FAGOR
ELECTRODOMÉSTICO

PT Manual de instruções

IO-CFS-3319 / 9521550 (09.2026 V1)

PT FOGÃO ELÉTRICO

3CLV-500BB

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

PREZADO CLIENTE,

O fogão 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 relativa s à utilização segura.....4

Descrição do produto.....10

Instalação.....12

Utilização.....15

Assadura no forno–conselhos práticos.....21

Pratos de ensaio.....24

Limpeza e manutenção do forno.....26

Procedimento no caso de defeitos.....30

Especificações técnicas.....31

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.

Atenção. A cozedura de gordura ou óleo sobre a placa sem supervisão, pode ser perigosa e levar a um incêndio.

NUNCA deve tentar apagar o fogo com água, mas antes desligar o aparelho e então tapar a chama, p. ex. com uma tampa ou manta incombustível.

Atenção. Perigo de incêndio: não acumular objectos sobre a superfície de cozedura.

Atenção. Se a superfície da placa estiver quebrada, deve desligar a corrente eléctrica, para evitar um choque eléctrico.

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 fogão.

Perigo de queimadura! Quando abrir a porta do forno, pode ser libertado vapor quente. Durante ou após terminar a cozedura, deve abrir a porta do forno com cuidado. 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.

Prestar especial atenção às crianças nas redondezas da cozinha. Um contacto directo com o fogão em funcionamento provoca o risco de queimaduras!

Deve prestar atenção para que os electrodomésticos pequenos juntamente com os seus cabos de alimentação não toquem directamente no forno quente ou na placa, pois o isolamento desse tipo de aparelhagem não é resistente ao efeito de altas temperaturas.

INDICAÇÕES RELATIVA S À UTILIZAÇÃO SEGURA

Não colocar materiais inflamáveis na gaveta, pois podem incendiar-se durante a utilização do forno.

Não deve deixar o fogão sem supervisão durante a fritura. Os óleos e gorduras podem incendiar-se devido ao sobreaquecimento.

Não deve permitir que a placa fique suja e que fique salpicada com líquidos ferventes. O mesmo diz particularmente respeito ao açúcar, que entra em reacção com a placa cerâmica, podendo provocar a sua danificação irreversível. As eventuais sujidades devem ser limpas o mais rápido possível.

É proibido colocar utensílios com o fundo molhado sobre a zona de cozedura aquecida, pois podem provocar alterações irreversíveis da placa (manchas irremovíveis).

Deve utilizar louça, que foi indicada pelo produtor como adaptada para ser operada com a placa cerâmica.

Não utilizar louça de plástico e de folha de alumínio. A mesma derrete em altas temperaturas e pode danificar a placa cerâmica.

Não deve ligar a placa cerâmica sem colocar previamente um utensílio sobre a mesma.

Não recomenda-se colocar objectos de metal, tais como facas, garfos, colheres e tampas sobre a superfície da placa, pois podem ficar quentes.

É proibida a utilização de louça com pontas afiadas, que possam danificar a placa cerâmica.

Não deve colocar utensílios com uma massa superior a 15 kg sobre a porta do forno aberta e sobre a placa - 25 kg.

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.

É proibida a colocação de utensílios e cartuchos quentes (acima dos 75°C) tal como de materiais inflamáveis no recipiente da gaveta.

É proibida a utilização do fogão com defeitos técnicos. Todos os defeitos apenas podem ser solucionados por pessoas com as respectivas qualificações.

Deve desconectar o fogão 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:

● **Utilização de utensílios de cozedura apropriados.**
Os tachos com um fundo raso e espesso permitem poupar até 1/3 de energia eléctrica. Deve lembrar-se da tampa, caso contrário o consumo de energia eléctrica quadruplica!

● **Adaptação de utensílios de cozedura à superfície da zona de cozedura.**
O utensílio de cozedura nunca deve ser menor do que a placa.

● **Cuidado pela limpeza das zona de cozedura e dos fundos dos tachos.**
As sujidades provocam interrupções na transmissão de calor – as sujidades fortemente queimadas, por muitas vezes apenas podem ser removidas já com produtos que têm um impacto forte no meio ambiente.

● **Evitar o "controlo dos tachos" desnecessário.**
Não abrir a porta do forno com demasiada frequência.

Desligamento a tempo e aproveitamento do calor residual.
No caso de tempos de cozedura prolongados, deve desligar a zona de cozedura cerca de 5-10 minutos antes de terminar a cozedura. Desta forma poupa até 20 % de energia eléctrica.

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.

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

● **Assadura com convecção e porta do forno fechada.**

● **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 fogão na vizinhança imediata de frigoríficos /congeladores.**
O consumo de energia dos mesmos cresce desnecessariamente.

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.

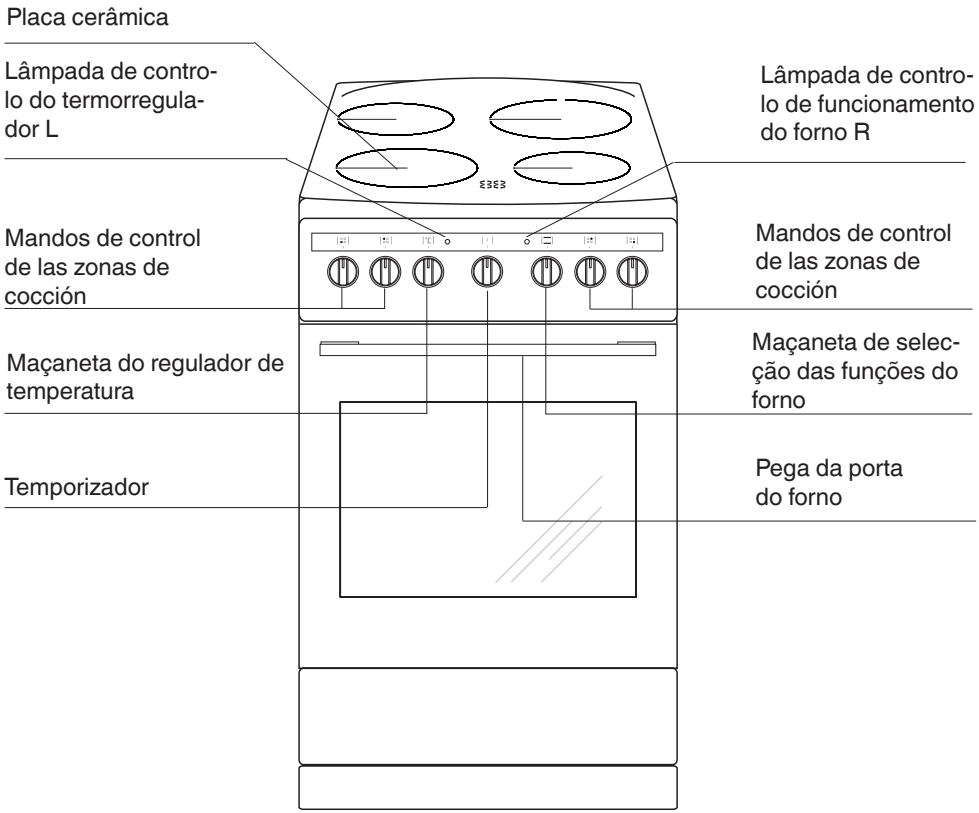
ELIMINAÇÃO

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.

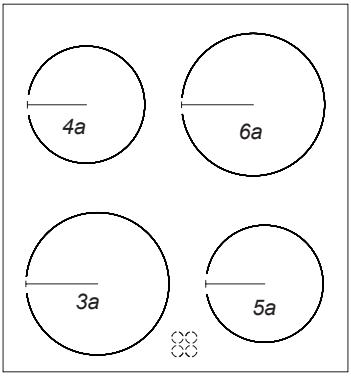
Esta rotulagem informa de que o equipamento em questão não pode ser colocado juntamente com os restantes resíduos domésticos, após terminar a sua utilização.
O utilizador é obrigado a entregá-lo num ponto de recolha de aparelhagem eléctrica e electrónica gasta. Os pontos de recolha, incluindo os pontos 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

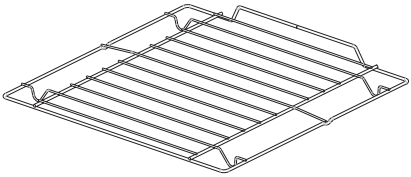


CARACTERÍSTICA DO PRODUTO

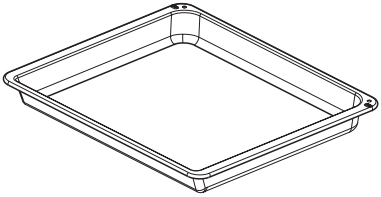


3a	Ø 18 cm
4a	Ø 14,5 cm
5a	Ø 14,5 cm
6a	Ø 18 cm

Acessórios



Grade para grelhar
(degraus de estufa)



Chapa para assar

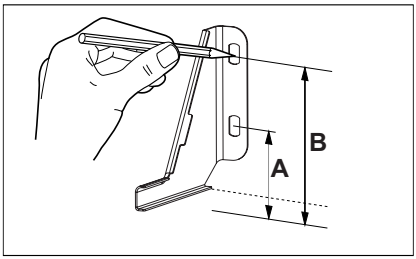
Configurações do fogão

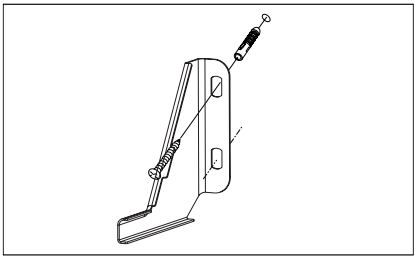
- O compartimento da cozinha deve estar seco e arejado e deve ter uma ventilação que funcione e o posicionamento do fogão deve garantir um acesso fácil a todos os elementos de controlo.
- O fogão foi concebido em classe Y, ou seja pode ser encastrado de um dos lados com um móvel alto ou uma parede. Os móveis de encastramento têm que ter um forro e as colas utilizadas para a sua colagem devem ser resistentes a uma temperatura de 100°C. O incumprimento desta condição pode provocar a deformação da superfície ou descolamento do forro.
- O fogão deve ser colocado sobre um soalho duro e plano (não colocar sobre uma base).
- Os o fogãos deve ser montado de acordo com as indicações dos manuais de instruções anexados.
- Antes de iniciar a utilização do fogão, o mesmo deve ser nivelado, o que tem uma importância particular para a distribuição da gordura sobre a frigideira.

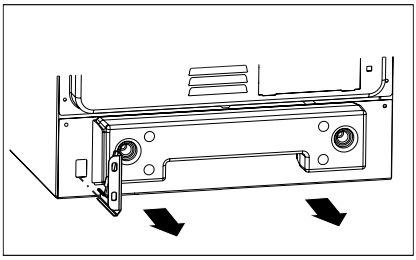
  Para a nivelação deve utilizar os pés reguláveis, acessíveis após remover a gaveta. Âmbito de regulação +/- 5mm.

Montagem do bloqueio, que protege contra a capotagem do fogão.

O bloqueio é montado para evitar a capotagem do fogão. Graças ao bloqueio de protecção contra a capotagem do fogão, a criança não será capaz de p. ex. trepar a porta do forno e em consequência provocar a capotagem do fogão.







Fogão altura: 850 mm
A=80 mm
B=123 mm
Fogão altura: 900 mm
A=123 mm
B=166 mm

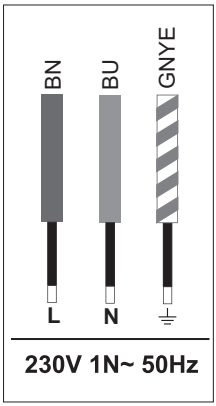
INSTALAÇÃO

Conexão do fogão à instalação eléctrica

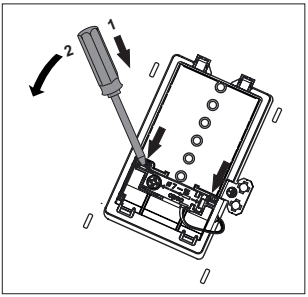
Atenção. A conexão à instalação apenas pode ser efectuada por um instalador qualificado autorizado. É proibida a tentativa de efectuar alterações ou mudanças na instalação eléctrica por conta própria.

Indicações para o instalador

O fogão é ajustado de fábrica para uma alimentação monofásica em corrente alternada (230 V 1N~50 Hz) e equipado com um cabo de alimentação H05VV-F 3G4 mm^2 ligado ao bloco de terminais. Os condutores do cabo de alimentação estão identificados da seguinte forma: condutor de fase L – BN – castanho, condutor neutro N – BU – azul, condutor de proteção PE – GNYE – verde-amarelo.



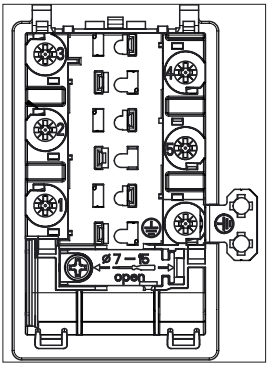
É possível adaptar o fogão a uma alimentação bifásica ou trifásica (400/230 V) mediante a ligação correta dos terminais no bloco de terminais, de acordo com a tabela de diagramas de ligação abaixo, itens 2 e 3, e utilizando um cabo de ligação conforme essa tabela, em substituição ao cabo fornecido com o fogão. Para as ligações, utilize as pontes de ligação fornecidas com o fogão. O acesso ao bloco de terminais é possível após remover a respetiva tampa, libertando as travas com uma chave de fendas.



Deve prestar atenção à escolha correta do cabo de alimentação, tendo em conta o tipo de ligação e a potência nominal do fogão.
É proibido reforçar as extremidades dos condutores por meio de soldadura.
O cabo de alimentação deve ser fixado no dispositivo de alívio de tensão do fogão, adequado para cabos com diâmetro de 7 a 15 mm.

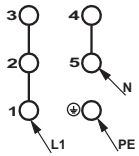
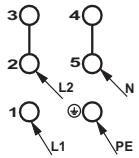
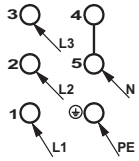
Atenção. Deve lembrar-se da necessidade de ligação do condutor de proteção ao terminal do fogão, identificado com o respetivo símbolo ⏚. A instalação elétrica que alimenta o fogão deve estar equipada com um interruptor de segurança que permita interromper o fornecimento de energia em caso de emergência. A distância entre os pinos operacionais do interruptor de segurança deve ser de pelo menos 3 mm.
Antes de conectar o fogão à instalação eléctrica, deve familiarizar-se com as informações, que encontram-se sobre a chapa de identificação e o esquema de conexão.

Atenção. O instalador é obrigado a entregar ao utilizador um “atestado de conexão do fogão à instalação eléctrica” (encontra-se no cartão de garantia).
Qualquer outra forma de conexão do fogão contrária à indicada no esquema, pode levar à sua danificação.



Esquema das possíveis conexões

Atenção. Tensão dos elementos de aquecimento 230 V.
Em caso de cada uma das conexões o condutor de protecção tem que estar ligado com o engate ⏚ PE.

				Tipo de cabo de conexão recomendado
1	Para uma rede de 230 V com ligação monofásica e condutor neutro, as pontes devem unir os terminais 1-2-3 e 4-5, enquanto o condutor de proteção deve ser ligado ao terminal ⏚.	1N~		H05VV-F3G4 3x 4 mm²
2	Para uma rede de 400/230 V com ligação bifásica e condutor neutro, a ponte deve unir os terminais 2-3 e outra os terminais 4-5, enquanto o condutor de proteção deve ser ligado ao terminal ⏚.	2N~		H05VV-F4G2.5 4x 2,5 mm²
3	Para uma rede de 400/230 V com ligação trifásica e condutor neutro, a ponte deve unir os terminais 4-5, os condutores de fase devem ser ligados aos terminais 1, 2 e 3, o condutor neutro aos terminais 4-5, e o condutor de proteção deve ser ligado ao terminal correspondente ⏚.	3N~		H05VV-F5G2.5 5x 2,5 mm²
L1, L2, L3 - condutores de fase; N - condutor neutro; PE - condutor de proteção As setas nos diagramas acima indicam os pontos de ligação dos condutores.				

Atenção. 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 calificações.

UTILIZAÇÃO

Antes do primeiro ligamento do fogão

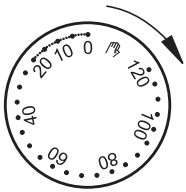
- eliminar os elementos de embalagem, esvaziar a gaveta, limpar a cavidade do forno e a placa dos produtos de manutenção de fabrico,
- remover o equipamento do forno e lavar em água quente com adição de um detergente para a louça,
- ligar a ventilação no compartimento ou abrir a janela,
- aquecer o forno (cerca de 30 min. numa temp. de 250°C), eliminar as sujidades e lavar precisamente, as zonas de cozedura da placa devem ser aquecidas cerca de 4 min sem o utensílio.

- efectuar as operações ligadas à utilização respeitando as indicações de segurança.

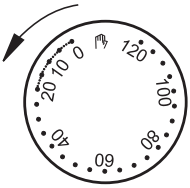
A cavidade do forno apenas deve ser lavada com água quente com adição de uma pequena quantidade de detergente para a louça.

Temporizador

O temporizador serve para controlar o funcionamento do forno. O mesmo pode ser configurado numa gama de 0 a 120 minutos. Após decorrer o tempo configurado, é ligado um sinal sonoro e o forno desliga-se automaticamente.
Programação – rodar a maçaneta no sentido dos ponteiros de relógio e configurar o tempo pretendido.



Enquanto a maçaneta estiver configurada para a posição “0”, o forno não inicia o seu funcionamento.
Se não planear utilizar a função de temporizador, a maçaneta deve ser colocada na posição ✋ .



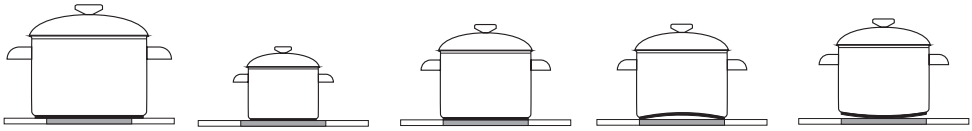
Atenção.
A maçaneta do temporizador deve ser rodada dentro do âmbito do tempo descontado de 0 a 10 minutos primeiro cerca de 90° e seguidamente posicionada junto do tempo de funcionamento pretendido.

UTILIZAÇÃO

Controlo do funcionamento das zonas de cozedura da placa cerâmica.

Escolha do utensílio

O utensílio correctamente seleccionado deve ter um tamanho e forma do fundo aproximadamente igual à superfície da zona de cozedura utilizada. No caso de utensílios tipo caçarola é utilizada uma zona de cozedura especial alargada com dimensões de 140x250. **Não deve utilizar louça com fundo côncavo ou convexo** . Deve recordar-se de que o utensílio deve ter sempre uma tampa correctamente adaptada. Recomenda-se a utilização de utensílios com um fundo espesso, torneado.
As zonas de cozedura e dos utensílios sujas impossibilitam o aproveitamento total do calor.



ERRADO ERRADO BEM ERRADO ERRADO

Adaptação da potência de aquecimento

As zonas de cozedura têm uma potência de aquecimento variada. A potência de aquecimento pode ser regulada gradualmente, rodando o botão para a direita ou esquerda.

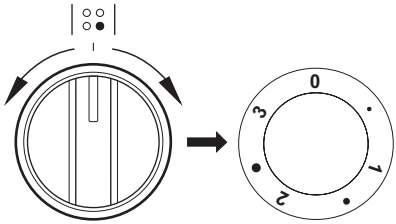
As respectivas posições sobreo o botão

0 Desligado
- Mínimo, aquecimento

1 Estufa de legumes, cozedura lenta
- Cozedura de sopas, maiores quantidades de produtos

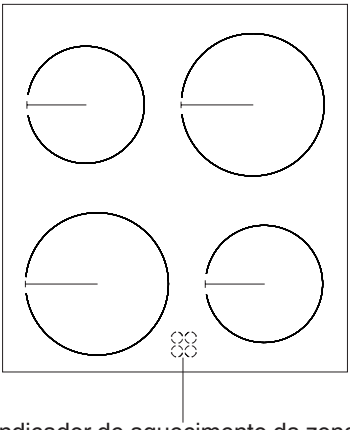
2 Fritura lenta
- Assadura de carne, peixes </1204

3 Máximo, aquecimento rápido, cozedura rápida, fritura rápida



Indicador de aquecimento da zona de cozedura

Se a temperatura da zona de cozedura ultrapassar os 50°C, o mesmo é sinalizado pelo acendimento do indicador da respectiva zona. O acendimento do indicador de aquecimento da zona de cozedura avisa a pessoa que operar o aparelho contra um toque acidental da zona de cozedura quente.
Após desligar o aquecimento da zona de cozedura, durante cerca de 5-10 min a mesma ainda tem energia térmica acumulada, que pode ser efectivamente aproveitada p. ex. para aquecer ou manter quentes os pratos sem necessidade de ligar o aquecimento da zona de cozedura.

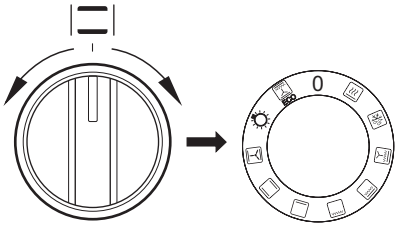


Indicador de aquecimento da zona de cozedura

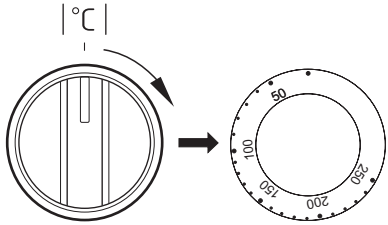
UTILIZAÇÃO

Forno com circulação forçada de ar (com ventilador e aquecedor de convecção)

O forno pode ser aquecido com o aquecedor de baixo e de cima e torradeira. O controlo do funcionamento do forno é feito com a maçaneta do tipo de funcionamento do forno – a configuração é feita através da rotação da maçaneta para a função seleccionada,



e da maçaneta de regulação da temperatura – a configuração é feita através da rotação da maçaneta para o valor de temperatura seleccionado.



O desligamento é feito pela configuração de ambas as maçanetas para a posição **●/o.**

Atenção!
O ligamento do aquecimento (aquecedor, etc.) no caso de ligação de qualquer uma das funções do forno apenas é efectuado após configurar a temperatura.

o Configuração zero

Aquecimento rápido
Circulador de ar e torradeira. Aplicação para o pré-aquecimento do forno.

Descongelamento
Apenas é ligado o ventilador, sem utilizar quaisquer aquecedores.

Ventilador, torradeira e aquecedor de cima ligados.
A utilização desta função permite na prática acelerar o processo de assadura e o aumento dos valores do sabor dos produtos.

Torradeira reforçada (Grelha extra))
O ligamento da função de “torradeira reforçada” permite uma assadura na grelha com o aquecedor de cima ligado simultaneamente. Esta função permite a obtenção de uma temperatura mais alta na área funcional de cima do forno, o que provoca o bronzeamento do produto, permitindo também a assadura de maiores doses.

Torradeira ligada
“Grelha” superficial, utiliza-se para assar pequenas doses de carne: bifes, escalopes, peixes, tostas, chouriços, caçarolas (a espessura do produto preparado não deve ser maior do que 2-3 cm, durante a assadura deve virá-la para o outro lado).

Aquecedor de baixo ligado
Nesta posição da maçaneta, o forno realiza o aquecimento apenas com o aquecedor de baixo. Cozedura dos bolos por baixo (p. ex. bolos húmidos e recheados com frutos).

Aquecedores de baixo e de cima ligados
A configuração da maçaneta nesta posição permite realizar o aquecimento do forno de modo convencional. Serve perfeitamente para a cozedura de bolos, carne, peixes, pão, pizza (é necessário o pré-aquecimento do forno e a aplicação de chapa escura), assadura num nível.

Ventilador, aquecedor de baixo e de cima ligados
Nesta posição da maçaneta, o forno realiza a função de bolo. Forno convencional com ventilador (função recomendada durante a assadura).

Iluminação do forno
Ao colocar a maçaneta nesta posição, atinge uma iluminação da câmara do forno.

Função ECO
Ao utilizar esta função uma forma de aquecimento otimizado é ativado para economizar energia ao preparar as refeições. Nesta posição do botão, a iluminação do forno está desligada.

Lâmpadas de controlo

O ligamento do forno é sinalizado através do ligamento de duas lâmpadas de controlo, amarela e vermelha. O acendimento da lâmpada de controlo amarela sinaliza o funcionamento do forno. A lâmpada de controlo vermelha apaga, quando o forno atinge a temperatura configurada. Se as receitas recomendarem a colocação do produto no forno aquecido, deve fazê-lo apenas após a lâmpada de controlo vermelha ter apagado pela primeira vez. Durante a assadura, a lâmpada de controlo vermelha liga-se e desliga periodicamente (manutenção da temperatura no interior da câmara do forno). A lâmpada de controlo amarela também pode estar acesa no caso de uma posição da maçaneta “Iluminação do forno”.

Importante!
Durante a realização do aquecimento rápido, na câmara do forno não podem encontrar-se a chapa com o bolo nem outros elementos, que não façam parte do equipamento do forno. Não recomenda-se a utilização da função de aquecimento rápido com o programador programado.

UTILIZAÇÃO

Utilização da torradeira

Para ligar o aquecedor deve:

- posicionar a maçaneta do forno na posição marcada com o símbolo ,
- aquecer o forno durante cerca de 5 minutos (com a porta do forno fechada).
- colocar a chapa com o produto no forno sobre o respectivo nível operacional, no caso de assadura sobre a grelha, deve colocar sobre o nível directamente por baixo (abaixo da grelha) uma chapa para a gordura escorrente,
- fechar a porta do forno.

No caso de função de assadura e assadura reforçada, a temperatura deve ser configurada no máximo em 210ºC (200ºC*) e para a função de assadura com ventilador, no máximo em 190 ºC.

* porta do forno com 2 vidros

Atenção!
A assadura deve ser feita com a porta do forno fechada.

Quando for utilizado a torradeira, as peças acessíveis podem ficar quentes.
Recomenda-se manter as crianças longe do forno.

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.

Parâmetros recomendados para a função ECO

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

ASSADURA NO FORNO – CONSELHOS PRÁTICOS

Tipo de produto	Função do forno	Temperatura (ºC)	Nível	Tempo (mín.)
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		210 (200*)	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

* porta do forno com 2 vidros

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 (ºC)	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 (ºC)	Tempo (min.)
Tostas de pão branco	Grelha	4		210 (200*) [1]	1,5 - 2,5
Hambúrgueres de vaca	Grelha + forma para cozedura (para recolher gotas gotejantes)	4 – grelha 3 – forma para cozedura		210 (200*) [1]	1ª face 10 – 15 2ª face 8 - 13

* porta do forno com 2 vidros

[1] Aquecer o forno vazio durante 8 minutos, não usar a função de aquecimento rápido.

Cozedura

Tipo de produto	Acessórios	Nível	Função do forno	Temperatura (ºC)	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 fogão limpo e a sua manutenção correcta, influenciam significativamente o prolongamento do seu funcionamento sem defeitos.

Antes de iniciar a limpeza, deve desligar o forno, prestando atenção para que todas os botões encontrem-se na posição " ● „0". As actividades de limpeza apenas devem ser iniciadas após o fogão ter arrefecido.

Placa cerâmica

- A placa deve ser regularmente limpa após cada utilização. O fogão deve ser lavado, dentro do possível, em estado morno (após apagar-se o indicador de aquecimento da zona de cozedura). Não deve permitir uma sujidade demasiado forte da placa, particularmente queimaduras provocadas por salpicos de líquidos ferventes.
- Não deve utilizar produtos para a limpeza, com um efeito fortemente abrasivo, como p. ex. pós para escovar abrasivos, pastas e pedras abrasivas, pedras pomes, limpadores de arame, etc. Os mesmos podem riscar a superfície da placa, provocando danos irreversíveis.
  É proibida a utilização do produto Cilit para a limpeza.
- As grandes sujidades coladas fortemente à placa podem ser raspadas com um raspador especial, prestando no entanto atenção para não danificar o quadro da placa cerâmica.

Atenção! A ponta afiada deve ser sempre protegida através da deslocação do corpo (basta uma pressão do polegar). Durante a utilização deve manter a atenção – perigo de ferimento – não permitir, que o utensílio encontre-se nas mãos de crianças.

- Recomenda-se a utilização de produtos de limpeza ou lavagem delicados, com as respectivas recomendações, como p. ex. todos os tipos de líquidos ou emulsões para remover as gorduras
  No caso de falta de acesso aos produtos recomendados, aconselhamos a utilização de soluções de água quente com adição de um detergente para a louça ou produtos para a lavagem de pias inoxidáveis.
- Utilizar um pano macio e delicado que absorva bem a humidade para a lavagem e limpeza.
  A placa cerâmica deve ser seca após cada lavagem.

- Prestar especial atenção, para não provocar danificações da placa cerâmica nem levar ao surgimento de riscos e lascas profundas, provocados pelo choque das tampas de metal dos utensílios ou de outros objectos com pontas agudas.

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.

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.

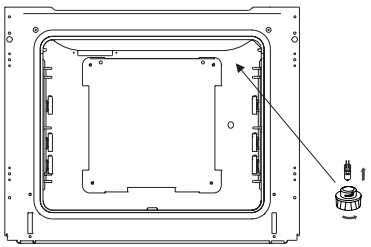
- A câmara do forno apenas deve ser lavada com água quente com adição de uma pequena quantidade de detergente para a louça.

- Limpeza a vapor -Steam Clean ▭:
  -colocar 0,25 l de água (1 copo) sobre a chapa colocada no forno no primeiro nível a contar de baixo,
  -fechar a porta do forno,
  -colocar a maçaneta do regulador de temperatura na posição 50^{0}C e a maçaneta das funções na posição do aquecedor de baixo,
  -aquecer a câmara do forno durante cerca de 30 minutos,
  -após terminar o processo de limpeza, deve abrir a porta do forno, passar o interior da câmara com uma esponja ou um pano e lavar com água quente com detergente para a louça.

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.

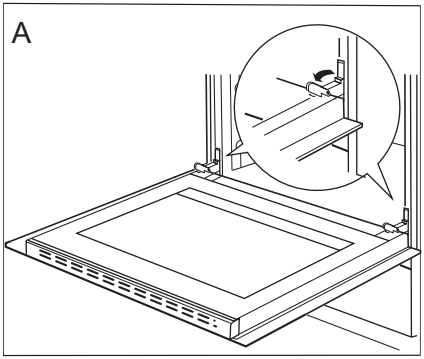
1. Desconectar o forno da alimentação.
2. Remover os acessórios do forno.
3. Desapertar e lavar a lente da lâmpada, lembrando-se de uma secagem completa.
4. Remover a lâmpada de halogéneo deslizando a mesma para baixo com um pano ou pedaço de papel. Se for necessário deve trocar a lâmpada de halogéneo 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

Remoção da porta

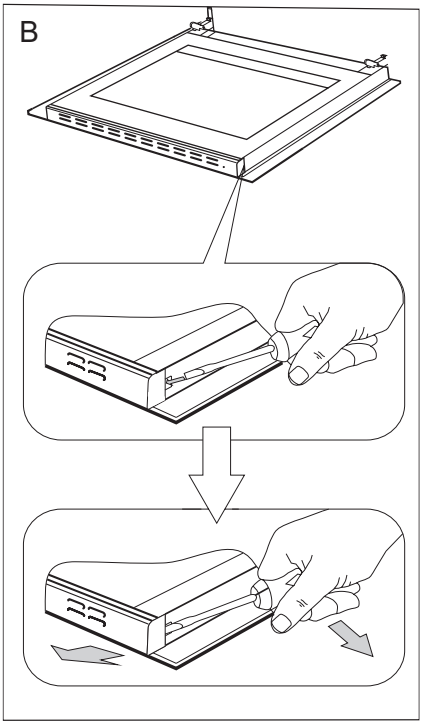
Para obter um acesso mais fácil à cavidade do forno e para a limpeza, pode remover a porta. Para remover a porta, deve abri-la, inclinar para cima o elemento de protecção, que encontra-se na dobradiça (des. A). Encostar levemente a porta, levantar e remover direccionando para a frente. Para montar a 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.

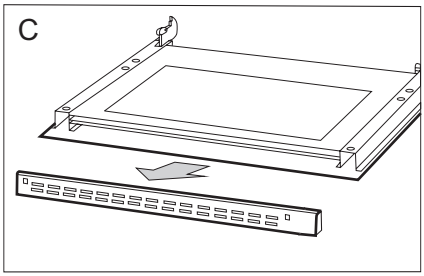


Inclinação da protecção das dobradiças

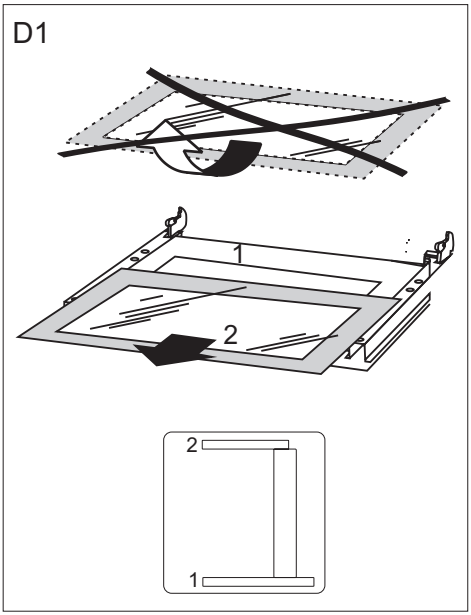
Remoção do vidro interno

1. Deve desengatar a ripa de cima da porta com uma chave de fenda, pressionando a mesma delicadamente dos lados (des. B).
2. Remover a ripa de cima da porta. (des. B, C)





3. Remover o vidro interno da sua fixação (na parte de baixo da porta). Des. D1.
Atenção! Perigo de danificação da fixação do vidro. O vidro deve ser ejectado e não levantado para cima.
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.
Atenção! Não deve inserir a ripa de cima de ambos os lados da porta simultaneamente. Para fixar correctamente a ripa de cima da porta, primeiro deve colocar a ponta esquerda junto da porta e inserir a ponta direita, até ouvir um “clique”. Seguidamente deve apertar a ripa do lado esquerdo até ouvir um “clique”.



Remoção dos vidros internos.

Revisões intercalares

Além das medidas, que têm como objectivo a manutenção actual do fogão limpo, deve:

- efectuar revisões intercalares do funcionamento dos elementos de controlo e das unidades operacionais do forno. Após terminar a garantia, pelo menos uma vez em dois anos, deve encomendar uma revisão técnica do forno, no ponto de serviço,
- eliminar os defeitos operacionais observados,
- proceder com a manutenção periódica das unidades operacionais do aparelho,

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

PROCEDIMENTO EM SITUAÇÕES DE DEFEITOS

Em cada situação de defeito, deve:

- l 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	Procedimiento
1. O aparelho não funciona	interrupção da alimentação eléctrica	verificar o fusível da instalação doméstica, se estiver queimado, deve ser trocado
2. Não funciona a iluminação do forno	lâmpada solta ou danificada	apertar ou trocar a lâmpada queimada (consultar o capítuloLimpeza 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~50Hz
Potência nominal	máx. 9,3 kW
Dimensões do forno	
(altura/largura/profundidade)	90/50/60 cm

Consumo de energia modo de espera [W]	-
Consumo de energia no modo desligado [W]	0,0
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 CE tal como foi-lhe emitida uma declaração de conformidade.

FAGOR
ELECTRODOMÉSTICO