
PT Manual de instruções

IO-CBI-3252 / 9519507 (09.2024 V1)

PT Forno eléctrico de encastramento

8H-885ADTFTN



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 relativas à utilização segura.....	4
Descrição do produto.....	8
Característica do produto.....	9
Instalação.....	10
Utilização.....	12
Assadura no forno—conselhos práticos.....	29
Pratos de ensaio.....	33
Limpeza e manutenção do forno.....	35
Procedimento no caso de defeitos.....	39
Especificações técnicas.....	40

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.

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 desembacotamento.

ELIMINAÇÃO



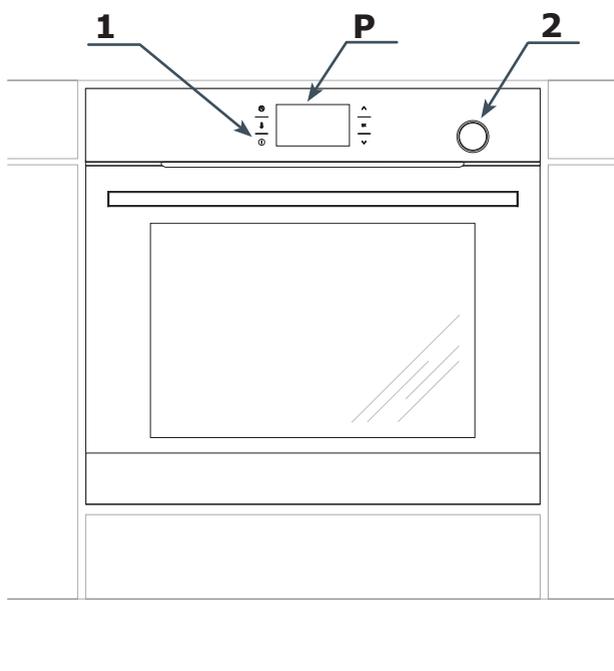
O presente aparelho está identificado de acordo com a Directiva da União Europeia 2002/96/CE e a Lei polaca sobre a gestão de equipamento eléctrico e electrónico gasto com o símbolo de contendor de lixo barrado.

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

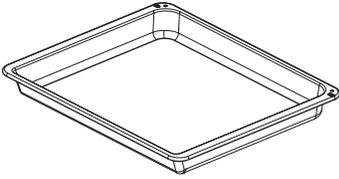


- P Programador electrónico
- 1 Liga/Desliga (Modo Standby)
- 2 Recipiente da gaveta de água



CARACTERÍSTICA DO PRODUTO

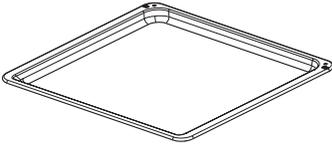
Acessórios



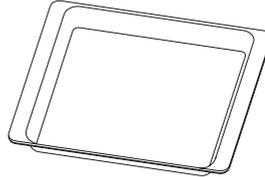
Chapa para assar



Grade para grelhar
(degraus de estufa)



Chapa para o pão



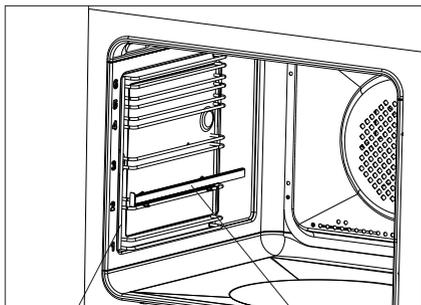
Recipiente completo



Sonda térmica



Recipiente perfurado



Guias de arame

Guias telescópicas



Escorredor

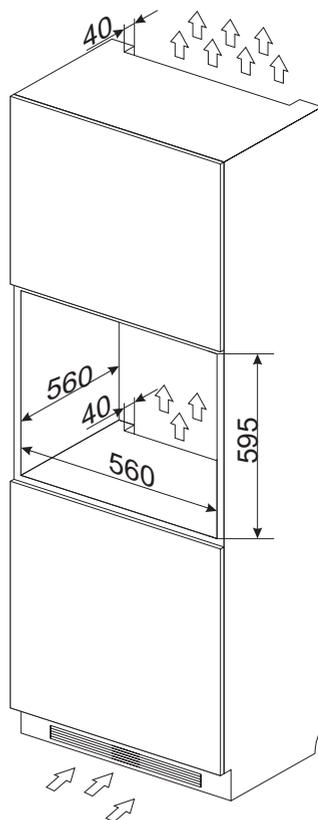
Instalado de fábrica na porta do forno.

O escorredor recolhe a água condensada que cai da porta do forno quando esta é aberta após o término do programa a vapor.

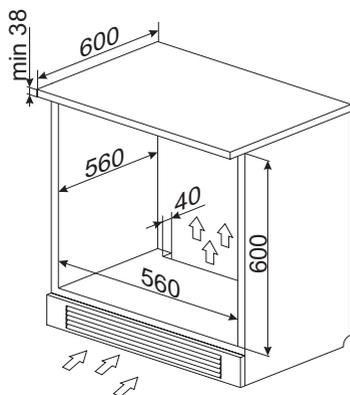
INSTALAÇÃO

Montagem do forno

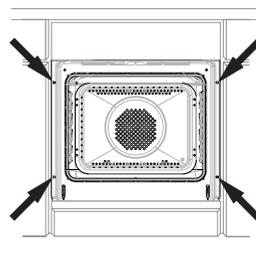
- O compartimento da cozinha deve estar seco e arejado e deve ter uma ventilação que funcione e a configuração do forno deve garantir um acesso fácil a todos os elementos de controlo.
- O forno foi concebido na classe Y. Os móveis de encastramento têm que ter um forro e a cola utilizada para a sua colagem 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.

INSTALAÇÃO

Conexão do forno à instalação eléctrica

Atenção!

Os trabalhos eléctricos 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 mm².

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.

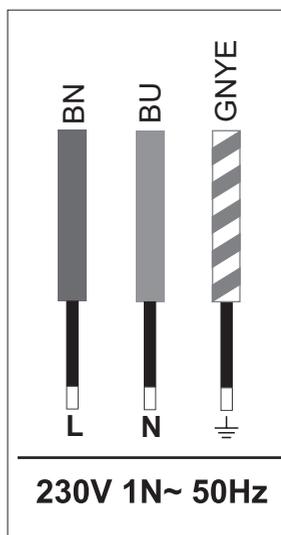
Antes de ligar o aparelho à fonte de alimentação é necessário ler a informação que encontra-se na placa nominal e no esquema de ligação.

Atenção! O instalador é obrigado a entregar ao utilizador uma “certidão de conexão do produto à instalação eléctrica” (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 \oplus PE.



Fase L: BN - castanha

Neutro N: BU - azul

Ligação à terra PE: GNYE -verde/amarela

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

Tipo de cabo de conexão recomendado:
H05VV-F, 3 x 1,5mm².

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 qualificações.

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  está localizado no lado esquerdo 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.

Função WiFi

O forno possui a função WiFi. Isso significa que pode ser controlado remotamente usando um aplicativo móvel.

Atenção:

- Cada vez que você confirma sua escolha com o sensor OK, você deve alterar o valor com os sensores  .
- Depois de confirmar a função, o ecrã volta ao menu WiFi.
- No caso de 30 segundos de inatividade, o programador entra no modo de espera.
- Também é possível sair imediatamente do menu e entrar no modo de espera, tocando simultaneamente  e OK.

Para ativar o menu WiFi, no modo de espera (StandBy), toque e segure o sensor . Em seguida, use os sensores   para selecionar uma das posições:



UTILIZAÇÃO

- ALIMENTAÇÃO WIFI,
- EMPARELHAMENTO,
- MONITORAMENTO,
- CONFIGURAÇÃO,
- RESSETAR,
- ERRO.

Com os sensores ∇ \wedge escolha a função e confirme com o sensor OK. Em seguida, selecione ON/OFF ou, no caso de RESET YES/NO. Cada vez, confirme a seleção com o sensor OK.

Atenção: A fonte de alimentação WiFi está configurada de fábrica como OFF.

Possíveis modos de conexão:

- Conexão AP - conexão direta de um dispositivo móvel com o forno sem usar dispositivos de rede doméstica WiFi.
- Conexão LAN - conexão do dispositivo móvel ao forno através da rede Wi-Fi doméstica, o acesso além desta rede fica desativado.
- Conexão WAN - conexão de um dispositivo móvel ao forno via Internet, acesso de qualquer lugar do mundo.

Atenção: As marcas de conexão mudam no ecrã, dependendo da última ativa. O padrão é a conexão AP. O tipo de conexão muda em relação ao nível do aplicativo móvel.

Instruções de configuração, passo a passo, podem ser encontradas na página www.fagorelectrodomestico.com

Códigos de erros: A partir do momento em que o problema de conexão ocorre até que o problema seja resolvido, o erro será exibido no menu na posição LISTA DE ERROS e após entrar no menu WiFi:

Erro	Causa	Solução
E20	Erro de conexão	Tente conectar-se novamente, em caso de falha, entre em contato com o administrador da rede
E21	Sobrecarregado (Número limitado de usuários)	O programador lembra de todos os usuários que se conectaram via Wireless ao dispositivo para limpar a lista, desconecte o dispositivo da fonte de alimentação e religue-o

Información necesaria para la configuración correcta:

- Asegúrese de que el horno esté enchufado a la corriente
- En el modo AP, asegúrese de que tiene cobertura de red (identificador de red (SSID): SmartIN).
- En el modo LAN, asegúrese de que el aparato está conectado a través de la aplicación móvil a la red WiFi doméstica en cuestión.
- En el modo WAN, asegúrese de que su red WiFi tiene conexión a Internet.
- En el modo LAN y WAN, necesitará la contraseña de su red WiFi doméstica.
- Cifrado TKIP o TKIP/AES.
- El wifi del horno funciona a 2,4 GHz.
- Puertos de comunicación TCP/IP desbloqueados: 7770, 7773, 7763.
- Sin filtrado de mensajes de difusión UDP (multidifusión).
- Al emparejar la aplicación con el horno, desactive los datos móviles y utilice únicamente una conexión wifi.

UTILIZAÇÃO

Funcionamento do programador e controlo do forno



O programador está equipado com um ecrã de LCD e 6 sensores de toque:

Sensores	Descrição	Símbolo	Descrição
	Liga/Desliga (Modo Standby)		Bloqueio do programador
	Configuração da temperatura		Edição da temperatura
	Configuração do relógio		Catalisador de odor ativo
	Mais / para cima [+]		Bloqueio das portas (pirolise)
OK	Confirmação		Tempo para terminar
	Menos / para baixo [-]		Tempo de funcionamento
			Corte automático da alimentação

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

Atenção: Após desligar a alimentação e o seu ligamento de novo (falta de tensão), o programador é transferido automaticamente para o modo de espera (StandBy) e visualiza imediatamente a hora atual.



UTILIZAÇÃO

Ligamento do forno e seleção da língua de utilização do programador.

Depois de conectar o produto à rede elétrica, o menu do programador é iniciado: LÍNGUA.

Com a ajuda dos sensores ∇ \wedge se pode navegar ao longo da secção LÍNGUA. Depois de aparecer a língua em que você deseja exibir as mensagens no ecrã, confirme a seleção tocando no sensor OK.

Configuração do tempo actual

Depois de seleccionar e confirmar a língua, confirme a hora exibida no ecrã com o sensor OK ou realize a alteração com os sensores ∇ \wedge .

A alteração da hora é feita numa gama de 0:00 a 23:59 no caso de visualização da hora numa configuração de 24h ou numa gama de 0:00 a 12:00 no caso de visualização da hora numa configuração AM/PM.

Após configurar a hora, o programador é transferido para o modo de espera, no qual apenas é visualizada a hora actual.

Passagem do modo de espera para configuração da hora actual requer tocar no sensor ⓪ . Depois a exibição do menu com os sensores ∇ \wedge escolha a secção CONFIGURAÇÃO confirme com o sensor OK. Após sair da secção TEMPO usando os sensores ∇ \wedge escolha a secção HORA, confirme com o sensor OK.

Importante!

Você pode sair a cada momento do ecrã operacional para o submenu através de um toque simultâneo dos sensores \wedge e OK.

Menu

Passagem do modo de espera para o menu requer tocar ⓪ . Após entrar no menu, o deslocamento entre as secções é feito com

os sensores ∇ \wedge .

No menu principal encontram-se disponíveis as secções:

- CONFIGURAÇÕES,
- FUNÇÕES DE AQUECIMENTO,
- PROGRAMAS PRONTOS,
- PROGRAMAS DO USUÁRIO,
- PROGRAMAS A VAPOR,
- LIMPEZA,
- OPENUP!
- SAÍDA.

Para escolher uma secção pressione o sensor OK.

Se no prazo de 60 segundos, o utilizador não efectuar nenhuma escolha, o programador é transferido automaticamente para o modo de espera. A saída imediata do menu e passagem para o modo de espera também é possível após seleccionar o ícone SAÍDA e confirmar a escolha com o sensor OK. A saída imediata do menu e passagem para o modo de espera também é possível após premir simultaneamente \wedge e OK.

Configurações

Após pressionar o sensor ⓪ o programador é transferido para o menu, seleccione a secção CONFIGURAÇÕES com os sensores ∇ \wedge e confirme a sua escolha com o sensor OK.

Na secção de CONFIGURAÇÃO disponíveis são:

- LÍNGUA,
- HORA,
- ILUMINAÇÃO,
- SOM,
- CLARIDADE DO ECRÃ,
- SERVIÇO,
- PRÉ-CONFIGURAÇÕES DE FABRICO,
- SAÍDA.

O deslocamento entre as secções mencionadas acima, é feito com os sensores ∇ \wedge . A

UTILIZAÇÃO

confirmação da escolha de uma das secções indicadas acima é feita com o sensor OK.

A saída da secção CONFIGURAÇÃO para a secção do menu é possível após seleccionar saída com os sensores √ ∧ e confirmação da escolha OK.

A saída imediata da secção CONFIGURAÇÕES para a secção menu e mais adiante para o modo de espera, é possível após seleccionar de cada vez os botões ∧ e OK.

Língua

Após escolher com os sensores √ ∧ secção LÍNGUA confirmamos a escolha com o botão OK.

Na secção língua estão disponíveis:

- DEUTSCH,
- ENGLISH,
- POLSKI,
- РУССКИЙ,
- ČESKY,
- SRBSKI,
- LIETUVIŠKAI,
- EESTI,
- LATVISKI,
- FRANÇAIS,
- ESPAÑOL,
- TÜRKÇE,
- SVENSKA,
- NORSK,
- SUOMI,
- DANSK,
- ITALIANO,
- NEDERLANDS
- EXIT,

A saída da secção LÍNGUA para a secção CONFIGURAÇÃO é possível após seleccionar SAÍDA com os sensores √ ∧ e confirmação da escolha com o sensor OK.

A saída imediata da secção LÍNGUA para a secção menu e mais adiante para o modo de espera, é possível após tocar cada vez

∧ e OK.

Tempo

Depois de seleccionar com os sensores √ ∧ TEMPOS confirmamos a escolha OK. Na secção TEMPO estão disponíveis:

- HORA,
- TEMPORIZADOR,
- TIPO DE RELÓGIO,
- FORMATO DE HORA,
- SAÍDA.

Com os sensores √ ∧ escolha uma das abas acima, confirme a selecção com OK.

Tipo de relógio

Após confirmar a escolha da secção tipo de relógio com o sensor OK, tem à sua escolha as seguintes secções:

- DIGITAL,
- COM SETAS.

Depois de seleccionar com os sensores as √ ∧ secções TIPO DE RELÓGIO confirmamos a escolha OK. A selecção é inserida no programador e o programador vai automaticamente para a secção TEMPO (nível acima). O tipo de relógio seleccionado será visualizado, a partir desse momento, no canto superior direito do ecrã e no modo de espera.

Formato da hora

Após confirmar a escolha da secção FORMATO DE HORA com o sensor OK, tem à sua escolha as seguintes secções:

- 24h,
- AM / PM.

Após escolher com os sensores √ ∧ a opção de exibição de tempo apropriada confirme a escolha OK. A escolha efectuada é introduzida no programador, simultaneamente o programador é transferido automaticamente para a secção TEMPO (nível acima).



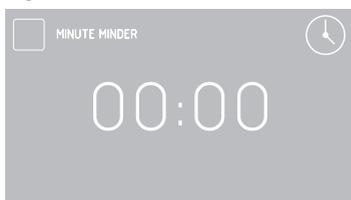
UTILIZAÇÃO

Esta opção encontra-se disponível apenas no caso de visualização do relógio digital.

Temporizador

Após confirmar a escolha da secção TEMPORIZADOR com o botão OK, sobre o ecrã do programador o tempo é visualizado no formato: 00:00

Além disso, o temporizador está disponível depois de sair do modo de espera com o sensor  e uso do sensor .



Se no prazo de 5 segundos não for feita nenhuma alteração, o ecrã é transferido para o modo de espera.

A alteração da configuração do temporizador é feita com os sensores   com precisão de 1 segundo. Após confirmar OK a contagem regressiva do tempo decorrido começa no ecrã. A alteração da configuração do temporizador também pode ser efetuada durante a contagem regressiva do tempo decorrente, após tocar botão .

Depois de decorrido o tempo, soará um bipe e o ecrã mostrará a hora - 00:00.

O sinal pode ser desligado tocando no sensor OK. O programador é transferido para o modo de espera.

Iluminação

Depois de confirmar a seleção da secção ILUMINAÇÃO com o sensor OK, podemos

escolher:

- ILUMINAÇÃO FIXA
- ILUMINAÇÃO ECO

Depois de selecionar com os sensores   uma das opções acima para acender a câmara do forno confirme a escolha OK. O programador é transferido automaticamente para a secção CONFIGURAÇÃO (nível acima).

ILUMINAÇÃO FIXA

Com esta opção selecionada, durante o funcionamento do respectivo programa (função de aquecimento), a iluminação do forno estará acesa durante o tempo inteiro do funcionamento do programa (função de aquecimento) ou quando a porta for aberta.

ILUMINAÇÃO ECO

Quando esta opção é selecionada, durante a operação do programa selecionado (função de aquecimento), a iluminação será iniciada por 30 segundos, se durante a operação do forno tocarmos em qualquer sensor. Após abrir a porta do forno, a iluminação continua ligada enquanto a porta do forno estiver aberta, no entanto não mais do que 10 minutos, seguidamente a iluminação é desligada.

Som

Após confirmar a escolha da secção som com o sensor OK, podemos escolher:

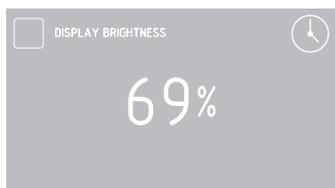
- TON 1,
- TON 2,
- TON 3,

Depois de selecionar com os sensores   uma das opções acima para acender a câmara do forno confirme a escolha OK. O programador é transferido automaticamente para a secção CONFIGURAÇÃO (nível acima).

UTILIZAÇÃO

Clareza do ecrã,

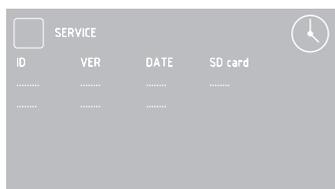
Após confirmar a seleção da guia BRILHO DO ECRÃ com o sensor OK, a mensagem com o valor em % aparece no ecrã.



Com os sensores ∇ \wedge , alteramos o brilho do visor no intervalo de 0 a 100% com uma precisão de 1%. Confirme o nível de brilho definido do ecrã OK. O programador é transferido automaticamente para a secção CONFIGURAÇÃO (nível acima).

Serviço

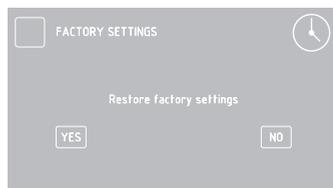
Depois de confirmar a guia SERVIÇO com o sensor OK, a mensagem abaixo será exibida no ecrã.



Se um dos erros definidos for detectado pelos componentes eletrónicos, ele será exibido no ecrã.

Configurações de fábrica:

Depois de confirmar a guia CONFIGURAÇÃO DE FÁBRICA com o sensor OK, a mensagem abaixo será exibida no ecrã.



Com sensores ∇ \wedge , podemos restaurar as configurações de fábrica ou manter as configurações atuais.

No caso de seleção do botão “não” e confirmação da escolha com o sensor OK, o programador é transferido para a secção CONFIGURAÇÕES (nível acima) com as configurações atuais preservadas.

Se você selecionar “sim”, o programador será restaurado para as configurações de fábrica.

Funções de aquecimento

Depois de selecionar com os sensores ∇ \wedge da secção FUNÇÃO DE AQUECIMENTO confirme com o sensor OK.

Na secção FUNÇÃO DE AQUECIMENTO estão disponíveis:

- AQUECIMENTO RÁPIDO
- CONVENCIONAL
- BOLO
- GRELHA
- TURBO GRELHA
- SUPER GRELHA
- CIRCULAÇÃO DE AR QUENTE
- PIZZA
- BRONZEAMENTO
- ASSADURA
- DESCONGELAMENTO
- AR QUENTE ECO
- SAÍDA.



UTILIZAÇÃO

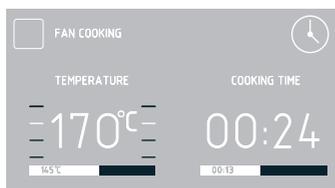
Um resumo das funções e sua implementação, bem como a gama das possíveis configurações de temperatura e configurações padrão podem ser encontradas na tabela.

Descrição da função	Realização	Temperatura [°C]		Temp. implícita [°C]	Nível crescente
		mín.	máx.		
AQUECIMENTO RÁPIDO	aquecedor de ar quente + ventilador + grelha	30	280	180	3
CONVENCIONAL	aquecedor inferior + aquecedor superior	30	280	180	3
BOLO	aquecedor inferior + superior + ventoinha	30	280	170	3
GRELHA	grelha	30	280	280	4
TURBO GRELHA	grelha + ventoinha	30	280	200	2
SUPER GRELHA	grelha + aquecedor superior	30	280	280	4
CIRCULAÇÃO DE AR QUENTE	aquecedor da circulação de ar quente + ventoinha	30	280	170	3
PIZZA	aquecedor da circulação de ar quente + aquecedor inferior + ventoinha	30	280	220	2
BRONZEAMENTO	aquecedor superior	30	230	180	-
ASSADURA	aquecedor inferior	30	240	200	-
DESCONGELAMENTO	ventoinha	-	-	-	3
CIRCULAÇÃO DE AR QUENTE ECO*	aquecedor da circulação de ar quente + ventoinha	30	280	170	3

* Usando a função de ar quente ECO, um método de aquecimento otimizado é ativado para economizar energia ao preparar as refeições.

Circulação de ar quente

Depois de seleccionar com os sensores as ∇ \wedge funções AR QUENTE confirme a escolha com o sensor OK. O ecrã mostrará a mensagem como abaixo, com a temperatura padrão de 170°C e o nível 3.



Dentro de 5 segundos, pisca o símbolo \downarrow é possível alterar a temperatura padrão. Realize a alteração com os sensores ∇ \wedge . Confirme

a configuração OK, o símbolo \downarrow sumirá. Outra mudança de temperatura é possível após tocar no sensor \uparrow .

Atenção. O atingimento da temperatura configurada na câmara do forno é sinalizado com um sinal sonoro.

O final do funcionamento do programador, quando não for configurado o tempo de trabalho, é feito através de um toque no sensor \odot . O programador é transferido para o modo de espera.

Uso da sonda de carne

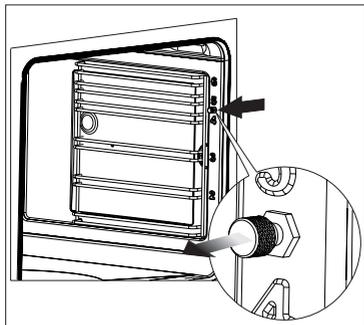
Após seleccionar a função de aquecimento,

UTILIZAÇÃO

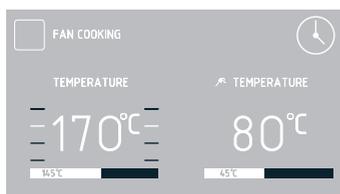
deve configurar a temperatura do processo exigida ou aceitar a temperatura pré-configurada.

Atenção!

O soquete da sonda está protegido por uma tampa. A ficha deve ser retirada antes do uso da sonda.



Depois introduza a tomada da sonda na tomada da sonda de carne. A temperatura da sonda de carne aparecerá no ecrã com uma temperatura padrão de 80°C.



A partir do momento de introdução da sonda de produtos na tomada, o símbolo \curvearrowright pisca durante 5 segundos. Se no prazo de 5 segundos não for introduzida nenhuma alteração, no programador é introduzida a temperatura atual para a sonda de carne.

Configurações de temperatura podem ser alteradas com os sensores ∇ \blacktriangle com uma precisão de 1°C de 30 a 99°C.

Após confirmar 0K a temperatura definida é salva, o ecrã mostra a temperatura atual

da sonda de carne, o símbolo \curvearrowright também é exibido continuamente.

Durante a duração do processo também é possível a alteração da temperatura.

Para fazer isso, toque no sensor 0 . Após o primeiro toque no sensor 0 é visualizada a temperatura configurada para a sonda, o símbolo \curvearrowright pisca e nesse momento também é possível editar a temperatura.

Depois de confirmar a última mudança com o sensor 0K, o símbolo \curvearrowright para de piscar e o programador volta para o funcionamento normal.

Ao tocar duas vezes no sensor 0 permite alterar a configuração da temperatura do forno. As alterações nas configurações de temperatura são feitas com sensores ∇ \blacktriangle com precisão de 1°C. A temperatura é confirmada pelo sensor 0K.

Depois de decorrido o tempo, soará um bipe e o símbolo \curvearrowright piscará o tempo todo.

O sinal pode ser desligado tocando no sensor 0K. O programador é transferido para o modo de espera.

Recomendamos a utilização da sonda de temperatura durante a assadura de maiores doses de carne (1kg e mais).

Não recomenda-se a utilização da sonda de temperatura para a assadura de carne com ossos e aves.

No caso de inutilização da sonda de temperatura, deve removê-la da tomada de inserção e colocá-la fora da câmara do forno.

Atenção!

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

Temperatura da sonda de carne

Tipo de carne	Temperatura [°C]
Carne de porco	85 - 90



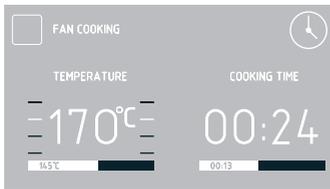
UTILIZAÇÃO

Carne de vaca	80 - 85
Vitela	75 - 80
Carne de cordeiro	80 - 85
Carne de caça	80 - 85

Configuração do tempo de funcionamento (para a função de aquecimento)

Com a função de aquecimento ajustada, tocamos o sensor , quando no ecrã começar a pulsar o símbolo , uma mensagem com uma descrição aparecerá ao lado da mensagem com a temperatura TEMPO DE TRABALHO, e o ecrã de tempo mostra “00:00”.

Ecrã antes da definição do tempo de trabalho ou tempo de trabalho e final do tempo de trabalho.



Ecrã com tempo de trabalho definido ou tempo de trabalho e fim do tempo de trabalho.



Se nenhuma alteração for feita dentro de 5 segundos, o ecrã retornará para exibir apenas a temperatura, a mensagem do tempo de operação desaparecerá e parará de piscar o símbolo .

A alteração do tempo é feita com os sensores   com uma precisão de 1 minuto. Após tocar OK o período de tempo definido é salvo. Atenção TEMPO DE TRABALHO é mudado para TEMPO PARA TERMINAR, simultaneamente a definição do tempo de trabalho - exemplo: 0:30 muda para o tempo final do trabalho real, e o final do período de trabalho definido é exibido e animado na barra abaixo do tempo real final, também é exibido continuamente o símbolo . Após o tempo decorrido, soará e o símbolo piscará o tempo todo um sinal acústico . O sinal pode ser desligado tocando no sensor OK. O programador é transferido para o modo de espera.

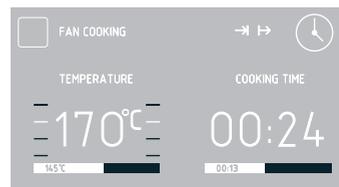
Atenção. Após terminar o processo, o utilizador pode prolongar adicionalmente o tempo de duração do processo. No lugar disso OK toque  e confirme com os sensores   tempo extra.

Configuração do tempo de trabalho e do fim do tempo de trabalho (para a função de aquecimento)

A configuração do tempo de trabalho foi descrita no ponto anterior.

Configuração do final do tempo de trabalho.

Com o símbolo  exibido toque duas vezes no sensor , no ecrã aparecerá continuamente o símbolo  e começará a pulsar o símbolo , no ecrã TEMPO DE TRABALHO aparece a hora de início do trabalho.



UTILIZAÇÃO

Se no prazo de 5 segundos não for introduzida nenhuma alteração, o programador regressa à atividade efetuada anteriormente – ou seja ao funcionamento com o tempo de trabalho configurado e com a função de cozedura selecionada. A alteração da configuração da hora de fim do trabalho é feita com os sensores \checkmark \wedge com precisão de 1 minuto.

Após confirmar com o sensor OK o final do tempo de trabalho ajustado é inserido na memória do programador.

A mensagem TEMPO PARA TERMINAR é mudado para TEMPO PARA INICIAR e a hora de início real é exibida no ecrã.

Depois de definir os parâmetros de operação do forno, se nenhuma ação for realizada dentro de 60 segundos, o programador entrará no modo de espera, no ecrã, além da hora atual, serão exibidos os símbolos \rightarrow \leftarrow \rightarrow .

Após tocar $\textcircled{1}$ o programador passa do modo de espera para a exibição das configurações inseridas no ecrã.

Funcionamento no modo configurado.

Quando a hora actual for igual à hora de início do tempo de trabalho, é iniciada a função de aquecimento previamente selecionada.

A mensagem TEMPO PARA INICIAR é alterada para TEMPO PARA TERMINAR e o ecrã mostra o tempo final real, e o tempo decorrido de trabalho é exibido e animado na barra abaixo do tempo real final. O símbolo desaparece no início do tempo de trabalho \rightarrow , e permanece o símbolo \rightarrow .

Após o tempo decorrido, soará um sinal sonoro o tempo e pulsará o símbolo \rightarrow . O sinal pode ser desligado tocando no sensor OK. O programador é transferido para o modo de espera.

Programas prontos

Depois de seleccionar no menu os sensores

\checkmark \wedge PROGRAMAS PRONTOS e confirmando o sensor OK, podemos escolher uma das seguintes abas:

- CARNE
- CARNE DE AVES
- PIZZA
- PRODUTOS CONGELADOS
- BOLO
- CRESCIMENTO DO BOLO
- SECAGEM
- CRESCIMENTO DO BOLO

Depois de seleccionar o programa e confirmar com o sensor OK, é possível escolher entre as seguintes secções:

CARNE

- CARNE DE VACA
- CARNE DE PORCO
- CARNE DE CORDEIRO
- VITELA

CARNE DE AVES

- FRANGO
- PATO
- GANSO
- PERU

PIZZA

- FUNDO FINO
- FUNDO ESPESSE
- CONGELADA

PRODUTOS CONGELADOS

- PEIXE
- CAÇAROLA
- LASANHA
- BATATAS FRITAS

BOLOS

- BOLO COM COBERTURA CRO-

CANTE

- BOLO COM FRUTOS
- BOLO DE ROLO
- BISCOITO
- PASTÉIS
- BOLINHOS
- PÃO

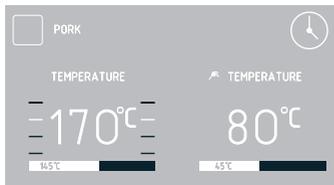
CRESCIMENTO DO BOLO



UTILIZAÇÃO

SECAGEM MANUTENÇÃO DE CALOR

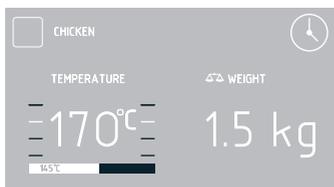
Depois de selecionar com os sensores a ∇ \wedge secção adequada confirme com o sensor OK. A qualquer momento, você pode alterar as configurações de temperatura na câmara do forno ou na temperatura da sonda de carne, mas, ao fazer quaisquer alterações, o programa deixa de ser um programa pronto.



A modificação de uma das temperaturas e a sua introdução no programador (a pulsação dos símbolos respectivamente para: \downarrow ou \uparrow) faz com que a descrição do programa mude para a descrição da função de aquecimento. Você pode iniciar o processo a qualquer momento usando o sensor OK .

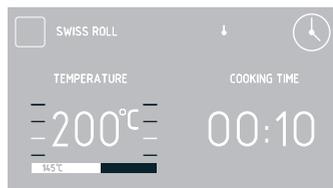
Depois de tocar OK , o programador entra no modo de espera.

Em alguns programas, você pode alterar o valor do peso. O símbolo do peso informa que você pode alterar o peso ou aprovar o peso padrão que foi proposto. As configurações podem ser alteradas por sensores ∇ \wedge . A seleção é confirmada pelo sensor OK, o peso exibido atualmente é salvo.



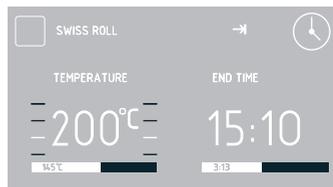
O programa começa com o pré-aquecimento do forno após a confirmação com o sensor

OK com a secção de programa selecionada. O forno encontra-se na fase de aquecimento inicial até uma temperatura de 200 °C.



Quando a temperatura atingir 200°C, soará um bipe com o símbolo \downarrow que pulsará. A temperatura é mantida a 200°C em toda a câmara.

Após colocar o alimento no forno e fechar a porta, para iniciar o programa principal, pressione o sensor OK.



Após o final do tempo decorrido do programa, um sinal acústico será emitido. A temperatura definida no compartimento de cozimento é exibida no ecrã o tempo todo.

O sinal pode ser desligado tocando no sensor OK. O programador é transferido para o modo de espera.

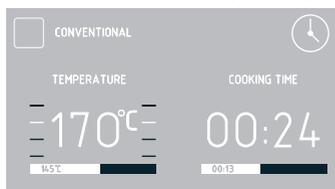
Programas do usuário,

Depois de selecionar no menu os sensores ∇ \wedge os programas dos usuários e confirmar com o sensor OK, podemos escolher 10 programas, que podem ser adaptados às nossas necessidades:

Após escolher com os sensores ∇ \wedge de programa PROGRAM1-PROGRAM10 e con-

UTILIZAÇÃO

firma a a escolha com o sensor OK você pode alterar as configurações de função, temperatura, nível de cozimento e tempo de operação.



Você pode fazer as alterações de modo similar ao da função de aquecimento.

Depois de confirmar o horário de trabalho, um teclado aparece no ecrã, o que permite inserir o nome do seu próprio programa.

O nome do programa pode ser constituído por 25 caracteres no máximo.

Após o término do tempo do programa do usuário, um bipe soará. A temperatura definida no compartimento de cozimento é exibida no ecrã o tempo todo.

O sinal pode ser desligado tocando no sensor OK. O programador é transferido para o modo de espera.

Programas a vapor

Após escolher com os sensores ∇ \wedge a aba PROGRAMAS A VAPOR confirmamos a escolha com o sensor OK.

Na aba PROGRAMAS A VAPOR estão disponíveis:

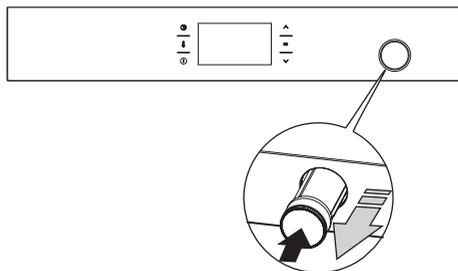
- COZIMENTO A VAPOR
- COZIMENTO A VAPOR+ GRILL
- DESCONGELAMENTO & PASTEURIZAÇÃO
- CARNE DE PORCO A BAIXA TEMPERATURA
- CARNE DE PORCO DELICADA À BAIXA TEMPERATURA
- PÃO BASE
- AVES
- GRILL + COZIMENTO A VAPOR

- COZIMENTO A VAPOR
- DESCALCIFICAÇÃO
- SAÍDA.

Usando os sensores ∇ \wedge escolha o programa adequado e confirme com o sensor OK. O forno está equipado com recipientes inoxidáveis especiais:

- perfurado para legumes e peixe
- completo para carne

Os recipientes de alimentos devem ser colocados na escada. Fechar a porta do forno.



O recipiente da gaveta encontra-se no painel de comando. O recipiente deve ser premido e seguidamente puxado para a frente. Colocar 0,5 l de água no recipiente. (A necessidade de adicionar água é sinalizada por uma mensagem pulsando no ecrã: "Complete com 0,5 l de água e pressione OK"). Feche o recipiente da gaveta.

Depois de selecionar o programa P01S-P09S com o botão OK, confirme o início do programa.

IMPORTANTE: Uma mensagem intermitente no ecrã "Adicione 0,5l de água" e um sinal sonoro durante o programa significam que você precisa adicionar água. Então você deve proceder como no primeiro entornamento. A mensagem irá parar de piscar novamente quando a água atingir o nível necessário.

ATENÇÃO: O programa não é interrompido quando a água acaba!



UTILIZAÇÃO

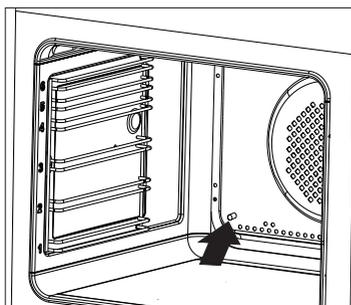
Após o término do programa, você ouvirá um sinal acústico e poderá desligá-lo com qualquer sensor.

Com o sensor OK aceite o final do programa. A mensagem “Despeje água” aparecerá no ecrã.

Então, a porta deve ser aberta até o primeiro nível de inclinação (cerca de 15 graus).

Depois de alguns segundos, você poderá abrir a porta até o fim.

Em seguida, coloque o prato (assadeira, profunda) sob o dreno de água.



Ao pressionar o sensor OK, a água residual é despejada do sistema de vapor.

Para remover a água residual após o término do programa a vapor, limpe o interior da câmara do forno com um pano seco.

Após vários programas a vapor, o forno deve ser iniciado por aproximadamente 30 minutos para a função de aquecimento do ar quente de 180°C.

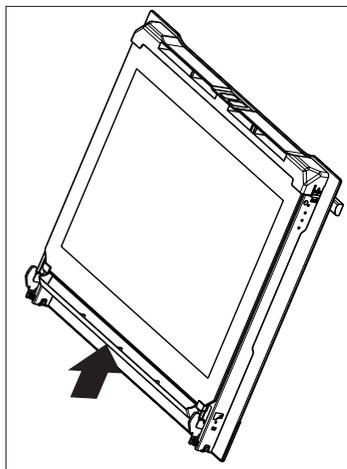
ATENÇÃO: Perigo de queimadura! Quando abrir a porta do forno, pode ser libertado vapor quente. Durante ou após terminar a cozedura, deve abrir a porta do forno com cuidado. Quando abrir a porta, não deve debruçar-se sobre a mesma. Deve ter em conta, de que o vapor pode ser invisível, dependendo da temperatura.

IMPORTANTE: Ao usar diferentes programas

do que o a vapor, não deve haver água no sistema de vapor. Não derrame água no recipiente da gaveta enquanto estiver a usar a função de aquecimento padrão.

Porta do forno equipada com escorredor

O escorredor é montado de fábrica na parte inferior da porta do forno.



O escorredor deve ser limpo de qualquer água que se acumule nele após cada programa a vapor. Recomenda-se limpá-lo com um pano ou desmontar o escorredor e drenar a condensação e secá-lo. (A limpeza e a desmontagem deve ser feita quando o forno estiver frio, de acordo com as instruções do capítulo *Limpeza e manutenção*).

Atenção. Para a cozedura padrão em temperaturas acima 250°C ao usar o aquecedor inferior, é recomendável desmontar o escorredor, caso contrário, ele poderá deformar-se. Após o resfriamento, o escorredor retornará à sua forma original. O escorredor pode deformar-se se o forno ficar muito tempo fechado, entretando ele voltará à sua forma original.

UTILIZAÇÃO

Descalcificação do sistema a vapor

Após várias inícios do forno em programas a vapor, o ecrã do programador exibirá uma mensagem intermitente “Descalcificação”. Esta é uma informação para o usuário sobre a necessidade de realizar o processo de descalcificação do sistema. O usuário pode postergar a descalcificação duas vezes pressionando o sensor ①. No entanto, após o próximo programa a vapor concluído sem descalcificação, o uso dos programas a vapor não será possível.

Depois de selecionar o programa “Descalcificação”, o ecrã exibirá “Despeje 0,5L de solução descalficante”. Durante o programa, as mensagens “Adicione 0,5l de água” e “Despeje a água” (enxágue) são exibidas. As instruções de descalfificação são descritas abaixo.

- Prepare uma solução de 450ml de água + 50ml de descalficante líquido.
- A solução deve ser colocada no recipiente da gaveta do forno.
- Com o sensor OK, aprove o início do programa “Descalcificação”

ATENÇÃO: Durante o programa, você precisará remover a água 3 vezes do sistema.

Um sinal acústico e a mensagem pulsante “Despeje a água” sinalizam a necessidade de remover a solução do sistema:

- Abra a porta do forno.
- Coloque os pratos sob o dreno d'água.
- Com o sensor OK, aprove a mistura da solução no recipiente (se for uma assadeira, descalfique imediatamente a solução e enxágue a placa com água).

Um sinal acústico e a mensagem pulsante “Adicione água” sinalizam a necessidade de mais água: Entorne 0,5 l de água no recipiente da gaveta do forno e com o sensor

OK, confirme a continuação do programa (enxaguamento).

Um sinal acústico e a mensagem pulsante “Despeje a água” sinalizam a necessidade de remover a água do sistema:

- Abra a porta do forno.
- Coloque os pratos sob o dreno d'água.
- Com o sensor OK, confirme o fluxo de água no prato (se for uma assadeira, despeje a solução descalficante imediatamente e lave a assadeira com água).

IMPORTANTE: Se houver água a sair durante o programa de vapor do tubo de drenagem, deve-se lavar o sistema. No modo de forno ativo sem a função ativada:

- Coloque um recipiente com uma capacidade de min. 1 litro
- Entorne 0,5 litros de água no recipiente da gaveta.
- Simultaneamente, pressione os sensores ∇ \wedge e despeje a água do sistema.
- Repita o processo duas vezes.

Se o problema persistir, a descalfificação deve ser realizada.

IMPORTANTE: Se o usuário já percebeu que pedras residuais fluem após o término do programa a vapor, selecione o programa “Descalcificação” na lista e siga as instruções de descalfificação.

Se o usuário colocar a água no recipiente da gaveta e não for usar o programa a vapor, a água poderá ser removida do sistema ao pressionar os sensores ∇ \wedge .

Funções especiais do programador

Bloqueio do programador

O bloqueio é ativado ao tocar e segurar simultaneamente os sensores: OK e ∇ durante



UTILIZAÇÃO

cerca de 3 segundos. A ativação do bloqueio é sinalizada no ecrã com uma iluminação continua do símbolo  e da mensagem , para desbloquear, pressione simultaneamente  e 0K. A mensagem será exibida por 3 segundos. No estado bloqueado, a mensagem aparecerá toda vez que você tocar em qualquer sensor.

Quando o bloqueio do programador estiver ativo, não será possível fazer quaisquer alterações nos programas de assadura configurados, todos os botões, exceto o 0K,  e  estão inativos, no entanto com o bloqueio ativo, o sensor 0K apenas pode ser utilizado numa combinação com o sensor  para desativar o bloqueio, o sensor 0K adicionalmente para eliminar o programa terminado. O sensor  , com o bloqueio em funcionamento, apenas serve para interromper o funcionamento do programa e não para passar para a estrutura do menu.

O ativação do bloqueio é feito ao tocar e segurar simultaneamente os sensores 0K e  por cerca de 3 segundos. A desativação do bloqueio é sinalizada pelo apagamento do símbolo  no ecrã e da mensagem , para desbloquear, pressione simultaneamente  e 0K.

Atenção. O bloqueio também está activo após uma falta de tensão de alimentação.

Corte automático da alimentação

Se o forno trabalhar com qualquer função de aquecimento durante um tempo especificamente longo, o programador desconecta os elementos eléctricos do aparelho.

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

O mesmo constitui uma protecção contra o

sobreaquecimento do forno.

Se o programador desconectou todos os componentes eléctricos, ele sinalizará pelo ecrã piscando e um símbolo .

A desativação do corte automático da alimentação dos elementos eléctricos é feita em modo de espera, após pressionar o sensor  , ocorre uma saída para o menu.

Modo noturno

Entre as 22.00 e 6.00 o programador passa automaticamente para o modo noturno – a intensidade da iluminação do ecrã é limitada.

Sinalização da porta aberta

Se a porta do forno for aberta durante o decorrer do processo / programa, após 30 segundos é emitido um sinal sonoro e sobre o ecrã é exibida a mensagem PORTA ABERTA.

OpenUp!

A função significa a abertura automática da porta do forno por meio do toque na alça. Existem dois modos de abertura para escolher - simples (o símbolo  aparece no visor) e o múltiplo (o símbolo  aparece no visor). A operação única significa que a porta só pode ser aberta uma vez cada vez que o forno é ligado. O modo múltiplo permite que a porta seja aberta automaticamente sempre que o usuário tocar a porta e o forno está ligado. **IMPORTANTE:** A função OpenUp! não funciona quando o forno está inativo (encontra-se no modo Standby, o relógio indica apenas a hora atual).

Para ativar a função depois de seleccionar os sensores   do menu da secção OpenUp! escolha uma das seguintes posições:

ABERTURA MÚLTIPLA

ABERTURA SIMPLES

LIGAR

UTILIZAÇÃO

SAÍDA

Para abrir a porta com o toque, toque na parte metálica da alça da porta do forno. O toque deve ser certo, ou seja, deve durar 0,5 segundos. A sensibilidade da alça é ajustada de tal maneira que o toque possa ser feito com a palma da mão ou uma parte coberta do corpo, por exemplo, o cotovelo ou o joelho.

A porta pode ser aberta manualmente em qualquer situação, puxando a alça, independentemente das configurações do OpenUp!

Atenção! No caso da função OpenUp! estar ativa, especialmente no modo múltiplo, a porta pode ser facilmente aberta, mesmo por acidente. Recomenda-se a supervisão constante de crianças pequenas ou a desativação da função OpenUp!

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, a ventoinha de refrigeração desliga-se automaticamente.



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 assadura não pode ser reduzido ajustando temperaturas mais altas, recomenda-se pré-aquecer o forno antes de assar,
- não se deve alterar as configurações de temperatura e limite ao máximo a abertura da porta durante a assadura.

Parâmetros recomendados para a função ECO

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

ASSADURA NO FORNO – CONSELHOS PRÁTICOS

Parâmetros para programas a vapor

Nº. do programa	Nome do programa	Função do forno	Temperatura [°C]	Tempo [min]	Nível	Alimentos
P01S	Cozimento a vapor	 1 etapa do vapor	100	50	3	Legumes, arroz, cereais, shakshuka, creme brulee, ovos vienenses
P02S	Cozimento a vapor+ grill	 1 etapa do vapor 2 etapa de torrar	100 220	25 20	3	Peixe assado, caçarolas de macarrão
P03S	Aquecimento e pasteurização	 1 etapa do vapor	90	25	3	
P04S	Carne de porco a baixa temperatura	 1 etapa do vapor	80	240	3	Carne de porco slow cook
P05S	Carne de porco delicada à baixa temperatura	 1 etapa do vapor	70	120	3	Peru, lombinhos de porco, bochechas de carne, linguado, Galinha-d'angola
P06S	Pão base	 1 etapa do vapor 2 etapa aquecimento opcional	50 200	30 30	3	Focaccia, pão, pão integral
P07S ¹⁾	Carne de aves	 1 etapa do vapor	180	75	3	Carne de aves
P08S ¹⁾	Grill + cozimento a vapor	 1 etapa torramento 2 etapa vapor	220 120	20 90	3	Pratos de uma panela - goulash, caçarola com carne, ratatouille, carne
P09S	Cozimento a vapor	 1 etapa vapor e aquecimento convencional	150	120	3	Patê, fondant (tempo: 12 minutos)
P10S	Descalcificação		100	15		

¹⁾ O programa ativa um rápido aquecimento para atingir a temperatura definida.



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		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 (°C)	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 (°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.

Importante!

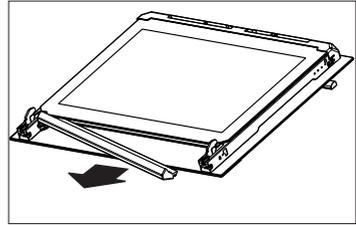
Não pode usar nenhuns produtos para esfregar, produtos de limpeza afiados nem objectos para esfregar durante a limpeza e manutenção.

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.

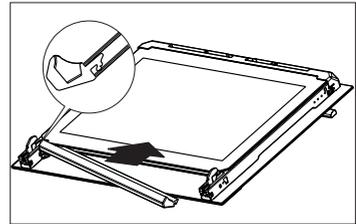
Desmontagem do escorredor

O escorredor é montado pressionando entre o painel interno e o painel central.

- Para desmontar o escorredor, puxe-o para baixo, começando por uma das extremidades (direita ou esquerda).

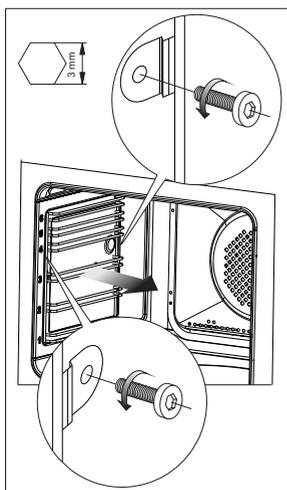


- Para instalar o escorredor, insira a aba saliente entre os vidros da porta, começando por uma das extremidades.



LIMPEZA E MANUTENÇÃO DO FORNO

- O forno está equipado com guias feitas de fio* ("escadinhas") facilmente removíveis no forno. Para removê-las para a limpeza, desaparafuse, com uma chave Allen de tamanho 3, os parafusos que prendem as guias. Após a lavagem, deve-se montar as guias na câmara do forno. Antes de apertar, deve-se verificar se os suportes de fixação encontram-se nas aberturas da parede lateral da câmara do forno.

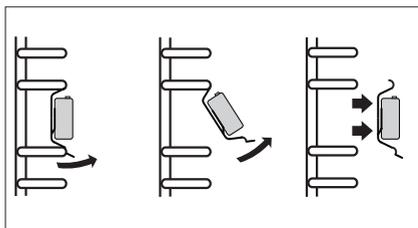


Sacar guías de alambre

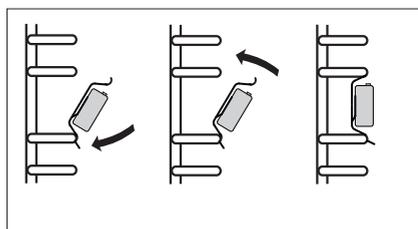
- Forno equipados com guias dos acessórios inoxidáveis ejetáveis, que estão fixadas nas guias de arame. As guias devem ser removidas e lavadas juntamente com as guias de arame. Antes de colocar as chapas sobre as mesmas, deve ejectá-las (se o forno estiver quente, deve remover as guias engatando a berma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

Atenção!

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



Remoção guias telescópicas



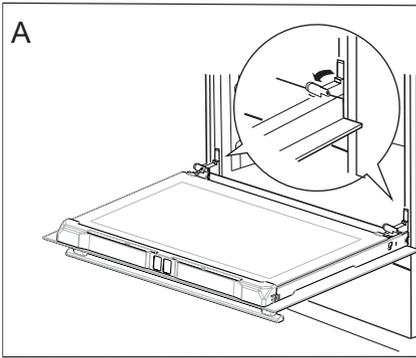
Instalação guias telescópicas



LIMPEZA E MANUTENÇÃO DO FORNO

Retiramento da porta

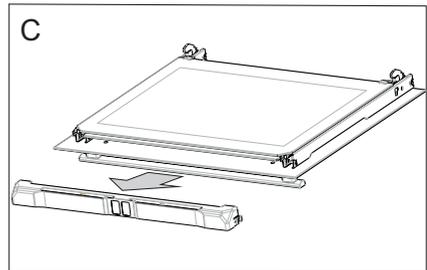
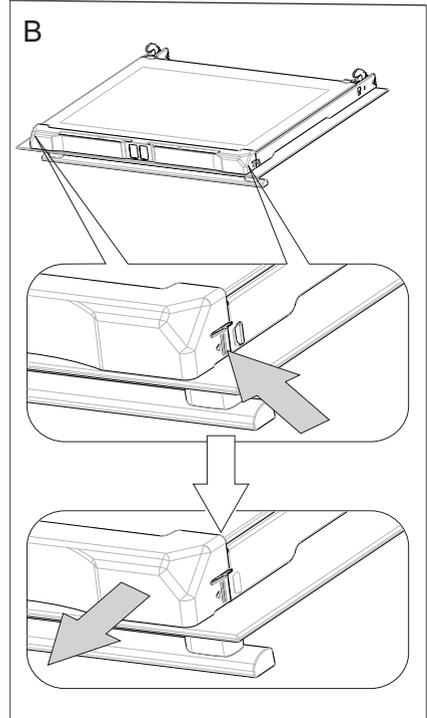
Para obter um acesso mais fácil à câmara do forno e para a limpeza, pode remover a porta. Para remover a porta, deve abri-la, inclinar para cima o elemento de protecção, que encontra-se na dobradiça (des. A). Encostar levemente a porta, levantar e remover direccionando para a frente. Para montar a porta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

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



LIMPEZA E MANUTENÇÃO DO FORNO

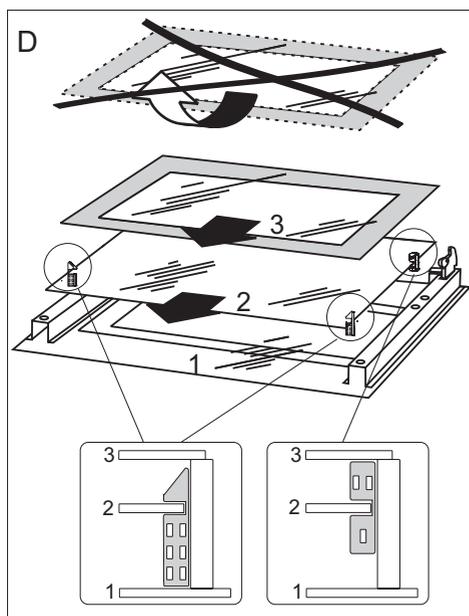
2. Remover o vidro interno da sua fixação (na parte de baixo da porta).

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.



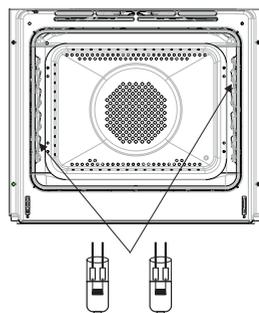
Remoção dos vidros internos

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. Se o forno está equipado com guias telescópicas, as mesmas devem ser removidas
4. Desapertar os quatro parafusos de fixação da lente com uma chave de estrela, remover a lente e tirar a junta, lavar, lembrando-se da secagem.
5. 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
6. Colocar a lâmpada de halogéneo cuidadosamente na sua tomada.
7. Colocar a lente de iluminação, lembrando-se da junta. Apertar.

Atenção: Deve prestar atenção para não tocar na lâmpada de halogéneo montada directamente com os dedos!





PROCEDIMENTO EM SITUAÇÕES DE DEFEITOS

Em cada situação de defeito, deve:

- I 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	Procedimento
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 (consultar Funcionamento do programador).
3. Não funciona a iluminação do forno.	Lâmpada solta ou danificada.	Apertar ou trocar a lâmpada queimada (consultar o capítulo Limpeza e manutenção).
4. No ecrã aparece E2.	Erro no funcionamento dos sensores de nível de água.	Contate o serviço técnico mais próximo.

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

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  tal como foi-lhe emitida uma declaração de conformidade.

O tipo de dispositivo de rádio está de acordo com a diretiva 2014/53/UE. O texto completo da declaração de concordância está disponível na página web do fabricante, importador ou representante autorizado.







FAGOR
ELECTRODOMÉSTICO

