FAGOR
ELECTRODOMÉSTICO

PT

Manual de instruções

IO-CFS-3317 / 9521547 (09.2026 V1)

PT

FOGÃO A GÁS-ELECTRICIDADE

3CLG-605BB

Antes de utilizar o aparelho, leia atentamente este manual!

PREZADO CLIENTE,

O fogão é excepcionalmente simples de utilizar e extremamente eficiente. Após a leitura do manual de instruções, a operação do fogão tornar-se-á fácil.

Antes de ser embalado e sair do fabricante, o fogão foi rigorosamente verificado quanto à segurança e funcionalidade.

Antes de utilizar o aparelho, por favor, leia o manual de instruções cuidadosamente.
Ao seguir estas instruções escrupulosamente, poderá evitar quaisquer problemas na utilização do aparelho.

É importante conservar o manual de instruções e guardá-lo num local seguro, para que possa ser consultado a qualquer momento.
É necessário seguir as instruções no manual com atenção, a fim de evitar possíveis acidentes.

Atenção!
Não utilize o fogão até ter lido este manual de instruções.

O fogão a gás-electricidade destina-se exclusivamente a uso doméstico.

O fabricante reserva-se o direito de introduzir alterações que não afectem o funcionamento do aparelho.

ÍNDICE

Instruções de segurança 4

Descrição do aparelho 12

Instalação 14

Funcionamento 19

Cozinhar no forno – conselhos práticos 26

Pratos de teste 29

Limpeza e manutenção 31

Solução de problemas 35

Dados técnicos 36

Atenção: O aparelho e as suas partes acessíveis aquecem durante a utilização. Deve ter-se o cuidado de evitar tocar nos elementos de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que sejam continuamente supervisionadas.

O presente aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades corporais, sensoriais e mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, se lhes for fornecida supervisão e as respectivas instruções sobre a utilização segura do aparelho e se tiverem entendido os riscos relacionados. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.

Atenção: Cozinhar sem supervisão numa placa com gordura ou óleo pode ser perigoso e resultar num incêndio.

NUNCA tente extinguir um incêndio com água; desligue o aparelho e, em seguida, cubra a chama, por exemplo, com uma tampa ou uma manta ignífuga.

Atenção: Perigo de incêndio: não guarde objectos sobre as superfícies de cozedura.

Durante a utilização, o aparelho aquece. Deve ter-se o cuidado de evitar tocar nos elementos de aquecimento no interior do forno.

As partes acessíveis podem aquecer durante a utilização. As crianças pequenas devem ser mantidas afastadas.

Atenção: Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro da porta do forno, pois podem riscar a superfície, o que poderá resultar na quebra do vidro.

Atenção: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque eléctrico.

Antes de abrir a tampa, recomenda-se a limpeza de qualquer sujidade. A superfície da placa do fogão deve estar arrefecida antes de fechar a tampa.

Não deve utilizar aparelhos de limpeza a vapor para limpar o aparelho.

Perigo de queimaduras! Pode sair vapor quente ao abrir a porta do forno. Tenha cuidado ao abrir a porta do forno durante ou após a cozedura. NÃO se incline sobre a porta ao abri-la. Tenha em atenção que, dependendo da temperatura, o vapor pode ser invisível.

Atenção: O processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de cozedura de curta duração deve ser supervisionado continuamente.

Atenção: Utilize apenas protecções de placa concebidas pelo fabricante do aparelho ou indicadas pelo mesmo no manual de instruções como adequadas, ou as protecções integradas no próprio aparelho. A utilização de protecções inadequadas pode causar acidentes.

Por favor, preste atenção às crianças enquanto o fogão está em funcionamento, pois as crianças desconhecem as regras de utilização do aparelho. Em particular, os queimadores quentes, a cavidade do forno, as grelhas, o vidro da porta e as panelas com líquidos quentes sobre a placa podem causar queimaduras às crianças.

Certifique-se de que os cabos de ligação eléctrica de outros electrodomésticos (por exemplo, de uma batedeira) não tocam nas partes quentes do fogão.

Não coloque materiais inflamáveis na gaveta enquanto utiliza o forno, pois podem incendiar-se.

Não deixe o fogão sem supervisão durante a fritura. Óleos e gorduras podem incendiar-se devido ao sobreaquecimento.

No ponto de ebulição, tenha cuidado para evitar derrames sobre o queimador.

Se o fogão estiver danificado, só poderá ser utilizado novamente após a avaria ter sido reparada por um técnico especializado.

Não abra a torneira da ligação de gás ou a válvula da botija sem verificar se todos os manípulos dos queimadores estão fechados.

Não permita que os queimadores fiquem sujos ou que líquidos sejam derramados sobre os mesmos. Se estiverem sujos, limpe e seque os queimadores imediatamente após terem arrefecido.

Não coloque panelas directamente sobre os queimadores.

Não coloque recipientes com um peso superior a 10 kg na grelha sobre um queimador, nem recipientes com um peso total superior a 40 kg em toda a grelha.

Não bata nos manípulos nem nos queimadores.

Não coloque objectos com um peso superior a 15 kg sobre a porta aberta do forno.

Não são permitidas alterações ou reparações efectuadas por pessoas não qualificadas.

Não abra os manípulos do fogão sem ter previamente um fósforo aceso ou um isqueiro a gás na mão.

Não apague a chama de um queimador soprando.

Uma tampa de vidro pode rachar quando aquecida. Desligue todos os queimadores antes de baixar a tampa. (Fogões com tampa de vidro).

Não efectue pessoalmente quaisquer alterações ao fogão para o adaptar a um tipo de gás diferente, deslocar o aparelho para outro local ou realizar modificações na alimentação eléctrica. Estas operações só podem ser efectuadas por um electricista ou técnico de instalação autorizado.

Não utilize agentes de limpeza agressivos ou objectos metálicos afiados para limpar a porta, pois podem riscar a superfície, o que poderá resultar na quebra do vidro.

Mantenha as crianças pequenas e as pessoas não familiarizadas com o manual de instruções afastadas do fogão.

EM CASO DE QUALQUER SUSPEITA DE FUGA DE GÁS, NÃO DEVE:
acender fósforos, fumar, ligar ou desligar receptores eléctricos (campainhas ou interruptores de luz), nem utilizar outros dispositivos eléctricos ou mecânicos que criem faíscas eléctricas ou por percussão. Nesse caso, feche imediatamente a válvula da botija ou a torneira de corte do fornecimento de gás, areje a divisão e, em seguida, contacte um técnico autorizado para reparar a origem da fuga.

Na eventualidade de qualquer incidente causado por uma falha técnica, desligue a alimentação eléctrica (aplicando a regra acima) e reporte a avaria ao centro de assistência técnica para reparação.
Não fixe quaisquer cabos de antena (ex. rádio) à tubagem de gás.

Em caso de fuga de gás proveniente de tubagem danificada com ignição, feche imediatamente o fornecimento de gás utilizando a válvula de corte.

Em caso de fuga de gás proveniente de uma botija danificada com ignição: coloque uma manta molhada sobre a botija para a arrefecer e feche a válvula da mesma. Após o arrefecimento, leve a botija para um espaço aberto. Não utilize a botija danificada.

Quando o fogão não for utilizado durante vários dias, feche a válvula principal da tubagem de gás; ao utilizar uma botija de gás, feche-a após cada utilização.

ATENÇÃO: A utilização de um aparelho de cozedura a

gás resulta na produção de calor, humidade e produtos de combustão na divisão onde está instalado. Certifique-se de que a cozinha está bem ventilada, especialmente quando o aparelho estiver em funcionamento.

A utilização intensiva e prolongada do aparelho pode exigir ventilação adicional, por exemplo, o aumento da ventilação mecânica onde esta exista, ou ventilação adicional para remover em segurança os produtos de combustão para o ar exterior, assegurando simultaneamente a renovação do ar ambiente.

Consulte um profissional antes da instalação de ventilação adicional.

ATENÇÃO: Este aparelho destina-se exclusivamente a fins culinários. Não deve ser utilizado para outros fins, como, por exemplo, o aquecimento de divisões.

Este aparelho destina-se a funções domésticas típicas (ex. cozinhar) por utilizadores não especialistas.

Exemplos de ambientes domésticos são:

- casas ou apartamentos;
- lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho semelhantes;
- casas de turismo rural;
- hotéis, motéis, estabelecimentos de alojamento local e outros ambientes do tipo residencial onde os aparelhos sejam utilizados por não especialistas.

COMO POUPAR ENERGIA

A utilização responsável de energia não só permite poupar dinheiro, como também ajuda o ambiente. Assim, vamos poupar energia! E é assim que o pode fazer:

- **Utilize recipientes adequados para cozinhar.**
  Uma panela nunca deve ser mais pequena do que a coroa do queimador.
  Lembre-se sempre de tapar os recipientes.
- **Certifique-se de que os queimadores, a grelha e a placa estão limpos.**
  A sujidade pode impedir a transferência de calor – e os derrames queimados repetidamente só podem, muitas vezes, ser removidos com produtos prejudiciais ao ambiente.
  Em particular, certifique-se de que as aberturas da chama nos anéis sob os espalhadores e as aberturas dos injectores dos queimadores estão limpas.
- **Não destape o recipiente com demasiada frequência (panela vigiada não ferve!).**
  Não abra a porta do forno desnecessariamente.
- **Utilize o forno apenas para cozinhar pratos de maiores dimensões.**
  Carne até 1 kg pode ser preparada de forma mais económica numa panela sobre o queimador do fogão.
- **Aproveite o calor residual do forno.**
  Se o tempo de cozedura for superior a 40 minutos, recomenda-se que desligue o forno 10 minutos antes do tempo previsto.
- **Certifique-se de que a porta do forno está devidamente fechada.**
  O calor pode escapar devido a resíduos acumulados nas vedações da porta. Limpe imediatamente quaisquer derrames ou resíduos.
- **Não instale o fogão nas proximidades directas de frigoríficos ou congeladores.**
  Caso contrário, o consumo de energia aumentará desnecessariamente.

DESEMBALAGEM

Durante o transporte, foi utilizada uma embalagem protectora para proteger o aparelho contra eventuais danos. Após desembalar, elimine todos os elementos da embalagem de forma a não causar danos ao ambiente.

Todos os materiais utilizados na embalagem do aparelho são amigos do ambiente; são 100% recicláveis e estão identificados com o símbolo adequado.

Atenção! Durante a desembalagem, os materiais de embalagem (sacos de polietileno, peças de poliestireno, etc.) devem ser mantidos fora do alcance das crianças.

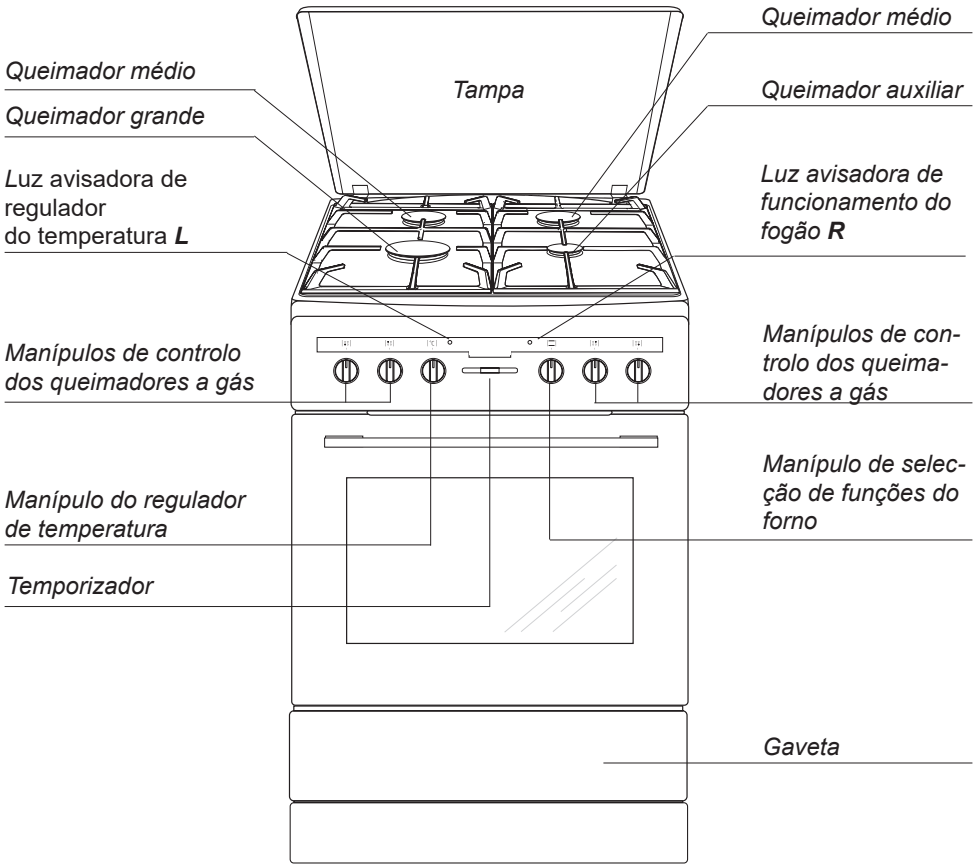
ELIMINAÇÃO DO APARELHO

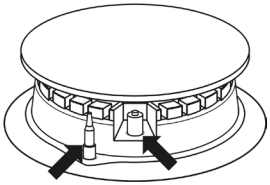
Os aparelhos usados não devem ser eliminados juntamente com o lixo doméstico comum, mas sim entregues num centro de recolha e reciclagem de equipamentos eléctricos e electrónicos. O símbolo apresentado no produto, no manual de instruções ou na embalagem indica que o mesmo é adequado para reciclagem.

Os materiais utilizados no interior do aparelho são recicláveis e estão identificados com informações a esse respeito. Ao reciclar materiais ou outras peças de dispositivos usados, está a dar um contributo significativo para a protecção do nosso ambiente.

As informações sobre os centros de eliminação adequados para dispositivos usados podem ser facultadas pelas autoridades locais.

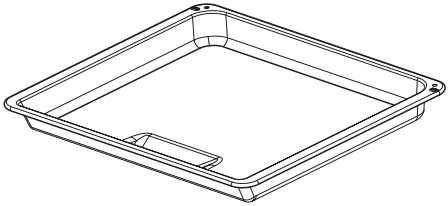
DESCRIÇÃO DO APARELHO



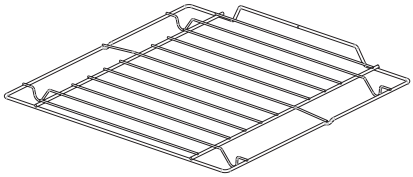


ESPECIFICAÇÕES DO APARELHO

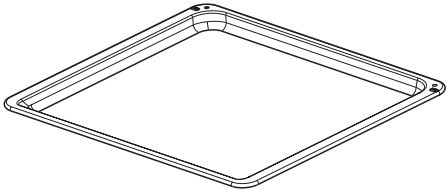
Acessórios do forno



Tabuleiro de assar

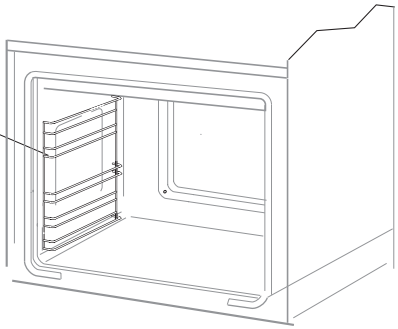


Grelha para grelhados
(suporte de secagem)



Tabuleiro de pastelaria

Calhas laterais

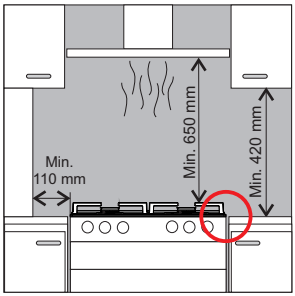


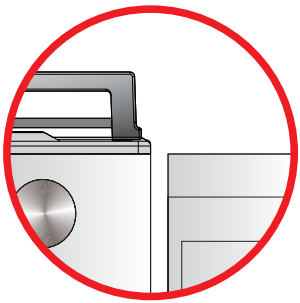
INSTALAÇÃO

As seguintes instruções destinam-se ao técnico qualificado que irá instalar o fogão. Estas instruções visam garantir que as actividades de instalação e manutenção sejam realizadas da forma mais profissional possível.

Instalar o fogão

- A cozinha deve ser seca e arejada, possuindo uma ventilação eficaz de acordo com as disposições técnicas em vigor.
- A divisão deve estar equipada com um sistema de ventilação que canalize os gases de exaustão criados durante a combustão. Este sistema deve consistir numa grelha de ventilação ou num exaustor. Os exaustores devem ser instalados de acordo com as instruções do fabricante. O fogão deve ser posicionado de modo a garantir o livre acesso a todos os elementos de controlo.
- A divisão deve também permitir o fornecimento de ar necessário para uma combustão de gás adequada. O fornecimento de ar não deve ser inferior a 2 m³/h por cada 1 kW de potência térmica do queimador. O ar pode ser fornecido a partir do exterior através de uma conduta com uma secção de pelo menos 100 cm², ou indirectamente a partir de divisões adjacentes que estejam equipadas com condutas de ventilação para o exterior.
- Se o aparelho for utilizado intensivamente e durante um longo período, poderá ser necessário abrir uma janela para melhorar a ventilação.
- Em termos de protecção contra o sobreaquecimento das superfícies circundantes, o fogão a gás é um aparelho de classe X e só pode ser embutido em móveis até ao nível da placa de cozedura, ou seja, cerca de 850 mm acima do chão. Não é aconselhável elevar a estrutura dos móveis acima deste nível. O revestimento ou folheado utilizado nos móveis encastrados deve ser aplicado com um adesivo resistente ao calor (100 °C). Isto evita a deformação da superfície ou o descolamento do revestimento. Se não tiver a certeza da resistência ao calor do seu mobiliário, deve deixar aproximadamente 2 cm de espaço livre em redor do fogão. A parede atrás do fogão deve ser resistente a temperaturas elevadas. Durante o funcionamento, a sua parte traseira pode aquecer até cerca de 50 °C acima da temperatura ambiente.
- O fogão deve ser colocado sobre um pavimento rígido e nivelado (não o coloque sobre uma base).
- Antes de começar a utilizar o fogão, este deve ser nivelado, o que é particularmente importante para a distribuição da gordura numa frigideira. Para este fim, os pés ajustáveis estão acessíveis após a remoção da gaveta. O intervalo de ajuste é de +/- 5 mm.

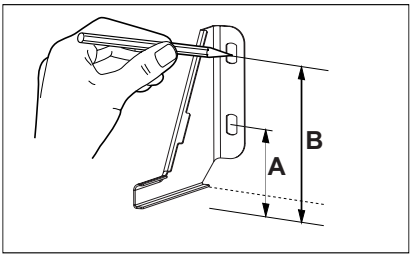


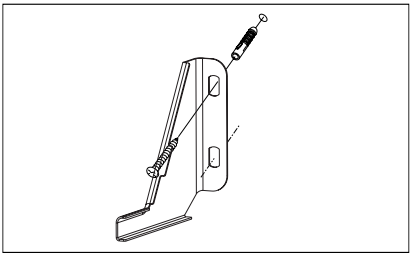


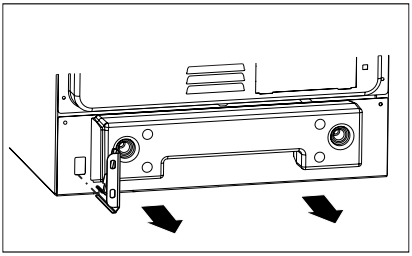
INSTALAÇÃO

Montagem do suporte anti-capotamento.

O suporte é montado para evitar o capotamento do fogão. Quando o suporte anti-capotamento está instalado, uma criança que suba para a porta do forno não derrubará o aparelho.







Fogão, altura 850 mm
A=80 mm
B=123 mm

Fogão, altura 900 mm
A=123 mm
B=166 mm

Importante:
Embora tenham sido tomados todos os cuidados para eliminar rebarbas e arestas vivas deste produto, tenha cuidado ao manuseá-lo - recomendamos a utilização de luvas de protecção durante a instalação.

Ligação de gás

Atenção!
O fogão deve ser ligado a um fornecimento de gás do tipo específico para o qual o aparelho foi fabricado. A informação sobre o tipo de gás para o qual o fogão foi adaptado de fábrica consta na placa de características. O fogão deve ser ligado exclusivamente por um técnico instalador devidamente autorizado, sendo que apenas este tem o direito de adaptar o fogão a um tipo de gás diferente.

Directrizes de instalação
O instalador deve:

- possuir credencial de instalador de gás autorizada,
- estar familiarizado com a informação incluída na placa de características do fogão sobre o tipo de gás para o qual o aparelho está adaptado; a informação deve ser comparada com as condições de fornecimento de gás no local de instalação,
- verificar:
  - a eficácia do arejamento, isto é, a eficácia da renovação de ar nas divisões,
  - a estanquicidade das ligações de gás,
  - a eficácia de todos os elementos funcionais do fogão,
  - se a alimentação eléctrica está adaptada para funcionar com uma ligação de terra de segurança (fio terra).
- fornecer ao utilizador o certificado de ligação e dar-lhe instruções sobre a utilização do fogão.

Atenção!
O fogão só pode ser ligado a uma botija de gás líquido ou à rede de gás existente por um instalador autorizado, respeitando todas as normas de segurança.

INSTALAÇÃO

Ligação com tubo flexível de aço.
Se o fogão for ligado de acordo com as especificações da classe 2, sub-classe I, apenas podem ser utilizados tubos metálicos flexíveis que cumpram os regulamentos nacionais em vigor. O conector de alimentação de gás deve ser uma união roscada G ½".
Utilize apenas tubagem e acessórios que cumpram os requisitos das normas em vigor.
O comprimento máximo admissível do tubo flexível é de 2000 mm.
Certifique-se de que a ligação não toca em nenhuns elementos móveis que possam danificar o tubo.

Ligação com tubagem rígida.
O fogão é fornecido com uma união roscada G ½".
A ligação ao fornecimento de gás deve ser efectuada de modo a excluir tensões em qualquer ponto da tubagem ou partes do aparelho.
Certifique-se de que não excede o binário ao efectuar a ligação (o binário máximo é de 20 Nm). Caso contrário, a ligação pode ficar defeituosa ou podem ocorrer fugas.

O tubo de gás não deve tocar nos elementos metálicos da protecção traseira do fogão.

Importante!
Sempre que substituir um redutor, realize uma inspecção técnica ao fogão que abranja as válvulas de gás e o correcto funcionamento do dispositivo de segurança contra falha de chama.

Atenção!
Após a conclusão da instalação do fogão, deve ser verificada a estanquicidade de todas as ligações, por exemplo, aplicando água com sabão.
Não utilize chamas para verificar a estanquicidade.

Ligação eléctrica

- O fogão é fabricado para funcionar com corrente alternada monofásica (230V 1N~50 Hz) e está equipado com um cabo de ligação de 3 x 1,5 mm² com uma ficha que inclui contacto de protecção.
- A tomada de alimentação eléctrica deve estar equipada com um pino de protecção (terra) e não pode estar localizada acima do fogão. Após o posicionamento do fogão, é necessário garantir que a tomada de ligação esteja acessível ao utilizador.
- Antes de ligar o fogão à tomada, verifique se:
  - o fusível e a alimentação eléctrica têm capacidade para suportar a carga do fogão,
  - a alimentação eléctrica está equipada com um sistema de ligação à terra eficaz, que cumpra os requisitos das normas e disposições em vigor,
  - a ficha está ao seu alcance.

Importante!

Se o cabo de alimentação fixo estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um centro de assistência autorizado ou por um técnico qualificado, a fim de evitar perigos.

Adaptação do fogão a outro tipo de gás.

Esta operação só pode ser efectuada por um técnico instalador devidamente autorizado.

Se o gás a ser fornecido ao fogão for diferente do gás previsto pelo fabricante, ou seja, G30 28-30mbar, os injectores dos queimadores devem ser substituídos e a chama deve ser ajustada.

Para adaptar o fogão para queimar um tipo de gás diferente, deve:

- substituir os injectores (ver tabelas abaixo),
- ajustar a chama "económica".

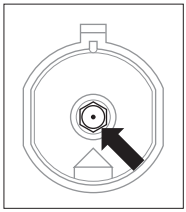
Atenção!
Os fogões fornecidos pelo fabricante possuem queimadores adaptados de fábrica para utilizar o gás especificado nas suas placas de características e certificados de garantia.

Queimador Defendi (marcado DEFENDI no corpo do queimador)			**Tipo de gás**		
			G20 20 mbar	G30 28-30 mbar	G31 37 mbar
Auxiliar	Diâmetro do injector	mm	0,77	0,50	0,50
	Carga térmica	kW	1,00	1,00	1,00
	Consumo de gás	g/h	-	73	-
Médio	Diâmetro do injector	mm	0,97	0,65	0,62
	Carga térmica	kW	1,75	1,75	1,75
	Consumo de gás	g/h	-	127	-
Grande	Diâmetro do injector	mm	1,29	0,87	0,83
	Carga térmica	kW	3,00	3,00	3,00
	Consumo de gás	g/h	-	218	-

Chama do queimador	**Conversão de gás líquido para gás natural**	**Conversão de gás natural para gás líquido**
Cheio	1. Substitua o injector do queimador pelo tipo adequado, de acordo com a tabela de injectores.	1. Substitua o injector do queimador pelo tipo adequado, de acordo com a tabela de injectores.
Económica	2. Desaperte ligeiramente o parafuso de ajuste e regule o tamanho da chama.	2. Aperte ligeiramente o parafuso de ajuste e verifique o tamanho da chama.

Para realizar as operações de ajuste, retire os manípulos.

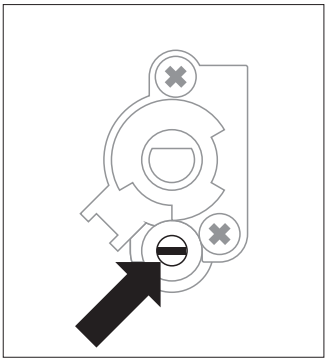
Os queimadores de superfície aplicados não requerem ajuste do ar primário. Uma chama correcta apresenta cones internos distintos de cor azul e verde. Uma chama curta e ruidosa, ou uma chama longa, amarela e fuliginosa, sem cones claramente definidos, indica uma qualidade inadequada do gás na tubagem doméstica ou um queimador danificado ou sujo. Para verificar a chama, aqueça o queimador durante cerca de 10 minutos com a chama no máximo e, em seguida, rode o manípulo da válvula para a posição de chama económica. A chama não deve apagar-se nem recuar para os injectores.



Substituição de um injector do queimador – desaperte o injector com uma chave de caixa especial n.º 7 e substitua-o por um novo, de acordo com o tipo de gás (ver tabelas).

Atenção!
A adaptação do aparelho a um tipo de gás diferente do indicado pelo fabricante na placa de características, ou a aquisição de um fogão para um tipo de gás diferente do fornecido na habitação, é da exclusiva responsabilidade do utilizador e do técnico instalador.

Em fogões com dispositivo de segurança, é utilizado um manípulo com uma válvula de segurança do queimador de superfície, fig. Os manípulos devem ser ajustados com o queimador ligado e na posição de chama económica, utilizando uma chave de fendas de ajuste de 2,5 mm.



Válvula de ajuste

Atenção!
Após a conclusão do ajuste, coloque uma etiqueta indicando o tipo de gás para o qual o fogão está agora adaptado.

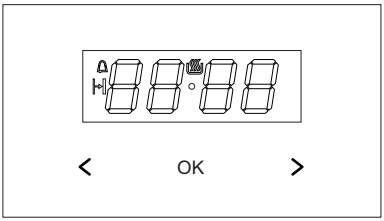
Antes de utilizar o forno pela primeira vez

- remova os elementos da embalagem,
- remova suavemente (lentamente) as etiquetas da porta do forno, tentando não romper a fita adesiva. Se ficar algum vestígio visível no vidro, aqueça a cavidade do forno (ver abaixo), pulverize o vidro aquecido com um limpa-vidros e limpe com um pano macio.
- esvazie a gaveta, limpe os conservantes de fábrica da cavidade do forno,
- retire e lave os acessórios do forno com água morna e um pouco de detergente da loiça,
- ligue a ventilação na divisão ou abra uma janela,
- aqueça o forno (a uma temperatura de 250 °C, durante cerca de 30 min.), remova quaisquer manchas e lave cuidadosamente.
- ao manusear o fogão, siga cuidadosamente as instruções de segurança.

Importante!
O interior do forno deve ser lavado apenas com água morna e uma pequena quantidade de detergente da loiça.

Importante!
Em fornos equipados com programador electrónico, a indicação “0.00” começará a piscar no visor ao ligar o aparelho à alimentação eléctrica.
O programador deve ser configurado com a hora actual. (Ver Programador electrónico). Se a hora actual não for configurada, o funcionamento do forno será impossível.

Temporizador electrónico



OK - botão para seleccionar o modo de funcionamento
> - botão mais
< - botão menos
- indicador de aparelho ligado
- Conta-minutos
- Duração

Configurar a hora actual

Quando o aparelho é ligado à rede eléctrica, ou quando a energia é restaurada após um corte de corrente, o visor digital apresentará a indicação 0.00 a piscar.

- prima e mantenha premido OK (ou simultaneamente os botões < / >) até visualizar no visor e o ponto abaixo do símbolo estar a pisca,
- prima e mantenha premidos os botões < / > num intervalo de 7 segundos para configurar a hora actual.

Para memorizar a nova configuração da hora, aguarde aproximadamente 7 segundos após a hora ter sido definida. O ponto abaixo do símbolo deixará de piscar.
Pode ajustar a hora mais tarde. Para o fazer, prima simultaneamente os botões < / > ajuste a hora actual enquanto o ponto abaixo do símbolo estiver a piscar.

Nota:
O forno pode ser ligado quando visualizar . o símbolo no visor

Conta-minutos

Pode activar o Conta-minutos a qualquer momento, independentemente do estado das outras funções. O Conta-minutos pode ser definido entre 1 minuto e 23 horas e 59 minutos.
Para configurar o Conta-minutos:

- prima o botão OK o visor apresentará o símbolo a piscar:
- utilize os botões < / > para configurar o Conta-minutos. O visor mostrará o tempo definido e o símbolo do Conta-minutos . Assim que o tempo definido terminar, soará um alarme e o símbolo piscará
- para silenciar o alarme, prima e mantenha premido OK ou, em simultâneo, prima e mantenha premidos < / >, o símbolo apagar-se-á e o visor mostrará a hora actual.

Nota!
Se não premir nenhum botão, o alarme desligar-se-á automaticamente após cerca de 7 minutos.

Funcionamento temporizado

Para configurar o aparelho para se desligar após uma duração específica:

- coloque o manípulo do modo de funcionamento e o manípulo de controlo da temperatura nas definições pretendidas.
- primaOK repetidamente até que o visor mostre brevemente "dur" (duração) e o símbolo fique a piscar,
- defina a duração pretendida, entre 1 minuto e 10 horas, utilizando os botões < / >.

A duração definida será memorizada após cerca de 7 segundos. O visor mostrará a hora actual e o símbolo .
Assim que a Duração terminar, o forno desligar-se-á automaticamente. Ouvirá um alarme e o símbolo ficará a piscar.

- coloque o manípulo selector de funções do forno e o manípulo selector de temperatura na posição de desligado.,
- para silenciar o alarme, prima e mantenha premido OK ou, em simultâneo, prima e mantenha premidos < / >, o símbolo apagar-se-á e o visor mostrará a hora actual.

Cancelar definições

As definições do Temporizador e do Funcionamento Temporizado podem ser canceladas a qualquer momento.

- para cancelar a Duração, prima < / > simultaneamente.

Cancelar definições do Conta-minutos:
- prima o botão OK para seleccionar o conta-minutos,
- prima os botões < / >

Alterar o tom do sinal sonoro

Pode alterar os tons do sinal sonoro da seguinte forma:
- prima e mantenha premidos os botões < / > simultaneamente,
- prima OK para seleccionar o tom; o visor ficará a piscar:
- prima < / > para seleccionar o tom pretendido:
  utilize o botão > para seleccionar os tons de 1 a 3
  utilize o botão < para seleccionar os tons de 3 a 1.

Ajustar o brilho do visor

Pode ajustar o brilho do visor de 1 a 9, sendo 1 o mais escuro e 9 o mais brilhante. A definição de brilho aplica-se a um painel de controlo inactivo, isto é, quando nenhum dos comandos é utilizado durante 7 segundos.

Pode ajustar o brilho do visor da seguinte forma:
- prima simultaneamente os botões < / >
- prima OK repetidamente para seleccionar a definição “bri” (brilho) — as definições podem ser acedidas na sequência “ton” (tom) e “bri” (brilho).
- utilize os botões < / > para seleccionar o brilho pretendido
  utilize o botão > para seleccionar os tons de 1 a 9
  utilize o botão < para seleccionar os tons de 9 a 1.

Nota:
O visor apresenta a definição mais brilhante quando está activo, ou seja, quando um comando foi premido nos últimos 7 segundos.

Modo Noite

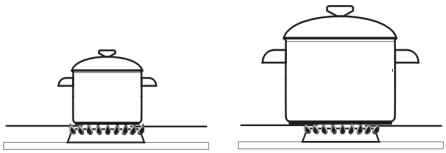
O brilho do visor é reduzido durante o período nocturno, entre as 22:00 e as 06:00.

Como utilizar os queimadores de superfície

Escolha dos recipientes de cozedura

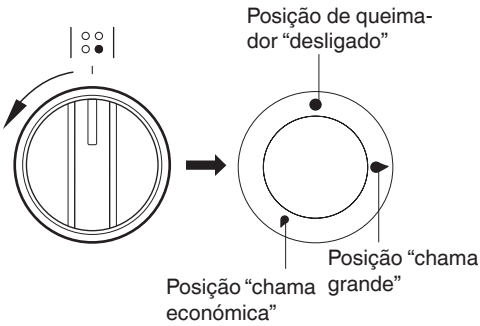
Tenha em atenção que o diâmetro da base da panela deve ser sempre maior do que a coroa da chama do queimador e que a panela deve estar tapada. O diâmetro recomendado da panela é cerca de 2,5 a 3 vezes superior ao diâmetro do queimador, ou seja, para:

- um queimador auxiliar – uma panela com um diâmetro de 90 a 150 mm,
- um queimador médio – uma panela com um diâmetro de 160 a 220 mm,
- um queimador grande – uma panela com um diâmetro de 200 a 240 mm, sendo que a altura da panela não deve ser superior ao seu diâmetro.



INCORRECTO CORRECTO

Manípulos de controlo dos queimadores a gás



Acendimento no manípulo

- pressione o manípulo até ao fim e rode-o para a esquerda até à posição de “chama grande” 💧,
- mantenha pressionado até que o gás se acenda,
- após a chama estar acesa, liberte a pressão no manípulo e defina o tamanho de chama pretendido.

Acendimento sem isqueiro

- acenda um fósforo,
- pressione o manípulo até ao fim e rode-o para a esquerda até à posição de “chama grande” 💧
- acenda o gás com o fósforo,
- defina o tamanho de chama pretendido (ex. “económica” 💧),
- desligue o queimador após terminar de cozinhar, rodando o manípulo para a direita (para a posição de desligado •).

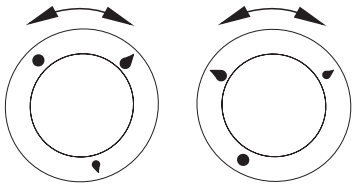
Atenção!
Nos modelos de fogão equipados com válvula de segurança nos queimadores de superfície, mantenha o manípulo pressionado até ao fim durante 10 segundos na posição de "chama grande" para activar o dispositivo de segurança.

Selecção da chama adequada

Um queimador correctamente ajustado apresenta uma chama azul clara com um cone interno claramente visível. A selecção do tamanho da chama depende da posição definida no manípulo do queimador:

- chama grande
- chama pequena ("chama económica")
- • queimador desligado (o fornecimento de gás é cortado)

Dependendo das necessidades, o tamanho da chama pode ser ajustado de forma contínua.



INCORRECTO CORRECTO

Atenção!
Não ajuste a chama entre a posição de desligado • e a posição de chama grande.

Funcionamento da válvula de protecção do queimador

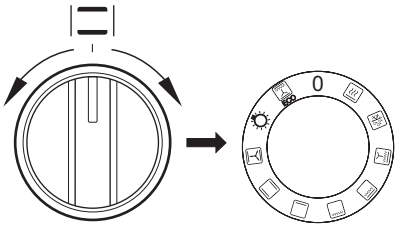
Alguns modelos estão equipados com um sistema automático que corta o fornecimento de gás a um queimador quando a chama se apaga.
Este sistema protege o fogão contra fugas de gás quando a chama de um queimador se apaga, por exemplo, em caso de derrame.
É necessária a intervenção do utilizador para voltar a acender o queimador.

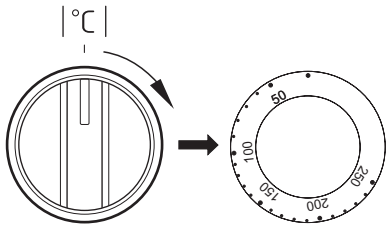
FUNCIONAMENTO

Funções e funcionamento do forno.

Forno com circulação de ar automática (incluindo ventilador e resistências superior e inferior)

O forno pode ser aquecido utilizando as resistências inferior e superior, bem como o grill. O funcionamento do forno é controlado pelo manípulo de funções do forno – para definir a função pretendida, deve rodar o manípulo para a posição seleccionada – bem como pelo manípulo regulador de temperatura.





O forno pode ser desligado colocando ambos os manípulos na posição "•"/"0".

Atenção!
Ao seleccionar qualquer função de aquecimento (ligar uma resistência, etc.), o forno só se ligará após a temperatura ter sido definida através do manípulo regulador de temperatura.

0 O forno está desligado

Pré-aquecimento rápido
Resistências superior e inferior, grelhador e ventilador ligados. Utilize para pré-aquecer o forno.

Descongelação
Apenas o ventilador está ligado e todas as resistências estão desligadas.

Ventilador e grill combinado ligados
Quando o manípulo é rodado para esta posição, o forno activa a função de grill combinado e ventilador. Na prática, esta função permite acelerar o processo de grelhagem e melhorar o sabor do prato. Deve utilizar o grill apenas com a porta do forno fechada.

Grelhador reforçado (super grelhador)
Nesta definição, tanto o grelhador como a resistência superior estão ligados. Isto aumenta a temperatura na parte superior do interior do forno, tornando-o adequado para dourar e assar porções maiores de alimentos.

Grelhador ligado.
A grelhagem é utilizada para cozinhar pequenas porções de carne: bifes, escalopes, peixe, torradas, salsichas de Frankfurt (a espessura do prato grelhado não deve exceder 2-3 cm e deve ser virado durante a cozedura).

Resistência inferior ligada
Quando o manípulo está nesta posição, o forno é aquecido utilizando apenas a resistência inferior. Cozedura de bolos a partir de baixo até estarem prontos (bolos húmidos com recheio de fruta).

Resistências superior e inferior ligadas
Coloque o manípulo nesta posição para cozedura convencional. Esta definição é ideal para cozer bolos, carne, peixe, pão e pizza (é necessário pré-aquecer o forno e utilizar um tabuleiro de forno) num único nível do forno.

Resistências superior e inferior e ventilador ligados.
Esta definição do manípulo é a mais adequada para cozer bolos. Cozedura por convecção (recomendada para pastelaria).
Quando as funções tiverem sido seleccionadas, mas o manípulo da temperatura estiver em zero, apenas o ventilador estará ligado. Com esta função, pode arrefecer o prato ou a cavidade do forno.

Iluminação independente do forno
Coloque o manípulo nesta posição para iluminar o interior do forno.

ECO

Aquecimento ECO
Esta é uma função de aquecimento optimizada, concebida para poupar energia durante a preparação de alimentos. Nesta posição do manípulo, a iluminação do forno está desligada.

A activação do forno é indicada por duas luzes avisadoras, **R**e **L**, que se acendem. A luz **R** acesa significa que o forno está em funcionamento. Se a luz **L** se apagar, significa que o forno atingiu a temperatura definida. Se uma receita recomendar a colocação dos pratos num forno pré-aquecido, tal não deve ser feito antes de a luz **L** se apagar pela primeira vez. Durante a cozedura, a luz **L**acender-se-á e apagar-se-á temporariamente (para manter a temperatura no interior do forno). A luz avisadora **R** também pode acender-se na posição do manípulo de “iluminação da cavidade do forno”.

Utilização do grill

O processo de grelhagem funciona através de raios infravermelhos emitidos sobre o prato pela resistência incandescente do grill.

Para ligar o grill, deve:

- Colocar o manípulo do forno na posição marcada com grill ,
- Aquecer o forno durante cerca de 5 minutos (com a porta do forno fechada).
- Introduzir um tabuleiro com o alimento no nível de cozedura adequado; se estiver a grelhar na grelha, introduza um tabuleiro para recolha de molhos no nível imediatamente inferior (sob a grelha).
- Feche a porta do forno.

Para grelhar com a função grill e grill combinado, a temperatura deve ser definida para 250°C, mas para a função ventilador e grill, deve ser definida para um máximo de 190 °C.

Atenção!
Ao utilizar a função grill, recomenda-se que a porta do forno esteja fechada.
Quando o grill está em funcionamento, as partes acessíveis podem ficar quentes.
É aconselhável manter as crianças afastadas do forno.

COZINHAR NO FORNO - CONSELHOS PRÁTICOS

Cozedura

- recomendamos a utilização dos tabuleiros de forno fornecidos com o seu fogão;
- também é possível cozinhar em formas de bolos e tabuleiros adquiridos noutros locais, os quais devem ser colocados na grelha; para cozinhar, é preferível utilizar tabuleiros pretos, que conduzem melhor o calor e reduzem o tempo de cozedura;
- formas e tabuleiros com superfícies brilhantes ou polidas não são recomendados ao utilizar o método de aquecimento convencional (resistências superior e inferior); a utilização destas formas pode resultar num cozimento insuficiente da base dos bolos;
- ao utilizar a função ultra-ventilador, não é necessário pré-aquecer a cavidade do forno; para outros tipos de aquecimento, deve aquecer a cavidade do forno antes de introduzir o bolo;
- antes de retirar o bolo do forno, verifique se está pronto utilizando um palito de madeira (se o bolo estiver pronto, o palito deve sair seco e limpo após ser inserido no bolo);
- após desligar o forno, é aconselhável deixar o bolo no interior durante cerca de 5 min.;
- as temperaturas para cozinhar com a função ultra-ventilador são geralmente cerca de 20 a 30 graus mais baixas do que na cozedura normal (utilizando as resistências superior e inferior);
- os parâmetros de cozedura indicados na Tabela são aproximados e podem ser corrigidos com base na sua própria experiência e preferências culinárias;
- se as informações fornecidas em livros de receitas forem significativamente diferentes dos valores incluídos neste manual de instruções, aplique as instruções do manual.

Assar carne

- cozinhe peças de carne com peso superior a 1 kg no forno; as peças mais pequenas devem ser cozinhadas nos queimadores a gás.
- utilize recipientes de forno refractários para assar, com pegas que sejam também resistentes a altas temperaturas;
- ao assar na grelha, recomendamos que coloque um tabuleiro de forno com uma pequena quantidade de água no nível mais baixo do forno;
- é aconselhável virar a carne pelo menos uma vez durante o tempo de assadura e, durante o processo, deve também regar a carne com os seus próprios sucos ou com água quente salgada – não verta água fria sobre a carne.

Aquecimento ECO

- Aquecimento ECO uma função de aquecimento optimizada, concebida para poupar energia durante a preparação de alimentos.
- Não é possível reduzir o tempo de cozedura definindo uma temperatura mais elevada; o pré-aquecimento do forno não é recomendado.
- Não altere a definição de temperatura e não abra a porta do forno durante a cozedura.

Definição recomendada para Aquecimento ECO

Tipo de prato	Funções do forno	Temperatura (°C)	Nível	Tempo em minutos
Pão de Ló	ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Muffins	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

COZINHAR NO FORNO - CONSELHOS PRÁTICOS

Forno com circulação de ar automática (incluindo ventilador e resistências superior e inferior)

Tipo de prato	Tipo de aquecimento	Temperatura (ºC)	Nível	Tempo (min.)
Pão de Ló		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Pão de Ló		150	3	25 - 35
Muffins		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Muffins		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
Salsichas		230 - 250	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

Os tempos aplicam-se a pratos colocados num forno frio. Para o forno pré-aquecido, os tempos devem ser reduzidos em cerca de 5 a 10 minutos.

[1)] Pré-aquecer

[2)] Cozedura de itens pequenos

Nota: Os valores indicados nas Tabelas são aproximados e podem ser adaptados com base na sua própria experiência e preferências culinárias.

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

Cozedura

Tipo de prato	Acessório	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura (ºC)	Tempo de cozedura [2] (min.)
Pequenos bolos	Tabuleiro de recolha de gorduras	3		160 - 170 [1]	25 - 40 [2]
	Tabuleiro de recolha de gorduras	3		155 - 170 [1]	25 - 40 [2]
	Tabuleiro de recolha de gorduras	3		155 - 170 [1]	25 - 40 [2]
	Tabuleiro de recolha de gorduras Tabuleiro de assar	2 + 4 2 - tabuleiro de forno ou tabuleiro de assar 4 - tabuleiro de forno		155 - 170 [1]	25 - 50 [2]
Bolachas de manteiga	Tabuleiro de recolha de gorduras	3		150 - 160 [1]	30 - 40 [2]
	Tabuleiro de recolha de gorduras	3		150 - 170 [1]	25 - 35 [2]
	Tabuleiro de recolha de gorduras	3		150 - 170 [1]	25 - 35 [2]
	Tabuleiro de recolha de gorduras Tabuleiro de assar	2 + 4 2 - tabuleiro de forno ou tabuleiro de assar 4 - tabuleiro de forno		160 - 175 [1]	25 - 35 [2]
Pão de Ló sem gordura	Grelha + forma de forno preta diâmetro 26cm	3		170 - 180 [1]	30 - 45 [2]
Tarte de maçã	Grelha + 2 formas de forno pretas diâmetro 20cm	2 formas pretas colocadas na diagonal, atrás à direita, à frente à esquerda		180 - 200 [1]	50 - 70 [2]

[1] Pré-aquecer, não utilizar a função de pré-aquecimento rápido.

[2] Os tempos aplicam-se a pratos colocados num forno frio. Para o forno pré-aquecido, os tempos devem ser reduzidos em cerca de 5 a 10 minutos.

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

Grelhagem

Tipo de prato	Acessório	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura (ºC)	Tempo (min.)
Torradas de pão branco	Grelha	4		250 [1]	1,5 - 2,5
	Grelha	4		250 [2]	2 - 3
Hambúrgueres de vaca	Grelha + tabuleiro de assar (para recolha de pingos)	4 - grelha 3 - tabuleiro de assar		250 [1]	1.º lado 10 - 15 2.º lado 8 - 13

[1] Pré-aquecer durante 5 minutos, não utilizar a função de pré-aquecimento rápido.
[2] Pré-aquecer durante 8 minutos, não utilizar a função de pré-aquecimento rápido.

Roasting

Tipo de prato	Acessório	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura (ºC)	Tempo (min.)
Frango inteiro	Grelha + tabuleiro de assar (para recolha de pingos)	2 - grelha 1 - tabuleiro de assar		180 - 190	70 - 90
	Grelha + tabuleiro de assar (para recolha de pingos)	2 - grelha 1 - tabuleiro de assar		180 - 190	80 - 100

Os tempos aplicam-se a pratos colocados num forno frio. Para o forno pré-aquecido, os tempos devem ser reduzidos em cerca de 5 a 10 minutos.

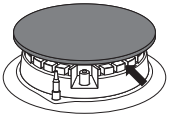
LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Ao garantir uma limpeza e manutenção adequadas do seu fogão, poderá influenciar significativamente o funcionamento contínuo e sem falhas do seu aparelho.

Antes de iniciar a limpeza, o fogão deve estar desligado e deve certificar-se de que todos os manípulos estão na posição **"•"/"0". Não inicie a limpeza enquanto o fogão não tiver arrefecido completamente.**

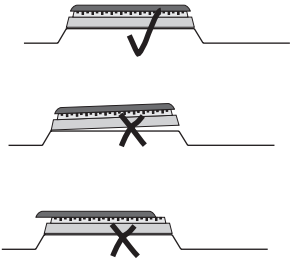
Queimadores, grelha da placa e estrutura do fogão

- No caso de os queimadores e a grelha estarem sujos, estes elementos devem ser removidos do fogão e lavados com água morna e produtos de limpeza destinados a gorduras e sujidades. Em seguida, seque-os com um pano. Após a remoção da grelha, lave cuidadosamente a placa dos queimadores e limpe com um pano seco e macio. Em particular, certifique-se de que as aberturas da chama nos anéis sob as tampas estão limpas; consulte a figura abaixo. Não utilize fios de aço nem perfure os orifícios.



Atenção!
Os elementos dos queimadores devem estar sempre limpos. As partículas de água podem dificultar o fluxo de gás e produzir uma chama incorreta no queimador.

Importante:
As tampas e os difusores dos queimadores devem ser repostos corretamente, de modo a ficarem bem ajustados à placa, conforme ilustrado.



- Lave os elementos esmaltados do fogão com produtos de limpeza suaves. Na limpeza, não utilize agentes com um forte efeito abrasivo, tais como pós de limpeza abrasivos, compostos abrasivos, pedras abrasivas, pedra-pomes, escovas de arame, entre outros.
- Antes de começar a utilizar o fogão com placa de aço inoxidável, a zona de cozedura deve ser cuidadosamente lavada. É importante remover os resíduos de cola das películas retiradas dos tabuleiros durante a instalação, bem como da fita adesiva aplicada durante o embalamento. A placa deve ser limpa regularmente após cada utilização. Não permita que a placa fique muito manchada, particularmente com resíduos queimados provenientes de líquidos que transbordaram.

Forno

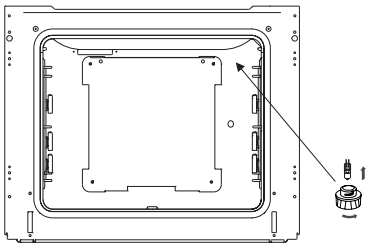
- O forno deve ser limpo após cada utilização. Ao limpar o forno, a iluminação deve estar ligada para permitir visualizar melhor as superfícies.
- A cavidade do forno deve ser lavada apenas com água morna e uma pequena quantidade de detergente para a loiça.
- Após limpar a cavidade do forno, seque-a com um pano.
- **Função de Limpeza a Vapor:**
  - verta 250 ml de água (1 copo) numa taça colocada no forno, no primeiro nível a partir de baixo;
  - feche a porta do forno;
  - coloque o manípulo da temperatura nos 50 °C e o manípulo de funções na posição de resistência inferior
  - aqueça a cavidade do forno durante cerca de 30 minutos;
  - abra a porta do forno, limpe o interior da cavidade com um pano ou esponja e lave utilizando água morna com detergente para a loiça;
- Após limpar a cavidade do forno, seque-a com um pano.

Atenção!
Não utilize produtos de limpeza que contenham materiais abrasivos para a limpeza e manutenção do painel frontal de vidro.

Substituição da lâmpada de halogéneo no forno

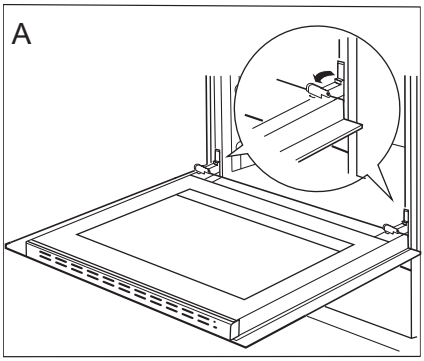
Antes de substituir a lâmpada de halogéneo, certifique-se de que o aparelho está desligado da rede eléctrica para evitar um possível choque eléctrico.

1. Desligue o aparelho da tomada
2. Remova as prateleiras e os tabuleiros do forno.
3. Desenrosque e lave a cobertura da lâmpada e, em seguida, seque-a com um pano.
4. Retire a lâmpada de halogéneo puxando-a com um pano ou papel. Se necessário, substitua a lâmpada de halogéneo por uma nova:
   - G9
   - tensão 230 V
   - potência 25 W
5. Coloque a lâmpada de halogéneo no respetivo casquilho.
6. Enrosque a cobertura da lâmpada.



Remoção da porta

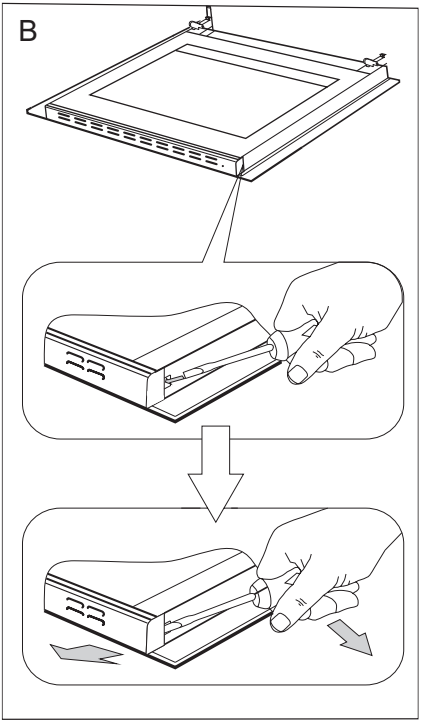
Para obter um acesso mais fácil à cavidade do forno para limpeza, é possível remover a porta. Para o fazer, incline a peça do trinco de segurança da dobradiça para cima (fig. A). Feche a porta ligeiramente, levante-a e puxe-a para fora na sua direção. Para voltar a colocar a porta no fogão, proceda de forma inversa. Ao montar, certifique-se de que o entalhe da dobradiça está corretamente colocado na saliência do suporte da dobradiça. Após a porta estar montada no forno, o trinco de segurança deve ser cuidadosamente baixado de novo. Se o trinco de segurança não estiver devidamente colocado, poderá causar danos na dobradiça ao fechar a porta.

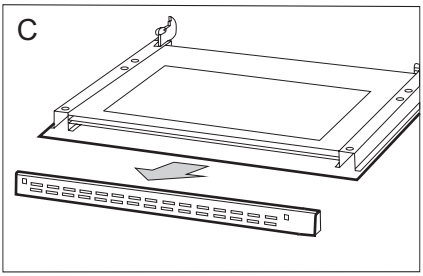


Inclinar os trincos de segurança das dobradiças

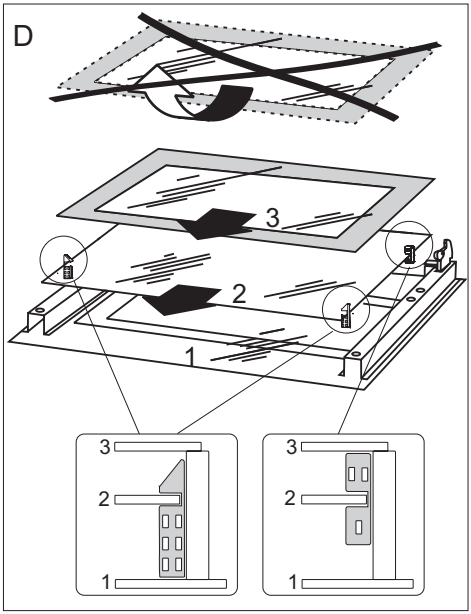
Remoção do painel interno

1. Utilizando uma chave de fendas plana, desengate o friso superior da porta, fazendo alavanca suavemente nas laterais (fig. B).
2. Puxe o friso superior da porta até se soltar. (fig. B, C)



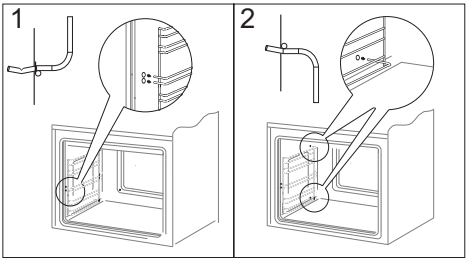


3. Puxe o painel de vidro interno do seu alojamento (na secção inferior da porta). Remova o painel interno (fig. D).
4. Limpe o painel com água morna e um pouco de detergente.
   Proceda da mesma forma, mas pela ordem inversa, para voltar a montar o painel de vidro interno. A sua superfície lisa deve ficar voltada para cima.
   Importante! Não force o encaixe do friso superior em ambos os lados da porta ao mesmo tempo. Para montar corretamente o friso superior da porta, coloque primeiro a extremidade esquerda do friso na porta e, em seguida, pressione a extremidade direita até ouvir um "clique". Depois, pressione a extremidade esquerda até ouvir um "clique".

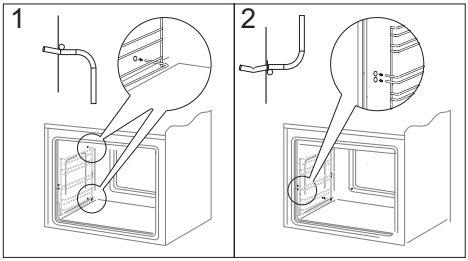


Remoção do painel de vidro interno

- Os fornos nos fogões marcados com a letra D estão equipados com suportes de prateleiras em arame facilmente removíveis. Para os remover para lavagem, puxe o fecho frontal, incline o suporte e retire-o do fecho traseiro.



Remoção dos suportes de prateleiras em arame



Instalação dos suportes de prateleiras em arame

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Na eventualidade de qualquer falha:

- desligue o aparelho;
- desligue a fonte de alimentação;
- com base nas instruções fornecidas na tabela abaixo, alguns problemas menores podem ser corrigidos pelo utilizador. Verifique os pontos consecutivos na tabela antes de encaminhar a reparação para o serviço de apoio ao cliente.

PROBLEMA	CAUSA	ACÇÃO
1. Um queimador não acende	aberturas de chama sujas	feche o gás na válvula de corte, feche os manípulos dos queimadores, areje a divisão, retire e limpe o queimador, sopre as aberturas da chama
2. O isqueiro do gás não acende	corte na alimentação eléctrica	verifique a caixa de fusíveis da habitação; se houver um fusível fundido, substitua-o por um novo
	corte no fornecimento de gás	abra a válvula de fornecimento de gás
	isqueiro do gás sujo (com gordura)	limpe o isqueiro do gás
	o manípulo não foi pressionado durante tempo suficiente	mantenha o manípulo pressionado até aparecer uma chama completa em redor da coroa do queimador
3. A chama apaga-se ao acender um queimador	o manípulo foi libertado demasiado depressa	mantenha o manípulo pressionado durante mais tempo na posição de “chama grande”
4. Os componentes eléctricos não funcionam	corte na alimentação eléctrica	verifique a caixa de fusíveis da habitação; se houver um fusível fundido, substitua-o por um novo
5. A iluminação do forno não funciona	a lâmpada está solta ou danificada	aperte ou substitua a lâmpada fundida (ver capítulo Limpeza e Manutenção)

DADOS TÉCNICOS

Tensão nominal	230V~50/60Hz
Potência nominal	Máx. 3,5 kW
Categoria do aparelho	II2H3+
Dimensões do fogão A/L/P	90/60/60 cm

Power consumption in standby mode [W]	0,5
Power consumption in off-mode [W]	-
Power consumption in networked standby mode [W]	-
Automatic standby/off time [min]	-

O produto cumpre os requisitos das normas europeias EN 60335-1; EN 60335-2-6, EN 30-1-1

Os dados nas etiquetas energéticas dos fornos elétricos são fornecidos de acordo com a norma EN 60350-1 / IEC 60350-1. Estes valores são definidos com uma carga de trabalho normalizada e com as seguintes funções ativas: resistências inferior e superior (aquecimento convencional) e aquecimento ventilado (aquecimento por ar forçado), se estas funções estiverem disponíveis.

A classe de eficiência energética foi atribuída dependendo da função disponível no produto, de acordo com a seguinte prioridade:

Circulação de ar forçado ECO (resistência circular + ventilador)	ECO
Circulação de ar forçado ECO (resistência inferior + superior grelhador + ventilador)	ECO
Modo convencional ECO (resistência inferior + superior)	ECO

FAGOR
ELECTRODOMÉSTICO