FAGOR
ELECTRODOMÉSTICO

PT Manual de instruções

IO-CBI-1382 / 8507010 (04.2025 V5)

PT Forno eléctrico de encastramento

8H-195TCB
8H-195TCN
8H-195TCX

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

PREZADO CLIENTE,

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

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

Por favor, leia atentamente o manual de instruções antes de iniciar o aparelho.
O respeito pelas indicações que encontram-se no manual irá protegê-lo contra uma utilização incorrecta.

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

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

O forno serve apenas para uso doméstico.

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

ÍNDICE

Indicações relativa s à utilização segura.....4

Descrição do produto.....8

Característica do produto.....9

Instalação.....10

Utilização.....12

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

Pratos de ensaio.....24

Limpeza e manutenção do forno.....26

Procedimento no caso de defeitos.....30

Especificações técnicas.....31

INDICAÇÕES RELATIVA S À UTILIZAÇÃO SEGURA

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

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

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

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

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

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

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

O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar um sobreaquecimento.

INDICAÇÕES RELATIVA S À UTILIZAÇÃO SEGURA

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

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

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

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

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

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

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

COMO POUPAR ENERGIA

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

- **Evitar a "verificação desnecessária do estado dos pratos preparados".**
  Não abrir a porta do forno com demasiada frequência.

- **Utilizar o forno apenas no caso de maiores quantidade de comida.**
  A carne com um peso até 1 kG pode ser preparada de forma mais poupada num tacho sobre o fogão de cozinha.

- **Aproveitamento do calor restante no forno.**
  No caso de um tempo de preparação maior do que 40 minutos, deve desligar obrigatoriamente o forno 10 minutos antes de terminar a preparação.

- **Fechar bem a porta do forno.** O calor escapa pela sujidade, que encontra-se sobre as vedações da porta. Por isso a mesma deve ser limpa imediatamente.

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

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

DESEMPACOTAMENTO

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

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

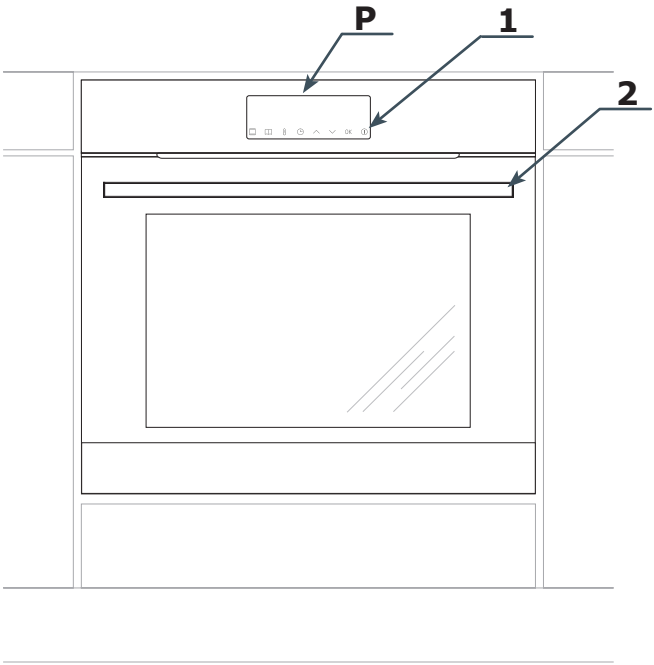
ELIMINAÇÃO

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

Esta rotulagem informa de que o equipamento em questão não pode ser colocado juntamente com os restantes resíduos domésticos, após terminar a sua utilização.
O utilizador é obrigado a entregá-lo num ponto de recolha de aparelhagem eléctrica e electrónica gasta. Os pontos de recolha, incluindo os pontos de recolha locais, as lojas e as unidades municipais, criam um sistema apropriado, que possibilita a entrega de tal equipamento.

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

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



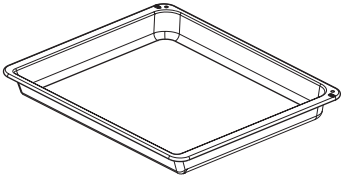
P Programador electrónico

1 Liga/Desliga (Modo Standby)

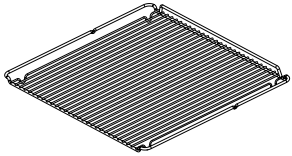
2 Pega da porta do forno

CARACTERÍSTICA DO PRODUTO

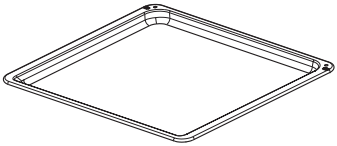
Acessórios



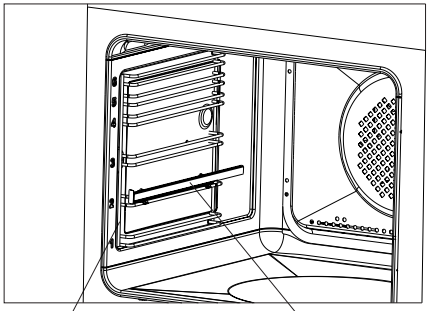
Chapa para assar



Grade para grelhar
(degraus de estufa)



Chapa para o pão

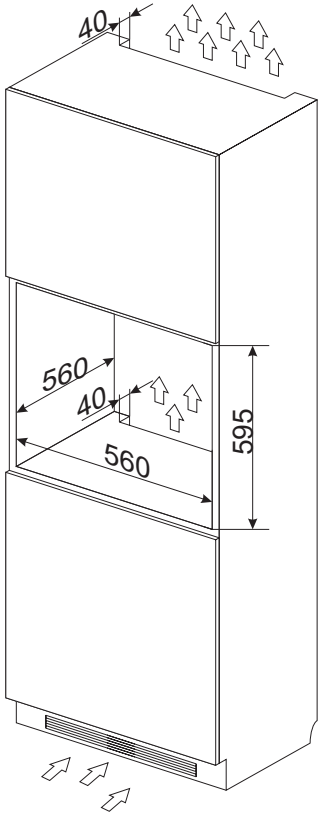


Guias de arame Guias telescópicas

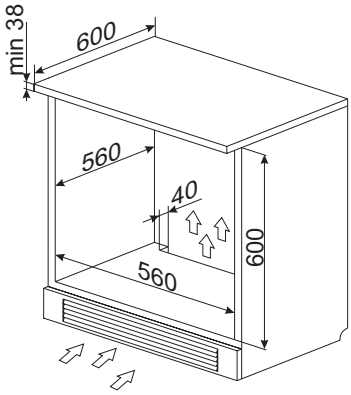
INSTALAÇÃO

Montagem do forno

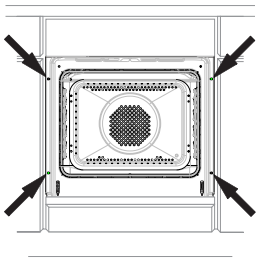
- O compartimento da cozinha deve estar seco e arejado e deve ter uma ventilação que funcione e a configuração do forno deve garantir um acesso fácil a todos os elementos de controlo.
- O forno foi concebido na classe Y. Os móveis de encastramento têm que ter um forro e a cola utilizada para a sua colagem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



Des. B



Des. A



Des. C

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

NSTALAÇÃO

Conexão do forno à instalação eléctrica

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

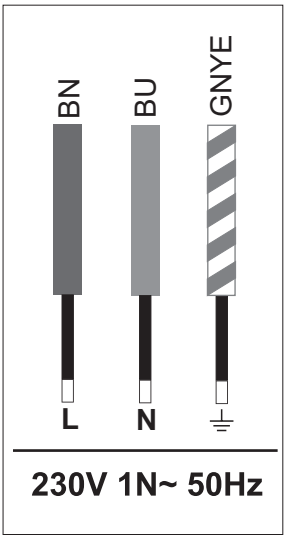
A placa de cozer está ligada à instalação monofásica da corrente alterna (230V 1N~50Hz) e tem cabo de ligação 3 x 1,5 mm^2 .

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

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

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

Esquema de ligação
Atenção! Tensão dos elementos de aquecimento 230 V.
Atenção! Em cada ligação o cabo de terra deve estar ligado ao borne ⏚ PE.



Fase L: BN - castanha
Neutro N: BU - azul
Ligação à terra PE: GNYE -verde/amarela

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

Tipo de cabo de conexão recomendado:
H05VV-F, 3 x 1,5mm^2.

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

UTILIZAÇÃO

Antes do primeiro ligamento do forno

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

Painel de comando

O interruptor principal ⏻ encontrase do lado direito do ecrã. A ativação do interruptor principal ocorre após a troca do vidro no local designado (presença de um pictograma) e é sinalizado pelo sinal sonoro selecionado no menu de configurações. (Consultar o capítulo: *Programador eletrónico).*

As superfícies dos sensores devem ser mantidas limpas.

Aquecimento da câmara do forno

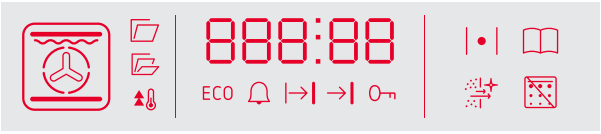
- Ligue a ventilação no ambiente ou abra a janela.
- Selecione a função convencional ▭ ou fluxo de ar ⍟ (uma descrição detalhada dessas funções pode ser encontrada na parte posterior deste manual).

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 fenômeno normal, é chamado de aquecimento da câmara do forno.

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

UTILIZAÇÃO

Funcionamento do programador e controlo do forno



O programador está equipado com um ecrã de LED e 8 sensores de toque (os sensores não são iluminados):

Sensores	Descrição	Sensores	Descrição
	Liga / desliga (Modo Standby)		Configuração do relógio
	Funções do forno		Mais / para cima [+]
	Programas prontos		Menos / para baixo [-]
	Configuração da temperatura	OK	- Confirmação

Atenção: Cada uso do sensor é confirmado por um sinal acústico. Não é possível desligar os sinais sonoros.

Funções do forno no ecrã

A área que indica a função do forno selecionada é destacada nas seguintes variantes:

	Iluminação do forno		Turbo grelha
	Aquecimento rápido		Super grelha
ECO	ECO		Pizza
	Circulação de ar quente		Alourar
	Aquecimento convencional		Assadura
	Bolo		Descongelamento
	Grelha		Função dependente do tipo de forno

UTILIZAÇÃO

Área de ação da função*

Termossondador conectado

Iluminação ligada

OpenUp! - Abertura automática da porta (modo único)

OpenUp! - Abertura automática da porta (modo único)

Símbolo da atividade do aquecimento rápido

ECO Função ECO ativa

Temporizador ativo

Funcionamento automático

Funcionamento semiautomático

Bloqueio parental ativo

Aquecimento do forno

Programa ativo pronto

Função de catalisador ativo (modo único)

Símbolo de atividade da função de pirólise e fecho da porta (forno com função de pirólise)

*Consoante o modelo

Conexão à corrente

Após conectar a fonte de alimentação (ou retornar a alimentação após a sua queda anterior), o forno entrará no modo de ajuste da hora atual, o ecrã irá piscar 0:0. 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 apertura da porta.

Configuração da hora atual

Depois de conectar a fonte de alimentação, os dígitos das horas piscarão 0:0. Para introduzir a hora atual, use os sensores ∧ e ∨ Para mudar para os dígitos dos minutos, toque no sensor ◷ uma vez e configure o valor correto com os sensores ∧ e ∨. Toque o sensor ◷ mais uma vez, para confirmar a hora atual. A configuração correta da hora será confirmada por um sinal sonoro. Para mudar a hora atual no modo Standby toque e segure o sensor ◷, no ecrã aparecerá o símbolo 🔔, toque o sensor ◷ mais uma vez, 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. Não é possível alterar a intensidade da iluminação e as horas em que a intensidade é diferente.

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 10 minutos.

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 80 ° C.
Abaixo desta temperatura, o ventilador de refrigeração desliga-se automaticamente.

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 diminui-la, o símbolo |•| somente acenderá quando o forno esfriar abaixo do valor recém-ajustado.

Funções do forno

No modo ativo, toque no sensor ▭, o menu de seleção de função será ativado - a função do forno marcada com "1" aparecerá no ecrã. Usando os sensores ∧ e ∨ selecione a função apropriada na tabela abaixo. Então confirme a seleção da função com o sensor OK, na próxima etapa selecione a temperatura apropriada com os sensores ∧ e ∨, ou mantenha o valor padrão. Depois de confirmar o sensor OK o aparelho começará a funcionar:

UTILIZAÇÃO

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.	
Luz	√						-	-	-
Aquecimento rápido	√		√	√		√	30	280	170
Assadura ECO	√						30	280	170
Circulação de ar quente	√			√		√	30	280	170
Convencional	√	√			√		30	280	180
Bolo	√	√			√	√	30	280	170
Espeto/Churrasco	√		√				30	280	220
Turbo churrasco/Turbo espeto	√	√	√			√	30	280	190
Super churrasco/Super espeto	√	√	√				30	280	220
Pizza	√			√	√	√	30	280	220
Assadura	√				√		30	240	200
Descongelamento	√					√	-	-	-
Limpeza a vapor*	√								
Limpeza pirolítica*	√								

*Consoante o modelo

Atenção: Depois de ativar o menu de seleção de funções, a falta de uso de sensores por 10 segundos resultará na mudança para o modo ativo, o que equivale a excluir as configurações já inseridas.

UTILIZAÇÃO

Durante a função ativa do forno

Para alterar a função ativa do forno, toque e segure o sensor
Para ir ao menu de seleção de programas, toque e segure o sensor
Para ir para o Standby, toque e segure o sensor
Para alterar a temperatura, toque e segure o sensor , depois os sensores e selecione a temperatura apropriada e confirme o sensor OK ou aguarde alguns segundos, a nova temperatura será aprovada automaticamente.

Modo Standby

Ou seja: modo de espera. Neste modo, o relógio está ativo no ecrã, ou a temperatura dentro da câmara é exibida (acima de 50°C). Além disso, você pode ativar a função do temporizador, a sua descrição acontecerá mais adiante neste manual. A intensidade da luz é reduzida em relação ao modo ativo.

Modo ativo

Inicie o modo segurando o sensor enquanto estiver no modo Standby. No modo ativo, você pode escolher a função, a temperatura ou horário de trabalho apropriado.

Bloqueio de crianças

No modo de Espera, toque simultaneamente por 3 segundos os sensores e para ativar o bloqueio parental, o ecrã mostrará . Para desabilitar a trava, toque simultaneamente nos mesmos sensores por 3 segundos, o símbolo no ecrã apagará.

Temporizador

Em qualquer modo, toque e segure o sensor , o display mostrará 00:00 e o símbolo começará a piscar. Agora você pode:

Ajuste o temporizador com o sensor e confirme com o sensor OK.
Corrija as configurações do temporizador com os sensores e . Confirme o valor corrigido OK.
Desligue o temporizador ajustando com o sensor o valor :00 e confirme com o sensor OK.

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

Visualização e modificação das configurações durante a operação do forno

Para verificar a temperatura no interior da câmara enquanto o forno está em funcionamento, toque no sensor uma vez. 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 OK Até a aprovação, o valor anterior é o definido no forno.

Para alterar a função enquanto o forno estiver funcionando, toque e segure o sensor , o display mostrará a função ativa, que você pode mudar com os sensores e . Depois de confirmar a nova função, a temperatura aparecerá no ecrã (ela não é a padrão para a função configurada, somente transferida das configurações anteriores). Ela pode ser alterada com os sensores e). Depois de confirmar com o sensor OK, o forno começará a funcionar com as novas configurações.

UTILIZAÇÃO

Término da função

Para terminar a função, toque e segure o sensor ⏻. As funções padrão operam por tempo ilimitado, o desligamento automático do forno só é possível ativando a função de desligamento retardado do forno e a função de operação retardada do forno. A exceção é a função de limpeza pirolítica.

Desligamento retardado do forno (operação semiautomática)

O desligamento retardado do forno deve ser entendido como desligamento automático do forno após o tempo decorrido desde a ativação deste modo. O possível retardo no desligamento do forno é de 1 minuto a 10 horas. Para ativar o encerramento retardado do forno, enquanto o forno estiver a funcionar com uma determinada função, toque e segure o sensor 🕒, o símbolo do temporizador começará a piscar no ecrã 🔔. Toque o sensor 🕒 novamente, o ecrã mostrará o símbolo →|, agora você pode:

Ajuste o tempo de desligamento do forno com o sensor ∧ e confirme com o sensor OK. Corrija o tempo de desligamento com os sensores ∧ e ∨. Confirme o valor corrigido OK. Desligue o desligamento retardado do forno ajustando o sensor ∨ o valor 00:00 e confirme OK.

O desligamento retardado do forno interrompe a operação da função ativa do forno. Depois que o tempo tiver passado, você ouvirá um sinal acústico, e poderá desligá-lo com qualquer sensor, exceto 🕒. Depois de desligar o sinal acústico, o dispositivo entra no modo ativo.

Atenção: Quando você está a usar o sensor 🕒 para apagar o alarme, o programador muda automaticamente para o modo de edição do tempo para desligar o forno.

Início retardado da operação do forno (funcionamento 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 a operação retardada do forno, primeiro ative o desligamento retardado do forno. Em seguida, toque e segure o sensor 🕒, mais uma vez, o símbolo do temporizador piscará no ecrã 🔔. Toque no sensor 🕒 duas vezes, o símbolo piscará no visor |→|, agora você pode:

Definir o tempo exato para ligar o forno com o sensor ∧ e confirmar com o sensor OK.
Corrija a hora do forno com os sensores ∧ e ∨. Confirme o valor corrigido OK.
Desligue a operação retardada do forno ajustando com o sensor ∨ com o menor valor de tempo possível e confirme OK.

O funcionamento retardado do forno interrompe o funcionamento da função do forno ativo. Após o tempo, você ouvirá um sinal acústico, você pode desligá-lo com qualquer sensor. Depois de desligar o sinal acústico, o dispositivo entra no modo ativo.

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

UTILIZAÇÃO

ecrã. Usando os sensores ∧ e ∨ selecione o programa apropriado da tabela abaixo. Em seguida, confirme a seleção do programa com o sensor OK, o dispositivo começará a funcionar.

Programa	Descrição da função	Realização		Temp. implícita[°C]
		Aquecimento rápido	Funções do forno	
P01	Carne de vaca			180
P02	Carne de porco			180
P03	Carne de cordeiro			180
P04	Frango 1,5kg			190
P05	Pato 1,8kg			180
P06	Ganso 3,0 kg			170
P07	Peru 2,5 kg			170
P08	Pizza			220
P09	Lasagne			200
P10	Focaccia			230
P11	Assado com macarrão			220
P12	Assado de Legumes			180
P13	Biscoito			160
P14	Queque			160
P15	Bolacha			150
P16	Bolo com frutos			175
P17	Pão			180
P18	Crescimento do bolo			30
P19	Secagem			50

Cada programa pronto pode ser modificado livremente, ou seja, alterar a temperatura definida ou alterar o tempo de operação do forno. Para fazer isso, siga as instruções ("Visualização e modificação das configurações durante a operação do forno" e "Desligamento retardado 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.

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 prontos indicados para o aquecimento, após confirmar o programa com o sensor OK, o ecrã mostrará também o ícone de aquecimento rápido . Depois de atingir a temperatura adequada, um sinal acústico será ouvido, ele será desligado quando a porta for aberta. Coloque o prato no forno e feche a porta, neste momento o programa de cozimento adequado será iniciado.

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.

Término do programa pronto

O final é similar ao caso de um desligamento retardado do forno, o dispositivo emitirá um sinal sonoro.

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 30 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 10 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).

Redução do tempo de operação do forno

Por razões de segurança, o forno tem um limite de tempo de trabalho. Se a temperatura definida for a máxima de 100°C, o forno entrará no Standby após 10 horas se a temperatura definida for de 200°C e a temperatura máxima o tempo de trabalho é limitado a 3 horas. No intervalo 101°C-199°C o tempo de trabalho varia linearmente (entre 3h e 10h).

Aquecimento rápido do forno

Para aquecer rapidamente o forno, liga-se o aquecedor do ventilador, o aquecedor do forno e o ventilador do fluxo de ar, neste caso a potência máxima absorvida é de 3.6kW.

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 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Bolo de levedura/ Bolo de libra		155 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Pizza		200 - 230 [1)]	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

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

[1)] Aquecer o forno vazio

[2)] Os números indicados abrangem a cozedura em formas pequenas

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

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

Cozedura de bolos

Tipo de produto	Acessórios	Nível	Função do forno	Temperatura (ºC)	Tempo (min.)
Pequenos bolos	Forma para pão	3		160 - 170 [1)]	25 - 40 [2)]
	Forma para pão	3		155 - 170 [1)]	25 - 40 [2)]
	Forma para pão	3		155 - 170 [1)]	25 - 40 [2)]
	Forma para pão Forma para cozedura	2 + 4 2 – forma para pão ou cozedura 4 – forma para pão		155 - 170 [1)]	25 - 50 [2)]
Massa quebrada (tiras)	Forma para pão	3		150 - 160 [1)]	30 - 40 [2)]
	Forma para pão	3		150 - 170 [1)]	25 - 35 [2)]
	Forma para pão	3		150 - 170 [1)]	25 - 35 [2)]
	Forma para pão Forma para cozedura	2 + 4 2 – forma para pão ou cozedura 4 - forma para pão		160 - 175 [1)]	25 - 35 [2)]
Biscoito sem gordura	Grelha + forma para bolo revestida a preto Ø 26 cm	3		170 - 180 [1)]	30 - 45 [2)]
Tarte de maçã	Grelha + duas formas para bolo revestidas a preto Ø 20 cm	2 as formas foram colocadas na grelha pela diagonal, traseira direita, frente esquerda		180 - 200 [1)]	50 - 70 [2)]

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

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

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

Grelha

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

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

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

Cozedura

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

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

LIMPEZA E MANUTENÇÃO DO FORNO

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

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

- O forno deve ser limpo após cada utilização. Durante a limpeza do forno, deve ligar a iluminação, que permite uma melhor visão da área de trabalho.

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

Importante!

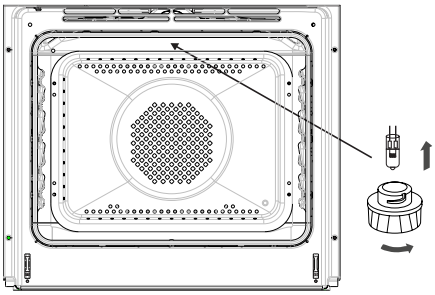
Não pode usar nenhuns produtos para esfregar, produtos de limpeza afiados nem objectos para esfregar durante a limpeza e manutenção.

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

Substituição da lâmpada de halogéneo de iluminação do forno

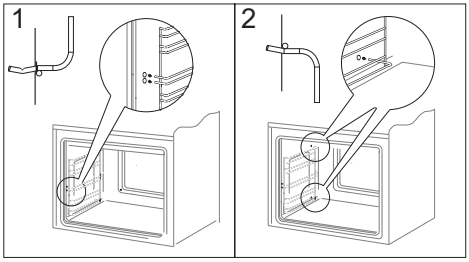
Para evitar o risco de um choque eléctrico, antes de trocar a lâmpada de halogéneo, deve assegurar-se de que o aparelho está desligado.

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

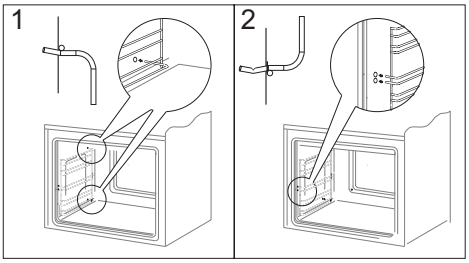


LIMPEZA E MANUTENÇÃO DO FORNO

- Forno equipados com guias dearame(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.



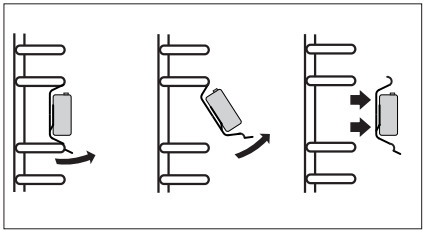
Remoção dos degraus

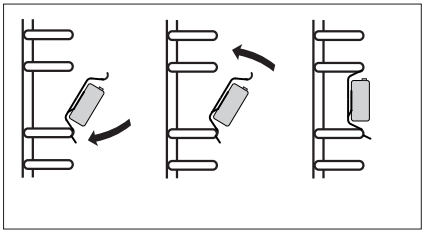


Instalação dos degraus

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

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

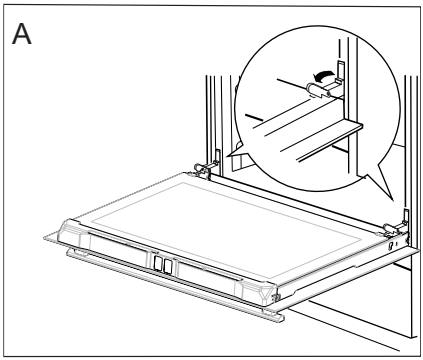

Remoção guias telescópicas


Instalação guias telescópicas

LIMPEZA E MANUTENÇÃO DO FORNO

Retiramento da porta

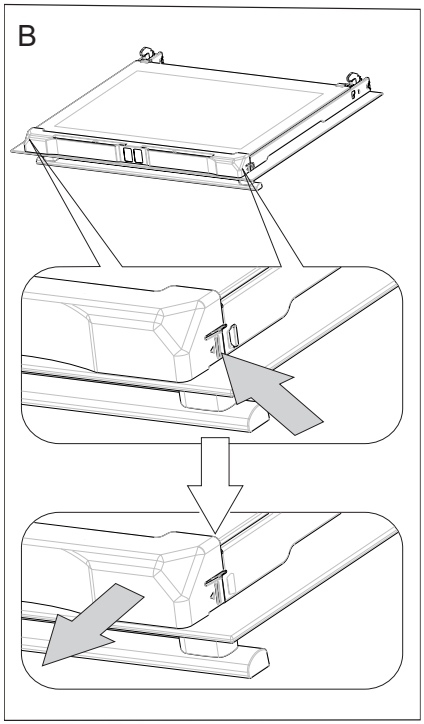
Para obter um acesso mais fácil à câmara do forno e para a limpeza, pode remover a porta. Para remover a porta, deve abri-la, inclinar para cima o elemento de protecção, que encontra-se na dobradiça (des. A). Encostar levemente a porta, levantar e remover direccionando para a frente. Para montar a porta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

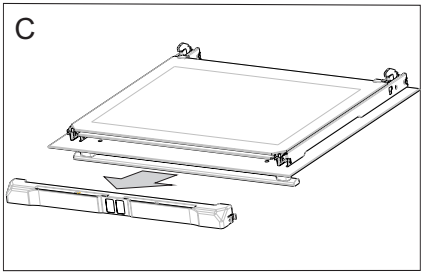


Inclinação da protecção das dobradiças

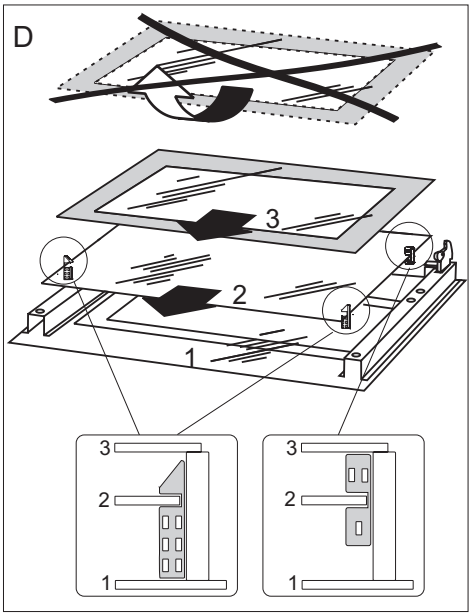
Remoção do vidro interno

1. Remover a ripa de cima da porta. (des.B, C)





2. Remover o vidro interno da sua fixação (na parte de baixo da porta).
Atenção! Perigo de danificação da fixação da porta. O vidro deve ser ejectado e não levantado para cima.
Remover o vidro do meio,(des.D).
3. Lavar os vidros com água quente e com uma pequena quantidade de detergente.
Para montar novamente os vidros, deve proceder de modo inverso. A parte suave do vidro deve encontrar-se em cima, os cantos recortados em baixo.



Remoção dos vidros internos

PROCEDIMENTO EM SITUAÇÕES DE DEFEITOS

Em cada situação de defeito, deve:
- l desligar as unidades operacionais do forno
- desligar a corrente eléctrica
- comunicar o defeito
- alguns dos defeitos mais leves podem ser solucionados pelo utilizador, que deve seguir as indicações do quadro abaixo, antes de dirigir-se a um ponto de atendimento ao cliente, deve verificar os respectivos pontos da tabela.

Problema	Causa	Procedimiento
1. O aparelho não funciona	interrupção da alimentação eléctrica	verificar o fusível da instalação doméstica, se estiver queimado, deve ser trocado
2. O ecrã do programador indica a hora “0.00”	o aparelho esteve desconectado da corrente ou houve uma interrupção temporária de alimentação eléctrica	configurar a hora actual (consultarFuncionamento do programador)
3. Não funciona a iluminação do forno	lâmpada solta ou danificada	apertar ou trocar a lâmpada queimada (consultar o capítuloLimpeza e manutenção)

Atenção!

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

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Tensão nominal	230V 1N~ 50 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]	1

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

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

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

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

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

Declaração do produtor

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

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

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

FAGOR
ELECTRODOMÉSTICO