

- (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-760*
HP-7660*



Table of Contents

Introduction	P.3
What does your oven look like?	P.4
Description of the appliance	P.4
Accessories	P.5
Safety recommendations	P.6
How do you install your oven?	
Electrical connection	P.7-8
How do you change the bulb?	P.8
Useful dimensions for installing your oven	P.9
How does your oven work?	
Close-up of your programmer	P.10
How do you set the clock on the oven?	P.11
How do you program for immediate cooking?	P.12
How do you set a cooking programme?	P.12-14
How do you use the timer?	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 use the pyrolysis function?	P.18-19
What do you do in case of operating malfunctions?	P.20

Throughout the manual,



indicates safety recommendations,



indicates advice and tips

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.*

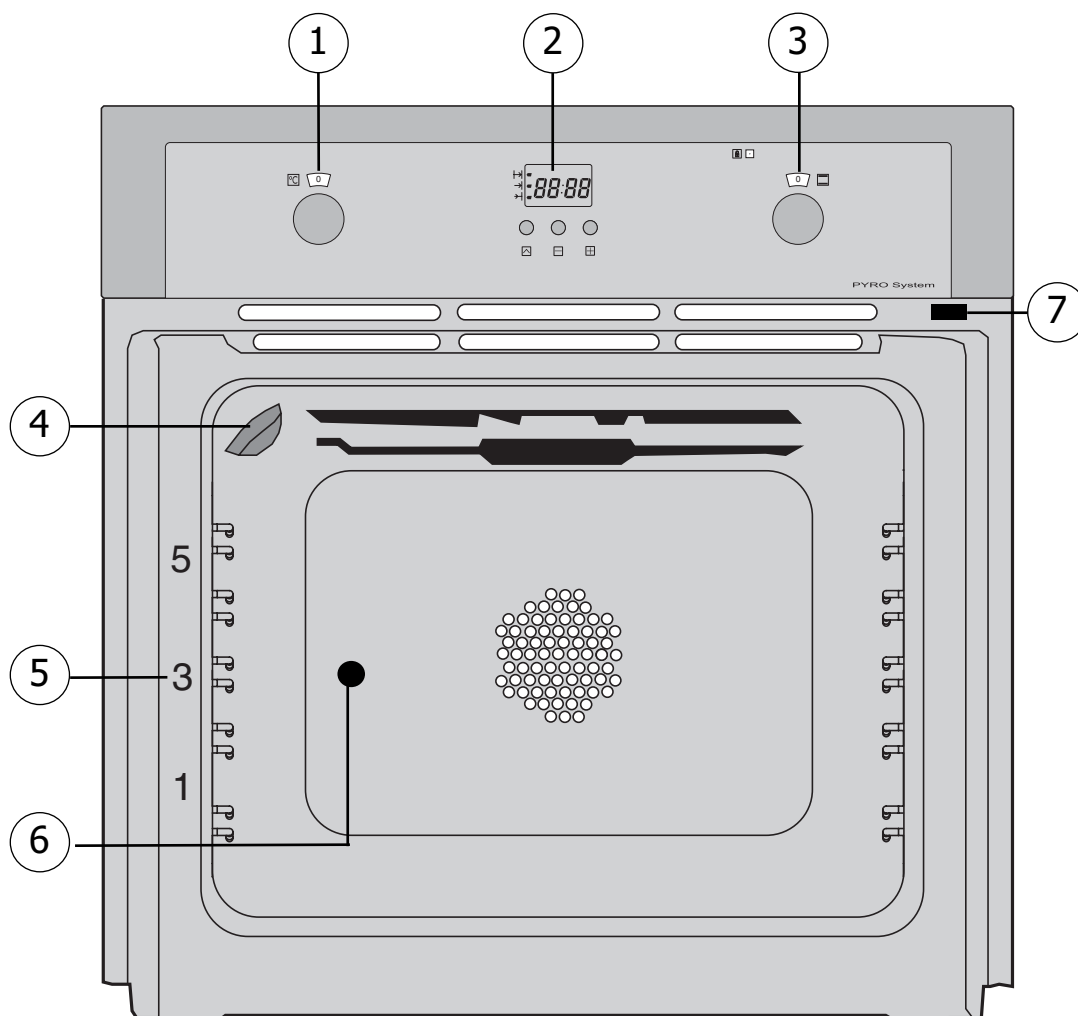
*In the FAGOR product line, you will also find a wide range of hobs, ventilation hoods, dishwashers and refrigerators that you can coordinate with your new **FAGOR oven**.*

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

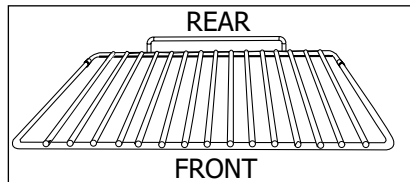
What does your oven look like?



DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

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

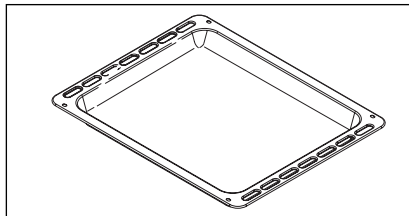
Accessories



Anti-tipping safety grid

EN

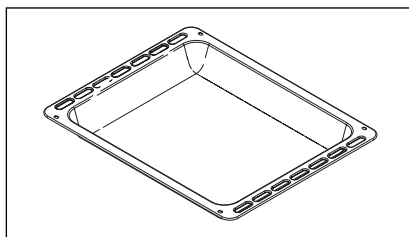
The grid can be used to hold all dishes and moulds containing foodstuffs to be cooked or browned. It can be used for barbecues (to be placed directly on the grid).



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.

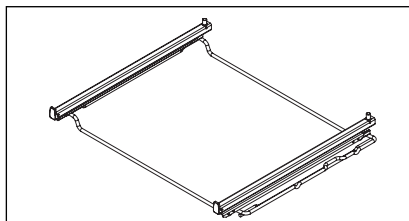
Inserted under the grid, it catches barbecue juices and grease. It can also be used half-full of water for double-boiler cooking methods. Avoid placing roasts or meats directly in the dish because you are certain to have major splattering on the oven walls.



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 become familiar with these recommendations before installing and using your oven. This oven was designed for use by private persons in their homes. It is intended solely for cooking foodstuffs. This oven does not contain any asbestos-based components.

FIRST USE :

Before using your oven for the first time, heat it up while empty with the door closed for approximately 15 minutes using the maximum setting in order to "cure" the appliance. The rock wool that surrounds the oven cavity may initially release a particular odour caused by its composition. Similarly, you may notice the release of some smoke. All of this is normal.

SUBSEQUENT USE :

- Ensure that the door of your oven is completely closed so that the seal can properly do its job.
- Do not let anyone lean against or sit on the oven door when it is open.
- **When using the grill with the door semi-open, exposed parts and surfaces may become hot. Keep small children away.**
- When in use, the appliance becomes hot. Be careful not to touch the heating elements located inside the oven.
- After cooking, do not use bare hands to touch the dishes or accessories (grid, turnspit, drip tray, turnspit support, etc.); use a potholder or heat-resistant material.
- Do not line your oven with sheets of aluminium. Otherwise, the result could be an accumulation of heat that could have an undesirable effect on cooking and roasting results and could damage the enamel.
- Before beginning a pyrolysis cleaning cycle in your oven, remove all parts of your grids, trays and accessories and remove major spill residue.
- Do not use a steam cleaner or high-pressure cleaner.
- During pyrolysis, the exposed surfaces become hotter than during normal use. **Keep small children away.**
- **Before any cleaning is undertaken in the oven cavity, the oven must be turned off.**

IMPORTANT :

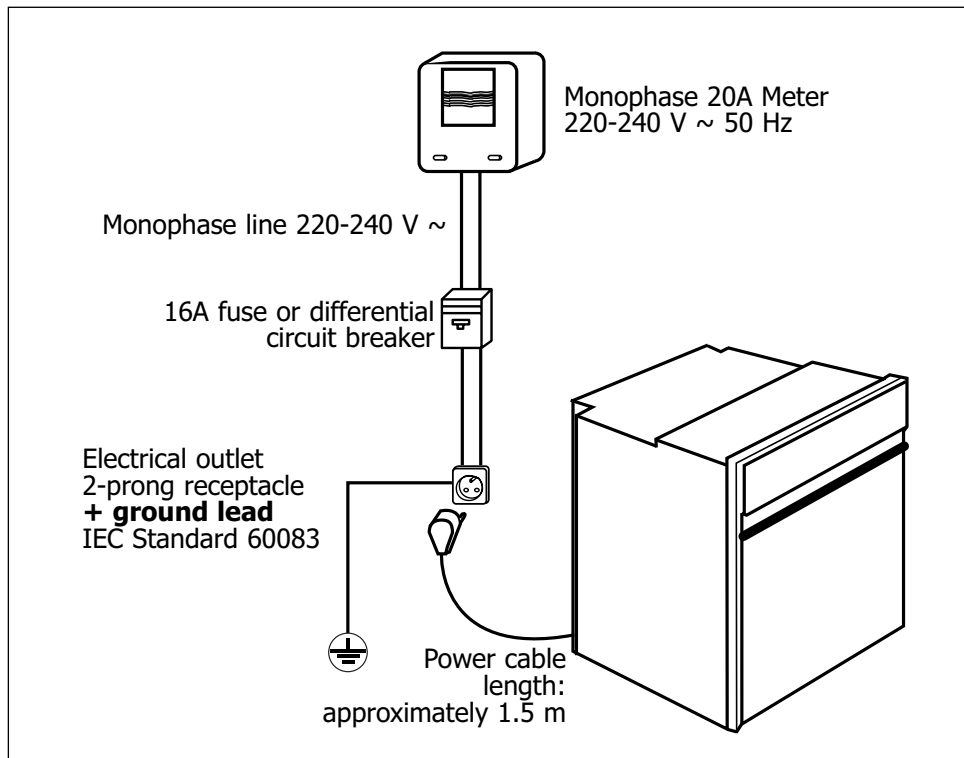
For pyrolysis cleaning it is very important to take all accessories not suitable for pyrolysis such as **(telescopic runners and chrome shelves)** out of the oven, and all other containers. Both the standard tray and the deep tray can be left in the oven during pyrolysis cleaning however, as they have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



The function selector absolutely must be returned to 0 in order to use your oven again.

How do you install your oven?

Electrical connection

EN


**Before making the connection, ensure that the wires in your electrical set-up have enough cross-sectional area to properly supply electricity to the appliance (cross-sectional area must be at least equal to that of the power cable).
The fuse in your set-up must be 16 amperes.**

The electrical connection should be performed before the appliance is installed in the cabinet.

- The oven must be connected with a power cable (standardised) with three 1.5 mm² conductors (1 ph +1 N + ground) that must be connected to a monophase 220-240 V network via a IEC 60083 standardised receptacle (1 ph +1 N + ground lead) or an all-pole cut-off device with a minimum distance between contact openings of 3 mm. The safety wire (green-yellow) is connected to the appliance's terminal  and must be connected to the ground lead of the electrical set-up.
- In the case of connections with an electric receptacle, it must remain accessible after installation of the appliance.
- The oven's neutral conductor (blue wire) must be connected to the network's neutral conductor.

How do you install your oven?

Changing the power cable

- The power cable (H05 RR-F, H05 RN-F or H05 VV-F) must be of sufficient length to be connected to the build-in oven while it sits on the floor in front of the cabinet.
- To do this the appliance must be disconnected from the electrical network:
- Open the inspection flap located at the lower right of the back cover by unscrewing the two screws, then pivot the inspection flap.
- Strip 12 mm along each wire of the new power cable.
- Carefully twist together the strands.
- Loosen the screws from the terminal board and remove the power cord to be replaced.
- Introduce the power cable through the side of the cover in the cable clip located to the right of the terminal board.
- Connect the power cord wires in accordance with the written markings on the terminal board.
- All the strands of the electricity wires must be captured under the screws.
- The phase wire on the L terminal.
- The green-yellow coloured ground wire should be connected to the  terminal.
- The neutral conductor (blue) on the N terminal.
- Screw down tightly the screws on the terminal board and check the connection by pulling on each wire.
- Attach the cable with the cable clip located to the right of the terminal board.
- Close the inspection flap using the two screws.



We cannot be held liable for any accident resulting from an inexistent, defective or incorrect ground lead.

How do you change the bulb?

- The bulb is located on the ceiling of your oven's cavity.



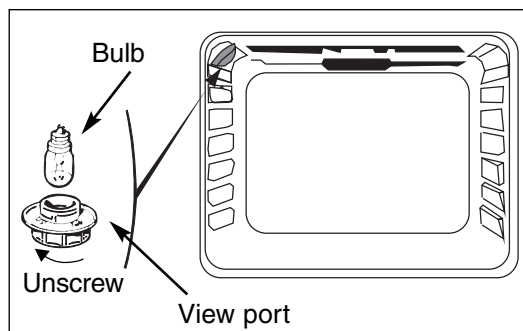
Disconnect your oven before performing any task on the bulb to avoid the risk of electric shock and, if necessary, let the appliance cool down.

- Unscrew the view port (see adjacent diagram).
- Unscrew the light bulb in the same direction.

Bulb specifications:

- 15 W
- 220-240 V
- 300°C
- E 14 cap

- Replace the bulb then reposition the view port and reconnect your oven.

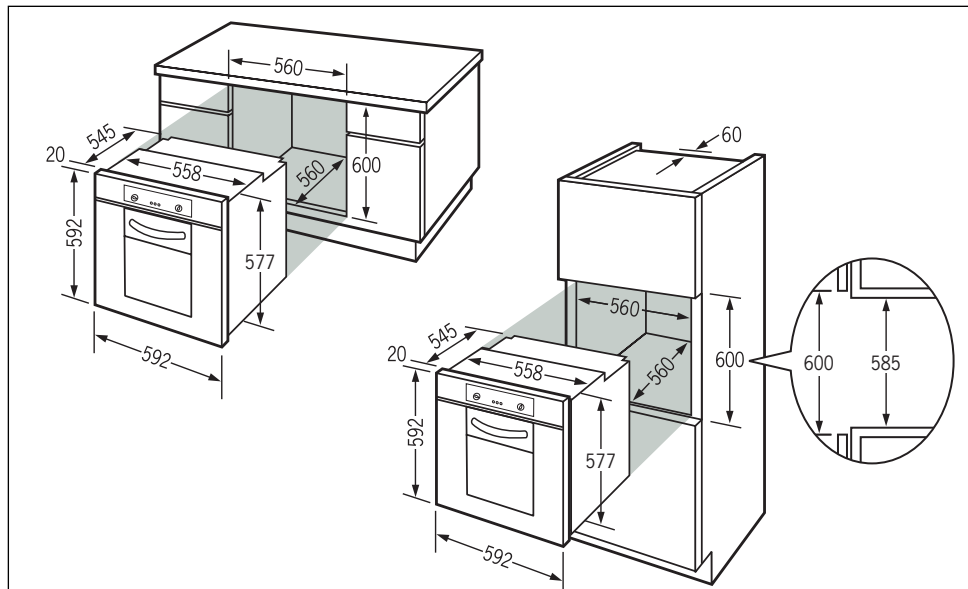


To unscrew the view port and the light, use a rubber glove, which will make disassembly easier.

How do you install your oven?

Useful dimensions for installing your oven

EN



The oven can be installed under a work top or in a column of cabinetry (open* or closed) having the appropriate dimensions for built-in installation (see adjacent diagram).

Your oven has optimised air circulation that allows it to achieve remarkable cooking and cleaning results if the following guidelines are respected:

- Centre the oven in the cabinet so as to guarantee a minimum distance of 5 mm between the appliance and the neighbouring cabinet.
- The material of the built-in cabinetry must be heat resistant (or be covered with such a material).
- For greater stability, attach the oven in the cabinet with two screws through the holes provided for this purpose on either side of the front inner panel (see diagram).

To do this:

- 1) Remove the rubber screw covers to access the mounting holes.
- 2) Drill a Ø 3 mm hole in the cabinet panel to avoid splitting the wood.
- 3) Attach the oven with the two screws.
- 4) Replace the rubber screw covers (they also serve to absorb the shock caused by closing the oven door).

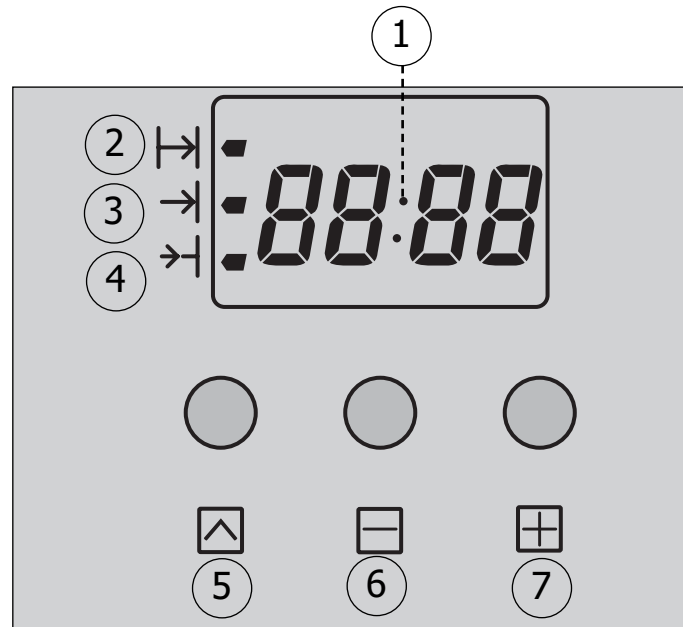
(*) If the cabinet is open, its opening must be 70 mm (maximum).



To be certain that you have properly installed your appliance, do not hesitate to call on a household appliance specialist.

How does your oven work?

1. Close-up of your programmer



APPLIANCE DESCRIPTION

- ① **Display area for clock and cooking times**
- ② **Cooking time icon**
- ③ **Cooking end time icon**
- ④ **Independent timer**
- ⑤ **Touch control for accessing various time setting programmes**
- ⑥ ⑦ **Touch controls for setting time**

How does your oven work?

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

EN

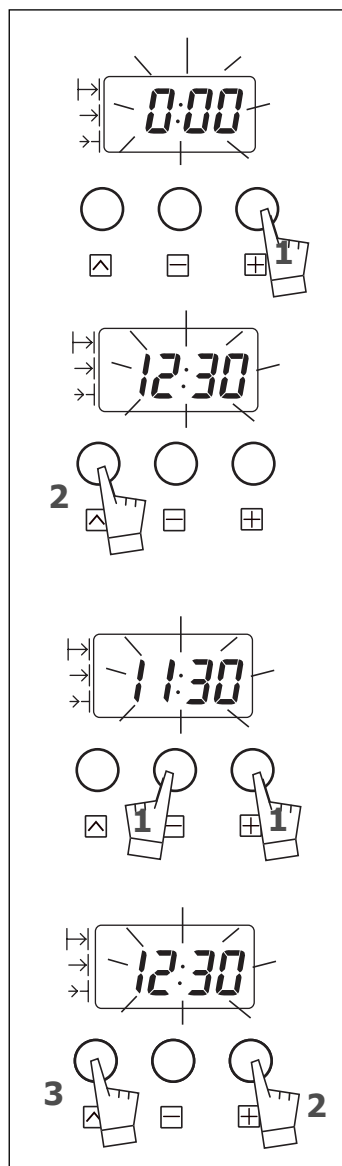
a) **W**hen supplied with electricity

- The display flashes.
- Set the time by pressing the  or  touch controls (holding your finger on the touch control allows for rapid number advancement).
- Press the  touch control to enter.

Example: 12:30.

b) **R**esetting the clock time

- Simultaneously press the  and  touch controls for a few seconds until the display flashes.
- Adjust the clock setting with the  or  touch controls.
- Press the  touch control to enter.



If the  touch control is not pressed, the setting will be automatically recorded after a few seconds.

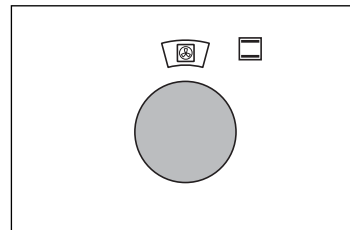
How does your oven work?

3. How do you program for immediate cooking?

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

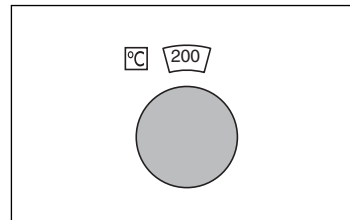
- Choose the cooking mode:
Press and turn the selector knob to the position of your choice.

Example: "☺" position.



- Choose the cooking temperature
Press and turn the thermostat (temperature selector) to the temperature recommended in your recipe.

Example: Temperature set to 200°.

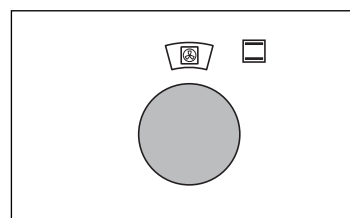


4. How do you set a cooking programme?

a) Program a cooking cycle with a defined duration:

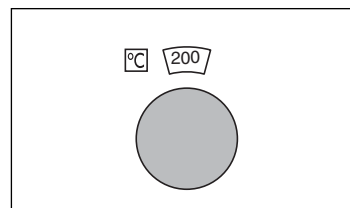
- Choose the cooking mode.
Press and turn the selector knob to the position of your choice.

Example: "☺" position.



- Choose the cooking temperature.
Press and turn the selector knob(temperature selector) to the temperature recommended in your recipe.

Example: Temperature set to 200°.



How does your oven work?

- Choose the cooking time.

Press the  touch control once.
The cooking time (at 0:00) and the corresponding icon flash to indicate that you can now enter the information. You can now set the cooking time.

Press the  or  touch controls to set the desired time.

Example: 30 minutes cook time.

The countdown of the cooking duration begins immediately after the  or  touch controls have been released.

- After these steps, the oven starts heating up and the thermostat indicator lights up.

The cooking time icon is lit up and the time of day is displayed again.

- At the end of cooking (end of programmed time),
- The oven stops,
 - The cooking time icon is no longer displayed,
 - 0:00 is displayed,
 - A series of beeps is emitted for a few minutes.

The beeps are definitively deactivated by pushing on any touch control, when the display also returns to the time of day.

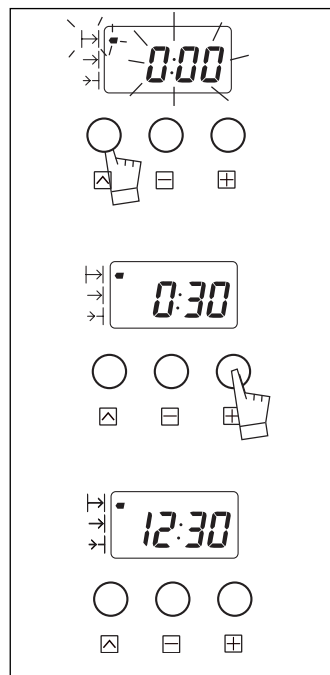
b) How do you program a delayed cooking cycle with a defined cooking time:

(programming the time at which cooking is complete)

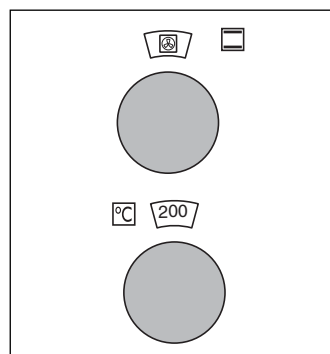
- Adjust the temperature and set the cooking mode.

Example: " position,

temperature set to 200°.



EN



How does your oven work?

- Press the  touch control once.
The cooking time (at 0:00) and the corresponding icon flash to indicate that you can now enter the information. Now you can set the cooking time for up to 23:59 hours.
- Press the  or  touch controls to set the desired time.

Example: 25 min cooking time

When you first press the , touch control, the flashing stops.

- Press the  touch control until the cooking end time flashes, along with the corresponding icon.
- You can now set the cooking end time.
- Program the desired cooking end time by pressing on the  and  touch controls.

Example at right: cooking is to end at 13:00.

The cooking end time is automatically recorded after a few seconds.

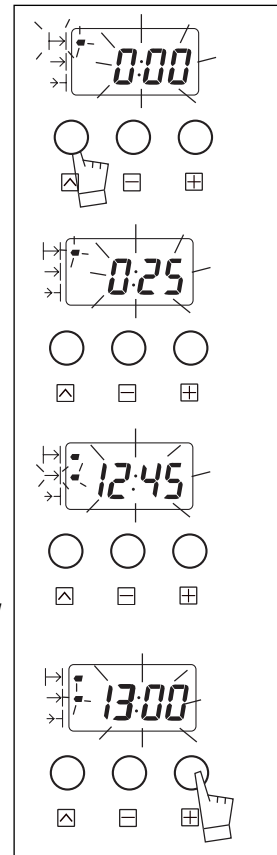
After these steps, the heating of the oven is delayed so that cooking will finish at the programmed time (e.g. 13:00).

When cooking begins, the cooking end time programme icon is no longer displayed.

At the end of cooking (end of programmed time),

- The oven stops,
- The cooking time icon is no longer displayed,
- 0:00 is displayed
- A series of beeps is emitted for a few minutes.

The beeps are definitively deactivated by pushing on any touch control, when the display also returns to the time of day.



**Please note: at this moment, your oven begins to heat up.
To stop this heating, return the temperature and function selectors to "Off".**

It is possible to



- Adjust the cooking time at any moment.
- View the cooking end time at any moment by pressing the  touch control,
- Cancel the programme at any time by holding for a few seconds the  touch control until you hear a beep.

5. How do you use the timer?

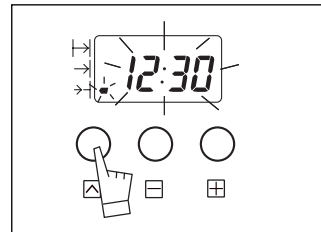
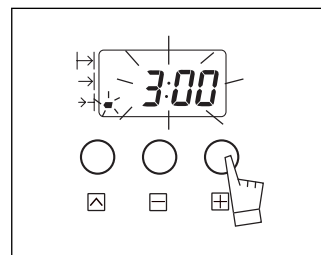
Your oven is equipped with a timer that is independent of the oven functions, making it possible to measure times.

- Press several times on the  touch control until the timer icon starts flashing, along with the corresponding display .
- Enter the desired time by pressing the touch controls  or . The time is programmed in 30-second increments and the time displayed is in minutes/seconds.

If you hold down the touch control, you will obtain rapid advance of the numbers.

The countdown begins a few seconds after you have finished setting the time and can be viewed at all times on the display. When the selected time has expired, a series of beeps is emitted (display 0:00).

The beeping can be stopped by pressing the button of your choice.


EN


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

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.



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.

*



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.

*



Hold warm function

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

- ▶ Stabilisation at low temperatures.

Oven cooking modes

Recommendations

EN

- ▶ Recommended for preserving tenderness in **white meats, fish, vegetables**.
For cooking multiple items on up to three levels.

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

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 all **poultry or roasts** on the turnspit.

- ▶ For sealing and thoroughly cooking **lamb roasts**, beef cuts.
For preserving tenderness in filets of **fish**.

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

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

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

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 a catalyzer.
- 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

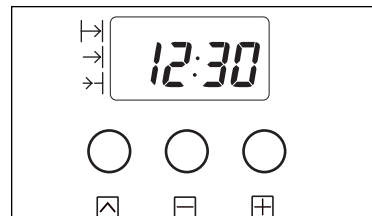


You should not wait until the oven is coated in grease to initiate a cleaning cycle.

3. How do you use the pyrolysis function?

a) Remove the grids, trays and wire shelf supports from the oven and clean any major spill residue.

b) Ensure that the analogue programmer displays the time of day and that it is not flashing.



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

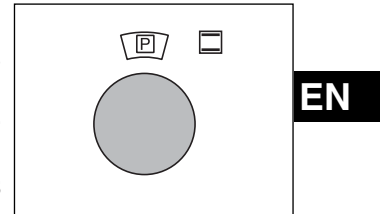
The oven will be unavailable for cooking for 2 hours "PYRO ECO" or for 2:30 "PYRO"(cannot be modified).

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.
- Pyrolysis automatically stops when the lock warning light turns off and it is then possible to open the door.

d) Return the function selector to the 0 position.

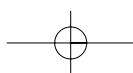
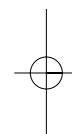
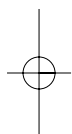
e) When the oven is cool, use a damp cloth to remove the white ashes. The oven is clean and once again ready for the cooking application of your choice.



What do you do in case of operating malfunctions?

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?
The oven is not heating.	• 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.	- 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.
The temperature indicator is flashing.	• Door locking defect. • Defective temperature sensor.	- Call the After-Sales Service Department.
The oven light is not working.	• The light is out of order. • The oven is not connected or the fuse is not working.	- Replace the light. - Connect the oven or replace the fuse.
The pyrolysis cleaning cycle does not begin.	• The door is not properly closed. • The locking system is defective. • The temperature sensor is defective. • The contact for "closed door" detection is defective.	- Verify that the door is locked. - Call the After-Sales Service Department. - Call the After-Sales Service Department. - Call the After-Sales Service Department.



Índice

Editorial	P.23
¿Cómo se presenta el horno?	P.24
Descripción del aparato	P.24
Accesorios	P.25
Consejos de seguridad	P.26
¿Cómo instalar el horno?	
Conexión eléctrica	P.27-28
¿Cómo cambiar la bombilla?	P.28
Dimensiones útiles para empotrar el horno	P.29
¿Cómo utilizar el horno?	
Detalle del programador	P.30
¿Cómo poner en hora el reloj del horno?	P.31
¿Cómo programar una cocción inmediata?	P.32
¿Cómo programar una cocción?	P.32-34
¿Cómo utilizar el minuterio?	P.35
Modos de cocción del horno	P.36-37
¿Cómo limpiar el interior del horno?	
¿Qué es una pirólisis?	P.38
¿Cuándo se debe realizar una pirólisis?	P.38
¿Cómo hacer una pirólisis?	P.38-39
¿Qué hacer en caso de producirse anomalías en el funcionamiento?	P.40

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.*

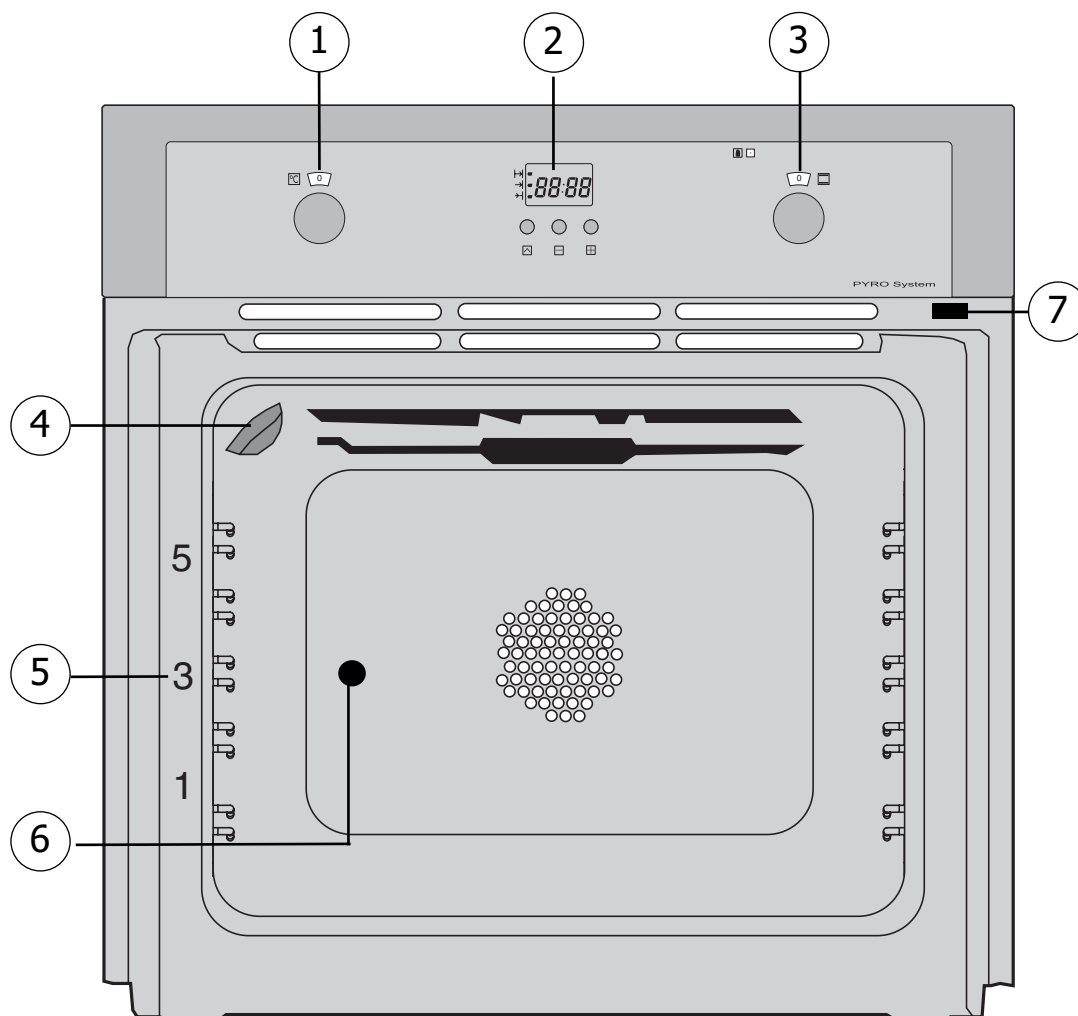
*También encontrará en la gama de productos FAGOR, una amplia selección de placas de cocción, campanas extractoras, lavavajillas y frigoríficos, que podrá coordinar con su nuevo **horno FAGOR**.*

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

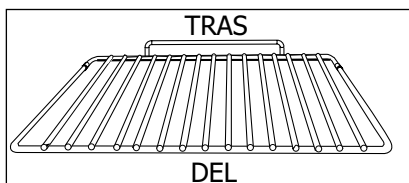
¿Cómo se presenta el horno?



DESCRIPCIÓN DEL APARATO

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

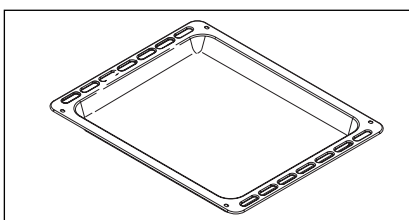
Accesorios



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

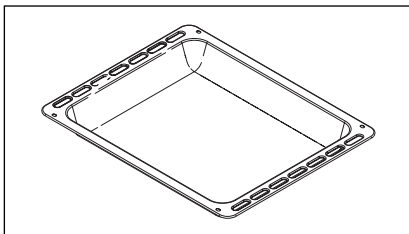


Bandeja multiusos

(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...

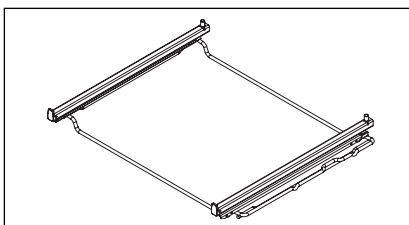
Si se coloca debajo de la parrilla, recoge la grasa de los asados. También se puede utilizar, llenándola a medias de agua, para cocer al baño maría. Evite poner directamente en la bandeja los asados o la carne, ya que se producirían automáticamente salpicaduras importantes en las paredes del horno.



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 siente 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 :

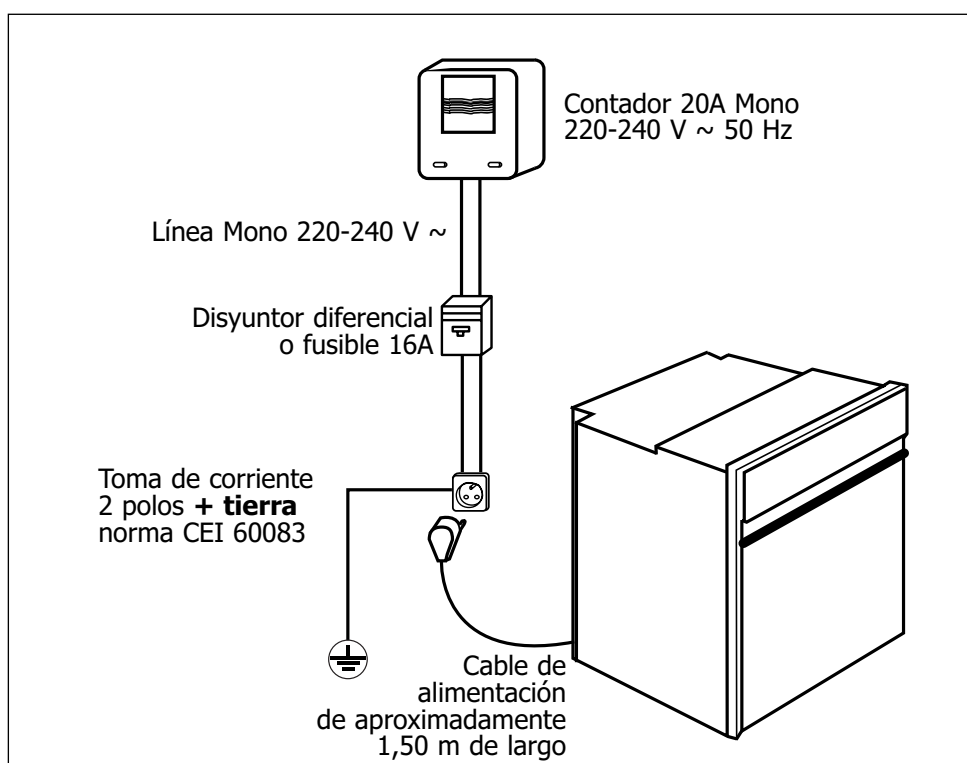
Es muy importante que en la limpieza por pirólisis se saquen todos los accesorios no aptos para pirólisis como **(guías telescópicas y rejillas cromadas)** así como los recipientes del interior del horno. Tanto la bandeja estándar como la bandeja profunda por su recubrimiento especial de esmalte pirolítico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

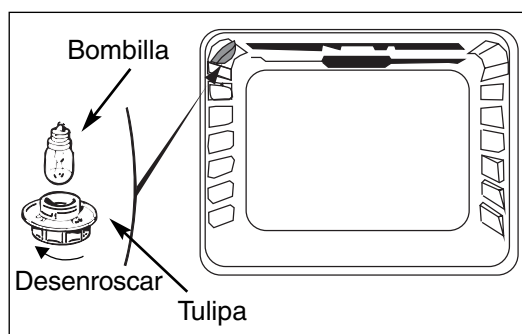
a) Desenrosque la tulpita (ver esquema).

b) Desenrosque la bombilla en el mismo sentido.

Características de la bombilla:

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

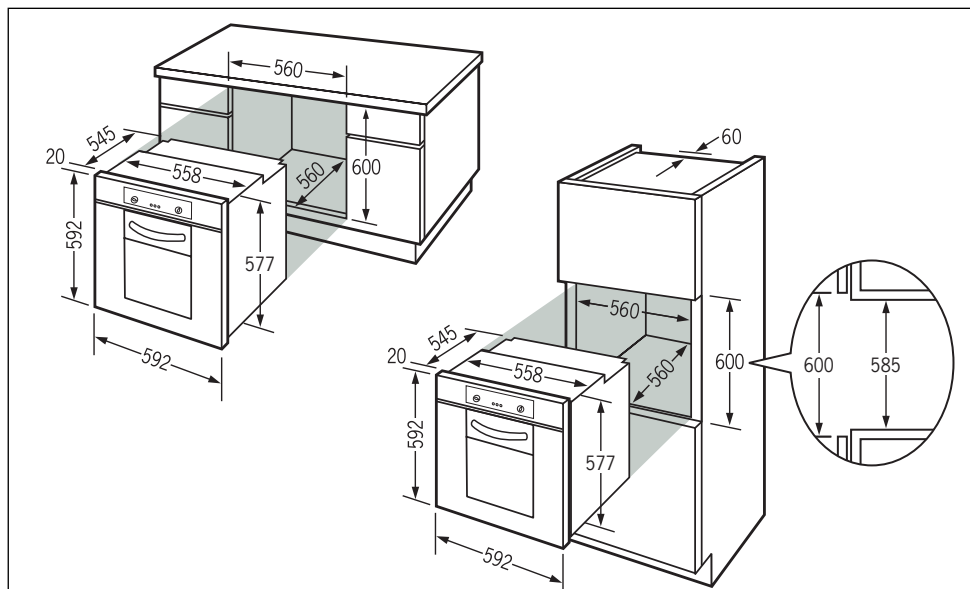
c) Cambiar la bombilla, volver a colocar la tulpita y enchufar el horno



para desenroscar la tulpita, 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 con este fin 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 Ø 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).

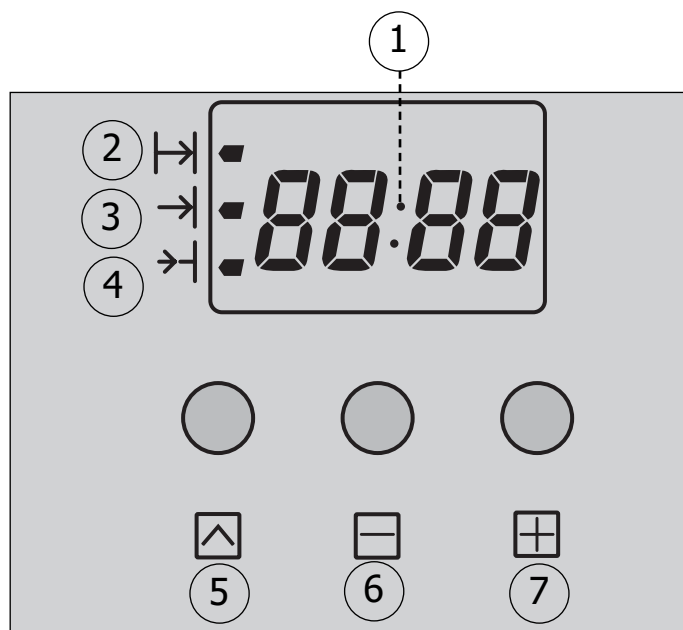
(*) si el mueble está abierto, la apertura debe ser de 70 mm (como máximo).



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

¿Cómo utilizar el horno?

1. Detalle del programador



APPLIANCE DESCRIPTION

- ① **Visualización de tiempo y duración**
- ② **Símbolo de duración de cocción**
- ③ **Símbolo de final de cocción**
- ④ **Minutero independiente**
- ⑤ **Mando de acceso a los distintos programas de regulación del tiempo**
- ⑥ ⑦ **Mando de regulación de tiempo**

¿Cómo utilizar el horno?

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

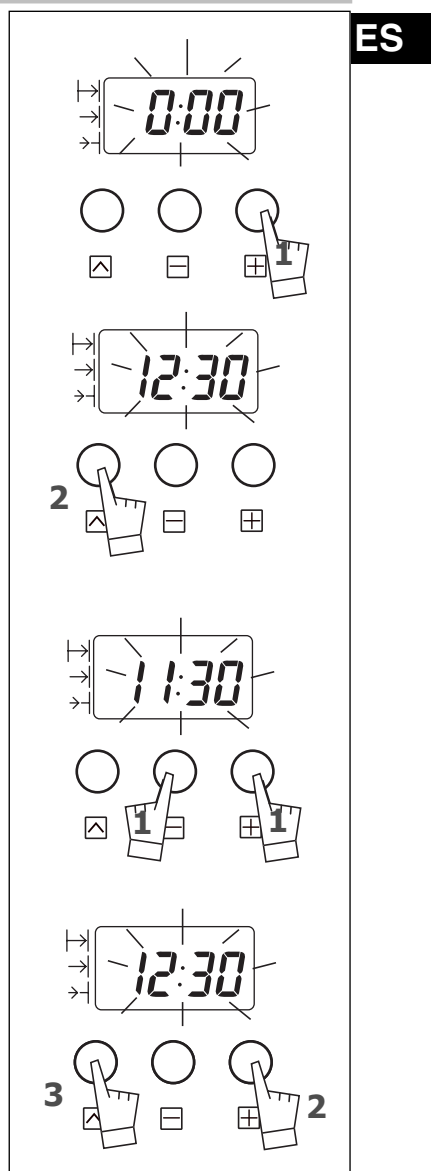
a) Al conectar el horno

- El visor parpadea.
- Regule la hora pulsando los mandos  o  (manteniendo pulsado el mando, los números pasan rápidamente).
- Pulse el mando  para validar.

Ejemplo: 12:30.

b) Volver a poner en hora el reloj

- Pulse simultáneamente los mandos  y  durante unos segundos hasta que el visor parpadee.
- Regule la hora con los mandos  o .
- Pulse el mando  para validar.



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

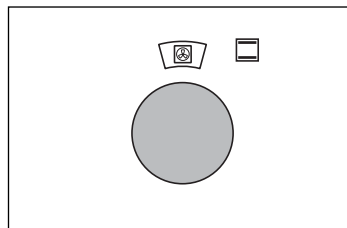
¿Cómo utilizar el horno?

3. ¿Cómo programar una cocción inmediata?

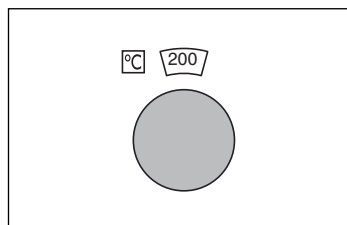
El programador sólo debe mostrar la hora; no debe parpadear.

- Seleccione el modo de cocción:
Pulsar y girar el selector de funciones hasta la posición elegida.

Ejemplo: posición "🍲".



- Elija la temperatura de cocción
Pulsar y girar el termostato (selector de temperatura) hasta la temperatura recomendada en su receta.
Ejemplo: valor de temperatura 200°.

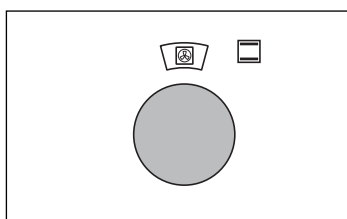


4. ¿Cómo programar una cocción?

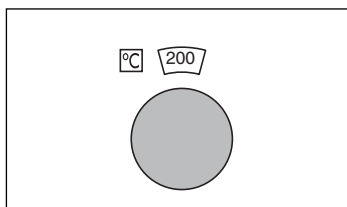
a) Realizar la cocción en un tiempo definido:

- Seleccione el modo de cocción.
Pulsar y girar el selector de funciones hasta la posición elegida.

Ejemplo: posición "🍲".



- Elija la temperatura de cocción.
Pulsar y girar el termostato (selector de temperatura) hasta la temperatura recomendada en su receta.
Ejemplo: valor de temperatura 200°.



¿Cómo utilizar el horno?

- Elija el tiempo de cocción.

Pulse una vez el mando .

El tiempo de cocción (en 0:00) y el símbolo correspondiente parpadean para indicar que ya puede regularlo. Se puede regular el tiempo de cocción.

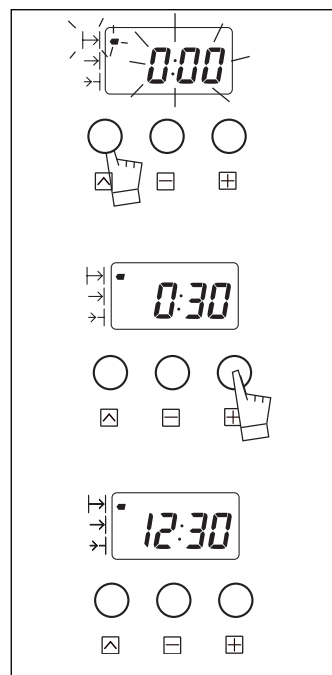
Pulse los mandos  o  para regular el tiempo que desea.

Ejemplo: 30 minutos de cocción.

La cuenta atrás se inicia inmediatamente después de dejar de presionar los mandos  o .

- Una vez realizadas estas acciones, el horno se calienta y el piloto del termostato se enciende.

El símbolo de duración de cocción permanece fijo y vuelve a aparecer la hora.



Al finalizar la cocción (fin del tiempo programado),

- el horno se para,
- el símbolo de duración de cocción se apaga,
- aparece en el visor 0:00,
- el horno emite unos pitidos durante unos minutos.

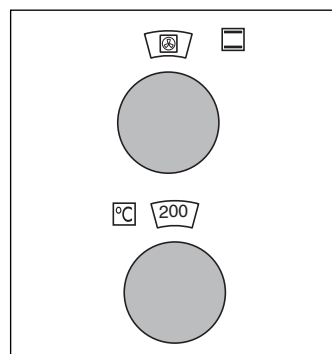
Para parar los pitidos sonoros, es necesario presionar cualquiera de los mandos y entonces vuelve a aparecer la hora en el visor.

b) Realizar un cocción retardada con un tiempo definido: (hora de fin de cocción elegida)

- Ajuste la temperatura y regule el modo de cocción.

Ejemplo: posición ,

valor de temperatura 200°.



¿Cómo utilizar el horno?

- Pulse una vez el mando .

El tiempo de cocción en 0:00 y el símbolo correspondiente parpadean para indicar que ya puede regularlo. Se puede regular el tiempo de cocción hasta 23:h59.

- Pulse los mandos  o  para regular el tiempo que desea.

Ejemplo: 25 min de cocción

Con la primera presión en el mando , el visor deja de parpadear.

- Pulse el mando  hasta que parpadee la hora de final de cocción con su símbolo correspondiente.

Ahora ya puede regularlo.

- Ajuste la hora de final de cocción que desea pulsando los mandos  o .

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

El final de cocción que falta, registrado automáticamente al cabo de unos segundos.

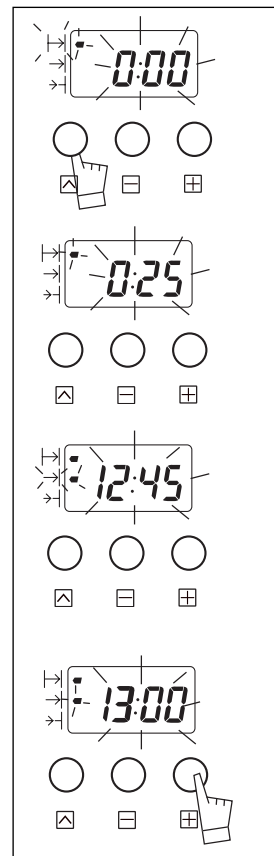
Una vez hecho esto, la puesta en marcha del horno queda diferida para que la cocción finalice a la hora programada (ej.: 13:00).

Al comenzar la cocción, se apagará el símbolo de fin de cocción.

Al finalizar la cocción (fin del tiempo programado),

- el horno se para,
- el símbolo de duración de cocción se apaga,
- aparece en el visor 0:00,
- el horno emite unos pitidos durante unos minutos.

Los pitidos se detienen definitivamente pulsando cualquier mando y el visor vuelve a mostrar la hora del día.



Atención: el horno comienza a calentar en ese momento. Para detenerlo, vuelva a poner los selectores de temperatura y función en la posición de parada.

Se puede



- modificar en cualquier momento la duración de la cocción,
- consultar en cualquier momento el tiempo de cocción de queda, pulsando el mando ,
- anular en cualquier momento la programación, manteniendo presionado durante unos segundos el mando  hasta que suene un pitido.

5. ¿Cómo utilizar el minuterero?

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

- Pulse varias veces el mando  hasta que parpadee el símbolo del minuterero y la pantalla correspondiente .

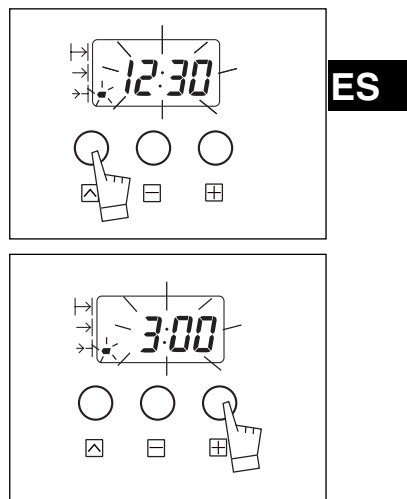
- Ajuste el tiempo pulsando los mandos  o . La regulación se hace por tramos de 30 segundos y el tiempo aparece en minutos/segundos.

Manteniendo el mando presionado se hace que los números avancen rápidamente.

La cuenta atrás empieza unos segundos después de finalizar el ajuste y aparece permanentemente en el visor.

Al final de la cuenta atrás del tiempo seleccionado, el horno emite una serie de pitidos (visualización 0:00).

Para parar los pitidos hay que pulsar una vez cualquiera de los mandos.



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

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.

- Aumento rápido de temperatura. Algunos platos se pueden hornear con el horno previamente frío.

*



Tradicional ECO

La cocción se efectúa con los elementos inferior y 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.



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. El asador rotativo continua funcionando hasta que se abre la puerta. Coloque la bandeja para recoger la grasa en la posición más baja.



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.

*



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.

*



Mantenimiento en caliente

Dosis de la resistencia superior y la inferior, unida al movimiento de aire.

- Mantenimiento en caliente.

* Secuencia(s) utilizada(s) para la indicación escrita en la etiqueta energética de acuerdo con la norma

Modos de cocción del horno

Recomendaciones

ES

- ▶ Recomendado para mantener tiernas las **carnes blancas, los pescados y las verduras**
Para las cocciones múltiples de hasta 3 niveles.

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

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

- ▶ Para que quede hecho el centro de la **pierna de cordero** o las chuletas de buey.
Para que los bloques de **pescado** queden jugosos y tiernos.

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

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

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

o en caliente.

eta energética de acuerdo con la norma europea EN 50304 y según la Directiva Europea 2002/40/CE.

¿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 si se han producido muchas salpicaduras

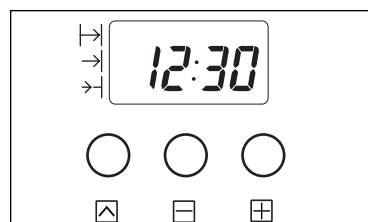


No hay que esperar a que el horno esté lleno de grasa para realizar esta limpieza.

3. ¿Cómo hacer una pirólisis?

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.



c) Gire el mando "selección de funciones" hasta la posición "PIRÓLISIS ECO" o "PIRÓLISIS".

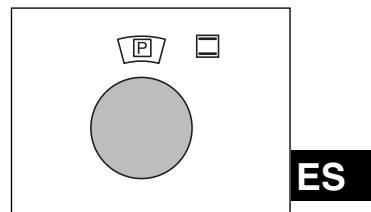
El horno dejará de estar disponible durante dos horas "PIRÓLISIS ECO" o dos horas y media "PIRÓLISIS" (no modificable).

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

- Durante el ciclo de pirólisis, el piloto de bloqueo se enciende para indicarle que la puerta está bloqueada.
- 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.

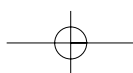
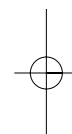
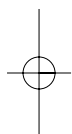
e) Cuando el horno esté frío, utilice un trapo húmedo para eliminar la ceniza blanca. El horno queda limpio y se puede utilizar de nuevo para realizar la cocción que desee.



¿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:*

Se da cuenta de que...	Las causas posibles son...	¿Qué hay que hacer?
El horno no calienta.	• 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.	- 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.	• Fallo en el bloqueo de la puerta • Sensor de temperatura estropeado.	- Recurrir al Servicio Técnico. - Recurrir al Servicio Técnico.
La lámpara del horno no funciona.	• La bombilla se ha fundido. • El horno no está enchufado o el fusible se ha fundido.	- Cambiar la bombilla. - Enchufar el horno o cambiar el fusible.
La limpieza mediante pirólisis no se efectúa.	• 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.	- Comprobar el cierre de la puerta. - Recurrir al Servicio Técnico. - Recurrir al Servicio Técnico. - Recurrir al Servicio Técnico. - Recurrir al Servicio Técnico.



Índice

Editorial	P.43
Como se apresenta o seu forno?	
Descrição do aparelho	P.44
Acessórios	P.45
Conselhos de segurança	P.46
Como instalar o seu forno?	
Ligação eléctrica	P.47-48
Como mudar a lâmpada?	P.48
Dimensões úteis para encastrar o forno	P.49
Como utilizar o seu forno?	
Pormenores do programador	P.50
Como acertar a hora do relógio do forno?	P.51
Como efectuar uma cozedura imediata?	P.52
Como programar uma cozedura?	P.52-54
Como utilizar o temporizador?	P.55
Modos de cozedura do forno	P.56-57
Como limpar a cavidade do forno?	
O que é a pirólise?	P.58
Em que casos é necessário efectuar uma pirólise?	P.58
Como realizar uma pirólise?	P.58-59
Que fazer em caso de anomalias de funcionamento?	P.60

Ao longo do guia,



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**.*

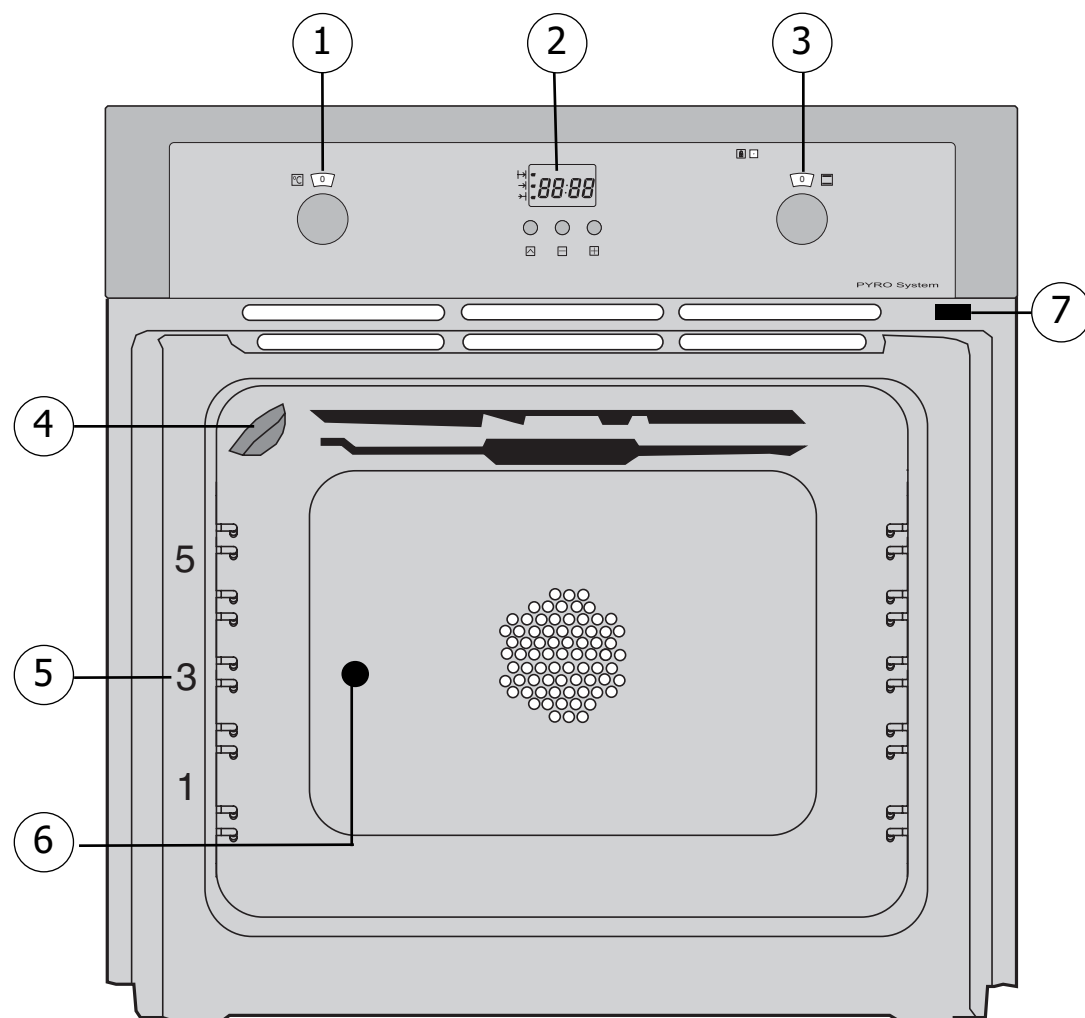
No intuito permanente de satisfazer o melhor possível as suas exigências em relação aos nossos produtos, o nosso serviço de Apoio ao Consumidor encontra-se, naturalmente, à sua disposição e à sua escuta para responder a todas as suas perguntas ou sugestões (morada e n.º de telefone no fim deste guia).

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

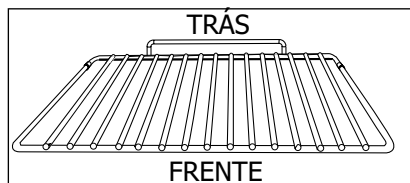
Como se apresenta o seu forno?



DESCRIÇÃO DO APARELHO

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

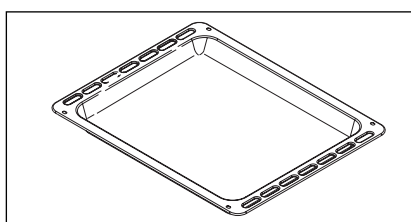
Acessórios



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

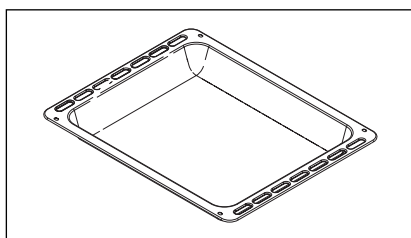


Placa multiusos

(placa de pastelaria ou pingadeira)

Serve de placa de pastelaria 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.

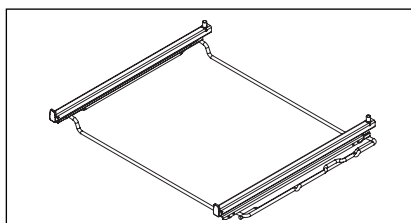


Placa côncava

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 lâ 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 SEGUINTE :

- 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 :

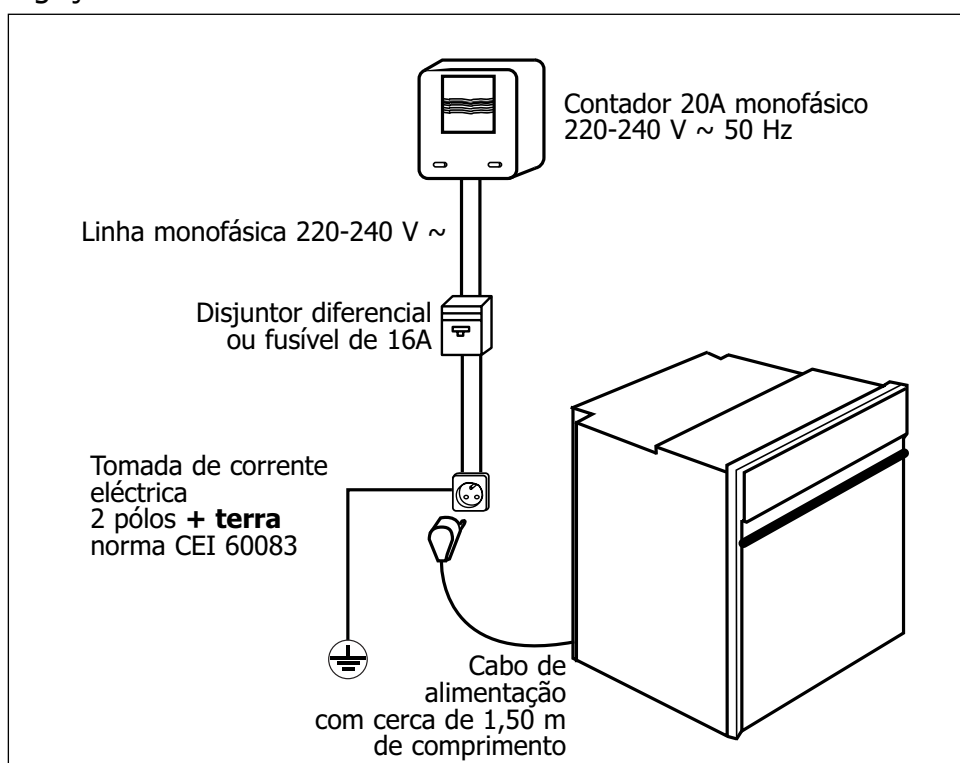
Para a limpeza por pirólise, é muito importante que sejam retirados todos os acessórios que não se adaptem à pirólise como **(guias telescópicas e grelhas cromadas)** bem como os recipientes do interior do forno. Tanto a bandeja standard como a bandeja profunda, devido ao seu revestimento especial de 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 .
- 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.

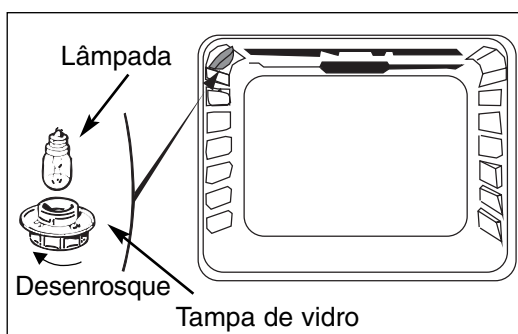
a) Desenrosque a tampa de vidro (ver figura ao lado).

b) Desenrosque a lâmpada no mesmo sentido.

Características da lâmpada:

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

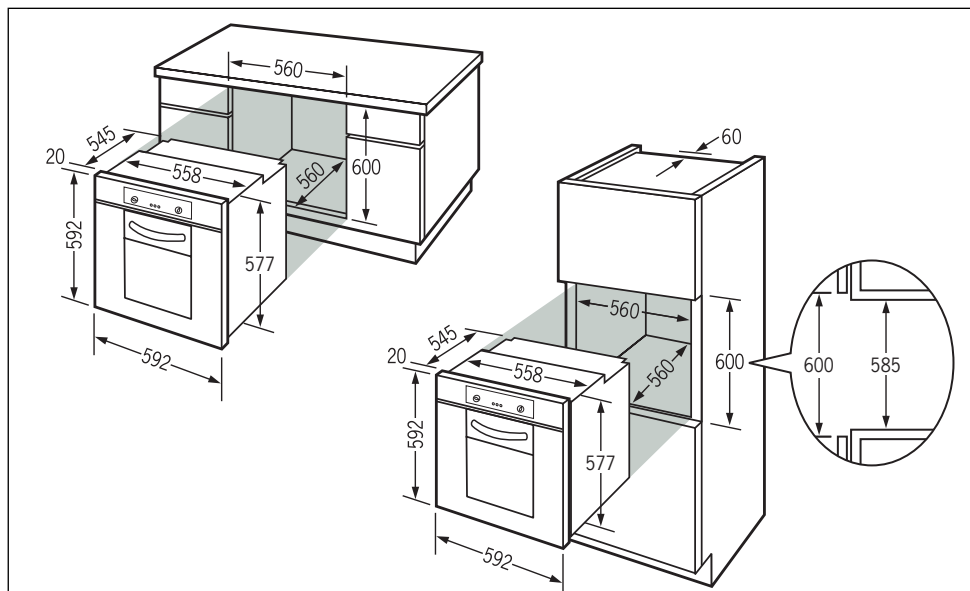
c) Mude a lâmpada, torne a instalar a tampa de vidro e ligue novamente o forno.



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 encastre 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 encastre 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.

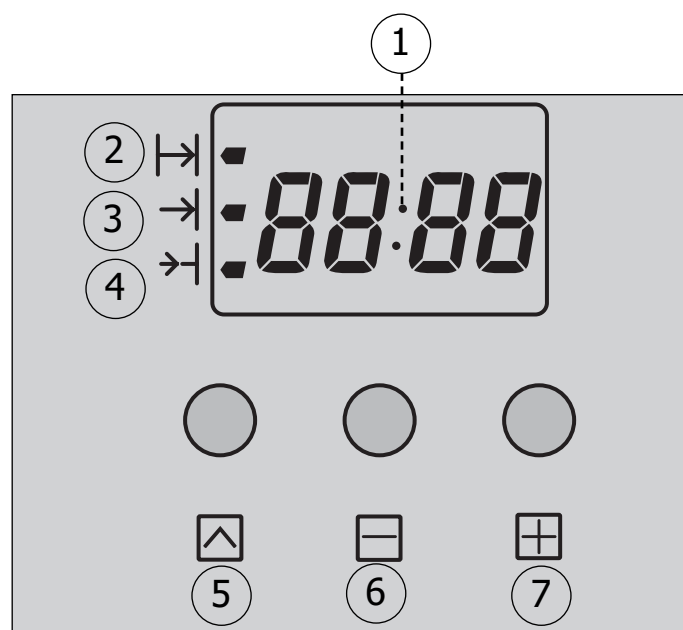
(*) se se tratar de um armário aberto, a sua abertura deve ter 70 mm (no máximo).



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 **Visualização dos tempos e durações**
- ② **Símbolo da duração de cozedura**
- ③ **Símbolo do final de cozedura**
- ④ **Temporizador independente**
- ⑤ **Tecla de acesso aos diferentes programas de regulação do tempo**
- ⑥ ⑦ **Tecclas de regulação do tempo**

Como utilizar o seu forno?

2. Como acertar a hora do relógio do forno?

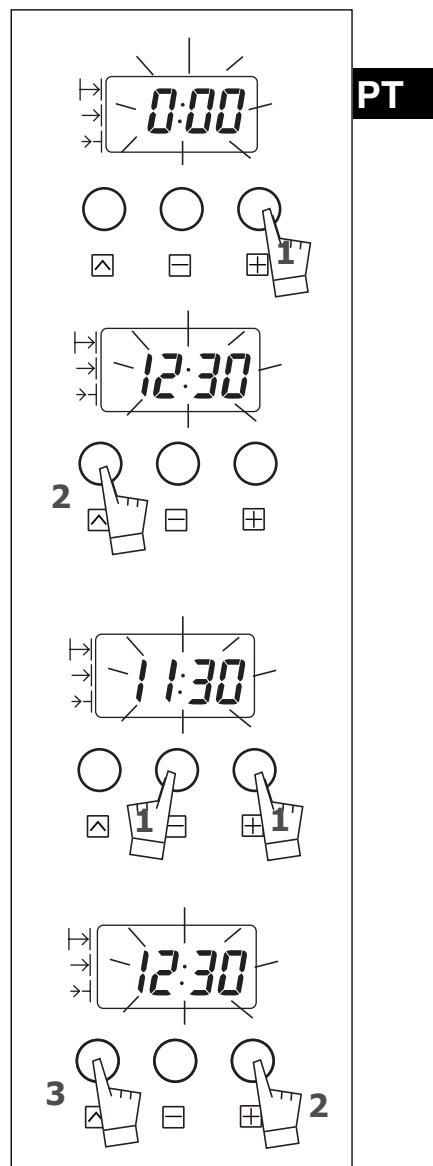
a) **A**quando da ligação eléctrica

- O visor começa a piscar.
- Acerte a hora, premindo as teclas  ou  (para obter um desfile rápido, premir continuamente a tecla).
- Prima a tecla  para validar.

Exemplo: 12h30.

b) **A**certar a hora do relógio

- Prima simultaneamente as teclas  e  durante alguns segundos até a hora indicada começar a piscar.
- Acerte a hora com as teclas  ou .
- Prima a tecla  para validar.



Se não validar com a tecla  , o valor é registado automaticamente após alguns segundos.

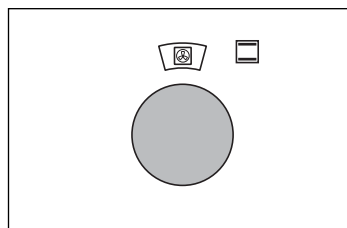
Como utilizar o seu forno?

3. Como efectuar uma cozedura imediata?

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

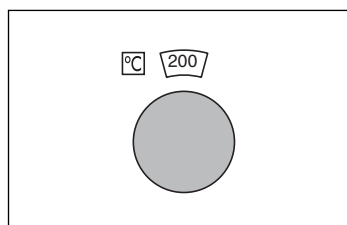
- Escolha o modo de cozedura:
Premir e rodar o selector de funções para a posição pretendida.

Exemplo: posição "☉".



- Escolha a temperatura de cozedura
Premir e rodar o termóstato (selector de temperatura), colocando-o na temperatura recomendada na receita.

Exemplo : Indicação de temperatura a 200°.

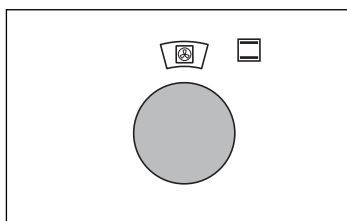


4. Como programar uma cozedura?

a) Efectuar uma cozedura com duração definida:

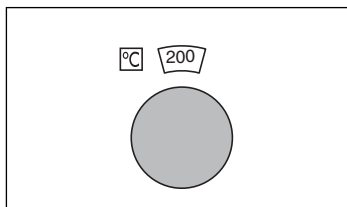
- Escolha o modo de cozedura.
Premir e rodar o selector de funções para a posição pretendida.

Exemplo: posição "☉".



- Escolha a temperatura de cozedura
Premir e rodar o termóstato (selector de temperatura), colocando-o na temperatura recomendada na receita.

Exemplo : Indicação de temperatura a 200°.



Como utilizar o seu forno?

- Escolha a duração de cozedura.

Prima uma vez a tecla .

A duração de cozedura (nas 0H00) e o símbolo associado piscam para indicar que é então possível efectuar a regulação. É possível definir o tempo de cozedura.

Prima as teclas  ou  para definir o tempo pretendido.

Exemplo : 30 minutos de cozedura.

A contagem decrescente da duração começa a fazer-se assim que se deixa de premir as teclas

 ou .

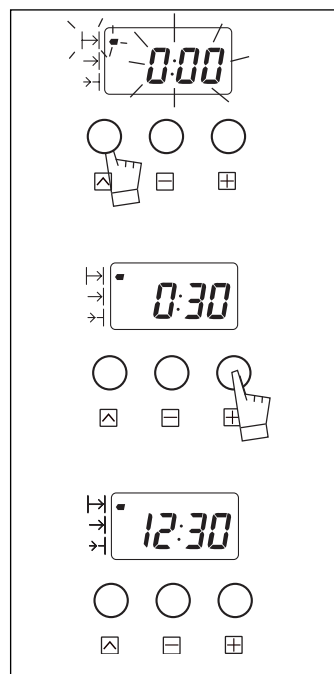
- Após estas operações, o forno aquece e o sinal luminoso do termóstato acende-se.

O símbolo da duração de cozedura torna-se fixo e a hora é novamente visualizada.

No final da cozedura (fim do tempo programado),

- o forno pára,
- o símbolo de duração da cozedura apaga-se,
- o valor 0:00 aparece indicado
- é imitado um sinal sonoro durante alguns minutos.

Para parar definitivamente a emissão do sinal sonoro, premir uma tecla qualquer e o visor passa a indicar novamente a hora.

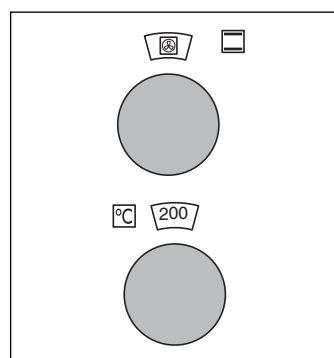


b) Diferir uma cozedura com duração definida: (hora de fim de cozedura escolhida)

- Ajuste a temperatura e regule o modo de cozedura.

Exemplo: posição ,

Indicação de temperatura a 200°.



Como utilizar o seu forno?

- Prima uma vez a tecla .

A duração de cozedura às 0h00 e o símbolo associado piscam para indicar que é então possível efectuar a regulação. É possível regular a duração de cozedura até às 23h59.

- Prima as teclas  ou  para definir o tempo pretendido.

Exemplo : 25 min de cozedura

Quando se prime pela primeira vez a tecla , a luz deixa de piscar.

- Prima a tecla  até a hora de fim de cozedura e o símbolo associado começarem a piscar.

É possível agora efectuar a sua regulação.

- Ajuste a hora de fim de cozedura pretendida, premindo as teclas  ou .

Exemplo ao lado: Fim de cozedura pretendida para as 13h00.

O valor para o final da cozedura é registado automaticamente após alguns segundos.

Após estas operações, o início do aquecimento do forno é diferido de maneira a que a cozedura termine à hora programada (ex.: 13h00).

Quando a cozedura começa, o símbolo de fim de cozedura apaga-se.

No final da cozedura (fim do tempo programado),

- o forno pára,
- o símbolo de duração da cozedura apaga-se,
- o valor 0:00 aparece indicado,
- é emitido um sinal sonoro durante alguns minutos.

Para parar definitivamente a emissão do sinal sonoro, premir uma tecla qualquer e o visor passa a indicar novamente a hora actual.

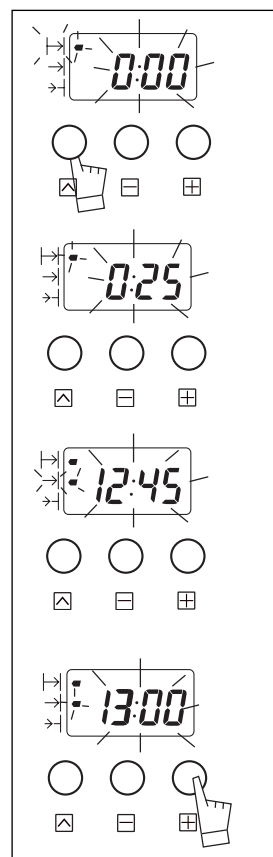


**Atenção: nesta altura, o forno começa de novo a aquecer.
Para parar o aquecimento, volte a colocar os selectores da temperatura e das funções na posição zero.**

É possível



- alterar a qualquer momento o tempo de cozedura,
- consultar a qualquer momento o tempo restante de cozedura, premindo a tecla "",
- cancelar a programação a qualquer momento, premindo a tecla "" durante alguns segundos até ouvir um sinal sonoro.



5. Como utilizar o temporizador?

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

- Prima várias vezes a tecla  até o símbolo do temporizador e a visualização correspondente  comecem a piscar.

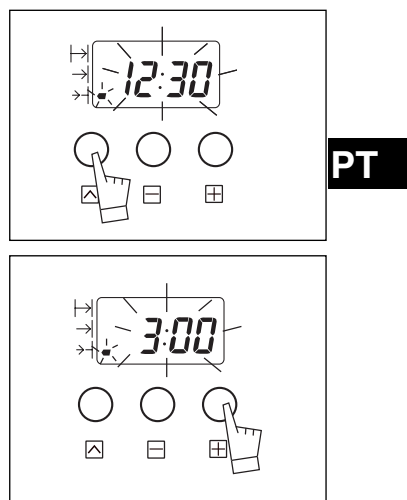
- Ajuste o tempo pretendido, premindo as teclas  ou . A regulação é efectuada por incrementos de 30 segundos e o tempo é visualizado em minutos/segundos.

Para obter um desfile rápido, premir continuamente a tecla.

A contagem decrescente tem início alguns segundos após o fim da regulação e fica constantemente visível no visor.

No final da contagem do tempo marcado, é emitido um sinal sonoro (visualização de 0:00).

Para parar o sinal sonoro, prima uma vez qualquer tecla ao acaso.



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

Modos de cozedura do forno

Símbolo	Nome da função	Descrição da função
	Calor giratório A cozedura é efectuada através do elemento de aquecimento situado no fundo do forno e da hélice de ventilação de ar.	▶ Subida rápida da temperatura. Alguns pratos podem ser enfornados com o forno frio.
* 	Tradicional ECO A cozedura efectua-se através dos elementos inferiores e superiores, 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.
	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 nos suportes laterais inferiores.
	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.
	Grill A cozedura é efectuada através do elemento superior sem ventilação de ar.	▶ Efectue um pré-aquecimento de 5 minutos. ▶ Introduza a pingadeira nos suportes laterais inferiores.
* 	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 enfornados com o forno frio.
* 	Manter quente Dosagem dos elementos superior e inferior, associados à ventilação de ar.	▶ Manter quente.

Modos de cozedura do forno

Recomendações

- ▶ Recomendado para manter a textura tenra das **carnes brancas, peixes e legumes**
Para cozeduras múltiplas até 3 níveis.

PT

- ▶ Recomendado para **quiches, empadas, tartes de fruta sumarenta**

- ▶ 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 bloqueados com uma crosta por cima.

- ▶ Recomendado para todas as **aves** ou **carnes assadas** no espeto rotativo.
Para dourar a alta temperatura ou cozer na perfeição **pernas de borrego** e costeletas de vaca.
Para obter postas de **peixe** tenras.

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

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

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

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	Peças de carne grande assadas no espeto	A pirólise pode ser efectuada após 1 cozedura deste tipo, caso haja muitas projecções

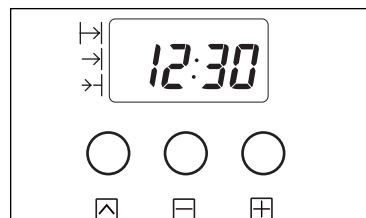


Não deixar que o forno acumule demasiadamente a sujidade para efectuar a limpeza pirolítica.

3. Como realizar uma pirólise?

a) Retire os acessórios do forno e limpe os depósitos de sujidade importantes que existam.

b) Verifique se o programador indica a hora actual e se esta não está a piscar.



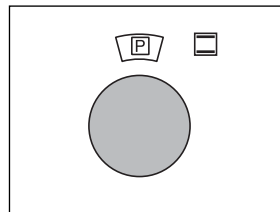
c) Posicione o botão "selector de funções" na posição "PIRÓLISE ECO" ou "PIRÓLISE".

O forno fica então indisponível durante 2h em "PIRÓLISE ECO" ou 2h30 em "PIRÓLISE" (não alterável).

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

- Durante o ciclo de pirólise, o sinal luminoso de bloqueio acende-se a indicar que a porta está bloqueada.

- A pirólise pára automaticamente quando o sinal de bloqueio se apaga, sendo então possível abrir a porta.

**PT**

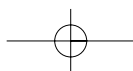
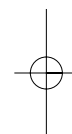
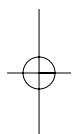
d) Coloque novamente o selector de funções na posição 0.

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.

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.	• O forno não está ligado. • O fusível da sua instalação está fundido. • A temperatura seleccionada é demasiado baixa. • O sensor está defeituoso • O thermostat está defeituoso • O forno sofreu um sobreaquecimento e colocou-se em posição de segurança.	- 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.	• Início do bloqueio da porta. • Sensor de temperatura defeituoso.	- Contactar o Serviço Pós-Venda. - Contactar o Serviço Pós-Venda.
A lâmpada do forno não funciona.	• A lâmpada está fundida. • O forno não está ligado ou o fusível está fundido.	- Mudar a lâmpada. - Ligar o forno ou mudar o fusível.
A limpeza pirolítica não se realiza.	• 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.	- Verificar o fecho da porta. - Contactar o Serviço Pós-Venda. - Contactar o Serviço Pós-Venda. - Contactar o Serviço Pós-Venda.



Sommaire

Edito	P.63
Comment se présente votre four ?	P.64
Descriptif de l'appareil	P.64
Accessoires	P.65
Conseils de sécurité	P.66
Comment installer votre four ?	
Raccordement électrique	P.67-68
Comment changer l'ampoule ?	P.68
Dimensions utiles pour encastrer votre four	P.69
Comment utiliser votre four ?	
Le détail de votre programmateur	P.70
Comment mettre à l'heure l'horloge du four ?	P.71
Comment faire une cuisson immédiate ?	P.72
Comment programmer une cuisson ?	P.72-74
Comment utiliser la minuterie ?	P.75
Modes de cuisson du four	P.76-77
Comment nettoyer la cavité de votre four ?	
Qu'est-ce qu'une pyrolyse ?	P.78
Dans quel cas faut-il effectuer une pyrolyse ?	P.78
Comment faire une pyrolyse ?	P.78-79
Que faire en cas d'anomalies de fonctionnement ?	P.80

Tout au long de la notice,



vous signale les consignes de sécurité,



vous signale les conseils et les astuces

Edito

Chère Cliente, Cher Client,

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

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

*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.*

*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**.*

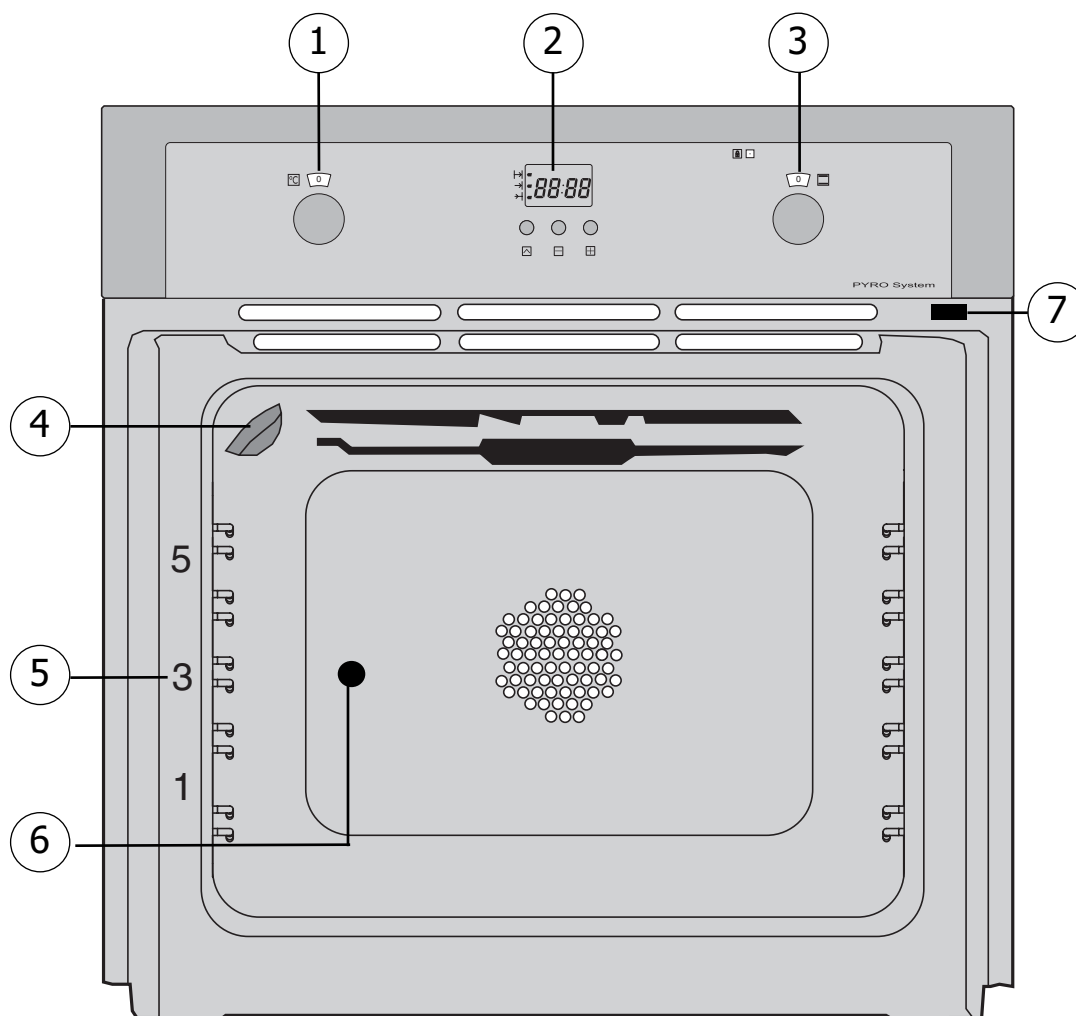
Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire au mieux vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).

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.

La Marque FAGOR

FR

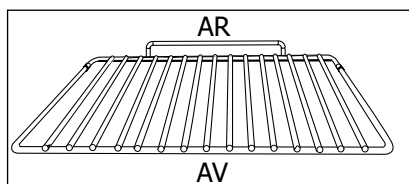
Comment se présente votre four ?



DESCRIPTIF APPAREIL

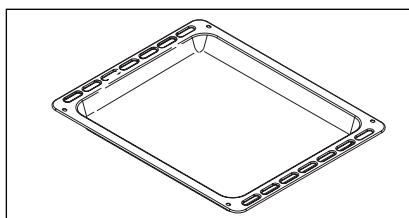
- | | |
|----------------------------|---|
| ① Sélecteur de température | ⑤ Indicateur de gradin |
| ② Programmeur | ⑥ Trou pour tourne broche |
| ③ Sélecteur de fonctions | ⑦ Contact de détection d'ouverture de porte |
| ④ Lampe | |

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).

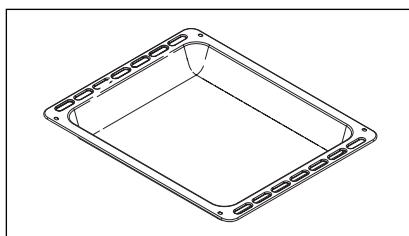


Plat multi usages (plat à gâteaux ou lèche-frite)

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.

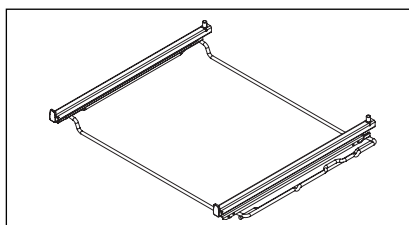


Plat creux

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 grill porte entre-ouverte, 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, tournebroche, lèche-frite, 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.**

ATTENTION :

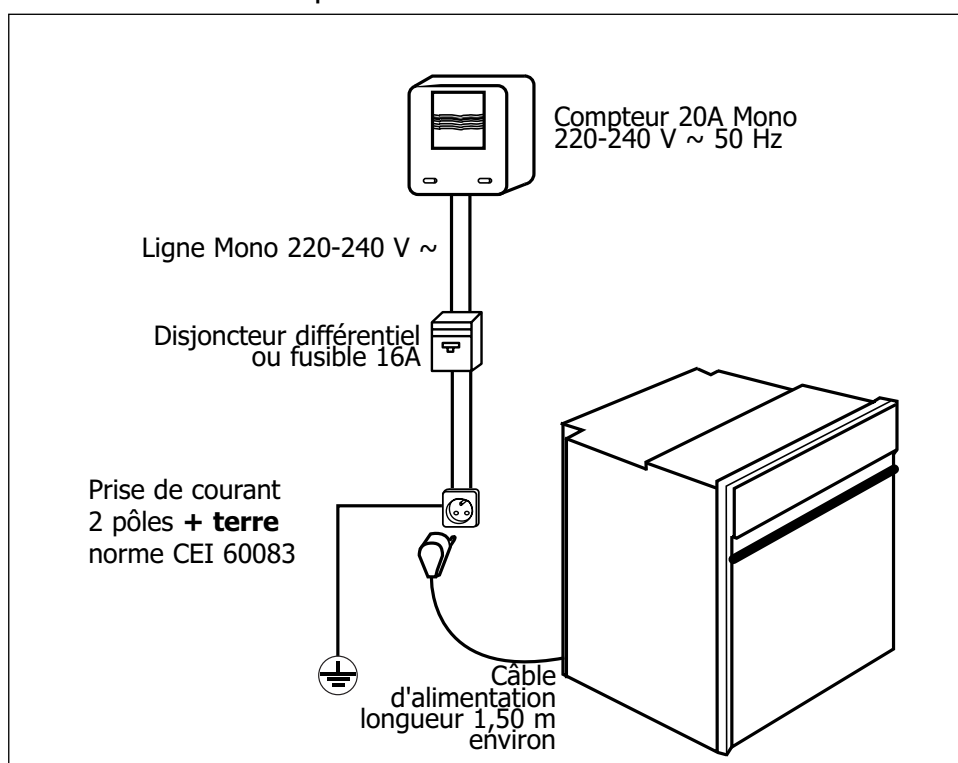
Avant de commencer la pyrolyse, veillez à enlever tous les accessoires du four non-aptés pour pyrolyse, tels que **chariots télescopiques et grilles chromées**, ainsi que tous les récipients de l'intérieur du four. Le plateau standard et le plateau profond sont revêtus d'émail pyrolytique et sont donc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

Raccordement électrique



FR



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.

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 60083 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.

Comment installer votre four ?

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.

Comment changer l'ampoule ?

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



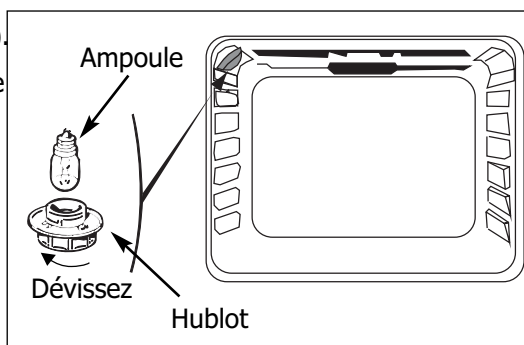
Débrancher votre four avant toute intervention sur l'ampoule pour éviter tout risque de choc électrique et laisser refroidir si besoin l'appareil.

- Dévissez le hublot (voir ci-contre).
- Dévissez l'ampoule dans le même sens.

Caractéristiques de l'ampoule :

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

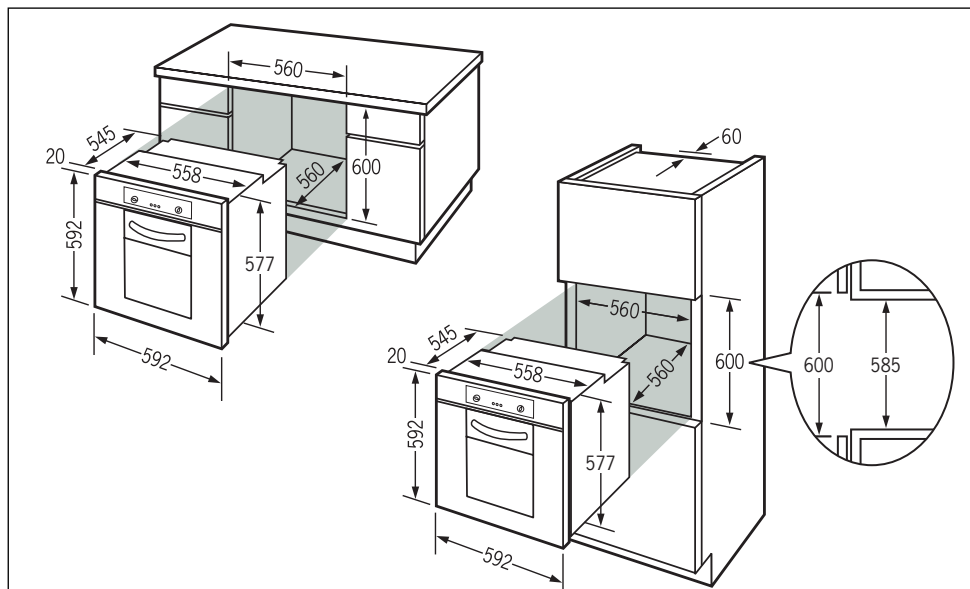
- Changer l'ampoule puis remonter le hublot et rebrancher votre four



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

Comment installer votre four ?

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 Ø 3 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'écatement 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).

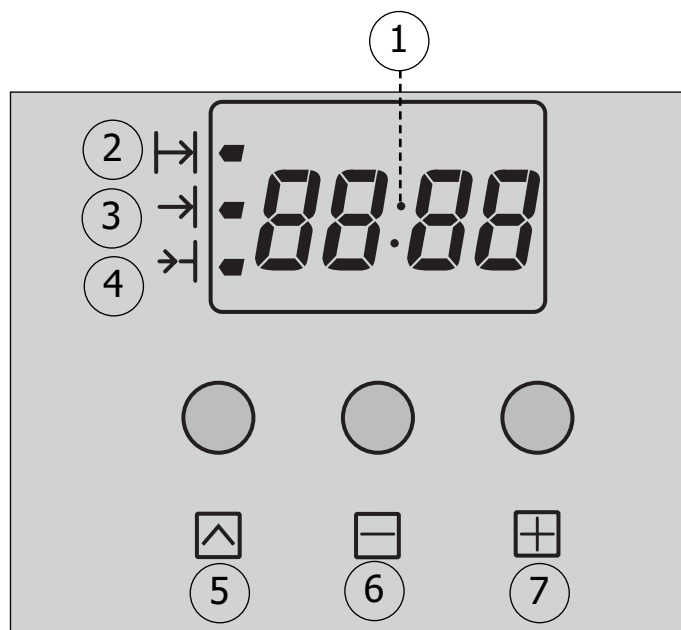
(*) si le meuble est ouvert, son ouverture doit être de 70 mm (maxi).



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

Comment utiliser votre four ?

1. Le détail de votre programmeur



DESCRIPTIF APPAREIL

- ① **Affichage des temps et durées**
- ② **Symbole de durée de cuisson**
- ③ **Symbole de fin de cuisson**
- ④ **Minuteur indépendant**
- ⑤ **Touche d'accès aux différents programmes de réglage du temps**
- ⑥ ⑦ **Touches de réglages du temps**

Comment utiliser votre four ?

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

a) **A** la mise sous tension

- L'afficheur clignote.
- Réglez l'heure en appuyant sur les touches  ou  (le maintien du doigt sur la touche permet d'obtenir un défilement rapide).

- Appuyez sur la touche  pour valider.

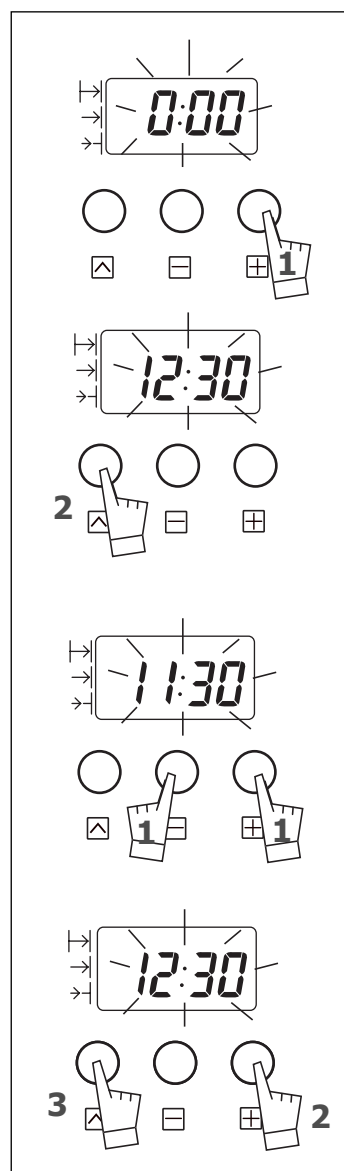
Exemple : 12h30.

b) **R**emise à l'heure de l'horloge

- Appuyez simultanément sur les touches  et  pendant quelques secondes jusqu'à faire clignoter l'affichage

- Ajustez le réglage de l'heure avec les touches  ou .

- Appuyez sur la touche  pour valider.



FR

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

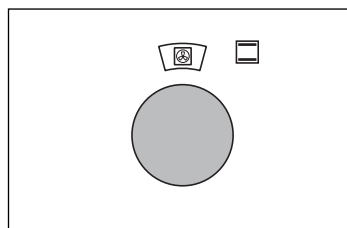
Comment utiliser votre four ?

3. Comment faire une cuisson immédiate ?

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

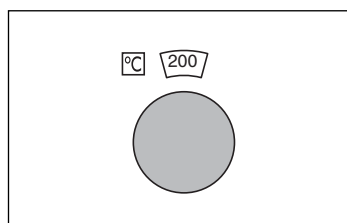
- Choisissez le mode de cuisson :
Appuyez et tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix.

Exemple : position "☉".



- Choisissez la température de cuisson
Appuyez et tournez le thermostat (sélecteur de température) sur la température recommandée par votre recette.

Exemple : repère de température 200°.

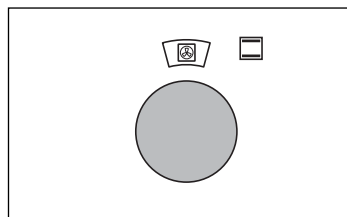


4. Comment programmer une cuisson ?

a) Faire une cuisson avec une durée définie :

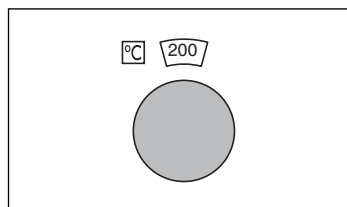
- Choisissez le mode de cuisson.
Appuyez et tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix.

Exemple : position "☉".



- Choisissez la température de cuisson.
Appuyez et tournez le thermostat (sélecteur de température) sur la température recommandée par votre recette.

Exemple : repère de température 200°.



Comment utiliser votre four ?

- Choisissez la durée de cuisson.

Appuyez une fois sur la touche .
La durée de cuisson (à 0H00) et le symbole associé clignotent pour indiquer que le réglage est alors possible. Il est possible de régler la durée de cuisson.

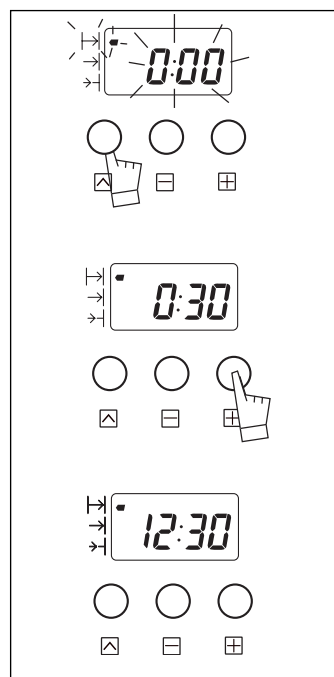
Appuyez sur les touches  ou  pour régler le temps souhaité.

Exemple : 30 minutes de cuisson.

Le décomptage de la durée se fait immédiatement après le relâchement des touches  ou .

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

Le symbole de durée de cuisson est fixe et l'heure se réaffiche.



En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s'arrête,
- le symbole de durée de cuisson s'éteint,
- 0:00 s'affiche
- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes.

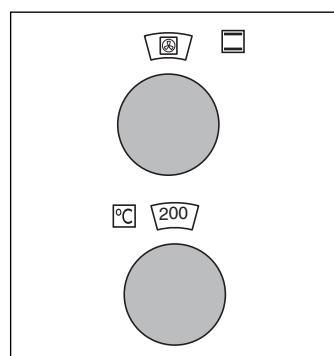
L'arrêt définitif des bips sonores se fait en appuyant sur n'importe quelle touche et l'affichage repasse à l'heure.

b) Faire une cuisson différée avec une durée définie (heure de fin choisie)

- Ajustez la température et réglez le mode de cuisson.

Exemple : position "",

repère de température 200°.



Comment utiliser votre four ?

• Appuyez une fois sur la touche .

La durée de cuisson à 0H00 et le symbole associé clignotent pour indiquer que le réglage est alors possible. Il est possible de régler la durée de cuisson jusqu'à 23h59.

• Appuyez sur les touches  ou  pour régler le temps souhaité.

Exemple : 25 min de cuisson

Au premier appui sur la touche , le clignotement s'arrête.

• Appuyez sur la touche  jusqu'à faire clignoter l'heure de fin de cuisson et son symbole associé. Son réglage est alors possible.

• Ajustez l'heure de fin de cuisson souhaitée en appuyant sur les touches  ou .

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

L'enregistrement de la fin de cuisson se fait automatiquement au bout de quelques secondes.

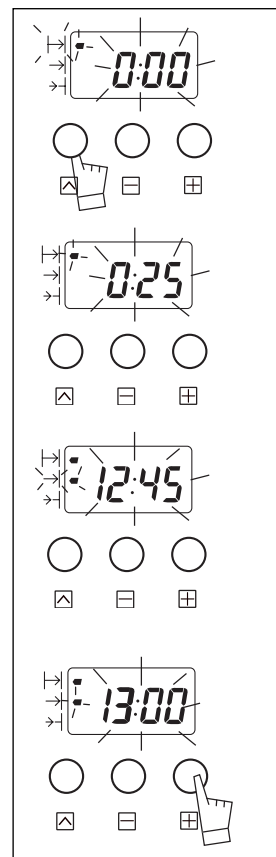
Après ces actions, le départ de la chauffe du four est différé pour que la cuisson soit finie à l'heure programmée (ex : 13h00).

Au démarrage de la cuisson, le symbole de fin de cuisson s'éteint.

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s'arrête,
- le symbole de durée de cuisson s'éteint,
- 0:00 s'affiche
- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes.

L'arrêt définitif des bips sonores se fait en appuyant sur n'importe quelle touche et l'affichage repasse à l'heure du jour.



Attention : à ce moment, votre four se remet à chauffer. Pour arrêter la chauffe, remettez les sélecteurs de température et de fonctions sur arrêt.

Il est possible



- de modifier à tout moment la durée de cuisson,
- de consulter à tout moment la durée restante de cuisson en appuyant sur la touche «  »,
- d'annuler à tout moment la programmation en maintenant pendant quelques secondes la touche «  » jusqu'au bip.

Comment utiliser votre four ?

5. Comment utiliser la minuterie ?

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

- Appuyez à plusieurs reprises sur la touche  jusqu'à faire clignoter le symbole minuterie et l'affichage correspondant .

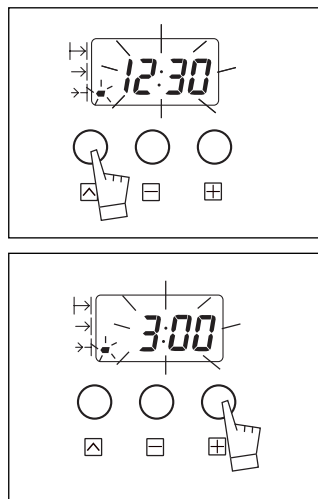
- Ajustez le temps choisi en appuyant sur les touches  ou . Le réglage se fait par tranches de 30 secondes et le temps affiché est en minute/seconde.

Le maintien de l'appui sur la touche permet d'obtenir un défilement rapide.

Le décomptage débute quelques secondes après la fin du réglage et est visible en permanence sur l'affichage.

En fin de décomptage du temps choisi, une série de bips est émise (affichage 0:00).

L'arrêt des bips se fait en appuyant une fois sur la touche de votre choix.



FR



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

Modes de cuisson du four

Symbole Nom de la fonction Description de la fonction



Chaleur tournante

La cuisson s'effectue par l'élément chauffant situé au fond du four et par l'hélice de brassage d'air.

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

*



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 utilisée pour l'étiquetage énergétique.



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.
- Le tourne broche continue de fonctionner jusqu'à l'ouverture de la porte.
- Glissez la lèche frite au gradin du bas.



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.

*



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.

*



Maintien au chaud

Dosage de l'élément 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

- ▶ Recommandé pour garder le moelleux des **viandes blanches, poissons, légumes**
Pour les cuissons multiples jusqu'à 3 niveaux.

FR

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

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 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 **griller les côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas** posées sur la grille.

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

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

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...).

CUISONS PEU SALISSANTES	Biscuits, légumes, pâtisseries quiches, soufflés	Cuissons sans éclaboussures une pyrolyse n'est pas justifiée
CUISONS SALISSANTES	viandes, poissons, (dans un plat) légumes farcis	la pyrolyse peut se justifier toutes les 3 cuissons
CUISONS 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



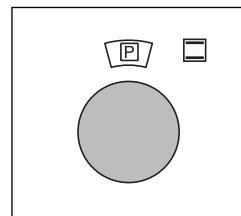
Il ne faut pas attendre que le four soit chargé de graisses pour effectuer ce nettoyage.

3. Comment faire une pyrolyse ?

- a) Retirez la casserolierie du four et enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire
- b) Vérifiez que le programmeur affiche l'heure du jour et que celle-ci ne clignote pas.



c) Positionnez la manette «sélecteur de fonctions» sur la position «PYRO ECO» ou «PYRO» .
La durée d'indisponibilité du four est de 2h en «PYRO ECO» ou 2h30 en «PYRO»(non modifiable).
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.
- 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.

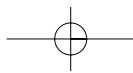
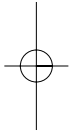
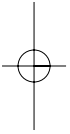
FR

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.

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 points suivants :***

Vous constatez que...	Les causes possibles	Que faut-il faire ?
Le four ne chauffe pas.	• 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.	- 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 T°C clignote.	• Défaut de verrouillage de la porte. • Capteur de température défectueux.	- Faire appel au Service Après-Vente. - Faire appel au Service Après-Vente.
La lampe du four ne fonctionne plus.	• La lampe est hors service. • Le four n'est pas branché ou le fusible est hors service.	- Changer la lampe. - Brancher le four ou changer le fusible.
Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.	• 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.	- Vérifier la fermeture de la porte. - Faire appel au Service Après-Vente. - Faire appel au Service Après-Vente. - Faire appel au Service Après-Vente.



Inhalt

Vorwort	S.83
Präsentierung Ihres Backofens	S.84
Beschreibung des Gerätes	S.84
Zubehör	S.85
Sicherheitshinweise	S.86
Backofeninstallation	
Stromanschluss	S.87-88
Auswechseln der Glühbirne	S.88
Nützliche Maße für den Einbau Ihres Backofens	S.89
Benutzung Ihres Backofens	
Ihre Programmschaltuhr im Detail	S.90
Stellen der Uhr des Backofens	S.91
Starten eines sofortigen Garvorgangs	S.92
Programmierung eines Garvorgangs	S.92-94
Benutzung des Kurzzeitweckers	S.95
Die Garfunktionen des Backofens	S.96-97
Reinigung des Garraums Ihres Backofens	
Was ist eine Pyrolyse?	S.98
Wann muss seine Pyrolyse durchgeführt werden?	S.98
Wie wird eine Pyrolyse durchgeführt?	S.98-99
Verhalten bei Betriebsstörungen	S.100

*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.*

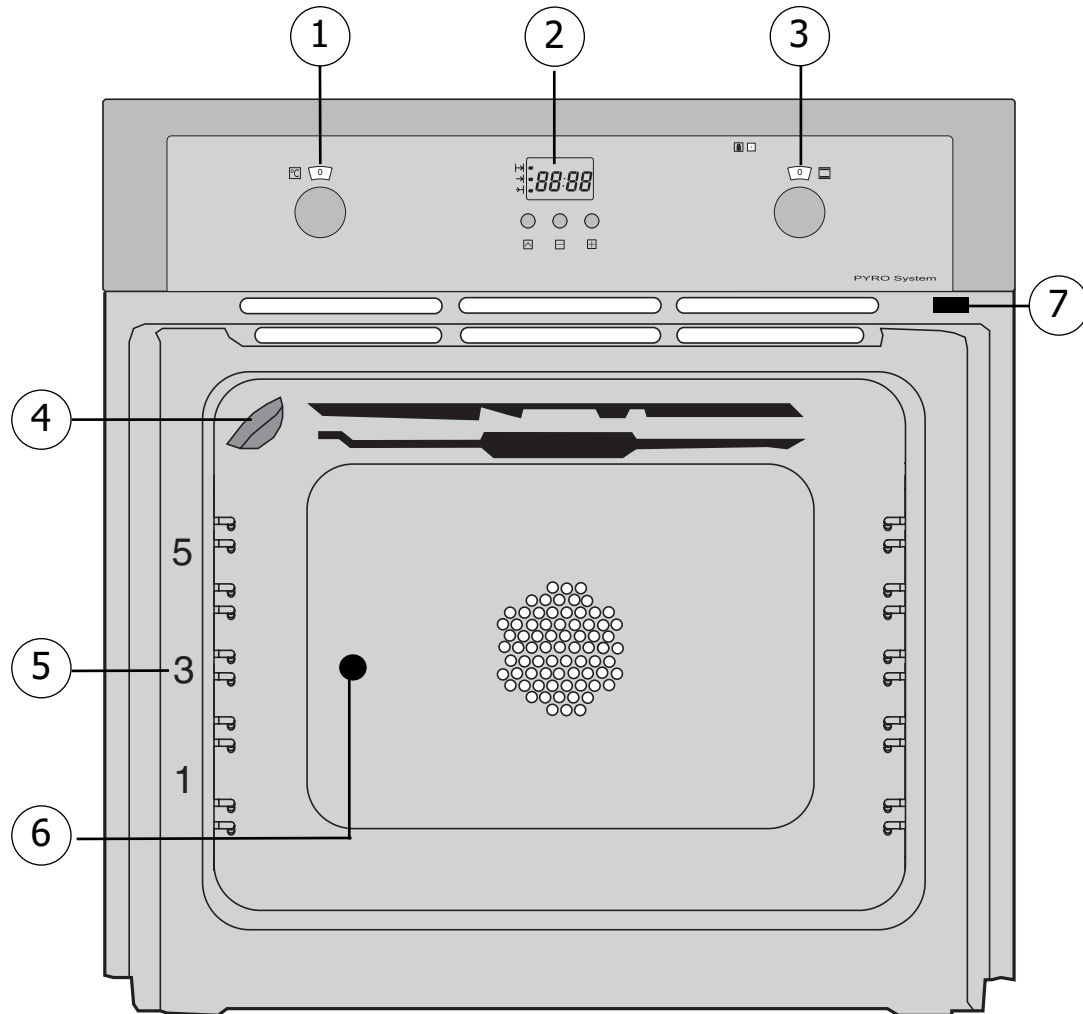
Im ständigen Bemühen, Ihre Anforderungen an unsere Produkte optimal zu erfüllen, steht unser Verbraucherservice für Fragen und Vorschläge ganz zu Ihrer Verfügung (Adresse am Ende dieser Broschüre).

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

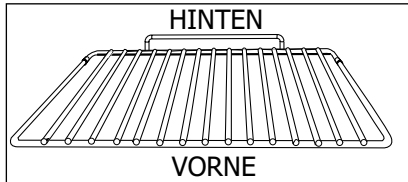
Präsentierung Ihres Backofens



BESCHREIBUNG DES GERÄTES

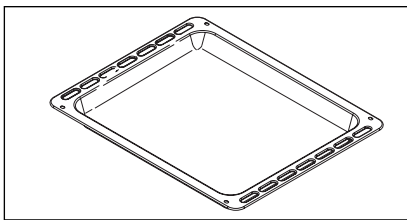
- | | |
|--------------------------|------------------------------------|
| ① Temperaturwahlschalter | ⑤ Anzeige der Einschubebene |
| ② Programmwähler | ⑥ Loch für den Drehspeiß |
| ③ Funktionswahlschalter | ⑦ Erfassungskontakt der Türöffnung |
| ④ Lampe | |

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).

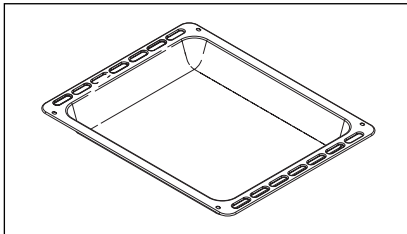


Mehrzweckblech (Kuchenblech oder Fettpfanne)

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

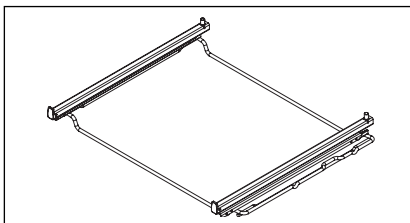
Unter den Rost geschoben, fängt es den Saft und das Fett von gegrilltem Fleisch auf. Halb mit Wasser gefüllt, kann es auch zum Garen im Wasserbad verwendet werden. Vermeiden Sie es, Braten oder sonstiges Fleisch direkt auf dieses Blech zu legen, denn dies hätte automatisch eine starke Verspritzung der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

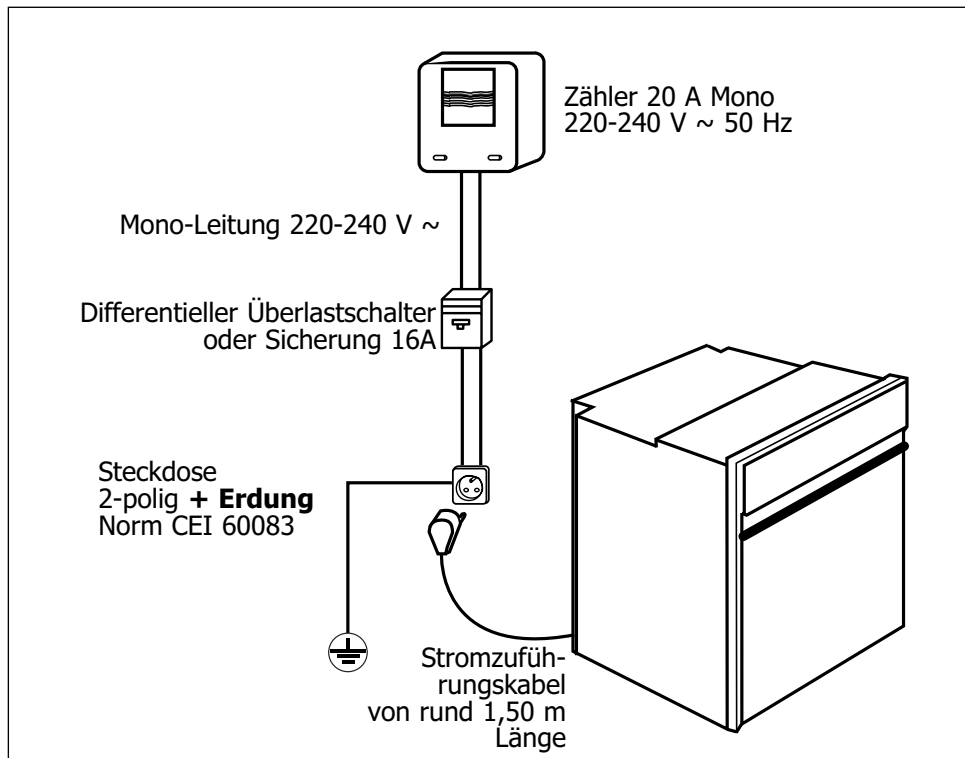
Es ist sehr wichtig, dass bei der Reinigung durch Pyrolyse alle für die Pyrolyse ungeeigneten Teile wie (Teleskopführungen und verchromte Gitter) sowie die Behälter im Inneren des Ofens herausgenommen werden. Sowohl das Standard-Einlegefach als auch das Einlegefach unten aufgrund seines speziellen für 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  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.



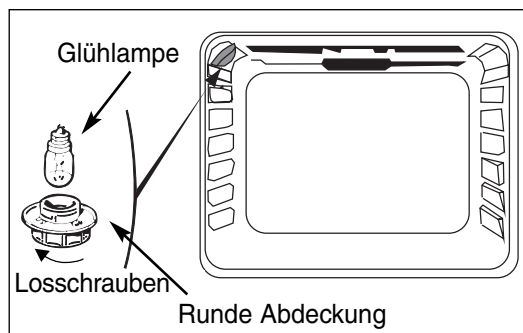
Vor jedem Eingriff an der Glühlampe den Ofen abschalten, um Spannungstöße zu vermeiden und ggf. den Ofen abkühlen zu lassen.

- 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

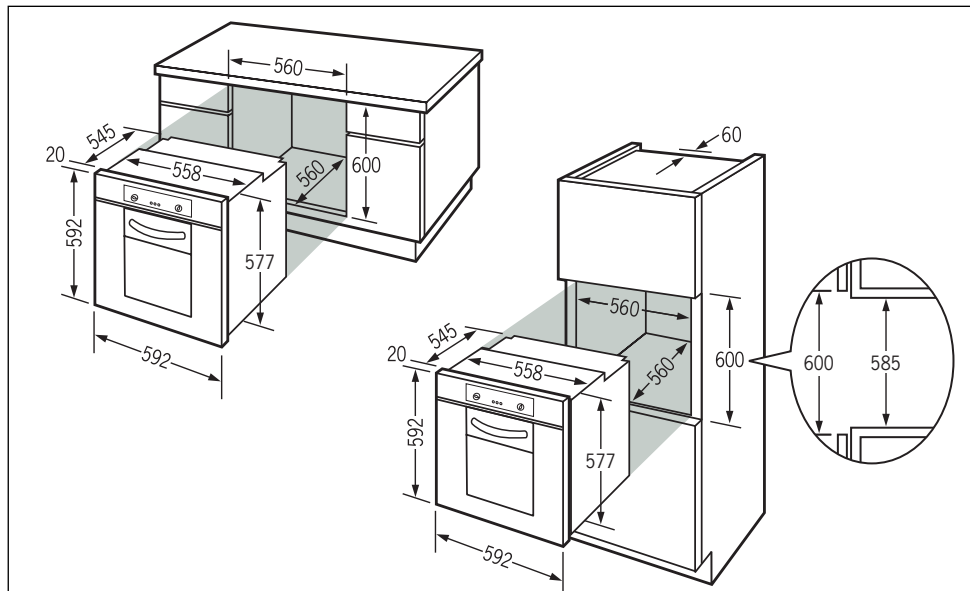
- Die Glühlampe auswechseln, die runde Abdeckung wieder anmontieren und den Ofen erneut anschließen.



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

Backofeninstallation

Nützliche Maße für den Einbau Ihres Backofens



DE

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).

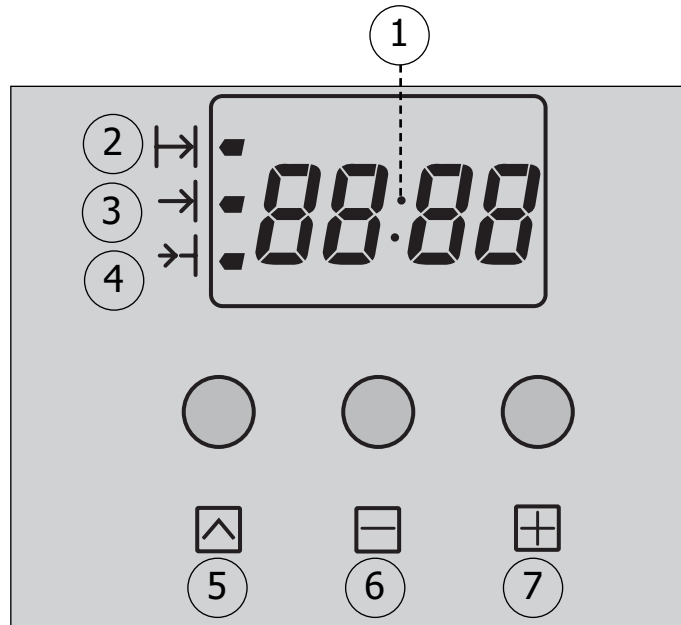
(*) Wenn der Hochschrank offen ist, darf seine Öffnung höchstens 70 mm betragen.



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 **Anzeige der Zeitangaben und Gardauern**
- ② **Symbol der Gardauer**
- ③ **Symbol des Endes der Garzeit**
- ④ **Unabhängiger Zeitschalter**
- ⑤ **Zugriffstaste zu den verschiedenen Programmen der Zeiteinstellung**
- ⑥ ⑦ **Zeiteinstelltasten**

Benutzung Ihres Backofens

2. Stellen der Uhr des Backofens

a) Bei der Inbetriebnahme

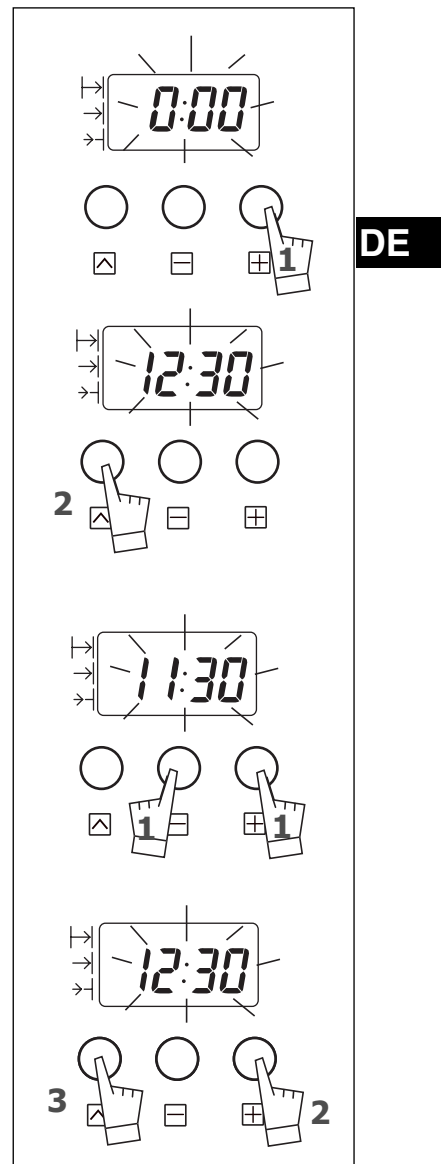
- Die Anzeige blinkt.
- Die Uhrzeit durch Drücken der Tasten  oder  einstellen (bei Festhalten der Taste erfolgt ein Schnelldurchlauf).

- Zur Bestätigung die Taste  drücken.

Beispiel: 12:30.

b) Neueinstellung der Uhrzeit

- Einige Sekunden lang gleichzeitig auf die Tasten  und  drücken, bis die Anzeige blinkt.
- Die Uhrzeit mit den Tasten  oder  nachstellen.
- Zur Bestätigung die Taste  drücken.



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

Benutzung Ihres Backofens

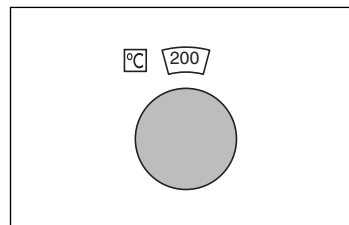
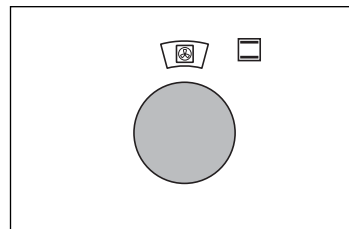
3. Starten eines sofortigen Garvorgangs

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

- Wählen Sie die Zubereitungsart:
Den Funktionswahlschalter auf die Position Ihrer Wahl gedrückt halten und gleichzeitig drehen.

Beispiel: Position "☉".

- Die Gartemperatur wählen
Das Thermostat (Temperaturwähler) bis auf die im Rezept empfohlene Temperatur gedrückt halten und gleichzeitig drehen.
Beispiel: Temperaturmarkierung 200°.



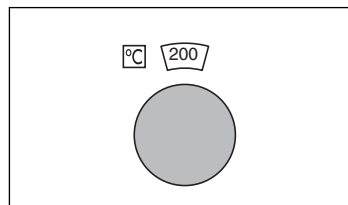
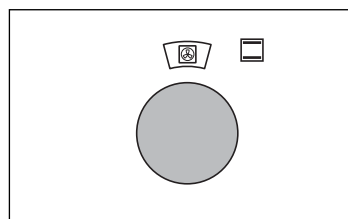
4. Programmierung eines Garvorgangs

a) Im Voraus festgelegte Gardauer:

- Den Garmodus wählen.
Den Funktionswahlschalter auf die Position Ihrer Wahl gedrückt halten und gleichzeitig drehen.

Beispiel: Position "☉".

- Die Gartemperatur wählen
Das Thermostat (Temperaturwähler) bis auf die im Rezept empfohlene Temperatur gedrückt halten und gleichzeitig drehen.
Beispiel: Temperaturmarkierung 200°.



Benutzung Ihres Backofens

- Die Gardauer wählen.

Einmal auf die Taste  drücken.
Die Gardauer (0:00) und das ihr zugeordnete Symbol blinken, um anzuzeigen, dass die Einstellung jetzt möglich ist. Sie können jetzt die Gardauer einstellen.

Zur Einstellung der gewünschten Zeit die Tasten

 oder  drücken.

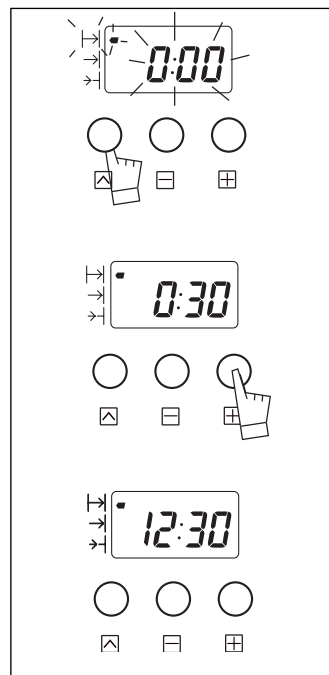
Beispiel: 30 Minuten Garzeit

Die Zeit läuft sofort nach dem Loslassen der Tasten

 oder  ab.

- Nach diesen Arbeitsschritten heizt der Backofen, die Anzeigelampe des Thermostats leuchtet.

Die Anzeige der Gardauer blinkt nicht mehr und es erscheint erneut die Uhrzeit.



DE

Am Ende der Gardauer (Ende der programmierten Garzeit),

- schaltet sich der Backofen aus.
- erlöscht die Anzeige der Gardauer,
- erscheint die Anzeige 0:00,
- ertönt einige Minuten lang eine Serie von Pieptönen.

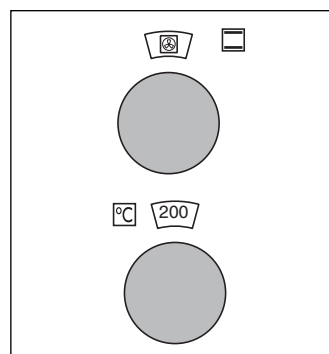
Die Pieptöne können durch Druck auf eine beliebige Taste endgültig abgestellt werden und im Anzeigefeld erscheint erneut die Tageszeit.

b) Verzögertes Garen mit programmierter Dauer: (einggegebenes Ende der Garzeit)

- Temperatur und Garart einstellen.

Beispiel: Position "",

Temperaturmarkierung 200°.



Benutzung Ihres Backofens

- einmal auf die Taste  drücken.
Die Gardauer (0:00) und das ihr zugeordnete Symbol blinken, um anzuzeigen, dass die Einstellung jetzt möglich ist. Sie können eine Gardauer von bis zu 23 Stunden und 59 Minuten einstellen.
- Für die Einstellung der gewünschten Zeit die Tasten  oder  drücken.

Beispiel: 25 Min. Garzeit.

Beim ersten Druck auf die Taste , hört das Blinken auf.

- So lange auf die Taste  drücken, bis die Uhrzeit am Garende und das ihr zugeordnete Symbol blinken.
Die Einstellung ist jetzt möglich.
- Den gewünschten Endzeitpunkt des Garens durch Druck auf die Tasten  oder  einstellen.

Beispiel nebenstehend: Gewünschtes Garende 13.00 Uhr.
Das gewünschte Garzeitende wird automatisch nach einigen Sekunden abgespeichert.

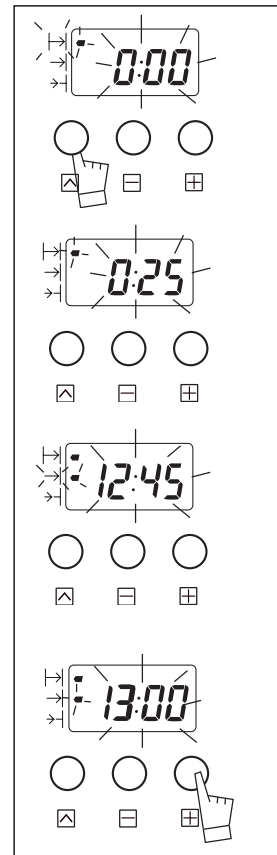
Nach diesen Arbeitsschritten beginnt der Ofen später zu heizen, damit die Garzeit zum programmierten Zeitpunkt beendet ist (z.B.: 13:00 Uhr).

Bei Beginn des Garvorgangs erlöscht die Anzeige des Endes der Garzeit.

Am Ende der Gardauer (Ende der programmierten Garzeit),

- schaltet sich der Backofen aus,
- erlöscht die Anzeige der Gardauer,
- erscheint die Anzeige 0:00,
- ertönt einige Minuten lang eine Serie von Pieptönen.

Die Pieptöne können durch Druck auf eine beliebige Taste endgültig abgestellt werden und im Anzeigefeld erscheint erneut die Tageszeit.



**Achtung: Von diesem Moment an heizt Ihr Backofen wieder.
Um den Heizvorgang abzuschalten, die Temperatur- und Funktionswahlschalter auf ‚Aus‘ stellen.**

Sie können



- jederzeit die Gardauer ändern.
- das Ende der Garzeit jederzeit durch Druck auf die Taste " "abfragen,
- die Programmierung jederzeit annullieren, indem Sie so lange auf die Taste " " drücken, bis ein Piepton ertönt.

5. Benutzung des Kurzzeitweckers

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

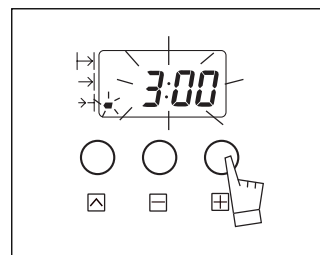
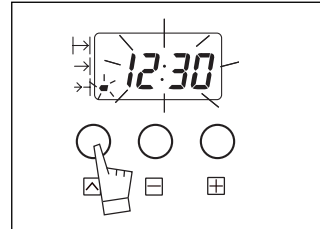
- Mehrere Male auf die Taste  drücken, bis das Symbol der Zeituhr und das entsprechende Anzeigefeld  blinken.

- Die gewählte Zeit anhand der Tasten  oder  einstellen. Die Einstellung erfolgt in 30-Sekunden-Schritten und die Garzeit wird in Minuten/Sekunden angezeigt.

Bei anhaltendem Druck auf die Taste erfolgt ein Schnelldurchlauf.

Der Zeitablauf beginnt einige Sekunden nach Beendigung der Einstellung und ist ständig im Anzeigefeld sichtbar.
Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal (Pieptöne) (Anzeige 0:00).

Das akustische Signal kann durch Druck auf eine beliebige Taste abgestellt werden.



DE



Sie können die Programmierung des Kurzzeitweckers jederzeit ändern oder annullieren.

Die Garfunktionen des Backofens

Symbol Funktionsbezeichnung Funktionsbeschreibung



Umluft

Das Garen erfolgt anhand des an der Rückwand des Backofens befindlichen Heizelements sowie der Luftumwälzschraube.

- ▶ Schneller Temperaturanstieg. Bestimmte Speisen können direkt in den kalten Backofen gestellt werden.

*



Traditionell ÖKO

Das Garen erfolgt anhand der oberen und unteren Heizelemente ohne Luftumwälzung.

- ▶ Mit dieser Position kann ohne Einbußen der Garqualität Energie gespart werden. Die ÖKO-Position dient als Grundlage für die Angaben auf dem Energieetikett.



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. Der Bratspieß dreht sich bis zum Öffnen der Tür weiter. Die Fettpfanne in die untere Einschubebene stellen.



Grill

Das Garen erfolgt anhand des oberen Heizelements ohne Luftumwälzung.

- ▶ 5 Minuten vorheizen.
- ▶ Fettpfanne in die untere Einschubebene schieben.

*



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.

*



Warmhalten

Dosierung des oberen und unteren Heizelements verbunden mit der Luftumwälzung.

- ▶ Hält Ihre Gerichte warm.

* Gemäß der europäischen Norm EN 50304 und der europäischen Richtlinie 2002/40/CE für die schriftliche

Die Garfunktionen des Backofens

Empfehlungen

- Wird empfohlen, um die Saftigkeit von **weißem Fleisch, Fisch und Gemüse** zu erhalten.
Für Brat- und Backvorgänge auf bis zu 3 Ebenen.

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

DE

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

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

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

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

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 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

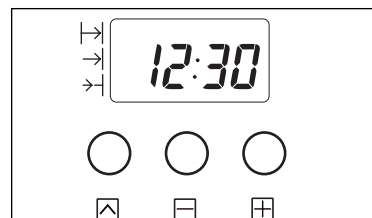


Nicht warten, bis der Backofen stark verfettet ist, um eine Reinigung vorzunehmen.

3. Wie wird eine Pyrolyse durchgeführt?

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.

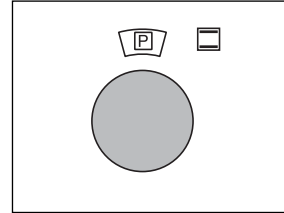


c) Den Funktionswahlschalter auf die Position „PYROLYSE ECO“ oder „PYROLYSE“ stellen.

Der Backofen kann 2 Stunden (mit PYROLYSE ECO) oder 2.30 Stunden (mit PYROLYSE) nicht benutzt werden (nicht änderbar).

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 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

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.	• 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.	- 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.	• Fehlerhafte Türverriegelung • Die Temperatursonde ist defekt.	- Wenden Sie sich an den Kundendienst. - Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Die Lampe des Backofens nicht brennt.	• Die Lampe ist durchgebrannt. • Der Backofen ist nicht angeschlossen oder die Sicherung ist ausgefallen.	- Glühlampe austauschen. - Schließen Sie den Backofen an oder wechseln Sie die Sicherung aus.
Die Pyrolysereinigung nicht funktioniert.	• Die Tür ist nicht richtig verschlossen. • Das Verriegelungssystem ist defekt. • Die Temperatursonde ist defekt. • Der Erfassungskontakt für den Türverschluss ist defekt.	- Überprüfen Sie den Türverschluss. - Wenden Sie sich an den Kundendienst. - Wenden Sie sich an den Kundendienst. - Wenden Sie sich an den Kundendienst.