

SERVICIO
ASISTENCIA
TÉCNICA

FAGOR



ESTUDIO TÉCNICO

Documentación
técnica

PRODUCTO: Hornos

GAMA: Innovation 2005



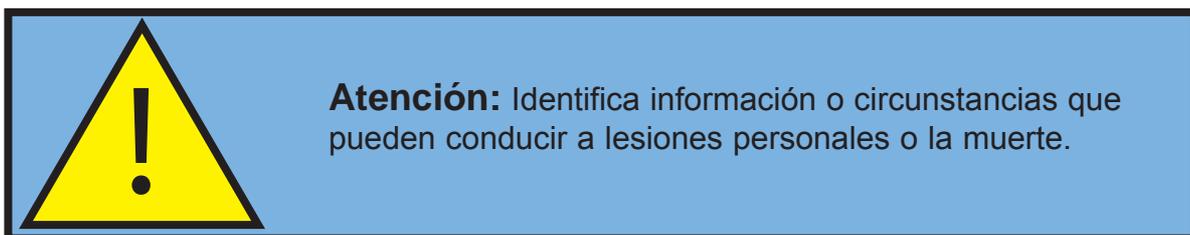
Fecha: 14/02/2005

Documento N°: 5558



Este documento va dirigido a todas aquellas personas que realizan un servicio de asistencia técnica (S.A.T.). Está orientado a facilitar la reparación del producto al que hace referencia. Proporciona un soporte documental para realizar consultas técnicas.

En este manual se realizan anotaciones para advertir sobre consideraciones de seguridad:



© Copyright by Fagor Electrodomésticos S.Coop. 2004. Quedan reservados todos los derechos. Se prohíbe la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier tipo de procedimiento y en cualquier tipo de soporte sin autorización escrita del titular de los derechos de explotación. La vulneración de dicha reserva será perseguida conforme a la legislación aplicable y podrá dar lugar a actuaciones penales.

Fagor Electrodomésticos se reserva la posibilidad de introducir, sin previo aviso, cualquier modificación en las características de sus productos.

1.- Advertencias y precauciones.....	1
2.- Prestaciones.....	3
3.- Descripción de funcionamiento.....	12
3.1.- Descripción general	12
3.2.- Diagnostico de averías.....	49
3.3.- Instrucciones de montaje y desmontaje	50

1.- Advertencias y precauciones

Utilización y funcionamiento

- El horno siempre debe funcionar con la puerta cerrada, en todos los programas incluido el grill.
- Utilice el aparato únicamente para preparar alimentos, nunca para otros fines. Este horno ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- Abra con cuidado la puerta del horno, puede salir vapor caliente.
- Durante el funcionamiento del horno los focos de calor, las paredes interiores y los recipientes suelen calentarse fuertemente hasta bastante tiempo después de la parada del horno. Debe procurar no tocar las superficies interiores del horno ni los elementos calefactores. ¡Peligro de quemaduras!
- Después de cocinar no agarre los recipientes utilizados con la mano descubierta, utilice una manopla o un tejido aislante.
- Deje enfriar el horno solo cuando esté cerrado. Incluso si solo se abre un poco la puerta del horno, con el tiempo podrían dañarse los frontales de los muebles limítrofes.
- No guarde nunca objetos inflamables en el interior del horno. ¡Peligro de incendio!
- No coloque alimentos o recipientes directamente sobre la base del horno. Utilice siempre una bandeja o rejilla.
- No recubra nunca el interior del horno con papel de aluminio para ahorrarse una limpieza. Al provocar un sobrecalentamiento, los tiempos de cocción no coincidirían con los valores reseñados en las tablas y el esmalte podría resultar dañado.
- No vierta nunca agua directamente en el interior del horno caliente. El esmalte podría resultar dañado.
- El jugo de fruta que gotea de la bandeja de horneado produce manchas permanentes. En caso de preparar pasteles de frutas muy jugosos, aconsejamos utilizar preferentemente la bandeja profunda, que es más honda.
- No deje recipientes con alimentos en el interior del horno ya que estos podrían dañar el aparato en caso de que fuese accidentalmente encendido.
- No se apoye ni se siente nunca sobre la puerta del horno.
- Después de su utilización todos los mandos deben ser regulados a la posición "0".
- Si el horno se ha averiado, desconéctelo y llame al Servicio de Asistencia Técnica.

Seguridad para los niños

- Mantenga siempre alejados a los niños y asegúrese de que no manipulan el aparato sin supervisión.
- Si la puerta de su horno está equipada con un cierre especial contra quemaduras, que normalmente solo puede ser abierto por personas adultas, úselo.
- Hornos Timer A1,A2, B y C: No permita que los niños pequeños manejen los mandos o jueguen con el horno. Utilice la función de seguridad “Bloqueo de seguridad para niños” que incorpora el temporizador digital.
- Hornos con salida de vahos ventilada: Su horno está equipado con un ventilador que contribuye a una mejor salida de vahos y garantiza la refrigeración del mueble. Durante la cocción el ventilador está siempre funcionando. ***Una vez apagado el horno el ventilador continuará funcionando durante un periodo de tiempo reduciendo así la temperatura externa del horno. Es posible sentir el aire que sale entre el panel frontal y la puerta del horno.***

2.- Prestaciones

El interior del horno. Tenemos 3 opciones:

a) Hornos con esmalte estándar (“AA”):

El nuevo esmalte “Slide” garantiza una mínima adherencia de los alimentos a las superficies del interior del horno, por ello es un esmalte de fácil limpieza. Limpie el interior del horno cuando todavía esté tibio utilizando agua caliente con un poco de jabón o una solución de agua y vinagre; tras la limpieza seque las paredes interiores cuidadosamente con un paño suave.

b) Hornos con esmalte “Easy To Clean” (ETC):

El nuevo esmalte “Top Slide” garantiza una buena limpieza de las superficies del horno. Este nuevo tratamiento al interior del horno impide que los alimentos se adhieran gracias a una superficie extremadamente lisa, sin poros y que repele la grasa.

Sus propiedades antiadhesivas hacen que usted pueda eliminar con facilidad y a temperatura ambiente los residuos producidos durante el proceso de cocción con un detergente común. Sin embargo, a temperaturas elevadas estos restos pueden haberse pegado a la superficie del horno, en ese caso le recomendamos que limpie el interior del horno cuando todavía esté tibio. Utilice para ello agua caliente con un poco de jabón y seque el interior cuidadosamente con un paño suave.

c) Hornos catalíticos, parte del interior es catalítica y parte esmalte estándar.

En los hornos catalíticos la placa posterior y los paneles laterales están recubiertos de un esmalte autolimpiante. Estos paneles eliminan la grasa mientras el horno está en funcionamiento. A veces, las salpicaduras más grandes no desaparecen al menos hasta que el horno se ha puesto en funcionamiento varias veces.

Los accesorios

El filtro de humos, diferenciamos dos tipos de hornos:

A) Hornos en los que no hay nada que limpiar, no incluiríamos este apartado.

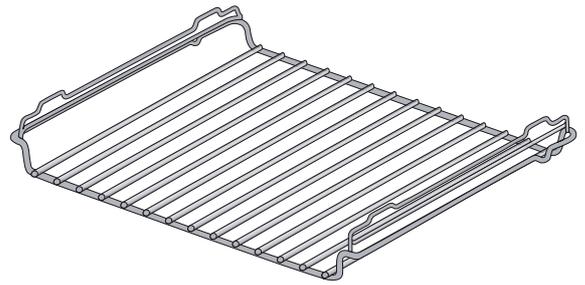
B) Hornos en los que tenemos un filtro redondo en el techo

El filtro de humos se encuentra en la parte superior del interior del horno y es posible desencajarlo para su limpieza.



Pull sistem

El nuevo diseño "Pull System" garantiza una cómoda y segura manipulación de los alimentos pudiendo ser ubicado en cualquiera de los 5 niveles que posee el horno. Se puede extraer de su alojamiento hasta aproximadamente las tres cuartas partes de su recorrido sin que se vuelque ni tambalee, reduciendo así el riesgo de quemaduras. De esta manera, usted podrá retirar con facilidad los alimentos del interior del horno.



Para introducir las bandejas en el interior del horno:

1. Introduzca el "Pull System" en las rejillas laterales hasta que haga tope, para ello tendrá que levantarlo levemente para salvar los topes.



2. A continuación introduzca cualquiera de las bandejas en la parte superior del "Pull System", encajándola entre sus cuatro topes superiores. Si lo desea también podrá introducir sobre el conjunto de "Pull System" y bandeja la parrilla con tope de seguridad antivuelco pero con los topes hacia arriba. Introduzca por completo el conjunto en el interior del horno.



Para extraer las bandejas del interior del horno:

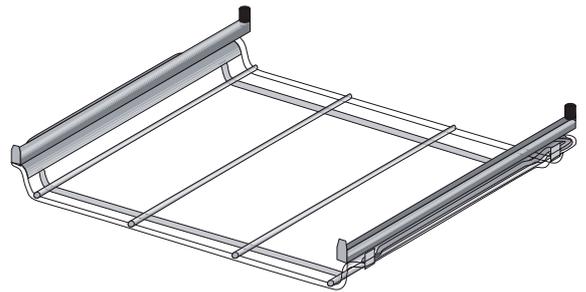
Una vez finalizado el cocinado, extraiga hacia el exterior el conjunto hasta que haga tope, una vez allí podrá realizar 2 operaciones según desee:

- a. Extraer únicamente la bandeja del interior del horno.
- b. Extraer todo el conjunto del interior del horno. Para ello tendrá que levantar levemente el "Pull System" para salvar los topes, que hacen que no se pueda caer.

Recuerde que el conjunto de "Pull System", bandeja y/o parrilla con tope de seguridad antivuelco se podrá poner en cualquiera de los 5 niveles.

Pull System Plus

Con el nuevo "Pull System Plus" la manipulación de los alimentos resulta más cómoda y sencilla gracias a un estudiado diseño que permite que las bandejas puedan deslizarse suavemente, facilitando al máximo su manipulación.



Las bandejas se pueden extraer completamente de su alojamiento, ofreciéndole una accesibilidad total. Además se mantienen totalmente estables, para que usted trabaje y manipule con total seguridad, reduciendo así el riesgo de quemaduras. De esta manera, usted podrá retirar con mayor facilidad los alimentos del interior del horno.

Este nuevo sistema de extracción total puede colocarse en cualquiera de los 4 niveles inferiores del horno, lo que multiplica aún más la posibilidad de cocinado.

Para introducir las bandejas en el interior del horno:

1. Introduzca el "Pull System Plus" en las rejillas laterales hasta que haga tope, para ello tendrá que levantarlo levemente para salvar el primer tope. Tenga en cuenta que al fondo irán los pivotes redondos.



2. Seguidamente extraiga al máximo las guías telescópicas.



3. A continuación encaje cualquiera de las bandejas entre los 4 topes superiores de las guías telescópicas.



Si lo desea también podrá introducir sobre el conjunto de "Pull System Plus" y bandeja la parrilla con tope antivuelco pero con los topes hacia arriba.

4. Introduzca por completo el conjunto en el interior del horno levantándolo levemente para salvar los topes.



Para extraer las bandejas del interior del horno:

Una vez finalizado el cocinado, deslice suavemente el conjunto hacia el exterior, una vez allí podrá realizar 2 operaciones según desee:

- a. Extraer únicamente la bandeja del interior del horno.
- b. Extraer todo el conjunto del interior del horno. Para ello tendrá que levantar levemente el "Pull System Plus" para salvar los topes, que hacen que no se pueda caer.

Recuerde que el conjunto de "Pull System Plus", bandeja y/o parrilla con tope de seguridad antivuelco se podrá poner en cualquiera de los 4 niveles inferiores.

Filtro opcional fondo del horno "convector"



La nueva gama de hornos dispone de diferentes funciones de cocinado:

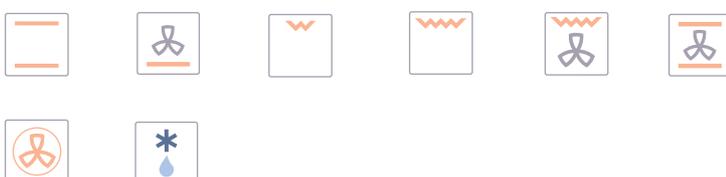
Horno Convencional: 3F + 4F



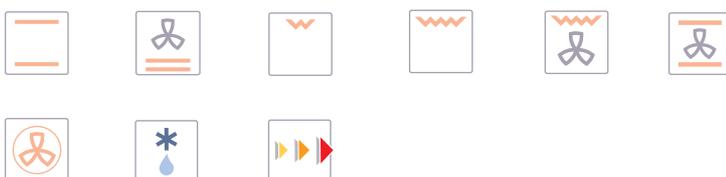
Horno Multifunción: 6F



Horno Multifunción: 8F



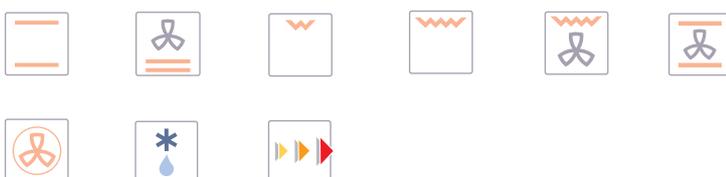
Horno Multifunción: 8/9F (Pizza)



Horno Multifunción: 10F (Pizza/Eco)



Horno Multifunción: Electrónicos (9F+Esp.)



- Recetas Programadas (15 recetas/35 recetas)
- Recetas Automáticas (tipo alimento/peso)



Descongelación:

La función de descongelación se puede realizar con cualquier tipo de congelado: carnes, pescados o verduras, en tiempos mínimos. Acelera los tiempos usuales de descongelación.

Calienta todas las resistencias a una temperatura muy baja, de esta forma se consigue una uniforme y rápida descongelación de los alimentos. En los hornos con conmutador.

Potencia nominal 420 W. Bóveda 1,2 KW + Grill pequeño 1,4 KW + Solera 1 KW **en serie.**

En los hornos electrónicos todas las resistencias (en ciclos).



Mantenimiento:

El horno utiliza un calor muy suave que mantiene calientes los cocinados ya realizados.

Esta función solamente la tienen los hornos electrónicos.

En los hornos electrónicos todas las resistencias (en ciclos).



Celeris:

Indicada para aquellos platos que requieren un precalentamiento del horno. El horno alcanza la temperatura ajustada en el mínimo tiempo posible sin aumentar el consumo de energía.

En los hornos con conmutador, una vez el horno ha alcanzado la temperatura ajustada el piloto de termostato se apaga, indicando que el horno está listo para pasar a cualquier otra función de cocinado. Potencia nominal 3500 W. Fondo 2,1 KW + Grill pequeño 1,4 KW.

En los hornos con pictograma al pulsar el boton de CELERIS se pondra en marcha la resistencia boveda de 1400 W.

En los hornos electrónicos todas las resistencias (en ciclos).



Calor Tradicional:

Para cocinar pan, tartas y pasteles rellenos en repostería. También se recomienda para cocinar carnes magras.

Con esta función, el calor llega desde la parte superior e inferior, calentando al estilo de siempre.

Potencia nominal 2200 W. Bóveda 1,2 KW + Solera 1 KW



Calor tradicional ventilado:

Con este programa se puede cocinar cualquier tipo de plato: carne, pescado o repostería. Se pueden cocinar varios platos a la vez sin que se mezclen sabores ni olores.

El calor le llega al alimento desde la parte superior e inferior del horno y el ventilador reparte uniformemente la temperatura. Pueden cocinarse al mismo tiempo diferentes platos a varios niveles sin que se mezclen sabores ni olores.

Potencia nominal 2200 W. Bóveda 1,2 KW + Solera 1 KW



Calor de Solera:

El calor llega desde la parte inferior del horno. Función adecuada para calentar al baño maría o para finalizar la cocción de sus alimentos. Solera 1 KW



Calor de solera ventilada:

El ventilador reparte uniformemente la temperatura generada en la parte inferior del horno. Esta función está indicada para cocinar paellas.

Potencia nominal Solera 1 KW



Calor de solera intenso (Pizza):

El fuerte calor que llega desde la zona inferior y el ventilador que reparte uniformemente la temperatura, hacen que la pasta adquiera una base crujiente. No es necesario precalentar el horno.

Esta función es la modalidad de calentamiento ideal para el horneado con moldes de ojalata, vidrio o porcelana, que reflejan el calor o lo transmiten mal.

Potencia nominal 1500 W. Solera 1 KW + Solera 500 W



Grill suave:

Hamburguesas, dorar tostadas y en general alimentos de pequeña superficie ya que se utiliza sólo la parte central del grill.

Se conecta únicamente la parte central de la resistencia del grill, permitiendo así gratinar ahorrando energía, platos de pequeño tamaño. Coloque los alimentos en la parte central de la parrilla. Potencia nominal 1400 W. Grill pequeño 1,4 KW.



Grill suave con asador rotativo:

Se conecta únicamente la parte central de la resistencia del grill. El asador rotativo garantiza el asado de alimentos como brochetas de carne y salchichas con un dorado más uniforme.

Potencia nominal 1400 W. Grill pequeño 1,4 KW.



Grill suave ventilado:

Se conecta únicamente la parte central de la resistencia del grill, permitiendo así gratinar ahorrando energía, platos de pequeño tamaño. Coloque los alimentos en la parte central de la parrilla.

Potencia nominal 1400 W. Grill pequeño 1,4 KW.



Grill fuerte:

Como el Grill Suave pero abarcando toda la superficie de la bandeja. Muy apropiado para todo tipo de gratinados: pastas, soufflé y salsa bechamel.

Potencia nominal 2600 W. Bóveda 1,2 KW + Grill pequeño 1,4 KW.



Grill fuerte con asador rotativo:

El grill cubre toda la superficie de la bandeja permitiendo así gratinar grandes piezas. Ideal para aves de gran tamaño y carnes rojas y blancas con un dorado más homogéneo.

Potencia nominal 2600 W. Bóveda 1,2 KW + Grill pequeño 1,4 KW.



Grill fuerte ventilado:

Permite gratinar repartiendo el calor de forma uniforme con un ventilador. Ideal para realizar al grill asados de gran tamaño.

Potencia nominal 2600 W. Bóveda 1,2 KW + Grill pequeño 1,4 KW.



Grill 4 niveles:

Permite elegir entre 4 niveles lo que garantiza un mejor resultado. El control electrónico permite que los gratinados sean de mayor duración que en un grill tradicional. Apropriada para: dorar tartas de fruta y bechamel y gratinador de pescados y carnes planas.

Potencia nominal 2600 W.

En los hornos electrónicos todas las resistencias (en ciclos).



Horneado ECO:

Idóneo para aquellas ocasiones en que el usuario no tiene prisa y no le importa que el cocinado dure más. El horno define la temperatura y tiempo de forma automática, facilitando su uso y limpieza y ahorrando energía.

La función especial ECO presenta dos variantes en función al tipo de alimento que se desea cocinar:

ECO carnes (duración 1 hora)

ECO pescados (duración 35 min.)

Potencia nominal 2600 W.



Grill fuerte ventilado con asador rotativo:

El grill cubre toda la superficie de la bandeja y el ventilador hace que el reparto del calor en el contorno del alimento sea homogéneo. Para aves de gran tamaño y carnes rojas y blancas.

Potencia nominal 2600 W.



Turbo Plus:

El horno es calentado por la resistencia circular del panel posterior. El ventilador hace circular el aire caliente dentro del horno, de esta forma el reparto del calor en el interior del horno es más uniforme. Ideal para trabajar con diferentes bandejas en varias alturas.

Potencia nominal 2100 W. Fondo resistencia circular 2,1 KW



Solera Turbo Plus:

El calor llega desde la parte inferior y posterior del horno y es repartido de forma uniforme por el ventilador. Función especial para hornear todo tipo de pescados abiertos y lomos de pescado.

Potencia nominal 2100 W. + Solera 1 KW.



Calor 3D:

Esta función permite cocinar con varias bandejas a la vez ya que un ventilador reparte de forma uniforme el calor producido en las paredes del horno.

En los hornos electrónicos todas las resistencias (en ciclos).

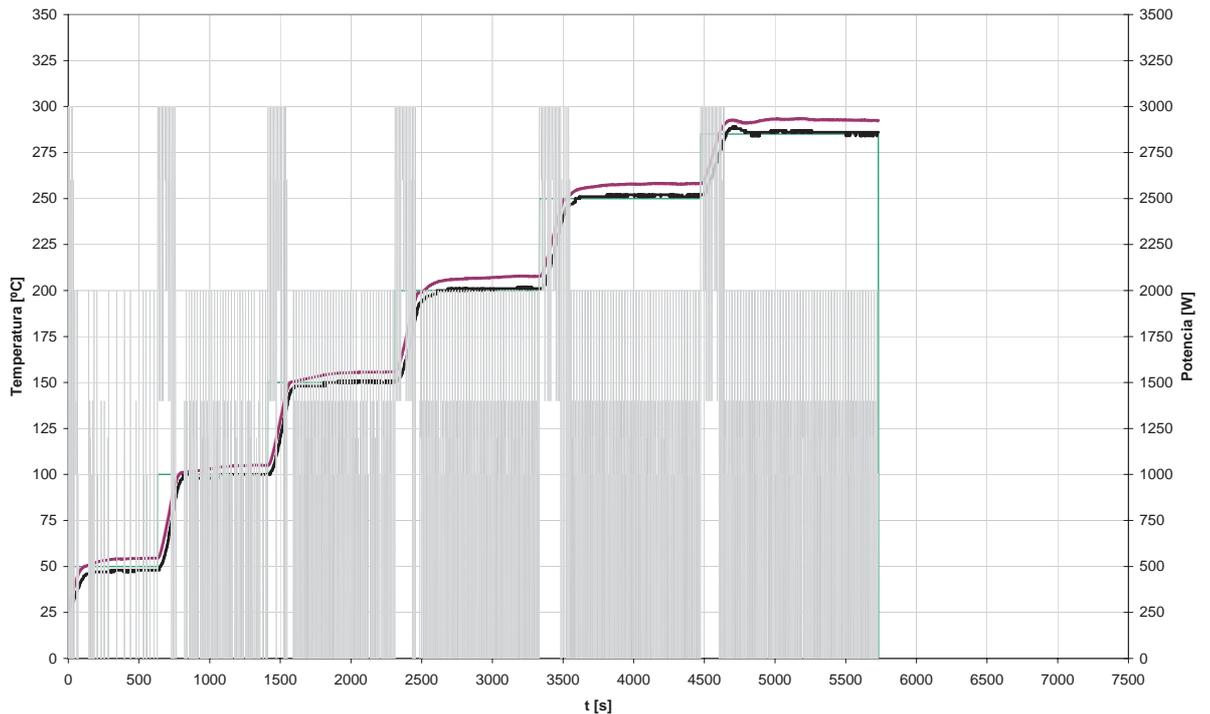


Alimentos delicados:

Se recomienda esta función para el desecado de alimentos (setas) o hacer yogures gracias a unas temperaturas de cocinado muy suaves.

En los hornos electrónicos todas las resistencias (en ciclos).

Ejemplo: grafico ciclos



Segundos	Temp. consigna [°C]	Temp. sensor [°C]	Temp. centro K [°C]	Potencia [w]
3444	250	223	235,436	3000
3445	250	223	235,261	2000
3448	250	225	235,983	2600
3449	250	225	236,291	2600
3450	250	225	236,569	2600
3451	250	225	236,903	2600
3452	250	225	237,238	1400
3453	250	225	237,507	2000
3454	250	225	237,634	3000
3463	250	229	240,872	3000
3464	250	229	240,978	3000
3465	250	230	241,368	1400
3470	250	231	242,509	2600
3471	250	231	243,183	2600
3472	250	231	243,459	1400
3473	250	232	243,894	1400
3474	250	232	243,8	3000

La tarjeta energética

Lo que hay que saber

De acuerdo con las directivas europeas, la etiqueta es obligatoria en los hornos desde julio de 2003. El objetivo, al igual que en los frigoríficos, lavadoras, secadoras y lavavajillas, es informar al consumidor en el momento de la compra de su aparato, sobre las prestaciones de éste. Las etiquetas se aplican únicamente a los hornos domésticos de uso domésticos y no se aplican a los hornos a gas, a los hornos con un peso inferior a 18 kg y a los hornos a vapor.

Además de la información sobre el consumo indicada por una letra entre la **A** y la **G**, la etiqueta debe incluir:

- El consumo con un ciclo 'Convección natural'
- El consumo con un ciclo 'Convección forzada', si es posible.
- El volumen en litros del recinto
- El nivel sonoro (facultativo)

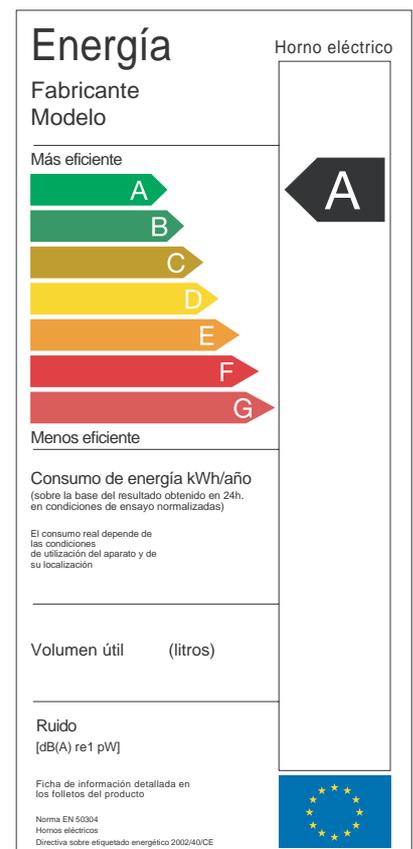
Método de medición

Para realizar los ensayos, los hornos se clasifican en tres categorías de volumen: pequeño volumen de 12 a 35 litros, mediano volumen de 35 a 65 litros y gran volumen de 65 litros y más.

Se trata de medir el consumo eléctrico necesario para elevar 55°C la temperatura de un ladrillo frío (5°C) impregnado de agua. Se efectúan 3 mediciones a una temperatura de 160°C, 200°C y 240°C. Se hace la media de los 3 consumos y, en función de la medida encontrada, se puede clasificar el horno en una clase energética.

Cuadro de clases en hornos con volumen de 35 a 65L

- | | |
|---------------------|----------|
| • Inferior a 800 Wh | A |
| • De 800 a 1000 Wh | B |
| • De 1000 a 1200 Wh | C |
| • De 1200 a 1400 Wh | D |
| • De 1400 a 1600 Wh | E |



Nivel de consumo de los principales aparatos

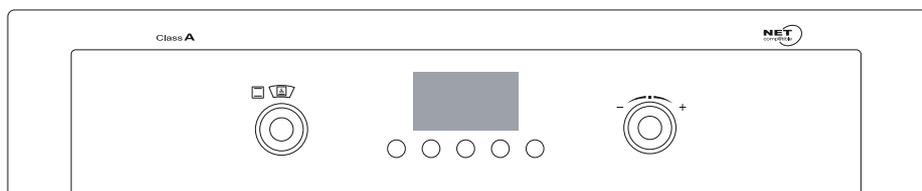
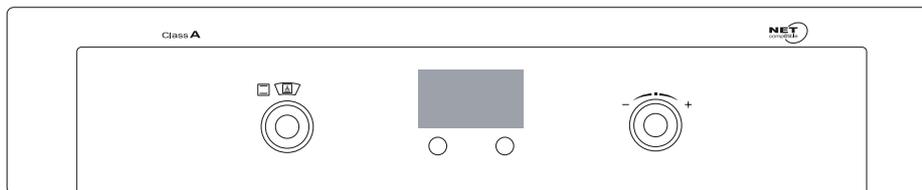
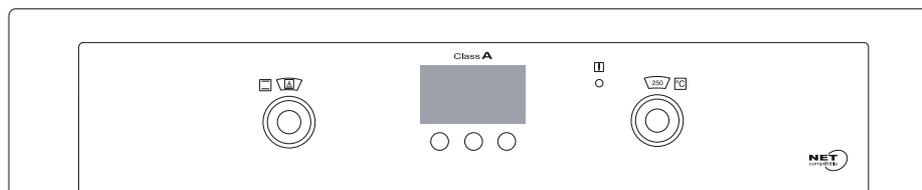
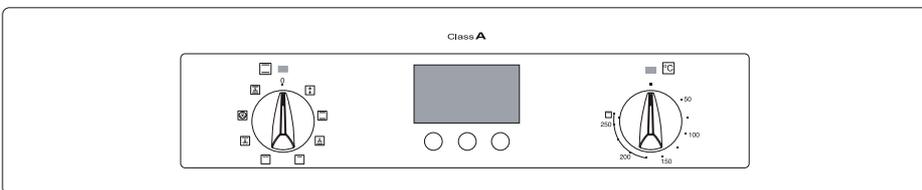
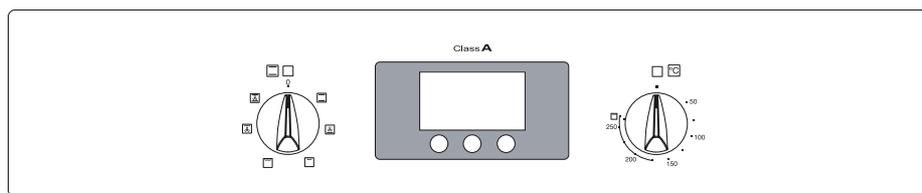
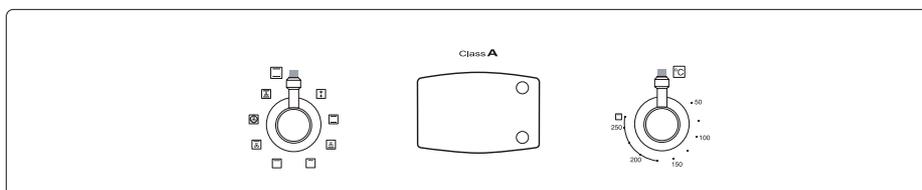
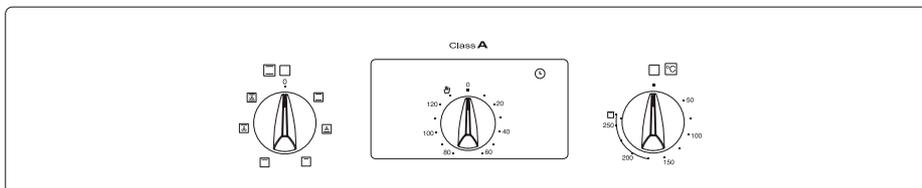


*Fuente E.D.F.

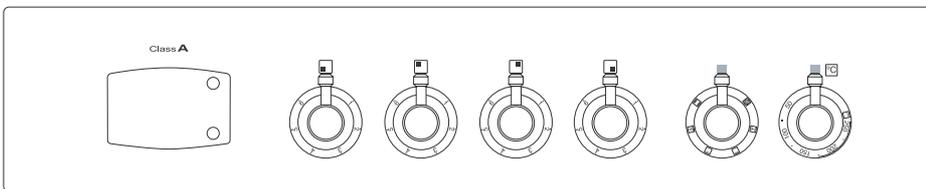
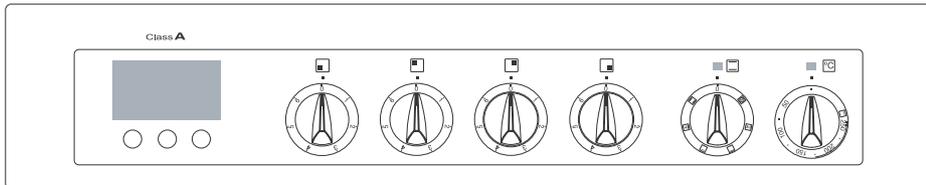
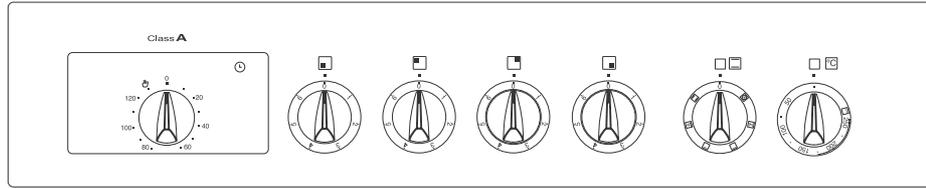
3.- Descripción de funcionamiento

3.1.- Descripción general

Hornos independientes

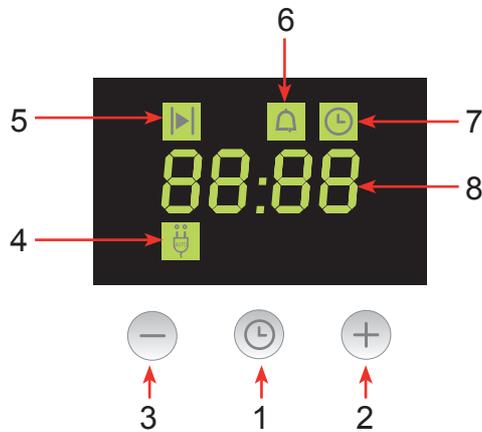


Hornos Polivalentes



Diferentes formas de control:

3.1.1.- Temporizador A1



Funciones de tiempo:

- “Avisador”
- “Duración del cocinado”

Función de seguridad

- “Desconexión automática”

1. Botón selector de funciones del temporizador

Botones de ajuste del tiempo

2. Botón “+”
3. Botón “-”

Botones de ajuste del tiempo

4. Símbolo indicador de desconexión automática

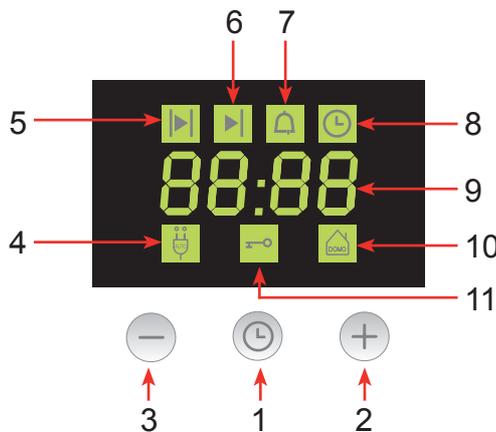
5. Símbolo indicador de la duración del cocinado

6. Símbolo indicador del avisador

7. Símbolo indicador de ajuste de hora

8. Pantalla

3.1.2.- Temporizador A2



Funciones de tiempo:

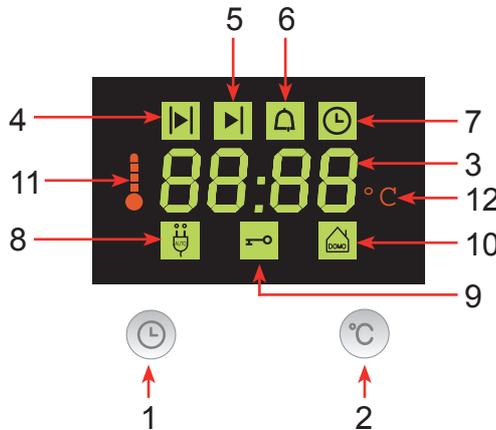
- “Avisador”
- “Duración del cocinado”
- “Finalización del cocinado”

Función de seguridad

- “Desconexión automática”
- “Bloqueo de seguridad para niños”

1. Botón selector de funciones del temporizador
 2. Botón “+”
 3. Botón “-”
- Botones de ajuste del tiempo
4. Símbolo indicador de desconexión automática
 5. Símbolo indicador de la duración del cocinado
 6. Símbolo indicador de la hora de finalización del cocinado
 7. Símbolo indicador del avisador
 8. Símbolo indicador de ajuste de hora
 9. La pantalla
 10. Símbolo indicador de horno *NET Comp@tible*
 11. Símbolo indicador de bloqueo de seguridad para niños

3.1.3.- Temporizador B



Funciones de tiempo:

- “Avisador”
- “Duración del cocinado”
- “Finalización del cocinado”

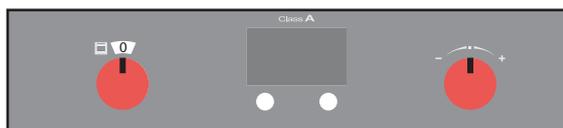
Función de seguridad

- “Desconexión automática de seguridad”
- “Bloqueo de seguridad para niños”

1. Botón selector de funciones del temporizador
2. Botón selector de temperatura
3. La pantalla
4. Símbolo indicador de la duración del cocinado
5. Símbolo indicador de la hora de finalización del cocinado
6. Símbolo indicador del avisador
7. Símbolo indicador de ajuste de hora
8. Símbolo indicador de desconexión automática de seguridad
9. Símbolo indicador de bloqueo del horno para niños
10. Símbolo indicador de horno *NET Comp@tible*
11. Escala de temperatura
12. Símbolo indicador de grados centígrados

Reloj

Al conectar el horno a la red eléctrica o tras un corte en el suministro eléctrico, parpadeará el símbolo , **siempre que el mando selector de funciones de cocinado esté en posición “0”**; Si no es así, llévelo a “0” y siga el procedimiento descrito para ajustar la hora.



Correcto



Incorrecto

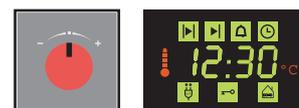
Para ajustar la hora

1. Pulse el botón  y comenzará a parpadear el símbolo .



2. Ajuste la hora mediante el mando giratorio “- , +”.

Ejemplo: hora actual 12:30.



Después de unos segundos el símbolo  se apagará y la pantalla mostrará la hora fijada. El aparato estará listo para utilizar.

Funciones de tiempo

- Función “Avisador”:

El avisador que incorpora el horno permite realizar una cuenta atrás. Funciona tanto con el horno encendido como apagado, ya que no tiene ninguna influencia sobre la desconexión del aparato. De esta forma usted podrá utilizarlo tanto para las operaciones del horno como para cualquier otro asunto.

Para ajustar el avisador

1. Pulse repetidas veces el botón  hasta que parpadee el símbolo .



2. Ajuste el tiempo deseado mediante el mando giratorio “- , +”.



Ejemplo: deseo que me avise dentro de 45 minutos.



Después de unos segundos la función se activará, el símbolo  quedará iluminado de forma fija y la pantalla pasará a mostrar la hora actual.

Transcurrido el periodo de tiempo ajustado, el horno emitirá una serie de señales acústicas durante 60 segundos mientras el símbolo  parpadea. Una vez finalizado ese tiempo el horno dejará de sonar pero el símbolo continuará parpadeando. Para que deje de parpadear pulse cualquier botón.

Si desea **silenciar** la señal acústica antes de los 60 segundos pulse cualquier botón.

ATENCIÓN: En caso de que el horno estuviese en funcionamiento, recuerde que el avisador **no corta el funcionamiento del horno**. Por lo tanto, si desea finalizar el cocinado no olvide llevar los mandos selector de funciones y selector de temperaturas a la posición "0".

Para modificar el tiempo seleccionado en el avisador siga el procedimiento descrito para ajustar el avisador.

Para anular el avisador

1. Pulse repetidas veces el botón  hasta que parpadee el símbolo .
2. Lleve el mando giratorio "-", "+" a su tope "-" hasta que le tiempo indicado en la pantalla sea "0:00".

Después de unos segundos el símbolo  se apagará y la pantalla pasará a mostrar la hora actual. La función del avisador habrá sido anulada.

• Función "Duración del cocinado":

Mediante esta función, el horno se desconecta automáticamente al finalizar el tiempo de cocción previamente programado.

Para ajustar la duración del cocinado

1. Introduzca los alimentos en el interior del horno, seleccione una función de cocinado y ajuste una temperatura.
2. Pulse el botón  y comenzará a parpadear el símbolo .



3. Ajuste el tiempo deseado mediante el mando giratorio "-", "+" (máximo 10 horas).



Ejemplo: deseo programar una duración de cocinado de 45 minutos.

Después de unos segundos la función se activará, el horno empezará a funcionar, el símbolo  quedará iluminado de forma fija y la pantalla pasará a mostrar los minutos que restan para que finalice el cocinado.

En caso de querer *visualizar la hora* pulse repetidas veces el botón  hasta que parpadee el símbolo , la pantalla mostrará la hora actual durante unos segundos y una vez finalizado ese tiempo volverá a mostrar los minutos que restan para que finalice el cocinado.

Al concluir el tiempo programado el horno se desconectará automáticamente y comenzará a emitir una serie de señales acústicas durante 60 segundos mientras parpadea el símbolo . Una vez finalizado ese tiempo el horno dejará de sonar pero el símbolo continuará parpadeando. Para que deje de parpadear pulse cualquier botón.

Si desea **silenciar** la señal acústica antes de los 60 segundos pulse cualquier botón. **ATENCIÓN:** En caso de que el horno estuviese en funcionamiento, recuerde que el avisador **no corta el funcionamiento del horno**. Por lo tanto, si desea finalizar el cocinado no olvide llevar los mandos selector de funciones y selector de temperaturas a la posición “0”.

Para modificar la duración de cocinado

Pulse el botón  y comenzará a parpadear el símbolo . Modifique la duración del cocinado mediante el mando giratorio “- , +”.

Para anular la duración del cocinado

1. Pulse el botón  y comenzará a parpadear el símbolo .

2. Lleve el mando giratorio “- , +” a su tope “-” hasta que el tiempo indicado en la pantalla sea “0:00”.

Después de unos segundos el símbolo  se apagará y la pantalla pasará a mostrar la hora actual. La función de duración del cocinado habrá sido anulada.

• Función “Finalización del cocinado”:

Mediante esta función, usted puede ajustar su horno para que se desconecte automáticamente a una hora determinada. La función “finalización del cocinado” se utiliza simultáneamente con la función “duración del cocinado” para que el horno se conecte y desconecte automáticamente tras haber estado funcionando el tiempo deseado.

Para ajustar la hora de finalización del cocinado

1. Introduzca los alimentos en el interior del horno, seleccione una función de cocinado y ajuste una temperatura.

2. Previamente ajustada la duración del cocinado, pulse el botón  y el símbolo  comenzará a parpadear.

Ejemplo: hora actual 12:30, duración de cocinado previamente ajustada 45 minutos.



3. Ajuste la hora a la que desea que finalice el cocinado mediante el mando giratorio de “- , +”.



Ejemplo: deseo que el cocinado esté listo para las 14:30.

Después de unos segundos la función se activará, el horno comenzará a funcionar de acuerdo con los ajustes realizados.

Una vez el horno haya comenzado a funcionar la pantalla mostrará el tiempo que resta para que finalice el cocinado, si desea **visualizar la hora** pulse repetidas veces el botón  hasta que parpadee el símbolo , la pantalla mostrará la hora actual durante unos segundos y una vez finalizado ese tiempo volverá a mostrar los minutos que restan para que finalice el cocinado.

Al concluir el tiempo programado el horno se desconectará automáticamente y se oirá una señal acústica mientras el símbolo  comienza a parpadear. **Para silenciarlo** pulse cualquier botón; **ATENCIÓN:** al realizar esta operación, el horno pasará de forma automática a funcionamiento manual y **continuará funcionando**. Por lo tanto, si desea finalizar el cocinado no olvide llevar los mandos selector de funciones y selector de temperaturas a la posición “0”.

Para modificar la hora de finalización del cocinado

Pulse el botón  hasta que comience a parpadear el símbolo . La pantalla mostrará la hora a la que debe finalizar el cocinado, modifíquela mediante el mando giratorio “- , +”.

Para anular la hora de finalización del cocinado

1. Pulse el botón  hasta que comience a parpadear el símbolo . La pantalla mostrará la hora en la que debe finalizar el cocinado.

2. Lleve el mando giratorio “- , +” a su tope “-” hasta que el tiempo indicado en la pantalla no disminuya más, esta será la hora actual más el tiempo de duración ajustado con anterioridad.

La función finalización de cocinado habrá sido anulada pero el horno comenzará a funcionar de acuerdo con los ajustes de la duración de cocinado.

• Anulación de las funciones de tiempo:

Si desea anular todas las funciones de tiempo previamente activadas, mantenga pulsado durante unos segundos el botón . Los símbolos correspondientes a dichas funciones se apagarán indicando que han sido desactivadas.

En caso de que el horno estuviera en funcionamiento, después de anular dichas funciones continuará funcionando de forma manual; si desea apagarlo lleve el mando selector de funciones de cocinado a la posición “0”.

ATENCIÓN: Apagar el horno llevando el mando selector de funciones de cocinado a la posición “0” conlleva la anulación de todas las funciones de tiempo excepto la función “Avisador” ya que esta funciona tanto con el horno encendido como apagado.

Control electrónico de temperatura:

Mediante el control electrónico de temperatura que incorpora el horno usted podrá ajustar la temperatura que desee y conocer la temperatura real del interior del horno. Esta función le permitirá controlar con gran exactitud la temperatura seleccionada, consiguiendo así un mejor cocinado ya que permite una selección más precisa del tiempo de cocinado.

Para ajustar la temperatura

1. Introduzca los alimentos en el interior del horno y seleccione una función de cocinado. La pantalla mostrará la temperatura aconsejada para dicha función. Si no desea modificarla, no realice ninguna actuación más sobre el temporizador durante unos segundos y la temperatura quedará aceptada.

Si desea modificarla siga los pasos descritos a continuación:

2. Pulse el botón  y en la pantalla parpadeará el símbolo °C .

3. Ajuste la temperatura deseada mediante el mando giratorio de “- , +”.

Después de unos segundos el símbolo °C se apagará y la pantalla volverá a la situación anterior.

Para conocer la temperatura real del interior del horno

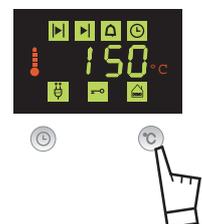
• El símbolo  indica la temperatura relativa del interior del horno con respecto a la seleccionada. El círculo inferior de la escala parpadeará cuando el horno esté calentando y permanece iluminado de forma fija en el caso contrario.

Las 4 marcas sobre el círculo indican el porcentaje de la temperatura ajustada que se ha alcanzado, al completarse el último campo se habrá alcanzado la temperatura ajustada.

Una vez llevado a “0” el mando selector de funciones de cocinado la pantalla seguirá mostrando el símbolo , indicación del calor residual del interior del horno. Cuando la temperatura del interior del horno desciende por debajo de los 60°C el símbolo  se apaga.

• Si durante el cocinado desea conocer con mayor exactitud la temperatura real del interior del horno mantenga pulsado durante unos segundos el botón  y la pantalla mostrará la temperatura real del interior del horno durante unos segundos.

Una vez transcurrido ese tiempo la pantalla volverá a la situación anterior.



Funciones de seguridad

- Función “Desconexión automática”:

Si el horno está entre de 50°C y 200°C, se desconectará automáticamente entre 3 y 10 horas. Si está por encima de 200°C se desconectará automáticamente pasadas 3 horas. Tras la desconexión el horno emitirá una señal acústica de error y el símbolo  comenzará a parpadear.

Para desactivar la indicación de desconexión automática lleve el mando selector de funciones de cocción a la posición “0” y el símbolo  dejará de parpadear.

- “Bloqueo de seguridad para niños”:

Usted podrá bloquear el temporizador del horno para que no pueda ser manipulado por niños o por descuido.

Para activar el bloqueo del temporizador

Mantenga pulsados simultáneamente los botones  y  durante unos segundos hasta que el símbolo  quede iluminado de forma fija. El temporizador del horno habrá sido bloqueado.



Si en el momento de bloquear el temporizador el mando selector de funciones de cocción estaba en posición “0”, tras el bloqueo el horno no se podrá poner en marcha. Si por el contrario el horno estaba en funcionamiento usted podrá modificar la función de cocción seleccionada y ajustar la temperatura pero no podrá realizar ninguna actuación sobre el temporizador.

Para desbloquear el temporizador

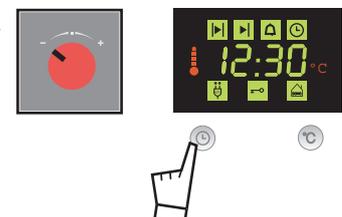
Mantenga pulsados simultáneamente los botones  y  durante unos segundos hasta que el símbolo  se apague. Todas las funciones del temporizador estarán habilitadas.

Señales acústicas emitidas por el temporizador

Usted tiene la posibilidad de desactivar las señales acústicas de error, selección y aceptación emitidas por el temporizador. Para ello proceda del siguiente modo:

Para desactivarlas

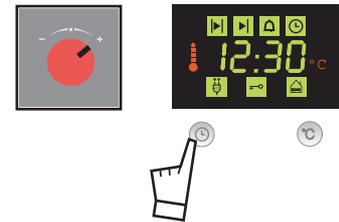
Pulse el botón  y manteniéndolo pulsado lleve el mando giratorio “- , +” a su tope “-” durante unos segundos.



Dichas señales habrán sido desactivadas.

Para activar las señales acústicas

Pulse el botón  y manteniéndolo pulsado lleve el mando giratorio “- , +” a su tope “+” durante unos segundos.



Las señales habrán sido nuevamente activadas.

HORNO NET Compatible: Conectividad con redes de suministro

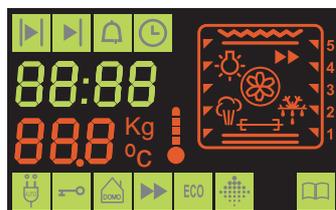
Su nuevo horno *NET Comp@tibles* está preparado para conectarse al Hogar Digital **FAGOR** o a cualquier otra red domótica compatible y así ofrecerle un conjunto de prestaciones avanzadas como el control remoto mediante llamada telefónica, tele-diagnóstico, etc.

Los hornos *NET Comp@tible* disponen de un puerto serie que facilita su conectividad con una red domótica mediante comunicaciones por corriente portadoras.

Para conectar un horno *NET Comp@tible* con la red domótica es necesario adquirir y conectarle el *KIT Domótico* o módulo de comunicaciones opcional que se vende por separado y que en la vivienda exista un gestor domótico **Maior-Domo**® de **FAGOR**. La conexión del módulo de comunicaciones opcional al electrodoméstico la realiza única y exclusivamente el Servicio de Asistencia Técnica **FAGOR**.

La conectividad con redes domóticas es una prestación que solo está disponible en el mercado español.

3.1.4.- Temporizador C

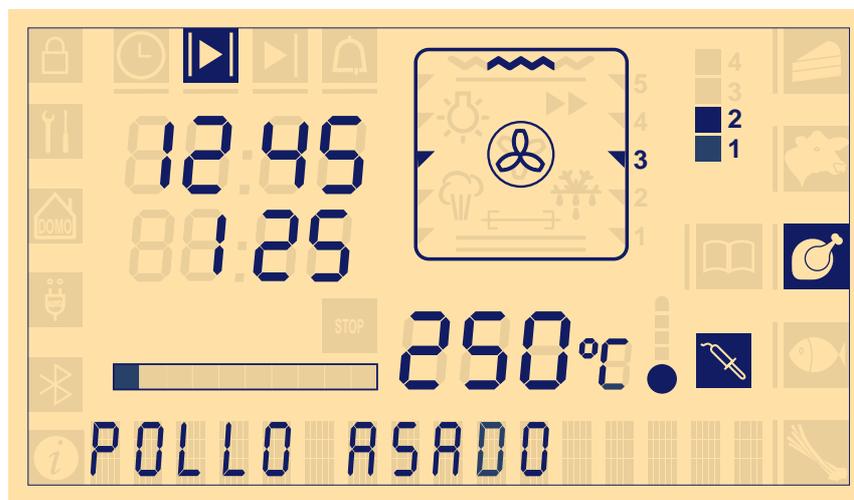


RELOJ MARCHA PARO
CONTROL ELECTRONICO
DE TEMPERATURA
PICTOGRAMA DE FUNCIONES
RECETAS PREDEFINIDAS



RELOJ MARCHA PARO
CONTROL ELECTRONICO
DE TEMPERATURA
PICTOGRAMA DE FUNCIONES
RECETAS PREDEFINIDAS
PINCHO DE ASADOS

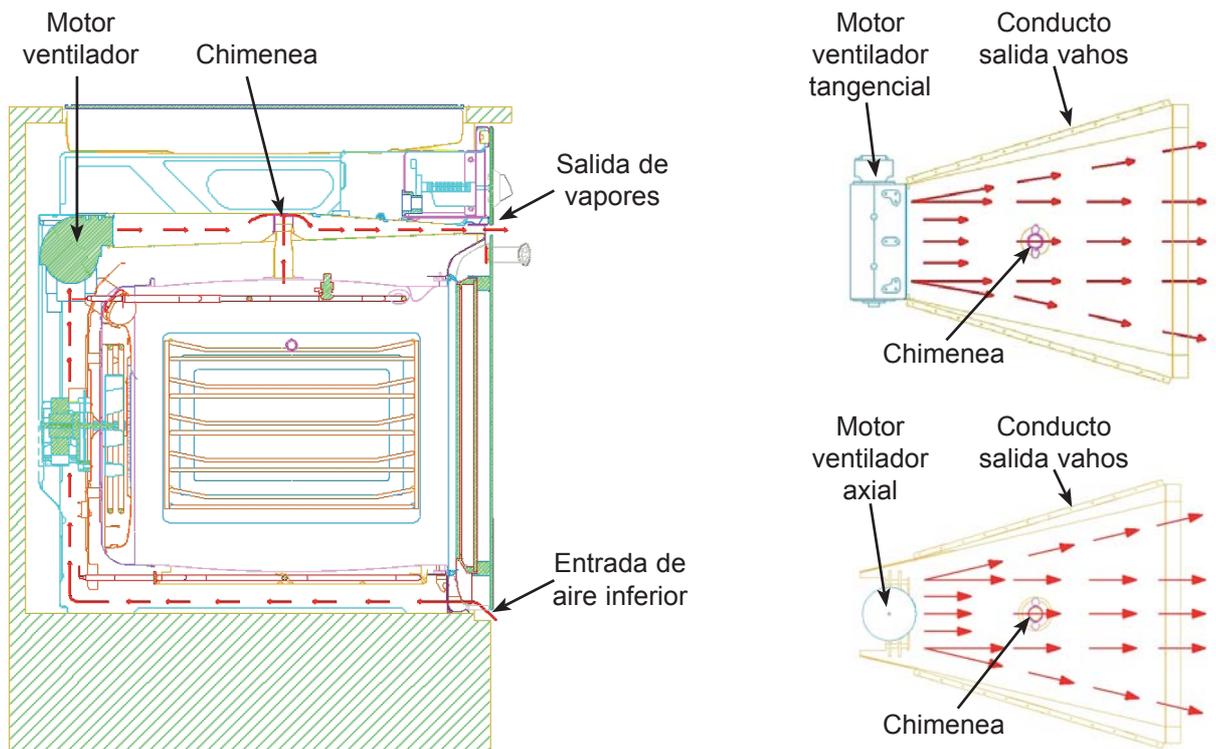
3.1.5.- Temporizador Full Electronic



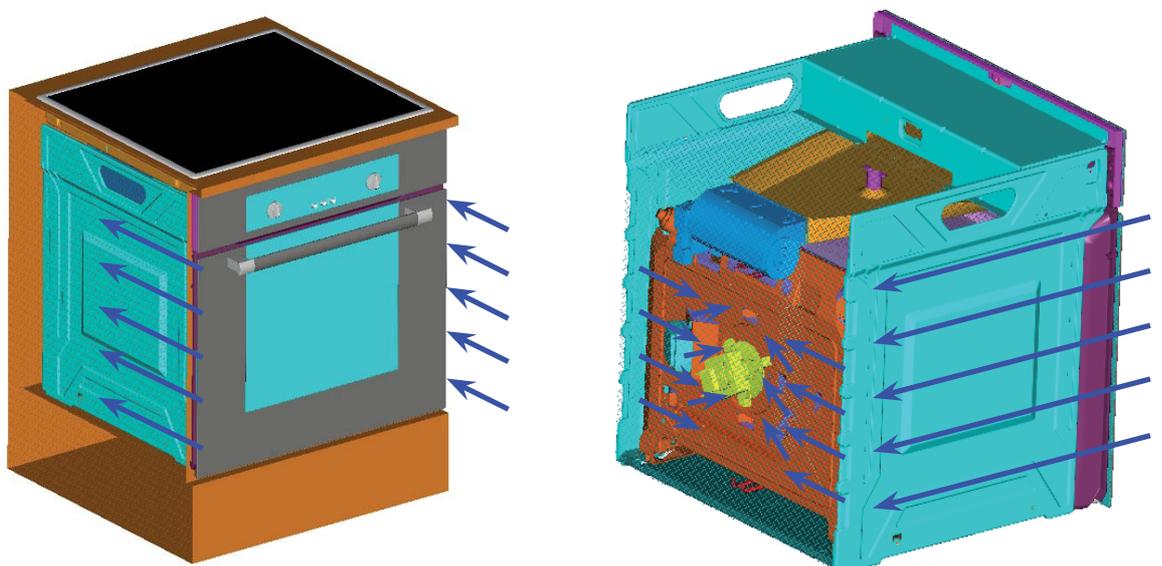
Circulación de aire

La circulación de aire ha sido optimizada con una estructura totalmente cerrada.

El motor ventilador expulsa el aire por el conducto salida de vahos, arrastrando los vahos producidos en la cavidad del horno durante la cocción, evitando así condensaciones y manteniendo las condiciones ideales para un buen asado.

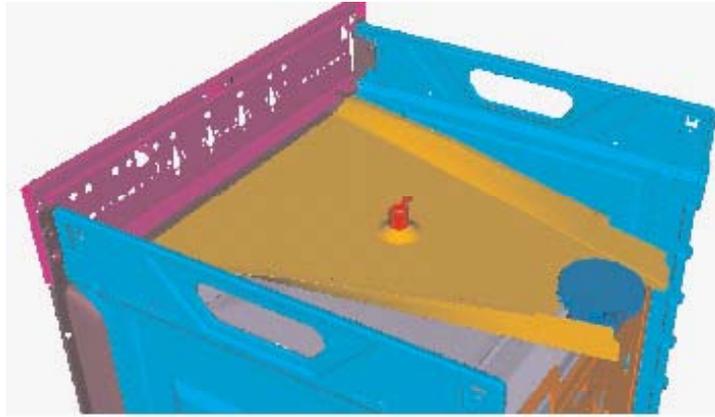


Por otro lado, el motor ventilador aspira aire por la cavidad del mueble con lo que se crea una cortina de aire el cual refrigera el mueble, evitando así que se sobrecaliente y se deteriore.



Tipos S. Vahos: Ventilación Estándar

Objetivo: Disponer de un nuevo sistema de “[ventilación económica](#)” que permita la eliminación de la salida de vahos estándar por tirador desde el modelo más básico en la marca Fagor y “[reducción de la temperatura](#)” de los hornos.

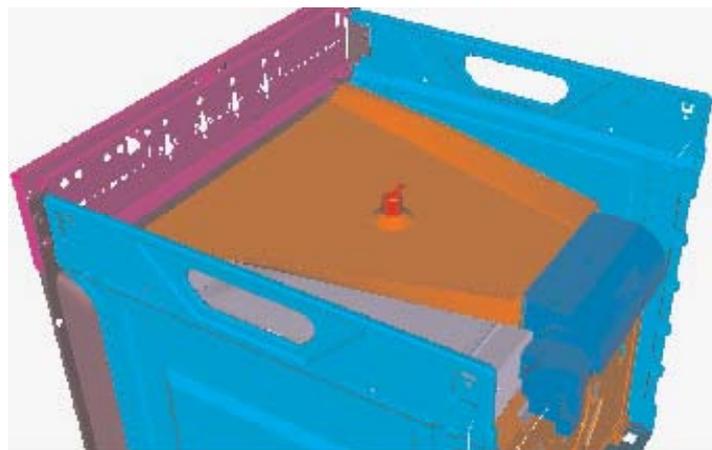


Ventaja Competitiva:

- Toda la gama de hornos Fagor c./salida ventilada.
- Tª de los muebles reducida.

Tipos S. Vahos: Ventilación Lujo-Dinámica

Objetivo: Disponer de un nuevo sistema de “[ventilación dinámica](#)” que permita regular el flujo de vahos y humos que se extraen del interior del horno durante el proceso de cocinado. Esto permite regular la humedad de los alimentos y “reducir el consumo energético final”.

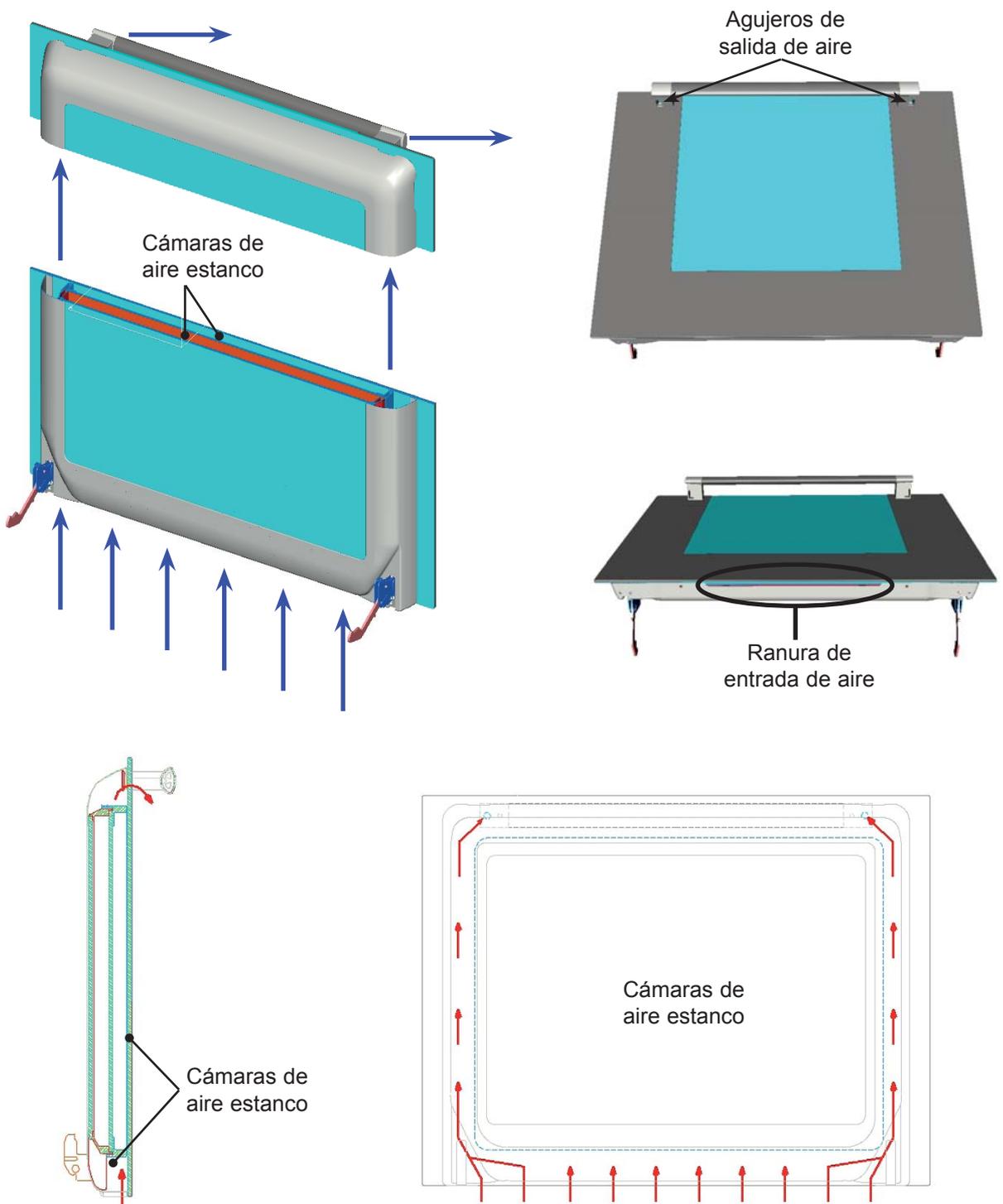


Ventaja Competitiva:

- Total control de la salida ventilada.
- Reducción del consumo energético del horno.
- Mantenimiento de la humedad en el interior.

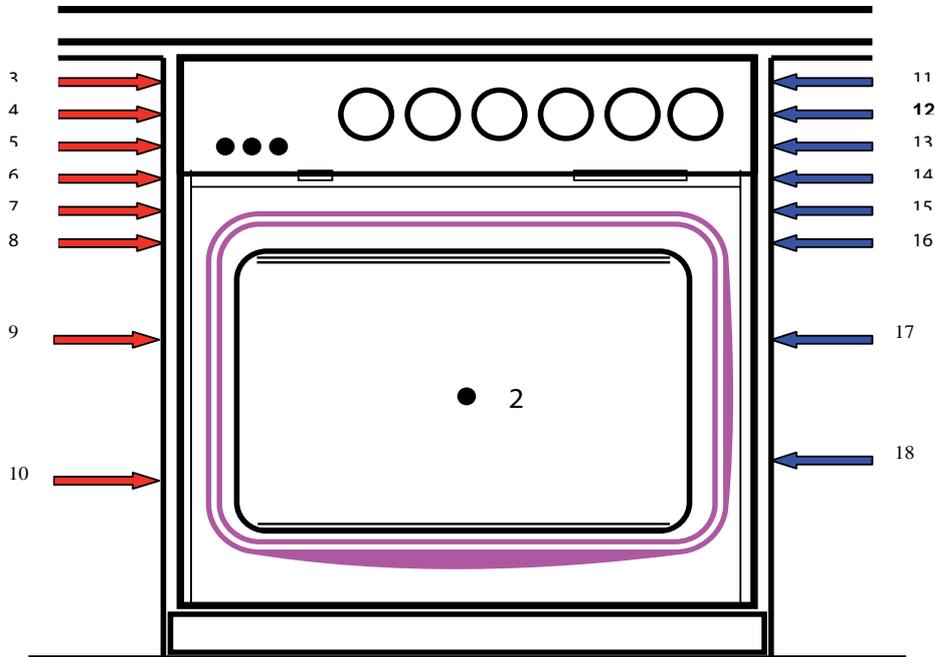
La puerta fría

La puerta fría está diseñada de forma que se escape el menor calor posible de la cavidad del horno (permitiendo una mejor eficiencia energética y una buena cocción) y manteniendo el frontal de la puerta lo más fría posible. Para ello consta de dos cámaras centrales estancas, que mantienen el calor interior y permiten una mejor eficiencia, y por los exteriores de estas cámaras se crea una corriente de aire que sale del tirador y refrigera la fachada de la puerta.



Temperaturas en el mueble

Posición de los canales-termopares



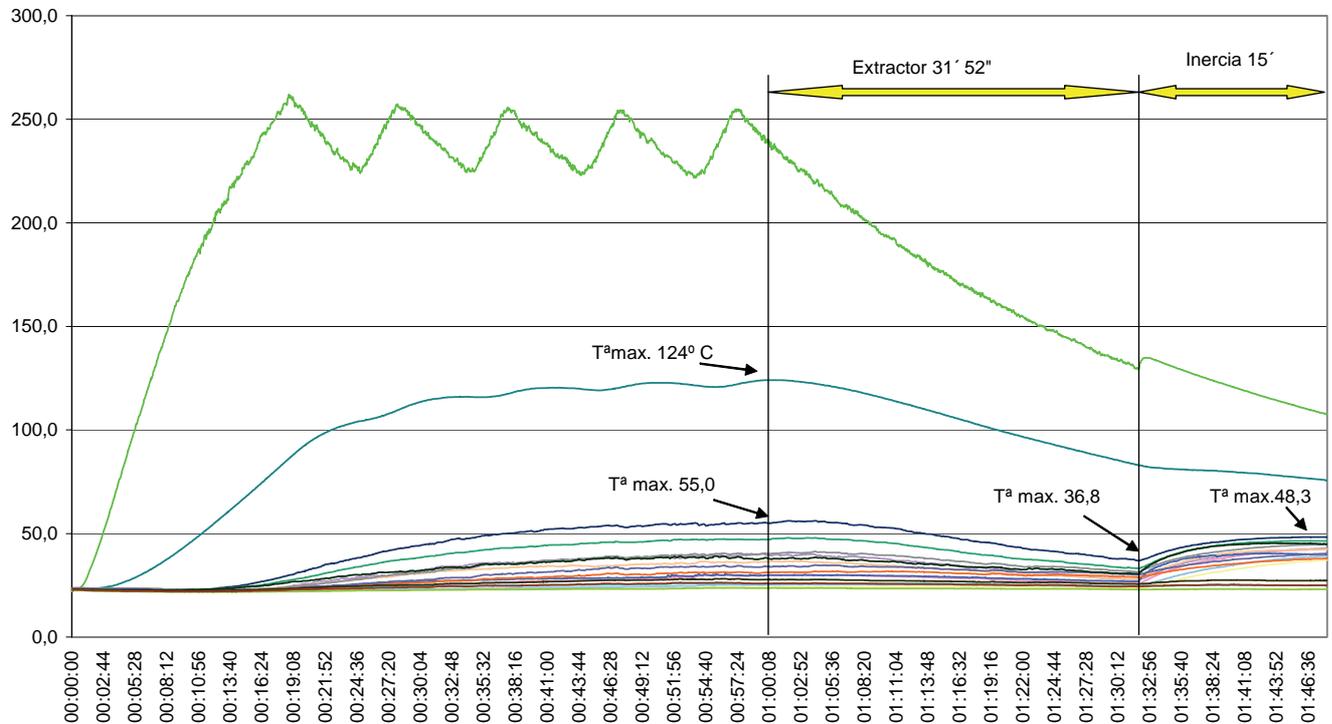
Condiciones del ensayo.

- Función convencional
- Centro horno 240° C al 4º/ 5º ciclo.
- Tiempo horno en funcionamiento : 1 hora
- Encimera 4 E. En condiciones de desprendimiento.

canal	Tª 1 hora	Tª paro extractor	Tª máxima a la inercia	canal	Tª 1 hora	Tª paro extractor	Tª máxima a la inercia
3	30,2	30,5	44,5	11	25	25,4	41,1
4	32,8	31,9	43,9	12	26,3	26,3	40,8
5	38,7	34,1	45,8	13	28,7	27,3	45
6	43,1	35,4	52,2	14	33	28,9	47,5
7	37,6	31,8	51	15	39,2	30,6	47,6
8	36,4	31,3	50,3	16	32,8	28,9	44,9
9	28,2	27	29,6	17	27,2	25,9	28,6
10	26,3	25,4	26,8	18	25,4	24,7	25,9

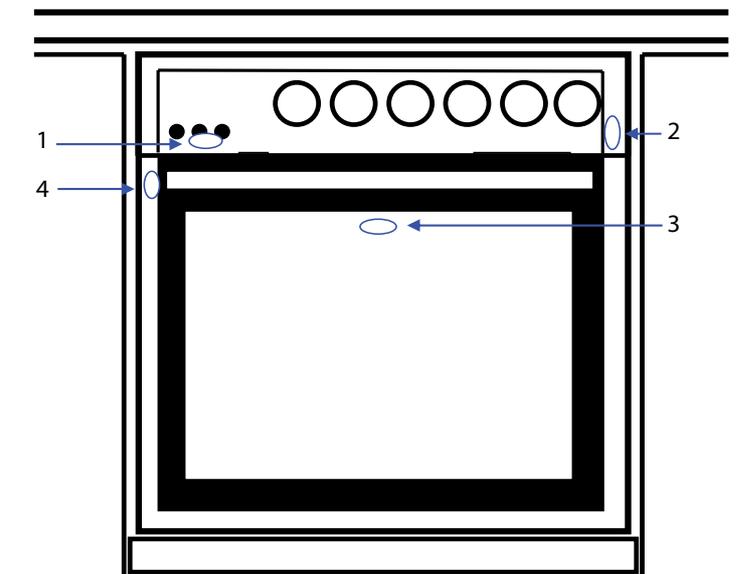
Calentamiento mueble

Convencional Termostato a tope



Temperaturas en los frentes

(Mediciones en las zonas más calientes)



1 – Cristal portamandos.

3 – Cristal puerta (zona no esmaltada).

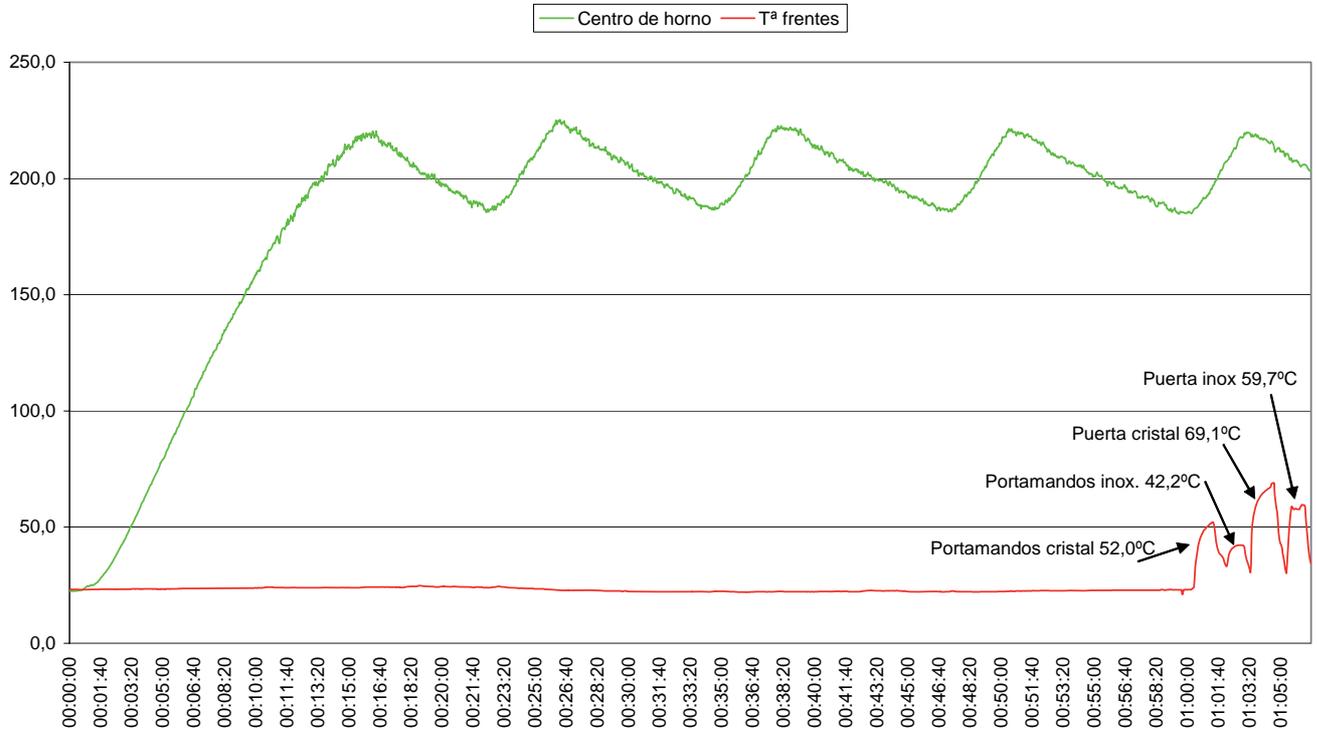
2 – Metal portamandos.

4 – Metal puerta.

Calentamiento de los frentes con dos cristales

Función convencional

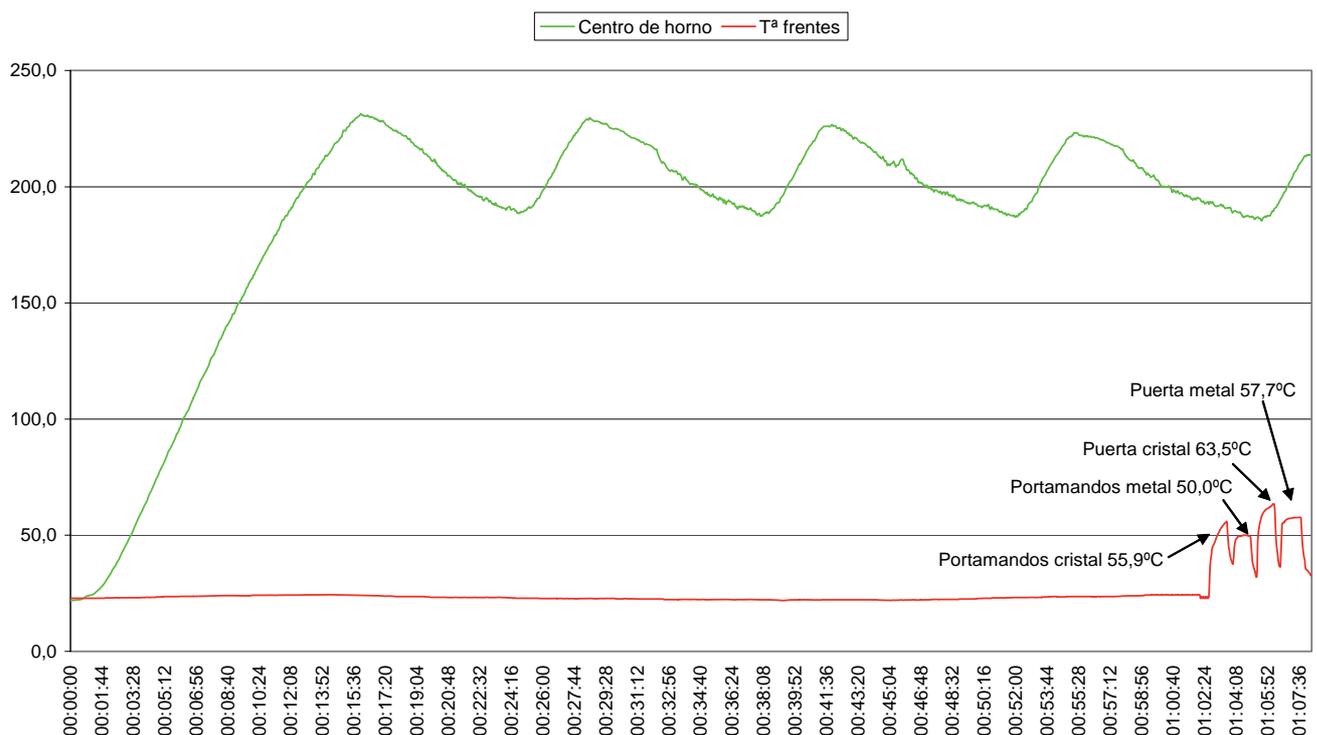
Puerta 2 cristales (Superpanoram. Inox)



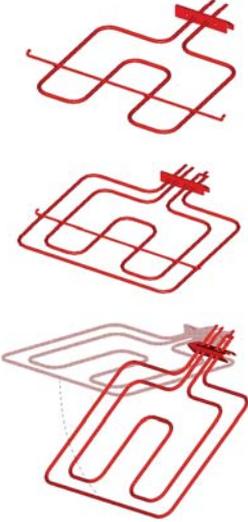
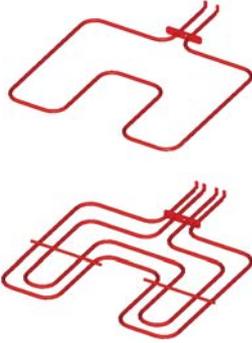
Calentamiento de los frentes con tres cristales

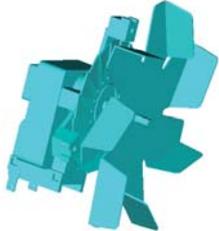
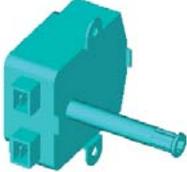
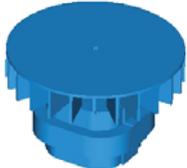
Función convencional

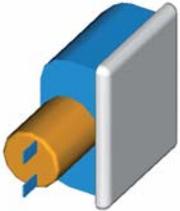
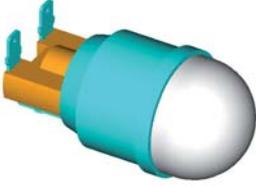
Puerta 3 cristales (superpanoram.inox)

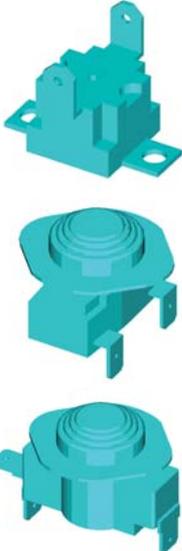
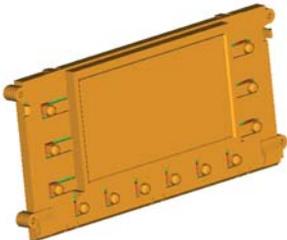


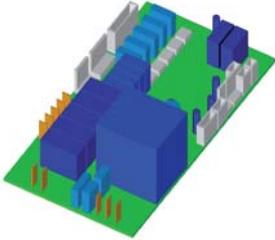
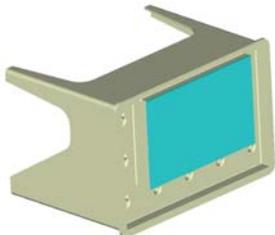
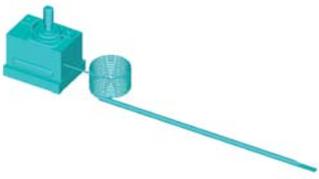
Los distintos componentes

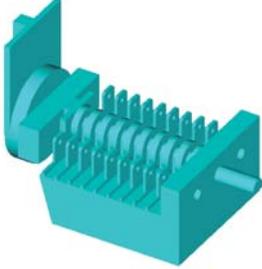
DENOMINACION	FUNCION	CARACTERISTICAS
<p>Mufla</p> 	<p>El horno permite que los alimentos se cuezan en atmósfera húmeda</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Aislamiento reforzado. • Soldaduras lisas y planas Mufla separada por la fachada del horno minimización de los “puentes térmicos” lo que permite una reducción del consumo de energía.
<p>Grill sencillo, doble y doble abatible</p> 	<p>Según los modelos, el horno puede estar equipado con un grill sencillo o con un conjunto grill+bóveda. Existe un modelo de conjunto grill+bóveda abatible, para facilitar la limpieza de la parte superior de la cavidad del horno.</p> <p>En los modelos electrónicos la resistencia se activa mediante relé (marcado RG en la placa de potencia).</p> <p>En los modelos no electrónicos la resistencia se activa mediante conmutadores.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 220/240V~ • Grill sencillo: 1400W, 37Ω • Grill doble y doble abatible: Grill: 1400W, 37Ω Bóveda: 1200W, 43Ω
<p>Elemento solera sencillo o doble</p> 	<p>Según los modelos, el horno puede estar equipado con una resistencia solera sencilla o con una doble.</p> <p>En los modelos electrónicos la resistencia se activa mediante relé (marcado RS en la placa de potencia).</p> <p>En los modelos no electrónicos la resistencia se activa mediante conmutadores.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 220/240V~ • Solera sencilla: 1000W, 52Ω • Solera doble: Interior: 500W, 105Ω Exterior: 1000W, 52Ω

<p>La resistencia circular</p> 	<p>Esta resistencia no se encuentra en todos los hornos. Puede ser utilizada sola (calor giratorio) o bien junto con los demás elementos calefactores (cocción combinada). En los modelos electrónicos la resistencia se activa mediante relé (marcado RC en la placa de potencia). En los modelos no electrónicos la resistencia se activa mediante conmutadores.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 220/240V~ ● 2100W ● 25Ω
<p>Motor ventilador</p> 	<p>En los modelos electrónicos el motor ventilador está dirigido por un triac (el pin 4 del conector J7). En los modelos no electrónicos el motor ventilador está dirigido por el conmutador. Se ocupa de repartir el calor homogéneamente dentro del horno. Una sola velocidad.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 220/240V~ ● 30W ● 88Ω
<p>Motor asador rotativo</p> 	<p>En los modelos electrónicos el motor asador rotativo está dirigido por un triac (el pin 5 del conector J7). En los modelos no electrónicos el motor asador rotativo está dirigido por el conmutador.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 220/240V~ ● 4W ● 4.8KΩ
<p>Motor extractor vahos Axial</p>  <p>Tangencial</p> 	<p>Los modelos electrónicos llevan el motor extractor vahos tangencial y están dirigidos por un triac (el pin 3 del conector J7). Los modelos no electrónicos llevan el motor extractor vahos axial y están dirigidos por el conmutador. Se ocupa de enfriar el horno y los componentes electrónicos y reduce el calentamiento de la puerta.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 220/240V~ ● Motor Axial: 15W 770Ω ● Motor Tangencial: 18W 155Ω

<p>Conjunto portalámparas Lateral</p>  <p>Fondo</p> 	<p>Estos portalámparas permiten la iluminación necesaria para alumbrar la cavidad del horno. En los modelos electrónicos el portalámparas está dirigido por un triac (el pin 6 del conector J7) para conseguir una luz variable o por un relé (el pin 2 del conector J8) para una luz continua. En los modelos no electrónicos el portalámparas está dirigido por el conmutador</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 220/240V~ ● Portalámparas Lateral: 25W ● Portalámparas Fondo: 25W
<p>Filtro catalizador</p> 	<p>Destrucción de los humos y combustión de las grasas por descomposición en agua y gas carbónico (CO²).</p>	<p>El catalizador se encuentra rodeado por la resistencia grill con lo que obtiene una temperatura elevada y se consigue quemar las grasas del aire que pasa por él.</p>
<p>Filtro convector</p> 	<p>Retiene las grasas protegiendo así el motor ventilador y facilitando la limpieza.</p>	<p>El filtro convector va situado en la cubierta ventilador con lo que permite pasar el aire de reparto de calor y no deja que las grasas ensucien el motor convector.</p>
<p>Sondas PT500</p> 	<p>La sonda informa al microprocesador de la temperatura del horno.</p>	<p>La sonda PT500 es una CTP cuya relación T°C/resistencia es casi lineal.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Gama de t°: 0°C a 550°C. ● 500Ω a 0°C. ● 692.5Ω a 100°C. ● Rigidez dieléctrica: >1250V.

<p>Limitador de seguridad</p> 	<p>El limitador de seguridad corta la alimentación de los elementos de potencia (grill, bóveda, solera y motor ventilador) en caso de recalentamiento del horno.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Circuito inductivo resistivo: 16A, 220/240V~. ● Máxima tº ambiente: 210°C ● Limitador normalmente cerrado. ● Tº de corte de contactos: 190°C ● Tº de cierre de contactos: 170°C
<p>Limitador para motor extractor de vahos</p> 	<p>El limitador para el motor extractor de vahos mantiene encendido el motor una vez que se haya realizado el asado y se apague el horno. Con ello se consigue extraer el calor acumulado en la cavidad del horno y evitar así un excesivo calentamiento de los muebles.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Circuito inductivo resistivo: 1A, 220/240V~. ● Máxima tº ambiente: 150°C ● Limitador normalmente abierto. ● Tº de cierre: 95°C ● Tº de reenganche: 80°C
<p>Tarjeta de portamandos</p> 	<p>La tarjeta de portamandos incluye:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Un microprocesador ● Una pantalla, 13 posibilidades de botones de selección (con dos combinaciones) y un buzzer. <p>Esta tarjeta es la que realiza el control de las funciones especiales y recetas. Está comunicada con la tarjeta de control por bus BMF. Es domotizable.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● A la tarjeta entran 10 V aunque la tarjeta trabaje a 5V~ ● Máxima tº ambiente: 70°C

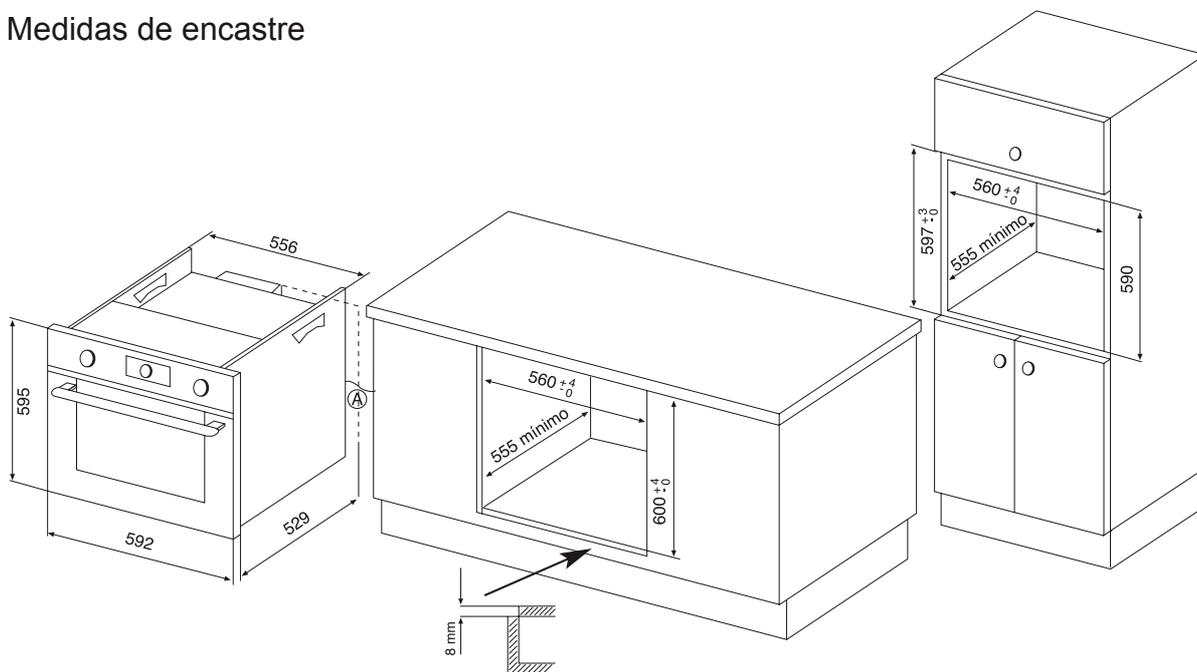
<p>Tarjeta de control</p> 	<p>La placa de potencia permite:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dirigir los elementos calefactores (mediante relés). • Dirigir la iluminación (mediante relés o triac). <p>Dirigir los distintos elementos (tangencial...) mediante triac. Esta tarjeta es la que realiza el control de potencia de los elementos calefactores y la gestión de las funciones básicas. Es domotizable.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 220/240~ • Máxima tº ambiente: 70°C
<p>Timer</p> 	<p>Existen 3 modelos: A, B y C</p> <p>A- Controla el tiempo. B- Controla el tiempo y la temperatura. C- Controla el tiempo, la temperatura, las recetas y monitoriza funciones. Son domotizables.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 220/240~ • Capacidad de corte: 16A,250V~ • Tº máxima de ambiente: 105°C
<p>termostato</p> 	<p>El termostato es el elemento que controla la temperatura de la cavidad del horno.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Capacidad de corte: 16A,250V~ • Tº máxima de ambiente: 150°C • Sensibilidad: 7°C • Tº máxima del bulbo: 330°C • Definición del termostato para la apertura: A 85º angulares: 75°C A 270º angulares: 285°C • El termostato a un giro de 50º angulares y a una tº de ambiente inferior a 25°C deberá cerrar los contactos.

<p>Conmutador rotativo</p> 	<p>El conmutador es el elemento que comanda las diferentes funciones de un horno. El conmutador tiene diferentes posiciones dependiendo del número de funciones de un horno.</p>	<ul style="list-style-type: none">• 16A, 250V~• T° máxima de ambiente: 150°C
--	--	---

Instalación / empotramiento:

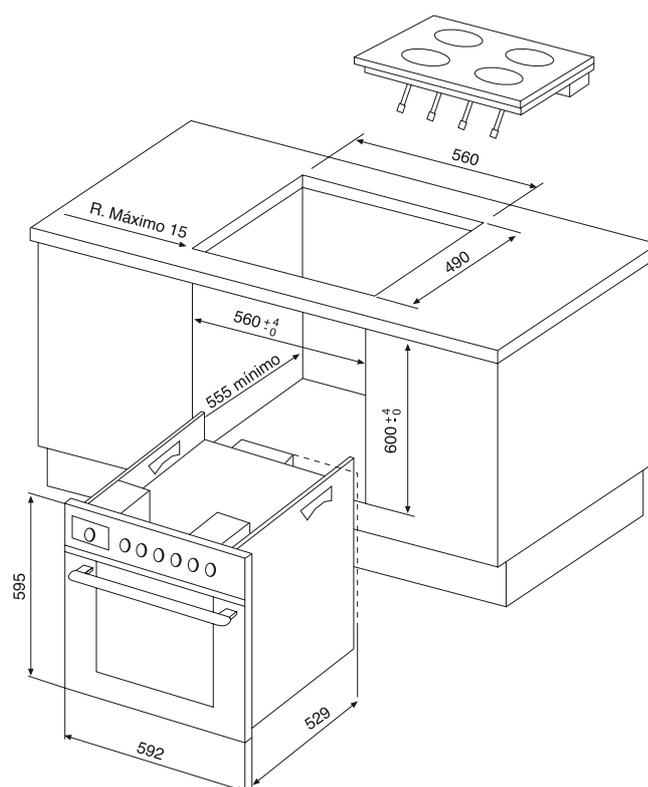
a) Hornos Independientes

Medidas de encastre



b) Modelos Polivalentes

Medidas de encastre

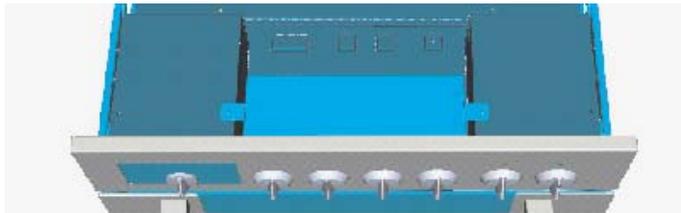


b.1) PLACAS VITROCERAMICAS

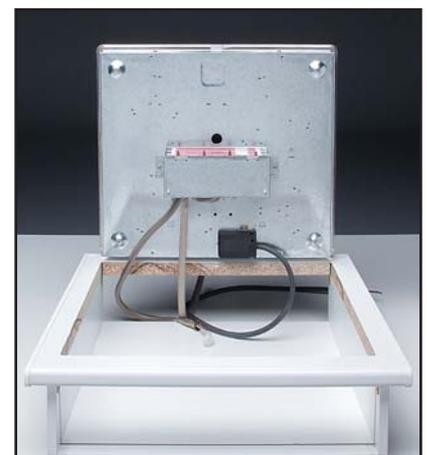
Nueva Polivalencia: Tipo Eléctrica

Ventaja Competitiva:

- Conexión conjunto horno + placa por cable eléctrico.



2. Coloque la placa de cocción encima de la encimera.



3. Suelte la caja de conmutadores que va bajo la placa de cocción.



4. A continuación deberá instalar dicha placa en el hueco de la encimera. Teniendo en cuenta que la caja de conmutadores queda colgada de la placa. Cumpla correctamente los requisitos de instalación de la placa (ver manual de instalación de la placa).

5. Introduzca el horno en el hueco del mueble dejando la caja de conmutadores sobre el horno.



6. Introduzca el cable en el conector del horno.

7. Introduzca la caja conmutadores en los centradores del portacomponentes hasta que haga tope y amarre los 2 tornillos de la parte superior.



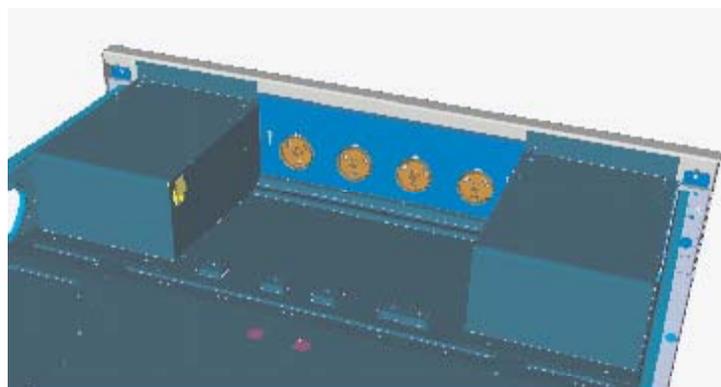
8. Empuje el horno hacia dentro y sujételo al mueble con los 2 tornillos (Figura 2) que encontrará en la bolsa de accesorios del horno.

b.1) PLACAS DE GAS, MIXTAS, INDUCCIÓN Y 4 ELÉCTRICAS

Nueva Polivalencia : Tipo Gas

Objetivo: Nueva polivalencia a gas que permite la instalación de conjuntos horno y placa de la forma siguiente:

* Conjunto horno + placa gas: Se mantiene el “[actual sistema cardan](#)” para la conexión horno y placa fijando en el porta componentes la chapa porta-pernos.



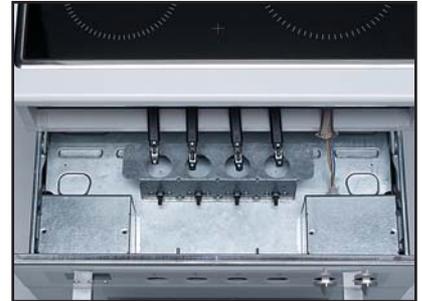
Ventaja Competitiva:

- Conexión a gas horno + placa
- Mismo sistema conexión cardan.

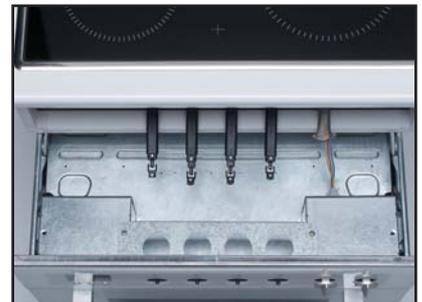
Montaje de la placa al horno:

1. Atornille los 4 cardan en la placa.

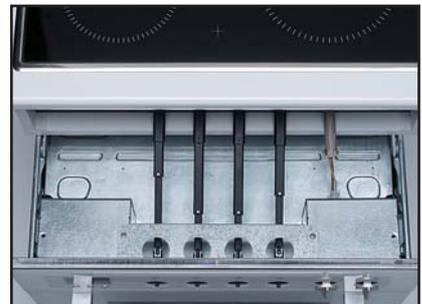
2. A continuación deberá instalar la placa de cocción en la encimera, dejándola desconectada hasta instalar el horno ya que la conexión de este se realiza a través de la placa. Cumpla correctamente los requisitos de instalación de la placa de cocción (ver manual de instrucciones de la placa).



3. Instale la pieza soporte porta-pernos introduciéndola en los 2 pasadores que lleva el horno amarrándola con 2 tornillos, según figura. Todo ello lo encontrará en la bolsa de accesorios de la placa de cocción.



4. Levante los cardan y el cable de la placa, introduzca el horno en el mueble dejando el espacio suficiente para alojar los cardan en los pernos, atornillelos e introduzca el cable en su conector.

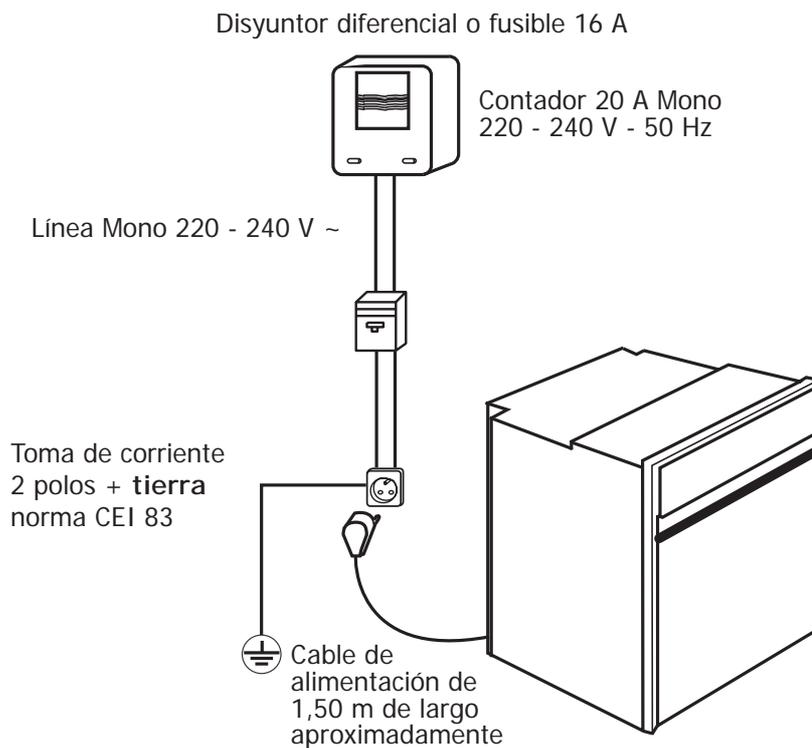


5. Empuje el horno hacia dentro y sujételo al mueble con los 2 tornillos (Figura 2) que encontrará en la bolsa de accesorios del horno.

Conexión eléctrica

Antes de realizar la conexión, asegurarse de que los cables de la instalación eléctrica tienen una sección suficiente para alimentar normalmente al aparato (sección mínima igual a la del cable de alimentación).

El fusible de la instalación debe ser de 16 amperios.



3.2.- Diagnóstico de averías

Qué hacer en caso de anomalías en el funcionamiento

Usted advierte que...	Posibles causas	Qué hacer
El Horno NO funciona. Los símbolos luminosos están apagados.	Falta alimentación eléctrica. ----- El horno no está conectado.	Verifique el estado de la instalación eléctrica. ----- Conecte el horno.
El horno NO funciona.	El mando del temporizador está en posición "0" o campana tachada.	Ponga el mando en posición manual o ajuste el tiempo deseado de cocción.
El horno emite una serie de señales acústicas.	Varias.	Lea detenidamente el apartado "4.4. Funcionamiento del temporizador" del manual de uso e instalación.
El horno NO funciona. Símbolo  parpadeando.	Han transcurrido varias horas con el horno en funcionamiento, sin pulsar ningún botón del temporizador. ----- - Corte en el suministro eléctrico, con el mando selector de funciones fuera de la posición "0". - Horno instalado con el mando selector de funciones fuera de la posición "0".	Lleve el mando selector de funciones de cocinado a la posición "0". ----- Lleve el mando selector de funciones de cocinado a la posición "0" y ajuste la hora.
El horno NO funciona. Símbolo  parpadeando.	Horno recién instalado, o corte en el suministro eléctrico, con el mando selector de funciones en la posición "0".	Ponga el reloj en hora y podrá poner el horno en marcha.
El horno NO funciona. Símbolo  parpadeando.	Ha concluido el tiempo programado de cocinado.	Lleve los mandos selectores de funciones de cocinado y de temperatura a "0".
El horno NO funciona. Símbolo  iluminado.	Horno bloqueado con mando selector de funciones de cocinado en posición "0".	Desbloquee el temporizador, según indica el apartado "Bloqueo de seguridad para niños" del manual de instrucciones del temporizador.
El horno SÍ funciona, pero símbolo  parpadeando.	Ha transcurrido el tiempo asignado al avisador del horno.	Pulse cualquier botón.
La lámpara del horno NO funciona.	La lámpara está fuera de servicio. -----El horno no está conectado o el diferencial de su instalación está fuera de servicio.	Cambie la bombilla. ----- Conecte el horno o verifique el diferencial.
Sale humo durante la cocción.	Temperatura del horno demasiado elevada. ----- Horno grasiento.	Reduzca la Temperatura del horno. ----- Limpie el horno.
El horno hace ruido después de finalizar la cocción.	El ventilador del horno funciona (incluso con el horno apagado), para reducir la temperatura del entorno.	Es absolutamente normal.
El vidrio interior de la puerta del horno está empañado y gotea.	Algún accesorio (rejilla, bandeja) en contacto con el vidrio.	Introduzca el accesorio más al interior evitando el contacto con el vidrio.

Codigos de error hornos con Timer B y C

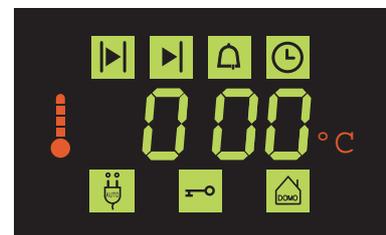
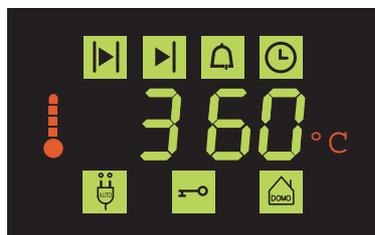
En los hornos con Timer B y C se dan dos codigos de error que pueden ser 360 o 000.

360 significa sonda PTC abierta

000 significa sonda PTC cerrada

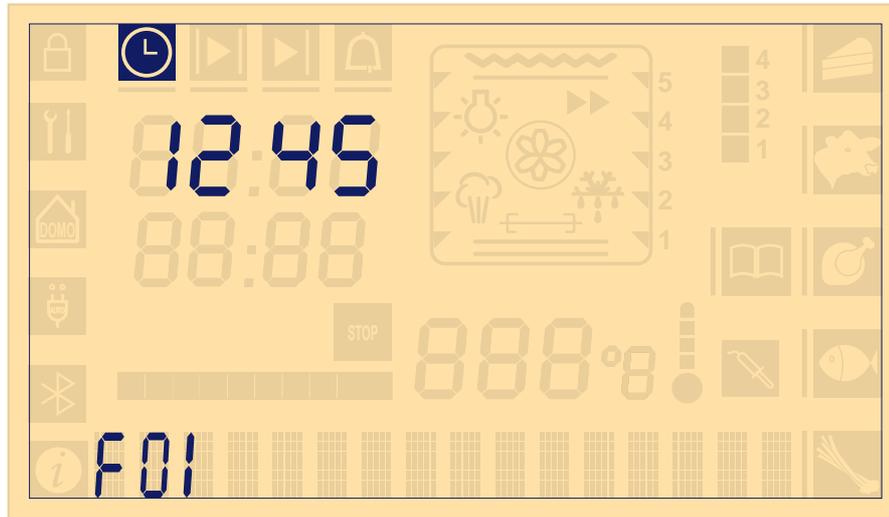
En los dos casos abra que mirar la conexion de la sonda y si esta es correcta es un error de la sonda.

Nota: Para poder reproducir el codigo de error habra que pulsar  .



Codigos de error hornos Full Electronic

En los hornos Full electronic, los codigos de error se visualizan en la pantalla.



F01 Sonda de Temperatura Horno.

Si el valor de la Sonda PT500 detectado por el HFE está entre -140°C y 590°C se interpreta que la sonda está funcionando correctamente, caso contrario se registra el código de error **F01**.

En caso de error cambiar sonda.

F02 Paso Por Cero Activo

En el HFE la señal de Paso por Cero es la que proporciona la gestión del tiempo y permite accionar los relés en paso por cero con objeto de que la corriente de conmutación en las resistencias de caldeo sea mínima, alargando así la vida de los contactos. También es empleado en el control de velocidad del extractor de vahos y la luz variable.

En caso de no existir la señal de sincronismo de Paso por cero, la gestión de tiempo es realizada a cargo del WatchTimer, con una resolución de 997μ Segundos,, interrumpiéndose la ejecución de cualquier cocinado. El código de error registrado es el **F02**.

En caso de error cambiar Tarjeta control

F03 Sonda de Temperatura Ambiente.

Si el valor de la Sonda Ambiente detectado por el HFE está entre -60°C y 195°C se interpreta que la sonda está funcionando correctamente, caso contrario se registra el código de error **F03**

En caso de error cambiar Tarjeta control

F05 Clixon Baja temperatura

Si el valor del puerto digital asociado al clixon de baja temperatura indica un nivel lógico "0", el HFE no tiene control del relé de corte del Neutro y por lo tanto se interrumpe el calentamiento de las resistencias de caldeo. Es registrado un código de Error **F05**.

En caso de error cambiar Tarjeta control

F06 PWM de Seguridad para control del Relé de Corte Neutro.

El test de este elemento h/w de seguridad es verificado de forma que una vez activado, se interrumpe su refresco con objeto de que se corte la alimentación del relé de corte del neutro. Esta operación dura alrededor de 3 segundos, y por ello solamente es realizada en el Autotest automático, en cada puesta en tensión del HFE.

En caso de fallo, se produce un código de Error **F06**.

En caso de error cambiar Tarjeta control

F07 Sonda de Temperatura Vahos.

Si el valor de la Sonda de Vahos detectado por el HFE es menor que -140°C se interpreta que la NTC está cortocircuitada y por lo tanto se registra un AVISO con código de Error **F07**.

En caso de error cambiar Tarjeta control

F11 Portamandos Presente

Si el Control No detecta la presencia del Portamandos durante mas de 1 minuto, interrumpe el cocinado en caso de que estuviese activado y registra un código de error **F11**.

Verificar cable conexionado Rejoj / Tarjeta control. Si el cable es correcto cambiar tarjeta y sin no es correcto cambiar cableado.

F12 Nivel de tensión del Amplificador Operacional Correcto. (Protección Luz)

El nivel de tensión del pin 8 del Amplificador Operacional es de 1,66v. Si el nivel NO está entre 1V y 2,5V. NO se interrumpe la ejecución de los cocinados con este error.

El código del error producido es **F12**.

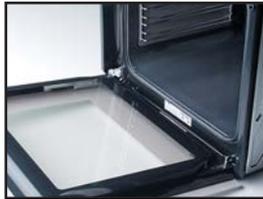
En caso de error cambiar Tarjeta control

3.3.- Instrucciones de montaje y desmontaje

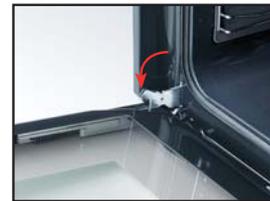
• Puerta del horno:

Cómo extraer la puerta:

1. Abra totalmente la puerta.



2. Suba los pestillos de las bisagras por completo.



3. Cierre la puerta del horno suavemente hasta sentir un tope; una vez haya hecho tope, agarre la puerta con las 2 manos y siga cerrándola tirando de ella hacia arriba hasta extraer las bisagras de las ranuras. La puerta quedará suelta.

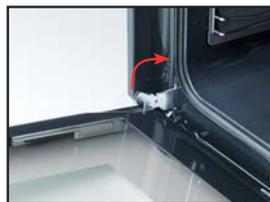


Cómo montar la puerta:

1. Introduzca a fondo las bisagras en las ranuras hasta que queden enganchadas, tal y como indican las figuras.

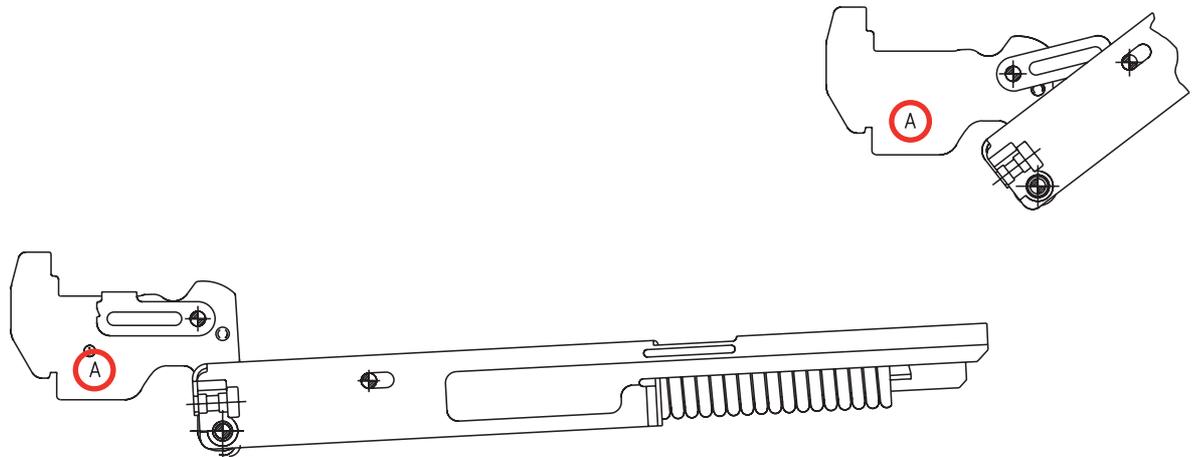


2. Abra totalmente la puerta y baje los pestillos por completo hasta su posición original.



La puerta estará correctamente montada.

- **Diferentes tipos de bisagras**

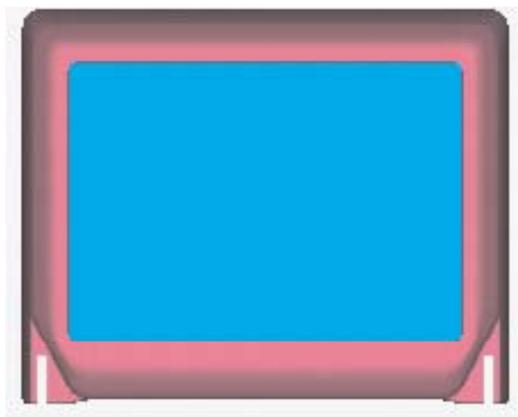


Podemos tener tres tipos de bisagra, las identificaremos por la letra que lleva:

- Bisagra A: Puerta con tres cristales
- Bisagra B: Puerta con ventana panorámica de vidrio



- Bisagra C: Puerta con ventana panorámica combinada de vidrio y chapa.



• Grill abatible:

ATENCIÓN: el horno debe estar frío.

Cómo abatir el grill:

1. Presione la varilla del grill hacia el fondo del horno y vuelva a enganchar el grill en su soporte.



2. Tire de ella hacia abajo. El grill quedará abatido.



Cómo volver a insertar el grill:

1. Presione la varilla del grill hacia el fondo del horno.

• Las Rejillas Laterales:

Cómo extraer las rejillas:

1. Presione la varilla superior de la rejilla hacia abajo hasta desengancharla del soporte del panel lateral.



2. Gire la rejilla tal y como indica la figura y tire de ella hacia fuera para extraerla.



Cómo insertar las rejillas:

1. Vuelva a insertar las rejillas en las paredes laterales siguiendo los pasos anteriores pero de manera inversa.

- **Cómo cambiar las lámparas de iluminación del interior del horno:**

Lámpara redonda:

1. Desconecte el horno de la red eléctrica. Si es necesario, deje que el horno se enfríe.
2. Desenrosque la tulipa de la lámpara girando hacia la izquierda.
3. Sustituya la bombilla por una del mismo tipo.
4. Vuelva a colocar la tulipa de vidrio en la lámpara siguiendo el procedimiento descrito.
5. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.



Lámpara cuadrada:

1. Desconecte el horno de la red eléctrica. Si es necesario, deje que el horno se enfríe.
2. Introduzca la punta de un destornillador plano y haciendo palanca extraiga la lámpara.
3. Sustituya la bombilla por una del mismo tipo.
4. Vuelva a colocar la tulipa de vidrio en la lámpara siguiendo el procedimiento descrito.
5. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

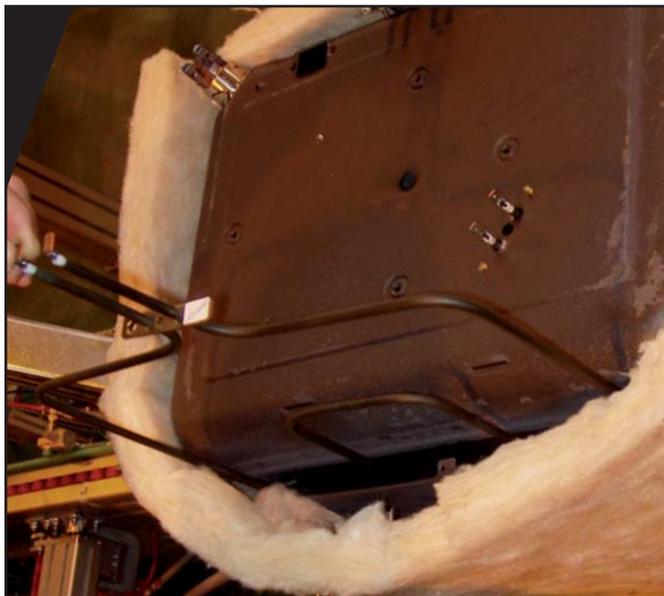


- **Cuerpo de horno / marco horno:**

Para montar el cuerpo del horno al marco, se atan 8 tornillos segun figura.



- **Ubicación resistencia solera:**



- **Montaje soporte bisagra:**



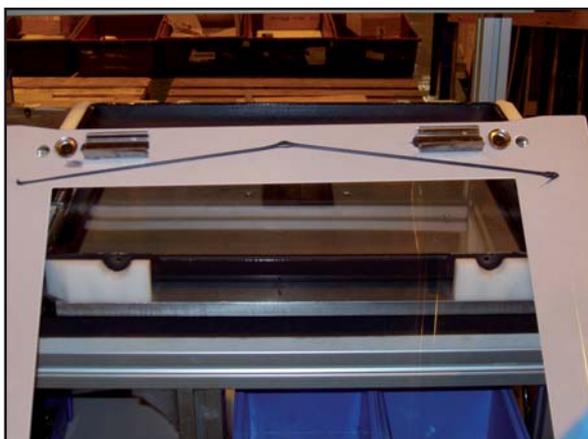
- **Montaje suplemento bisagra:**



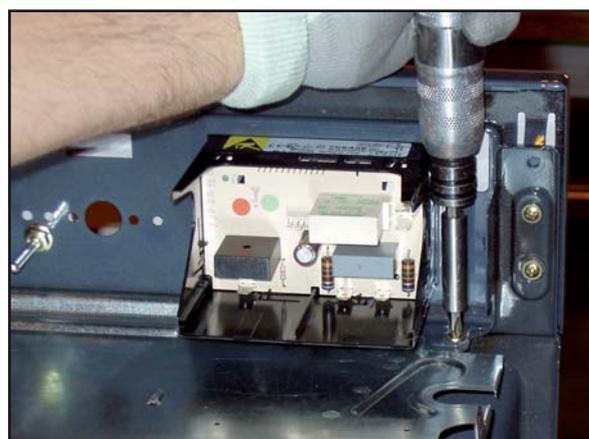
- Montaje de bisagra a la contrapuerta:



- Montaje de bisagra a la contrapuerta:



- Montaje de portamandos:

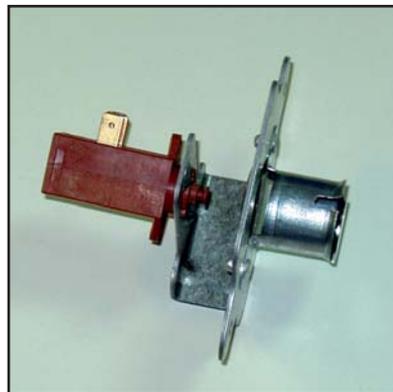


- **Mecanismo cierre salida de vahos / humos**

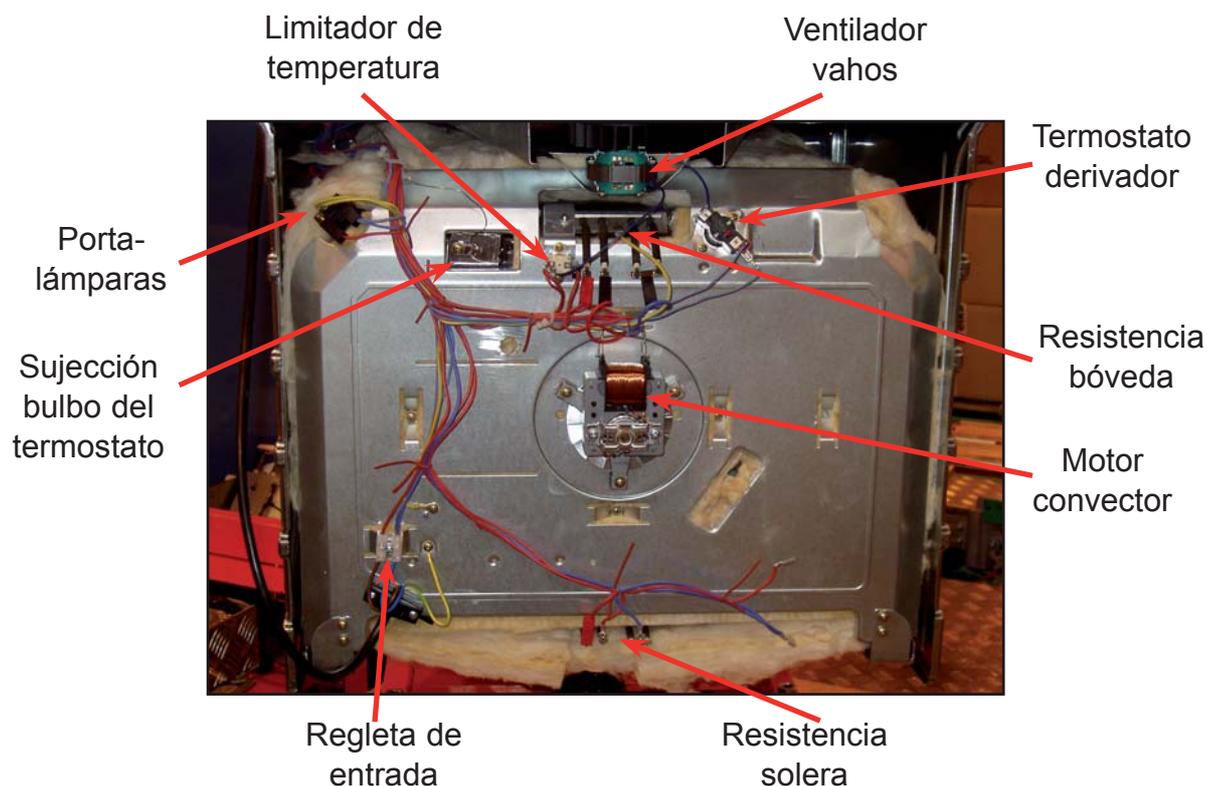
Los hornos Full Electronic llevan un actuador electromecánico. Cuando el horno está en reposo, el actuador está abierto, pero al encender el horno este actuador se cierra hasta que el horno alcance la temperatura de 75°. En ese momento el actuador vuelve a abrirse.

Nota: En algunas recetas, se cierra el actuador y esto permite regular el flujo de vahos y humos que se extraen del interior del horno durante el proceso de cocinado. Con esto conseguimos regular la humedad de los alimentos y “reducir el consumo energético final”.

Ejemplo: Madalenas, Brazo de gitano, Bollos rellenos, Pastel de ciruelas, Creps gratinados, Hojaldre de manzana etc.



- **Ubicación de los componentes de la parte posterior del horno:**



© **FAGOR ELECTRODOMESTICOS, S.COOP.** 2004
Bº San Andrés, s/n
20500 Mondragón (Gipuzkoa)
España (Spain)

