

---

**PT Manual de instruções**

---

**IO-CBI-1390 / 8507018 (10.2020 V3)**

**PT Forno eléctrico de encastramento**

---

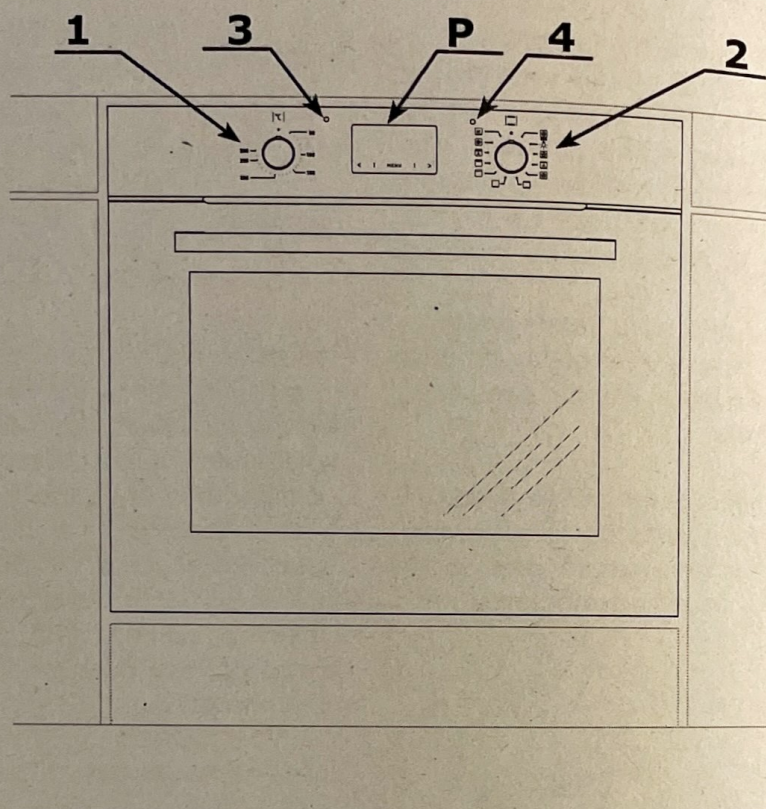
**8H-185BB  
8H-185BN  
8H-185BX**

---



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

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO



P Programador electrónico

1 Maçaneta do regulador de temperatura

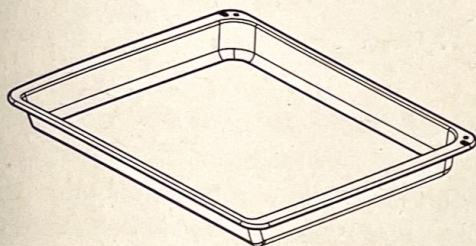
2 Maçaneta de selecção das funções do forno

3 Lâmpada de controlo do termostato

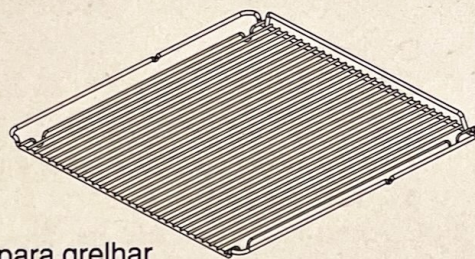
4 Lâmpada de controlo de funcionamento do forno

# CARACTERÍSTICA DO PRODUTO

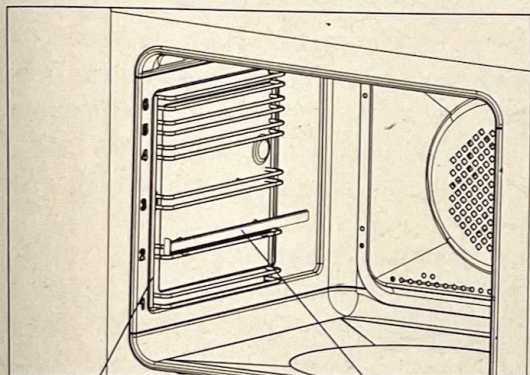
## Acessórios



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.

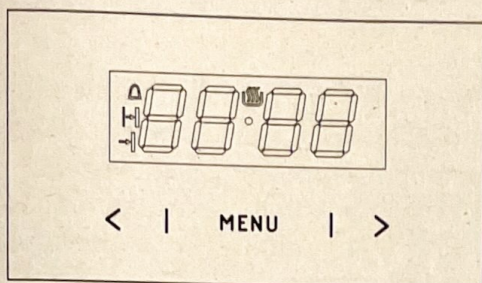
Cada alteração da posição do sensor é confirmada com um sinal acústico.

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 pulsar.

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

Atenção!

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

### Temporizador

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

Para configurar o temporizador, deve:

- Pressionar o sensor MENU, no ecrã irá pulsar o símbolo ⌚.
- Configurar o tempo do Contador de minutos com os sensores < / >, o ecrã mostra o tempo configurado do temporizador e a função de trabalho ativa ⌚ após o término do tempo configurado, liga-se o sinal sonoro, e pulsa ⌚.
- 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.

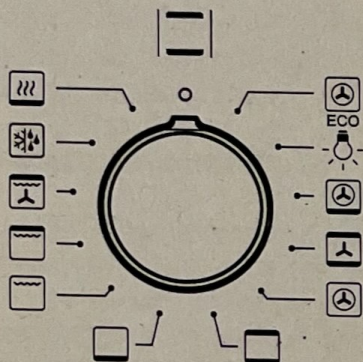
### Modo nocturno

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

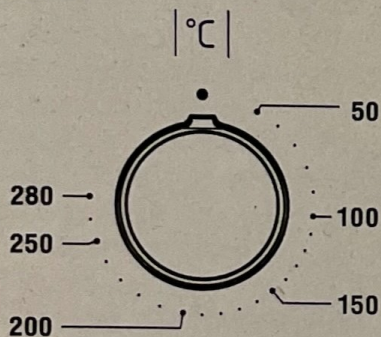
# UTILIZAÇÃO

## 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".

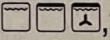
## **Importante!**

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 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Bolo de levedura/ Bolo de libra		155 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Pizza		200 - 230 <sup>1)</sup>	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.











<sup>1)</sup> Aquecer o forno vazio

<sup>2)</sup> 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 <sup>1)</sup>	25 - 40 <sup>2)</sup>
	Forma para pão	3		155 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 40 <sup>2)</sup>
	Forma para pão	3		155 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 40 <sup>2)</sup>
	Forma para pão Forma para cozedura	2 + 4 2 - forma para pão ou cozedura 4 - forma para pão		155 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 50 <sup>2)</sup>
Massa quebrada (tiras)	Forma para pão	3		150 - 160 <sup>1)</sup>	30 - 40 <sup>2)</sup>
	Forma para pão	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
	Forma para pão	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
	Forma para pão Forma para cozedura	2 + 4 2 - forma para pão ou cozedura 4 - forma para pão		160 - 175 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
Biscoito sem gordura	Grelha + forma para bolo revestida a preto Ø 26 cm	3		170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 45 <sup>2)</sup>
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 <sup>1)</sup>	50 - 70 <sup>2)</sup>

<sup>1)</sup> Aquecer o forno vazio, não usar a função de aquecimento rápido.

<sup>2)</sup> 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 <sup>1)</sup>	1,5 - 2,5
	Grelha	4		220 <sup>2)</sup>	2 - 3
Hambúrgueres de vaca	Grelha + forma para cozedura (para recolher gotas gotejantes)	4 – grelha 3 – forma para cozedura		220 <sup>1)</sup>	1ª face 10 – 15 2ª face 8 - 13

<sup>1)</sup> Aquecer o forno vazio durante 5 minutos, não usar a função de aquecimento rápido.

<sup>2)</sup> 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!

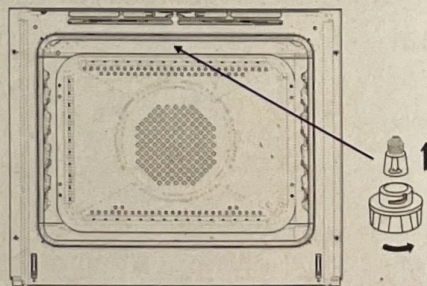
**Não pode usar nenhuns produtos para esfregar, produtos de limpeza afiados nem objectos para esfregar durante a limpeza e manutenção.**

**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.**

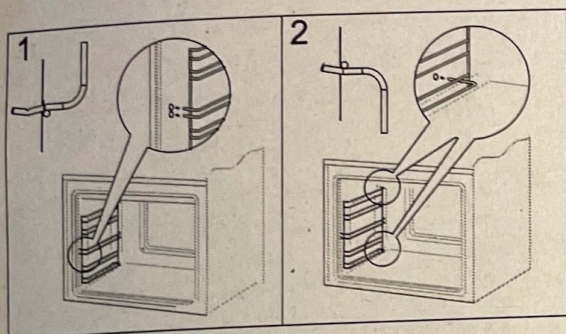
- Colocar todas as maçanetas de controlo na posição ●/0 e desligar a electricidade,
- Desapertar e lavar a lente da lâmpada, lembrando-se de uma secagem completa.
- Desapertar a lâmpada de iluminação da sua tomada, se for necessário, deve trocar a lâmpada por uma nova – lâmpada da alta temperatura (300°C) 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.



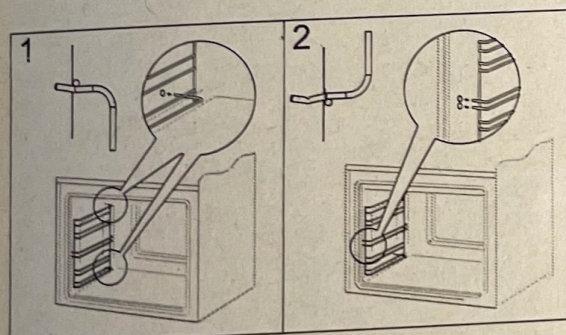


# LIMPEZA E MANUTENÇÃO DO FORNO

- 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

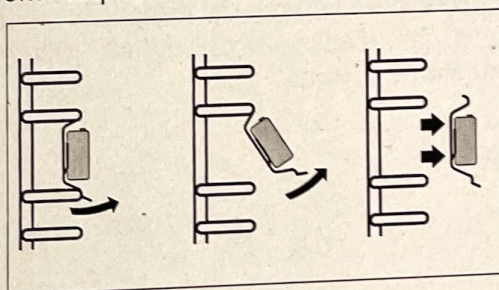


Instalação dos degraus

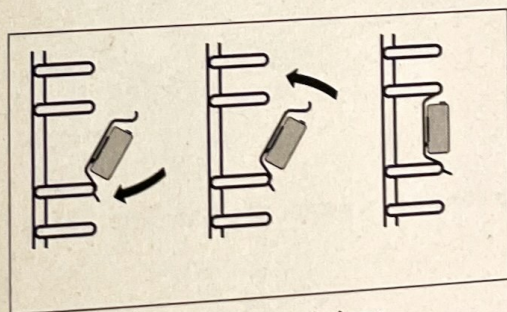
- Forno equipados com guias dos acessórios inoxidáveis ejetáveis, que estão fixadas nas guias de arame. As guias devem ser removidas e lavadas juntamente com as guias de arame. Antes de colocar as chapas sobre as mesmas, deve ejectá-las (se o forno estiver quente, deve remover as guias engatando a berma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

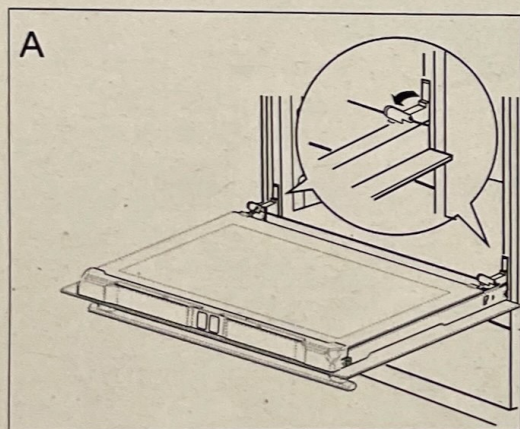


Instalação guias telescópicas

# LIMPEZA E MANUTENÇÃO DO FORNO

## Retiramento da porta

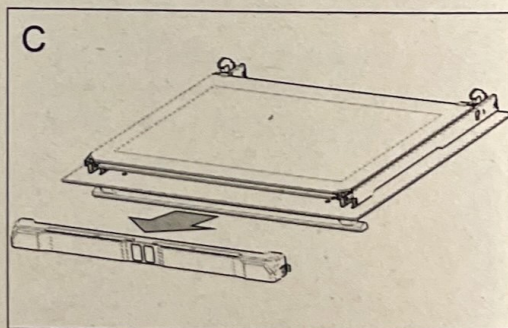
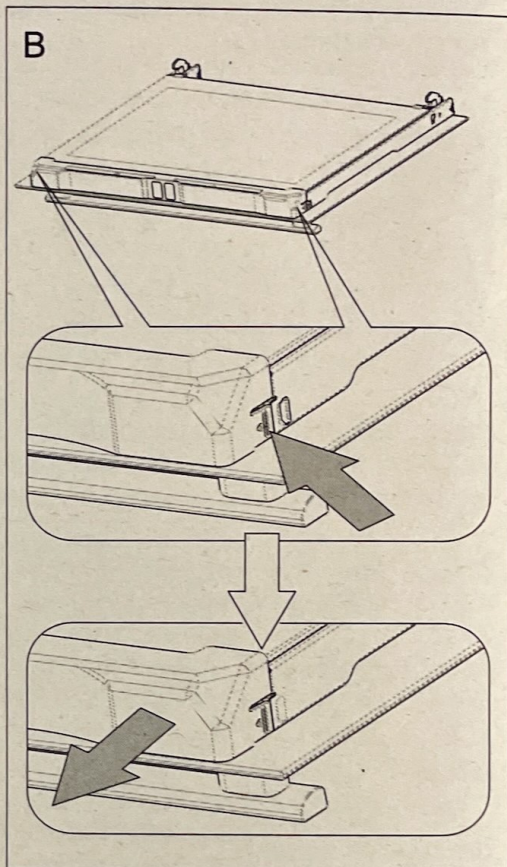
Para obter um acesso mais fácil à câmara do forno e para a limpeza, pode remover a porta. Para remover a porta, deve abri-la, inclinar para cima o elemento de protecção, que encontra-se na dobradiça (des. A). Encostar levemente a porta, levantar e remover direccionando para a frente. Para montar a porta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



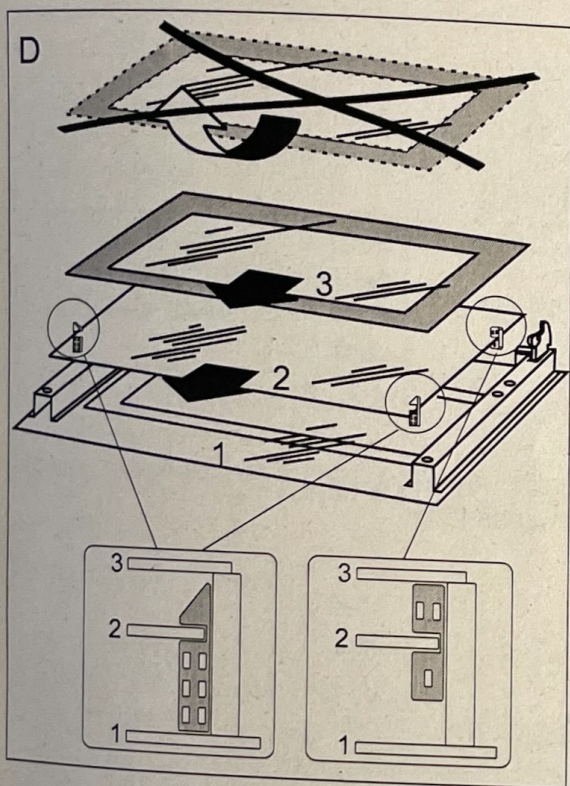
2. Remover o vidro interno da sua fixação (na parte de baixo da porta).

**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.