



ES Manual de instrucciones

PT Manual de instruções **EN** Instruction manual

IO-TGC-0242 (03.2023)

ES Horno eléctrico incorporado

PT Forno eléctrico de encastramento

EN Built-in electric oven

8H-740BX



¡Lea detenidamente este manual antes de usar el aparato!

O aparelho apenas deve ser iniciado após tomar conhecimento do manual!

Before using the appliance, please carefully read this manual!



ES- Tabla de contenidos

SEGURIDAD	6
CÓMO AHORRAR ENERGÍA	7
DESEMBALAJE	8
RETIRO DE USO	8
ACCESORIOS	9
INSTALACIÓN	10
CONEXIÓN DEL HORNO A LA INSTALACIÓN ELÉCTRICA	11
ANTES DE PONER EN MARCHA EL HORNO POR PRIMERA VEZ	12
CONTROL	13
DESCRIPCIÓN DE LAS FUNCIONES	13
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL HORNO	17
CAMBIO DE BOMBILLA HALÓGENA QUE ILUMINA EL HORNO.	17
GUÍAS DE ALAMBRE	17
GUÍAS INOXIDABLES	17
LIMPIEZA POR PIRÓLISIS	18
DESMONTAJE DE PUERTA	19
COCINADO EN EL HORNO - CONSEJOS PRÁCTICOS	20
PREPARACIÓN DE REPOSTERÍA	20
ASADO DE CARNES	20
FUNCIONES DE CALENTAMIENTO, CIRCOTHERM ECO	20
SITUACIONES DE EMERGENCIA	20
DATOS TÉCNICOS	21
GARANTÍA, ATENCIÓN DE POST VENTA	22
GARANTÍA	22


PT- Índice

INDICAÇÕES RELATIVAS À UTILIZAÇÃO SEGURA	24
COMO POUPAR ENERGIA	25
DESEMPACOTAMENTO	26
ELIMINAÇÃO	26
ACESSÓRIOS	27
INSTALAÇÃO	28
CONEXÃO DO FORNO À INSTALAÇÃO ELÉCTRICA	29
ANTES DO PRIMEIRO LIGAMENTO DO FORNO	30
CONTROLO	31
DESCRIÇÃO DA FUNÇÃO	31
LIMPEZA E MANUTENÇÃO DO FORNO	35
SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DE HALOGÉNEO DE ILUMINAÇÃO DO FORNO	35
GUIAS DE ARAME	35
GUIAS DOS ACESSÓRIOS	35
LIMPEZA PIROLÍTICA	36
REMOÇÃO DA PORTA	36
ASSADURA NO FORNO – CONSELHOS PRÁCTICOS	38
BOLOS	38
ASSADURA DE CARNES	38
FUNÇÃO ECO	38
PROCEDIMENTO EM SITUAÇÕES DE DEFEITOS	39
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	39
GARANTIA, SERVIÇO PÓS-VENDA	40
GARANTIA	40

EN- Table of contents

SAFETY INSTRUCTIONS	42
HOW TO SAVE ENERGY	43
UNPACKING	43
DISPOSAL OF THE APPLIANCE	44
ACCESORIES	45
INSTALLATION	46
ELECTRICAL CONNECTION	47
BEFORE USING THE OVEN FOR THE FIRST TIME	48
CONTROLS	49
FUNCTION DESCRIPTION	49
CLEANING AND MAINTENANCE	53
REPLACING THE HALOGEN BULB IN THE OVEN	53
WIRE SHELF SUPPORTS	53
SLIDING TELESCOPIC RUNNERS	53
PYROLYTIC CLEANING	53
DOOR REMOVAL	54
BAKING IN THE OVEN - PRACTICAL HINTS	56
BAKING	56
ROASTING MEAT	56
ECO HEATING	56
TROUBLESHOOTING	57
TECHNICAL DATA	57
WARRANTY AND AFTER SALES SERVICE	58
WARRANTY	58

Estimado Cliente

A partir de hoy tus deberes serán más fáciles que nunca. El aparato de la marca **FAGOR**  es excepcionalmente fácil de usar y perfectamente eficaz. Después de leer el manual, el uso no será ningún problema.

El equipo, antes de abandonar la fábrica y ser embalado, fue minuciosamente comprobado que funciona seguramente en los puestos de control de calidad.

Les rogamos lean con atención este manual de la primera puesta en marcha de este aparato. Seguir las instrucciones incluidas en el presente manual les protegerá del uso inadecuado. Guardar este manual para tenerlo siempre accesible.

Seguir estrictamente las instrucciones de uso para evitar siniestros.

Atentamente



SEGURIDAD

- Nota. El horno y sus partes visibles externas se calientan durante el uso. En caso de tocar los elementos calefactores tenga especial cuidado. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no están al cuidado de un adulto.
- El uso de este equipo por personas (incluyendo niños) con capacidad física, sensorial o psíquica limitada, que no tengan conocimientos o estén familiarizados con el uso del aparato, puede ser peligroso, por lo que se recomienda lo hagan bajo vigilancia o sigan las instrucciones de uso del aparato bajo la supervisión de la persona responsable de su seguridad. Evite que los niños jueguen con el aparato y realice la limpieza y las tareas de mantenimiento cuando los niños estén bajo tutela.
- Durante el uso, el equipo se calienta. Por favor, tenga precaución y no toque los elementos calientes dentro del horno.
- Las partes exteriores visibles pueden calentarse durante el uso, por lo que se recomienda cuidar que los niños pequeños se mantengan alejados del dispositivo.
- Nota. No usar líquidos abrasivos de limpieza o artículos metálicos rugosos para la limpieza de la puerta de vidrio, ya que podrían rayar la superficie, y provocar roturas del vidrio.
- Nota. Para evitar riesgos eléctricos, antes de reemplazar la bombilla asegúrese de que el equipo está apagado.
- Para limpiar el horno no se deben usar dispositivos de limpieza con vapor.
- Para evitar el sobrecalentamiento, no instale el aparato detrás de una puerta decorativa.
- Durante el proceso de limpieza pirolítica el horno podría alcanzar temperaturas muy elevadas, por lo tanto sus superficies externas podrían calentarse más de lo normal. Tenga cuidado de que los niños no se encuentren en las proximidades de la cocina.
- ¡Peligro de quemaduras! A la hora de abrir la puerta del horno puede que salga vapor. Durante o una vez terminada la cocción, abra con cuidado la puerta del horno.



Cuando abra la puerta, no se incline por encima de ella. Tenga en cuenta que en función de la temperatura el vapor puede ser invisible.

- Tenga cuidado de que los cables de otros electrodomésticos no estén en contacto o toquen el horno, ya que el aislamiento del cable podría no resistir las altas temperaturas.
- No se debe dejar el horno sin vigilancia a la hora de la cocción. Los aceites y grasas, podrían provocar fuego a consecuencia del sobrecalentamiento.
- En la puerta del horno no se deben colocar recipientes cuyo peso supere los 15 kg.
- No use el horno si observa que no funciona correctamente. Todas las incidencias deben ser reparadas por los servicios técnicos.
- En caso de una avería técnica, es obligatorio desconectar el horno de la alimentación eléctrica.
- El dispositivo debe ser usado solamente para los fines para los cuales ha sido diseñado. Cualquier otro uso (por ejemplo, calentar una habitación) se considera inadecuado y peligroso.

Cómo ahorrar energía



Al usar la energía de forma responsable cuidamos la economía familiar y actuamos a favor del medio ambiente. Merece la pena ahorrar energía eléctrica. Esto lo conseguimos de la siguiente forma:

- Evite la situación de “comprobar si los platos están preparados”. Evite abrir demasiadas veces la puerta del horno mientras está en funcionamiento.
- Use el horno para cocinar grandes cantidades. Una carne con peso inferior a 1 Kg se prepara de forma más económica en una placa.
- Empleo de calor sobrante del horno. En caso de preparar un plato durante más de 40 minutos es aconsejable desconectar el horno 10 minutos antes de finalizar la cocción.
- Apertura y cierre de la puerta del horno. Vigile que los perfiles de la puerta estén limpios para evitar cualquier fuga de calor.
- No empotrar el horno cerca de la nevera. En caso contrario el gasto de energía eléctrica aumentaría.

¡Nota! En caso de usar el programador hay que introducir los tiempos más cortos en la preparación del plato.

DESEMBALAJE



El embalaje fue diseñado para proteger el producto durante el tiempo de transporte. Después de desembalar el dispositivo les rogamos eliminen los elementos del embalaje de forma que no sea perjudicial para el medio ambiente. Todos los materiales que se emplean para embalar no son nocivos para el medio ambiente, son 100% reciclables y llevan el respectivo símbolo.

¡Nota! Los materiales de embalaje (bolsas de polietileno, trozos de poliuretano, etc.) deben mantenerse lejos del alcance de niños a la hora de desembalar.

RETIRO DE USO



Este aparato está marcado con símbolo de contenedor para desechos tachado de acuerdo con la Directiva Europea 2012/19/UE y la ley española sobre equipos eléctricos y electrónicos usados R.D. 208/2005.

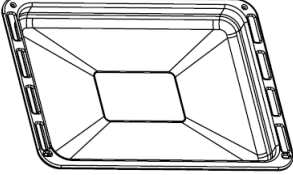
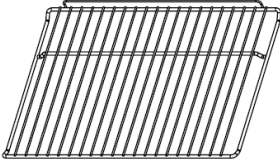
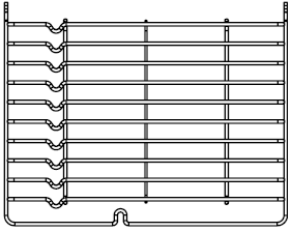
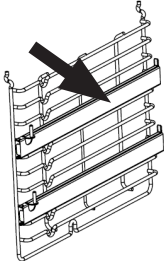
Este símbolo informa que este aparato, una vez finalizado su uso, no debe ser desechado junto con otros desechos procedentes de casa.

El usuario está obligado a devolverlo a un lugar destinado para recoger equipos eléctricos y electrónicos usados. La devolución de este aparato debe realizarse a través de entidades que realicen la recogida, así como puntos locales de recogida, tiendas o entidades municipales.

El uso adecuado del equipo eléctrico y electrónico usado ayuda a evitar consecuencias nocivas para humanos y para el medio ambiente provocados por componentes peligrosos, el inadecuado almacenamiento y procesamiento de estos dispositivos.



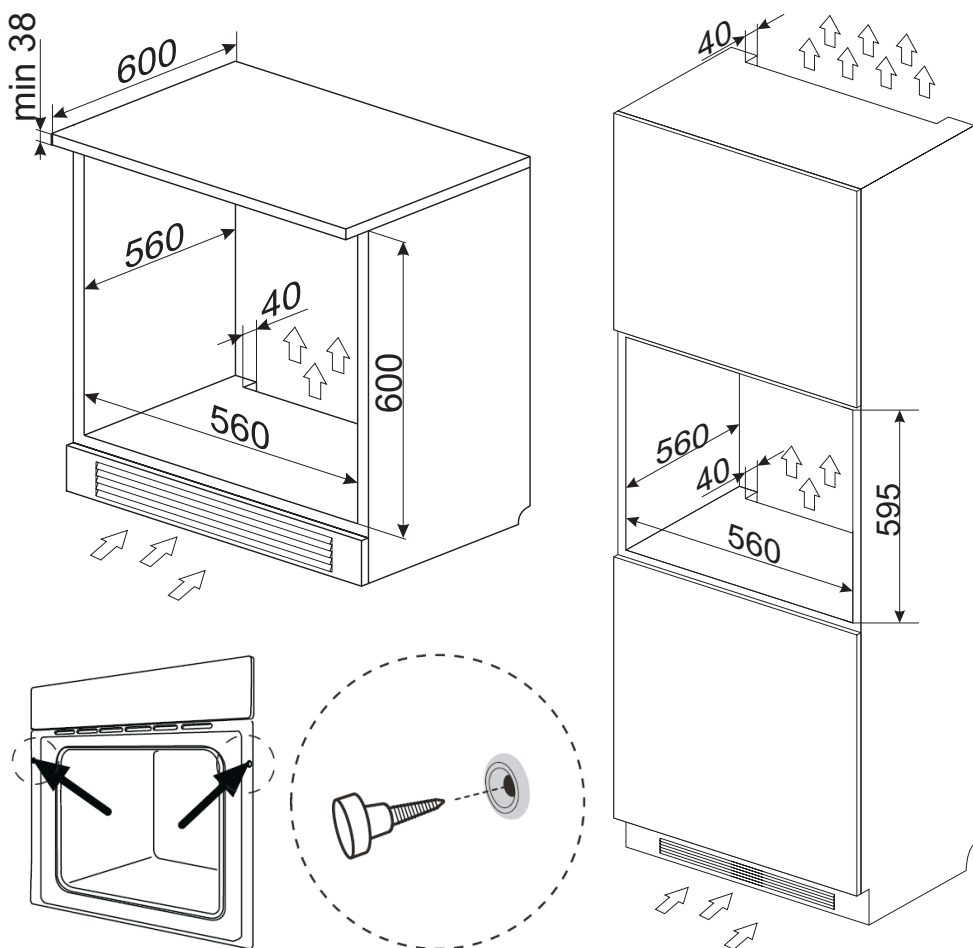
ACCESORIOS

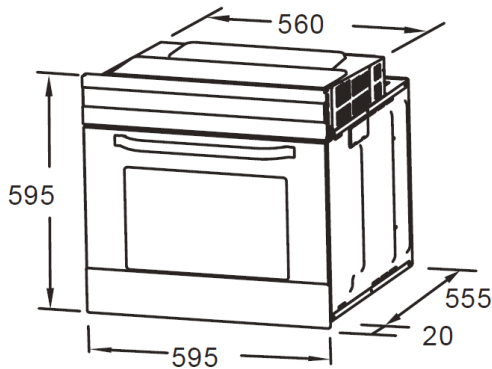
Bandeja	
Parilla estándar (Rejilla para escurrir)	
Guías metálicas	
Guías telescópicas	

INSTALACIÓN

Montaje del horno

- La cocina deberá estar seca y bien ventilada, y tener una ventilación hábil. La colocación del horno deberá garantizar el libre acceso a todos los elementos de control.
- Los muebles para empotrar deben tener el revestimiento y los pegamentos resistentes a temperaturas de más de 100°C. En caso contrario la superficie de la chapa de madera podrá sufrir deformaciones o podrá despegarse.
- Prepare un orificio en el mueble según las dimensiones de las figuras: A horno empotrado por debajo de encimera, B - horno empotrado alto, en columna.
- En el caso que el estante tenga pared trasera, prepare orificios para la conexión eléctrica.
- Introducir el horno completamente en el hueco y fijarlo con cuatro tornillos (Fig. C)





Conexión del horno a la instalación eléctrica

¡Advertencia!

La conexión a la instalación puede ser efectuada tan solo por un instalador cualificado que cuente con las licencias adecuadas. Se prohíbe modificar o introducir cambios en la instalación eléctrica por cuenta propia.

El horno está configurado por el fabricante para una alimentación con corriente alterna monofásica (230V 1N~50Hz) y está dotado de un cable de conexión 3 x 1,5 mm².

¡Advertencia!

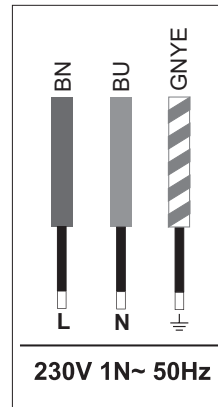
La instalación eléctrica que alimenta del horno debe estar dotada de un interruptor de seguridad que facilite el corte de la corriente eléctrica en casos de emergencia. La distancia entre los contactos de trabajo del interruptor de seguridad debe ser como mínimo de 3 mm.

Antes de realizar la conexión del horno a la instalación eléctrica lea la información incluida en la placa de datos y en el esquema de conexión.

¡Advertencia! El instalador está obligado a entregarle al usuario el "certificado de conexión del horno a la instalación eléctrica" (el cual se encuentra en la garantía).

Cualquier otra forma de conexión del horno distinta a la mostrada en el esquema puede provocar una avería.

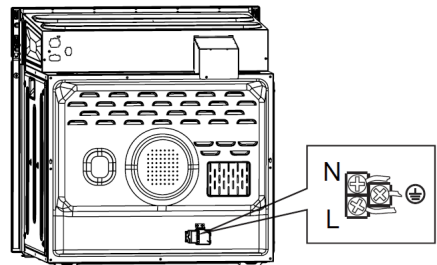
Cable de fase L: BN - marrón
 Cable neutro N: BU - azul
 Cable de tierra PE: GNYE - verde/amarillo



El circuito de alimentación de la toma debe estar protegido con un fusible de 16A.

Tipo recomendado para el cable de conexión: H05VV-F, 3 x 1,5mm².



¡Nota! Cuando el cable de alimentación inseparable sufra algún tipo de deterioro, deberá ser reemplazado por el fabricante o reparado por un especialista o persona cualificada para evitar riesgos.



ANTES DE PONER EN MARCHA EL HORNO POR PRIMERA VEZ

- Retire todo el embalaje, especialmente los elementos que protegen el interior del horno para el transporte.
- Retire todos los accesorios del interior del horno y lávelos bien con agua tibia y lavavajillas líquido.
- Retire la lámina protectora de las guías telescópicas.
- El interior del horno debe lavarse únicamente con agua caliente y lavavajillas líquido. No utilice cepillos ni esponjas duras. Pueden dañar el revestimiento que recubre el interior del horno.

Calentamiento del horno

- Encienda la ventilación de la habitación o abra la ventana.
- Seleccione la función convencional  o turbo  (la descripción detallada de estas funciones se encuentra más adelante en estas instrucciones).

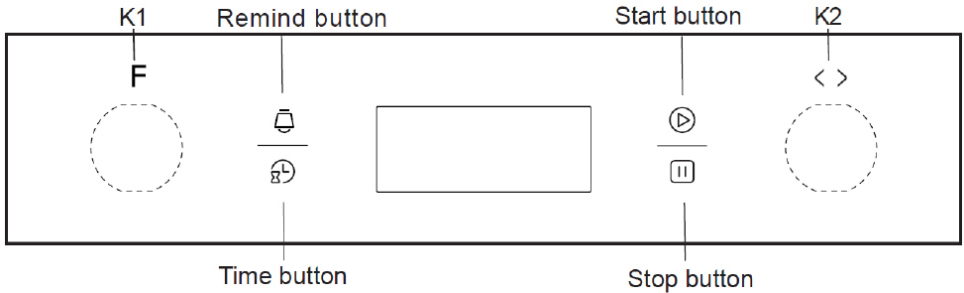
El horno debe funcionar durante un mínimo de 30 minutos. Al funcionar, el horno desprenderá un olor que solo se producirá al principio. Con el tiempo, este olor desaparecerá. Se trata de un fenómeno normal al calentar el interior del horno.

¡Importante!

El recinto interior del horno debe limpiarse solamente con agua templada y un poco de detergente lavavajillas.





CONTROL






Descripción de las funciones

Símbolo	Descripción de las funciones
	Luz del horno: al ajustar la función se enciende la iluminación del interior del compartimento del horno. Disponible para todas las funciones del horno, excepto para la pirólisis y la función ECO.
	Descongelar: la circulación de aire a temperatura ambiente permite que los alimentos se descongelen más rápidamente (sin usar las resistencias).
	Resistencia inferior: se usa solo la resistencia de la parte inferior del horno para mantener la temperatura seleccionada. La temperatura se puede ajustar entre 60 - 120 °C.
	Horneado convencional: las resistencias superior e inferior mantienen la temperatura seleccionada en el horno. Esta función es adecuada para hornear pasteles, carne, pescado y pan. La temperatura puede ajustarse entre 50 y 250 °C. La temperatura predeterminada es de 220 °C.
	Función de termocirculación: ambas resistencias junto con el ventilador garantizan la distribución uniforme del calor, ahorrando un 30-40 % de energía. Esta función es adecuada para asar grandes piezas de carne a temperaturas más altas. La temperatura puede ajustarse entre 50 y 250 °C. La temperatura predeterminada es de 220 °C.
	Función parrilla: sirve para dorar pequeñas porciones de carne. El componente interno de la parrilla se enciende y apaga para mantener la temperatura. La temperatura puede ajustarse entre 150 y 240 °C. La temperatura predeterminada es de 210 °C.
	Parrilla doble: se utiliza para dorar pequeñas porciones de carne. Se encienden la resistencia superior e inferior. La temperatura puede ajustarse entre 150 - 240 °C. La temperatura predeterminada es de 210 °C.
	Parrilla doble con termocirculación: las dos resistencias y el ventilador aseguran una distribución uniforme del calor. La temperatura puede ajustarse entre 150 y 240 °C. La temperatura predeterminada es de 210 °C.

	<p>Convección: la resistencia presente alrededor del ventilador constituye una fuente adicional de calor. En este modo, el ventilador se enciende automáticamente para mejorar la circulación del aire. La temperatura puede ajustarse entre 50 y 240 °C. La temperatura predeterminada son 180 °C.</p>
<p>Modo pirólisis</p>	<p>Función de pirólisis: cuando la función está activada, la pantalla muestra «PyR». La temperatura predeterminada son 450 °C. El tiempo puede ajustarse a 1:30 o 2:00.</p>
	<p>Horneado con ahorro de energía: función para hornear ahorrando energía. Hornea suavemente los alimentos seleccionados, con el calor procedente de arriba y de abajo.</p>



Configuración del reloj

Cuando el electrodoméstico se conecta a la red eléctrica, la pantalla mostrará «0:00».




1. Pulse  y los dígitos de la hora comenzarán a parpadear.
2. Gire el mando K2 para ajustar la hora (intervalo de ajuste 0-23)
3. Pulse  y los dígitos de los minutos comenzarán a parpadear
4. Gire el mando K2 para ajustar los minutos (intervalo de ajuste 0-59)
5. Pulse  para terminar de ajustar el reloj. El símbolo «:» empezará a parpadear y la hora quedará resaltada.



Advertencia: El reloj tiene 24 horas. Al conectar el aparato a la corriente, si no está ajustado, el reloj mostrará «0:00».

Ajustes

1. Gire el mando K1 para seleccionar la función de horneado deseada. El símbolo de la función se resaltará.
2. Gire el mando K2 para ajustar la temperatura.
3. Pulse  para empezar a hornear.
4. Si se omite el paso 2, pulse  para confirmar el inicio del horneado. El tiempo predeterminado es de 9 horas. La pantalla LED mostrará la temperatura.

Función de bloqueo paterno




Para activar la función, pulse simultáneamente  y  durante 3 segundos, sonará un pitido largo y se resaltará .

Para desactivar el bloqueo, pulse simultáneamente  y  durante 3 segundos. Se emitirá un pitido largo para indicar que se ha desactivado el bloqueo.

Advertencia: Si desea apagar el aparato, pulse el botón «Stop».

Función recordatorio





Esta función le recordará que debe empezar a hornear a una hora determinada, entre 0:01 y 9:59. El recordatorio solo puede configurarse cuando el horno está en modo de espera.

1. Pulse el botón para ajustar el recordatorio .
2. Gire el mando K2 para ajustar la hora del recordatorio. Se puede fijar el tiempo en el intervalo 0-9.
3. Pulse de nuevo el botón  de ajuste del recordatorio.
4. Gire el mando K2 para configurar los minutos. Se puede fijar el tiempo en el intervalo 0-59.
5. Pulse  para confirmar el ajuste. Comenzará la cuenta atrás.


Advertencia: Puede cancelar el recordatorio durante el ajuste o después de este pulsando el botón «Stop».



Función Iniciar/Pausar/Cancelar

1. Si se ha ajustado el tiempo de cocción, pulse  para empezar a hornear. Si el horneado está en pausa, pulse  para reanudarlo.
2. Durante el horneado, pulse  para pausarlo. Pulse dos veces  para cancelar el horneado.


Función de ahorro de energía

1. En modo de espera, pulse el botón  durante tres segundos, la pantalla se apagará y entrará en modo de ahorro de energía.
2. Si no se realiza ninguna operación durante 10 minutos en modo de espera, la pantalla se apagará y entrará en modo de ahorro de energía.
3. En el modo de ahorro de energía, pulse cualquier botón o gire cualquier mando para salir del modo de ahorro de energía.




Función de pirólisis

Autolimpieza de horno por pirólisis. El horno se calienta hasta la temperatura aprox. de 480°C. Los residuos que quedan después de hornear o de preparar el grill quedan carbonizados en cenizas fáciles de eliminar que al final del proceso se deben barrer o retirar con un paño húmedo.

¡Advertencia! Antes de activar el proceso de pirólisis lea las instrucciones del aparato "Limpieza y mantenimiento"








1. Gire el mando K1 para seleccionar la función de pirólisis. La pantalla mostrará «PyR».
2. Pulse  para confirmar la selección. El tiempo predeterminado es de 2 horas. La pantalla mostrará «PyR».
3. Gire el mando K1 para modificar la duración de la pirólisis. La duración se puede ajustar entre 1:30 h - 2:00 h.

Advertencia:


- Si la puerta del horno no está cerrada, la función de pirólisis no se activará y la pantalla mostrará «door», «PyR».
- Cuando la temperatura en el interior del horno sea superior a 320 °C, al pulsar el botón «Start», se muestran «CooL» y «PyR». En tal caso, el interior del horno debe enfriarse.
- Si la temperatura en el interior del horno es inferior a 200 °C, al pulsar el botón , se detendrá la pirólisis. Pulse de nuevo el botón y el aparato pasará al modo de espera.
- Si la temperatura interna es superior a 200 °C, al pulsar el botón , el aparato pasará al modo de espera.
- Si se abre la puerta durante el funcionamiento del horno, la pantalla mostrará «door» y se emitirá una señal acústica hasta que se cierre la puerta o hasta que se pulse el botón .
- Asegúrese de que el horno está vacío antes de activar la función de pirólisis. Retire las rejillas, guías y otros accesorios. No deje ningún objeto en el horno (por ejemplo, sartenes, bandejas de horno, bandejas de goteo, etc.), ya que esto puede causar daños graves.
- Cuando la función de pirólisis se haya completado, no desconecte el horno de la corriente en la hora siguiente.

Funcionamiento retardado del horno

El funcionamiento retardado del horno debe entenderse como el encendido automático a una hora especificada y, a continuación, el apagado automático del horno después del tiempo de funcionamiento establecido. El posible retraso en el encendido del horno puede ser de 1 minuto a 23 horas y 59 minutos y el tiempo de funcionamiento es de hasta 10 horas.

1. Para activar el funcionamiento retardado del horno, pulse el botón .
2. Gire el mando K2 para ajustar el tiempo de retardo, puede oscilar entre 0 y 23 h.
3. Pulse de nuevo el botón  para confirmar el número de horas.
4. Gire el mando K2 para seleccionar el número de minutos. Puede oscilar entre 0 y 59 min.
5. No pulse , gire el mando K1 para seleccionar la función.
6. Pulse el botón  para ajustar el tiempo y la temperatura del horno.
7. Utilice el mando K1 para ajustar la hora y el mando K2 para ajustar la temperatura.
8. Pulse el botón  para finalizar el ajuste y en la pantalla aparecerá el símbolo de retardo . Se puede comprobar el tiempo de retardo pulsando  durante 3 segundos.
9. Una vez transcurrido el tiempo, se emitirá una señal acústica y el horno comenzará a funcionar.

Información adicional

1. La luz del horno se enciende para todas las funciones, excepto para la pirólisis y la función ECO.
2. Se debe confirmar cada programa con el botón  en el transcurso de 5 minutos. Si no se confirma, el programa se cancelará y se mostrará la hora actual.
3. Se emitirá una señal acústica 5 veces para recordarle que debe completar la operación.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL HORNO

El cuidado de la limpieza del horno y un adecuado mantenimiento, influyen de forma importante en la prolongación del periodo de vida útil del equipo sin averías.

Antes de empezar la limpieza hay que apagar el horno asegurándose de que todos los mandos se encuentren en la posición "apagado". Las tareas de limpieza deberán empezar una vez que el horno esté frío.

- El horno debe limpiarse después de cada uso. Después de limpiar el horno puede encender la iluminación para conseguir una mejor visibilidad del espacio de trabajo.
- La cámara interior del horno debe limpiarse solamente con agua templada y un poco de lavavajillas.

¡Importante!

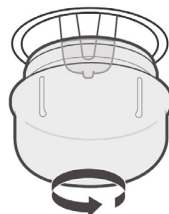
Para la limpieza y mantenimiento no se permite usar ningún limpiador abrasivo, detergente agresivo ni objetos rugosos.

Para limpiar el frontal de la armadura utilice solo agua caliente con una pequeña cantidad de líquido lavavajillas o limpiacristales. No aplicar crema limpiadora.

Cambio de bombilla halógena que ilumina el horno.

Para evitar la posibilidad de un choque eléctrico, antes de cambiar la bombilla halógena, asegúrese de que el equip

1. Desconectar la alimentación del horno.
2. Retirar los accesorios del horno.
3. Desenroscar y limpiar la pantalla de la lámpara. Dejándola en cualquier caso seca.
4. Sacar la bombilla halógena corriéndola hacia abajo sirviéndose para ello de un paño o papel; a ser necesario, sustituir la bombilla halógena por una nueva G9
 - La bombilla halógena G9
 - Voltaje 230V
 - Potencia 25W
5. Colocar con precisión la bombilla halógena en el alojamiento.
6. Enroscar la pantalla de lámpara.
7. o está desconectado de la red eléctrica.



Guías de alambre

Los hornos están dotados de guías de alambre que se sacan fácilmente (rejillas) de las bandejas de horno. Para sacarlas para lavar hay que tirar del enganche que se encuentra en la parte delantera y, luego, apartar la guía y sacar los enganches traseros.

Guías inoxidables

Los hornos están equipados con guías inoxidables para bandejas fijadas a las guías metálicas. Las guías deben retirarse y lavar junto con los carriles de metal. Antes de situar las bandejas en las guías hay que sacar las guías (cuando el horno está calentado, hay que sacar las guías tirando del borde posterior de los elementos saliente en la parte delantera de las guías) y, luego, empujar las guías junto con la bandeja.

Limpieza por pirólisis

Autolimpieza del horno por pirólisis. El horno se calienta hasta la temperatura aprox. de 480°C. Los residuos que quedan después de hornear o de preparar el grill quedan carbonizados en cenizas fáciles de eliminar que al final del proceso se deben barrer o retirar con un paño húmedo.

Antes de activar la función de pirólisis.

¡Advertencia!

Retire todos los accesorios del interior del horno (bandejas, rejillas, carriles laterales y guías telescópicas). Los accesorios que se dejarán en el interior del horno durante el proceso se dañarán de forma irreversible.

- Elimine la suciedad más gruesa del interior del horno.
- Limpie con un paño húmedo las superficies exteriores del horno.
- Actúe según las instrucciones.

Durante el proceso de limpieza.

- No deje paños cerca del horno caliente.
- No active la placa de cocina.
- No active la luz del horno.
- La puerta del horno está equipada con un dispositivo de bloqueo que no permite abrirla durante el proceso. No abra la puerta para no interrumpir el proceso de limpieza.

¡Advertencia!

Durante el proceso de limpieza pirolítica del horno podrá alcanzar temperaturas muy elevadas, por lo tanto sus superficies externas podrán calentarse más de lo normal. Hay que cuidar de que entonces los niños no se encuentren en la proximidad del horno. Debido a las exhalaciones que se generan durante el proceso, la cocina debe ser bien ventilada.

Proceso de limpieza por pirólisis:

- Cierre la puerta del horno.
- El modo de actuar está descrito en el párrafo Función de limpieza pirolítica.

¡Advertencia!

Cuando en el horno la temperatura esté muy alta (superior a la de funcionamiento normal), la puerta no se desbloqueará.

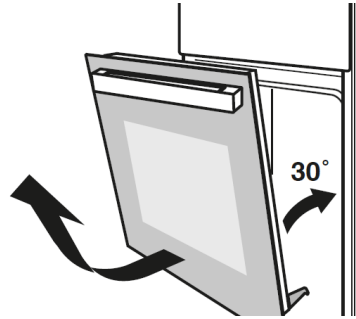
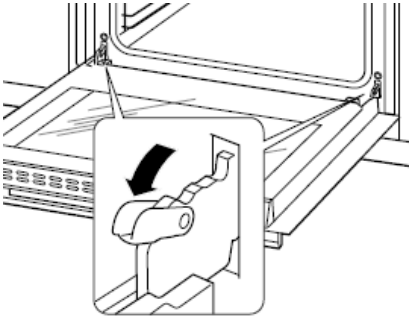
Después de enfriar, se podrá abrir la puerta y eliminar la ceniza usando un paño suave humedecido. Monte los carriles laterales y los demás accesorios. El horno está listo para usar.



Desmontaje de puerta

Para quitar la puerta, ábrala al ángulo máximo. A continuación, tire hacia atrás del retén de la bisagra de la puerta.

Cierre la puerta hasta formar un ángulo de 30°, sujete la puerta por ambos lados, deslícela hacia arriba y sáquela lentamente del cuerpo del horno..



Abra el bloqueo del cristal interior en el conjunto de la puerta.

Extraiga el cristal exterior e interior como se muestra en la figura

ATENCIÓN:

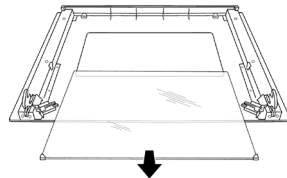
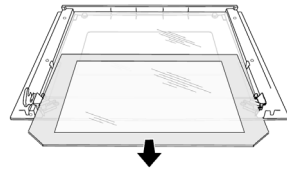
No dé tirones al sacar la puerta, ya que se puede romper el cristal

ATENCIÓN:

No manipule los muelles de las bisagras, ya que podrían cerrarse y provocar lesiones

ATENCIÓN:

Nunca levante ni transporte el electrodoméstico ni la puerta desmontada sujetándola por el asa, ya que el cristal exterior podría romperse.



COCINADO EN EL HORNO - CONSEJOS PRÁCTICOS

Preparación de repostería

- Se recomienda preparar repostería en las bandejas incluidas para cocinar.
- Se pueden también preparar pasteles en otras bandejas compradas a terceros que deben situarse en la rejilla. Para cocinar se recomienda usar bandejas de color negro que conducen mejor el calor y reducen el tiempo de cocción.
- No recomendamos el uso de moldes y bandejas para repostería con superficie clara y brillante en caso de usar la calefacción convencional (calefactor superior+ inferior) el uso de este tipo de moldes puede hacer que la base del pastel no esté bien asada.
- Al usar la función de aire caliente no es necesario calentar previamente la cámara del horno, para las demás funciones, antes de introducir el pastel en el horno, debe estar precalentado.
- Antes de sacar el pastel del horno hay que comprobar la calidad del horneado con un palito de madera (al pinchar el pastel, el palo deberá permanecer seco y limpio una vez extraído),
- Se recomienda dejar el pastel en el horno después de apagarlo durante unos 5 minutos.
- Las temperaturas utilizadas para la repostería horneada con el uso de la función aire caliente suelen ser unos 20-30 °C inferiores en relación a los pasteles horneados de manera convencional (con el empleo del calefactor superior e inferior).
- Los parámetros de la tabla son aproximados y deben ser corregidos en función de sus propias experiencias y gustos culinarios.
- En caso de que la información de los libros de cocina se diferencien bastante de los valores de la tabla, les sugerimos seguir los del manual..

Asado de carnes

- Se recomienda preparar en el horno las porciones de carne de más de 1kg. Las porciones más pequeñas es mejor prepararlas en la placa.
- Para asar se recomienda usar vasos refractarios y los mangos de estos vasos deben resistir altas temperaturas,
- En caso de asar en la rejilla o en el asador, se recomienda colocar una bandeja en el nivel inferior con un poco de agua,
- Al menos una vez, a la mitad del asado, se recomienda dar la vuelta a la carne. Y durante el asado se recomienda rociar la carne con la salsa de la bandeja o con agua caliente salada - NO se debe rociar con agua fría

Funciones de calentamiento, circotherm ECO

- Con el uso de la función circotherm ECO se enciende la forma optimizada de calor que tiene como objetivo ahorrar energía durante la preparación de platos,
- No se puede reducir el tiempo de asado por medio de fijar temperaturas superiores, tampoco se recomienda precalentar el horno antes de asar,
- No se debe cambiar de ajustes de temperatura durante el asado ni abrir la puerta durante el asado.

SITUACIONES DE EMERGENCIA

En cada situación de emergencia es necesario:

- Desconectar los equipos el aparato.
- Desconectar la alimentación eléctrica.



- Algunas incidencias pueden repararse sencillamente por su cuenta siguiendo las instrucciones de la tabla que puede encontrar más abajo. Antes de ponerse en contacto con el servicio de atención al cliente o de mantenimiento, compruebe los siguientes puntos de la tabla.

Problema	Motivo	Procedimiento
1. El dispositivo no funciona.	Pausa en alimentación de energía.	Compruebe el fusible de la instalación de casa, reemplazar cuando esté fundido.
2. El display de programador indica las "0.00" horas.	El dispositivo estaba desconectado de la red o tuyo lugar un corte de luz.	Fije la hora actual (véase Funcionamiento de programador).
3. No funciona la iluminación del horno.	La bombilla está suelta o dañada.	Apriete o reemplace la bombilla fundida (véase el capítulo Limpieza y mantenimiento).

¡Nota!

Todas las reparaciones y actividades relacionadas con la normativa vigente deberán realizarse por el respectivo servicio de mantenimiento o por un instalador que tenga los permisos requeridos..

DATOS TÉCNICOS

Tensión nominal	230V 1N~ 50 Hz
Potencia nominal	máx. 3,6 kW
Dimensiones del horno (alto/ ancho/ profundidad)	59,5 / 59,5 / 57,5 cm

El producto cumple con los requisitos de las normas EN 60335-1, EN 60335-2-6 vigentes en la Unión Europea.

Los datos en las etiquetas energéticas de hornos eléctricos se dan de conformidad con la norma EN 60350-1 /IEC 60350-1. Estos valores se determinan con la carga estándar con las funciones activas: calentador inferior y superior (modo convencional) y asistencia de calentamiento con ventilador (si tales funciones están disponibles).

La clase de eficacia energética fue determinada en función de la función disponible en el producto de conformidad con la siguiente prioridad:

Recipes	Temperature (°C)	Level	Temperature (min)	Pre-heat
Potato Cheese Gratin	180	1	90-100	No
Cheese Cake	160	1	100-150	No
Meatloaf	190	1	110-130	No

Durante la determinación de gasto de energía se debe desmontar las guías telescópicas (si forman parte del producto).

GARANTÍA, ATENCIÓN DE POST VENTA

Garantía

Servicios de garantía según la tarjeta de garantía. El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los daños causados por el uso incorrecto del producto.

Servicio técnico

- El fabricante del equipo sugiere que todas las reparaciones y ajustes sean realizados por el Servicio de Fábrica o el Servicio Autorizado del Fabricante. Por razones de seguridad, no repare el dispositivo usted mismo.
- Las reparaciones realizadas por personas sin las cualificaciones requeridas pueden constituir un grave peligro para el usuario del dispositivo.
- El período de garantía mínimo para el dispositivo ofrecido por el fabricante, importador o representante autorizado se encuentra en la tarjeta de garantía.
- El dispositivo perderá su garantía como resultado de adaptaciones arbitrarias, alteraciones, manipulación de sellos u otras garantías del equipo o partes del mismo, así como otras interferencias arbitrarias no conformes con las instrucciones de uso.

Solicitud de reparación y asistencia en caso de avería

Si el dispositivo requiere reparación, contacte con el servicio técnico. La dirección del servicio técnico y el número de teléfono de contacto se encuentran en la tarjeta de garantía. Antes de contactar con el servicio técnico, prepare el número de serie del dispositivo, que se encuentra en la placa de características. Para mayor comodidad, introduzca a continuación:

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--


Declaración del fabricante

El fabricante declara con la presente que el producto cumple los requisitos esenciales de las siguientes directivas europeas:

- **directiva de baja tensión 2014/35/EC**
- **directiva de compatibilidad electromagnética 2014/30/EC**
- **directiva de diseño ecológico 2009/125/EC**
- **directiva RoHS 2011/65/EC**

y por lo tanto el producto fue marcado **CE** y tiene declaración de conformidad compartida a las entidades que supervisan el mercado.

Prezado Cliente

A partir de hoje as tarefas cotidianas tornar-se-ão mais simples do que nunca. O aparelho  é uma combinação de extrema facilidade de utilização e excelente eficiência. Após uma análise do manual de instruções, a sua utilização não apresentará qualquer problema.

O equipamento, antes de abandonar a fábrica e ser embalado, foi controlado minuciosamente nos postos de controlo tendo em conta a sua segurança e funcionalidade.

Por favor, leia atentamente o manual de instruções antes de activar o aparelho. O cumprimento dos conselhos que nele se encontram protegê-lo-ão contra uma utilização incorrecta. O manual deve ser guardado e armazenado de forma a encontrar-se sempre à mão.

Deve respeitar convenientemente as instruções do manual, para evitar acidentes infelizes.

Atenciosamente



INDICAÇÕES RELATIVAS À UTILIZAÇÃO SEGURA

- **Atenção.** O Aparelho e as suas peças acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve prestar especial atenção ao risco de contacto com os elementos de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas fora do alcance do aparelho, a não ser que encontrem-se sob supervisão contínua.
- O presente equipamento pode ser utilizado por crianças com ou mais de 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, se estas encontrarem-se sob supervisão ou procederem de acordo com a instrução de utilização, transmitida pelas pessoas responsáveis pela sua segurança. Tomar atenção para que as crianças não brinquem com o aparelho. A limpeza e as actividades de operação do aparelho não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.
- O aparelho aquece durante a sua utilização. Recomenda-se que mantenha a atenção, para evitar um contacto com os elementos quentes no interior do forno.
- As peças acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. Recomenda-se que mantenha as crianças pequenas longe do aparelho.
- **Atenção.** Não utilizar produtos de limpeza ásperos ou objectos de metal afiados para a limpeza do vidro da porta, pois podem riscar a sua superfície, o que pode levar à quebra do vidro.
- **Atenção.** Para evitar o risco de um choque eléctrico, antes de trocar a lâmpada, deve assegurar-se de que o aparelho está desligado.
- Não utilizar equipamento de limpeza com vapor para limpar o forno.
- O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar um sobreaquecimento.
- Durante o processo de limpeza pirolítica o forno pode atingir temperaturas muito altas, por isso as superfícies exteriores do forno podem aquecer mais do que normalmente, por isso deve prestar atenção, para que não haja



crianças na proximidade do forno.

- Perigo de queimadura! Quando abrir a porta do forno, pode ser libertado vapor quente. Deve abrir a porta do forno com cuidado, durante ou após terminar a cozedura. Quando abrir a porta, não deve debruçar-se sobre a mesma. Deve ter em conta, de que o vapor pode ser invisível, dependendo da temperatura.
- Deve prestar atenção para que os electrodomésticos pequenos juntamente com os seus cabos de alimentação não toquem directamente no forno quente, pois o isolamento desse tipo de aparelhagem não é resistente ao efeito de altas temperaturas.
- Não deve abandonar o forno sem supervisão durante a assadura.
- Os óleos e as gorduras podem incendiar-se devido ao sobreaquecimento.
- Não deve colocar utensílios com uma massa superior a 15 kg sobre a porta do forno aberta.
- É proibida a utilização do forno com defeitos técnicos. Todos os defeitos apenas podem ser solucionados por pessoas com as respectivas qualificações.
- Deve desconectar o forno da electricidade em cada circunstância provocada por um defeito técnico.
- O aparelho apenas pode ser utilizado para os fins, para os quais foi concebido. Qualquer outra aplicação (p. Ex. Aquecimento de compartimentos) deve ser tratada como incorrecta e perigosa.

COMO POUPAR ENERGIA



Quem utiliza a energia de forma responsável, protege não só o seu orçamento, mas também age conscientemente a favor do meio ambiente natural. Por isso ajudemos, poupemos energia eléctrica! Pode fazê-lo do seguinte modo:

- Evitar a “verificação desnecessária do estado dos pratos preparados”. Não abrir a porta do forno com demasiada frequência.
- Utilizar o forno apenas no caso de maiores quantidade de comida. A carne com um peso até 1 kG pode ser preparada de forma mais poupada num tacho sobre o fogão de cozinha.
- Aproveitamento do calor restante no forno. No caso de um tempo de preparação maior do que 40 minutos, deve desligar obrigatoriamente o forno 10 minutos antes de terminar a preparação.
- Fechar bem a porta do forno. O calor escapa pela sujidade, que encontra-se sobre as vedações da porta. Por isso a mesma deve ser limpa imediatamente.

- Não encastramento do forno numa vizinhança directa de frigoríficos/congeladores.
- O consumo de energia dos mesmos cresce desnecessariamente.

Atenção! No caso de utilização do programador, deve configurar um tempo de preparação do prato devidamente mais curto

DESEMPACOTAMENTO



O aparelho foi protegido durante o seu transporte com uma embalagem. Após desembalar o aparelho, por favor remova os elementos de embalagem de forma que não ameace o meio ambiente. Todos os materiais utilizados para a embalagem são inofensivos ao ambiente natural, são 100 % recicláveis e foram identificados com o respectivo símbolo.

Atenção! Os materiais de embalagem (os saquinhos de polietileno, pedaços de esferovite, etc.) devem ser mantidos fora do alcance de crianças durante o desempacotamento.

ELIMINAÇÃO



O presente aparelho está identificado de acordo com a Directiva da União Europeia 2002/96/CE e a Lei polaca sobre a gestão de equipamento eléctrico e electrónico gasto com o símbolo de contentor de lixo barrado.



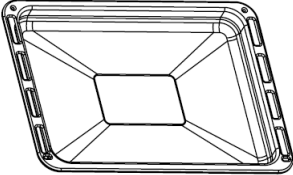
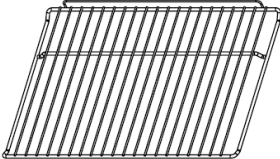
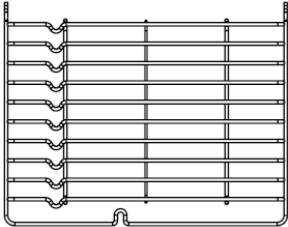
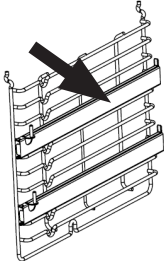
Esta rotulagem informa de que o equipamento em questão não pode ser colocado juntamente com os restantes resíduos domésticos, após terminar a sua utilização.

O utilizador é obrigado a entregá-lo num ponto de recolha de aparelhagem eléctrica e electrónica gasta. Os pontos de recolha, incluindo os pontos de recolha locais, as lojas e as unidades municipais, criam um sistema apropriado, que possibilita a entrega de tal equipamento.

O tratamento correcto dos resíduos de equipamento eléctrico e electrónico permite evitar consequências nocivas para a saúde de pessoas e para o meio ambiente, resultantes da presença de substâncias perigosas e da sua eliminação e tratamento incorrectos.



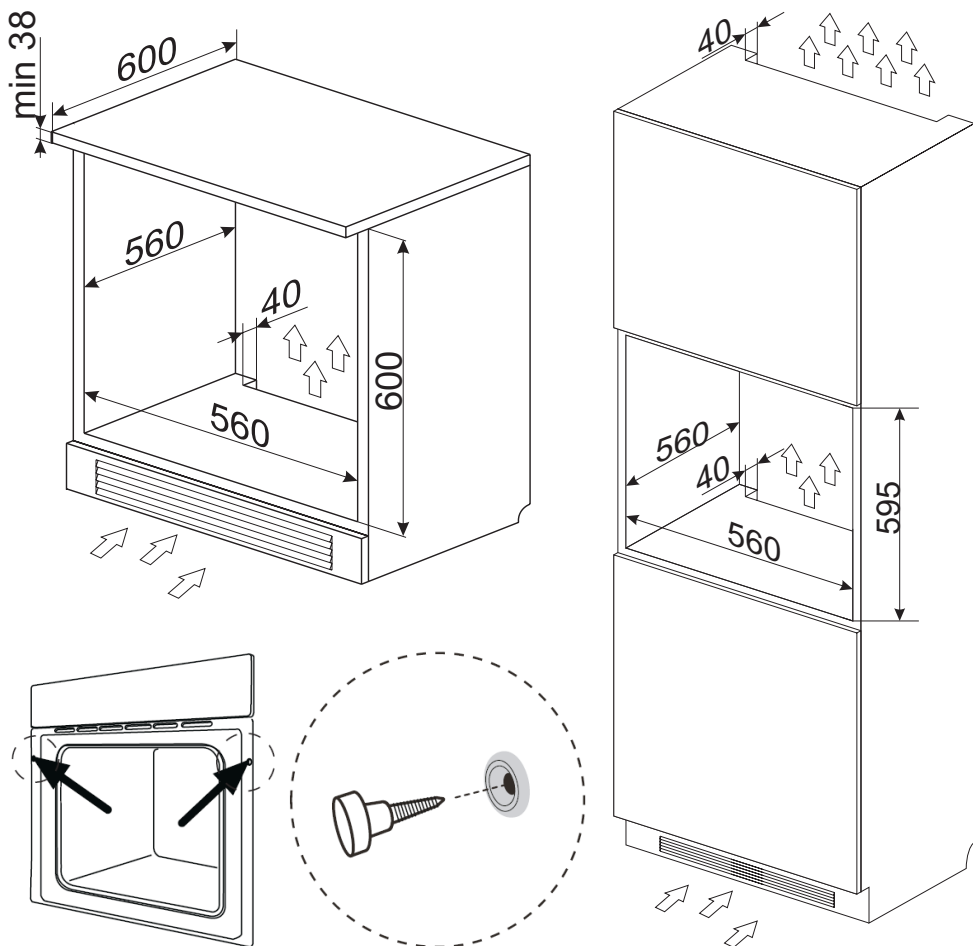
ACESSÓRIOS

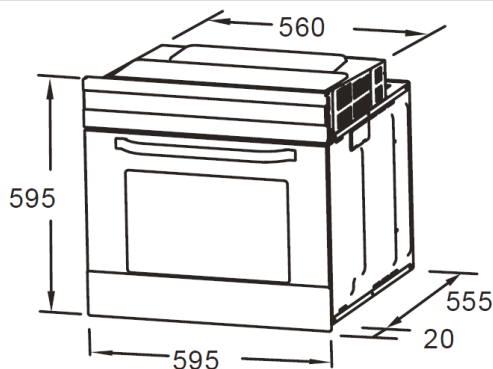
Chapa para assar	
Grade para grelhar (degraus de estufa)	
Guias de arame	
Guias telescópicas	

INSTALAÇÃO

Montagem do forno

- O compartimento da cozinha deve estar seco e arejado e deve ter uma ventilação que funcione e a configuração do forno deve garantir um acesso fácil a todos os elementos de controlo.
- O forno foi concebido na classe Y. Os móveis de encastramento têm que ter um forro e a cola utilizada para a sua colagem resistentes a uma temperatura de 100°C. O incumprimento desta condição pode provocar a deformação da superfície ou descolamento do forro.
- Hoods should be installed according to the manufacturer's instructions.
- Preparar uma abertura no móvel com as medidas iguais às indicadas nos desenhos: A-encastramento por baixo de um tabuleiro, B-encastramento alto.
- No caso de existência de uma parede por trás do armário, deve abrir um furo para a conexão eléctrica.
- Inserir o forno completamente na abertura, protegendo o mesmo contra a sua queda com quatro parafusos (Des.C)





Conexão do forno à instalação eléctrica

Atenção!

Os trabalhos eléctricos devem ser realizados só pelo electricista autorizado e qualificado. Não pode fazer alterações e modificações intencionais da instalação de alimentação.

A placa de cozer está ligada à instalação monofásica da corrente alterna (230V 1N~50Hz) e tem cabo de ligação 3 x 1,5 mm².

Atenção!

A rede de alimentação do aparelho deve ter somente o interruptor de segurança que permite desligar a alimentação no caso de emergência. A distância entre as tomadas ativas do interruptor de segurança deve ser de pelo menos 3 mm.

Antes de ligar o aparelho à fonte de alimentação é necessário ler a informação que encontra-se na placa nominal e no esquema de ligação.

Atenção! O instalador é obrigado a entregar ao utilizador uma "certidão de conexão do produto à instalação eléctrica" (encontra-se no cartão de garantia).

Esquema de ligação

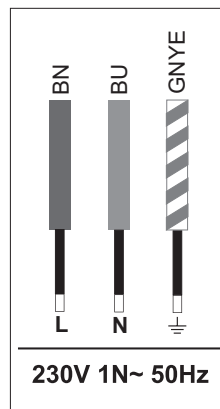
Atenção! Tensão dos elementos de aquecimento 230 V.

Atenção! Em cada ligação o cabo de terra deve estar ligado ao borne (⊕) PE.

Fase L: BN - castanha

Neutro N: BU - azul

Ligação à terra PE: GNYE -verde/amarela

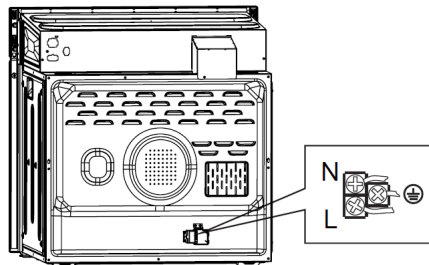


O circuito elétrico tem que estar protegido com um fusível 16A.

Tipo de cabo de conexão recomendado: H05VV-F, 3 x 1,5mm².

Importante!

Se o cabo de alimentação está danado, para impedir o risco o fabricante deve realizar a alteração, ponto de serviço autorizado ou outra pessoa com as qualificações.



ANTES DO PRIMEIRO LIGAMENTO DO FORNO

- Remova todos os elementos da embalagem, especialmente os elementos que protegem o interior do forno para o seu transporte.
- Retire todos os acessórios do interior do forno e lave-os cuidadosamente com água morna e um detergente suave.
- Puxe a película protetora da superfície das guias telescópicas.
- Para limpar o interior da câmara, use água morna com detergente neutro. Não use escovas ou esponjas duras. Elas podem danificar o revestimento que cobre o interior da câmara.

Aquecimento da câmara do forn

- Ligue a ventilação no ambiente ou abra a janela.
- Selecione a função convencional ou fluxo de ar (uma descrição detalhada dessas funções pode ser encontrada na parte posterior deste manual).

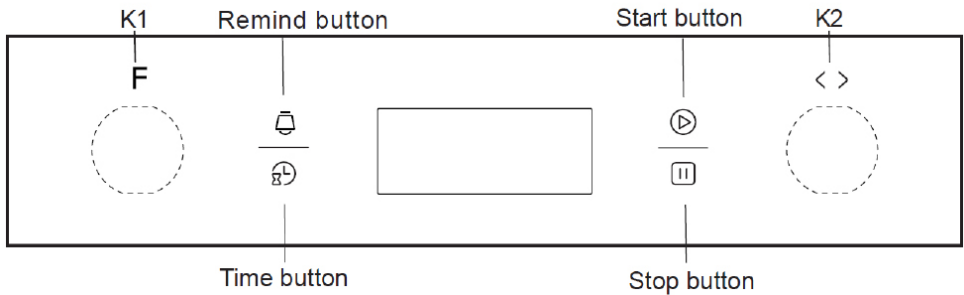
O forno deve funcionar por um mínimo de 30 minutos, durante a operação o forno emitirá um cheiro específico, o que ocorre apenas no início, com o tempo de uso este cheiro desaparecerá. Este é um fenômeno normal, é chamado de aquecimento da câmara do forno.

Importante!

A câmara do forno apenas deve ser lavada com água quente com adição de uma pequena quantidade de detergente para a louça.





CONTROLO






Descrição da função

Símbolo	Descrição da função
	Lâmpada do forno - A definição desta função liga a iluminação dentro da câmara. Disponível para todas as funções do forno, exceto a pirólise e a função ECO.
	Descongelamento - A circulação de ar à temperatura ambiente permite descongelar os alimentos mais rapidamente (sem o uso do aquecedor).
	Aquecedor inferior - O aquecedor na parte inferior do forno é utilizado para manter a temperatura selecionada utilizando apenas o aquecedor inferior. A temperatura pode ser ajustada na faixa de 60 - 120°C.
	Cozedura convencional - Os aquecedores superior e inferior mantêm a temperatura escolhida no interior do forno. A função é adequada para assar bolos, carne, peixe e pão. A temperatura pode ser ajustada na faixa de 50 - 250°C A temperatura padrão é de 220°C
	Função de termo-circulação - Ambos os aquecedores, juntamente com o ventilador, garantem uma distribuição uniforme do calor, economizando 30-40% de energia. Esta função é adequada para grelhar ou assar grandes porções de carne a uma temperatura mais elevada. A temperatura pode ser ajustada na faixa de 50 - 250°C A temperatura padrão é de 220°C
	Função de assadura - Serve para assar pequenas porções de carne. A elemento do grelhador liga e desliga de forma a manter a temperatura. A temperatura pode ser ajustada na faixa de 150 - 240°C A temperatura padrão é de 210°C
	Assadura Dupla - Utilizada para assar pequenas porções de carne. Os aquecedores superior e inferior estão ligados. A temperatura pode ser ajustada na faixa de 150 - 240°C A temperatura padrão é de 210°C
	Tostagem dupla com ar quente - Ambos os aquecedores, juntamente com o ventilador, garantem uma distribuição uniforme do calor. A temperatura pode ser ajustada na faixa de 150 - 240°C A temperatura padrão é de 210°C

	Convecção - O aquecedor ao redor do ventilador é uma fonte adicional de calor. Neste modo, o ventilador liga automaticamente para melhorar a circulação do ar. A temperatura pode ser ajustada na faixa de 50 - 240°C A temperatura padrão é de 180°C
Modo Pirólise	Função pirólise - Quando a função estiver ligada, o ecrã mostrará "PyR". A temperatura padrão é de 450°C O tempo pode ser ajustado para 1:30 ou 2:00.
	Cozedura com economia de energia - Função para cozinhar com economia de energia. Cozedura de determinados ingredientes de forma delicada e o calor vem de cima e de baixo



Configuração do relógio

Após o dispositivo ser conectado à alimentação, o ecrã exibe "0:00".




1. Prima  os dígitos das horas começarão a piscar
2. Gire o botão K2 para definir a hora (faixa de ajuste 0-23)
3. Prima  os dígitos dos minutos começarão a piscar
4. Gire o botão K2 para definir os minutos (faixa de ajuste 0-59)
5. Prima  para concluir a configuração do relógio ":" piscará e a hora será exibida

Atenção: O relógio tem 24 horas. Depois de ligar, se não for configurado, o relógio mostrará "0:00"

Configurações

1. Gire o botão K1 para selecionar a função de cozedura pretendida. O símbolo da função será exibido
2. Gire o botão K2 para definir a temperatura
3. Prima  para começar a assar
4. Se o passo 2 for ignorado, prima  para confirmar o início da cozedura, o tempo padrão é de 9 horas, o ecrã de LED mostrará a temperatura.

Função de bloqueio parental




Para ativar a função, pressione simultaneamente  e  por 3 segundos, um sinal sonoro longo soará, e  será exibido.

Para desativar o bloqueio, prima simultaneamente  e  por 3 segundos, um sinal sonoro longo soará indicando que o bloqueio foi desabilitado.

Atenção: Se quiser desligar o dispositivo, pressione o botão "Stop"

Função de lembrete





Esta função irá lembrá-lo de começar a cozedura em um determinado tempo, variando de 0:01 a 9:59. O lembrete só pode ser definido quando o forno estiver em modo de espera.

1. Prima o botão de definição de lembrete 
2. Gire o botão K2 para definir a hora do lembrete. O tempo varia de 0-9
3. Prima o botão novamente  definindo o lembrete
4. Gire o botão K2 para definir os minutos. O tempo varia de 0-59
5. Prima  para confirmar a configuração. Começará a contagem regressiva.


Atenção: Você pode cancelar o lembrete durante a configuração ou após a configuração pressionando o botão "stop".



Iniciar/Pausar/Cancelar a função

1. Se o tempo de cozedura foi definido, pressione  para começar a cozinhar. Se a cozedura estiver em pausa, pressione  para retomar.
2. Prima  durante a cozedura para pausar a cozedura. Prima o botão  duas vezes para cancelar a cozedura.


Função de economia de energia

1. No modo de espera, prima o botão  por três segundos, o ecrã desligará e entrará no modo de economia de energia.
2. Se não houver operação por 10 minutos no estado de espera, o ecrã apagará e entrará no modo de economia de energia.
3. No modo de economia de energia, prima qualquer botão ou gire qualquer botão para sair do modo de economia de energia.




Função de pirólise

Limpeza automática pirolítica do forno. O forno aquece até uma temperatura de cerca de 480°C. Os restos de grelha ou assadura são transformados em cinza fácil de remover, que deve ser varrida ou eliminada com um pano húmido após terminar o processo.

Atenção! Ler as instruções do capítulo "Limpeza e manutenção" antes de iniciar a limpeza pirolítica








1. Gire o botão K1 para selecionar a função de pirólise, o ecrã mostrará "PyR".
2. Prima  para confirmar a sua seleção. O tempo padrão é de 2 horas, o ecrã mostrará "PyR".
3. Gire o botão K1 para alterar o tempo de pirólise. O tempo pode ser ajustado na faixa de 1:30h - 2:00h

Atenção:


- Quando a porta do forno não estiver fechada, a função de pirólise não será ativada e o ecrã exibirá "door", "PyR"
- Quando a temperatura dentro do forno for superior a 320°C, premindo o botão "Start" aparecerá "Cool" e "PyR". Neste caso, o interior do forno deve primeiramente esfriar.
- Se a temperatura dentro do forno estiver abaixo de 200°C, premindo o botão  interromperá a operação de pirólise, prima o botão novamente e o dispositivo entrará no modo de espera.
- Se a temperatura interna for superior a 200°C, premindo o botão  o dispositivo entrará em modo de espera.
- Ao abrir a porta com o forno em funcionamento, o ecrã mostrará "door" e soará um sinal sonoro até que a porta seja fechada ou até que o botão  seja premido.
- Certifique-se de que o forno esteja vazio antes de ativar a função de pirólise. Remova grelhas, guias e outros acessórios. Não deixe nenhum objeto (por exemplo, panelas, assadeiras, chapas a pingar, etc.) no interior, pois isso pode lhes causar sérios danos.
- Após o término da função de pirólise não desligue o forno da alimentação de energia durante uma hora

Funcionamento atrasado do forno

Como funcionamento atrasado do forno é entendido como a ligação automática do forno num tempo especificado, seguido do desligamento automático do forno após o tempo de trabalho declarado. O atraso do início da operação do forno possível é de 1 minuto a 23:59h e o seu tempo de funcionamento é de até 10 horas.

1. Para ativar o funcionamento atrasado do forno, prima o botão 
2. Gire o botão K2 para definir o tempo de atraso, que pode variar de 0-23h.
3. Prima o botão  novamente para confirmar o número de horas.
4. Gire o botão K2 para seleccionar o número de minutos. Pode estar no intervalo de 0-59 min.
5. Não pressione , gire o botão K1 para seleccionar a função
6. Prima o botão  para definir o tempo de funcionamento e a temperatura do forno.
7. O botão K1 define o tempo e o botão K2 define a temperatura.
8. Prima o botão  para concluir a configuração do funcionamento e o símbolo de atraso  aparecerá no ecrã. É possível verificar o tempo de atraso premindo  por 3 segundos.
9. Decorrido o tempo, soará um sinal sonoro e o forno começará a funcionar.

Informações adicionais

1. A luz do forno estará acesa para todas as funções, exceto pirólise e as funções ECO
2. Cada programa deve ser aprovado  dentro de 5 minutos. Se não for confirmado, o programa será cancelado e a hora atual será exibida
3. Um sinal sonoro soará 5 vezes para lembrar do término do funcionamento.



LIMPEZA E MANUTENÇÃO DO FORNO

O cuidado do utilizador pela manutenção corrente do forno limpo e a sua manutenção correcta, influenciam significativamente o prolongamento do seu funcionamento sem avarias.

Antes de iniciar a limpeza, deve desligar o forno, prestando atenção para que todas as maçanetas encontrem-se na posição "desligado". As actividades de limpeza apenas devem ser iniciadas após o forno ter arrefecido.

- O forno deve ser limpo após cada utilização. Durante a limpeza do forno, deve ligar a iluminação, que permite uma melhor visão da área de trabalho.
- A câmara do forno apenas deve ser lavada com água quente com adição de uma pequena quantidade de detergente para a louça.

Importante!

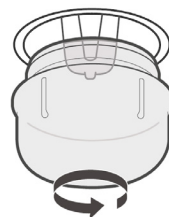
Não pode usar nenhuns produtos para esfregar, produtos de limpeza afiados nem objectos para esfregar durante a limpeza e manutenção.

Para limpar a frente do corpo do aparelho, apenas deve usar água quente com adição de uma pequena quantidade de detergente para lavar a louça ou as janelas. Não usar óleos de limpeza.

Substituição da lâmpada de halogéneo de iluminação do forno

Para evitar o risco de um choque eléctrico, antes de trocar a lâmpada de halogéneo, deve assegurar-se de que o aparelho está desligado.

1. Desconectar o forno da alimentação.
2. Remover os acessórios do forno.
3. Desapertar e lavar a lente da lâmpada, lembrando-se de uma secagem completa.
4. Remover a lâmpada de halogéneo deslizando a mesma para baixo com um pano ou pedaço de papel. Se for necessário deve trocar a lâmpada de halogéneo por uma nova G9
 - Lâmpada de halogéneo G9
 - Tensão 230V
 - Potência 25W
5. Colocar a lâmpada de halogéneo cuidadosamente na sua tomada.
6. Aparafusar a lente da lâmpada.



Guias de arame

Forno equipados com guias de arame (degraus) dos acessórios do forno facilmente removíveis. Para removê-las e lavar, deve puxar pelo engate, que encontra-se à frente seguidamente desviar a guia e remover do engate de trás.

Guias dos acessórios

Forno equipados com guias dos acessórios inoxidáveis ejetáveis, que estão fixadas nas guias de arame. As guias devem ser removidas e lavadas juntamente com

as guias de arame. Antes de colocar as chapas sobre as mesmas, deve ejectá-las (se o forno estiver quente, deve remover as guias engatando a berma de trás das chapas nos para-choques, que encontram-se na parte de frente das guias ejectáveis) e seguidamente ejectar juntamente com a chapa.

Limpeza pirolítica

Limpeza automática pirolítica do forno. O forno aquece até uma temperatura de cerca de 480 OC. Os restos de grelha ou assadura são transformados em cinza fácil de remover, que deve ser varrida ou eliminada com um pano húmido após terminar o processo.

Antes de ligar a função de pirólise.

Atenção!

Eliminar todos os acessórios do interior do forno (as chapas, degraus de estufa, guias laterais, guias telescópicas). Os acessórios deixados no interior do forno durante a pirólise são irreversivelmente danificados.

- Eliminar as sujidades fortes do interior do forno.
- Limpar as superfícies exteriores do forno com um pano húmido.
- Proceder de acordo com as instruções.

Durante o processo de limpeza.

- Não deixar os panos perto do forno aquecido.
- Não ligar a placa de cozedura.
- Não ligar a iluminação do forno.
- A porta do forno foi equipada com um bloqueio, que impossibilita a sua abertura durante o processo. Não abrir a porta, para não interromper o processo de limpeza.

Atenção!

Durante o processo de limpeza pirolítica o forno pode atingir temperaturas muito altas, por isso as superfícies exteriores do forno podem aquecer mais do que normalmente, por isso deve prestar atenção, para que não haja crianças na proximidade do forno.

O fogão tem que ser bem ventilado devido ao ar residual, que é libertado durante a limpeza.

Processo de limpeza pirolítica:

- Fechar a porta do forno.
- Segue as instruções Função de limpeza pirolítica.

Atenção!

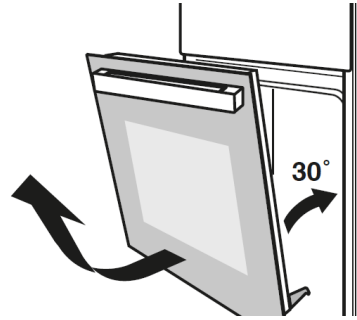
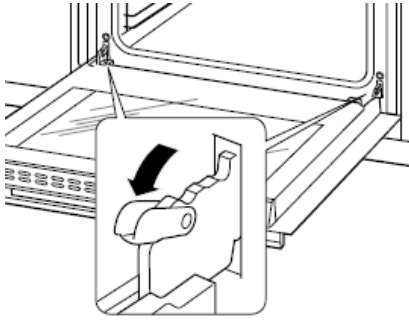
Se o forno tiver uma temperatura alta (superior à temperatura de utilização normal), a porta não é desbloqueada.

Após a refrigeração, pode abrir a porta e eliminar a cinza com um pano macio e húmido. Montar as guias laterais e os restantes acessórios disponíveis. O forno está pronto a ser utilizado.

Remoção da porta

Para remover a porta, abra-a por meio do seu ângulo máximo. Em seguida, puxe o elemento retentor da dobradiça da porta para trás

Feche a porta de forma a obter um ângulo de cerca de 30°, segurando a porta em ambos os lados, puxe-a para cima e puxe-a lentamente para fora da carcaça do forno.



Abra o elemento retentor interno do vidro no conjunto da porta.

Deslize para fora o vidro interno e externo conforme mostrado na imagem

ATENÇÃO:

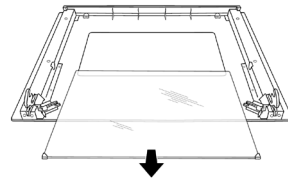
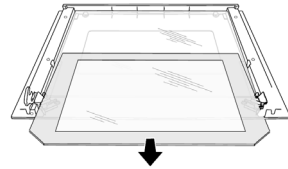
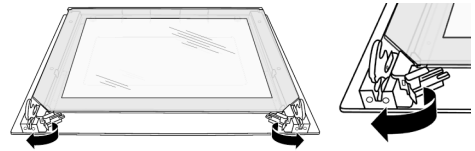
Não arraste a porta ao retirá-la, não permita que o vidro quebre

ATENÇÃO:

Não mexa nas molas das dobradiças, as dobradiças podem fechar e causar ferimentos ao corpo

ATENÇÃO:

Nunca levante nem transporte o aparelho nem a porta desmontada por meio da alça, isto pode levar ao causamento de danos ao vidro externo.



ASSADURA NO FORNO – CONSELHOS PRÁTICOS

Bolos

- Recomenda-se que a cozedura dos bolos seja feita sobre as chapas, que fazem parte do equipamento de fabrico do forno,
- Os bolos também podem ser cozidos em formas e chapas de comércio, que devem ser colocadas sobre os degraus de estufa, recomenda-se que as chapas usadas para fazer bolos sejam pretas, pois são melhores condutoras térmicas e encurtam o tempo de assadura,
- Não recomendamos a utilização de formas e chapas com superfície clara e brilhante no caso de utilização de aquecimento convencional (aquecedor de cima + de baixo) , a utilização deste tipo de formas pode levar a uma má cozedura da parte de baixo do bolo,
- No caso de utilização da função de convecção não é necessário o pré-aquecimento da câmara do forno, no caso dos restantes tipos de aquecimento, a câmara do forno deve ser aquecida, antes de colocar o bolo,
- Antes de remover o bolo do forno, deve verificar a qualidade do bolo com um pauzinho de madeira (no caso de uma cozedura correcta, o pauzinho deve estar limpo e seco após ter picado o bolo),
- Recomenda-se que o bolo fique no forno ainda cerca de 5 minutos após o mesmo ser desligado,
- As temperaturas dos bolos preparados com a função de convecção normalmente são cerca de 20 – 30 graus mais baixas comparando à assadura convencional (com utilização dos aquecedores de cima e de baixo),
- Os parâmetros dos bolos indicados na tabela são uma estimativa e podem ser corrigidos dependendo da sua experiência e gostos culinários.
- Se as informações fornecidas nos livros de receitas diferirem substancialmente dos valores indicados no manual de instruções, pedimos que siga as recomendações do presente manual.

Assadura de carnes

- No forno devem ser preparadas doses de carne acima de 1 kg, recomenda-se que os pedaços mais pequenos sejam feitos sobre o fogão de cozinha
- Recomenda-se a utilização de louça resistente ao calor, também as pegas da louça têm que ser resistentes a altas temperaturas,
- No caso de assadura no degrau de estufa ou sobre a grelha, recomenda-se colocar uma chapa de assadura com uma pequena quantidade de água sobre o nível mais baixo,
- Recomenda-se virar a carne para o outro lado pelo menos uma vez durante a assadura, durante a assadura também deve regar periodicamente a carne com o molho que se formar ou com água quente salgada, a carne não pode ser regada com água fria.

Função ECO

- Com o uso da função ECO, um método de aquecimento otimizado é ativado para economizar energia ao preparar as refeições,
- O tempo de cozedura não poderá ser reduzido por meio de temperaturas mais elevadas, também não é recomendado pré-aquecer o forno antes de assar,
- Não altere as configurações de temperatura durante o cozimento nem abra a porta durante o cozimento.



PROCEDIMENTO EM SITUAÇÕES DE DEFEITOS

Em cada situação de defeito, deve:

- Desligar as unidades operacionais do forno
- Desligar a corrente eléctrica
- Comunicar o defeito
- Alguns dos defeitos mais leves podem ser solucionados pelo utilizador, que deve seguir as indicações do quadro abaixo, antes de dirigir-se a um ponto de atendimento ao cliente, deve verificar os respectivos pontos da tabela.

Problema	Causa	Procedimento
1. O aparelho não funciona	Interrupção da alimentação eléctrica	Verificar o fusível da instalação doméstica, se estiver queimado, deve ser trocado
2. O ecrã do programador indica a hora "0.00"	O aparelho esteve desconectado da corrente ou houve uma interrupção temporária de alimentação eléctrica	Configurar a hora actual (consultar Funcionamento do programador)
3. Não funciona a iluminação do forno	Lâmpada solta ou danificada	Apertar ou trocar a lâmpada queimada (consultar o capítulo Limpeza e manutenção)

Todos os arranjos e actividades de regulação devem ser efectuadas pelo respectivo ponto de serviço ou pelo instalador com as qualificações necessárias.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Tensão nominal	AC220-240V / 50 Hz
Potência nominal	max. 3,2 kW
Dimensões do forno (altura/largura/profundidade)	59,5 / 59,5 / 53 cm

O produto corresponde aos requisitos das normas EN 60335-1, EN 60335-2-6 vigentes na União Europeia.

Os dados da rotulagem energética dos fornos eléctricos são fornecidos de acordo com a norma EN 60350-1 / IEC 60350-1. Estes parâmetros são definidos com base na carga-normalizada com funções de aquecedor inferior e superior (modo tradicional) e aquecimento assistido por ventilador (se disponível) activos.

A classe de eficiência energética for definida dependendo da função disponível no produto de acordo com a seguinte prioridade:

Produto	Temperatura (°C)	Nível	Temperatura (min)	Pré-aquecimento
Batatas Queijo Gratinados	180	1	90-100	NÃO
Queijo Bolo	160	1	100-150	NÃO
Assados	190	1	110-130	NÃO

Desmontar as guias telescópicas (se incluídas) ao definir o consumo de energia.

GARANTIA, SERVIÇO PÓS-VENDA

Garantia

Atestado de garantia conforme a carta de garantia. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer danos provocados pela utilização incorrecta do produto.

Serviço

- O fabricante do produto recomenda que todos os reparos e as actividades regulatórias sejam efectuadas pelo Serviço do Fabricante ou pelo Serviço Autorizado pelo fabricante. Não arranjar o aparelho por conta própria, por razões de segurança.
- Os arranjos efectuados por pessoas sem as necessárias qualificações, podem constituir uma ameaça séria para o utilizador do aparelho.
- O período mínimo de garantia oferecido pelo fabricante ao dispositivo, importador ou representante autorizado é dado no cartão de garantia.
- O dispositivo perde a sua garantia no caso de adaptações por conta própria, alterações, adulteração de selos ou outras proteções do equipamento ou partes do mesmo e outras interferências por conta própria no equipamento que não estejam de acordo com as instruções de operação.

Pedido de reparação e assistência em caso de falha

Se o dispositivo precisar de reparo, entre em contato com o serviço. O endereço do serviço e o número de telefone de contato estão no cartão de garantia. Antes de entrar em contato, você deve ter em mãos o número de série do dispositivo, que está localizado na placa de identificação. Por conveniência, escreva-o abaixo:

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--


Declaração do fabricante

O fabricante declara pelo seguinte, de que o presente produto preenche os requisitos essenciais das seguintes directivas europeias:

- **directiva de baixa tensão 2014/35/EU**
- **directiva de compatibilidade electromagnética 2014/30/EU**
- **directiva ecodesign 2009/125/UE**
- **directiva RoHS 2011/65/UE**

e por isso o produto foi identificado **CE** bem como foi lhe emitida uma declaração de conformidade partilhada com os órgão de controlo do mercado.

Dear customer,

From now on, your daily housework will be easier than ever before. Your appliance **FAGOR**  is exceptionally easy to use and extremely efficient. After reading these Operating Instructions, operating the appliance will be easy.

Before being packaged and leaving the manufacturer, the appliance was thoroughly checked with regard to safety and functionality.

Before using the appliance, please carefully read these Operating Instructions. By following these instructions carefully you will be able to avoid any problems in using the appliance. It is important to keep these Operating Instructions and store them in a safe place so that they can be consulted at any time.

Follow these instructions carefully in order to avoid possible accidents.

Sincerely,



SAFETY INSTRUCTIONS

- Warning: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- Warning: Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Warning: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- You should not use steam cleaning devices to clean the appliance.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- During the pyrolytic oven cleaning process the oven chamber can reach a very high temperature. Consequently, the appliance outer surfaces can heat up more than usual, so keep children away at all times.
- Danger of burns! Hot steam may escape when you open the oven door. Be careful when you open the oven door during or after cooking. Do NOT lean over the door when you open it. Please note that depending on the temperature the steam can be invisible.
- Ensure that small items of household equipment, including connection leads, do not touch the hot oven as the in-



sulation material of this equipment is usually not resistant to high temperatures.

- Do not leave the oven unattended when frying. Oils and fats may catch fire due to overheating or boiling over.
- Do not put pans weighing over 15 kg on the opened door of the oven.
- Do not use the oven in the event of a technical fault. Any faults must be fixed by an appropriately qualified and authorised person.
- In the event of any incident caused by a technical fault, disconnect the power and report the fault to the service centre to be repaired.
- The rules and provisions contained in this instruction manual should be strictly observed. Do not allow anybody who is not familiar with the contents of this instruction manual to operate the oven.
- The appliance has been designed only for cooking. Any other use (for example for heating) does not comply with its operating profile and may cause danger.

How to save energy



Using energy in a responsible way not only saves money but also helps the environment. So let's save energy! And this is how you can do it:

Do not uncover the pan too often (a watched pot never boils!). Do not open the oven door unnecessarily often.

Only use the oven when cooking larger dishes. Meat of up to 1 kg can be prepared more economically in a pan on the cooker hob.

Make use of residual heat from the oven. If the cooking time is greater than 40 minutes switch off the oven 10 minutes before the end time.

Important! When using the timer, set appropriately shorter cooking times according to the dish being prepared.

Make sure the oven door is properly closed. Heat can leak through spillages on the door seals. Clean up any spillages immediately.

Do not install the cooker in the direct vicinity of refrigerators/freezers. Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

Unpacking



During transportation, protective packaging was used to protect the appliance against any damage. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause damage to the environment.

All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

Caution! During unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept out of reach of children.

Disposal of the appliance



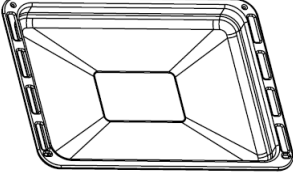
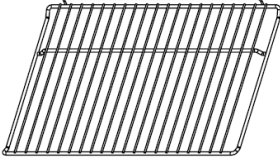
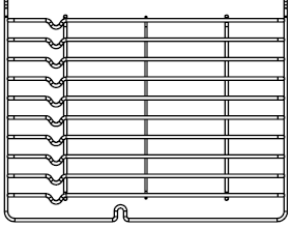
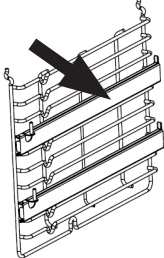
Old appliances should not simply be disposed of with normal household waste, but should be delivered to a collection and recycling centre for electric and electronic equipment. A symbol shown on the product, the instruction manual or the packaging shows that it is suitable for recycling.

 Materials used inside the appliance are recyclable and are labelled with information concerning this. By recycling materials or other parts from used devices you are making a significant contribution to the protection of our environment.

Information on appropriate disposal centres for used devices can be provided by your local authority.



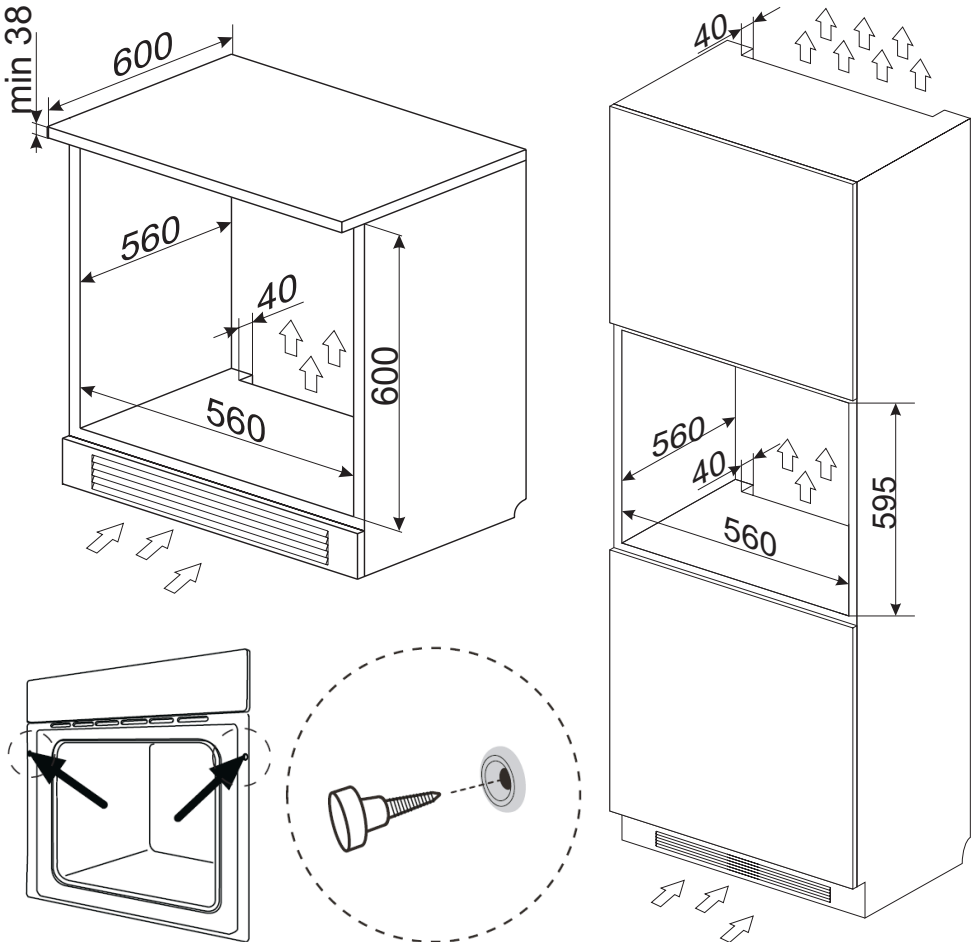
ACCESORIES

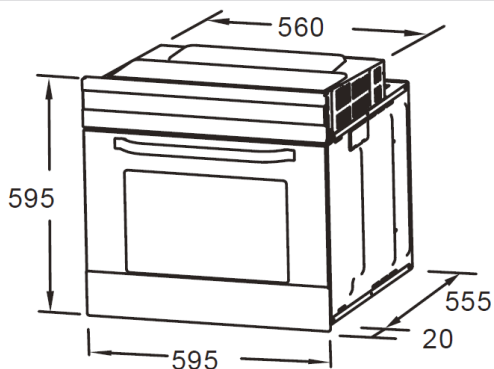
Baking tray	
Grill grate (drying rack)	
Side racks	
Telescopic runners	

INSTALLATION

Installing the oven

- The kitchen area should be dry and aired and equipped with efficient ventilation.
- When installing the oven, easy access to all control elements should be ensured.
- This is a Y-type design built-in oven, which means that its back wall and one side wall can be placed next to a high piece of furniture or a wall. Coating or veneer used on fitted furniture must be applied with a heat-resistant adhesive (100°C). This prevents surface deformation or detachment of the coating.
- Hoods should be installed according to the manufacturer's instructions.
- Make an opening with the dimensions given in the diagram for the oven to be fitted.
- Make sure the mains plug is disconnected and then connect the oven to the mains supply.
- Insert the oven completely into the opening without allowing the four screws in the places shown in the diagram to fall out.





Electrical connection

Warning!

All electrical work should be carried out by a suitably qualified and authorised electrician. No alterations or wilful changes in the electricity supply should be carried out.

The oven is manufactured to work with a one-phase alternating current (230V 1N~50Hz) and is equipped with a 3 x 1,5 mm² connection lead.

The electricity supply for the oven must have a safety switch which enables the power to be cut off in case of emergency. The distance between the working contacts of the safety switch must be at least 3 mm.

Before connecting the oven to the power supply it is important to read the information on the data plate and the connection diagram.

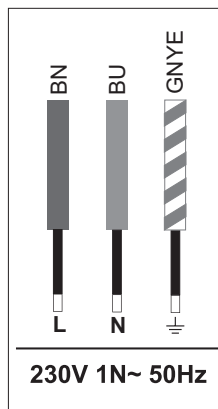
Caution! The installer is obliged to provide the user with "appliance electrical connection certificate" (enclosed with the warranty card).

Connection diagram

Caution! Voltage of heating elements 230V.

Caution! In the event of any connection the safety wire must be connected to the PE terminal.

Live L: BN - brown
Neutral N: BU - blue
Earth PE: GNYE -green/yellow

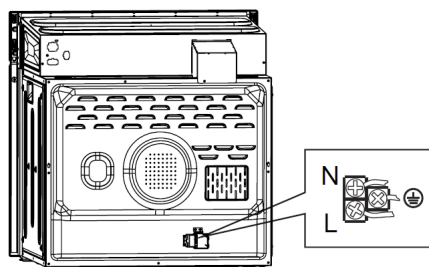


Power circuit should be protected with a 16A fuse.

Recommended type of connection lead: H05VV-F, 3 x 1,5mm².

Important!

If the fixed power supply cable is damaged, it should be replaced at the manufacturer or at an authorized servicing outlet, or by a qualified person to avoid danger.



BEFORE USING THE OVEN FOR THE FIRST TIME

- Remove all packaging elements, particularly those protecting the interior of the oven chamber during transport.
- Remove all the accessories from inside of the oven and wash them thoroughly in warm water with gentle washing up liquid.
- Remove the protective foil from the surfaces of the telescopic runners.
- Use warm water with the addition of mild detergent to wash the inside of the chamber. Do not use hard brushes or sponges. They could damage the coating of the inside of the chamber.

Warm up the oven chamber

- Turn on the ventilation in the room or open a window.
- Select conventional heating or fan assisted heating (a detailed description of these functions can be found below in this manual).

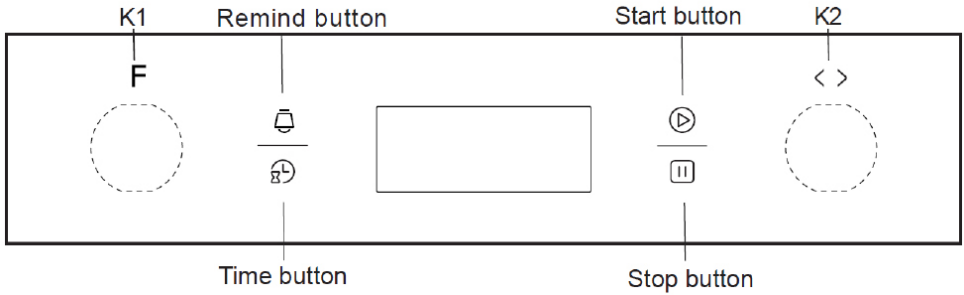
The oven should operate for a minimum of 30 minutes; while it is operating the oven produces a smell, which is only present at the beginning but will eventually go away as the appliance is used. This is perfectly normal and is part of the process of warming up the oven chamber.

Important.

The inside of the oven should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.





CONTROLS






Function Description

Indicator	Function Description
	Oven lighting - Set this function to turn on the lighting inside the oven cavity. Available for all oven functions except pyrolytic cleaning and ECO functions.
	Defrost - Air circulation at room temperature allows food to defrost faster (no heater is used).
	Bottom heater - The heater at the bottom the oven is used to maintain the selected temperature. The temperature can be set in the range of 60°C to 120°C
	Conventional baking - top and bottom heaters maintain the selected temperature in the oven. The function is suitable for baking cakes, meat, fish and bread. The temperature can be set in the range of 50°C to 250°C. The default temperature is 220°C
	Fan assisted air circulation - both top and bottom heaters are on with fan forced air circulation to ensure even heat distribution and saving 30-40% of energy. This function is suitable for grilling or roasting large pieces of meat at a higher temperature. The temperature can be set in the range of 50°C to 250°C. The default temperature is 220°C
	Grill - use this function to grill small portions of meat. The inner grill heater turns on and off to maintain the desired temperature. The temperature can be set in the range of 150°C to 240°C. The default temperature is 210°C
	Double Grill - use this function to grill small portions of meat. The top and bottom heaters are on. The temperature can be set in the range of 150°C to 240°C. The default temperature is 210°C
	Double Grill with fan assisted air circulation - both top and bottom heaters are on with fan forced air circulation to ensure even heat distribution. The temperature can be set in the range of 150°C to 240°C. The default temperature is 210°C

	Fan heater - the fan heater is on to provide an additional source of heat. In this mode, the fan will turn on automatically to improve air circulation. The temperature can be set in the range of 50°C to 240°C. The default cooking temperature is 180°C.
Pyrolytic cleaning	Pyrolytic cleaning - when the Pyrolytic cleaning function is turned on, "PyR" will be shown on the display. The default cooking temperature is 450°C. The time can be set to 1:30 or 2:00.
	Energy efficient cooking - this function help save energy while cooking. Gently cook ingredients while the heat comes from above and below



Set the clock

When the appliance is plugged in, "0:00" will be shown on the display.

1. Press  and the hour digits will flash.
2. Turn the knob K2 to set the hour (adjustment range 0-23)
3. Press  and the minute digits will flash.
4. Turn the knob K2 to set the minute (adjustment range 0-59)
5. Press  to confirm, the ":" will flash and the time will be shown

Note! The clock operates in 24-hour mode. When power is turned on, the clock will show "0:00", if not set

Settings

1. Turn the knob K1 to select the desired cooking function. The function symbol will be highlighted
2. Turn the knob K2 to set the temperature
3. Press  to start cooking
4. If you ignore step 2, press  to start cooking - the default time is 9 hours, the display will show the temperature.

Child Lock




To activate the Child Lock function, press  and  simultaneously for 3 seconds, there will be a long beep and the  indicator will be lit.

To deactivate the Child Lock, press  and  simultaneously for 3 seconds, there will be a long beep to indicate that the Child Lock has been deactivated.

Note! Press the Stop to turn off the appliance





Minute Minder

You can set the Minute Minder to count down from 0:01 to 9:59. The Minute Minder can only be set when the oven is in stanby.

1. Press the  Minute Minder button.
2. Turn the knob K2 to set the Minute Minder hours. The range is from 0 to 9.
3. Press the  Minute Minder button again.
4. Turn the knob K2 to set the Minute Minder minutes. The range is from 0 to 59.
5. Press  to confirm the setting. The Minute Minder will start to count down.


Note! Press the Stop button to cancel the Minute Minder countdown.

Start/Pause/Cancel

1. If Duration has been set, press  to start cooking. If cooking is paused, press  to resume.
2. When cooking, press  to pause cooking. Press  twice to cancel cooking.




Energy saving function

1. When the appliance is in standby, press the  button for three seconds, the display will turn off and the appliance will enter the power saving mode.
2. When the appliance is in standby mode and you do nothing for 10 minutes, the display will turn off and the appliance will enter the power saving mode.
3. In power saving mode, press any button or turn any knob to activate the appliance.




Pyrolytic cleaning

Oven pyrolytic self-cleaning. The oven heats up to a temperature of about 480°C. Grilling or baking residue is burnt into an easy to remove ash that can be wiped off with a damp cloth.

Note! Before starting the pyrolytic cleaning, please see “Cleaning and Maintenance.”








1. Turn the knob K1 to select the pyrolytic cleaning — the display will show “PyR.”
2. Press  to confirm your selection. The default time is 2 hours, the display will show “PyR.”
3. Turn the knob K1 to change the duration of pyrolytic cleaning. The duration can be adjusted from 1:30 to 2:00 hours.

Note!


- When the oven door is not fully closed, the pyrolytic cleaning will not turn on and the display will show “door, PyR.”
- If the oven chamber temperature exceeds 320°C and you press the “Start” button, the display will show “Cool, PyR/” The oven interior must first cool down.
- If the oven chamber temperature is lower than 200°C, pressing the  button will stop the pyrolytic cleaning - press the button again to turn off the appliance.
- If the oven chamber temperature exceeds 200°C and you press the  button, the appliance will turn off.
- When you open the door while the oven is operating, the display will show “door” and you will hear beeping until you close the door or press the  to mute the beeping.
- Make sure the oven is empty before activating the pyrolytic cleaning. Remove wire shelf supports, telescopic runners and other accessories. Do not leave any items such as pans, baking trays, dripping trays, etc. inside the oven, as high temperature may damage these items.
- Do not turn off the power within one hour after the pyrolytic cleaning has completed.

Delayed start

You can set the oven to start at a specific time and operate for a set Duration. You can delay the oven start from 1 minute to 23 hours 59 minutes, and set the Duration for up to 10 hours.

1. Press  to activate the delayed start.
2. Turn the knob K2 to set the delay 0 to 23 hours.
3. Press the  button again to confirm the number of hours of delay.
4. Turn the knob K2 to select the minutes. The range is from 0 to 59.
5. Do not press . Turn the knob k1 to select the desired oven function
6. Press  to set the Duration and cooking temperature.
7. Use the knob K1 to set the Duration and knob K2 to set the cooking temperature.
8. Press  to confirm, and the delayed start  symbol will appear on the display. Press  for 3 seconds to check the delay time.
9. After the delay time has elapsed, you will hear a beep and the appliance will start cooking.

Additional information

1. The oven light will be on for all functions except pyrolytic cleaning and the ECO functions.
2. You must press  within 5 minutes to confirm any programmed setting. If not confirmed, the programmed setting will be cancelled and the current time will be displayed
3. You will hear a beep 5 times to remind you to confirm the setting.



CLEANING AND MAINTENANCE

By ensuring proper cleaning and maintenance of your oven you can have a significant influence on the continuing fault-free operation of your appliance. Before you start cleaning the oven must be switched off. Do not start cleaning until the oven has completely cooled.

- The oven should be cleaned after every use. When cleaning the oven the lighting should be switched on to enable you to see the surfaces better.
- The oven chamber should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.
- After cleaning the oven chamber wipe it dry.

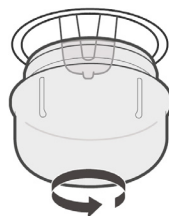
Important!

Do not use any abrasive agents, harsh detergents or abrasive objects for cleaning. Only use warm water with a small addition of dishwashing liquid to clean the front of the appliance. Do not use washing powders or creams.

Replacing the halogen bulb in the oven

Before replacing the halogen bulb, make sure the appliance is disconnected from the electric mains to avoid a possible electric shock.

1. Unplug the appliance
2. Remove shelves and trays from the oven.
3. Unscrew and wash the lamp cover and then wipe it dry.
4. Pull the halogen bulb out using a cloth or paper. If necessary, replace the halogen bulb with a new one:
 - - G9
 - - Voltage 230V
 - - Power 25W
5. Replace the halogen bulb in its socket.
6. Screw in the lamp cover.



Wire shelf supports

Oven is equipped with easily removable wire shelf supports. To remove them for washing, pull the front catch, then tilt the support and remove from the rear catch.

Sliding telescopic runners

Ovens has stainless steel sliding telescopic runners attached to the wire shelf supports. The telescopic runners should be removed and cleaned together with the wire shelf supports. Before you put the baking tray on the telescopic runners, they should be pulled out (if the oven is hot, pull out the telescopic runners by hooking the back edge of the baking tray on the bumpers in the front part of the telescopic runners) and then insert them together with the tray.

Pyrolytic cleaning

Oven pyrolytic self-cleaning. The oven heats up to a temperature of about 480°C. Grilling or baking residue is burnt into an easy to remove ash that can be wiped off with a damp cloth.

Before pyrolytic cleaning.

Important!

Remove all accessories from the oven (baking trays, drying grates, side racks, telescopic shelf supports). Accessories left on the inside the oven will be irreversibly damaged during the pyrolysis cleaning.

- Remove stubborn stains from the oven chamber.
- Clean the outside of the oven with a damp cloth oven.
- Follow the instructions.

During the cleaning process.

- Do not leave the cloth near the hot oven.
- Do not use the hob.
- Do not turn on the oven lighting.
- The oven door is equipped with a lock, which prevents it from being opened during the cleaning process. Do not open the door so as not to interrupt the cleaning process.

Important!

During the pyrolytic oven cleaning process the oven chamber can reach a very high temperature. Consequently, the outer oven surfaces can heat up more than usual, so keep children away at all times.

Some fumes can be emitted during the cleaning, so make sure the kitchen is well ventilated.

The pyrolytic cleaning process:

- Close the oven door.
- Follow the instructions in the section Pyrolytic cleaning.

Important!

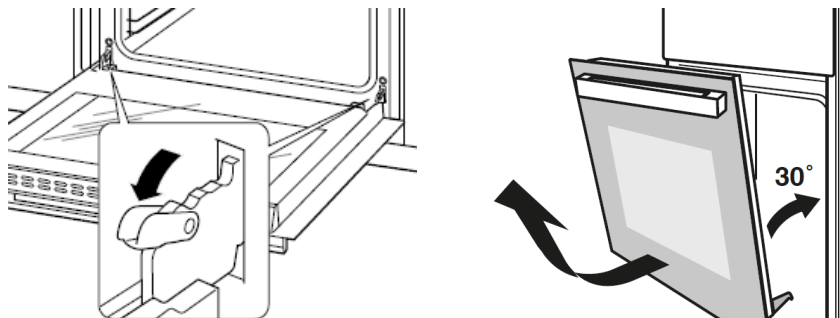
If the oven temperature is high (higher than in normal use) the door will not be unlocked.

Once the oven cools down, you can open the door and remove the ash with a soft, damp cloth. Replace the side rail and other accessories. Your oven is ready for use.

Door removal

To remove the door, open the door to the maximum angle. Then pull the buckle at the door hinge backward

Close the door to an angle approximately 30°. Hold the door with one hand on each side. Lift up and slowly pull the door out from the oven.



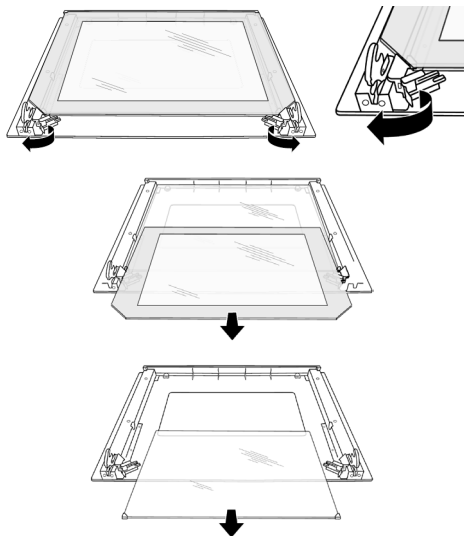
Open the door rotation bracket assembly, refer the action in the following picture.

Lift up the door outer glass and pull it out, then take the door middle glass out in the same way.

WARNING:
Don't forcibly pulled out the door and prevent the glass breakage during the dismantling process.

WARNING:
The hinge springs could loose, causing personal injury.

WARNING:
Do not lift or carry the oven door by the door handle.



BAKING IN THE OVEN - PRACTICAL HINTS

Baking

- We recommend using the baking trays which were provided with your cooker;
- It is also possible to bake in cake tins and trays bought elsewhere which should be put on the drying rack; for baking it is better to use black trays which conduct heat better and shorten the baking time;
- Shapes and trays with bright or shiny surfaces are not recommended when using the conventional heating method (top and bottom heaters), use of such tins can result in under-cooking the base of cakes;
- When using the ultra-fan function it is not necessary to initially heat up the oven chamber, for other types of heating you should warm up the oven chamber before the cake is inserted;
- Before the cake is taken out of the oven, check if it is ready using a wooden stick (if the cake is ready the stick should come out dry and clean after being inserted into the cake);
- After switching off the oven it is advisable to leave the cake inside for about 5 min.;
- Temperatures for baking with the ultra-fan function are usually around 20 – 30 degrees lower than in normal baking (using top and bottom heaters);
- The baking parameters given in Table are approximate and can be corrected based on your own experience and cooking preferences;
- If information given in recipe books is significantly different from the values included in this instruction manual, please apply the instructions from the manual.

Roasting meat

- Cook meat weighing over 1 kg in the oven, but smaller pieces should be cooked on the gas burners.
- Use heatproof oven-ware for roasting, with handles that are also resistant to high temperatures;
- When roasting on the drying rack or the grate we recommend that you place a baking tray with a small amount of water on the lowest level of the oven;
- it is advisable to turn the meat over at least once during the roasting time and during roasting you should also baste the meat with its juices or with hot salty water – do not pour cold water over the meat.

ECO Heating

- ECO Heating is an optimised heating function designed to save energy when preparing food.
- You cannot reduce the cooking time by setting a higher temperature; preheating the oven is not recommended.
- Do not change the temperature setting and do not open the oven door during cooking.



TROUBLESHOOTING

In the event of any fault:

- Turn off the appliance,
- Disconnect the power supply,
- Based on the instructions given in the table below, some minor issues can be corrected by the user. Please check the consecutive points in the table before you refer the repair to customer service.

Problem	Reason	Remedy
1. The appliance does not work	No power	Check the fuse, replace if blown
2. Oven lighting does not work.	Loose or damaged bulb	Replace the blown bulb (see Cleaning and Maintenance section)
3. The programmer display shows "0:00".	The appliance was disconnected from the mains or there was a temporary power cut.	Set the current time (see 'Use of the programmer')
4. Fan does not work	Risk of overheating! Immediately unplug the appliance or switch off the main circuit breaker. Refer the repair to the nearest service centre.	

If the problem is not solved, disconnect the power supply and report the fault. Important! All repairs must be performed by qualified service technicians.

TECHNICAL DATA

Voltage rating AC220-240V / 50 Hz
 Power rating max. 3,2 kW
 Cooker dimensions H/W/D 59,5 / 59,5 / 53 cm

The product meets the requirements of European standards EN 60335- 1; EN60335-2-6.

The data on the energy labels of electric ovens is given according to standard EN 60350-1 /IEC 60350-1. These values are defined with a standard workload a with the functions active: bottom and top heaters (conventional heating) and fan assisted heating (forced air heating), if these functions are available.

The energy efficiency class was assigned depending on the function available in the product in accordance with the priority below:

Recipes	Temperature (°C)	Level	Temperature (min)	Pre-heat
Potato Cheese Gratin	180	1	90-100	No
Cheese Cake	160	1	100-150	No
Meatloaf	190	1	110-130	No

Durante la determinación de gasto de energía se debe desmontar las guías telescópicas (si forman parte del producto).

WARRANTY AND AFTER SALES SERVICE

Warranty

Warranty service as stated on the warranty card. The manufacturer shall not be held liable for any damage caused by improper use of the product.

Service

- The manufacturer recommends that all repairs and adjustments be carried out by the Factory Service Technician or the Manufacturer's Authorized Service Point. For safety reasons, repairs should be referred to professionals.
- Repairs carried out by unqualified persons may seriously endanger the appliance user.
- The minimum warranty period for the appliance offered by the manufacturer, importer or authorized representative is given in the warranty card.
- The warranty shall be void if you make any independent adaptations or alterations, tamper with seals or other appliance safety devices or its parts or interfere with the appliance contrary to operating instructions.

In the event of appliance malfunction, request assistance or repair.

If your appliance needs repair, please contact the service centre. Please see warranty card for address and contact details of our service centre. Before contacting us, please have ready the appliance serial number, which can be found on the identification sticker: For your convenience, please write it down below:

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Manufacturer's Declaration

The manufacturer hereby declares that this product meets the requirements of the following European directives:

- **Low Voltage Directive 2014/35/EU**
- **Electromagnetic Compatibility (EMC) Directive 2014/30/EU**
- **ErP Directive 2009/125/EC**
- **Directive RoHS 2011/65/EU**

and has thus been marked with the **CE** symbol and been issued with a declaration of compliance made available to market regulators.





FAGOR
ELECTRODOMÉSTICO



www.fagorelectrodomestico.com