



PT Manual de instruções

IO-CBI-3839 / 9522265 (10.2026 v2)

PT Forno eléctrico de encastramento

9H-735BX / CLASSIC PYRO INOX



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.....	27
Pratos de ensaio.....	31
Limpeza e manutenção do forno.....	33
Procedimento no caso de defeitos.....	37
Especificações técnicas.....	38

INDICAÇÕES RELATIVAS À UTILIZAÇÃO SEGURA

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

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

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

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

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

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



INDICAÇÕES RELATIVAS À UTILIZAÇÃO SEGURA

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

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

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

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

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

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

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

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

COMO POUPAR ENERGIA



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

- **Evitar a “verificação desnecessária do estado dos pratos preparados”.**

Não abrir a porta do forno com demasiada frequência.

- **Utilizar o forno apenas no caso de maiores quantidade de comida.**

A carne com um peso até 1 kG pode ser preparada de forma mais poupada num tacho sobre o fogão de cozinha.

- **Aproveitamento do calor restante no forno.**

No caso de um tempo de preparação maior do que 40 minutos, deve desligar obrigatoriamente o forno 10 minutos antes de terminar a preparação.

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

- **Não encastramento do forno numa vizinhança directa de frigoríficos/congeladores.**

O consumo de energia dos mesmos cresce desnecessariamente.

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

DESEMPACOTAMENTO



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

ambiente.

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

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

ELIMINAÇÃO



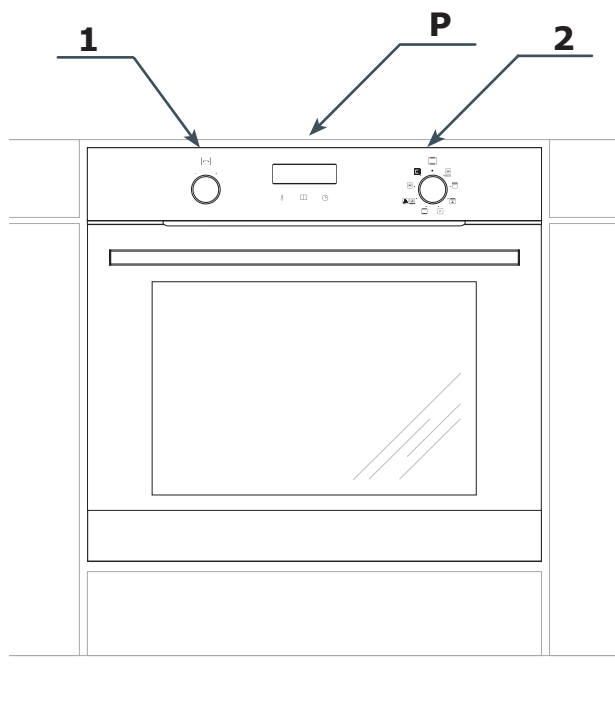
O presente aparelho está identificado de acordo com a Directiva da União Europeia 2002/96/CE e a Lei polaca sobre a gestão de equipamento eléctrico e electrónico gasto com o símbolo de contentor de lixo barrado.

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

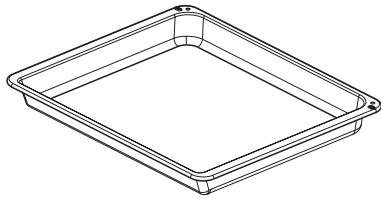
1 Maçaneta do regulador de temperatura

2 Maçaneta de selecção das funções do forno

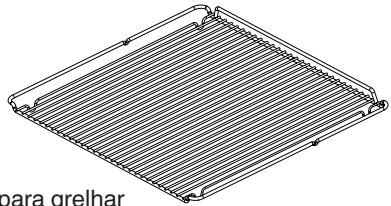


CARACTERÍSTICA DO PRODUTO

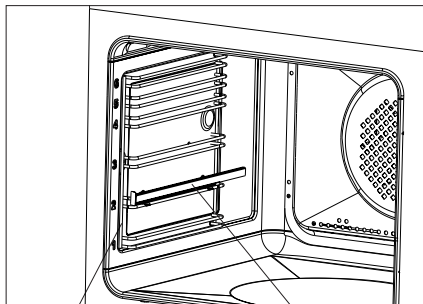
Acessórios



Chapa para assar



Grade para grelhar
(degraus de estufa)



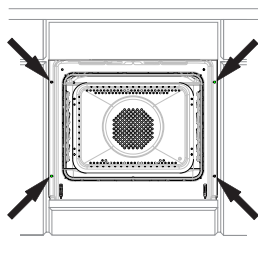
Guias de arame

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: encastramento por baixo de um tabuleiro, encastramento alto. No caso de existência de uma parede por trás do armário, deve abrir um furo para a conexão eléctrica.
- Inserir o forno completamente na abertura, protegendo o mesmo contra a sua queda com quatro parafusos.



Atenção:

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

Conexão do forno à instalação eléctrica

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

- O forno foi preadaptado para ser alimentado com uma corrente alternada, monofásica (220-240V 1N~50/60 Hz) e está equipado com um cabo de conexão 3 x 1,5 mm² com um comprimento de cerca de 1,3 m com uma tomada com pino de protecção.
- A tomada de conexão da instalação eléctrica tem que estar equipada com um pino de protecção. Após colocar o forno, a tomada de conexão da instalação eléctrica deve encontrar-se ao alcance do utilizador.
- Antes de conectar o forno à tomada, deve verificar se:
 - o fusível e a instalação eléctrica podem suportar a carga do forno, o circuito eléctrico da tomada de inserção deve estar protegido com um fusível de pelo menos 16A,
 - a instalação eléctrica está equipada com um sistema de terra eficaz que preenche os requisitos das normas e leis vigentes,

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

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



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.

Importante!

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

Antes da primeira utilização

Antes de começar a utilizar o aparelho, é necessário preparar devidamente o forno para o funcionamento:

- É necessário remover todos os elementos da embalagem, incluindo as proteções utilizadas durante o transporte.
- Retire todos os acessórios do interior do forno e, em seguida, lave-os cuidadosamente em água morna com um pouco de detergente suave para a louça.
- Deve-se retirar a película protetora das guias telescópicas.
- O interior da câmara do forno deve ser lavado com água morna e um detergente suave. Não se devem utilizar escovas duras nem esponjas ásperas, pois podem danificar a superfície da câmara do forno.

Aquecimento da câmara do forno

Antes da primeira utilização, recomenda-se realizar o processo de aquecimento da câmara do forno.

- É necessário garantir uma ventilação adequada da divisão, abrindo uma janela ou ligando o sistema de ventilação.
- Em seguida, deve-se configurar a função de aquecimento conforme descrito mais adiante neste manual.
- A temperatura deve ser regulada para 250°C e o forno deve permanecer ligado durante, pelo menos, 30 minutos.

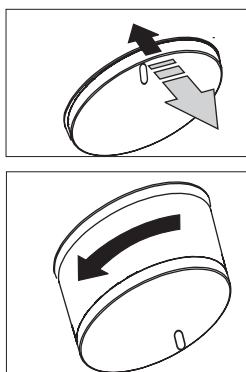
Durante o primeiro aquecimento, poderá sentir-se um cheiro característico. Trata-se de um fenómeno normal associado ao primeiro arranque do aparelho. O cheiro vai desaparecendo à medida que se continua a utilizar o forno.

UTILIZAÇÃO

Botões retráteis

O botão de seleção de funções e o botão de regulação da temperatura estão integrados no painel frontal do aparelho.

Para alterar as definições, deve premir ligeiramente o botão giratório pretendido e soltar a pressão. O botão irá sair do painel, permitindo selecionar a função adequada e a temperatura de funcionamento do forno. Após concluir o ajuste, o botão pode ser recolocado no painel.



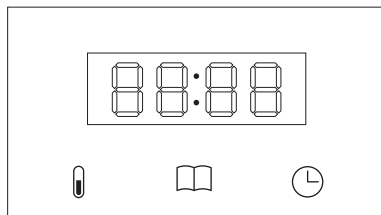
Importante. O painel de controlo é operado através de sensores táteis. Cada toque é confirmado por um sinal sonoro. Para que os sensores funcionem corretamente, devem ser mantidos limpos.

Depois de ligar o aparelho à corrente, os sensores calibram-se automaticamente durante cerca de 2 a 3 segundos. Durante este período, não se deve tocar no painel de controlo.

Em caso de mau funcionamento dos sensores, desligue o aparelho da corrente durante 10 segundos e, em seguida, volte a ligá-lo.

Funcionamento do painel de controlo

Depois de ligar o aparelho à corrente, deve-se, em primeiro lugar, definir a hora atual. Só depois de realizar esta operação é que será possível utilizar o forno.



O painel de controlo está equipado com um ecrã LED e 3 sensores táteis.

Sensores	Descrição
	Temperatura*
	Receitas
	Relógio

Atenção: Cada uso do sensor é confirmado por um sinal sonoro.

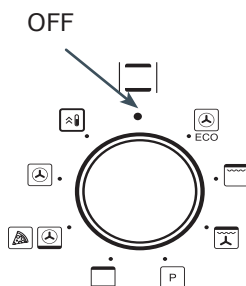
Não é possível desligar os sinais sonoros

* Os pictogramas impressos dependem do design do modelo.

UTILIZAÇÃO

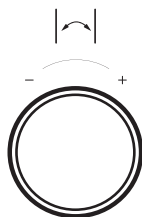
Botão de função

As funções disponíveis do forno selecionam-se através do botão rotativo. O aparelho pode funcionar utilizando a resistência superior, a resistência inferior, a circulação de ar ou a grelha. A seguir, apresentam-se as funções disponíveis no botão rotativo. A descrição detalhada destas funcionalidades encontra-se mais adiante neste manual.



Botão de ajuste +/-

O botão de regulação não gira, mas inclina-se para a esquerda e para a direita. Serve para alterar parâmetros de funcionamento, tais como a temperatura, o tempo ou a hora atual. Ao rodar o botão para a direita, o valor selecionado aumenta; ao rodá-lo para a esquerda, diminui. Manter o botão giratório na posição inclinada acelera a alteração das definições.



Símbolos no painel

Símbolo	Descrição
	Função de cozedura
	Termossonda ligada
	Aquecimento rápido
	Indicador de funcionamento dos aquecedores
	Relógio
	Temporizador
	Pirólise ativada, porta bloqueada*
	Aviso da necessidade de esvaziar a água*
	Aviso de necessidade de encher com água*

* a disponibilidade das funcionalidades depende do modelo do aparelho



UTILIZAÇÃO

Ligando a energia

Após ligar ou restabelecer a alimentação, 0:00 pisca no ecrã. Defina a hora atual utilizando o botão rotativo de ajuste (+/-), e, em seguida, confirme tocando no sensor ⌚ ou aguarde 10 segundos.

A hora só pode ser ajustada quando o botão rotativo de funções estiver na posição OFF. Após uma falha de energia, as configurações do relógio são apagadas.

Se a alimentação elétrica for restabelecida durante um processo de limpeza pirolítica interrompido, só será possível definir o tempo depois de o forno arrefecer e de a porta ser desbloqueada.

Modo de espera (Standby)

No modo de espera, o ecrã mostra a hora atual, apresentada com um brilho reduzido. As restantes funções do aparelho permanecem inativas. Neste modo, está disponível um sensor (relógio) que permite definir o temporizador ou, ao mantê-lo premido durante algum tempo, alterar a hora atual. Estas operações só estão disponíveis quando o botão rotativo de funções estiver na posição OFF.

O modo de espera é ativado após:

- ao colocar o botão de função na posição OFF,
- ao reestabelecer a alimentação e a configuração da hora,
- ao terminar o tempo do temporizador.

Nos aparelhos equipados com pirólise: durante o ciclo de limpeza, ao colocar o botão de funções na posição OFF, o processo é interrompido, seguindo-se o arrefecimento do forno, o desbloqueio da porta e a passagem para o modo de espera.

Modo noturno

Se o aparelho permanecer em modo de espera, entre as 22h00 e as 6h00, o brilho do ecrã é automaticamente reduzido para o modo noturno

Modo ativo

Permite utilizar a função de cozedura ou de limpeza, de acordo com a posição do botão seletor de funções. Neste modo, o ecrã funciona com o brilho máximo.

Iluminação

A iluminação do forno é ativada por predefinição durante a cozedura. Não funciona nos seguintes modos: OFF, Pirólise e ECO.

Nos aparelhos equipados com a função de pirólise, ao abrir a porta, a iluminação acende-se e os elementos de aquecimento e o ventilador de circulação de ar param de funcionar. Após o fecho da porta, o funcionamento destes elementos é retomado.

No modo de espera, a iluminação apaga-se após o fecho da porta ou automaticamente ao fim de 5 minutos. No modo ECO, a luz apaga-se assim que a porta se fecha.

Se as portas ficarem abertas durante mais de 5 minutos enquanto o aparelho estiver a funcionar, a iluminação desliga-se, é emitido um sinal sonoro duplo e o aparelho entra em modo de espera.

UTILIZAÇÃO

Resfriamento

O sistema de refrigeração é ativado automaticamente quando a temperatura no interior do forno ultrapassa os 80 °C ou quando a função de aquecimento está ativada. O ventilador desliga-se quando a temperatura desce para menos de 75 °C.

A intensidade da refrigeração depende da função selecionada no forno.

Nos modelos equipados com a função de limpeza pirolítica, o ventilador funciona a uma velocidade mais elevada durante o ciclo de pirolise. Nas restantes funções e quando o botão rotativo está na posição OFF, a ventoinha funciona a uma velocidade mais baixa.

Símbolo do termostato (resistências ligadas)

O indicador do termostato  informa sobre o funcionamento dos elementos de aquecimento. O símbolo acende-se quando pelo menos um elemento de aquecimento está ativo e apaga-se quando a temperatura definida é atingida — momento em que os elementos de aquecimento são desligados temporariamente. Quando a temperatura desce, os aquecedores são ligados novamente.

Temporizador

O temporizador está disponível tanto no modo de espera (stand-by) como durante o funcionamento do forno.

No modo de espera: Para ativar o temporizador, toque no sensor . No ecrã aparecerá o tempo atualmente definido no temporizador ou o valor 0:00, caso o temporizador não tenha sido definido.

Em modo ativo: Para ativar o temporizador, prima o símbolo  duas vezes.  aparecerá no painel.

Defina o valor do temporizador utilizando o botão de ajuste (+/-). Para confirmar a configuração, toque no sensor  ou aguarde 10 segundos.

Durante a contagem decrescente, o tempo restante e o símbolo do temporizador são visíveis no ecrã. Este tempo também pode ser apresentado durante a utilização da função de cozedura.

Após o tempo definido ter decorrido, soar um sinal sonoro. É possível desligar o alarme tocando em qualquer botão.

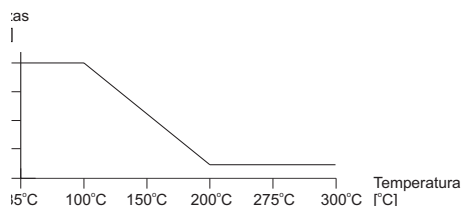
Importante: o ícone  serve para configurar o temporizador e o tempo de cozedura (conforme descrito mais adiante neste manual).



Redução do tempo de operação do forno

Para garantir a segurança, o forno está equipado com uma função de limitação automática do tempo de funcionamento.

O seu funcionamento consiste no encerramento automático da função de aquecimento quando são excedidos os tempos de funcionamento admissíveis a uma determinada temperatura — de acordo com o gráfico abaixo



Após o término do ciclo, o forno passa para o modo de exibição da hora atual: a iluminação da câmara permanece acesa, enquanto os elementos de aquecimento e o ventilador são desligados.

Ao definir o tempo de cozedura (conforme descrito mais adiante neste manual), o painel de controlo não permite ultrapassar o tempo máximo de funcionamento permitido para a temperatura selecionada. Se, durante a cozedura, a temperatura for aumentada, o tempo máximo de funcionamento permitido será automaticamente ajustado às novas configurações.

Ativar a função de cozedura

Para ativar a função de cozedura, rode o botão de seleção de funções da posição OFF para a função de aquecimento pretendida.

Após selecionar a função, o ecrã apresentará a temperatura predefinida associada a essa função. O valor da temperatura e o símbolo  vão piscar, indicando que é possível alterar a configuração.

Utilize o botão de ajuste (+/-) para definir a temperatura pretendida e, em seguida, confirme a seleção premindo o sensor . O forno entrará no modo ativo e começará a funcionar.

Se, após rodar o botão da posição OFF para a função de aquecimento selecionada, não for realizada nenhuma ação durante 5 segundos, as definições não serão guardadas e o forno não entrará em funcionamento. O ecrã voltará a apresentar a hora atual e a iluminação da câmara permanecerá acesa, desde que o botão rotativo de funções não esteja na posição OFF.

Configuração da temperatura

O intervalo de regulação da temperatura é de 30-300°C.

Em primeiro lugar, selecione a função de cozedura (gire o botão de funções a partir da posição OFF) e, em seguida, confirme a temperatura sugerida com o sensor  ou altere seu valor (+/-) e confirme .

A alteração da temperatura ocorre a cada 5 °C, dentro do intervalo previsto para a respectiva função.

Se não for realizada nenhuma ação no prazo de 5 segundos, o painel de controlo regressa automaticamente ao modo atual (iluminação ligada, aquecedores e ventilador desligados).

Por predefinição, o ecrã apresenta a temperatura atual no interior da câmara do forno. Se quiser verificar a temperatura definida, prima o botão  – a partir deste ecrã, pode alterá-la utilizando o botão rotativo +/- . As exceções são: o tempo de cozedura definido e a limpeza pirolítica ativada* — nesses casos, o ecrã indica o tempo restante do processo.

Quando a temperatura definida é atingida, é emitido um sinal sonoro duplo.

Alterar as configurações de temperatura

Durante o funcionamento do forno, a temperatura pode ser alterada premindo o sensor . Ao entrar no modo de edição, o valor da temperatura começa a piscar.

Ao rodar o botão de ajuste (+/-) é possível aumentar ou diminuir a temperatura definida. O novo valor da temperatura é guardado ao premir o sensor . Em seguida, o ecrã volta a apresentar a temperatura atual na câmara do forno ou o tempo restante de cozedura, consoante as definições atuais.

Assim que atingir a temperatura recém-definida, o forno emite um sinal sonoro duplo para indicar que o processo de aquecimento terminou.

* Aplica-se a determinados modelos.



Tabela de funções de aquecimento

Descrição da função								Temperatura [°C]		Temperatura padrão [°C]
		Aquecedor superior	Aquecedor do forno	Aquecedor do ventilador	Aquecedor inferior	Ventoinha	Aquecedor de vapor suave	mín.	máx.	
	Aquecimento rápido		✓	✓		✓		30	280 (300*)	170
	Turbo grelha	✓	✓			✓		30	280	190
	Grelha reforçada	✓	✓					30	280	210
	Convencional	✓			✓			30	280 (300*)	180
	Convencional + Ventoinha*	✓			✓	✓		30	280 (300*)	170
	Circulação de ar quente			✓		✓		30	280 (300*)	170
	Pizza			✓	✓	✓		30	280 (300*)	220 (300*)
	Convecção com vapor suave			✓		✓	✓	30	280 (300*)	170
	Vapor soft stream*	✓			✓		✓	30	280 (300*)	180
	Assadura ECO			✓		✓		150	230	170
	Limpeza pirolítica	✓	✓			✓		-	-	-
0	OFF							-	-	-

* Aplica-se a determinados modelos

Alteração da função de cozedura durante o funcionamento do forno

Enquanto o forno estiver a funcionar, é possível alterar a função de aquecimento, rodando o botão de seleção de funções para uma nova configuração.

O forno continuará a funcionar com a função recém-selecionada, mantendo a temperatura definida anteriormente.

Nos modelos equipados com a função de limpeza pirolítica, a ativação ou desativação da função «Pirolise» é efetuada de acordo com as regras descritas no capítulo «Limpeza pirolítica».

Se a função recém-selecionada não suportar a temperatura definida anteriormente, o forno definirá automaticamente a temperatura mais elevada disponível para essa função.

Fim do funcionamento do forno

Para desligar o forno, coloque o botão de seleção de funções na posição OFF.

Se não for definido um tempo de cozedura, o forno funciona até ser desligado manualmente ou até ser desligado automaticamente pelo sistema de segurança, cujo tempo de funcionamento depende da temperatura definida.

Após o término da cozedura, quer seja utilizando a função de tempo de cozedura ou a sonda térmica, o forno desliga automaticamente as resistências e o ventilador. A iluminação da câmara permanece ligada e o ecrã apresenta a hora atual.

Definir o tempo de cozedura

O tempo de cozedura é uma função que permite definir o tempo durante o qual o forno irá executar a função de aquecimento selecionada. É possível regulá-lo num intervalo entre 2 minutos e 10 horas.

Lembre-se de que as funções do temporizador e do tempo de cozedura não podem funcionar em simultâneo. Ao mesmo tempo, pode ser apenas uma delas está ativa

Para definir o tempo de cozedura:

- Selecione a função de cozedura (gire o botão de funções a partir da posição OFF).
- Defina (+/-) e confirme a temperatura .
- Prima o sensor .
- Utilize o botão de ajuste (+/-) para definir o tempo de cozedura.
- Prima o sensor  para confirmar a configuração.

Se, após premir o símbolo  não inserir o tempo de cozimento selecionado e clicar apenas no símbolo, , irá para as configurações do temporizador.

Após ativar a função de tempo de cozimento, o ecrã mostra o ícone  e o tempo de cozimento restante - a temperatura não é exibida.

Se quiser verificar ou alterar, prima o símbolo .



Durante a contagem decrescente, é possível alterar a função de aquecimento e a temperatura sem afetar o tempo de cozedura definido.

Após o tempo de cozedura definido ter decorrido, o forno desligará automaticamente as resistências e o ventilador. A iluminação da câmara permanecerá ligada. Será também emitido um sinal sonoro, que se desligará após 30 segundos ou ao tocar em qualquer sensor.

Para desativar a função de tempo de cozedura e passar para o modo contínuo, defina o valor 0:00 e confirme a configuração (prima uma vez  ou aguarde 10 segundos). O forno continuará a funcionar até ser desligado manualmente.

Sonda térmica

Ao inserir a sonda térmica na ranhura do forno, é exibido o símbolo da sonda térmica.

Se a ligar no modo ativo (com o botão de funções numa posição que não seja OFF), passará automaticamente para a configuração da temperatura desejada para o prato.

Usando o botão giratório (+/-), defina a temperatura desejada dentro do alimento e, em seguida, confirme a configuração com o sensor . O ecrã mostra duas temperaturas simultaneamente, separadas por dois pontos:

temperatura atual medida pela sonda térmica _:_ temperatura alvo definida.

Se quiser verificar a temperatura definida na câmara, prima rapidamente o sensor .

E para a alterar (para acelerar ou abrandar a cozedura):

- Mantenha o sensor  pressionado
- Altere as definições utilizando o botão giratório +/-
- Prima rapidamente o sensor  para salvar as novas configurações.

Até atingir a temperatura definida, o forno mantém os parâmetros de cozedura definidos. Assim que o prato atinge a temperatura pretendida, os elementos de aquecimento e o ventilador desligam-se automaticamente, e o aparelho sinaliza o fim da cozedura com um sinal sonoro e com o piscar dos ícones da sonda térmica e da temperatura.

É possível desligar o alarme tocando em qualquer sensor. Se não for desligado manualmente, o sinal sonoro desligar-se-á automaticamente ao fim de 30 segundos.

O símbolo da sonda térmica e as indicações de temperatura ficarão a piscar até que a função seja desativada, colocando o botão rotativo na posição OFF.

Se pretender alterar a temperatura definida da sonda térmica:

- Mantenha premido o sensor  até que a temperatura definida na sonda de temperatura do núcleo comece a piscar.
- Altere as definições utilizando o botão giratório +/-
- Prima brevemente o sensor (termómetro) para guardar as novas definições

Importante:

- A utilização da sonda térmica impede a definição do tempo de cozedura.
- A inserção da sonda térmica anula o tempo de cozedura ou o temporizador previamente definido.
- A utilização da sonda térmica não limita a possibilidade de alterar a função de aquecimento nem a temperatura da câmara do forno durante o funcionamento.
- A função da sonda térmica permanece ativa até que a sonda seja retirada ou o forno seja desligado.

Receitas

Os programas pré-definidos incluem configurações predefinidas para as funções de aquecimento, temperatura e tempo de cozedura, adaptadas aos pratos selecionados. Para iniciar o programa pronto a utilizar:

- Coloque o botão rotativo na posição OFF.
- Prima o sensor 
- Utilize o botão giratório +/- para selecionar o programa (a lista de programas encontra-se mais adiante neste manual)
- Confirme sua seleção premindo o sensor 
- Ajuste o botão de função para a posição indicada pelo aparelho (por exemplo, )

10 segundos de inatividade provocam o regresso ao modo de espera

Após ativar o programa pré-definido, o ecrã exibirá a função de cozedura e o tempo restante até ao final do modo. Ao premir o sensor  é exibido o número do programa ativo pronto.

Podes ajustar a temperatura ou o tempo de cozedura conforme as tuas preferências. Nessa altura, porém, o forno passa para o modo de funcionamento normal, como no cozimento padrão com parâmetros definidos manualmente, e o ecrã deixa de indicar o número do programa pré-definido.

Durante a execução do programa pré-definido, não é possível utilizar a sonda térmica. A inserção da sonda térmica durante o funcionamento do programa provoca a interrupção do mesmo e a passagem para o modo de cozedura com sonda térmica.

Alguns programas usam aquecimento rápido . Assim que atingir a temperatura necessária, o forno indicará que é necessário selecionar a função de cozedura adequada (esta ficará a piscar no ecrã) e iniciará automaticamente a execução do programa.

No final do programa pré-definido, o forno desliga os elementos de aquecimento e emite um sinal sonoro. Depois de desativar o alarme, o ecrã exibirá a hora atual e a iluminação da câmara permanecerá acesa. Para entrar no modo de espera, coloque o botão rotativo de funções na posição OFF.



Receitas – lista de programas

número de ordem	Programa	Realização	Ajuste de temperatura	Aquecimento rápido
1	Carne de vaca	Convecção - nível 2, 120 min	180 °C	
2	Carne de porco	Convecção - nível 2, 120 min	180 °C	
3	Carne de cordeiro	Convecção - nível 2, 120 min	180 °C	
4	Frango 1,5kg	Grelhador + ventilador - nível 2, 85 min	190 °C	
5	Pato 1,8kg	Grelhador + ventilador - nível 2, 90 min	180 °C	
6	Ganso 3,0 kg	Grelhador + ventilador - nível 1, 130 min	170 °C	
7	Peru 2,5 kg	Grelhador + ventilador - nível 1, 155 min	170 °C	
8	Pizza	Aquecedor superior + inferior, nível 2, tempo: 15 min.	220 °C	SIM
9	Lasagne	Aquecedor superior + inferior, nível 2, 25 min, aquecimento rápido	200 °C	SIM
10	Focaccia	Aquecedor superior + inferior, nível 2, aquecimento rápido de 15 minutos	230 °C	SIM
11	Assado com macarrão	Aquecedor superior + inferior, nível 2, aquecimento rápido de 15 minutos	220 °C	SIM
12	Assado de Legumes	Aquecimento superior + inferior, nível 2, 35 min,	180 °C	SIM
13	Biscoito	Aquecedor superior + inferior, nível 2, tempo: 45 min. (forno pré-aquecido)	160 °C	
14	Queque	Convecção - nível 3, tempo: 35 min.	160 °C	
15	Biscoitos	Convecção - , nível 3, 20 min	150 °C	
16	Bolo com frutos	Aquecedor superior + inferior, nível 2, 55 min	175 °C	SIM
17	Pão	Aquecedor superior + inferior, nível 2, tempo: 60 min	180 °C	
18	Crescimento do bolo	Aquecedor superior + inferior, nível 2, tempo: 20 min	30 °C	
19	Secagem	Convecção - níveis 2, 3, 4; 5 h	50 °C	

Limpeza pirolítica

Após selecionar a função de limpeza pirolítica, aparece no ecrã o valor P2:00 a piscar e o símbolo .

Através do botão de ajuste +/- é possível selecionar um dos tempos de limpeza disponíveis: 2:00 h, 2:30 h ou 3:00 h. Premir o sensor  aprova a escolha e inicia o programa.

Se, durante o arranque do programa, a porta do forno estiver aberta, aparece no ecrã a mensagem “DOOR” e o símbolo  começará a piscar. O aparelho aguarda o fecho da porta durante um máximo de 10 minutos. Após esse período, o programa é cancelado: no ecrã aparecerá a mensagem “END” e, em seguida, a hora atual.

Após iniciar o programa de limpeza pirolítica, a porta do forno é bloqueada automaticamente e no visor aparece um símbolo . Durante o processo, é exibido o tempo restante até ao fim do programa.

Uma hora antes do fim do programa, as resistências são desligadas e o forno inicia o ciclo de arrefecimento. Após a temperatura da câmara ter descido para cerca de 150 °C, inicia-se o processo de desbloqueio da porta. O fim do bloqueio é assinalado pelo desaparecimento do símbolo de pirólise. Enquanto o programa pirolítico estiver a decorrer, não é possível alterar as suas definições nem visualizar a temperatura atual ou a temperatura definida.

Após o término do programa e o desaparecimento do sinal informativo, o painel de controlo volta a exibir a hora atual.

No caso de uma falha de energia durante a pirólise, assim que a energia for restabelecida, o forno entra no ciclo de arrefecimento e, em seguida, desbloqueia a porta, de acordo com o procedimento de segurança.

Se, durante a pirólise, o botão de funções for colocado noutra posição, incluindo a posição OFF, o forno entrará no ciclo de arrefecimento e desbloqueio da porta. Após a conclusão deste processo, o aparelho entrará no modo de espera

Modo de demonstração

O modo de demonstração é ativado através de uma combinação de sensores:  e . Neste modo, os aquecedores e a ventoinha permanecem desligados, enquanto a iluminação funciona normalmente. Nos modelos com função de pirólise, a porta não fica bloqueada quando esta função é selecionada. A ativação do modo de demonstração é indicada pela mensagem “tEst”, exibida alternadamente com a hora atual ou a temperatura.



Seleção do sinal sonoro

O painel de controlo permite selecionar um dos vários sinais sonoros disponíveis. É possível efetuar as alterações no modo de espera.

Para efetuar a alteração:

- Prima e segure o sensor  para entrar no modo de ajuste de hora.
- prima o sensor .
- Será exibido “tonX”, onde X indica o sinal atualmente selecionado.
- Utilize o botão giratório +/- para selecionar o som que preferir.
- A aprovação ocorre automaticamente após 5 segundos.

Regulação do brilho do ecrã

O brilho do ecrã pode ser regulado num intervalo de 0 a 7. O nível 0 desliga o ecrã no modo de espera, e o nível 4 é a configuração predefinida.

É possível efetuar as alterações no modo de espera.

Para efetuar as alterações:

- Prima e segure o sensor  para entrar no modo de ajuste de hora.
- prima duas vezes no sensor .
- será exibido “briX”, em que X representa o nível de luminosidade numa escala de 1 a 7.
- Utilize o botão giratório +/- para selecionar o nível de luminosidade pretendido.
- A aprovação ocorre automaticamente após 5 segundos.

Função Soft Steam

A função Soft Steam utiliza vapor de água na fase inicial da cozedura, o que contribui positivamente para o aspeto e a qualidade de determinados pratos.

Antes de começar a cozer, deite 150 ml de água limpa e fria no recanto que se encontra no fundo da câmara do forno. Não adicione especiarias nem outras substâncias.

Em seguida, selecione a função “Soft Steam” e ajuste a temperatura de acordo com as recomendações para o prato que vai preparar. Após cerca de 5 minutos de pré-aquecimento, coloque o prato no forno e feche a porta.

Atenção:

- Após terminar de cozer, não deixe água na cavidade do forno.
- Retire a água que ficou só depois de o forno arrefecer.
- Devido à presença de vapor de água no interior da porta e nas paredes da câmara, pode formar-se humidade condensada. Quando terminar o trabalho, limpe o excesso com um pano macio.

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
Steam Clean		90	-	30

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

Pizza

Função Pizza - utilize a função dedicada  , coloque o tabuleiro no nível 3, opcionalmente pode utilizar uma pedra para pizza. Pré-aqueça o forno a 300°C, coloque a pizza fresca e após cerca de 4 minutos o prato estará pronto.

Se estiver usando pedra para pizza, pré-aqueça o forno a 300°C, coloque a pedra por cerca de 30 minutos. para aquecer e depois coloque a pizza por aproximadamente 4 minutos.

Pizza

Tipo de alimento Pizza	Acessórios	Nível	Função de aquecimento	Temperatura [°C]	Tempo [min]
Frescos fundo fino	Assadeira de pão ou pedra	2-3		300 ¹⁾	4 – 6
Congelados fundo fino	Grelha	2-3		2)	2)
Congelados fundo grosso	Grelha	2-3		2)	2)

¹⁾ Pré-aqueça o forno vazio

²⁾ Observe as informações na embalagem

Importante! Os parâmetros indicados no quadro são uma estimativa e podem ser corrigidos dependendo da sua experiência e gostos culinários.



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

Cozedura de bolos

Tipo de produto	Acessórios	Nível	Função do forno	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Pequenos bolos	Forma para pão	3		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
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 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.
- 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!

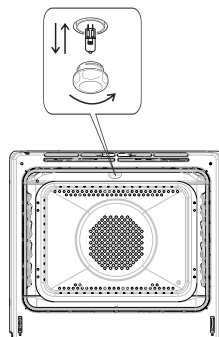
Não pode usar nenhuns produtos para esfregar, produtos de limpeza afiados nem objectos para esfregar durante a limpeza e manutenção.

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

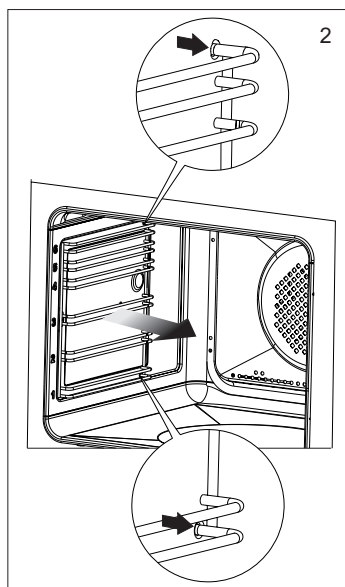
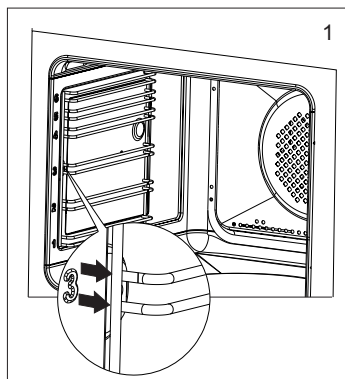
Para evitar o risco de um choque eléctrico, antes de trocar a lâmpada de halogéneo, deve assegurar-se de que o aparelho está desligado.

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

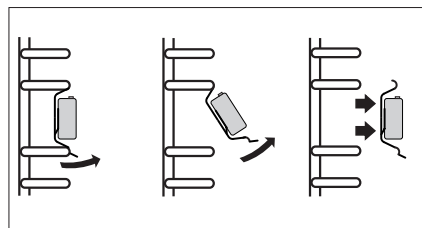
- Forno equipados com guias de dearames (degraus) dos acessórios do forno facilmente removíveis. Para removê-las e lavar, deve puxar pelo engate, que encontra-se à frente seguidamente desviar a guia e remover do engate de trás.



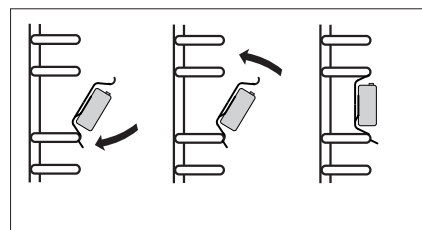
- Forno equipados com guias dos acessórios inoxidáveis ejetáveis, que estão fixadas nas guias de arame. As guias devem ser removidas e lavadas juntamente com as guias de arame. Antes de colocar as chapas sobre as mesmas, deve ejetá-las (se o forno estiver quente, deve remover as guias engatando a berma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

Atenção!

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



Remoção guias telescópicas

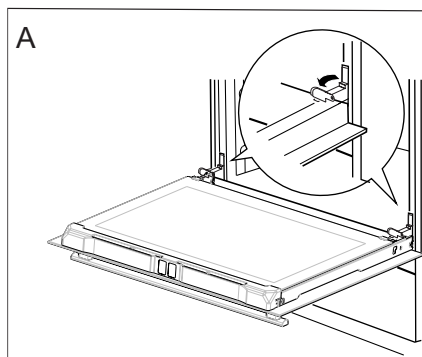


Instalação guias telescópicas

LIMPEZA E MANUTENÇÃO DO FORNO

Retiramento da porta

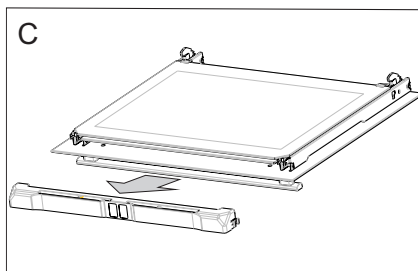
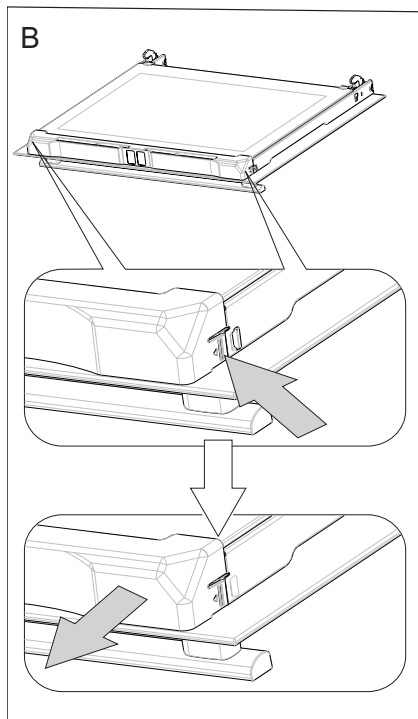
Para obter um acesso mais fácil à câmara do forno e para a limpeza, pode remover a porta. Para remover a porta, deve abri-la, inclinar para cima o elemento de protecção, que encontra-se na dobradiça (des. A). Encostar levemente a porta, levantar e remover direccionando para a frente. Para montar a porta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

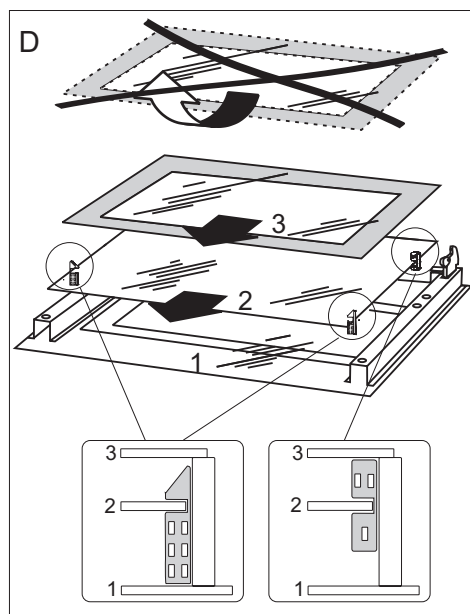
2. Remover o vidro interno da sua fixação (na parte de baixo da porta).

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



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	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 (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)

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

Consumo de energia modo de espera [W]	0,5
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 foi 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

