
PT Manual de instruções

IO-CBI-1390 / 8507018 (10.2020 V3)

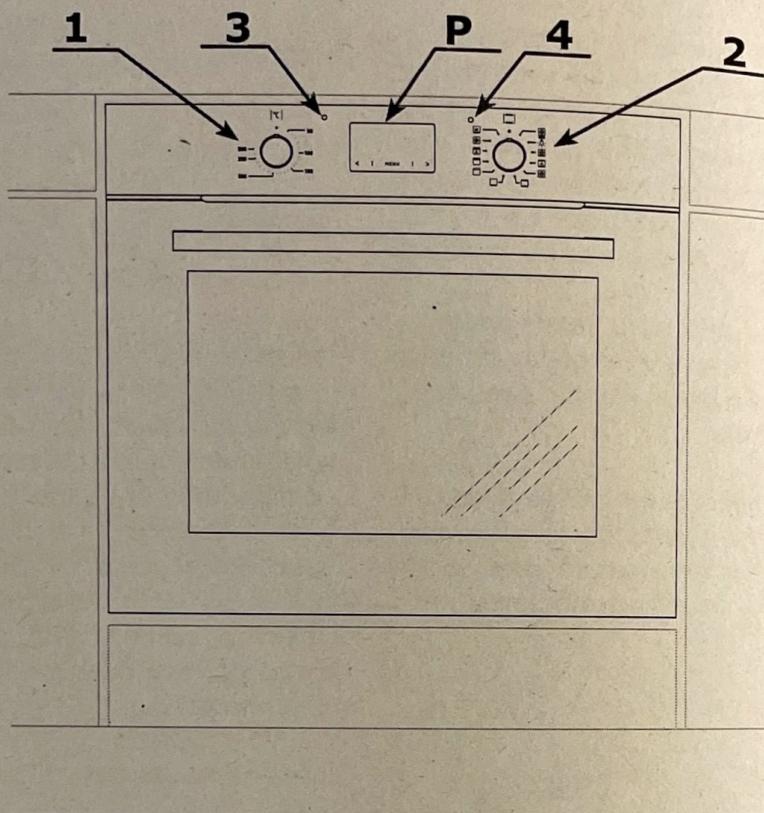
PT Forno eléctrico de encastramento

**8H-185BB
8H-185BN
8H-185BX**



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

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



P Programador electrónico

1 Maçaneta do regulador de temperatura

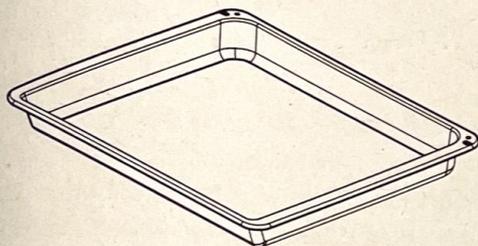
2 Maçaneta de selecção das funções do forno

3 Lâmpada de controlo do termostato

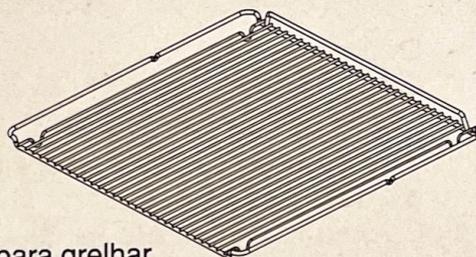
4 Lâmpada de controlo de funcionamento do forno

CARACTERÍSTICA DO PRODUTO

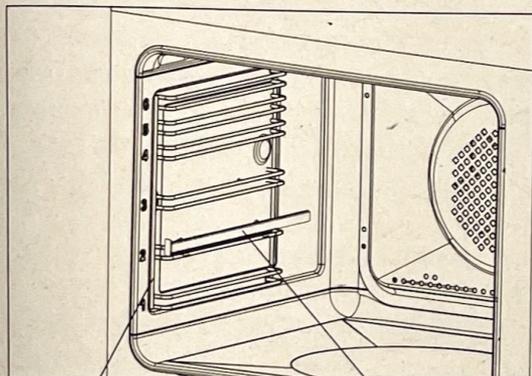
Acessórios



Chapa para assar



Grade para grelhar
(degraus de estufa)



Guias de arame

Guias telescópicas

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.

Atenção!

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

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

Importante!

O programador electrónico está equipado com sensores que são operados através de um toque com os dedos das superfícies marcadas.

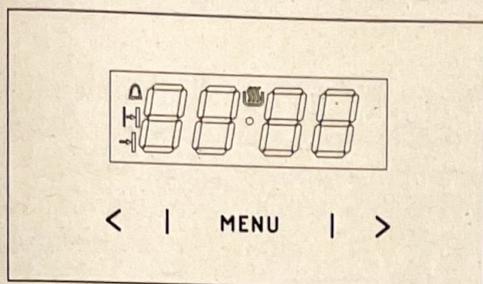
Cada alteração da posição do sensor é confirmada com um sinal acústico.

As superfícies dos sensores devem ser mantidas limpas.

Importante!

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

Programador electrónico



MENU - sensor de escolha do modo de trabalho

- > - sensor mais
- < - sensor menos
- símbolo de prontidão
- símbolo do conta-minutos
- símbolo do tempo de duração do trabalho
- símbolo de tempo para o término do trabalho

Configuração do tempo actual

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

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

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

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

Atenção!

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

Temporizador

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

Para configurar o temporizador, deve:

- Pressionar o sensor MENU, no ecrã irá pulsar o símbolo .
- Configurar o tempo do Contador de minutos com os sensores < / >, o ecrã mostra o tempo configurado do temporizador e a função de trabalho ativa após o término do tempo configurado, liga-se o sinal sonoro, e pulsa .
- Pressionar e manter o sensor < / > ou MENU para desligar o sinal, o símbolo apagará, e o ecrã após cerca de 7 s mostrará o tempo corrente.

Atenção!

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

Funcionamento semiautomático

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

- Configurar a maçaneta das funções do forno e a maçaneta de regulação da temperatura para as posições, nas quais deve funcionar o forno.
- apertar o sensor MENU até o momento em que aparecerá no ecrã por um curto tempomaiore **dur** o símbolo irá pulsar.
- Configurar o tempo escolhido de trabalho com os sensores < / >, no período de 1 a

UTILIZAÇÃO

10 minutos.

O tempo definido será posto na memória após cerca de 7 segundos, o ecrã mostrará a hora atual novamente com o símbolo aceso .

Após o tempo definido, o forno desligará automaticamente, o sinal sonoro será ativado e os símbolos  e  irão pulsar.

- Configurar a maçaneta das funções do forno e regulação da temperatura na posição desligada.
- Pressionar e manter o sensor $< / >$ ou MENU para desligar o sinal, símbolos  e  apagarão, e o ecrã por cerca de 7 s mostrará o tempo corrente.

Funcionamento automático

Se quiser que o forno funcione durante um determinado tempo e que se desligue a uma hora definida, deve configurar o tempo de trabalho e a hora de fim do funcionamento:

- Pressionar o sensor MENU até o momento que aparecer no ecrã por um curto tempo maior **dur** e o símbolo  irá pulsar.
- Definir o tempo de trabalho desejado com os sensores $< / >$ quanto ao trabalho semiautomático.
- Pressionar o sensor MENU até o momento, no qual no ecrã aparecer por um curto período **End** e o símbolo  irá pulsar.
- Configurar a hora de desligamento (fim de trabalho) com os sensores $< / >$, a mesma está limitada com um prazo de 23 horas e 59 minutos.
- Configurar a maçaneta das funções do forno e a maçaneta de regulação da temperatura para as posições pretendidas, com as quais quiser que funcione o forno. Os símbolos  e  estão ativas, o trabalho do forno inicia-se a partir do momento resultante da diferença entre o tempo final definido e o tempo de trabalho definido (por exemplo, o tempo de trabalho defini-

do é de 1 hora, o tempo de término é às 14.00, logo o forno liga automaticamente às 13.00).

Após atingir a hora final, o forno desligará automaticamente, a sinalização sonora será ativada com símbolos pulsantes  e .

- Configurar a maçaneta das funções do forno e regulação da temperatura na posição desligada.
- Pressionar e manter o sensor $< / >$ ou MENU para desligar o sinal, os símbolos  e  apagarão, e o ecrã depois de cerca de 7 s mostrará o tempo corrente.

Eliminação das configurações

Pode eliminar a cada momento as configurações do temporizador ou da função de trabalho automático.

Eliminação das configurações do trabalho automático:

- Pressionar, ao mesmo tempo, os sensores $< / >$.

Eliminação das configurações do temporizador:

- Seleccionar a função do temporizador com o sensor MENU.
- Pressionar novamente os sensores $< / >$.

Alteração do tom do sinal sonoro

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

- Pressionar, ao mesmo tempo, os sensores $< / >$.
- Com o sensor MENU escolher a função-tom, e os indicadores do ecrã pisarão **ton I**:
- Com os sensores $< / >$ escolher o tom adequado:
na faixa de 1 a 3 com os sensores $>$

UTILIZAÇÃO



na faixa de 1 a 3 com os sensores < .

Mudança do brilho do ecrã

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

O brilho do ecrã pode ser mudado da seguinte forma:

- Pressionar ao mesmo tempo os sensores < / >.
- Com o sensorMENU escolher a função bri (o primeiro pressionamento leva a passagem para a função tom, segunda **bri**).
- Com os sensores< / > escolher o brilho certo:
na faixa de 1 a 9 com os sensores >
na faixa de 1 a 9 com os sensores < .

Atenção!

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

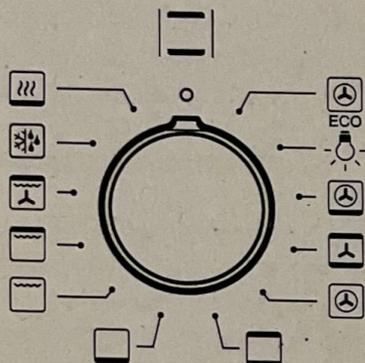
Modo nocturno

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

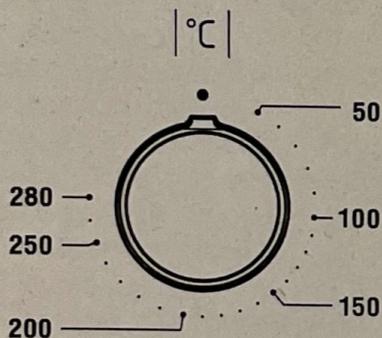
UTILIZAÇÃO

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

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



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



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

Atenção!

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

0 Configuração zero



Aquecimento rápido

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



Descongelamento

Apenas é ligado o ventilador, sem utilizar quaisquer aquecedores.



Ventilador, torradeira e aquecedor de cima ligados.

A utilização desta função permite na prática acelerar o processo de assadura e o aumento dos valores do sabor dos produtos.



Torradeira reforçada (Grelha extra)

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



Torradeira ligada

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



Aquecedor de baixo ligado

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



Aquecedores de baixo e de cima ligados

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



Convecção ligada

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

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



Ventilador, aquecedor de baixo e de cima ligados

Nesta posição da maçaneta, o forno realiza a função de bolo. Forno convencional com ventilador (função recomendada durante a assadura).



Convecção e aquecedor de baixo ligados

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



Iluminação do forno

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



ECO

Função ECO

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

Lâmpadas de controlo

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

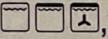
Importante!

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

UTILIZAÇÃO

Utilização da torradeira

Para ligar o aquecedor deve:

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

No caso de função de assadura e assadura reforçada, a temperatura deve ser configurada no máximo em 220 °C e para a função de assadura com ventilador, no máximo em 190 °C.

Atenção!

A assadura deve ser feita com a porta do forno fechada.

Quando for utilizado a torradeira, as peças acessíveis podem ficar quentes.

Recomenda-se manter as crianças longe do forno.



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 cozadura não poderá ser reduzido por meio de temperaturas mais elevadas, também não é recomendado pré-aquecer o forno antes de assar,
- não altere as configurações de temperatura durante o cozimento nem abra a porta durante o cozimento.

Parâmetros recomendados para a função ECO

Tipo de produto	Função do forno	Temperatura (°C)	Nível	Tempo (mín.)
Biscoito	 ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Bolo de levedura/ Bolo de libra	 ECO	180 - 200	2	50 - 70
Peixe	 ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Carne de vaca	 ECO	200 - 220	2	90 - 120
Carne de porco	 ECO	200 - 220	2	90 - 160
Frango	 ECO	180 - 200	2	80 - 100

ASSADURA NO FORNO – CONSELHOS PRÁTICOS

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

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

¹⁾ Aquecer o forno vazio

²⁾ Os números indicados abrangem a cozedura em formas pequenas

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

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

Cozedura de bolos

Tipo de produto	Acessórios	Nível	Função do forno	Temperatura (°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.
- 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!

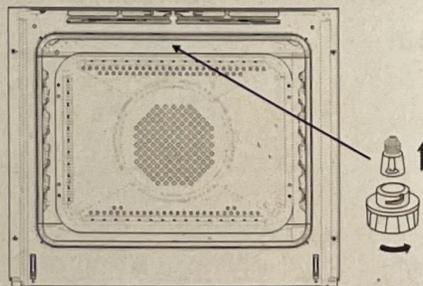
Não pode usar nenhuns produtos para esfregar, produtos de limpeza afiados nem objectos para esfregar durante a limpeza e manutenção.

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 iluminação do forno

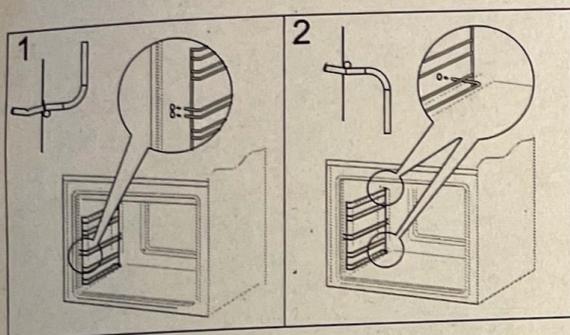
Para evitar o risco de um choque eléctrico, antes de trocar a lâmpada, deve assegurar-se de que o aparelho está desligado.

- Colocar todas as maçanetas de controlo na posição ● / 0 e desligar a electricidade,
- Desapertar e lavar a lente da lâmpada, lembrando-se de uma secagem completa.
- Desapertar a lâmpada de iluminação da sua tomada, se for necessário, deve trocar a lâmpada por uma nova – lâmpada da alta temperatura (300°C) com os seguintes parâmetros:
 - tensão 230 V
 - potência 25 W
 - rosca E14.
- Apertar a lâmpada, prestando atenção à sua fixação correcta na tomada cerâmica.
- Aparafusar a lente da lâmpada.

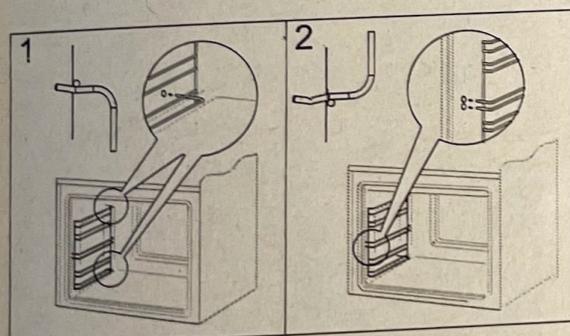


LIMPEZA E MANUTENÇÃO DO FORNO

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



Remoção dos degraus

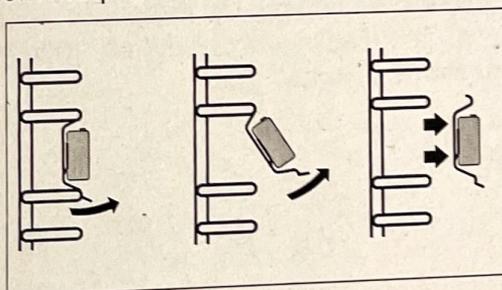


Instalação dos degraus

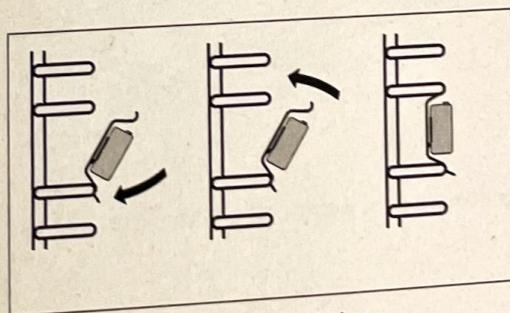
- Forno equipados com guias dos acessórios inoxidáveis ejetáveis, que estão fixadas nas guias de arame. As guias devem ser removidas e lavadas juntamente com as guias de arame. Antes de colocar as chapas sobre as mesmas, deve ejectá-las (se o forno estiver quente, deve remover as guias engatando a berma 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

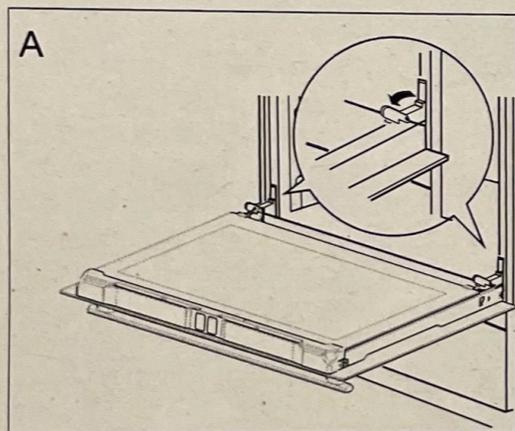


Instalação guias telescópicas

LIMPEZA E MANUTENÇÃO DO FORNO

Retiramento da porta

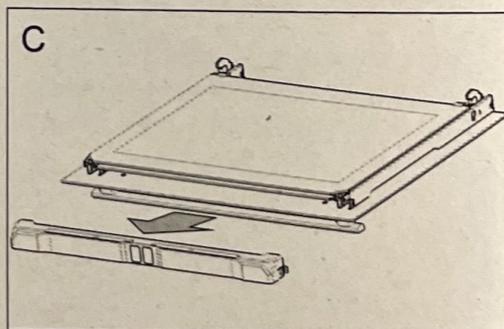
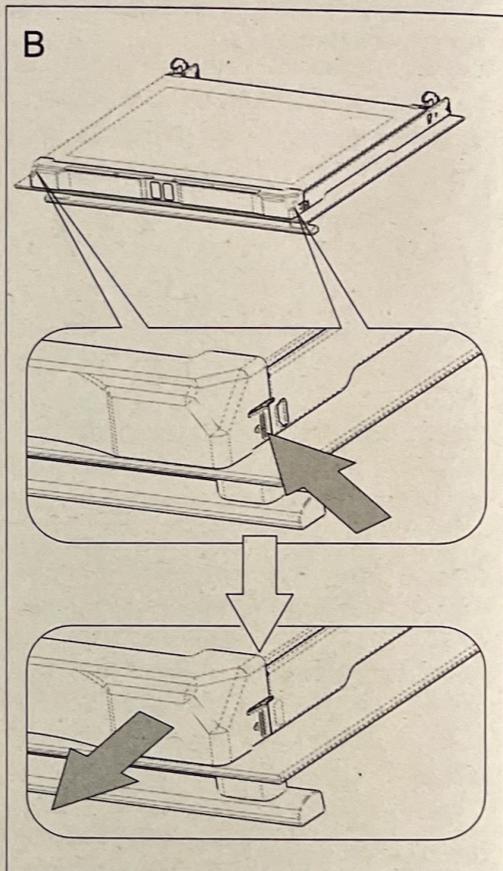
Para obter um acesso mais fácil à câmara do forno e para a limpeza, pode remover a porta. Para remover a porta, deve abri-la, inclinar para cima o elemento de protecção, que encontra-se na dobradiça (des. A). Encostar levemente a porta, levantar e remover direccionando para a frente. Para montar a porta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



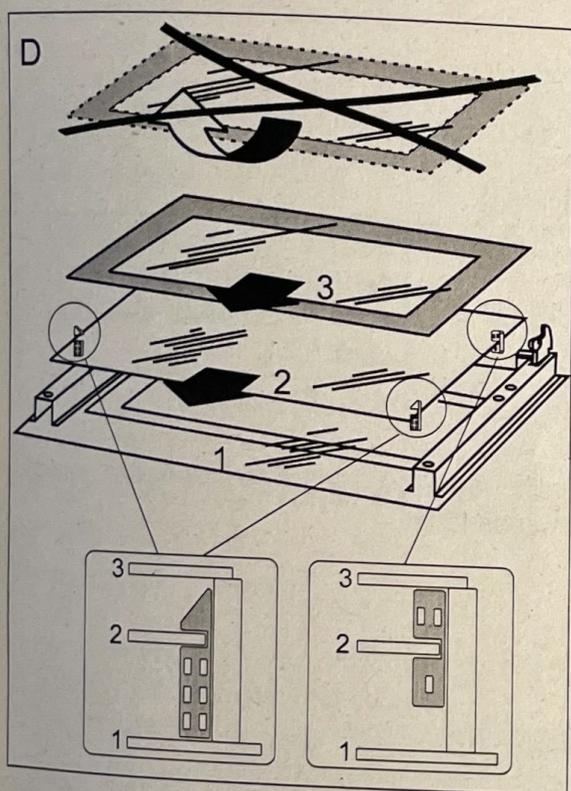
2. Remover o vidro interno da sua fixação (na parte de baixo da porta).

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

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)

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 **CE** tal como foi-lhe emitida uma declaração de conformidade.