
PT Manual de instruções

IO-CBI-1380 / 8507008 (04.2025 V4)

PT Forno eléctrico de encastramento

**8H-755BB
8H-755BN
8H-755BX**



O forno apenas deve ser iniciado após ler o presente manual.

PREZADO CLIENTE,

O forno combina a extrema facilidade de utilização com uma eficácia perfeita. Após a leitura do presente manual, a utilização do forno não será um problema.

O forno, que abandonou a fábrica, foi inspeccionado do ponto de vista da sua segurança e funcionalidade nos postos de controlo, antes de ser embalado.

Por favor, leia atentamente o manual de instruções antes de iniciar o aparelho.

O respeito pelas indicações que encontram-se no manual irá protegê-lo contra uma utilização incorrecta.

O manual deve ser guardado e armazenado de forma a encontrar-se sempre à mão. Respeitar por completo as instruções do manual, para evitar acidentes.

Atenção!

O forno apenas pode ser operado, após tomar conhecimento do presente manual.

O forno serve apenas para uso doméstico.

Ao produtor reserva-se o direito de introduzir alterações, que não influenciem o funcionamento do aparelho.



ÍNDICE

Indicações relativas à utilização segura.....	4
Descrição do produto.....	8
Característica do produto.....	9
Instalação.....	10
Utilização.....	12
Assadura no forno–conselhos práticos.....	23
Pratos de ensaio.....	26
Limpeza e manutenção do forno.....	28
Procedimento no caso de defeitos.....	33
Especificações técnicas.....	34

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.



INDICAÇÕES RELATIVAS À UTILIZAÇÃO SEGURA

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



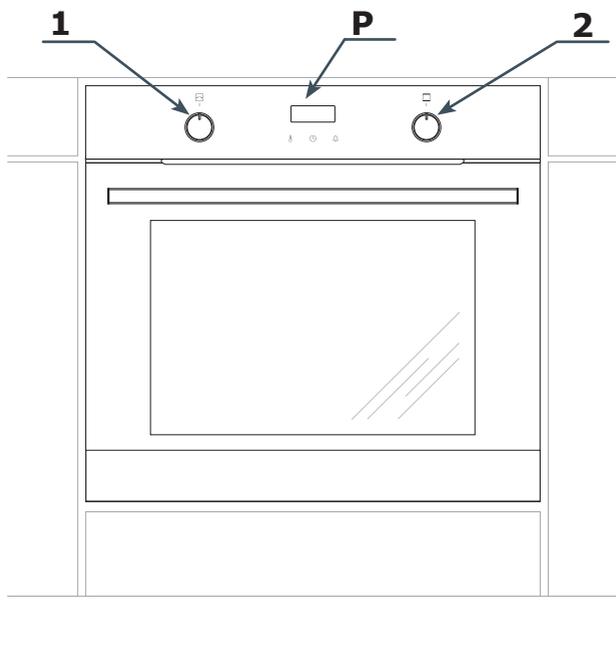
O presente aparelho está identificado de acordo com a Directiva da União Europeia 2002/96/CE e a Lei polaca sobre a gestão de equipamento eléctrico e electrónico gasto com o símbolo de contentor de lixo barrado.

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.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



P Programador electrónico

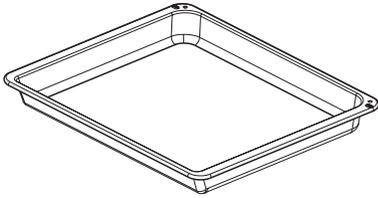
1 Botão do regulador de temperatura

2 Botão de selecção das funções do forno

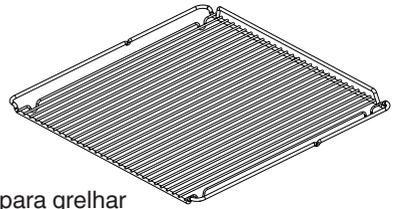


CARACTERÍSTICA DO PRODUTO

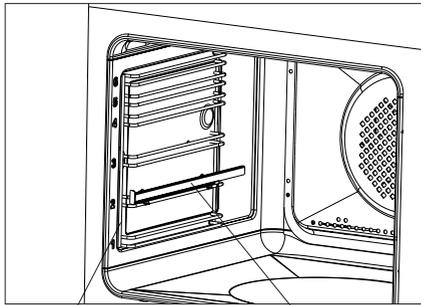
Acessórios



Chapa para assar



Grade para grelhar
(degraus de estufa)



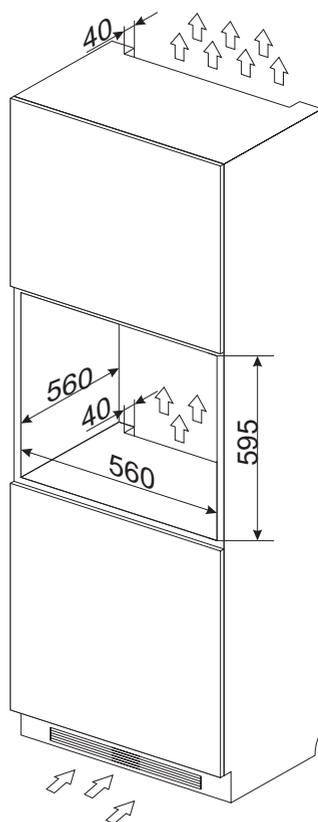
Guias de arame

Guias telescópicas

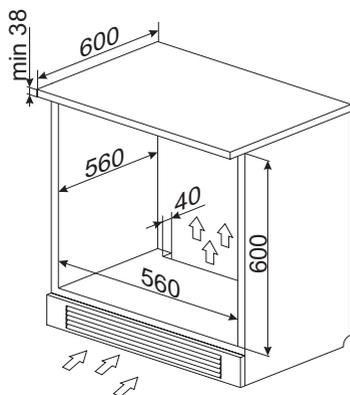
INSTALAÇÃO

Montagem do forno

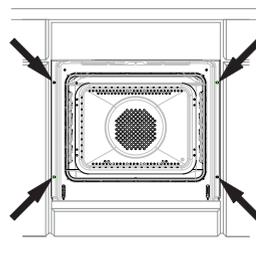
- O compartimento da cozinha deve estar seco e arejado e deve ter uma ventilação que funcione e a configuração do forno deve garantir um acesso fácil a todos os elementos de controlo.
- O forno foi concebido na classe Y. Os móveis de encastramento têm que ter um forro e a cola utilizada para a sua colagem resistentes a uma temperatura de 100°C. O incumprimento desta condição pode provocar a deformação da superfície ou descolamento do forro.
- 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).



Des. B



Des. A



Des. C

Atenção:

A montagem deve ser feita com o aparelho desconectado da electricidade.

INSTALAÇÃO

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.

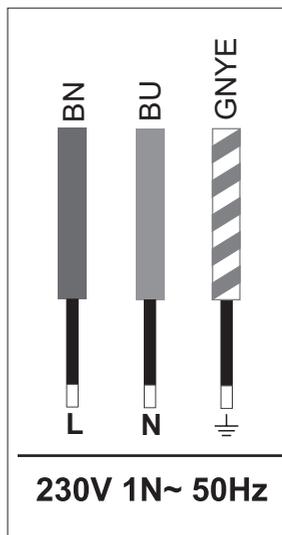
Antes de ligar o aparelho à fonte de alimentação é necessário ler a informação que encontra-se na placa nominal e no esquema de ligação.

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 \oplus PE.



Fase L: BN - castanha

Neutro N: BU - azul

Ligação à terra PE: GNYE -verde/amarela

O circuito eléctrico 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 qualificações.

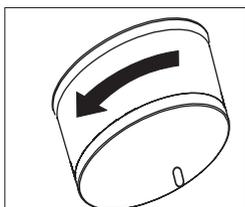
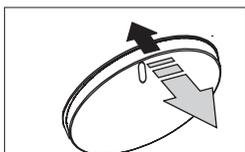
UTILIZAÇÃO

Antes do primeiro ligamento do forno

- eliminar os elementos de embalagem, limpar a câmara do forno dos produtos de manutenção de fabrico,
- remover o equipamento do forno e lavar em água quente com adição de um detergente para a louça,
- ligar a ventilação no compartimento ou abrir a janela,
- premir ligeiramente a maçaneta e rodar para a direita para a posição  ou  (consultar o capítulo: Funcionamento do programador e controlo do forno),
- aquecer o forno (numa temp. 250°C, cerca de 30 min.), eliminar as sujidades e lavar bem.

Botão oculto

Os botões de seleção de função e as mudanças nas configurações do forno estão ocultos no painel frontal. Para definir a função e/ou parâmetros, pressione o botão suavemente e solte. O botão saltará do painel. Agora você pode definir a função e/ou parâmetros apropriados.



Atenção!

Nos fornos equipados com o programador electrónico, após conectar à rede, no campo do ecrã aparece a hora “0.00”, que pulsa repetidamente.

Deve configurar o tempo actual do programador (consultar utilização do programador). **A falta de configuração do tempo actual impossibilita o funcionamento do forno.**

Importante!

O programador electrónico está equipado com sensores que são operados através de um toque com os dedos das superfícies marcadas.

Cada alteração da posição do sensor é confirmada com um sinal acústico.

As superfícies dos sensores devem ser mantidas limpas.

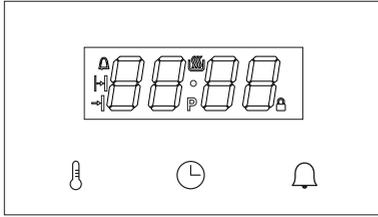
Importante!

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



UTILIZAÇÃO

Programador electrónico



O programador está equipado com um ecrã LED e 3 sensores.

Sensor	Descrição
	Configuração da temperatura
	Configuração do relógio
	Temporizador

Atenção: Cada vez que o sensor é usado, é confirmado por um sinal acústico. Não é possível desligar os sinais sonoros.

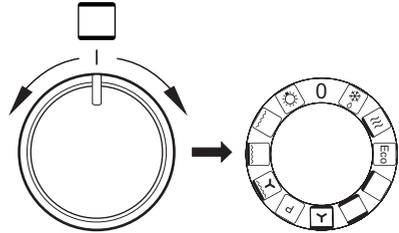
Significado dos símbolos no ecrã.

Símbolo	Descrição
	Termóstato
	Temporizador
	Duração do trabalho
	Momento de terminar o trabalho
	Pirólise
	Bloqueio

Botão de função do forno

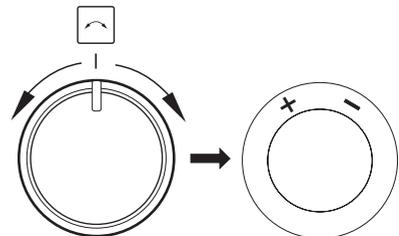
O forno pode ser aquecido usando o aquecedor inferior, aquecedor superior e aquecedor de grelha. Seleccione a função apropriada usando o botão de função.

A figura abaixo mostra as funções (em uma ordem específica) localizadas no mostrador:



Botão de configuração +/-

O botão de configuração não podem ser girados, você só pode empurrá-los para os dois lados. É usado para definir os parâmetros operacionais, como temperatura e tempo. Gire o botão para a direita em direção ao símbolo "+", e você aumentará o valor do parâmetro. Incline na direção oposta, o valor do parâmetro diminuirá. Os parâmetros que você pode alterar com ele são temperatura, tempo ou ajuste da hora atual no ecrã. Se você segurar o botão na posição inclinada, a velocidade de mudança do valor do parâmetro será aumentada.



UTILIZAÇÃO

Ligando a energia

Após conectar a fonte de alimentação (ou retornar a alimentação após a sua queda anterior), o forno entrará no modo de configuração da hora atual, o ecrã irá piscar **0.00**. Pressione sensor . O botão de configuração +/- altera a hora. A utilização do dispositivo não é possível sem a definição do tempo.

Para confirmar a configuração da hora, o botão de seleção de função deve estar na posição 0. Se o botão de função estiver em uma posição diferente, o símbolo  pisca e o programador espera que o botão de função seja girado para 0.

O Pressionamento do sensor  confirma a hora e o programador entra no modo de espera.

Atenção: No caso de falta de energia, todos os parâmetros inseridos, como tempo de execução, temperatura e função serão apagados, para continuar a trabalhar, tais configurações devem ser reintroduzidas. Se o programa interrompido foi de limpeza pirolítica (ou a porta está bloqueada por outro motivo - o símbolo  está aceso), o arrefecimento do forno e o procedimento de abertura da porta são realizados antes de ajustar o relógio. Se uma temperatura do forno acima de 80°C for detectada no forno, o resfriamento do forno será iniciado, isso não afetará o processo de ajuste do relógio. O arrefecimento desliga quando a temperatura cai abaixo de 75 ° C.

Modo de espera (Standby)

Mudar para o modo de espera cancela todas as configurações de tempo, temperatura e temporizador. Os aquecedores estão desconectados. O ecrã mostra a hora atual e reduz o brilho. O sensor está ativo  cujo

pressionamento levará à definição da hora, alteração do tom e do brilho e o sensor  cujo pressionamento levará à definição do tempo do temporizador.

Se a temperatura na câmara exceder os 80°C, em vez da indicação do tempo, a temperatura atual da câmara é exibida (atua como um indicador de calor residual) e a ventoinha de refrigeração é ligada. Depois de baixar a temperatura para 75°C, o ventilador desliga e a indicação de temperatura da câmara muda para a hora atual.

Entrada no modo de espera:

- a qualquer momento, girando o botão de função para a posição 0, a entrada no modo de espera dessa maneira emite um som;
- após queda de energia e definir a hora atual;
- após os programas de tempo (automático e semiautomático, temporizador);
- após a ativação da proteção contra aquecimento contínuo;
- após 5 segundos de inatividade durante o ajuste da temperatura (aplica-se à nova função de aquecimento, o programador retorna ao modo ativo ao alterar a função de aquecimento);
- no caso de um ciclo de pirólise em andamento, girar o botão para a posição 0 muda para o modo de resfriamento do forno e destrancar a porta, somente após o resfriamento e o desbloqueio a transição para o modo de espera.

Saída do modo de espera:

Girar o botão giratório da posição 0 para qualquer posição de função faz a transição do modo de espera para o modo ativo.

Atenção – se o programador entrou no modo de espera automaticamente, o usuário deve primeiro girar o dial para a posição 0 e só então poderá sair do modo de espera.

Quando no modo de espera, o botão de fun-



UTILIZAÇÃO

ção estiver em uma posição diferente de 0 - o símbolo  piscará.

Configuração do tempo actual

A configuração da hora atual é possível apenas no modo de espera. O pressionamento do sensor  neste modo, exibe a hora atual com brilho normal. O botão +/- de configuração pode ser usado para corrigir o tempo atual, 10 segundos de inatividade salva a configuração atual e retorna ao modo de espera. O sensor  leva à definição da frequência do sinal sonoro. O relógio funciona apenas no modo 24h.

Modo noturno

Se o dispositivo estiver no modo de espera, entre 22:00 e 6:00, o brilho do ecrã diminuirá para o valor apropriado para o modo noturno - 2 níveis abaixo do valor definido.

Alteração da frequência do sinal sonoro

A função está disponível o tempo todo no modo de espera, sem limite de tempo. Mais um pressionamento do sensor  ao definir a hora é exibida **tom1**, onde **1** é a designação do sinal sonoro atual nas opções de 1 a 3. Girar o botão de configuração +/- altera o sinal sonoro atual e 5 segundos de inatividade confirmam o som atualmente selecionado e entram no modo de espera.

Mudança do brilho do ecrã

A função está disponível o tempo todo no modo de espera, sem limite de tempo. Mais um pressionamento do sensor  ao definir a frequência do sinal é exibida **bri4**, onde **4** é a designação do brilho atual nas opções de 1 a 9. Girar o botão de configuração +/- altera o sinal sonoro atual e 5 segundos de

inatividade confirmam o brilho atualmente selecionado e entra no modo de espera.

Modo ativo

Este é o modo no qual o forno executa as funções de assar (limpar) de acordo com o valor definido no seletor de funções.

Auto-off: Quando as ações programadas são concluídas (operação automática, semiautomática, limpeza, timer), o programador entra no modo de espera, mesmo que o botão de função não esteja definido como 0.

Iluminação

A luz no forno é controlada pelo programador. Por padrão, ele está anexado.

A luz está apagada:

- em itens: 0, Pirolise, ECO
- quando a temperatura dentro da câmara atingir mais de 300 ° C;
- no programa de pirólise e refrigeração;
- antes de iniciar o aquecimento no programa automático e depois de terminar os programas automáticos e semiautomáticos;
- no modo de espera, se o dial estiver em uma posição diferente de 0.

Motor de refrigeração

Ligar e desligar o motor de resfriamento independe das funções definidas e do status do programador. O motor de refrigeração é ligado quando a temperatura na câmara excede os 80°C e desligado quando a temperatura cai abaixo de 75°C.

Símbolo de termostato

O símbolo do termostato  indica o status dos aquecedores. Se algum aquecedor estiver ligado, o símbolo acende. O símbolo apaga se nenhum dos aquecedores for ligado (por exemplo, quando o forno atingir a

UTILIZAÇÃO

temperatura definida e os aquecedores forem desconectados até que a temperatura caia).

Temporizador

O temporizador está disponível pressionando o sensor  no modo de espera e no modo ativo. O pressionamento  faz com que o símbolo  pisque e exiba o valor atual do tempo de contagem regressiva ou **0:00** se o cronômetro estiver inativo.

O botão de configuração +/- define o valor do tempo de contagem regressiva e o sensor  ou 5 segundos de inatividade fazem com que a configuração seja aceita.

Se o temporizador estiver ativo (contando o tempo), o símbolo acende no ecrã .

Depois de contar até zero, é gerado um alarme de contagem regressiva, que pode ser redefinido com qualquer sensor.

A contagem regressiva do temporizador bloqueia a transição automática do painel do modo ativo para o modo de espera – o painel entra automaticamente no modo de espera somente após o alarme do timer ter sido redefinido.

Porta do forno

Durante o funcionamento do forno a porta deve estar fechada.

A abertura da porta durante a função de aquecimento desconecta os elementos de aquecimento do forno. Se esta condição durar mais de 60 segundos, o programador emitirá um sinal de alarme de que a porta está aberta. O alarme pode ser ativado pressionando qualquer sensor ou fechando a porta. A abertura da porta não afeta os pontos de ajuste de temperatura e tempo, mas se a porta permanecer aberta por mais de 10 minutos, o programador cancelará to-

das as configurações e entrará no modo de espera.

Limite do tempo de funcionamento

Por razões de segurança, o forno tem um limite de tempo de trabalho. Se a temperatura definida for de no máximo 100°C, o forno entrará no modo de espera após 10 horas; se a temperatura definida for de 200°C ou mais, o tempo máximo de operação será limitado a 3 horas. No intervalo de 101°C-199°C o tempo de trabalho muda linearmente, ou seja, quanto maior a temperatura, menor o tempo de trabalho (entre 3h e 10h).

Ativação da função de aquecimento

A função de aquecimento é ativada girando o botão de função de 0 para a posição selecionada. Depois de definir o botão na função de aquecimento, a temperatura padrão, em vez da hora atual, aparece no formato **170C**, definido separadamente para cada item.

O valor da temperatura pisca (reduzindo o brilho) e o símbolo C acende constantemente. O valor muda quando você gira o botão de seleção de função.

O pressionamento do sensor  define o modo automático.

Configuração da temperatura

Ao selecionar a função de aquecimento, o botão de ajuste +/- é usado para modificar o ponto de ajuste da temperatura. A temperatura muda com um passo de 5°C dentro da faixa especificada para cada programa. Pressionar o botão de ajuste +/- por pelo menos 1s altera a temperatura em passos de 10 ° C.

A temperatura é salva pressionando o sensor  ou após 5 segundos de inatividade, o



UTILIZAÇÃO

relógio muda para exibir a hora atual.

Girar o botão de configuração +/- é exibido por 2 segundos:

- esquerda [-] - define a temperatura;
- direita [+] - temperatura na câmara;

A temperatura é exibida sem piscar, não altera as configurações.

Alterar as configurações de temperatura

O pressionamento do sensor  durante o funcionamento do forno, entra na mudança do modo de configuração. O valor da temperatura pisca no ecrã (reduzindo o brilho) e o símbolo C acende constantemente. O botão de configuração +/- modifica a configuração. A temperatura é salva pressionando o sensor  e o relógio muda para a exibição da hora atual – em caso de inatividade após 5 segundos, o programador retorna ao modo ativo.

UTILIZAÇÃO

Tabela de funções de aquecimento

Descrição da função		Realização						Temperatura [°C]		Temp. im- plícita[°C]	
		Luz	Aquecedor superior	Aquecedor do forno	Aquecedor do ventilador	Aquecedor inferior	Ventoinha	mín.	máx.		
	Descongelamento	√					√	---	---	---	
	Aquecimento rápido	√	√	√			√	√	30	280	170
	ECO		√	√			√	√	30	280	170
	Assadura	√					√		30	240	200
	Convencional	√	√				√		30	280	180
	Bolo	√	√				√	√	30	280	170
	Limpeza pirolítica		√	√			√		---	---	480
	Turbo grelha	√	√	√				√	30	280	190
	Super grelha	√	√	√					30	280	250
	Grelha	√		√					30	280	250
	Iluminação	√							---	---	---
0	Forno desligado								-	-	-



UTILIZAÇÃO

Trabalho semiautomático

O trabalho semiautomático consiste na configuração do tempo após o qual o aparelho apaga-se automaticamente. O tempo de desligamento é de 1 minuto a 23 horas e 59 minutos.

Para definir o tempo de trabalho, pressione o sensor no modo ativo ou depois de girar o botão de função para a função desejada . O símbolo pisca no mostrador do relógio e a inscrição é exibida **dur** por 1s e depois indicação **0.00** (ou a hora atual para desligar o forno se a função estava ativa antes). O botão de ajuste +/- altera o valor ajustado, sai 5 segundos de inatividade sem alterar as configurações atuais, sensor confirma a configuração atual do tempo de desligamento automático. Após 5 segundos de inatividade após pressionar o sensor o relógio muda para a exibição da hora atual. Durante a operação semi-automática, o símbolo acende permanentemente.

As funções de aquecimento e temperatura podem ser modificadas livremente durante a operação semi-automática.

A operação semiautomática pode ser desativada, definindo o tempo de operação para 0.00 - e depois pressionando o sensor ou 5 s de inatividade, o forno funcionará indefinidamente.

Depois de decorrido o tempo definido, é emitido um som [alarme de fim de trabalho]. Todos os elementos aquecedores estão desligados. O alarme pode ser redefinido de 3 maneiras:

a) Executando uma das ações:

- pressionando qualquer sensor, exceto ;
- rodando o botão de função;
- movendo o botão +/- de ajuste;
- abertura da porta.

Isso excluirá todas as configurações de função e temperaturas. Apesar da configura-

ção do botão na função de aquecimento, o forno entra em modo de espera.

b) rodando o botão de função para 0 - o forno passa para o modo de espera.

c) o pressionamento do sensor entra no modo de ajuste do tempo de trabalho - você pode continuar a cozinhar os parâmetros atuais da função de aquecimento e as temperaturas pelo tempo definido novamente. Atenção – neste caso (extensão do tempo definido anteriormente durante o alarme final semiautomático) **0:00** desliga o forno e não funciona indefinidamente.

Funcionamento automático

A operação automática consiste em programar o programador para ligar com atraso e finalizar o processo de aquecimento em um horário especificado.

Para ajustar o trabalho automático, é necessário primeiro ajustar o tempo de aquecimento desejado (como no trabalho semiautomático). Depois de confirmar o tempo de trabalho com o sensor o símbolo pisca, o ecrã mostrará **end** por 1s e, em seguida, o tempo de cozimento aparece (calculado como o tempo atual + duração definida +1 minuto). O botão de configuração +/- altera o horário final. 5 segundos de inatividade provocam um retorno sem alterar as configurações e o sensor confirma a hora final. Após a confirmação dos símbolos da hora de término e acendem permanentemente e o relógio mostra a hora atual novamente.

Durante a contagem regressiva para o início do aquecimento, os símbolos e acendem. Quando o aquecimento começa, o símbolo funciona de acordo com o estado dos aquecedores (brilho total ou desligado) e o forno se comporta como se estivesse no semi-automático.

É possível visualizar e modificar os horários

UTILIZAÇÃO

definidos depois de pressionar . Pressionar o sensor uma vez causa a transição para a configuração do horário de trabalho, pressionar novamente para a configuração do horário final e a terceira vez volta para a exibição da hora atual. Alterar a configuração do horário de trabalho para **0.00** resulta na exclusão simultânea do horário de trabalho e do horário final – alternando para o trabalho indefinido.

O tempo de finalização pode ser alterado no âmbito de (tempo actual + tempo de trabalho + 1 minuto) até (hora actual + tempo de trabalho + 10 horas). O tempo de trabalho (com o tempo de finalização ajustado) pode ser alterado de 0 até (tempo de finalização – hora actual – 1 minuto).

Após o uso, ajuste o botão de função para 0.

Sonda térmica

A sonda central pode ser inserida no soquete a qualquer momento.

No modo de espera, isso não afeta a operação do forno.

No modo de operação (com a função e temperatura definidas), a inserção da sonda de temperatura causa pulsação (brilho decrescente) de duas temperaturas: a temperatura atual da sonda de temperatura é visível nos números 1-2, a temperatura definida nos números 3-4 (padrão 80).

Imediatamente após a inserção da sonda de carne, o botão de ajuste +/- pode ser usado para alterar a temperatura definida diretamente na sonda de carne. O sensor  e 5 segundos de inatividade salvam a configuração atual. O valor armazenado da temperatura definida é exibido sem piscar. O funcionamento do forno muda da seguinte forma:

Quando a temperatura da sonda é inferior à

temperatura definida da sonda – o termostato mantém a temperatura do forno definida anteriormente na câmara.

Quando a temperatura central atingir o valor definido:

- os aquecedores são desconectados;
- um alarme da sonda de temperatura é gerado;

O alarme do sensor de temperatura central pode ser redefinido de maneira semelhante ao alarme de programa semiautomático:

- girar o botão de ajuste de +/- a + apaga o alarme e passa para definir o novo valor de temperatura da sonda;
- qualquer outra ação cancelará o alarme e passará para o modo de espera.

O uso da sonda central bloqueia a possibilidade de operação automática e semi-automática. A inserção da sonda central cancela os tempos de operação definidos anteriormente. O uso de uma sonda de carne não afeta a modificação da função e da temperatura do compartimento de cozimento utilizado.

Quando a sonda é inserida no soquete no modo de espera ou ativo, a operação do forno permanece inalterada até que a função e a temperatura da câmara sejam confirmadas. Depois de confirmar a temperatura, o forno começa a aquecer, mas, em vez de exibir a hora atual, passa imediatamente a exibir e confirmar as configurações do sensor de temperatura.

Quando a sonda é retirada antes de atingir a temperatura definida, o forno continua a trabalhar em operação contínua.

Com a sonda instalada, a visualização e a mudança de temperatura são as seguintes:

- o botão de configuração +/- exibe temporariamente os dados de temperatura da câmara e depois retorna à exibição da sonda de temperatura.



UTILIZAÇÃO

- O pressionamento do sensor uma vez  faz com que a transição mude o ponto de ajuste da temperatura da câmara;
- O presionamento de  ao alterar as configurações de temperatura da câmara, elas são salvas e as configurações de temperatura da sonda térmica são alteradas.

Temperaturas da sonda térmica

Tipo de carne	Temperatura [°C]
Carne de porco	85 - 90
Carne de vaca	80 - 85
Vitela	75 - 80
Carne de cordeiro	80 - 85
Carne de caça	80 - 85

Atenção: Deve utilizar apenas a sonda de temperatura, que faz parte do equipamento do forno.

Pirólise

Para a função de pirólise, o valor de 480° C é exibido e não pode ser alterado. Após 5s de inatividade ou após pressionar  valor intermitente é exibido **P2.00** e o símbolo  acende acende O botão de ajuste +/- pode ser alterado para valores entre 2.00 - 2.30 - 3.00. 20 segundos de inatividade ou pressionar  faz com que o ciclo de pirólise inicie.

O programa de pirólise é um programa especial com requisitos adicionais.

Na primeira etapa, o status da porta é verificado: Quando a porta está aberta, o símbolo  pisca e o forno aguarda no máximo. 10 minutos para fechar a porta, caso contrário, o programa será cancelado.

Após verificação positiva do status da porta,

o símbolo acende  e a porta está trancada. Quando a porta está trancada o símbolo  acende e o programa automático inicia para 2.00 - 2.30 - 3.00, dependendo da configuração selecionada durante a inicialização.

Em vez da hora atual, é exibida a hora até o final do programa.

Uma hora antes do término do tempo definido, os aquecedores são desconectados, o ponto de ajuste da temperatura muda para **---C** e o forno entra em um ciclo de resfriamento.

Após resfriar até 150°C começa o processo de desbloqueamento da porta. O desbloqueio da porta é sinalizado desligando o símbolo . Depois de destrancar a porta, o programa termina como programas semi-automáticos, mas não é possível começar a assar.

No caso de pirólise, não é possível alterar as configurações durante o programa ou continuar o programa nas mesmas configurações, mas é possível visualizar as configurações e a temperatura atual. Após o alarme ser ativado, o programador sempre entra no modo de espera.

ATENÇÃO:

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.

No caso de interromper o pirólise a consequência do corte de eletricidade, o programador passa ao modo de resfriamento e, logo, abre a porta - como nos últimos 60 minutos de funcionamento do programa normal.

Se a pirólise for interrompida ao girar o botão para outra posição (incluindo 0), o forno não será desligado e não fará uma nova configuração, mas entrará no modo de res-

UTILIZAÇÃO

friamento e abertura da porta, como acima. Após desbloquear a porta o forno passa no modo de espera.

Se, ao iniciar a pirólise, o usuário abrir a porta antes de ser trancada, o programador reagirá com o sinal [alarme da porta aberto], cancelará o programa de pirólise e entrará no modo de destravamento da porta (como acima).

Ler as instruções do capítulo “Limpeza e manutenção” antes de iniciar a limpeza pirolítica.

Códigos de erros

Se forem detectados erros, o programa é interrompido e o código de erro é mostrado no ecrã:

E1 - sensor de temperatura curto, o forno não pode ser usado.

E2 - sem sensor de temperatura, o forno não pode ser usado.

E3 - superaquecimento do programador, o forno não pode ser usado até que esfrie.

E4 - erro da sonda de carne - o erro desaparece após a remoção da sonda de carne, você pode usar o forno em programas sem sonda de carne.

E5 - temperatura da câmara acima de 320°C para outras funções além da pirólise, o forno não pode ser usado.

Prob - sonda inserida incorretamente ou sonda inserida durante a pirólise.



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.

ASSADURA NO FORNO – CONSELHOS PRÁTICOS

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.

Parâmetros recomendados para a função ECO

Tipo de produto	Função do forno	Temperatura (°C)	Nível	Tempo (mín.)
Biscoito		180 - 200	2 - 3	50 - 70
Bolo de levedura/ Bolo de libra		180 - 200	2	50 - 70
Peixe		190 - 210	2 - 3	45 - 60
Carne de vaca		200 - 220	2	90 - 120
Carne de porco		200 - 220	2	90 - 160
Frango		180 - 200	2	80 - 100



ASSADURA NO FORNO – CONSELHOS PRÁTICOS

Tipo de produto	Função do forno	Temperatura (°C)	Nível	Tempo (min.)
Biscoito		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Biscoito		150	3	25 - 35
Bolo de levedura/ Bolo de libra		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Bolo de levedura/ Bolo de libra		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
Peixe		210 - 220	2	45 - 60
Peixe		190	2 - 3	60 - 70
Chouriços		220	4	14 - 18
Carne de vaca		225 - 250	2	120 - 150
Carne de porco		160 - 230	2	90 - 120
Frango		180 - 190	2	70 - 90
Frango		160 - 180	2	45 - 60
Legumes		190 - 210	2	40 - 50
Legumes		170 - 190	3	40 - 50

Números aplicáveis com compartimento não aquecido, salvo indicação em contrário. Em caso do forno aquecido os números indicados devem ser diminuídos aproximadamente 5-10 minutos.

¹⁾ Aquecer o forno vazio

²⁾ Os números indicados abrangem a cozedura em formas pequenas

Atenção: Os parâmetros indicados no quadro são uma estimativa e podem ser corrigidos dependendo da sua experiência e dos gostos culinários.

PRATOS DE ENSAIO. De acordo com a norma EN 60350-1

Cozedura de bolos

Tipo de produto	Acessórios	Nível	Função do forno	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Pequenos bolos	Forma para pão	3		160 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Forma para pão	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
Massa quebrada (tiras)	Forma para pão	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Forma para pão	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Biscoito sem gordura	Grelha + forma para bolo revestida a preto Ø 26 cm	3		170 - 180 ¹⁾	30 - 45 ²⁾
Tarte de maçã	Grelha + duas formas para bolo revestidas a preto Ø 20 cm	2 as formas foram colocadas na grelha pela diagonal, traseira direita, frente esquerda		180 - 200 ¹⁾	50 - 70 ²⁾

¹⁾ Aquecer o forno vazio, não usar a função de aquecimento rápido.

²⁾ Valores aplicáveis com compartimento não aquecido, salvo indicação em contrário. Em caso do forno aquecido os valores indicados devem ser diminuídos aproximadamente 5-10 minutos.



PRATOS DE ENSAIO. De acordo com a norma EN 60350-1

Grelha

Tipo de produto	Acessórios	Nível	Função do forno	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Tostas de pão branco	Grelha	4		220 ¹⁾	1,5 - 2,5
	Grelha	4		220 ²⁾	2 - 3
Hambúrgueres de vaca	Grelha + forma para cozedura (para recolher gotas gotejantes)	4 – grelha 3 – forma para cozedura		220 ¹⁾	1ª face 10 – 15 2ª face 8 - 13

¹⁾ Aquecer o forno vazio durante 5 minutos, não usar a função de aquecimento rápido.

²⁾ Aquecer o forno vazio durante 8 minutos, não usar a função de aquecimento rápido.

Cozedura

Tipo de produto	Acessórios	Nível	Função do forno	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Frango inteiro	Grelha + forma para cozedura (para recolher gotas gotejantes)	2 – grelha 1 – forma para cozedura		180 – 190	70 – 90
	Grelha + forma para cozedura (para recolher gotas gotejantes)	2 – grelha 1 - forma para cozedura		180 – 190	80 – 100

Valores aplicáveis com compartimento não aquecido, salvo indicação em contrário. Em caso do forno aquecido os valores indicados devem ser diminuídos aproximadamente 5-10 minutos.

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!

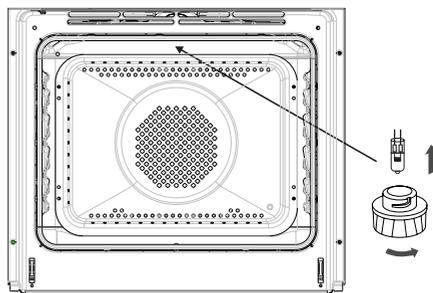
Não pode usar nenhuns produtos para esfregar, produtos de limpeza afiados nem objectos para esfregar durante a limpeza e manutenção.

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.

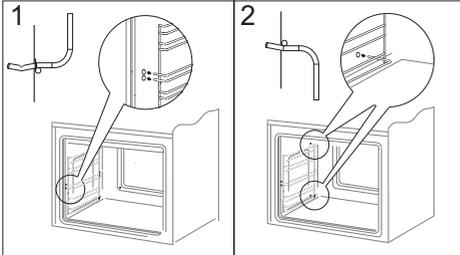
1. Desconectar o forno da alimentação.
2. Remover os acessórios do forno.
3. Desapertar e lavar a lente da lâmpada, lembrando-se de uma secagem completa.
4. Remover a lâmpada de halogéneo deslizando a mesma para baixo com um pano ou pedaço de papel. Se for necessário deve trocar a lâmpada de halogéneo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



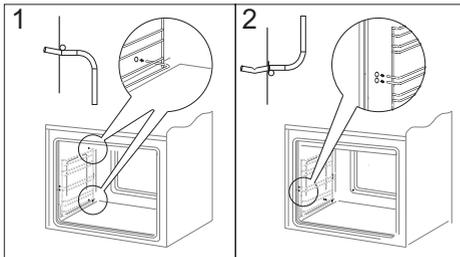


LIMPEZA E MANUTENÇÃO DO FORNO

- 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.
- 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 pára-choques, que encontram-se na parte de frente das guias ejetáveis) e seguidamente ejectar juntamente com a chapa.



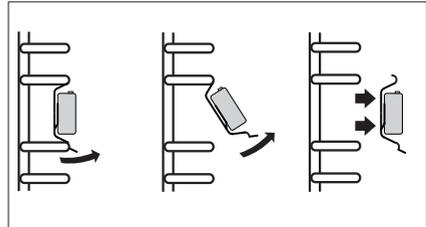
Remoção dos degraus



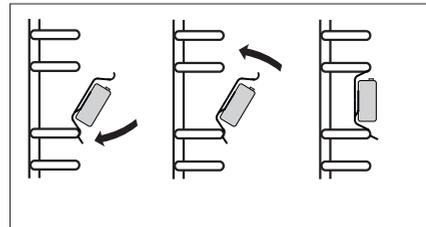
Instalação dos degraus

Atenção!

As guias telescópicas não devem ser lavadas em máquinas de lavar louça.



Remoção guias telescópicas



Instalação guias telescópicas

LIMPEZA E MANUTENÇÃO DO FORNO

Limpeza pirolítica

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.

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.

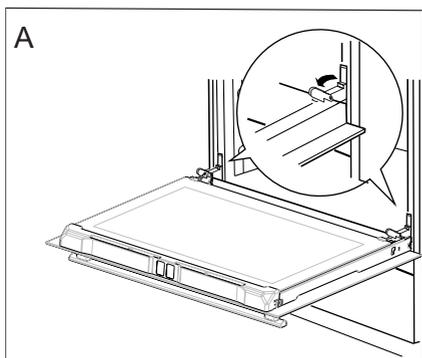
Processo de limpeza pirolítica:

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



Retiramento da porta

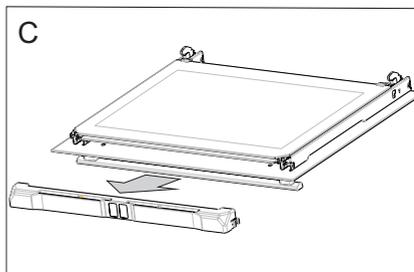
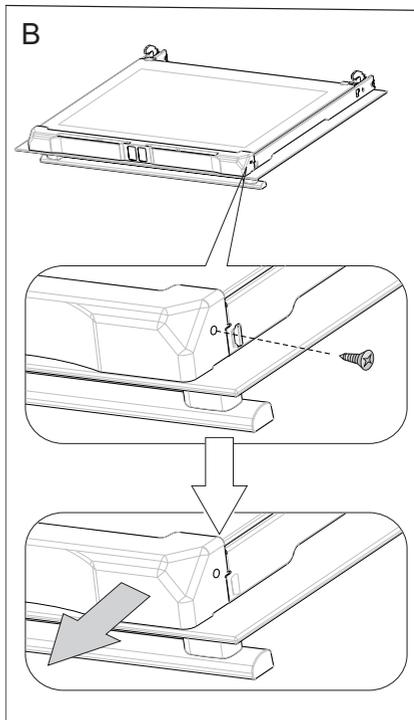
Para obter um acesso mais fácil à câmara do forno e para a limpeza, pode remover a porta. Para remover a porta, deve abri-la, inclinar para cima o elemento de protecção, que encontra-se na dobradiça (des. A). Encostar levemente a porta, levantar e remover direccionando para a frente. Para montar a porta no forno, deve proceder de modo contrário. Quando colocar a porta, deve prestar atenção para que a ranhura na dobradiça encaixe correctamente na saliência da pega da dobradiça. Após colocar a porta no forno, deve obrigatoriamente baixar o elemento de protecção e **apertá-lo bem**. A configuração incorrecta do elemento de protecção pode levar à danificação da dobradiça quando tentar fechar a porta.



Inclinação da protecção das dobradiças

Remoção do vidro interno

1. Desapertar os parafusos, que encontram-se na ripa superior da porta (des. B), com uma chave estrela.
2. Remover a ripa superior da porta com uma chave de fenda, pressionando a mesma ligeiramente de lado (des. B, C).



LIMPEZA E MANUTENÇÃO DO FORNO

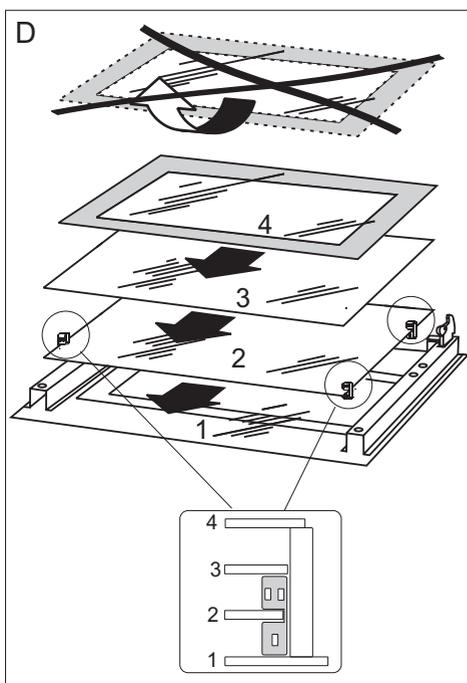
3. Remover o vidro interno da sua fixação (na parte de baixo da porta). (Des. D). remover os vidros do meio.

Atenção! Perigo de danificação da fixação do vidro. O vidro deve ser ejectado e não levantado para cima.

Remover os vidros do meio, (des. D).

4. Lavar os vidros com água quente e com uma pequena quantidade de detergente.

Para montar novamente os vidros, deve proceder de modo inverso. A parte suave do vidro deve encontrar-se em cima, os cantos recortados em baixo.



Remoção dos vidros internos



PROCEDIMENTO EM SITUAÇÕES DE DEFEITOS

Em cada situação de defeito, deve:

- I 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)

Atenção!

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	230V 1N~ 50 Hz
Potência nominal	máx. 3,5 kW
Dimensões do forno	
(altura/largura/profundidade)	59,5 / 59,5 / 57,5 cm

Consumo de energia modo de espera [W]	0,5
Consumo de energia no modo desligado [W]	-
Consumo de energia em modo de espera ligado à rede sem fio [W]	-
Tempo de transição automática no modo de espera/desligado [min]	-

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:

Circulação de ar forçada ECO (circulador de ar + ventilador)	 ECO
Circulação de ar forçada ECO (inferior + aquecedor superior + sanduicheira + ventoinha)	 ECO
Modo convencional ECO (aquecedores inferior e superior)	 ECO

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

Declaração do produtor

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

- directiva de baixa tensão 2014/35/CE,
- de compatibilidade electromagnética 2014/30/CE,
- directiva ecodesign 2009/125/CE

e por isso o produto foi marcado  tal como foi-lhe emitida uma declaração de conformidade.





FAGOR
ELECTRODOMÉSTICO

