



---

**PT Manual de instruções**

---

**IO-CBI-3412 / 9520098 (04.2026 V7)**

**PT Forno eléctrico de encastramento**

---

**9H-798TEN / MASTER PYRO NEGRO**

---



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

## **PREZADO CLIENTE,**

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

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

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

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

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

**Atenção!**

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

O forno serve apenas para uso doméstico.

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



# ÍNDICE

<b>Indicações relativas à utilização segura.....</b>	<b>4</b>
<b>Descrição do produto.....</b>	<b>8</b>
<b>Característica do produto.....</b>	<b>9</b>
<b>Instalação.....</b>	<b>10</b>
<b>Utilização.....</b>	<b>12</b>
<b>Assadura no forno–conselhos práticos.....</b>	<b>27</b>
<b>Pratos de ensaio.....</b>	<b>30</b>
<b>Limpeza e manutenção do forno.....</b>	<b>32</b>
<b>Procedimento no caso de defeitos.....</b>	<b>37</b>
<b>Especificações técnicas.....</b>	<b>38</b>

## INDICAÇÕES RELATIVAS À UTILIZAÇÃO SEGURA

**Atenção.** O aparelho e as suas peças acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve prestar especial atenção ao risco de contacto com os elementos de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas fora do alcance do aparelho, a não ser que encontrem-se sob supervisão contínua.

O presente equipamento pode ser utilizado por crianças com ou mais de 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, se estas encontrarem-se sob supervisão ou procederem de acordo com a instrução de utilização, transmitida pelas pessoas responsáveis pela sua segurança. Tomar atenção para que as crianças não brinquem com o aparelho. A limpeza e as actividades de operação do aparelho não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.

O aparelho aquece durante a sua utilização. Recomenda-se que mantenha a atenção, para evitar um contacto com os elementos quentes no interior do forno.

As peças acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. Recomenda-se que mantenha as crianças pequenas longe do aparelho.

**Atenção.** Não utilizar produtos de limpeza ásperos ou objectos de metal afiados para a limpeza do vidro da porta, pois podem riscar a sua superfície, o que pode levar à quebra do vidro.

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



## INDICAÇÕES RELATIVAS À UTILIZAÇÃO SEGURA

Não utilizar equipamento de limpeza com vapor para limpar o forno.

Perigo de queimadura! Quando abrir a porta do forno, pode ser libertado vapor quente. Deve abrir a porta do forno com cuidado, durante ou após terminar a cozedura. Quando abrir a porta, não deve debruçar-se sobre a mesma. Deve ter em conta, de que o vapor pode ser invisível, dependendo da temperatura.

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

Não deve abandonar o forno sem supervisão durante a assadura. Os óleos e as gorduras podem incendiar-se devido ao sobreaquecimento.

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

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

Deve desconectar o forno da electricidade em cada circunstância provocada por um defeito técnico.

O aparelho apenas pode ser utilizado para os fins, para os quais foi concebido. Qualquer outra aplicação (p. ex. aquecimento de compartimentos) deve ser tratada como incorrecta e perigosa.

## COMO POUPAR ENERGIA



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

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

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

## DESEMPACOTAMENTO



O aparelho foi protegido durante o seu transporte com uma embalagem. Após desembalar o aparelho, por favor remova os elementos de embalagem de forma que não ameace o meio

ambiente.

Todos os materiais utilizados para a embalagem são inofensivos ao ambiente natural, são 100 % recicláveis e foram identificados com o respectivo símbolo.

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

## ELIMINAÇÃO



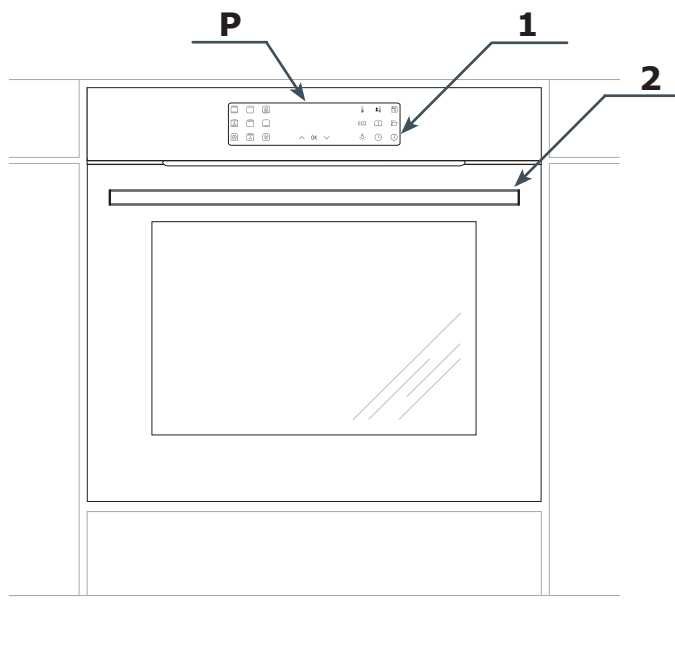
O presente aparelho está identificado de acordo com a Directiva da União Europeia 2002/96/CE e a Lei polaca sobre a gestão de equipamento eléctrico e electrónico gasto com o símbolo de contentor de lixo barrado.

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

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

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

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO



P Programador electrónico

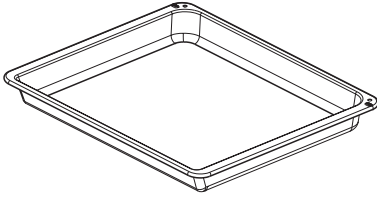
1. Interruptor ligar/desligar

2. Pega da porta

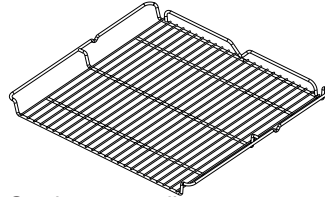


## CARACTERÍSTICA DO PRODUTO

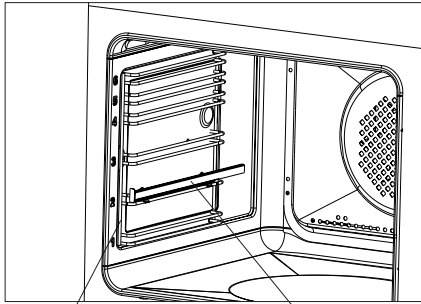
### Acessórios



Chapa para assar



Grade para grelhar  
(degraus de estufa)



Guias de arame

Guias telescópicas

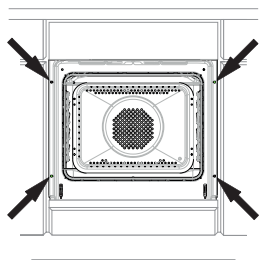


Sonda térmica

# INSTALAÇÃO

## Montagem do forno

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



### Atenção:

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

## Conexão do forno à instalação eléctrica

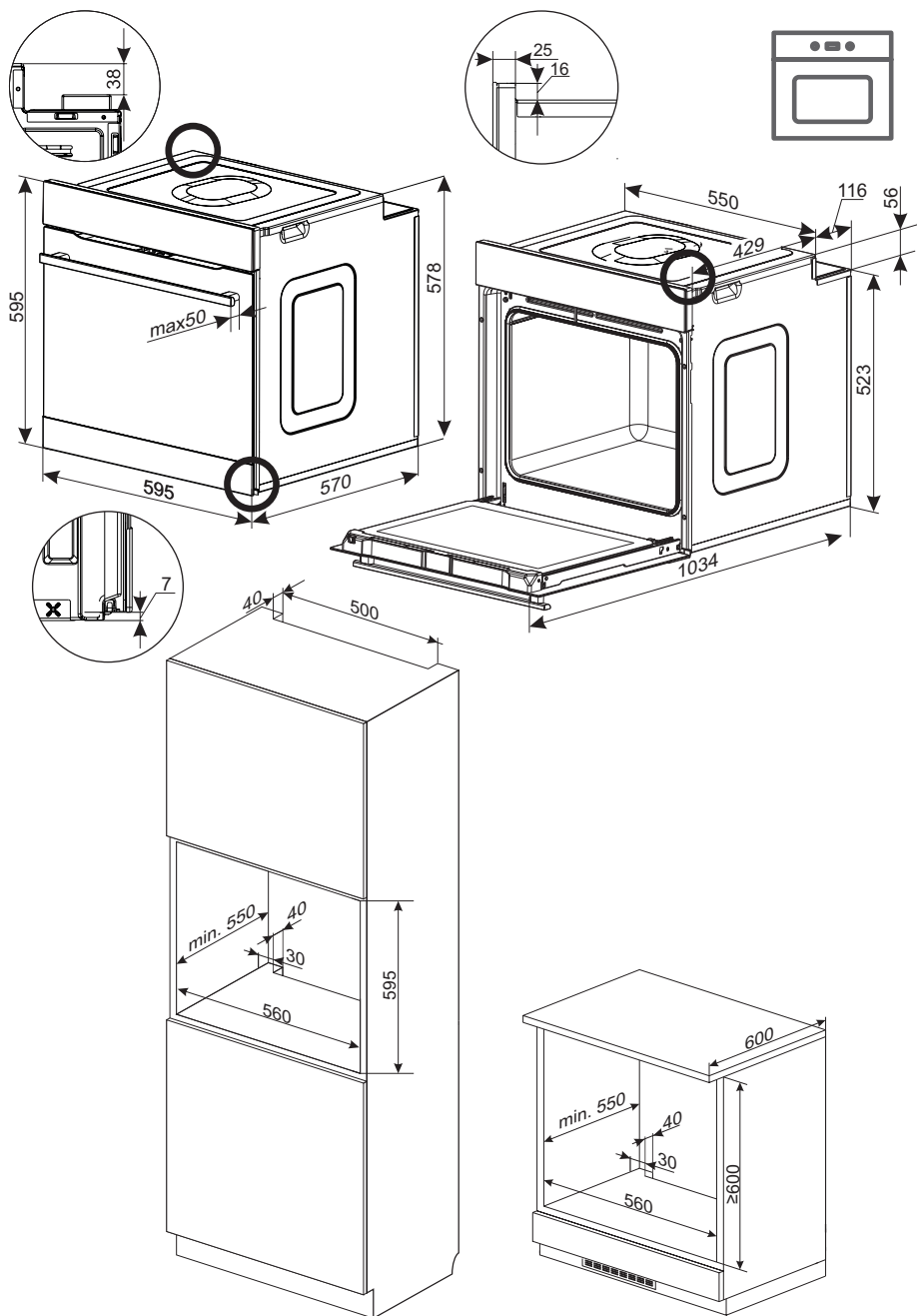
Antes de conectar o forno à instalação eléctrica, deve consultar as informações que encontram-se na chapa de identificação.

- O forno foi preadaptado para ser alimentado com uma corrente alternada, monofásica (220-240V 1N~50/60 Hz) e está equipado com um cabo de conexão 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> com um comprimento de cerca de 1,3 m com uma tomada com pino de protecção.
- A tomada de conexão da instalação eléctrica tem que estar equipada com um pino de protecção. Após colocar o forno, a tomada de conexão da instalação eléctrica deve encontrar-se ao alcance do utilizador.
- Antes de conectar o forno à tomada, deve verificar se:
  - o fusível e a instalação eléctrica podem suportar a carga do forno, o circuito eléctrico da tomada de inserção deve estar protegido com um fusível de pelo menos 16A,
  - a instalação eléctrica está equipada com um sistema de terra eficaz que preenche os requisitos das normas e leis vigentes,

**Após instalar o forno, a ficha deve encontrar-se acessível.**

**Atenção!** Se o cabo de alimentação inseparável sofrer um defeito, o mesmo deve ser trocado pelo fabricante ou num local de arranjo especializado ou por uma pessoa qualificada, para evitar qualquer perigo.

# INSTALAÇÃO



# UTILIZAÇÃO

## Antes do primeiro uso

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

## Painel de controlo

Interruptor principal (standby) ⓘ está localizado no lado direito do ecrã. O interruptor principal começa a operar após tocar na janela no local designado (aparece o pictograma) e é sinalizado por um sinal acústico. (Consultar o capítulo: Programador eletrónico).

**As superfícies dos sensores devem ser mantidas limpas.**

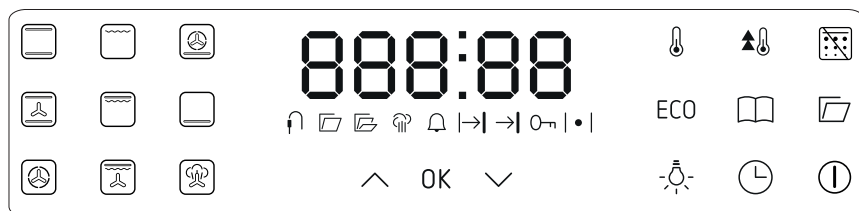
## Aquecimento da câmara do forno

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





















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

# UTILIZAÇÃO

## Programador electrónico



O programador está equipado com um ecrã LED e sensores de toque (sensores retroiluminados):

<b>S e n - s o r e s</b>	<b>Descrição</b>	<b>S e n - s o r e s</b>	<b>Descrição</b>
	Aquecimento convencional		Interruptor principal (stand-by)
	Bolo		Relógio, temporizador
	Circulação de ar quente		Iluminação
	Grelha		OpenUp! (abertura automática da porta)*
	Super grelha		Programas prontos
	Turbo grelha	ECO	Programa eco
	Pizza 		Limpeza pirolítica
	Assadura		Aquecimento rápido
	Soft Steam		Ajuste da temperatura
			Mais / para cima [+]
			Menos / para baixo [-]
		OK	Confirmação









Atenção: Cada vez que o sensor é utilizado, ele é sinalizado por som. Não é possível desligar os sinais sonoros.

Cada sensor pode ser exibido nos seguintes níveis de brilho:

- brilho total 100% (sinaliza sensor ativo);
- brilho reduzido em 50% (sinaliza um sensor que pode ser ativado);
- brilho noturno 50% (brilho reduzido no período entre 22h00 - 6h00), desativado.

# UTILIZAÇÃO

## Símbolos de atividade de função no ecrã

-  Termossonda conectada\*
-  OpenUp! (modo de um passo)\*
-  OpenUp! (modo múltiplos passos)\*
-  Temporizador ativo
-  Duração do trabalho
-  Término da operação
-  Bloqueio parental ativo
-  Aquecimento do forno

\*disponibilidade dependendo do modelo




## Conexão à corrente

Após conectar-se à fonte de alimentação (ou retornar a alimentação após uma queda de energia anterior), o forno entrará no modo de configuração da hora atual e o ecrã mostrará 00:00. A utilização do dispositivo não é possível sem a definição do tempo.

**Atenção:** No caso de falta de energia, todos os parâmetros inseridos, como tempo de execução, temperatura e função serão apagados, para continuar a trabalhar, tais configurações devem ser reintroduzidas. Se o programa interrompido foi limpeza pirolítica (ou a porta está bloqueada por outra causa), pois antes de configurar o relógio é realizado o procedimento de refrigeração do forno e de abertura da porta. Uma queda de energia não cancela o bloqueio parental, mas é ativado somente após definir a hora atual e passar para o modo de espera.

## Configuração da hora atual


Após conectar a fonte de alimentação, os dígitos das horas 00 piscam no ecrã (os dígitos dos minutos permanentemente iluminados).

Para definir a hora, use os sensores  $\wedge$  e  $\vee$ . Confirme a configuração com o sensor OK. Os minutos :00 piscam no ecrã (a hora é sempre destacada). Para definir os minutos, use os sensores  $\wedge$  e  $\vee$ . Confirme a configuração com o sensor OK. O programador entra em modo de espera. A configuração correta da hora será confirmada por um sinal sonoro. Para alterar a hora atual, no modo ativo, pressione e segure o sensor , aparecerá no ecrã o símbolo , prima o sensor  novamente, os números começarão a piscar. Proceda como no caso de configuração da hora após o primeiro arranque do aparelho.



## Intensidade de iluminação do ecrã

A intensidade de luz do ecrã LED varia de acordo com a hora do dia, das 22:00 às 6:00 a intensidade da luz é inferior do que de 6:00 às 22:00. Além disso, no modo Standby, a intensidade da iluminação é menor que no modo ativo.


## Modo Standby

Ou seja: modo de espera. Mudar para o modo de espera exclui todas as configurações de funções, tempos, temperaturas e programas selecionados. Todos os aquecedores estão desligados. O visualizador está apagado com exceção do relógio. Neste modo, apenas fica ativo no ecrã o sensor ligar/desligar . O sensor tem o brilho reduzido. A intensidade da luz é reduzida em relação ao modo ativo.

Se a temperatura na câmara ultrapassar 80°C, o seu valor é exibido alternadamente com a hora atual.


Se o bloqueio do sensor estiver ativado, premir o sensor  sensor (tentativa de o ligar) faz com que a palavra LOC seja exibida com brilho normal por 5 segundos com  e  $\vee$  em vez da hora/temperatura atual.


Entrada no modo de espera:

a qualquer momento, pressionando o sensor  por 3 segundos (mesmo que os sensores estejam bloqueados, a função DESLI-




## UTILIZAÇÃO

GAR do forno está disponível), a passagem para o modo de espera gera um som; após queda de energia e definir a hora atual; no caso de um ciclo de pirólise em curso, pressionar  por 3 segundos muda para o modo de resfriamento do forno e destrava a porta, somente após o resfriamento e des-travamento ocorre a passagem para o modo de espera.

Saída do modo de espera: pressionando o sensor  por 3 segundos, a mudança do modo de espera para o modo ativo gera um som.



### Modo ativo



Este é um modo no qual se pode selecionar as funções e programas desejados e alterar configurações. Os sensores de funções, programas, relógio estão ativos e as funções são ativados ao premir 2 sensores: de bloqueio parental e de configurações. Os sensores restantes são ativados quando as configurações precisam ser alteradas, etc.

Auto-off: Em caso de falta de ação do utilizador (pressonamento dos sensores ativos) e nenhuma ação programada (e após a conclusão de todas as ações programadas), o programador entra em modo de espera 30 segundos após a última atividade do utilizador ou conclusão da última função programada. No modo ativo, a tela funciona com brilho normal. A hora atual é mostrada no ecrã. Em caso de uma termossonda interna ter sido inserida na câmara do forno, o símbolo da termossonda interna será exibido. Em caso de o bloqueio parental ter sido definido, o símbolo de bloqueio é exibido (símbolo .

### Bloqueio parental

O bloqueio parental destina-se a bloquear a alteração das configurações do forno ou a possibilidade de ligar o forno.

No modo ativo, pressione simultaneamente por 3 segundos os sensores  e  para ativar o bloqueio parental, aparecerá no ecrã



o símbolo . Para desativar o bloqueio, pressione os mesmos sensores ao mesmo tempo por 3 segundos, o símbolo  no ecrã apagará.


O bloqueio ativo impede a alteração dos parâmetros, mas ainda é possível desligar o forno.



### Iluminação


Cada vez que a porta do forno é aberta, a luz acende. Além disso, quando o forno está em modo ativo, a iluminação é ligada dentro da câmara do forno. Esta iluminação permanece desativada apenas no modo de Standby. Se a porta do forno permanecer aberta por um longo período de tempo, a iluminação será desligada automaticamente após cerca de 5 minutos.

A iluminação no aquecimento ECO funciona de acordo com a descrição das funções de aquecimento.

O sensor  funciona independentemente das demais funções e se apertamos o sensor não afetamos as demais funções e ajustes. O sensor  não funciona no modo de espera.

A luz do forno acende por 30 segundos quando o sensor é pressionado .

Pressionar e segurar o sensor  sensor durante o programa ativo acende a luz continuamente; ela é apagada pressionando e segurando novamente o sensor  ou após o término da função de aquecimento (programa pronto).



A luz acendida pode ser apagada em qualquer momento se apertamos o sensor .

## UTILIZAÇÃO

### Ventoinha de resfriamento

O funcionamento do ventilador é independente das funções definidas e do estado do programador. O motor de resfriamento é ligado automaticamente quando qualquer função for ativada. O motor é ligado até que a temperatura na câmara exceda 100°C. Abaixo desta temperatura, a ventoinha de refrigeração desliga-se automaticamente. No caso dos programas de vapor e pirolítico, o resfriamento é de duas velocidades e funciona conforme descrito nos programas.

### Aquecimento do forno (símbolo do termostato)

O símbolo  significa o aquecimento de pelo menos um dos aquecedores do forno. Este símbolo apaga-se quando a temperatura na câmara é atingida e, uma vez alcançada, o símbolo acende-se e apaga-se de vez em quando. Isso sinaliza que a manutenção da temperatura definida. Se, depois de atingir a temperatura definida, você diminuí-la, o símbolo  somente acenderá quando o forno esfriar abaixo do valor recém-ajustado.

### Porta do forno

Durante a operação do forno, a porta deve estar fechada. Abrir a porta interromperá a função ativa. Se a porta permanecer aberta por mais de 90 segundos, um sinal acústico soará para informar que a porta deve ser fechada. O sinal pode ser desligado tocando em qualquer sensor ou fechando a porta.

A abertura da porta que dura menos de 5 minutos não afeta o programa ativo e seus parâmetros. Após este período, por razões de segurança, o forno entra em modo de Standby (todas as configurações são apagadas).

### Limite do tempo de funcionamento



Se o forno funcionar em qualquer função de aquecimento durante um período de tempo particularmente longo, por razões de seguran-



ça, o programador irá parar o funcionamento do forno após o tempo definido de acordo com o exemplo abaixo. Depois de concluída a função de aquecimento, o forno entra em modo de espera.






Exemplo. Se a temperatura na câmara do forno for de 200°C, os componentes elétricos serão desconectados após aproximadamente 3 horas de operação do forno. A 100°C após aproximadamente 10 horas.


O mesmo constitui uma proteção contra o sobreaquecimento do forno.

### Temporizador

A configuração do temporizador é possível no modo ativo. Um toque curto no sensor  exibe o símbolo  e o valor atual do tempo de contagem regressiva.

Um toque longo no sensor  exibe um símbolo  a piscar e entra no modo de configuração do temporizador.

Com os sensores  e  define-se a contagem regressiva, e com o sensor  aceita-se a configuração. Pressionar simultaneamente  e  redefine a configuração do temporizador.

No modo ativo, se o temporizador estiver ativo (contagem regressiva), acende no ecrã o símbolo .

A configuração máxima do temporizador é de 120 minutos.

O temporizador não interrompe a função ativa do forno. Após o tempo, você ouvirá um sinal acústico, você pode desligá-lo com qualquer sensor.



## UTILIZAÇÃO

### Ativação da função de aquecimento

No modo ativo, pressione o sensor com o símbolo da função de aquecimento no lado esquerdo do ecrã. Neste modo, o símbolo do programa selecionado fica iluminado em 100%, e para os símbolos dos demais sensores, a retroiluminação é reduzida para 50%. Indisponível para uma determinada função de aquecimento, os símbolos do lado direito do ecrã apagam-se e os seus sensores ficam inativos.

Após selecionar a função, o programador passa automaticamente para a configuração de temperatura. O valor da temperatura e o símbolo °C são exibidos com o brilho total. A primeira temperatura exibida é a temperatura padrão para uma determinada função. A temperatura é alterada com os sensores  $\wedge$  e  $\vee$ , a cada 5°C, a escala está loop. Os valores mínimo, máximo e padrão são definidos individualmente para cada função. Além dos valores numéricos, existe um símbolo --- que significa que os aquecedores estão desligados.

A temperatura selecionada é confirmada com o sensor OK.

O brilho da temperatura exibida cai para o nível normal de operação, a hora atual aparece no ecrã e então o forno começa a operar na função e temperatura selecionadas.



# UTILIZAÇÃO





## Funções de aquecimento e funções adicionais

Descrição da função		Realização						Temperatura [°C]		Temp. implícita [°C]	
		Luz	Aquecedor superior	Aquecedor do forno	Aquecedor do ventilador	Aquecedor inferior	Ventilador do fluxo de ar	mín.	máx.		
Funções de aquecimento											
	Convencional	√	√			√		30	280	200	
	Bolo	√	√			√	√	30	280	180	
	Circulação de ar quente	√			√		√	30	280	180	
	Grelha	√		√				30	280	250	
	Super grelha	√	√	√				30	280	250	
	Turbo grelha	√	√	√			√	30	280	200	
	Pizza 	√			√	√	√	30	280	220	
	Assadura	√				√		30	240	200	
	Soft Steam	√			√	√	√	20	280	200	
Funções adicionais											
	Temperatura	de acordo com o descrito no manual									
ECO	Assadura ECO	de acordo com o descrito no manual						30	280	200	
	Luz	√						-	-	-	
	Aquecimento rápido			√	√		√	30	280	-	
	Programas prontos	de acordo com o descrito no manual									
	Limpeza pirolítica*		√	√		√		-	-	410	

\*disponibilidade dependendo do modelo



### Visualização e modificação das configurações durante a operação do forno





Para verificar a temperatura no interior da câmara durante o funcionamento do forno, pressione brevemente o sensor . Toque no seguinte sensor  novamente para verificar a temperatura definida. Toque novamente para voltar a exibir a hora atual.


Para alterar a temperatura definida enquanto o forno está em funcionamento, toque e segure o sensor , o ecrã mostrará a temperatura atual ajustada, você pode modificá-la com os sensores  e . Confirme a nova temperatura com o sensor . Até a aprovação, o valor anterior é o definido no forno.



## UTILIZAÇÃO


Os tempos definidos são visualizados da mesma forma que na visualização da temperatura. Para verificar o tempo definido enquanto o forno está em funcionamento, prima brevemente o sensor , o tempo do temporizador será exibido. Pressione novamente o sensor  para verificar o tempo de operação. Prima novamente para exibir a hora de término. Toque novamente para voltar a exibir a hora atual.

Para alterar o tempo definido enquanto o forno está em funcionamento, prima e segure o sensor, , o tempo atualmente definido aparecerá no display, você pode modificá-lo usando os sensores  e . Confirme a nova configuração com o sensor . Até a aprovação, o valor anterior é o definido no forno.







Para alterar a função (programa) enquanto o forno estiver em funcionamento, prima o sensor com um programa de aquecimento diferente do atual. O sensor do programa recém-selecionado começa a piscar e a luz de fundo do programa atualmente em execução não muda. Confirme com o sensor  a seleção do novo programa. O sensor do novo programa para de piscar e permanece aceso enquanto o sensor do programa anterior apaga-se. Se não confirmar a seleção, o programador regressa ao estado anterior (programa atual).




Ao alterar o programa durante o processo, a configuração de temperatura mantém o último valor definido.



### Término da função


Para encerrar a função, pressione e segure o sensor . As funções predefinidas funcionam por um período de tempo ilimitado, o desligamento automático do forno só é possível ativando a função de duração da operação e o início retardado da função do forno. A exceção é a função de limpeza pirolítica.


### Duração da operação (desligamento automático)


Através da definição do tempo de funcionamento do forno, entende-se que o forno se desliga automaticamente após decorrido o tempo definido desde que este modo foi ativado. O tempo de funcionamento do forno pode ser ajustado de 1 minuto a 10 horas. Para ativar o tempo de funcionamento do forno, enquanto o forno estiver funcionando com uma função específica, prima e segure o sensor , o símbolo do cronômetro piscará no ecrã . Prima o sensor  uma vez mais, no ecrã aparecerá o símbolo , agora é possível o tempo de funcionamento do forno com o sensor  e posteriormente confirmar com o sensor .

As configurações do tempo de operação podem ser corrigidas com os sensores  e . Confirme o valor corrigido .


Pode-se desligar o tempo de operação do forno ajustado colocando o sensor  com o valor 0:00 e confirmando .

Desligar o forno interrompe a função ativa do forno. Depois de decorrido o tempo de trabalho definido, um sinal acústico soar, pode-se desligá-lo com qualquer sensor, exceto . Após desligar o sinal acústico, as configurações de função e temperatura são excluídas e a luz acende por 30 segundos.






O símbolo  apagará. Após mais 60 segundos, o forno entrará em modo de espera.



Atenção: Ao utilizar o sensor  para apagar o alarme, o programador passará automaticamente para o modo de edição do horário de início retardado do forno.



### Atraso no início da operação (ligação e desligamento automático)


O início retardado da operação do forno é entendido como a ligação automática do forno num tempo especificado, seguido do desligamento automático do forno após o tempo de trabalho declarado. O possível retardamento da ligação do forno é de 1 minuto a 10 horas e o seu tempo de funcionamento é de até 10 horas. Para ativar o início retardado do forno, ative primeiro a duração do forno. O símbolo aparecerá no ecrã .


## UTILIZAÇÃO

Em seguida, toque e segure o sensor , mais uma vez, o símbolo do temporizador piscará no ecrã . Prima o sensor  duas vezes, no ecrã aparecerá o símbolo , agora é possível definir o momento exato de ligar (iniciar o funcionamento) do forno com o sensor  e posteriormente confirmar com o sensor OK.


Depois de confirmar a hora de ligação, os símbolos  e  acendem-se permanentemente e o relógio mostra novamente a hora atual.

É possível corrigir o tempo de ligação do forno usando os sensores  e . Confirme o valor corrigido OK.

Desligue o tempo de funcionamento do forno colocando o sensor  no menor valor de tempo possível e confirme OK.

Quando o forno é ligado automaticamente, apaga-se o símbolo .

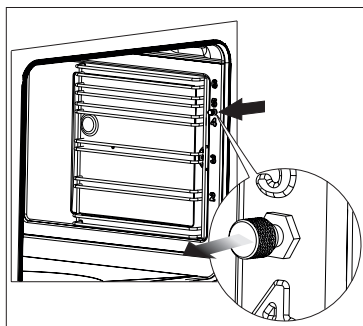
Decorrido o tempo de trabalho, soará um sinal acústico, pode-se desligá-lo com qualquer sensor. Após desligar o sinal acústico, as configurações de função e temperatura são excluídas e a luz acende por 30 segundos.


O símbolo  apagará. Após mais 60 segundos, o forno entrará em modo de espera.


### Sensor de temperatura - termossonda



A sonda térmica\* pode ser ligada à tomada em qualquer momento.

Atenção. A tomada da sonda é preso com uma ficha. A tampa deve ser removida antes de usar a sonda.





No modo de espera e ativo, acende apenas o símbolo da termossonda  sem afetar o funcionamento do forno.

No modo de operação (com função e temperatura configuradas), a inserção da termossonda exhibe o símbolo  e duas temperaturas: à esquerda, a temperatura atual da termossonda é visível, enquanto, à direita, a temperatura definida é visível (padrão: 75°C).

Com os sensores  e  pode-se alterar diretamente a temperatura definida da termossonda, a confirmação com o sensor OK salva as novas configurações e 5 segundos de inatividade retorna o valor salvo anteriormente.

Após a confirmação a temperatura termossonda, o forno mantém a temperatura definida do forno não mais até que o sensor atinja a temperatura presumida da sonda. O aquecimento é então desligado e um sinal acústico soa.

O alarme do termômetro pode ser cancelado ao premir qualquer sensor (exceto ) ou abrindo a porta. A eliminação do alarme desta forma também elimina as definições de função e temperatura e, após 60 segundos de inatividade, o forno entra em modo de espera.


Quando o alarme é eliminado pelo sensor  significa que o utilizador redefine um novo valor de temperatura para a termossonda. Após a confirmação da nova temperatura com o sensor OK o programa continua com os parâmetros de função e temperatura da câmara armazenados.

\*disponibilidade dependendo do modelo



## UTILIZAÇÃO

Se o utilizador remover a sonda de núcleo durante a operação (após confirmar a temperatura de núcleo), isso será tratado como um erro (possível dano à sonda de núcleo) e o programa será interrompido.

A utilização da termossonda evita que o forno ligue e desligue automaticamente. A inserção da termossonda elimina os tempos de funcionamento previamente definidos e a função do sensor  é limitada à operação do temporizador. A utilização da termossonda não afeta a alteração da função utilizada e da temperatura da câmara do forno - são modificadas da mesma forma que sem a termossonda.

### Temperatura da sonda de carne





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








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

# UTILIZAÇÃO

## Programas prontos

É um conjunto de programas com configurações específicas de funções, temperaturas e tempos de assadura que são mais adequados para uma determinada refeição.

No modo ativo, toque no sensor  o menu de seleção de programa será ativado - o programa marcado como "P01" aparecerá no ecrã. Usando os sensores  e  selecione o programa apropriado da tabela abaixo. Em seguida, confirme a seleção do programa com o sensor , o forno começará a funcionar.

Programa	Descrição	Elementos do forno	Temperatura	Aquecimento rápido	Função de aquecimento
P01	Carne (carne bovina, de cordeiro, de porco)	Circulação de ar quente - nível inferior 2 - 120 minutos	180 °C		
P02	Frango inteiro (aprox. 1,5kg)	Grelhador + ventilador - nível inferior 2 - 85 minutos	190 °C		
P03	Pato inteiro (aprox. 2kg)	Grelhador + ventilador - nível inferior 2 - 120 minutos	180 °C		
P04	Ganso (aprox. 3 kg)	Grelhador + ventilador - nível inferior 1 - 130 minutos	170 °C		
P05	Peru (aprox. 2,5 kg)	Grelhador + ventilador - nível inferior 1 - 155 minutos	170 °C		
P06	Carne de aves (asas, coxas)	Aquecedor superior + aquecedor inferior nível inferior 2 60 minutos, aquecimento rápido	180 °C	SIM	
P07	Pizza, pita, tortilla, sanduíches	Aquecedor superior + aquecedor inferior nível inferior 1 - 10 minutos, aquecimento rápido	230 °C	SIM	
P08	Lasanha, verduras, refeições prontas congeladas	Aquecedor superior + aquecedor inferior nível inferior 2 - 30 minutos, aquecimento rápido	230 °C	SIM	




## UTILIZAÇÃO

P09	Focaccia	Aquecedor superior + aquecedor inferior nível inferior 2 - 15 minutos, aquecimento rápido	220 °C	SIM	
P10	Caçarola de legumes e carne	Aquecedor superior + aquecedor inferior nível inferior 2 - 25 minutos aquecimento rápido	180 °C	SIM	
P11	Biscoito	Aquecedor superior + aquecedor inferior nível inferior 2 - 45 minutos, forno pré-aquecido	160 °C		
P12	Muffins, rolinhos de manteiga	Circulação de ar quente - nível inferior 3 - 35 minutos	160 °C		
P13	Sêmeas, aveia, biscoitos de cereais	Circulação de ar quente - nível inferior 3 - 15 minutos	180 °C		
P14	Bolo com frutos	Aquecedor superior + aquecedor inferior nível inferior 2 - 60 minutos aquecimento rápido	180 °C	SIM	
P15	Pão	Aquecedor superior + aquecedor inferior nível inferior 2 - 60 minutos	210 °C		
P16	Crescimento do bolo	Aquecedor superior + aquecedor inferior nível inferior 2 - 20 minutos	30 °C		
P17	Secagem	Circulação de ar quente - nível inferior 2 - 3, 4, 5 horas	50 °C		
P18	Batatas fritas	Aquecedor superior + aquecedor inferior - nível inferior 2 - 20 minutos aquecimento rápido	220 °C	SIM	
P19	Pratos prontos (vege, carne assada, peixe, falafel, hambúrgueres)	Circulação de ar quente - nível inferior 2 - 10 minutos aquecimento rápido	230 °C	SIM	

Cada programa pronto pode ser modificado livremente, ou seja, alterar a temperatura definida ou alterar o tempo de operação do forno. Para tal, siga as seções apropriadas das instruções ("Visualização e modificação das configurações durante a operação do forno" e "Ligação e desligamento automático do forno"). Depois de fazer as alterações, o programa não é mais um "programa pronto", as alterações são ativadas uma vez, isso não altera os parâmetros do programa pronto na próxima vez.

## UTILIZAÇÃO

### Programas prontos com aquecimento rápido

Os programas selecionados são caracterizados pela necessidade de pré-aquecimento do forno a uma determinada temperatura. São marcados de acordo com a tabela acima. Após selecionar um dos programas de pré-aquecimento indicados e confirmar o programa com o sensor , aparecerá no ecrã a temperatura atual da câmara do forno. Depois de atingir a temperatura adequada, um sinal acústico será ouvido, ele será desligado quando a porta for aberta. Coloque o alimento no forno e feche a porta, momento em que será iniciado o próprio programa de cozedura

Atenção: Não é aconselhável introduzir a modificação do programa pronto durante o aquecimento rápido ativo do forno, a introdução de quaisquer mudanças cancelará o programa pronto e o funcionamento do dispositivo com os parâmetros atualmente ajustados da função, hora e temperatura.

### Programa pré-definido com sonda térmica.

A sonda térmica pode ser introduzida na tomada antes de iniciar o programa pré-definido.


O programador define automaticamente os parâmetros: função, temperatura da câmara, temperatura da sonda.

Em caso de modificação de funções, temperatura ou temperatura da sonda, o ícone do programa pronto desliga e o programa se torna uma operação semiautomática regular. Em caso de execução de um programa pré-estabelecido que requer uma termossonda sem a termossonda inserida na tomada, o programador recalculará a temperatura da termossonda no tempo e executará o programa pré-estabelecido como um “programa pré-estabelecido sem pré-aquecimento”.



### Término do programa pronto

O final é igual ao do desligamento automático do forno, o aparelho emitirá um sinal acústico.


### Função ECO

A seleção do programa ECO é sinalizada com o acendimento do sensor ECO. Durante a operação ECO, a iluminação do forno é desligada por padrão, pressionando o sensor , liga a iluminação por 10 segundos. Não é possível ligar a iluminação permanentemente.



### Aquecimento rápido do forno

Para pré-aquecer o forno rapidamente, você pode ativar a função Aquecimento rápido No modo ativo, pressione o sensor . Quando a função está ativa, acendem-se os sensores da função de aquecimento e o sensor . O forno funciona com a potência máxima possível. A função está disponível em todas as funções de aquecimento, exceto nas funções Descongelamento e Limpeza - para estas funções, a pressão no sensor resulta num sinal acústico.

Quando a temperatura definida é atingida, um sinal acústico é ativado. O aquecimento volta à função selecionada e o modo de manutenção da temperatura volta.

A função de aquecimento rápido pode ser desativada a qualquer momento premindo o sensor .

### Função Soft Steam

O forno está equipado com a função Soft Steam (sensor ). O processo inicial de cozedura produz vapor, o que tem um efeito positivo em alguns pratos preparados no forno. No fundo da câmara do forno há uma cavidade na qual você deve despejar 150ml de água limpa e fria antes de aquecer o forno, não adicione temperos. No modo ativo, pressione o sensor  da função Soft



## UTILIZAÇÃO


Steam. Após cerca de 5 minutos, quando o forno estiver pré-aquecido, ponha os alimentos e feche a porta.


Atenção: Depois de terminar o trabalho, não deixe restos d'água na cavidade. Quando o forno esfriar, retire a água com um pano. Certifique-se de que o forno tenha esfriado antes de remover a água.


Devido à presença de vapor na câmara, o vapor pode condensar no interior da porta e nas paredes da câmara do forno. Após cada operação, limpe o excesso de água.

### Função de limpeza pirolítica

A função de limpeza pirolítica é um programa especial com requisitos adicionais.

Após selecionar a função de pirólise com o sensor , o ecrã mostrará 2:00 (2 horas) em vez da temperatura. O valor padrão pode ser alterado usando os sensores  $\wedge$  e  $\vee$  por 2:30 ou 3:00. Após confirmar a seleção com o sensor OK inicia-se o processo de limpeza pirolítica. A porta do forno deve estar fechada. Após o início do processo, a porta do forno é bloqueada durante a duração do programa e o resfriamento do seu interior para uma temperatura segura.

Se a porta ainda estiver aberta após a confirmação da duração da pirólise selecionada, no ecrã piscará a luz de fundo do sensor de travamento da porta . Se você não a fechar dentro de 10 segundos, o programa de pirólise será interrompido.




Após a verificação positiva do estado da porta, o sensor de pirólise  acende permanentemente e a porta é bloqueada, e a iluminação é desligada durante a pirólise.

#### Atenção.

Antes do uso desta função, leia o capítulo a respeito da limpeza, em particular as informações básicas acerca da limpeza pirolítica.

- No interior do forno, a temperatura pode exceder 410°C, certifique-se de que não haja crianças perto do dispositivo.
- 75 minutos antes do final do tempo definido, os aquecedores são desligados, o ajuste de temperatura muda para “---°C” e o forno entra no ciclo de resfriamento.
- A porta será destravada quando a temperatura dentro do forno cair para 150°C (a iluminação do sensor de trava da porta

## UTILIZAÇÃO

-  apagará).
- Durante o programa de pirólise, não é possível alterar a sua duração
- Para desligar a função de pirólise antes do término programado, use o sensor . Desativar a função não equivale a destravar a porta, o forno iniciará o processo de resfriamento até uma temperatura segura.
- Se durante a operação de pirólise ocorrer queda de energia, após o retorno da energia, o forno iniciará o processo de resfriamento e, em seguida, destrancará a porta.
- Se, ao iniciar a pirólise (após confirmação)  o utilizador abrir a porta antes de esta estiver trancada, o programador responderá com um sinal acústico, apagará o programa de pirólise e passará para o modo de desbloqueio da porta (conforme acima).


### Catalisador de odor

O catalisador de odor em grande parte limpa os odores do ar que extraem a fossa do forno durante a limpeza. O catalisador só funciona no programa de pirólise e inicia automaticamente.

O conversor catalítico é desligado durante o resfriamento e destravamento da porta

### 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 220 °C e para a função de assadura com ventilador, no máximo em 190 °C.**

### 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.

# ASSADURA NO FORNO – CONSELHOS PRÁTICOS

## Função ECO

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

## Parâmetros recomendados para a função ECO

Tipo de produto	Função do forno	Temperatura (°C)	Nível	Tempo (mín.)
Biscoito	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 (°C)	Nível	Tempo (mín.)
Biscoito		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Bolo de levedura/ Bolo de libra		160 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Bolo de levedura/ Bolo de libra		155 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Pizza		200 - 230 <sup>1)</sup>	2 - 3	15 - 25
Peixe		210 - 220	2	45 - 60
Peixe		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Peixe		190	2 - 3	60 - 70
Chouriços		220	4	14 - 18
Carne de vaca		225 - 250	2	120 - 150
Carne de vaca		160 - 180	2	120 - 160
Carne de porco		160 - 230	2	90 - 120
Carne de porco		160 - 190	2	90 - 120
Frango		180 - 190	2	70 - 90
Frango		160 - 180	2	45 - 60
Frango		175 - 190	2	60 - 70
Legumes		190 - 210	2	40 - 50
Legumes		170 - 190	3	40 - 50
PYRO		-	-	120 - 180

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.











<sup>1)</sup> Aquecer o forno vazio

<sup>2)</sup> Os números indicados abrangem a cozedura em formas pequenas

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

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

### Cozedura de bolos

Tipo de produto	Acessórios	Nível	Função do forno	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Pequenos bolos	Forma para pão	3		155 <sup>1)</sup>	29 - 32
	Forma para pão	3		155 <sup>1)</sup>	31 - 34
	Forma para pão	3		150 <sup>1)</sup>	34 - 37
	Forma para pão Forma para cozedura	2 + 4 2 – forma para pão ou cozedura 4 – forma para pão		150 <sup>1)</sup>	43 - 43
Massa quebrada (tiras)	Forma para pão	3		150 - 160 <sup>1)</sup>	30 - 40
	Forma para pão	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35
	Forma para pão	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35
	Forma para pão Forma para cozedura	2 + 4 2 – forma para pão ou cozedura 4 - forma para pão		160 - 175 <sup>1)</sup>	25 - 35
Biscoito sem gordura	Grelha + forma para bolo revestida a preto Ø 26 cm	2		170 - 180 <sup>1)</sup>	38 - 46
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 <sup>1)</sup>	50 - 65

<sup>1)</sup>Aquecer o forno vazio aproximadamente 5 minutos, não usar a função de aquecimento rápido.



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

### Grelha

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

<sup>1)</sup> Aquecer o forno vazio durante 8 minutos, não usar a função de aquecimento rápido.

### Cozedura

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

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

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO DO FORNO

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

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

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

**Limpar de pedra formada no fundo da câmara após o uso da função Soft Steam:**

- despeje cerca de 250 ml de vinagre 6% sem a adição de ervas no fundo perfilado da câmara,
- deixe o vinagre à temperatura ambiente por 30 minutos para dissolver o depósito de pedra,
- limpe a cavidade com água morna e um pano macio.

**Atenção: Recomenda-se limpar a cada 5-10 ciclos de uso da função Soft Steam.**

### 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

### Limpeza pirolítica

Limpeza automática pirolítica do forno. O forno aquece até uma temperatura de cerca de 410 °C. Os restos de grelha ou assadura são transformados em cinza fácil de remover, que deve ser varrida ou eliminada com um pano húmido após terminar o processo.

Antes de ligar a função de pirólise.

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

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

Durante o processo de limpeza.

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

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

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

Processo de limpeza pirolítica

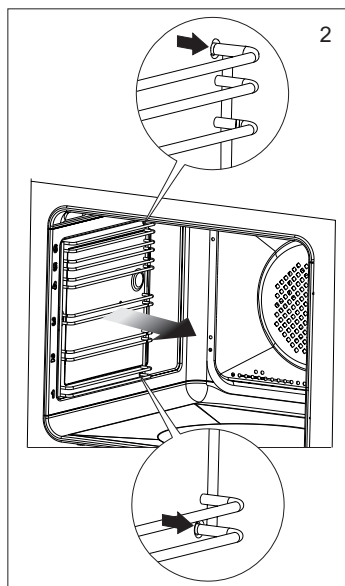
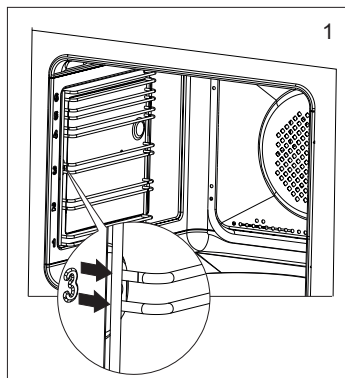
- Fechar a porta do forno.
- Siga as instruções do capítulo Função de limpeza pirolítica.

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

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

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO DO FORNO

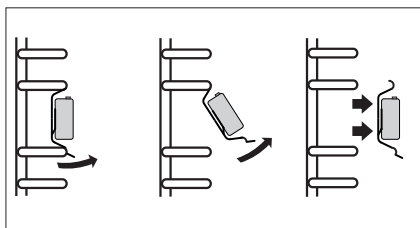
- Forno equipados com guias de arame (degraus) dos acessórios do forno facilmente removíveis. Para removê-las e lavar, deve puxar pelo engate, que encontra-se à frente seguidamente desviar a guia e remover do engate de trás.



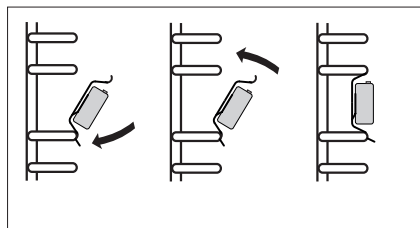
- Forno equipados com guias dos acessórios inoxidáveis ejetáveis, que estão fixadas nas guias de arame. As guias devem ser removidas e lavadas juntamente com as guias de arame. Antes de colocar as chapas sobre as mesmas, deve ejetá-las (se o forno estiver quente, deve remover as guias engatando a berma de trás das chapas nos pára-choques, que encontram-se na parte de frente das guias ejetáveis) e seguidamente ejectar juntamente com a chapa.

### Atenção!

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



Remoção guias telescópicas



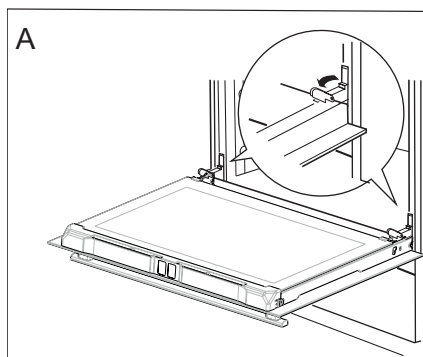
Instalação guias telescópicas

# LIMPEZA E MANUTENÇÃO DO FORNO



## Retiramento da porta

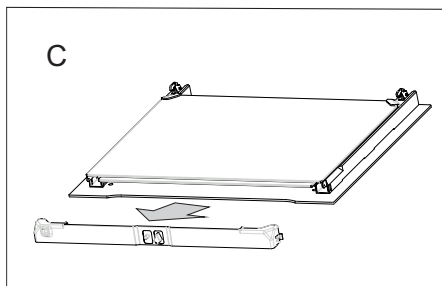
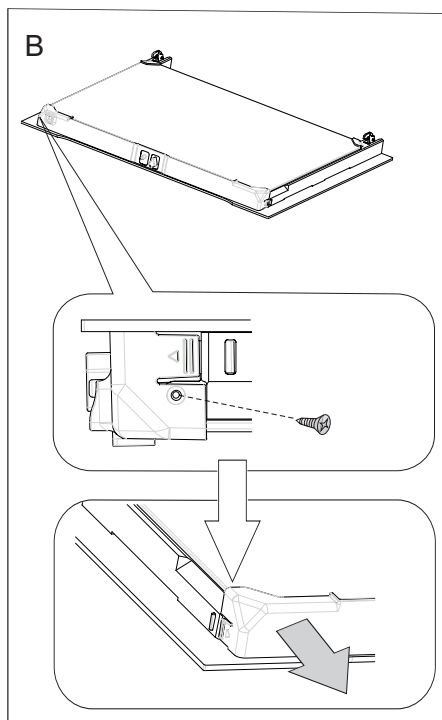
Para obter um acesso mais fácil à câmara do forno e para a limpeza, pode remover a porta. Para remover a porta, deve abri-la, inclinar para cima o elemento de protecção, que encontra-se na dobradiça (des. A). Encostar levemente a porta, levantar e remover direccionando para a frente. Para montar a porta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



Inclinação da protecção das dobradiças

## Remoção do vidro interno

- Desaperte o parafuso localizado no lado esquerdo da moldura superior da porta com uma chave phillips.
- Prima os locais mostrados na figura e puxe a moldura superior da porta. (Des. B, C)



## LIMPEZA E MANUTENÇÃO DO FORNO

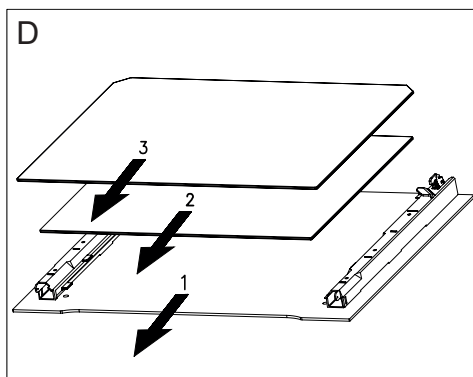
- Remover o vidro interno da sua fixação (na parte de baixo da porta). (Des. D). remover os vidros do meio.

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

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

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

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

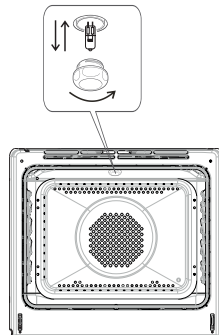


Remoção dos vidros internos

### 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.





## PROCEDIMENTO EM SITUAÇÕES DE DEFEITOS

Em cada situação de defeito, deve:

- Desligar os conjuntos operacionais do forno,
- Desligar a corrente eléctrica
- 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 ou de serviço, deve verificar os respectivos pontos da tabela.

<b>Problema</b>	<b>Causa</b>	<b>Procedimento</b>
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	trocar a lâmpada queimada (consultar o capítulo Limpeza e manutenção)
3. O ecrã do programador mostra o tempo ciclicamente "0,00"	o aparelho esteve desconectado da corrente ou houve uma interrupção temporária de alimentação eléctrica	definir a hora atual (ver Operação do programador)
4. A ventoinha do aquecedor do ar quente não funciona	Perigo de sobreaquecimento!	Desligar o forno imediatamente da corrente (fusível). Contatar o ponto de serviço mais próximo.
5. Erro E1 no ecrã	erro do sensor da termossonda	pode-se usar o forno sem a termossonda
6. Erro E0 no ecrã	erro do sensor da câmara	desligue o forno da rede eléctrica (fusível), entre em contacto com o centro de serviço mais próximo

Se o problema não for resolvido, desconecte a fonte de alimentação e comunique a falha ao Centro de Serviços. Atenção! Todas as reparações podem ser realizadas somente pelos técnicos com as respectivas qualificações.

# ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS




Tensão nominal	220-240V 1N~50/60 Hz
Potência nominal	máx. 3,6 kW
Dimensões do forno	
(altura/largura/profundidade)	59,5 / 59,5 / 57,5 cm

Consumo de energia modo de espera [W]	0,8
Consumo de energia no modo desligado [W]	-
Consumo de energia em modo de espera ligado à rede sem fio [W]	-
Tempo de transição automática no modo de espera/desligado [min]	5

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 foi definida dependendo da função disponível no produto de acordo com a seguinte prioridade:

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

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

## Declaração do produtor

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

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

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





**FAGOR**  
ELECTRODOMÉSTICO

