



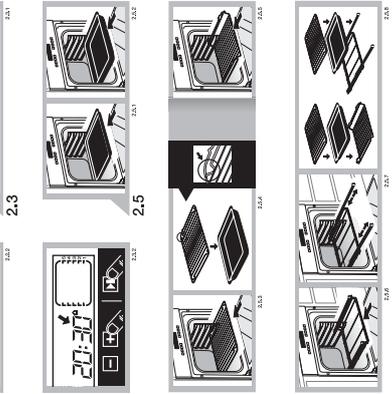
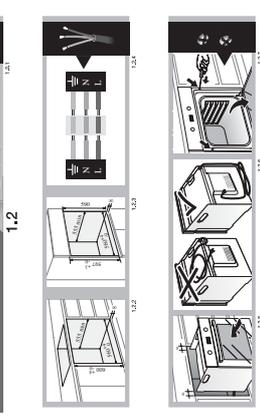
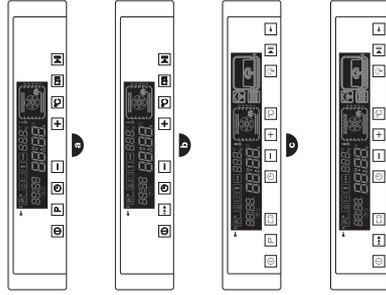
**FAGOR**

- ☐ MANUAU DE INSTRUCIONES
- ☐ MANUEL D'UTILISATION
- ☐ MANUAU DE INSTRUCOES
- ☐ INSTRUKTION MANUAL
- ☐ BEDIENUNGSANLEITUNG
- ☐ INSTRUCIEHANDLEIDING
- ☐ ИНСТРУКЦИЯ ПО СЛУЖБЕ И ТАМПИ
- ☐ MŰKÖD KÉZELÉSI INSTRUKCIÓ
- ☐ MASZINÁLATI UTAMUTATÓ
- ☐ KÄNDI INSTRUKCIJA BESURU
- ☐ MANUAU D'INSTRUCIONS
- ☐ MANUAU DE INSTRUCIONS
- ☐ PRABELEPĀ-ESKŪLEJUMA



**FAGOR**  
 Fagor Home Appliances, S. Coop.  
 Bº San Andrés, 18  
 20000 Montanerri (BºPN)  
 www.fagor.com  
 www.fagor.es

CEB7432A1  
 15/09



IV



2.6



2.8



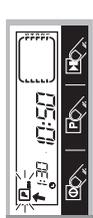
2.14



2.15



3



3.4

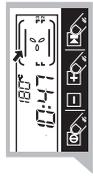


3.7

V



2.9



2.10



2.16



2.17

VI



3.5



3.6

VII



4

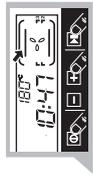


6

VIII



7



13



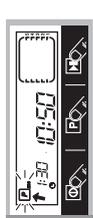
19



25



31



37



43

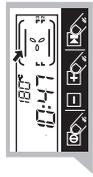


49

VI



55



61



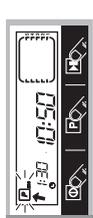
67



73



79



85



91

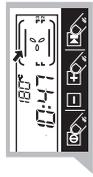


97

VII



103



109



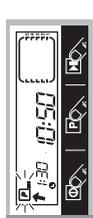
115



121



127



133



139

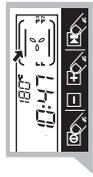


145

VIII



151



157



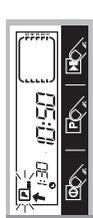
163



169



175



181



187

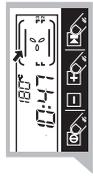


193

IX



199



205



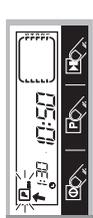
211



217



223



229



235

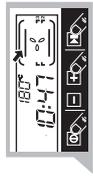


241

X



247



253



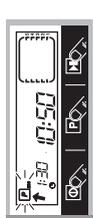
259



265



271



277



283

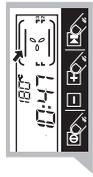


289

XI



295



301



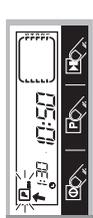
307



313



319



325



331

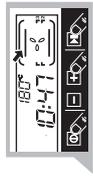


337

XII



343



349



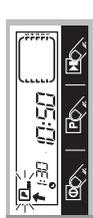
355



361



367



373



379

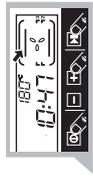


385

XIII



391



397



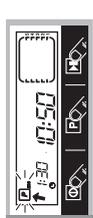
403



409



415



421



427

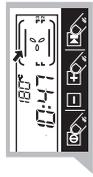


433

XIV



439



445



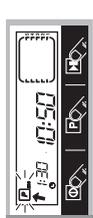
451



457



463



469



475

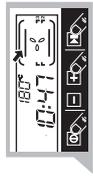


481

XV



487



493



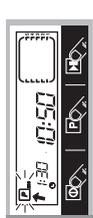
499



505



511



517



523

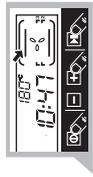


529

XVI



535



541



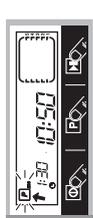
547



553



559



565



571

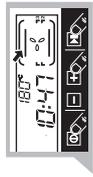


577

XVII



583



589



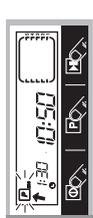
595



601



607



613



619



625

XVIII



## Manual de instrucciones

Muy importante: Lee íntegramente este manual antes de utilizar el horno. La documentación y accesorios, los encontrarás en el interior del horno.

Este manual está diseñado de forma que los textos estén relacionados con los dibujos correspondientes.



### Identificación



Identifica el modelo de tu horno ("a", "b", "c", "d") comparando el panel de mandos de tu aparato con el de las ilustraciones.



### Instalación



**1.1 Desembalaje.** Retira todos los elementos de protección.

**1.2 Conexión a la red eléctrica.** Ten siempre en cuenta los datos de la placa de características (1.2.1) y las medidas del mueble en el que se va a encastrar el horno (1.2.2, 1.2.3).

El aparato debe conectarse a la red mediante una conexión fija monofásica, en la cual, la conexión neutro (color azul) con neutro debe quedar garantizada (1.2.4). Introduce el horno y céntralo en el hueco (1.2.5). Cuida que el cable sobrante no quede en la parte superior (1.2.6). Sujétalo al mueble con los dos tornillos suministrados (1.2.7).



### Uso



El horno ilumina sólo las teclas sobre las que puedes actuar.

**2.1 Ajuste de hora.** Al conectar el horno, el visor parpadea (2.1.1). Ajusta la hora con , y pulsa para validar (2.1.2).

**Nota:** Vuelve a ajustar la hora después de un corte de suministro eléctrico.

**2.2 Modificación de hora.** Enciende el horno y pulsa 2 veces , el visor parpadea (2.2.1). Modifica la hora con , y valida pulsando (2.2.2).

**2.3 Función avisador.** Enciende el horno . Pulsa , el visor pasa a

y parpadea (2.3.1). Ajusta el tiempo con , . Valida pulsando (2.3.2) para comenzar la cuenta atrás.

Transcurrido el tiempo el horno emite una señal acústica. Pulsa cualquier tecla para silenciar.

**2.4 Antes de utilizar tu nuevo horno por primera vez caliéntalo en vacío** (sin alimento, en posición , 250°C y 30 minutos de duración). Puede producir humo o mal olor (es normal debido al calentamiento de restos de grasa, etc). Una vez se haya enfriado, efectúa una limpieza previa pasando por el interior un paño húmedo.

**2.5 Accesorios.** Según modelos, dispones de Bandeja Estándar (2.5.1), Bandeja Profunda (2.5.2) y Parrilla Estándar (2.5.3) que funcionan de forma independiente. Además puedes combinar cualquier bandeja con la parrilla estándar (2.5.4) formando un conjunto. La Parrilla de extracción parcial (2.5.5) y la Parrilla de extracción total (2.5.6, 2.5.7) son el soporte de las bandejas o conjunto (2.5.8). Si dispones de guías auto extraíbles "impulse", introdúcelas primero en el horno sin la bandeja (2.5.9). Las guías "impulse" salen automáticamente con el peso de la bandeja al abrir el horno, según modelo para evitarlo utiliza el bloqueo (2.5.10). Es obligatorio utilizar una bandeja como soporte de los alimentos con las guías "impulse" (2.5.11). Ten en cuenta la posición de las parrillas al introducirlos en el interior. Disponen de topes laterales antivuelco (2.5.12).

**2.6 Posición accesorio.** Dispones de 5 posiciones para colocar los accesorios

**2.7 Alimento a cocinar.** Introduce el alimento en el horno. Selecciona el accesorio(s) y su posición recomendada o consulta la tabla de cocción. Cierra la puerta.

### PREPARAR UN PLATO

**2.8 Selección función de cocinado.** Enciende el horno con , selecciona la función de cocinado deseada según modelo.

**Descongelación.** Descongela en tiempos mínimos cualquier producto.

-  **Calor tradicional.** Pan, tartas, pasteles rellenos y carnes magras.
-  **Calor de solera intenso.** El fuerte calor inferior se reparte uniformemente. ideal para paellas, pizzas.
-  **Grill suave.** Hamburguesas, tostadas y alimentos con pequeña superficie.
-  **Grill fuerte.** Gratinados: pastas, soufflé y salsa bechamel.
-  **Grill fuerte ventilado.** Gratina repartiendo el calor de modo uniforme. Ideal para asados de gran tamaño.
-  **Turbo plus.** El calor es producido por la resistencia central.
-  **Calor tradicional ventilado.** Para cualquier tipo de plato. Se pueden cocinar varios platos a la vez sin que se mezclen sabores ni olores.
-  **Alimentos delicados.** Para yogures o desecado de alimentos (setas).
-  **Calor 3D.** Permite cocinar con varias bandejas a la vez.
-  **Grill 4 niveles.** Los gratinados son de mayor duración que en un grill normal.
-  **Mantenimiento.** Mantiene calientes los alimentos ya cocinados.  
Consulta la tabla para comprobar cual función es la más adecuada para el alimento a cocinar. Valida  y el horno se pondrá en funcionamiento.

**2.9 Selección de temperatura** . Una vez seleccionado el programa, pulsa . Modifica la temperatura con  ,  . Valida pulsando  . Si mantienes pulsado la tecla °C, se visualizará la temperatura real del interior del horno.  
**Nota:** Se puede detener la cocción en cualquier momento pulsando la tecla  . Para apagar el horno pulsa .

## FUNCIONES DE TIEMPO

**2.10 Selección de la duración** . Una vez seleccionado el programa y modificada la temperatura si es necesario. Pulsa  hasta visualizar  (2.10.1) Regula el tiempo con  ,  y valida con  (2.10.2). La cuenta atrás comienza inmediatamente después del ajuste.  
Al final de la cocción el horno emite una señal sonora. Pulsa cualquier tecla para silenciar.

**2.11 Selección hora fin**  : Selecciona una función de cocinado, temperatura y duración (2.10). Pulsa  hasta visualizar  (2.11.1). Pulsa  ,  para regular la hora fin de cocinado y valida con  (2.11.2).

Mientras el horno está a la espera en el display se visualizará una línea discontinua en movimiento  (2.11.3). La cocción termina a la hora indicada. Al terminar, el horno emite una señal sonora. Pulsa cualquier tecla para silenciar.

**Nota:** Durante la cocción el termómetro  parpadea. Una vez alcanzada la temperatura seleccionada, emite un pitido.

**2.12 Desconexión automática.** Si por olvido no has desconectado el horno, éste se desconecta automáticamente al cabo de un tiempo. Con una temperatura inferior a 100°C el horno se desconecta en 10 horas. Con una temperatura superior a 100°C se desconecta al cabo de 3 horas.

**2.13 Función Celeris**  . Recomendada para platos que requieren un calentamiento previo.

**Horno pyrolytic:** Selecciona una función (2.9). Pulsa  y vuelve a pulsar  durante 5 segundos, hasta que aparezca en el display  . Valida pulsando  . (2.13.1) Una vez alcanzada la temperatura  desaparece.

**Horno no pyrolytic:** Enciende el horno y selecciona una función (2.9). Pulsa  (2.13.2). El horno alcanzará rápidamente la temperatura requerida para esa función. Una vez alcanzada el símbolo  desaparece y puedes introducir los alimentos.

**Nota:** En algunos programas la función Celeris no es aplicable.

**2.14 Calor residual**  . Si el horno una vez apagado todavía se mantiene caliente visualizarás  en la pantalla mientras la temperatura interior sea superior a 60°C.

**2.15 Función Bloqueo (Teclas).** Para evitar manipulaciones por parte de los niños. Con el horno cocinando o totalmente apagado mantén pulsada la tecla  durante unos segundos (2.15.1). Para desbloquear el horno repite la operación.  
En algunos modelos, con el horno cocinando o totalmente apagado, pulsa  durante unos segundos (2.15.2). Para desbloquear repite la operación.  
**Nota:** Si bloqueas el horno estando encendido, puedes apagarlo manteniendo pulsado .

**2.16 Función Recetas**  . Enciende el horno  Pulsa  (2.16.1), con  ,  selecciona la receta adecuada de entre las incluidas.



a b	Receta	c d
P 01	Tomates rellenos	P 01
P 02	Pimientos rojos asados	P 02
	Paella	P 03
	Pastel de merluza con gambas	P 04
	Hojaldre de puerros	P 05 *
	Arroz con conejo	P 06
	Pizza 4 quesos (masa fresca)	P 07 *
* P 03	Merluza o bacalao asado	P 08 *
* P 04	Salmón a la cerveza	P 09 *
* P 05	Truchas con champiñones	P 10 *
* P 06	Langostinos	P 11 *
	Rape con almejas	P 12 *
	Besugo asado	P 13
	Rodajas de bonito encebolladas	P 14 *
	Anchoas abiertas	P 15 *
	Langosta	P 16 *
P 07	Cinta de lomo de cerdo	P 17
P 08	Cordero asado	P 18
P 09	Roti de ternera	P 19
P 10	Conejo asado	P 20
P 11	Pollo asado	P 21
	Costilla de ternera	P 22
	Solomillo mechado	P 23 *
	Rollo de carne relleno	P 24
	Pato a la naranja	P 25
	Codornices asadas	P 26 *
P 12	Bizcocho tradicional	P 27
* P 13	Magdalenas	P 28 *
* P 14	Flan de huevo	P 29
P 15	Pan, Baguetinas precocinadas	P 30
	Tarta de almendras	P 31 *
	Tarta de manzana	P 32
	Petichoux	P 33 *
	Brazo gitano	P 34 *
	Manzanas asadas	P 35

valida (2.16.2). Ajusta el peso con , y valida (2.16.3). Ajusta el grado de acabado ( poco hecho a muy hecho) con , y valida (2.16.4). El horno se pone en funcionamiento (2.16.5). Las recetas marcadas con (\*) requieren de un calentamiento previo , excepto en programación diferida. Alcanzada la temperatura te avisa mediante unos pitidos. En ese momento puedes introducir el alimento en el horno. Si lo deseas puedes programar una hora de fin de cocinado (2.11.1, 2.11.2). Al finalizar la cocción, el horno emite una señal sonora. Pulsa cualquier tecla para silenciar.

Nota: Durante la cocción al mantener pulsado se muestra la información de la receta en curso (2.16.6).

**2.17 Función luz interior del horno:** Cuando el horno está en modo ahorro de energía la luz se enciende sólo durante unos segundos al pulsar °C. Puedes desactivarlo para que la luz permanezca encendida permanentemente durante el cocinado. Para ello, con el horno apagado pulsa simultáneamente las teclas , hasta oír un pitido. Para volver al modo ahorro de energía repite la operación.

## 3 Mantenimiento y limpieza

**3.1 Limpieza de accesorios.** Son aptos para lavavajillas. Si los limpias a mano, usa detergente de uso corriente. Ponlos a remojo para facilitar la limpieza.

### Hornos no pyrolyticos

**3.2 Modelos de paredes lisas.** Limpia el horno a temperatura templada, pasando un paño con agua caliente y jabón.

**3.3 Modelos de paredes rugosas autolimpiantes.** En estos hornos la placa posterior y los paneles laterales están recubiertos con un esmalte autolimpiante que elimina la grasa mientras el horno está en funcionamiento. Los paneles laterales son reversibles de esta forma duplican la duración del revestimiento.

Cuando lo paneles no se limpian lo suficiente por sí mismos es necesario regenerarlos. Para ello retira todos los accesorios y recipientes del interior del horno. Limpia a fondo las superficies del horno que no son autolimpiantes. Enciende el horno y selecciona la función . Pon la temperatura a 250° C y el tiempo entre 30 y 60 minutos dependiendo del grado de suciedad.

Cuando el programa de limpieza termine y el horno se enfríe pasa con una esponja humedecida los elementos autolimpiantes que volverán a ser completamente funcionales.

### Hornos pyrolyticos

**3.4 Limpieza por pyrolysis.**

- La limpieza se produce por eliminación de la suciedad a altas temperaturas.

- Los humos y olores se eliminan al pasar por un catalizador.
- No es necesario esperar a que el horno tenga mucha grasa para efectuar la limpieza.
- Después de la pyrolysis, cuando el horno esté frío, pasa un paño húmedo para retirar los restos de ceniza blanca.
- Antes de poner en marcha la pyrolysis saca todos los accesorios del horno, incluyendo los accesorios de cocina y guías telescópicas.
- Si hay desbordamientos importantes, retíralos antes de efectuar la pyrolysis para evitar que se inflamen o se produzca demasiado humo.
- Durante la pyrolysis las superficies se calientan más que durante el uso normal. mantén alejados a los niños.

Puedes optar entre tres tipos de pyrolysis para efectuar la limpieza.

**Pyro Turbo** : Realiza la limpieza en 2 horas.

**Nota:** En esta opción de pyrolysis, es factible la limpieza de la bandeja esmaltada. Posiciónala en el nivel 2 y previamente retira el exceso de grasa acumulado.

**Pyro Eco** : Realiza la limpieza en 1 hora 30 minutos.

**Auto Pyro** : La duración depende del grado de suciedad del horno.

Para activar, enciende el horno , pulsa  hasta seleccionar el modo de limpieza deseado. Valida  (3.4.1). La pyrolysis comienza inmediatamente.

**Nota:** En la pyrolysis, los parámetros de tiempo y temperatura son fijos y no pueden modificarse.

 Al comenzar el proceso el horno alcanza temperaturas muy altas, por seguridad la puerta se bloquea y se visualiza  (3.4.2). Cuando la temperatura baje, el símbolo  desaparece y puedes abrir la puerta.

**3.5 Pyrolysis diferida.** Puedes programar la hora a la que termina el proceso de pyrolysis. Enciende el horno  y pulsa  para seleccionar el modo de pyrolysis adecuado (3.5.1). Pulsa  y visualizarás el símbolo .

Introduce hora de fin de limpieza con , . Valida  (3.5.2).

**3.6 Limpieza paredes interiores.** Extrae las guías laterales para limpiar los restos de grasa o ceniza que puedan quedar tras los procesos de limpieza. Según modelos las guías laterales disponen de dos tipos de fijación, sin soporte (3.6.1, 3.6.2) o con soporte, (3.6.3, 3.6.4). Una vez extraídas utiliza un paño húmedo para limpiar las paredes laterales (3.6.5). Una vez limpias las paredes del horno vuelve a colocar las guías.

Si tu horno dispone de grill abatible, tira hacia arriba y presiona para bajarlo (3.6.6) y limpia el techo con un paño húmedo (3.6.7).

**3.7 Limpieza de los cristales.**

**Limpieza exterior:** Utiliza un trapo suave empapado con producto limpiacristales.

**Limpieza interior:** Si el interior de los cristales está sucio, puedes desmontarlos para su limpieza.

Quando el horno esté frío, abre la puerta del todo (3.7.1), y fijala con los topes rojos que se suministran en la bolsita de accesorios (3.7.2). Introduce los dos accesorios restantes para levantar el cristal haciendo palanca (3.7.3). Retira el cristal (3.7.4), límpialo y sécalo con un paño (3.7.5). Si es necesario retira el conjunto de cristales interiores de la puerta. Este conjunto puede estar formado por uno o dos cristales según modelo con un tope negro en cada esquina. Para extraerlos introduce la mano por la parte inferior de la puerta y tira hacia arriba (3.7.6). Una vez extraídos retira los topes para limpiar los cristales (3.7.7).

Quando los cristales estén limpios (3.7.8), vuelve a encajarlos en los topes de goma, con el pitón hacia arriba (3.7.9) y coloca los cristales de forma que "L" izquierda y "R" derecha queden al lado de las bisagras (3.7.10). Para terminar coloca el cristal restante de forma que leas la palabra PYROLYTIC (3.7.11). Retira los topes (3.7.12) y cierra la puerta.

**Advertencias de uso:**

- Asegúrate de que el horno está apagado.
- Antes de soltar el cristal, deja que se enfríe.
- Nunca utilices máquinas de limpieza a vapor.

**3.8 Limpieza exterior del horno:** Usa productos neutros. Sécalo bien con un paño suave.



## 4

### Solución de problemas



Hay una serie de incidencias que puedes solucionar tú mismo.

- 4.1 El horno no calienta.** Comprueba si está conectado o el fusible no está fundido. Incrementa la temperatura seleccionada.
- 4.2 La luz interior no funciona.** Cambia la bombilla o cambia el fusible.
- 4.3 Sale humo durante la cocción.** Reduce la temperatura y/o limpia el horno.
- 4.4 La limpieza por pyrolysis no se realiza.** Comprueba que la puerta está bien cerrada. Fallo del sistema de bloqueo o sensor de temperatura. Llama al Servicio Técnico.
- 4.5 El horno emite un pitido.** Se ha alcanzado la temperatura de elección. El ciclo de cocción está finalizado.
- 4.6 Hace ruido después de la cocción.** Es normal, el ventilador sigue funcionando hasta reducir la temperatura del interior y la del exterior.
- 4.7 Avisos de incidencias.**
  - F 01** Fallo del sensor de temperatura.
  - F 02** Puerta bloqueada (4.7.1).
  - F 03** No es posible realizar la pyrolysis.
  - F 04** Fallo de bloqueo de la puerta.
  - F 05** Fallo del software.
  - F 10** Corte de la alimentación eléctrica durante el cocinado.
  - Auto** Desconexión automática por llevar varias horas funcionando (4.7.2).
- No manipules el horno.** Para repararlo llama al servicio técnico.

## 5

### Seguridad



- La instalación del horno, debe ser efectuada por un instalador autorizado, que seguirá las instrucciones y esquemas del fabricante.
- La instalación eléctrica debe de estar dimensionada a la potencia máxima indicada en la placa de características y la toma de corriente eléctrica con toma a tierra reglamentaria.
- El circuito de la red que alimenta el horno, debe tener un interruptor de corte omnipolar de al menos 3 mm de separación entre contactos.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por su servicio postventa o personal cualificado similar, con el fin de evitar un peligro.
- Asegúrate de que el aparato está desconectado

antes de sustituir la lámpara, para evitar posibles choques eléctricos.

- No utilizar productos de limpieza abrasivos o estropajos metálicos duros para limpiar la puerta del horno, ya que se puede arañar la superficie y provocar la rotura en añicos del vidrio.
- Mantener alejados del horno a los niños pequeños. Durante el funcionamiento, hay partes accesibles que pueden calentarse.
- Evitar tocar los elementos calefactores dentro del horno.
- Este aparato no está destinado al uso por parte de personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas o que carezcan de experiencia o conocimiento, salvo bajo supervisión o después de recibir instrucciones relativas al uso del aparato de una persona responsable de su seguridad. Deberá supervisarse su uso por parte de los niños para evitar que jueguen con el aparato.

## 6

### Medio-ambiente



**El horno ha sido diseñado pensando en la conservación del medio ambiente.**

**Respetar el medio ambiente.** Precalienta el horno sólo cuando haga falta (consulta la tabla). Usa preferentemente moldes de color oscuro. Para largos periodos de horneado desconecta el horno 5 ó 10 minutos antes del tiempo previsto.

**Gestión de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos.**

El símbolo indica que no debe eliminarse el aparato utilizando los contenedores tradicionales para residuos domésticos.

Entrega tu horno en un centro especial de recogida.

El reciclado de electrodomésticos evita consecuencias negativas para la salud, el medio ambiente y permite ahorrar energía y recursos.

Para más información, contacta con las autoridades locales o establecimiento donde adquiriste el horno.

## Tabla de Cocción

	Alimento	Programa y temperatura	Tiempo	Posición	Precalen-tamiento	Accesorios
carnes y aves	ternera 1,5 Kg	190° C  210° C	50 - 60 min	1	no	
	cerdo 1,5 Kg	150° C  180° C	85 - 95 min	2	no	
	cordero 1,2 Kg	200° C  220° C	40 - 50 min	2	no	
	pavo 4 Kg	170° C  190° C	115 - 125 min	1	no	
	pollo 1,25 Kg	210° C  230° C	50 - 60 min	1	no	
verduras	pimientos rojos asados 1,25 Kg	190° C  210° C	30 - 40 min	2	no	
	tomates rellenos 4 unid.	200° C  220° C	15 - 19 min	2	no	
pescados y mariscos	merluza asada 1,5 Kg	210° C  230° C	7 - 9 min	2	si	
	langostino al horno 1 Kg	220° C  240° C	4 - 5 min	4	si	
	pescados asados 1 Kg	200° C  220° C	13 - 17 min	2	si	
	bacalao al horno 1,5 Kg	210° C  220° C	7 - 9 min	2	si	
varios	pizza	200° C  220° C	18 - 22 min	1	si	
	pan	200° C  220° C	18 - 22 min	2	no	
	magdalenas	190° C  210° C	15 - 19 min	2	si	
	flan	130° C  150° C	30 - 40 min	1	no	
	descongelación para todo tipo de alimentos	75° C		2	no	

