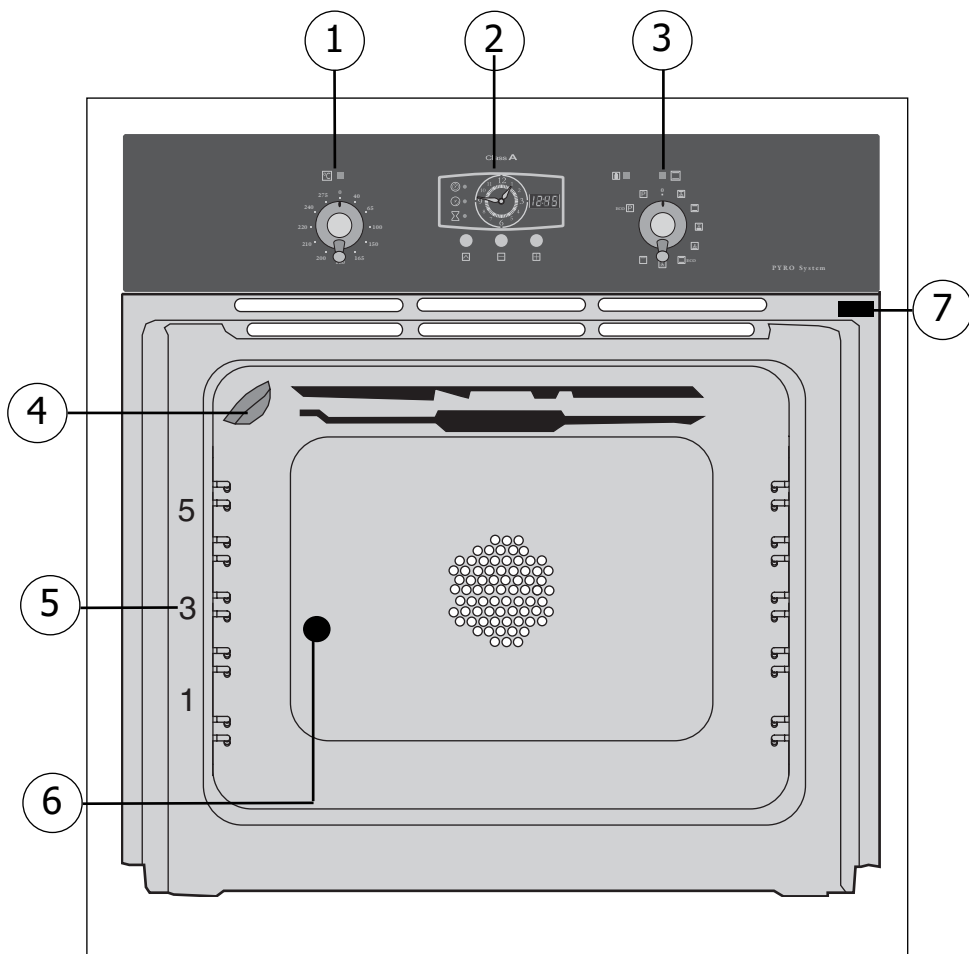


le indica las consignas de seguridad,



le señala los consejos y trucos

¿Cómo se presenta el horno?



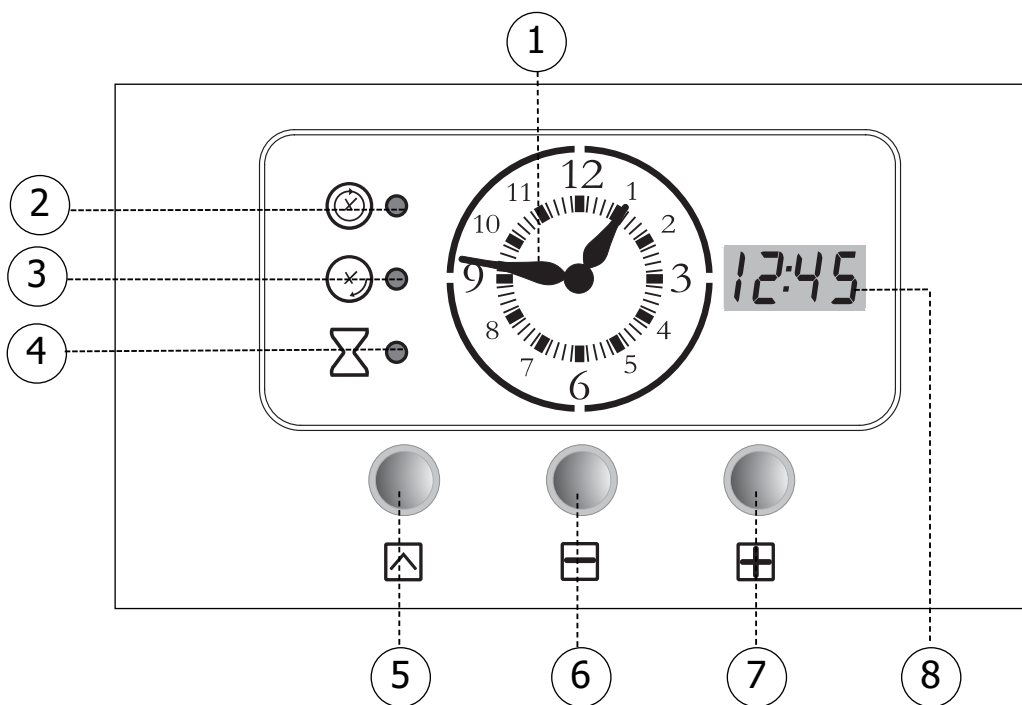
DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- | | | | |
|---|-------------------------|---|--|
| 1 | Selector de temperatura | 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 | | |

¿Cómo utilizar el horno?

1. Detalle del programador

ES



① Visualización de la hora

② Indicador del tiempo de cocción

③ Indicador de fin de cocción

④ Indicador del minutero

⑤ Mando de acceso a los distintos programas de regulación del tiempo

⑥ Mando de regulación de tiempo




⑦ Mando de tiempo

⑧ Visor digital (tiempo de cocción, fin de cocción, minutero)

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

a) Al conectar el horno

- RELOJ:


- El visor digital parpadea.
- Regule la hora pulsando las teclas  o  para regular el reloj de agujas (el visor digital deja de parpadear).
- Pulse el mando "" para validar.

Ejemplo: 3:30.

- VISOR DIGITAL (utilizado para la programación):



Unos segundos después, el visor digital parpadea de nuevo.

Regule la hora del mismo modo que con el reloj, pulsando los mandos + o - para aumentar o disminuir la hora que aparece en la pantalla.



- Pulse el mando "" para validar.


Una vez efectuada la regulación, el visor digital se apaga.

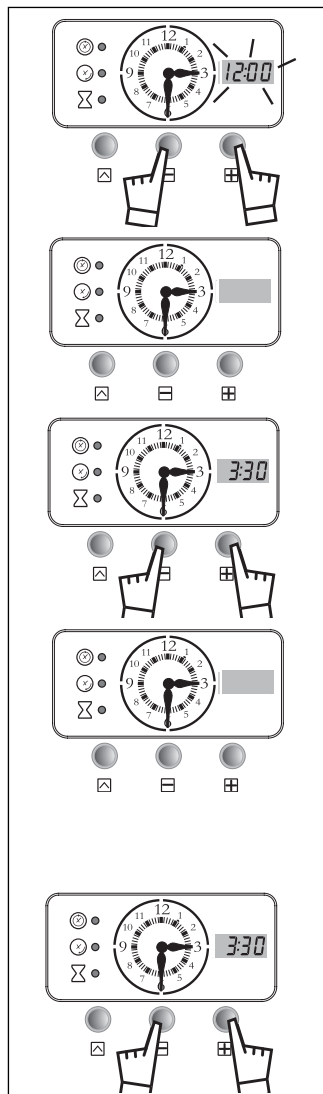
b) Puesta en hora del reloj


- Pulse simultáneamente los mandos  y  durante unos segundos hasta que el visor digital parpadee.

La hora parpadea para indicarle que puede comenzar la regulación.

Para la regulación, pulse las teclas  o  para aumentar o disminuir la hora en la pantalla.

- Pulse el mando "" para validar.



Si no se valida con el mando "" se grabará automáticamente al cabo de unos segundos.

3. ¿Cómo hacer una cocción inmediata?

El visor digital no debe parpadear.

- Elija el modo de cocción:

Gire el selector de funciones hasta la posición elegida.

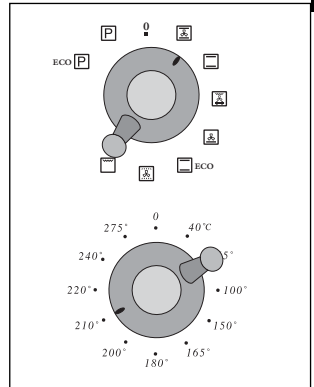
Ejemplo: posición "☞" -> el horno se pone en marcha.

Coloque la bandeja en el horno siguiendo las recomendaciones indicadas en el manual de cocción.

Ejemplo: "☞" a 200°.

Una vez que se han realizado estas operaciones, el horno comienza a calentar y se enciende el piloto del termostato. Sólo se puede regular la hora de fin de cocción dentro del intervalo horario de las doce horas siguientes.

Después de realizar un ciclo de cocción, la turbina de ventilación continúa funcionando durante un cierto tiempo para que se enfríe el horno.



ES

4. ¿Cómo programar una cocción?

a) Con puesta en marcha inmediata

1. Elija el modo de cocción y ajuste la temperatura.

Ejemplo: posición "☞".

2. Pulse el mando "▲" hasta que comience parpadear el piloto "⊗".

La pantalla parpadea en 0:00 para indicar que se puede comenzar la regulación.

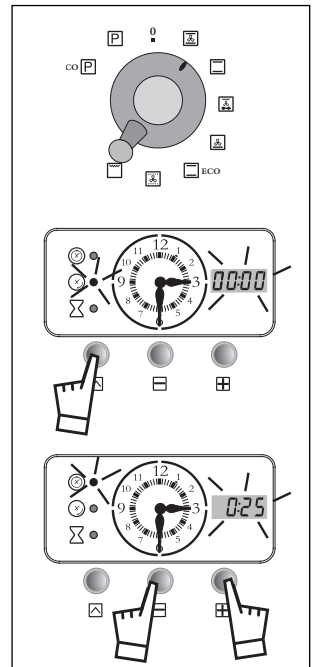
3. Pulse el mando "+" o "-" para regular el tiempo de cocción que desea.

Ejemplo: 25 min de cocción.

Se valida automáticamente al cabo de unos segundos, -> el visor deja de parpadear.

La cuenta atrás se inicia inmediatamente después de la validación.

Una vez efectuadas estas 3 operaciones, el horno comienza a calentar.





¿Cómo utilizar el horno?

Se puede modificar en todo momento el tiempo de cocción efectuando la operación arriba descrita.

Puede desprogramar una cocción regulando el tiempo de cocción en 0.00.

Al finalizar la cocción, se emitirán una serie de pitidos durante unos minutos.



Los pitidos se detienen pulsando las teclas  o . Una vez efectuadas estas operaciones, ya puede volver a utilizar el horno.

Vuelva a colocar los selectores de temperatura y de funciones en parada para que el horno no comience a calentar de nuevo.

b) ¿Cómo retardar una cocción? (hora de fin de cocción elegida)

Proceda como para una cocción programada.

Una vez regulada la duración de la cocción,

Pulse el mando  hasta que comience a parpadear el piloto "X" 

La pantalla parpadea para indicar que se puede comenzar la regulación.

Pulse el mando  o  para regular la hora de fin de cocción que desea.

Ejemplo: Fin de cocción a las 6:00.

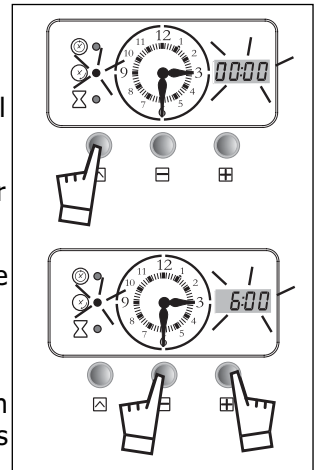
Una vez efectuadas estas operaciones, la puesta en marcha queda retardada para que la cocción termine a las 6:00.

El visor digital queda fijo hasta que comience la cocción.

Al finalizar la cocción, se emitirán una serie de pitidos durante unos minutos.

Cuando la cocción haya terminado, vuelva a poner el selector de cocción en "0" y el selector de temperatura en parada.

Sólo se puede regular la hora de fin de cocción dentro del intervalo horario de las doce horas siguientes.



5. ¿Cómo hacer una cocción económica?*

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

- Gire el selector de funciones a la posición "ECO".
- Coloque la bandeja en el horno siguiendo las instrucciones del manual de cocción.
- Gire el mando del termostato a la posición 200°.

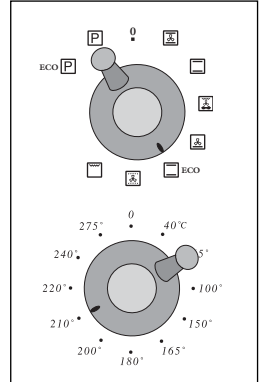
El piloto del termostato se apaga cuando se ha alcanzado la temperatura.

Una vez efectuadas estas operaciones, el horno comienza a calentar.

Para optimizar la cocción ECO, no precalentar y no abrir la puerta.

***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.

6. ¿Cómo utilizar el minuterero?

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

Pulse el mando "▲" hasta que comience a parpadear el piloto "Σ".

Pulse el mando (+ o -) hasta conseguir la duración que desea (máximo 12h).

Ejemplo: 25 minutos.

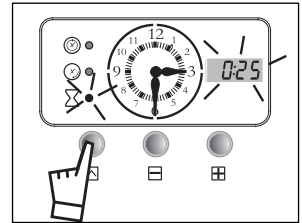
La regulación pasa de 10 en 10 segundos hasta 19:30 y después de minuto en minuto.

Se presenta en minutos y segundos de 00:00 a 19:30.

Ejemplo: 19:30 equivale a 19 minutos y 30 segundos.

Se presenta en horas y minutos a partir de 20 minutos:

Ejemplo: 00:20 equivale a 0 horas y 20 minutos.



Los pitidos se detienen definitivamente pulsando los mandos (+ o -).

- Si no hay una programación en curso, el visor digital se apaga.

- Si se ha programado una cocción, el visor digital muestra el tiempo de cocción que falta.

- Si una cocción programada se termina antes de que finalice el minuterero, se emitirán una serie de pitidos durante 3 minutos para señalar que ha finalizado la cocción.

Pulse los mandos (+ o -) para detener los pitidos. El visor digital indica el tiempo que falta en la cuenta atrás del minuterero.

El visor deja de parpadear al cabo de unos segundos y el minuterero comienza la cuenta atrás.

Una vez finalizado el tiempo, el minuterero emite una serie de pitidos durante 30 segundos para avisarle.



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








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

Si le surge alguna duda respecto 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 termostato está estropeado. • El horno ha sufrido un sobrecalentamiento, se ha activado la función de seguridad. • Comprobar la hora del reloj y del visor digital (según p.11). 	<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.
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. - Recurrir al Servicio Técnico.

Modos de cocción del horno

Símbolo	Nombre de la función	Descripción de la función
* 	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.
* 	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.
	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. ▶ El asador rotativo continúa funcionando hasta que se abre la puerta. Coloque la parrilla en la posición más baja.
	Resistencia inferior pulsada La cocción se efectúa con la resistencia inferior unida a una baja dosis del gratinador y con la hélice de movimiento de aire.	▶ Cocción por debajo y un poco por encima. ▶ Coloque la parrilla en la posición más baja.
* 	Tradicional ECO La cocción se efectúa con la resistencia inferior y la superior sin movimiento de aire.	▶ Esta posición permite un ahorro de energía, conservando sin embargo las cualidades de cocción. La posición ECO se utiliza para el etiquetado energético.
	Mantenimiento en caliente Dosis de la resistencia superior y la inferior, unida al movimiento de aire.	▶ Mantenimiento en caliente.
	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.

* **Secuencia(s) utilizada(s) para la indicación escrita en la etiqueta energética de a**

Recomendaciones

ES

- ▶ Recomendado para las **carnes, pescados, verduras**, colocados preferentemente en una bandeja de barro.

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...)

Recomendado para todas las **aves** o **asados** hechos con el asador rotativo.

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

Recomendado para **platos húmedos** (quiches, tartas de frutas jugosas...). La masa quedará bien hecha por debajo.

- ▶ Recomendado para las **preparaciones que deben levantarse** (cake, brioche, kouglof...) y para los suflés, que no quedarán bloqueados por la costra formada encima.

- ▶ Recomendado para las **quiches, empanadas, tartas de frutas jugosas**.

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

- ▶ Recomendado para **asar chuletilas, salchichas, rebanadas de pan, langostinos** a la parrilla.

¿Cómo limpiar el interior del horno?

1. ¿Qué es una pirólisis?

- La pirólisis es un ciclo que calienta el interior del horno a muy alta temperatura, lo que permite eliminar todos los residuos debidos a 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.
- Por medida de seguridad, la operación de limpieza se pone en marcha sólo cuando la puerta se haya bloqueado automáticamente. En cuanto la temperatura en el interior del horno supera las temperaturas de cocción, se hace imposible desbloquear la puerta, incluso colocando el mando de "selección 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 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?

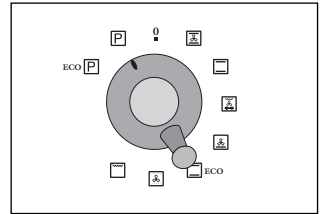
a) Retire todos los accesorios del horno y elimine el exceso de grasa que se haya podido producir.

ES

b) Compruebe que el visor digital está apagado.


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

La duración de la pirólisis es de 1h30 en "PIRO ECO" o de 2h en "PIRO" y no se puede modificar.



El horno no estará disponible durante 2h en "PIRO ECO" y 2h30 en "PIRO".

Este tiempo incluye el tiempo de enfriamiento hasta que se pueda abrir la puerta.

- Durante la pirólisis, el piloto del termostato  se enciende cuando el horno comienza a calentarse.
- La pirólisis se detiene automáticamente cuando el piloto de bloqueo se apaga, se puede entonces 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.

Como se apresenta o seu forno?

Descrição do aparelho **P.39**

Acessórios **P.40**

Conselhos de segurança **P.41**

Como instalar o seu forno?

Ligação eléctrica **P.42-43**

Como mudar a lâmpada? **P.43**

Dimensões úteis para encastrar o forno **P.44**

Como utilizar o seu forno?

Pormenores do programador **P.45**

Como acertar a hora do relógio do forno? **P.46**

Como efectuar uma cozedura imediata? **P.47**

Como programar uma cozedura? **P.47-48**

Como efectuar uma cozedura ECONÓMICA? **P.49**

Como utilizar o temporizador? **P.50**

Que fazer em caso de anomalias de funcionamento?

P.51

Modos de cozedura do forno

P.52-53

Como limpar a cavidade do forno?

O que é a pirólise? **P.54**

Em que casos é necessário efectuar uma pirólise? **P.54**

Como efectuar uma pirólise imediata? **P.55**

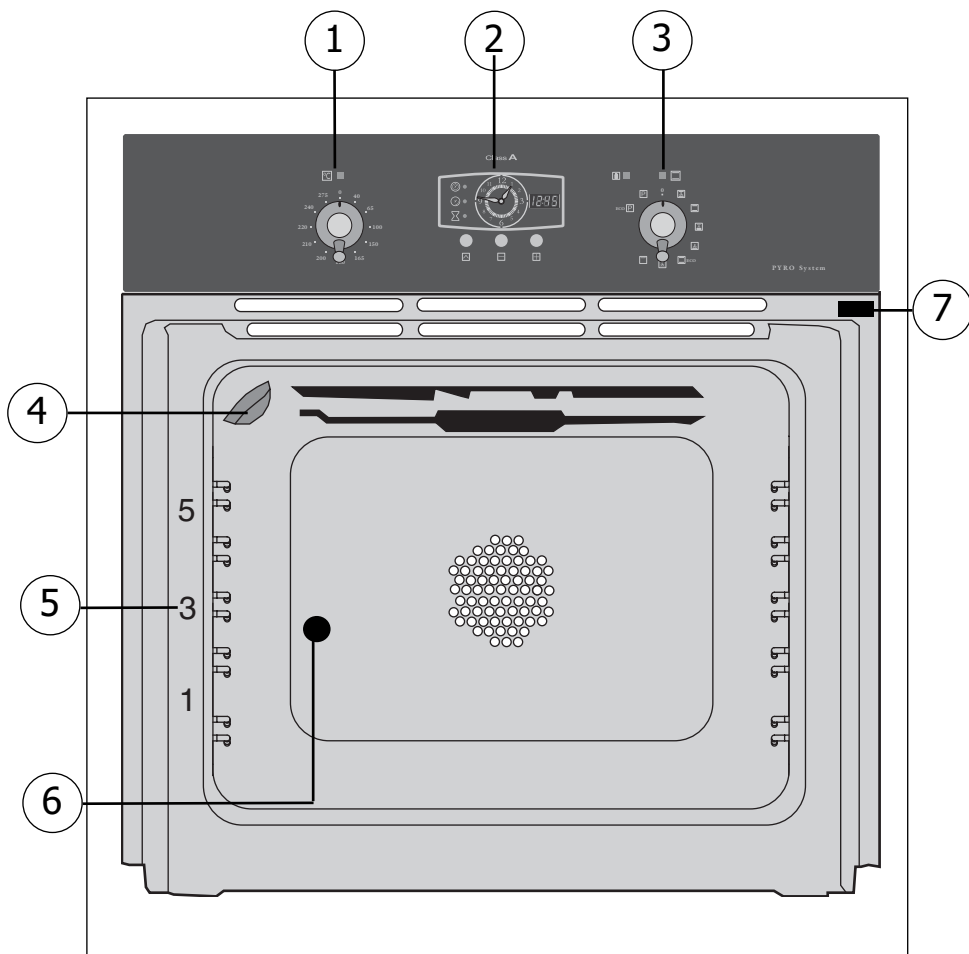
Ao longo do guia,



assinala-lhe as instruções de segurança,

assinala-lhe os conselhos e as dicas.

Como se apresenta o seu forno?

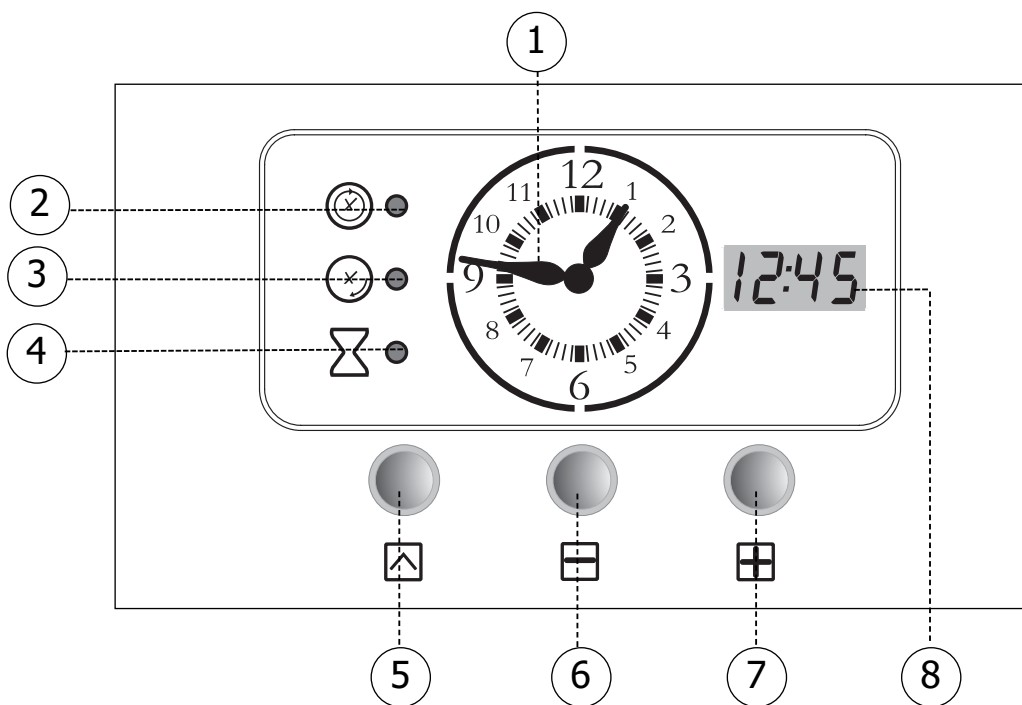


DESCRIÇÃO DO APARELHO

- | | | | |
|---|-------------------------|---|---|
| 1 | Selector de temperatura | 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 | | |

Como utilizar o seu forno?

1. Pormenores do programador



① Visualização da hora

② Indicador de duração de cozedura

③ Indicador de fim de cozedura

④ Indicador do temporizador

⑤ Tecla de acesso aos diferentes programas de regulação do tempo

⑥ Teclas de regulação do tempo

⑦




⑧ Visor digital (duração de cozedura, fim de cozedura, temporizador)

PT

2. Como acertar a hora do relógio do forno?


a) **A**quando da colocação sob tensão

- O RELÓGIO:



- O visor digital pisca.
- Acerte a hora premindo as teclas  ou  para acertar o relógio de ponteiros (o visor digital deixa de piscar).
- Premir a tecla "" para validar.
Exemplo: 3:30.

- O VISOR DIGITAL (servindo para a programação):



Após uns segundos, o visor digital pisca novamente. Acerte a hora de modo idêntico, premindo as teclas + ou - de modo a aumentar ou diminuir a hora visualizada.

- Premir a tecla "" para validar.
- Terminado o acerto, o visor digital apaga-se.

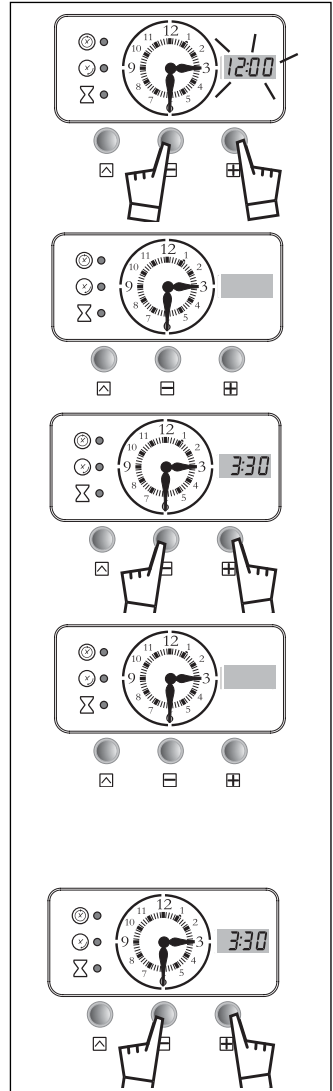
b) **A**certar novamente a hora do relógio

- Prima simultaneamente as teclas  e  durante uns segundos até o visor digital piscar.

O visor da hora pisca, indicando-lhe que o acerto da hora é agora possível.

Para proceder à regulação, prima as teclas  ou  de modo a aumentar ou diminuir a hora visualizada.

- Prima a tecla "" para validar.



Se não validar com a tecla "", o registo é automático após uns segundos.

3. Como efectuar uma cozedura imediata?

O visor digital não deve piscar.

- Escolha o modo de cozedura:

Rode o selector de funções para a posição pretendida.

Exemplo: posição "☞" -> o forno começa a funcionar.

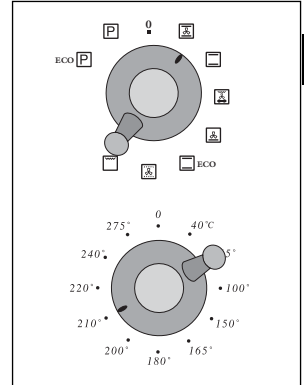
Coloque o seu prato no forno de acordo com as recomendações constantes no guia de cozedura.

Exemplo: "☞" em 200°.

Após estas operações, o forno aquece e o sinal luminoso do termóstato acende-se.

Pode definir a hora de fim da cozedura dentro de um intervalo horário incluindo as doze próximas horas.

Após o ciclo de cozedura, a turbina de ventilação continua a funcionar durante algum tempo, de modo a arrefecer o forno.



PT

4. Como programar uma cozedura?

a) Com início imediato

1. Seleccione o modo de cozedura e ajuste a temperatura.

Exemplo: posição "☞".

2. Prima a tecla "☞" até o indicador luminoso "☞" piscar.

O visor digital pisca em 0:00 para indicar que a regulação é então possível.

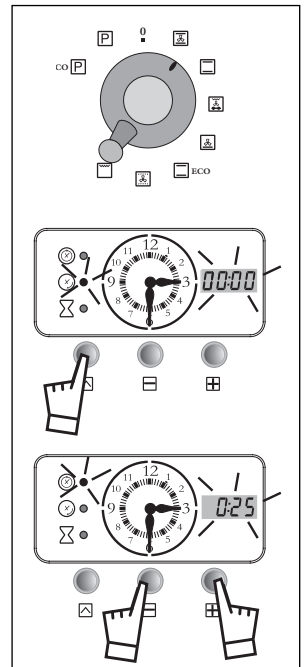
3. Prima a tecla "+" ou "-" para definir o tempo de cozedura pretendido.

Exemplo: 25 min. de cozedura.

A validação efectua-se automaticamente após uns segundos, ->o visor deixa de piscar.

A contagem decrescente da duração começa logo após a validação.



Após estas 3 operações, o forno começa a aquecer.



Como utilizar o seu forno?

É possível modificar em qualquer momento a duração da cozedura, efectuando a operação descrita acima.

Pode desprogramar uma cozedura, regulando a duração da cozedura para 0.00. No fim da cozedura, uma série de bips sonoros é emitida durante uns minutos.



A paragem dos bips efectua-se, premindo as teclas  ou . Após estas operações, o forno pode novamente ser utilizado.

Coloque novamente os selectores de temperatura e de funções em desligar de modo a que o forno não volte a aquecer.



b) Como diferir uma cozedura? (hora de fim de cozedura escolhida)

Proceda como para uma cozedura programada.

Depois de ter regulado o tempo de cozedura,

Prima a tecla  até o indicador luminoso  piscar.

O visor digital começa a piscar para indicar que a regulação é então possível.

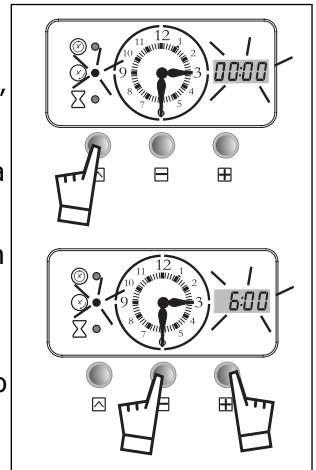
Prima a tecla  ou  para definir a hora de fim pretendida.

Exemplo: Fim da cozedura às 6h.

Após estas operações, o início da cozedura é diferido de modo a que a cozedura termine às 6:00.

O visor digital fica fixo até a cozedura iniciar.

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



Quando a cozedura tiver terminado, colocar novamente o selector de cozedura em "0" e o selector de temperatura em desligar.

Pode definir a hora de fim da cozedura dentro de um intervalo horário incluindo as doze próximas horas.

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".
- Coloque o seu prato no forno segundo a preconização indicada no Guia de cozedura.
- Rode o manípulo de termóstato para a posição 200°.

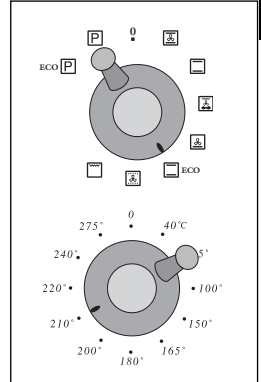
O indicador luminoso do termóstato apaga-se quando a temperatura é alcançada.

Após estas operações, o forno começa a aquecer.

De modo a otimizar a cozedura ECO, não efectuar pré-aquecimento e não abrir a porta.

***Esta posição permite-lhe poupar até 20% de energia, conservando resultados de cozedura idênticos.**

A posição ECO é utilizada para a etiquetagem energética.



PT



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

6. Como utilizar o temporizador?

O forno está equipado de um temporizador electrónico independente do funcionamento do forno que permite a contagem decrescente do tempo.

Prima a tecla "▲" até o indicador luminoso "⏸" piscar.

Prima a tecla (⊕ ou ⊖) até obter a duração pretendida (máx. 12:00).

Exemplo: 25 minutos.

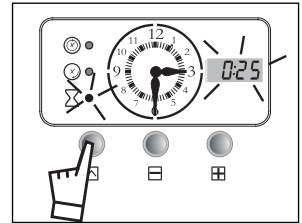
A regulação efectua-se de 10 em 10 segundos até aos 19:30 e depois de minuto em minuto para cima deste valor.

O visor indica os minutos e os segundos de 00:00 a 19:30:

Exemplo: 19:30 equivale a 19 minutos 30 segundos.

O visor indica as horas e os minutos a partir dos 20 minutos:

Exemplo: 00:20 equivale a 0 hora, 20 minutos.



A paragem definitiva dos bips sonoros efectua-se premindo as teclas ⊕ ou ⊖.

- Se não houver programações pendentes, o visor digital apaga-se.

- Se uma cozedura tiver sido programada, o tempo de cozedura restante é indicado no visor digital.

- Se uma cozedura programada se terminar antes do fim do temporizador, uma série de bips sonoros é emitida durante 3 minutos para assinalar o fim da cozedura.

Prima as teclas ⊕ ou ⊖ para parar os bips. O visor digital indica o tempo restante a ser descontado pelo temporizador.

O visor pára de piscar após uns segundos, o temporizador inicia a contagem decrescente.

Esgotado o tempo, o temporizador emite uma série de bips sonoros de aviso durante 30 segundos.



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

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?
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 termóstato está defeituoso. • O forno sofreu um sobreaquecimento e colocou-se em posição de segurança. • Verificar a hora do relógio e do visor digital (segundo p.11). 	<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 pisca	<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.
A limpeza por pirólise 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.


PT


Modos de cozedura do forno


Símbolo Nome da função


Descrição da função


*  **Tradicional ventilado**
A cozedura é efectuada através dos elementos inferior e superior, mas também através da hélice de ventilação de ar. ▶ Subida rápida da temperatura. Alguns pratos podem ser enfiados com o forno frio.


*  **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.

 **Grill ventilado**
A cozedura é efectuada de forma alternada entre o elemento superior e a hélice de ventilação de ar. ▶ Pré-aquecimento inútil. Aves e assados suculentos e estaladiços em todos os lados. O espeto rotativo continua a funcionar até à abertura da porta. Coloque a pingadeira no suporte lateral inferior.

 **Base ventilada**
A cozedura efectua-se através do elemento inferior associado a uma leve dosagem do grelhador e da ventoinha de circulação de ar. ▶ Cozedura pela parte inferior com uma leve dosagem por cima. ▶ Coloque a grelha nos suportes laterais inferiores.

*  **Tradicional ECO**
A cozedura é efectuada através dos elementos inferior e superior sem ventilação de ar. ▶ Esta posição permite poupar energia, conservando ao mesmo tempo as qualidades de cozedura. A posição ECO é utilizada para a etiquetagem energética.

 **Manter quente**
Dosagem dos elementos superior e inferior, associados à ventilação de ar. ▶ Manter quente.

 **Grill**
A cozedura é efectuada através do elemento superior sem circulação de ar. ▶ Efectue um pré-aquecimento de 5 minutos. ▶ Introduza a pingadeira nos suportes laterais inferiores.

* Sequência(s) utilizada(s) para o anúncio escrito na etiqueta energética, em conform

Recomendações

- ▶ Recomendado para as **carnes, peixes, legumes**, colocados preferencialmente num recipiente de barro.

PT

- ▶ Recomendado para **cozeduras lentas e delicadas**: carne de caça tenra... Para dourar a alta temperatura **assados** de carne vermelha. Para apurar **em cataplanas** pratos previamente iniciados na placa de cozinha ("coq au vin", guisados de coelho...).

- ▶ Recomendado para todas as **aves** ou **carnes assadas** no espeto rotativo. Para tostar por fora e deixar mal passados por dentro **pernas de borrego**, costeletas de novilho. Para obter postas de **peixe** tenras.

- ▶ Recomendado para **cozinhados húmidos** (quiches, tartes de fruta sumarenta, etc.). A massa ficará bem cozida por baixo. Recomendado para **massas que levedam** (bolo inglês, brioche, kouglof...) e para soufflés que não ficarão impedidos com uma crosta por cima.

- ▶ Recomendado para as **quiches, empadas, tartes de frutos sumarentos**.

- ▶ Recomendado para **fazer levedar massas de pão, brioche, folar...** sem exceder os 40°C (aquece-pratos, descongelação).

- ▶ Recomendado para **grelhar costeletas, salsichas, fatias de pão e gambas** colocadas em cima da grelha.

Como limpar a cavidade do forno?

1. O que é a pirólise?

- A pirólise é um ciclo de aquecimento da cavidade do forno a uma temperatura bastante alta e que permite eliminar toda a sujidade resultante de salpicos ou de 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.

- Por razões de segurança, a operação de limpeza só é efectuada após o bloqueio automático da porta. Assim que a temperatura no interior do forno ultrapassa as temperaturas de cozedura, é impossível abrir a porta, mesmo se se posicionar o botão "selector de funções" na posição 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	Grandes peças de carne 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 por pirólise.

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 visor digital está desligado.

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

A duração da pirólise é de 1:30 em "PYRO ECO" ou 2:00 em "PYRO" não modificável.

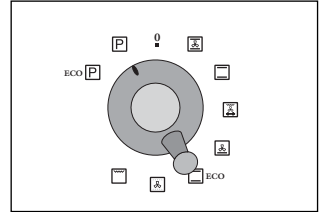
A duração de indisponibilidade do forno é de 2:00 em "PYRO ECO" ou 2:30 em "PYRO".

Este tempo tem em conta o período de arrefecimento até ao desbloqueio da porta.

- Durante o ciclo da pirólise, o indicador de bloqueio  situado no visor acende-se para indicar que a porta está bloqueada.
- Durante a pirólise, o indicador luminoso do termóstato acende-se quando o forno aquece.
- A pirólise pára automaticamente quando o indicador luminoso de bloqueio se apaga, sendo então possível abrir a porta.

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.



Comment se présente votre four ?

D escriptif de l'appareil	P.57
A ccessoires	P.58
C onseils de sécurité	P.59

Comment installer votre four ?

R accordement électrique	P.60-61
C omment changer l'ampoule ?	P.61
D imensions utiles pour encastrer votre four	P.62

Comment utiliser votre four ?

L e détail de votre programmateur	P.63
C omment mettre à l'heure l'horloge du four ?	P.64
C omment faire une cuisson immédiate ?	P.65
C omment programmer une cuisson ?	P.65-66
C omment faire une cuisson ECONOMIQUE ?	P.67
C omment utiliser la minuterie ?	P.68

Que faire en cas d'anomalies de fonctionnement ?

P.69

Modes de cuisson du four

P.70-71

Comment nettoyer la cavité de votre four ?

Q u'est-ce qu'une pyrolyse ?	P.72
D ans quel cas faut-il effectuer une pyrolyse ?	P.72
C omment faire une pyrolyse immédiate ?	P.73

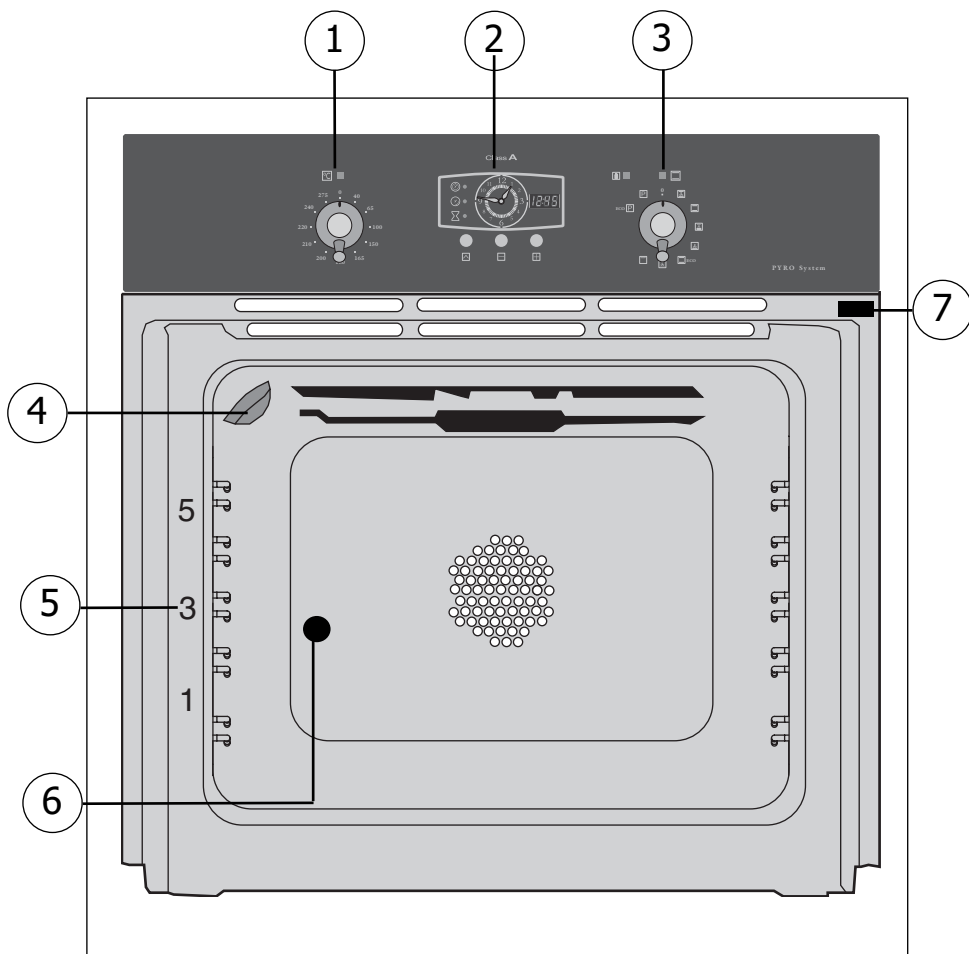
Tout au long de la notice,



vous signale les consignes de sécurité,

vous signale les conseils et les astuces

Comment se présente votre four ?

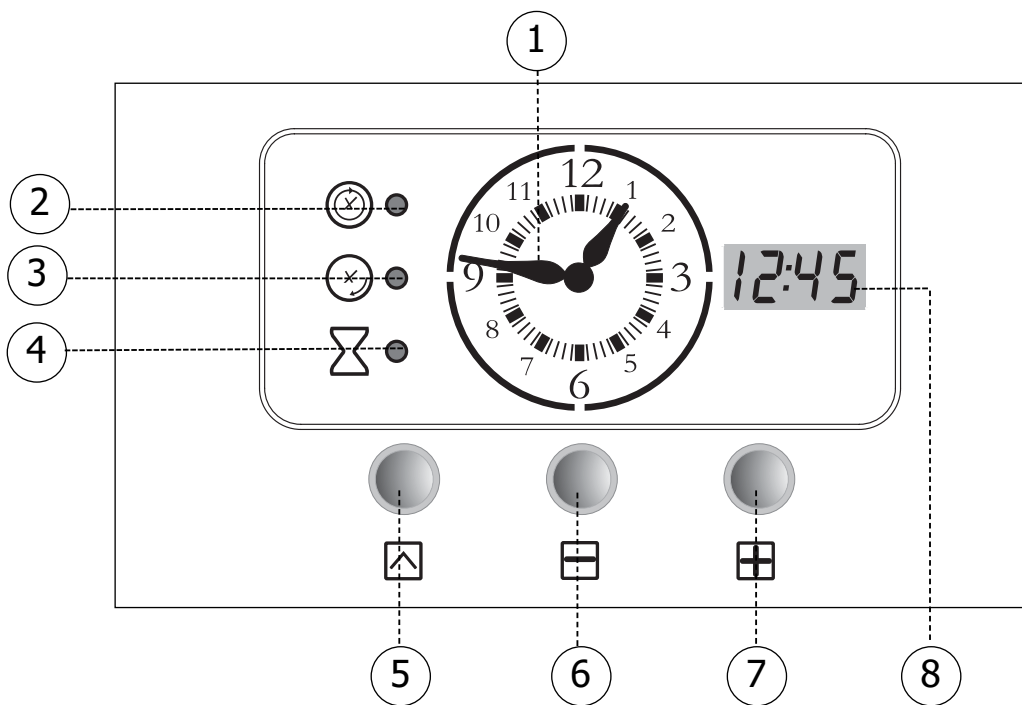


DESCRIPTIF DE L'APPAREIL

- | | | | |
|---|--------------------------|---|---|
| 1 | Sélecteur de température | 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 | | |

Comment utiliser votre four ?

1. Le détail de votre programmateur






FR

- ① Affichage de l'heure
- ② Indicateur de durée de cuisson
- ③ Indicateur de fin de cuisson
- ④ Indicateur du minuteur
- ⑤ Touche d'accès aux différents programmes de réglage du temps
- ⑥ Touches de réglages du temps
- ⑦ Touches de réglages du temps
- ⑧ Afficheur digital (durée de cuisson, fin de cuisson, minuteur)

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

a) A la mise sous tension

- L'HORLOGE :

- L'afficheur digital clignote.
- Réglez l'heure en appuyant sur les touches  ou  pour régler l'horloge à aiguilles (l'afficheur digital ne clignote plus).
- Appuyez sur la touche  pour valider.

Exemple : 3h30.

- L'AFFICHEUR DIGITAL (servant à la programmation) :



Après quelques secondes, l'afficheur numérique clignote de nouveau.

Réglez l'heure à l'identique de l'horloge en appuyant sur les touches + ou - de façon à augmenter ou diminuer l'heure affichée.

- Appuyez sur la touche  pour valider.



Une fois le réglage effectué, l'afficheur digital s'éteint.

b) Remise à l'heure de l'horloge

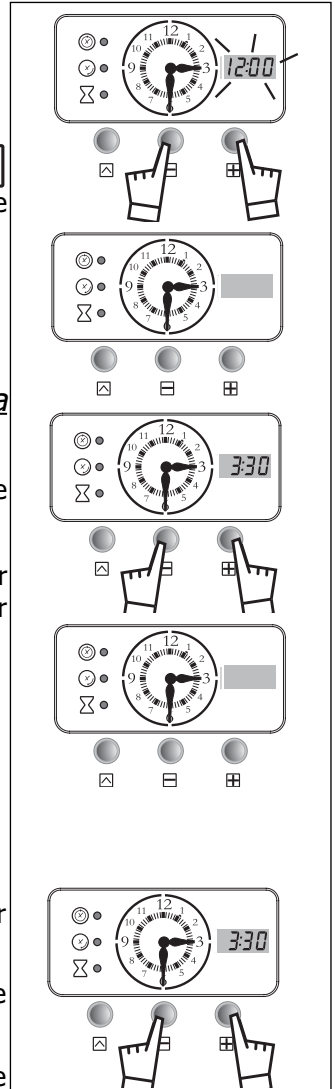
- Appuyez simultanément sur les touches  et .

pendant quelques secondes jusqu'à faire clignoter l'affichage digital.

L'affichage de l'heure clignote pour vous indiquer que le réglage est alors possible.

Pour le réglage, appuyez sur les touches  ou  de façon à augmenter ou diminuer l'heure affichée.

- Appuyez sur la touche  pour valider.



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

3. Comment faire une cuisson immédiate ?

L'afficheur digital ne doit pas clignoter.

- Choisissez le mode de cuisson :

Tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix.

Exemple : position "☞" -> le four se met en marche.

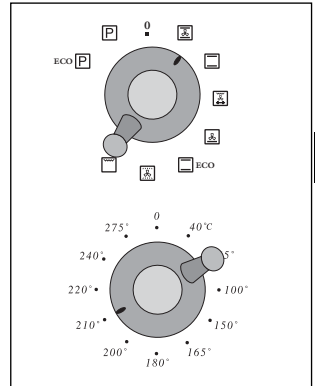
Placez votre plat dans le four selon les recommandations fournies par le guide de cuisson.

Exemple "☞" à 200°.

Après ces actions, le four chauffe et le voyant thermostat s'allume.

Vous pouvez régler l'heure de fin de cuisson que dans une plage horaire s'étalant sur les douze prochaines heures.

Après un cycle de cuisson, la turbine de ventilation continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de refroidir le four.



FR

4. Comment programmer une cuisson ?

a) Avec départ immédiat

1. Choisissez le mode de cuisson et ajustez la température.

Exemple : position "☞"

2. Appuyez sur la touche "☒" jusqu'à faire clignoter le voyant "⊗".

L'affichage digital clignote à 0h00 pour indiquer que le réglage est alors possible.

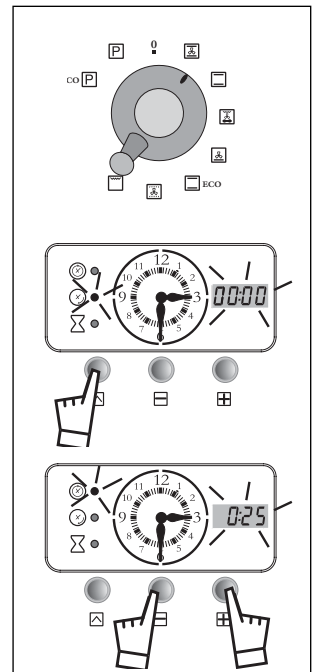
3. Appuyez sur la touche "☕" ou "☖" pour régler le temps de cuisson souhaité.

Exemple : 25 min de cuisson.

La validation se fait automatiquement au bout de quelques secondes, -> l'afficheur ne clignote plus.

Le décomptage de la durée se fait immédiatement après la validation.



Après ces 3 actions, le four chauffe.



Comment utiliser votre four ?

Il est possible de modifier à tout moment la durée de cuisson en effectuant l'opération décrite ci-dessus.

Vous pouvez déprogrammer une cuisson en réglant la durée de cuisson sur 0.00. En fin de cuisson, une série de bips sonores est émise durant quelques minutes.

L'arrêt des bips se fait en appuyant sur les touches  ou . Après ces actions vous pouvez réutiliser votre four.


Remettez les sélecteurs de température et de fonctions sur arrêt afin que votre four ne se remette pas à chauffer.

b) Comment différer une cuisson ? (heure de fin choisie)



Procédez comme une cuisson programmée.

Après le réglage de la durée de cuisson,

Appuyez sur la touche "" jusqu'à faire clignoter

le voyant "".

L'affichage digital clignote pour indiquer que le réglage est alors possible.

Appuyez sur la touche  ou  pour régler l'heure de fin souhaitée.

Exemple : Fin de cuisson à 6h.

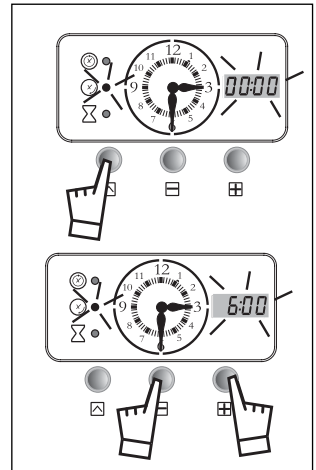
Après ces actions, le départ de la cuisson est différé pour que la cuisson soit finie à 6h.

L'affichage digital est figé jusqu'au départ de la cuisson.

A la fin de la cuisson, une série de bips sonores est émise durant quelques minutes.

Quand votre cuisson est terminée, remettre le sélecteur de cuisson sur "0" et le sélecteur de température sur arrêt.

Vous pouvez régler l'heure de fin de cuisson que dans une plage horaire s'étalant sur les douze prochaines heures.



5. Comment faire une cuisson économique ?*

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

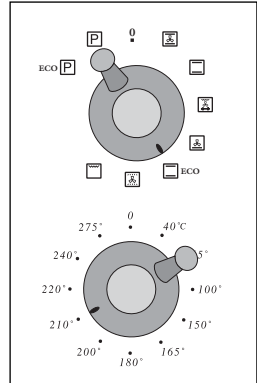
- Tournez le sélecteur de fonctions sur la position "ECO".
 - Placez votre plat dans le four selon la préconisation indiquée dans votre guide de cuisson.
 - Tournez la manette de thermostat sur la position 200°.
- Le voyant de thermostat s'éteint lorsque la température est atteinte.

Après ces actions le four chauffe.

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.





FR





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

6. Comment utiliser la minuterie ?

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

Appuyez sur la touche "" jusqu'à faire clignoter le voyant "".

Appuyez sur la touche ( ou ) jusqu'à obtenir la durée voulue (maxi 12h00).

Exemple : 25 minutes.

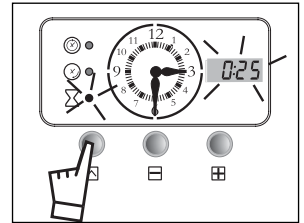
Le réglage 10 secondes en 10 secondes jusqu'à 19:30 puis de 1 min en 1 minute au delà.



L'affichage est en minutes et secondes de 00:00 à 19:30 :

Exemple : 19:30 équivaut à 19 minutes 30 secondes.



L'affichage est en heures et minutes à partir de 20 minutes :

Exemple : 00:20 équivaut à 0 heure, 20 minutes.



L'arrêt définitif des bips sonores se fait en appuyant sur les touches  ou .

- S'il n'y a pas de programmation en cours, l'afficheur digital s'éteint.
- Si une cuisson avait été programmée, le temps de cuisson restant apparaît dans l'afficheur digital.
- Si une cuisson programmée se termine avant la fin de la minuterie, une série de bips sonores est émise durant 3 minutes pour signaler la fin de la cuisson.

Appuyez sur les touches  ou  pour arrêter les bips. L'afficheur digital indique le temps restant à être décompté par la minuterie.

L'afficheur s'arrête de clignoter au bout de quelques secondes, le minuteur se met à décompter.

Une fois la durée écoulée, la minuterie émet une série de bips sonores pendant 30 secondes pour vous avertir.



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

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 thermostat est défectueux.• Le four a subi une surchauffe, il s'est mis en sécurité.• Vérifier l'heure de l'horloge et de l'afficheur digital (selon p.11)	<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 rapidement.	<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 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

Modes de cuisson du four

Symbole Nom de la fonction Description de la fonction

* 	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.
* 	Traditionnel La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.	▶ Nécessite un préchauffage avant d'enfourner le plat.
	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. ▶ Le tourne broche continue de fonctionner jusqu'à l'ouverture de la porte. Glissez la lèche frite au gradin du bas.
	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.
* 	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 tout en conservant les qualités de cuisson. ▶ La position ECO est utilisé pour l'étiquetage énergétique.
	Maintien au chaud Dosage de l'élément supérieur et inférieur associés au brassage d'air.	▶ Maintien au chaud.
	Gril La cuisson s'effectue par l'élément supérieur sans brassage d'air.	▶ Effectuez un préchauffage de 5 minutes. ▶ Glissez la lèche frite sur le gradin du bas.

* Séquences(s) utilisée(s) pour l'annonce écrite sur l'étiquette énergétique conformément

Recommandations

- ▶ Recommandé pour les **viandes, poissons, légumes**, posés dans un plat en terre de préférence.

- ▶ Recommandé pour les **cuissons lentes et délicates** : gibiers moelleux...
▶ Pour saisir **rôtis** de viande rouge.
▶ Pour mijoter **en cocotte fermée** plats préalablement démarrés sur table de cuisson (coq au vin, civet...).

FR

- ▶ Recommandé pour toutes les **volailles** ou **rôtis** au tourne-broche.
▶ Pour saisir et cuire à coeur **gigot**, côtes de boeuf.
▶ Pour garder leur fondant aux pavés de **poissons**.

- ▶ 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 croute dessus.

- ▶ Recommandé pour les **quiches, tourtes, tartes aux fruits juteux**.

- ▶ Recommandé pour **faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof...** en ne dépassant pas 40°C (chauffe-assiettes, décongélation).

- ▶ Recommandé pour **griller les côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas** posées sur la grille.

Comment nettoyer la cavité de votre four ?

1. Qu'est-ce une pyrolyse ?

-La pyrolyse est un cycle de chauffe de la cavité du four à très haute température qui permet d'éliminer toutes les 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.

- Par mesure de sécurité, l'opération de nettoyage ne s'effectue qu'après blocage automatique de la porte. Dès que la température à l'intérieur du four dépasse les températures de cuisson, il est impossible de déverrouiller 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



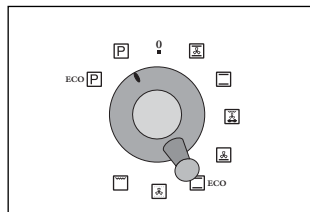
Il ne faut pas attendre que le four soit chargé de graisses pour effectuer ce nettoyage.

3. Comment faire une pyrolyse immédiate ?

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

b) Vérifiez que l'afficheur digital est éteint.


c) Positionnez la manette «sélecteur de fonctions» sur la position «PYRO» ou PYRO ECO.
La durée de la pyrolyse est de 1h30 en "PYRO ECO" ou de 2h en "PYRO" non modifiable.



FR

La durée d'indisponibilité du four est de 2h en "PYRO ECO" ou de 2h30 en "PYRO".

Ce temps prend en compte la durée de refroidissement jusqu'au déverrouillage de la porte.

- Au cours du cycle de pyrolyse, le voyant de verrouillage  s'allume pour vous indiquer que la porte est verrouillée.
- En cours de pyrolyse, le voyant de thermostat s'allume lorsque le four chauffe.
- La pyrolyse s'arrête automatiquement lorsque le voyant de verrouillage s'éteint, il est alors possible d'ouvrir la porte.

d) Ramenez le sélecteur de fonctions sur la position 0.

e) 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.

Präsentierung Ihres Backofens

Beschreibung des Gerätes	S.75
Zubehör	S.76

Sicherheitshinweise	S.77
----------------------------	-------------

Backofeninstallation

Stromanschluss	S.78-79
Auswechseln der Glühbirne	S.79
Nützliche Maße für den Einbau Ihres Backofens	S.80

Benutzung Ihres Backofens

Ihre Programmschaltuhr im Detail	S.81
Stellen der Uhr des Backofens	S.82
Starten eines sofortigen Garvorgangs	S.83
Programmierung eines Garvorgangs	S.83-84
Garen im ENERGIESPARMODUS	S.85
Benutzung des Kurzzeitweckers	S.86

Verhalten bei Betriebsstörungen	S.87
--	-------------

Die Garfunktionen des Backofens	S.88-89
--	----------------

Reinigung des Garraums Ihres Backofens

Was ist eine Pyrolyse?	S.90
Wann muss eine Pyrolyse durchgeführt werden?	S.90
Wie wird eine sofortige Pyrolyse durchgeführt?	S.91

*In der gesamten Gebrauchsanweisung
geben Ihnen die Zeichen*

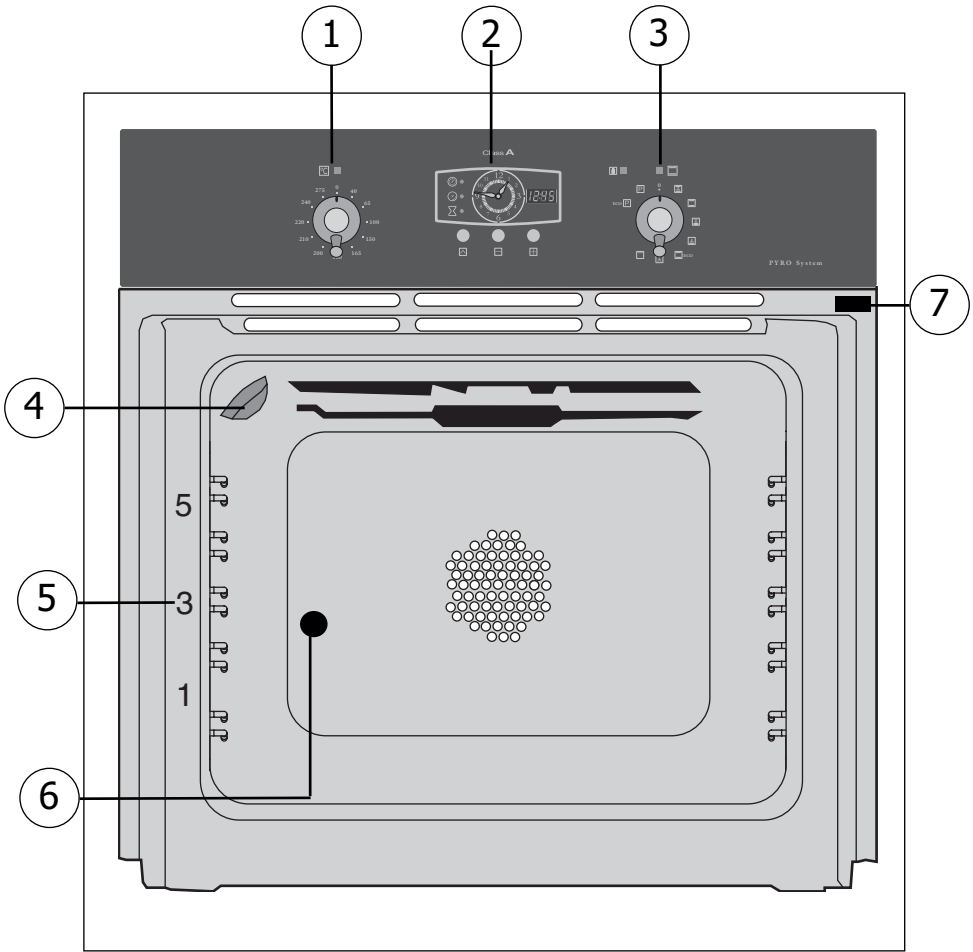


Sicherheitshinweise und



Ratschläge und Tipps

Präsentierung Ihres Backofens

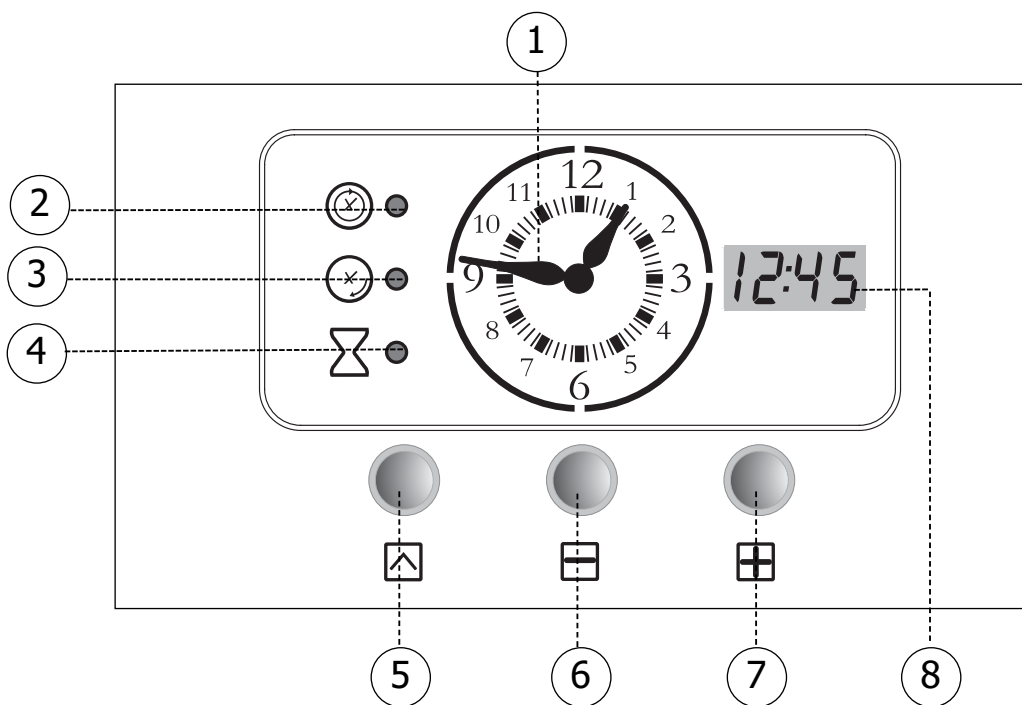


BESCHREIBUNG DES GERÄTES

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

Benutzung Ihres Backofens

1. Ihre Programmschaltuhr im Detail






DE

- ① Uhrzeitanzeige
- ② Symbol der Garzeitanzeige
- ③ Symbol der Anzeige des Garzeitendes
- ④ Symbol der unabhängigen Zeituhr
- ⑤ Zugriffstaste zu den verschiedenen Programmen der Zeiteinstellung
- ⑥ Zeiteinstelltasten
- ⑦
- ⑧ Digitalanzeige (Gardauer, Ende der Gardauer, Kurzzeitwecker)

2. Stellen der Uhr des Backofens

a) Bei der Inbetriebnahme

- UHR:

- Die Digitalanzeige blinkt.
- Die Uhrzeit der Zeigeruhr mit Hilfe der Tasten  oder  einstellen (die Digitalanzeige blinkt nicht mehr).
- Betätigen Sie die Taste "", um die Uhrzeit zu bestätigen.

Beispiel: 3:30.

- DIGITALANZEIGE (für die Programmierung):



Nach einigen Sekunden blinkt die Digitalanzeige erneut.

Mit Hilfe der Tasten + oder - die gleiche Uhrzeit wie auf der Zeigeruhr einstellen.

- Betätigen Sie die Taste "", um die Uhrzeit zu bestätigen.

Nach Beendigung der Einstellung schaltet sich die Digitalanzeige aus.

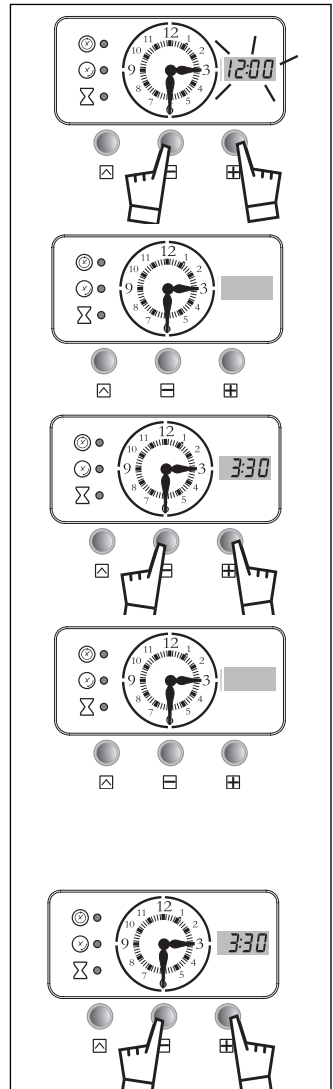
b) Neueinstellung der Uhrzeit

- Einige Sekunden lang gleichzeitig auf die Tasten  und  drücken, bis die Digitalanzeige blinkt.

Die Uhrzeitanzeige blinkt. Dies bedeutet, dass Sie die Einstellung jetzt vornehmen können.

Drücken Sie auf die Tasten  oder , um die Uhrzeit vor- oder nachzustellen.

- Zur Bestätigung die Taste "" drücken.



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

3. Starten eines sofortigen Garvorgangs

Die Digitalanzeige darf nicht blinken.

- Wählen Sie die Zubereitungsart:

Den Funktionswahlschalter auf die Position Ihrer Wahl stellen.

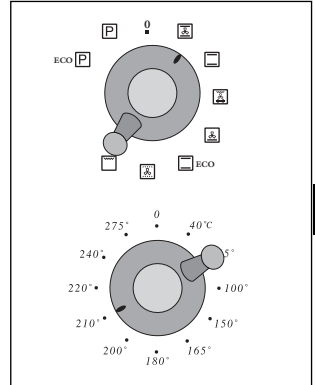
Beispiel: Position: "☞" -> das Gerät wird eingeschaltet.

Stellen Sie das Gericht in den Garraum und beachten Sie dabei die Koch- oder Backanweisungen.

Beispiel "☞" bei 200°.

Danach heizt der Backofen und leuchtet die Anzeigelampe des Thermostats auf. Sie können nur ein innerhalb der nächsten 12 Stunden liegendes Garzeitende programmieren.

Nach Abschluss eines Garvorgangs bleibt das Kühlgebläse noch einige Zeit in Betrieb, um den Ofen abzukühlen.



DE

4. Programmierung eines Garvorgangs

a) Mit sofortigem Start

1. Wählen Sie die Garart und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.

Beispiel: Position: "☞".

2. Drücken Sie so lange auf die Taste "⏏", bis die Anzeige "⊗" blinkt.

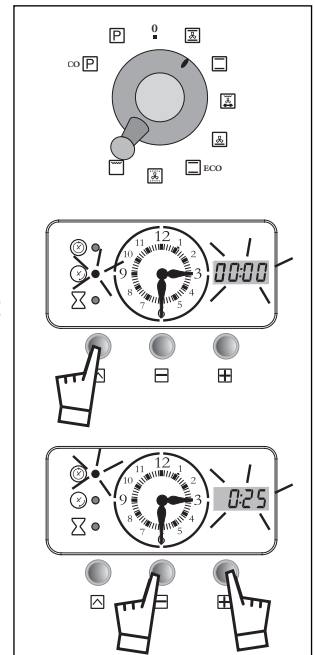
Die Anzeige 0:00 blinkt; dies bedeutet, dass die Garzeit jetzt eingestellt werden kann.

3. Die gewünschte Garzeit mit dem Wahlschalter "⊕" oder "⊖" einstellen.

Beispiel: 25 Minuten Garzeit.

Die Garzeit wird nach einigen Sekunden automatisch abgespeichert, -> die Anzeige blinkt nicht mehr. Die Garzeit wird sofort nach dem Einstellen auf Null zurückgezählt.

Nach diesen 3 Arbeitsschritten beginnt das Heizen.





Benutzung Ihres Backofens

Sie können die Garzeit jederzeit auf folgende Art und Weise ändern.

Sie können die Programmierung eines Garvorgangs löschen, indem Sie die Garzeiteinstellung auf 0.00 stellen.

Nach Ablauf der Garzeit ertönt mehrere Minuten lang ein akustisches Signal (Pieptöne).



Das akustische Signal kann durch Druck auf die Tasten  oder  abgestellt werden. Danach können Sie Ihren Backofen erneut benutzen.

Stellen Sie die Temperatur- und Funktionseinstelltasten auf 'Off', um zu verhindern, dass der Backofen erneut zu heizen beginnt.

b) Garen mit späterem Start (eingesetztes Ende der Garzeit)

Wie bei einem Garen mit sofortigem Start vorgehen.

Nach dem Einstellen der Garzeit,

Die Taste "" drücken, bis die Anzeige "" blinkt.

Die Digitalanzeige blinkt; das bedeutet, dass die Einstellung jetzt möglich ist.

Den gewünschten Endzeitpunkt mit dem Wahlschalter

 oder  einstellen.

Beispiel: Endzeitpunkt des Garens: 6 Uhr.

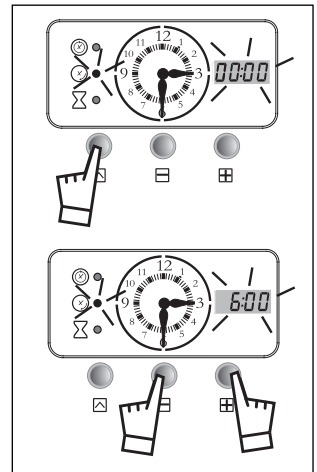
Nach diesen Arbeitsschritten beginnt der Ofen später zu heizen, damit die Garzeit um 6 Uhr beendet ist.

Die Digitalanzeige bleibt bis zum Start des Garvorgangs unbeweglich.

Nach Ablauf der Garzeit ertönt mehrere Minuten lang ein akustisches Signal (Pieptöne).

Nach Ablauf der Garzeit, die Einstelltaste der Garart auf "0" und den Temperaturwahlschalter auf 'Off' stellen.

Sie können nur ein innerhalb der nächsten 12 Stunden liegendes Garzeitende programmieren.



5. Garen im Energiesparmodus*

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

- Den Funktionswahlschalter auf die Position "ECO" stellen.
- Stellen Sie das Gericht in den Garraum und beachten Sie dabei die Koch- oder Backanweisungen.
- Den Thermostathebel auf 200° stellen.

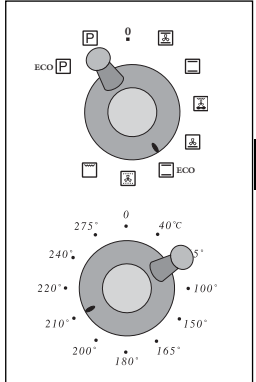
Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, erlischt die Thermostatanzeige.

Nach diesen Arbeitsschritten beginnt das Heizen.

Um das Garen im Energiesparmodus zu optimieren, wird empfohlen, den Ofen nicht vorzuheizen und die Backofentür nicht zu öffnen.

***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.

6. Benutzung des Kurzzeitweckers

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

Die Taste "" drücken, bis die Anzeige "" blinkt.

Auf die Taste ( oder ) drücken, bis die gewünschte Dauer erreicht ist (höchstens 12 Stunden).

Beispiel: 25 Minuten.

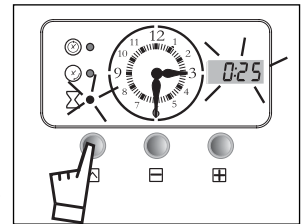
Einstellung im 10-Sekunden-Rhythmus, bis 19:30, darüber hinaus im Minutenrhythmus.



Die Anzeige erfolgt in Minuten und Sekunden von 00:00 bis 19:30.

Beispiel: 19:30 entspricht 19 Minuten und 30 Sekunden.

Ab einer Dauer von 20 Minuten erfolgt die Anzeige in Stunden und Minuten:

Beispiel: 00:20 entspricht 0 Stunden, 20 Minuten.





Das akustische Signal kann durch Druck auf die Tasten  oder  abgestellt werden.

- Ist der Kurzzeitwecker nicht programmiert, schaltet sich die Digitalanzeige ab.

- Wurde eine Garzeit programmiert, erscheint die restliche Garzeit in der Digitalanzeige.

- Endet eine programmierte Garzeit vor Ablauf der vom Kurzzeitwecker gemessenen Zeit, ertönt 3 Minuten lang ein akustisches Signal, um das Ende der Garzeit anzugeben.

Das akustische Signal kann durch Druck auf die Tasten  oder  gestoppt werden. Die Digitalanzeige gibt die verbleibende Zeit an, die von der Zeituhr gemessen wird.

Die Anzeige hört nach einigen Sekunden auf zu blinken und die Zeituhr beginnt auf Null zurückzuzählen.

Wenn die Zeituhr bis Null zurückgezählt hat, ertönt 30 Sekunden lang ein akustisches Signal (Pieptöne).



Sie können die Programmierung des Kurzzeitweckers jederzeit ändern oder annullieren.

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 • Das Thermostat ist defekt. • Der Backofen wurde überhitzt und hat auf Sicherheitsbetrieb umgeschaltet. • Die von der Uhr und der Digitalanzeige angezeigte Uhrzeit überprüfen (siehe S.11). 	<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. - 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.
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


Die Garfunktionen des Backofens


Symbol Funktionsbezeichnung Funktionsbeschreibung


*  **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.


*  **Traditionell**
Das Garen erfolgt anhand der oberen und unteren Heizelemente ohne Luftumwälzschraube. ▶ Backofen vorheizen, bevor die Speise in den Ofen gestellt wird.

 **Umluftgrill**
Das Garen erfolgt abwechselnd anhand des oberen Heizelements und der Luftumwälzschraube. ▶ Vorheizen nicht erforderlich. Saftige, rundum knusprige Braten und Geflügel. ▶ Der Bratspieß dreht sich bis zum Öffnen der Tür weiter. Die Fettpfanne in die untere Einschubebene stellen.

 **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.

*  **Traditionell ÖKO**
Das Garen erfolgt anhand der oberen und unteren Heizelemente ohne Luftumwälzschraube. ▶ Mit dieser Position kann ohne Einbußen der Garqualität Energie gespart werden. Die ÖKO-Position dient als Grundlage für die Angaben auf dem Energieetikett.

 **Warmhalten**
Dosierung des oberen und unteren Heizelements verbunden mit der Luftumwälzung. ▶ Hält Ihre Gerichte warm.

 **Grill**
Das Garen erfolgt anhand des oberen Heizelements ohne Luftumwälzung. ▶ 5 Minuten vorheizen. ▶ Fettpfanne in die untere Einschubebene schieben.

* Gemäß der europäischen Norm EN 50304 und der europäischen Richtlinie 2002/40

Empfehlungen

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

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.).

DE

- ▶ Empfohlen für am Spieß gebratene **Geflügel** oder **Braten** jeder Art.
Zum Anbraten und Garen von **Lammkeulen**, Rinderkoteletts.
Damit **Fischfilets** schön zart und saftig bleiben.

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.

- ▶ Empfohlen für **Quiche, Blätterteigpasteten, saftige Obstkuchen**.

- ▶ Empfohlen, um **das Aufgehen von Brot-, Hefe- und Kugelhopfteig** zu begünstigen... ohne 40°C zu überschreiten (Telleraufwärm- oder Auftautemperatur).

- ▶ Empfohlen zum **Grillen** von auf den Rost gelegten **Koteletts, Würsten, Brotscheiben oder Riesengarnelen**.

Reinigung des Garraums Ihres Backofens

1. Was ist eine Pyrolyse?

- Die Pyrolyse entspricht einem Heizzyklus des Backofengarraums bei besonders hohen Temperaturen, während dessen alle, aufgrund von Spritzern oder überlaufenden Speisen entstandenen Verschmutzungen eliminiert werden können. 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.
- Aus Sicherheitsgründen erfolgt der Reinigungsvorgang erst nach dem automatischen Verriegeln der Backofentür. Sobald die Temperatur im Backofen die üblichen Gartemperaturen übersteigt, kann die Tür nicht mehr entriegelt werden, selbst wenn man den Funktionswahlschalter auf 0 stellt.

2. Wann muss eine Pyrolyse durchgeführt werden?

Wenn Ihr Backofen beim Vorheizen oder beim Garvorgang stark qualmt.
Wenn Ihr Backofen aufgrund unterschiedlicher Garvorgänge (Hammel, Fisch, Grillfleisch...) 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. Wie wird eine sofortige Pyrolyse durchgeführt?

a) Entfernen Sie das Zubehör aus dem Backofen, sowie den größten Schmutz, der beispielsweise durch Überkochen entstanden ist.


b) Vergewissern Sie sich, dass die Digitalanzeige ausgeschaltet ist.

c) Stellen Sie den Funktionswahlschalter auf die Position „PYRO“ oder „PYRO ECO“.

Die Pyrolysedauer beträgt bei der Funktion „PYRO ECO“ 1h30 Stunden oder bei der Funktion „PYRO“ 2 Stunden.

Der Backofen kann bei der Funktion „PYRO ECO“ 2 und bei der Funktion „PYRO“ 2h30 Stunden nicht genutzt werden.

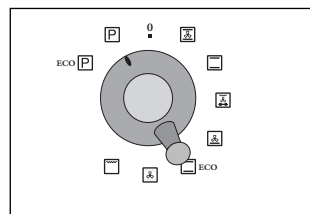
Diese Dauer berücksichtigt die für das Abkühlen bis zur Entriegelung der Tür erforderliche Zeit.

Während des Pyrolysezyklus leuchtet das Sperrsymbol auf . Dies bedeutet, dass die Tür verriegelt ist.

- Die Thermostat-Anzeige leuchtet, während der Ofen im Pyrolysemodus heizt.
- Die Pyrolyse schaltet sich automatisch ab, wenn das Verschlussymbol erloschen ist. Jetzt kann die Tür geöffnet werden.

d) Den Funktionsauswahlschalter erneut auf 0 stellen.

e) Wenn der Backofen abgekühlt ist, die weiße Asche mit einem feuchten Tuch entfernen. Nun ist der Backofen wieder sauber und kann erneut für einen beliebigen Garvorgang benutzt werden.



DE

