FAGOR
ELECTRODOMÉSTICO

PT Manual de instruções

IO-CBI-1766 / 8509014 (04.2025 V4)

PT Forno eléctrico de encastramento

8H-185AB
8H-185AN
8H-185AX

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.....18

Pratos de ensaio.....21

Limpeza e manutenção do forno.....23

Procedimento no caso de defeitos.....27

Especificações técnicas.....28

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.

INDICAÇÕES RELATIVA S À UTILIZAÇÃO SEGURA

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.

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.

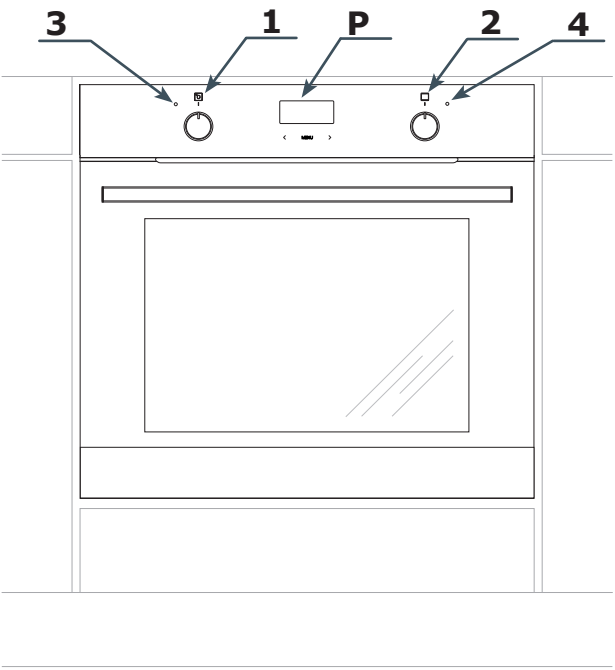
ELIMINAÇÃO

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.

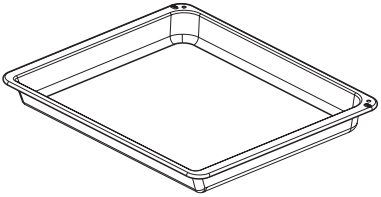
DESCRIÇÃO DO PRODUTO



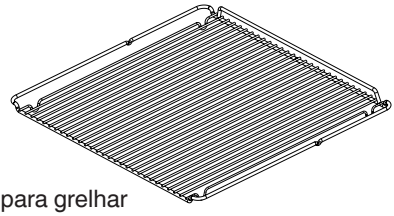
P Programador electrónico
1 Maçaneta do regulador de temperatura
2 Maçaneta de selecção das funções do forno
3 Lâmpada de controlo do termorregulador
4 Lâmpada de controlo de funcionamento do forno

CARACTERÍSTICA DO PRODUTO

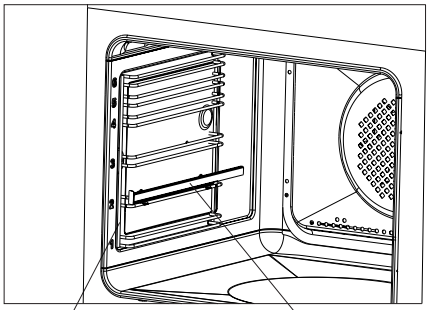
Acessórios



Chapa para assar



Grade para grelhar
(degraus de estufa)

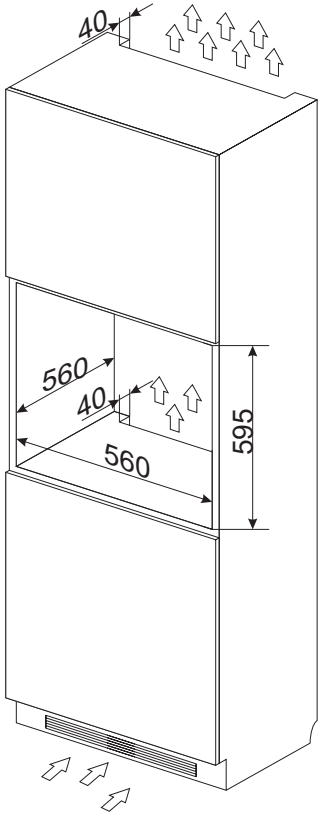


Guias de arame Guias telescópicas

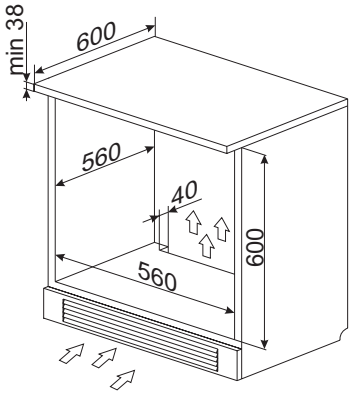
INSTALAÇÃO

Montagem do forno

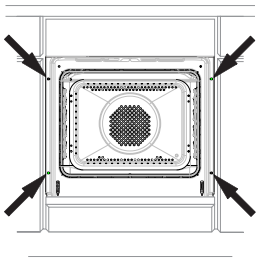
- O compartimento da cozinha deve estar seco e arejado e deve ter uma ventilação que funcione e a configuração do forno deve garantir um acesso fácil a todos os elementos de controlo.
- O forno foi concebido na classe Y. Os móveis de encastramento têm que ter um forro e a cola utilizada para a sua colagem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



Des. B



Des. A



Des. C

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

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.

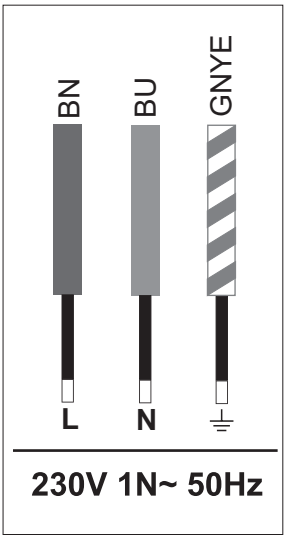
A placa de cozer está ligada à instalação monofásica da corrente alterna (230V 1N~50Hz) e tem cabo de ligação 3 x 1,5 mm^2 .

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.

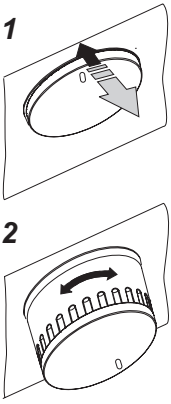
UTILIZAÇÃO

Antes do primeiro ligamento do forno

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

As maçanetas estão "escondidas" no painel de comando. Para seleccionar uma função, deve:
1. premir delicadamente a maçaneta e soltá-la,
2. configurar na função seleccionada.

As marcas colocadas sobre o perímetro da maçaneta correspondem às consequentes funções desempenhadas pelo forno.



Atenção!

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

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

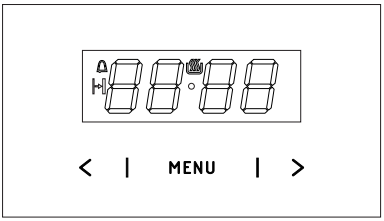
Importante!

O programador electrónico está equipado com sensores que são operados através de um toque com os dedos das superfícies marcadas.
Cada alteração da posição do sensor é confirmada com um sinal acústico.
As superfícies dos sensores devem ser mantidas limpas.

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

UTILIZAÇÃO

Funcionamento do programador



MENU - sensor de escolha do modo de trabalho
> - sensor mais
< - sensor menos
- símbolo de prontidão
- símbolo do conta-minutos
- símbolo do tempo de duração do trabalho

Configuração do tempo actual

Após conectar à rede ou ligamento após uma falha de electricidade, o ecrã indica pulsatoriamente **0.00**,

- apertar e manter o sensor do MENU (ou ao mesmo tempo os sensores **<** / **>**) até o momento em que apareça o símbolo no ecrã, o ponto por debaixo do símbolo vai piscar,
- durante 7 s configurar o tempo corrente usando os sensores **<** / **>**.

Após cerca de 7 segundos aproximadamente a contar do fim da operação de configuração do tempo, os novos dados são memorizados, o ponto deixa de pulsar.

A correcção do tempo pode ser realizada mais tarde se premimos ao mesmo tempo os sensores < / >, quando o ponto por debaixo do símbolo piscar será possível corrigir o tempo atual.

Atenção!
O forno pode ser iniciado após aparecer o símbolo sobre o ecrã.

Temporizador

O temporizador pode ser activado a cada momento, independentemente do estado de actividade das restantes funções do programador. O âmbito do tempo descontado encontra-se entre 1 minuto e 23 horas e 59 minutos.
Para configurar o temporizador, deve:

- pressionar o sensor MENU, no ecrã irá pulsar o símbolo :
- configurar o tempo do Contador de minutos com os sensores **<** / **>**, o ecrã mostra o tempo configurado do temporizador e a função de trabalho ativa após o término do tempo configurado, liga-se o sinal sonoro, e pulsa ,
- Para desligar o sinal sonoro, prima e segure o MENU ou prima e segure os sensores **<** / **>** o símbolo ao me apagará, e o ecrã indicará o tempo corrente.

Atenção!
Se o sinal sonoro não for desligado manualmente, desliga-se automaticamente após cerca de 7 minutos.

Duração da operação

Se quiser que o forno desligue-se a uma hora definida, deve:

- Para ativar a função de tempo da operação, ajuste o botão de funções do forno para a função da sua escolha e o botão de temperatura para a temperatura desejada.
- apertar o sensor MENU até o momento em que aparecerá no ecrã por um curto tempomaiore o símbolo irá pulsar,
- configurar o tempo escolhido de trabalho com os sensores **<** / **>**, no período de 1 a 10 minutos.

O tempo definido será posto na memória após cerca de 7 segundos, o ecrã mostrará a hora atual novamente com o símbolo aceso |⇥|. Após o tempo pré-definido, o forno desliga-se automaticamente e ouve-se um sinal sonoro, e o símbolo |⇥| irá piscar.

- configurar a maçaneta das funções do forno e regulação da temperatura na posição desligada,
- Para desligar o sinal sonoro, prima e segure o sensor **MENU** ou prima e seguro os sensores **<** / **>**, o símbolo ao mesmo tempo |⇥| apagará, e o ecrã indicará o tempo corrente.

Eliminação das configurações

A qualquer momento pode-se redefinir o cronômetro ou a duração do trabalho.

- Para redefinir as configurações de duração da operação, prima os sensores**<** / **>** ao mesmo tempo.

Eliminação das configurações do temporizador:

- seleccionar a função do temporizador com o sensor **MENU**
- pressionar novamente os sensores **<** / **>,**

Alteração do tom do sinal sonoro

O tom do sinal sonoro pode ser alterado do seguinte modo:

- pressionar, ao mesmo tempo, os sensores **<** / **>,**
- com o sensor **MENU** escolher a funçãotom, e os indicadores do ecrã piscarão:
- com os sensores **<** / **>** escolher o tom adequado:
  na faixa de 1 a 3 com os sensores **>**
  na faixa de 1 a 3 com os sensores **<** .

Mudança do brilho do ecrã

É possível alterar o brilho do ecrã no intervalo de 1 a 9, em que 1 é a configuração mais escura e 9 é a mais clara. O valor inserido aplica-se quando o relógio está em inatividade (ou seja, o usuário não tocou em nenhum dos sensores por pelo menos 7 segundos).

O brilho do ecrã pode ser mudado da seguinte forma:

- pressionar ao mesmo tempo os sensores **<** / **>**,
- com o sensor **MENU** escolher a função bri (o primeiro pressionamento leva a passagem para a função tom, segundabri).

- com os sensores**<** / **>** escolher o brilho certo:
  na faixa de 1 a 9 com os sensores **>**
  na faixa de 1 a 9 com os sensores **<** .

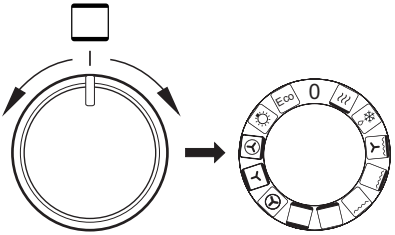
Atenção!
Quando o relógio está ativo (ou seja, o usuário pressionou o sensor nos últimos 7 segundos), o brilho do ecrã é o máximo.

Modo nocturno

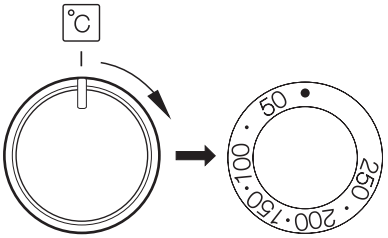
Das 22:00 às 6:00, o relógio reduz automaticamente o brilho do ecrã.

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

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



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



O desligamento é feito pela configuração de ambas as maçanetas para a posição ●/**0**.

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

0 Configuração zero

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

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

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

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

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

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

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

Convecção ligada
A configuração da maçaneta na posição "convecção ligada" permite realizar o aquecimento do forno de modo forçado através do termo ventilador, colocado na parte central da parede de trás da câmara do forno. Relativamente ao forno convencional aplica-se temperaturas de assadura mais baixas.

A utilização deste modo de aquecimento permite uma circulação uniforme do calor à volta do produto colocado no forno.

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

Convecção e aquecedor de baixo ligados
Nesta posição da maçaneta o forno realiza a função de convecção e aquecedor de baixo ligado, o que provoca o aumento da temperatura por baixo do produto. Grande quantidade de calor fornecida por baixo do produto, bolos húmidos, pizza.

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

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

Lâmpadas de controlo

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

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

UTILIZAÇÃO

Utilização da torradeira

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

No caso de função de assadura e assadura reforçada, a temperatura deve ser configurada no máximo em 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 [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.

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

Importante!

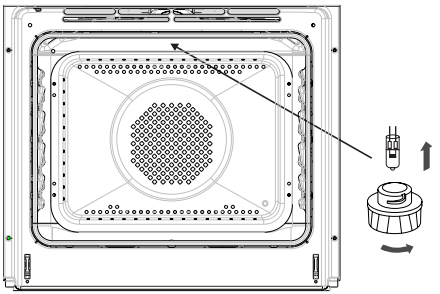
Não pode usar nenhuns produtos para esfregar, produtos de limpeza afiados nem objectos para esfregar durante a limpeza e manutenção.

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

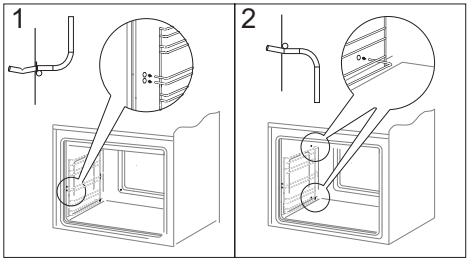
Para evitar o risco de um choque eléctrico, antes de trocar a lâmpada de halogéneo, deve assegurar-se de que o aparelho está desligado.

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.

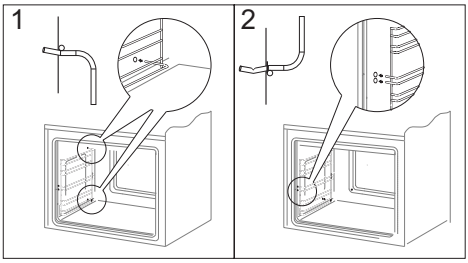


LIMPEZA E MANUTENÇÃO DO FORNO

- 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.



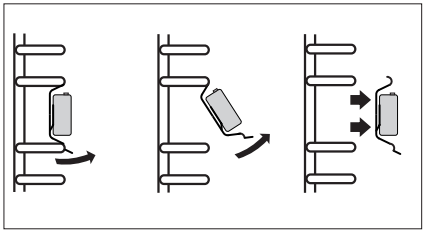
Remoção dos degraus

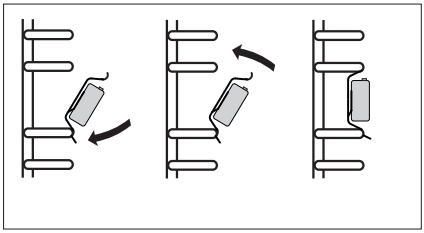


Instalação dos degraus

- 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.

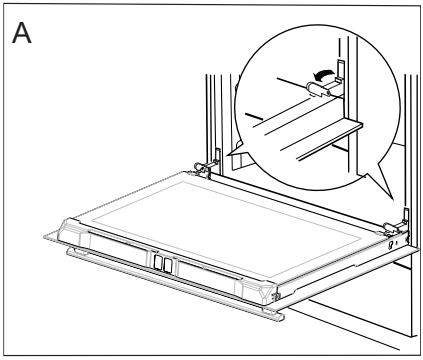

Remoção guias telescópicas


Instalação guias telescópicas

LIMPEZA E MANUTENÇÃO DO FORNO

Retiramento da porta

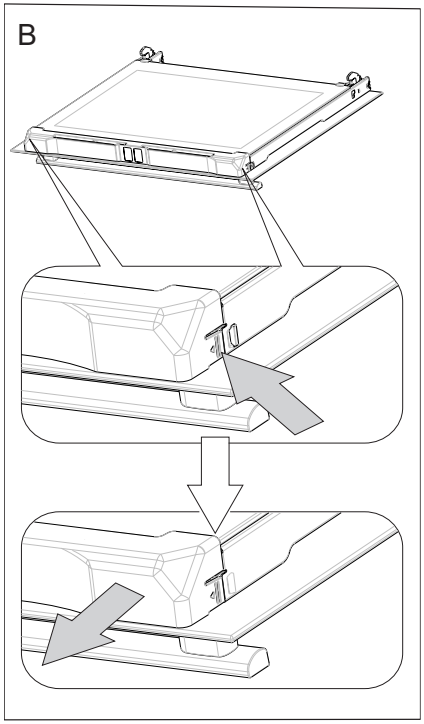
Para obter um acesso mais fácil à câmara do forno e para a limpeza, pode remover a porta. Para remover a porta, deve abri-la, inclinar para cima o elemento de protecção, que encontra-se na dobradiça (des. A). Encostar levemente a porta, levantar e remover direccionando para a frente. Para montar a porta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

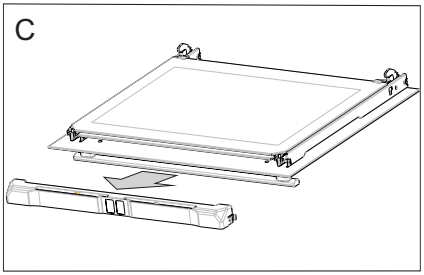


Inclinação da protecção das dobradiças

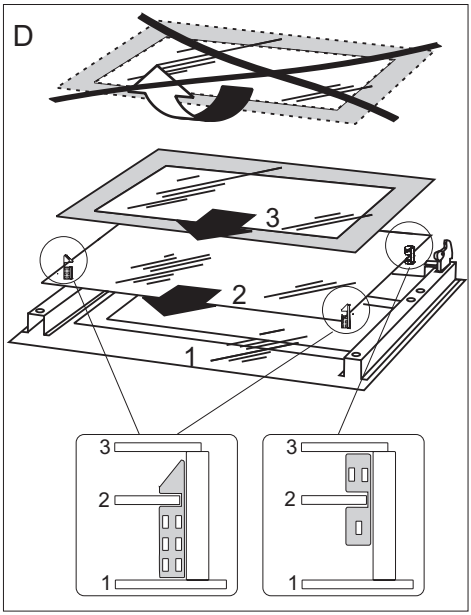
Remoção do vidro interno

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

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

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

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

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

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