

**Hisense**

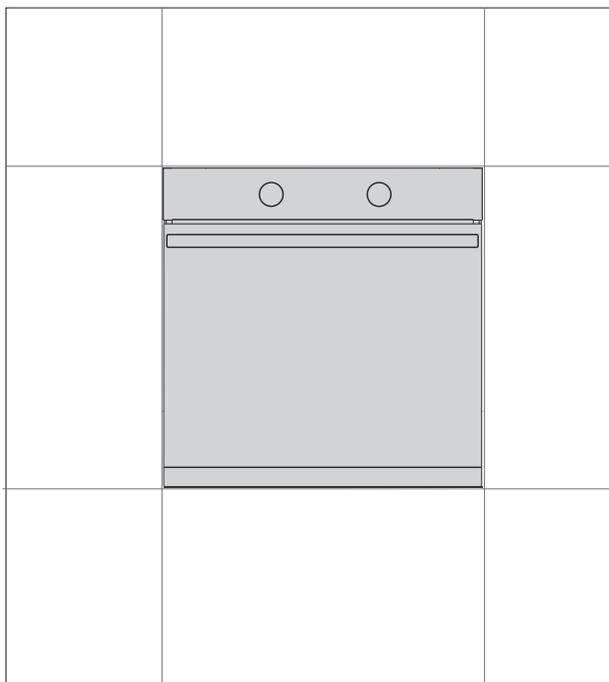
life reimagined

PT

PT

# INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

## DE UM FORNO ENCASTRÁ- VEL



Obrigado pela confiança demonstrada ao comprar um aparelho da nossa marca.

Fornecemos-lhe um manual pormenorizado que lhe facilitará a utilização deste aparelho e lhe permitirá familiarizar-se rapidamente com o mesmo.

Verifique primeiro se o aparelho não sofreu qualquer dano durante o transporte. Se detetar qualquer avaria, é favor contactar imediatamente o retalhista onde o comprou ou o armazém regional de onde vem. Encontrará o número de telefone na fatura ou na nota de entrega.

As instruções de instalação e ligação são fornecidas numa folha separada.

Os símbolos a seguir, que são usados em todo o manual, têm o seguinte significado:



**INFORMAÇÃO**

Informações, conselhos, sugestões ou recomendações



**CUIDADO!**

Aviso – perigo geral



É importante ler atentamente as instruções.

# Índice

<b>Precauções de segurança</b> .....	<b>4</b>
<b>Outros avisos de segurança importantes</b> .....	<b>7</b>
<b>Forno encastrável</b> .....	<b>8</b>
Descrição do aparelho .....	8
Equipamento do aparelho .....	9
<b>Utilização do aparelho</b> .....	<b>13</b>
Antes da primeira utilização .....	13
Ligar pela primeira vez .....	13
Como escolher as definições .....	14
Iniciar a cozedura .....	20
Fim da cozedura e desligar o forno .....	20
<b>Dicas gerais e conselhos para cozinhar no forno</b> .....	<b>22</b>
<b>Tabela de cozedura</b> .....	<b>23</b>
<b>Cozinhar com sonda de temperatura</b> .....	<b>28</b>
Níveis de cozedura recomendados para diferentes tipos de carne .....	30
<b>Manutenção &amp; limpeza</b> .....	<b>31</b>
Utilizar a função Steam Clean para limpar o forno .....	32
Remoção das guias telescópicas metálicas e fixas (extensíveis) .....	33
Remoção e substituição da porta do forno e dos painéis de vidro .....	34
Substituir a lâmpada .....	36
<b>Tabela de reparações</b> .....	<b>37</b>
Advertências e sinalização dos erros .....	37
<b>ELIMINAÇÃO</b> .....	<b>38</b>

## Precauções de segurança



### **Leia atentamente as instruções e guarde-as para consulta futura**

O aparelho deve ser ligado por um cabo fixo com um dispositivo de desconexão. Os cabos fixos devem estar em conformidade com as normas elétricas em vigor.

Deve haver meios para desligar incorporados na cablagem fixa, de acordo com as regras de diagramas elétricos.

Não instale o aparelho atrás de uma porta decorativa de forma a evitar o sobreaquecimento.

Um fio de alimentação danificado deve ser substituído pelo fabricante, os seus agentes de assistência técnica ou técnicos com qualificações semelhantes para evitar perigos (apenas para aparelhos fornecidos com fio de ligação).

Durante a utilização, o aparelho fica quente. Deve ter-se cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento no interior do forno.

As crianças a partir dos 8 anos e as pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e de conhecimento podem utilizar este aparelho sob vigilância, e se tiverem recebido instruções sobre como utilizar o aparelho de forma segura e tiverem percebido os riscos envolvidos. As crianças não podem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

**AVISO:** durante a cozedura, alguns elementos acessíveis do aparelho podem ficar escaldantes. Manter as crianças afastadas.

**AVISO:** O aparelho e algumas das suas peças acessíveis podem ficar muito quentes durante a utilização. Deve ter-se cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas a menos que sejam supervisionadas continuamente.

O aparelho não está previsto para ser comandado por um temporizador externo ou um sistema de controlo especial.

Utilize apenas a sonda de temperatura recomendada para utilização neste forno.

Não utilize detergentes abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro do forno/a tampa de vidro do fogão (conforme o caso), pois podem riscar a superfície. Estes danos podem provocar rachadelas no vidro.

Não utilize produtos de limpeza a vapor ou produtos de limpeza de alta pressão para limpar o aparelho, pois isto pode resultar num choque elétrico.

**AVISO:** antes de substituir a lâmpada, desligue o aparelho da fonte de alimentação de forma a prevenir qualquer risco de descarga elétrica.

Nunca deite água diretamente no fundo da cavidade do forno. As diferenças de temperatura podem resultar em danos no revestimento de esmalte.

# Outros avisos de segurança importantes

Este aparelho destina-se exclusivamente a utilização doméstica. Não o utilize para outros fins, por exemplo para aquecer a divisão, secar animais de estimação ou outros, papel, têxteis, ervas aromáticas, etc., pois pode provocar ferimentos ou um incêndio.

O aparelho deve ser ligado por um cabo fixo com um dispositivo de desconexão. Os cabos fixos devem estar em conformidade com as normas elétricas em vigor.

Não levante o aparelho segurando-o pela pega da porta.

As dobradiças da porta do forno podem ficar danificadas quando são carregadas excessivamente. Não se ponha em pé nem se sente na porta do forno aberta e não se encoste à mesma. Além disso, não coloque objetos pesados em cima da porta do forno.

Se os cabos de alimentação de outros aparelhos colocados perto deste aparelho ficarem enredados na porta do forno, podem ficar danificados, o que, por sua vez, pode resultar num curto-circuito. Por isso, certifique-se de que os cabos de alimentação de outros aparelhos estão sempre a uma distância segura.

A porta do forno fica muito quente durante o funcionamento. Existe um terceiro vidro instalado para proteção extra, reduzindo a temperatura da superfície exterior (apenas em alguns modelos).

Verifique se as fendas de ventilação não ficam de forma alguma recobertas nem obstruídas.

Não forre a cavidade do forno com folha de alumínio e não coloque quaisquer tabuleiros de cozedura ou outros utensílios de cozinha no fundo do forno. Isto obstruiria e reduziria a circulação de ar no forno, abrandaria o processo de cozedura e destruiria o revestimento de esmalte.

Recomendamos que evite abrir a porta do forno durante a cozedura, uma vez que aumenta o consumo de energia e aumenta a acumulação de condensação.

No fim do processo de cozedura, e durante a cozedura, tenha cuidado ao abrir a porta do forno, pois existe o perigo de escaldar.

Para evitar a acumulação de calcário, deixe a porta do forno aberta após a cozedura ou a utilização do forno para permitir que a cavidade do forno arrefeça até à temperatura ambiente.

Limpe o forno quando tiver arrefecido completamente.

Podem ocorrer eventuais discrepâncias nos tons de cor entre diferentes aparelhos ou componentes dentro de uma única linha de design devido a diversos fatores, tais como diferentes ângulos sob os quais se observam os aparelhos, fundos de cores diferentes, materiais e iluminação da divisão.

Nunca deite água diretamente no fundo da cavidade do forno. As diferenças de temperatura podem resultar em danos no revestimento de esmalte.



## **CUIDADO!**

**Leia atentamente o presente manual de utilização antes de ligar o aparelho. As reparações ou reclamações resultantes de uma utilização ou de uma ligação não conforme não estão cobertas pela garantia.**

# Forno encastrável

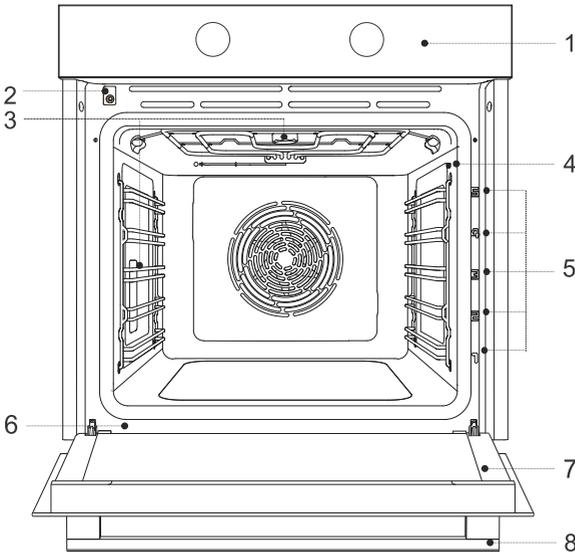
## Descrição do aparelho



### INFORMAÇÃO

As funções e o equipamento do aparelho dependem do modelo.

O equipamento básico do seu aparelho inclui guias metálicas, tabuleiro de cozedura raso e uma grelha.



1 Unidade de controlo

2 Interruptor de porta

3 Iluminação

4 Tomada de sonda de temperatura

5 Guias – níveis de cozedura

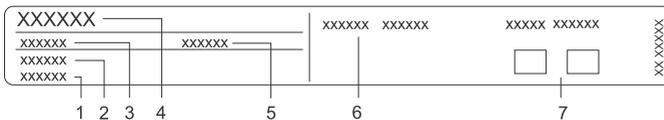
6 Placa de características

7 Porta do forno

8 Pega da porta

## Placa de características – informação do produto

Uma placa de características com informações básicas sobre o aparelho é fixada à extremidade do forno. Informações precisas sobre o tipo e modelo do aparelho também podem ser encontradas na folha de garantia.



1 Número de série

2 Código/ID

3 Tipo

4 Marca

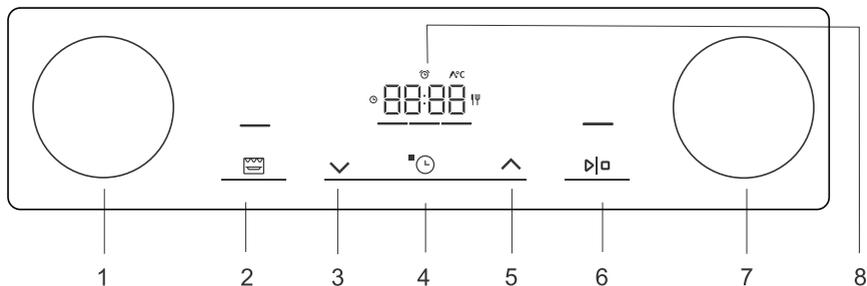
5 Modelo

6 Informação técnica

7 Indicações/símbolos de conformidade

## Painel de comandos

(segundo o modelo)



1. Botão seletor de sistema de cozedura
2. Tecla de gratinado (gratinado)
3. Tecla de diminuição de valor
4. Função temporizador e tecla de definições
5. Tecla de aumento de valor
6. Tecla de início | paragem para iniciar ou interromper um programa
7. Botão de definições de temperatura
8. Visor

### INFORMAÇÃO

Para uma melhor resposta das teclas, toque nas teclas com uma área maior da ponta do seu dedo. Cada vez que premir uma tecla, esta será reconhecida por um pequeno sinal acústico.

## Botões retráteis

(segundo o modelo)

Primeiro, prime levemente o botão para sair do painel de comandos, e depois rode-o.

### CUIDADO!

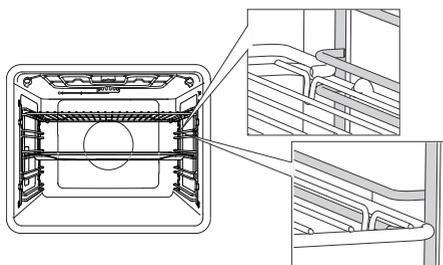
Após cada utilização, rode o botão para a posição "Desligar" e prima-o levemente para que este retoma a sua posição inicial. O botão apenas pode colocar-se na posição retratada se esta estiver ajustada em "desligar".

## Equipamento do aparelho

### Guias

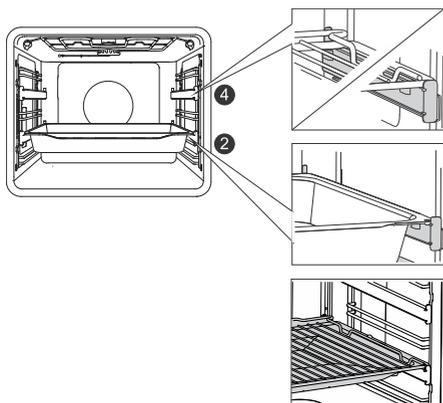
- As guias permitem cozinhar ou assar em 5 níveis de grelha.
- Os níveis de altura das guias em que as grelhas podem ser inseridas devem ser contados de baixo para cima.
- Os níveis 4 e 5 das guias destinam-se a grelhar.
- Ao inserir o equipamento, este deve ser corretamente rodado.
- Empurre sempre o equipamento para dentro do aparelho.

## Grades em fio



No caso de guias metálicas, insira sempre a grelha metálica e os tabuleiros na ranhura entre a parte superior e inferior de cada nível de guia.

## Guias telescópicas fixas

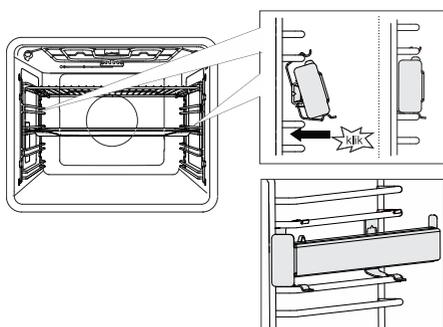


As guias telescópicas podem ser montadas para o 2º e 4º nível.

No caso de guias fixas, coloque a gelha ou tabuleiro sobre a guia. Pode colocar a grelha universal fundo ou raso e colocar ambos na mesmo guia; neste caso, o tabuleiro funciona como bandeja de gotejamento.

## Guias telescópicas de clique

(segundo o modelo)



As guias telescópicas de clique podem ser fixadas em qualquer espaço entre dois níveis de guia metálica.

Coloque as guias simetricamente sobre as guias metálicas do lado esquerdo e do lado direito da cavidade do forno. Primeiro, prenda o grampo superior da guia à grelha metálica. Em seguida, pressione o grampo inferior na posição certa até ouvir um clique.

NOTA: As guias podem ser fixadas a qualquer altura entre dois níveis de guias metálicas.

## INFORMAÇÃO

As guias telescópicas de clique não podem ser montadas em guias com extensão parcial de dois níveis fixa. Podem, no entanto, ser montadas em guias parcialmente extensíveis de nível único, para os níveis 3-4 e 4-5.

Certifique-se de que a guia telescópica está corretamente rodada e que se estende para fora do forno.

## Interruptor na porta do forno

(segundo o modelo)

Se a porta do forno for aberta durante o funcionamento do forno, o interruptor desliga a resistência e a ventoinha na cavidade do forno. Quando a porta for fechada, o interruptor volta a ligar o aparelho.

## Ventilador de arrefecimento

O aparelho está equipado com uma ventoinha para arrefecer a caixa, a porta e a unidade de controlo do aparelho. Depois de se desligar o forno, a ventoinha continua a funcionar durante algum tempo para arrefecer o forno.

## Equipamento e acessórios do forno



A **GRELHA METÁLICA** utiliza-se para grelhar ou como suporte para uma assadeira, tabuleiro ou prato com os alimentos que está a cozinhar.

## INFORMAÇÃO

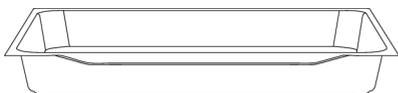
Há um trinco de segurança na grelha. Por isso, a grelha tem de ser levantada ligeiramente na parte da frente ao tirá-la do forno.



O **TABULEIRO RASO** é utilizado para bolos chatos e pequenos. Também pode ser utilizado como bandeja de gotejamento.

## CUIDADO!

**O tabuleiro raso pode deformar-se à medida que aquece no forno. Quando arrefece, volta à forma inicial. Tal deformação não afeta a sua função.**



O **TABULEIRO UNIVERSAL FUNDO** serve para assar legumes e cozer bolos mais húmidos. Pode também ser utilizado como bandeira de gotejamento.

## INFORMAÇÃO

Nunca insira o tabuleiro universal fundo na primeira guia durante a cozedura.



SONDA de temperatura(ΛBAKESENSOR).



**CUIDADO!**

O aparelho e algumas peças acessíveis tendem a aquecer durante o funcionamento.

# Utilização do aparelho

## Antes da primeira utilização

- Retire os acessórios do forno e qualquer embalagem (cartão, espuma de poliestireno) do forno.
- Limpe os acessórios do forno e o interior com um pano húmido. Não utilize panos ou produtos de limpeza abrasivos ou agressivos.
- Aqueça um forno vazio durante aproximadamente uma hora com o sistema de aquecimento superior e inferior a uma temperatura de 250 °C. O "cheiro a forno novo" característico será libertado; portanto, ventile cuidadosamente a divisão durante este processo.

## Ligar pela primeira vez

Depois de ligar o aparelho à rede elétrica, ou depois de uma interrupção prolongada de energia, aparecerá no visor 12:00.

Primeiro, escolha e confirme as definições básicas.

### INFORMAÇÃO

Para as alterar, toque nas teclas  $\vee$  ou  $\wedge$ . Confirme a definição desejada premindo a tecla  $\text{☉}$  ou  $\triangleright \square$ . A próxima definição pode ser ajustada depois de ter definido e confirmado a anterior.

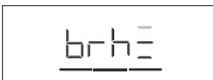


### 1. REGULAÇÃO DO RELÓGIO

Ajuste o relógio/hora do dia. Primeiro, defina e confirme os minutos; em seguida, defina e confirme as horas. Se premir tecla de ajuste de valor e a mantiver premida, a velocidade a que o valor definido está a ser alterado aumentará.

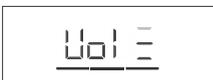
### INFORMAÇÃO

Para definir ou ajustar o relógio mais tarde, consulte o capítulo Funções extra.



### 2. DIMINUIR A INTENSIDADE DA LUZ DO VISOR

A intensidade da luz alta é a definição predefinida. O sinal **brh** e o valor atualmente definido para a intensidade da luz do visor aparecerão no visor. Utilize as teclas de regulação de valor para aumentar ou diminuir a intensidade da luz.



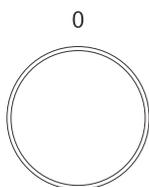
### 3. VOLUME DO SINAL ACÚSTICO

O volume médio é a definição predefinida. O sinal **Vol** e o valor atualmente definido para o volume do sinal acústico aparecerem no visor. Utilize as teclas de definição de valor para aumentar o volume do sinal acústico ou para o desligar.

Quando as definições seleccionadas forem confirmadas, o relógio aparecerá no visor (se o BOTÃO de seleção de funções estiver na posição 0).

# Como escolher as definições

## ESCOLHER O SISTEMA DE CONFEÇÃO



Rode o BOTÃO (para a esquerda ou para a direita) para selecionar o SISTEMA DE CONFEÇÃO (consulte a tabela de programas).



### INFORMAÇÃO

Podem alterar as definições durante o funcionamento.



### INFORMAÇÃO

As funções e o equipamento do aparelho dependem do modelo.

Símbolo	Utilização
	<b>PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO</b> Para atingir a temperatura definida no menor tempo possível. Quando o forno aquece até à temperatura desejada, o processo de aquecimento está concluído. Isto é seguido pela definição do sistema que deseja utilizar para cozinhar os seus alimentos. Esta função não é adequada para cozinhar alimentos.
	<b>CALOR INFERIOR E SUPERIOR COM VENTONHA <sup>1)</sup></b> Para cozedura uniforme de alimentos numa única prateleira e para fazer soufflés.
	<b>GRELHA GRANDE COM VENTONHA <sup>1)</sup></b> Para assar aves e pedaços maiores de carne por baixo de uma grelha.
	<b>COZEDURA INTENSIVA (AIR FRY) <sup>1) 2)</sup></b> Este método de cozedura resulta numa crosta crocante sem gordura adicionada. Esta é uma versão saudável da fritura de fast-food, com menos calorias nos alimentos cozinhados. Adequado para pedaços de carne mais pequenos, peixe, legumes e produtos congelados prontos a fritar (batatas fritas, nuggets de frango). A injeção de vapor resulta numa superfície mais tostada e mais crocante.
	<b>AR QUENTE <sup>1) 2)</sup></b> O ar quente permite um melhor fluxo de ar quente em torno dos alimentos. Desta forma, seca a superfície e cria uma crosta mais grossa. Utilize este sistema para cozinhar carne, bolos e legumes e para secar alimentos numa única grelha ou em várias grelhas simultaneamente. A injeção de vapor resulta numa superfície mais tostada e mais crocante.
	<b>CALOR SUPERIOR E INFERIOR <sup>1) 2)</sup></b> Utilize este sistema para cozinhar convencionalmente numa única grelha, fazer soufflés e cozer a baixas temperaturas (confeção lenta). A injeção de vapor resulta numa superfície mais tostada e mais crocante.

Continuação da tabela da página anterior

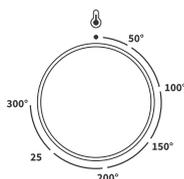
Símbolo	Utilização
	<b>LARGE GRILL</b> <sup>1)</sup> Utilize este sistema para grelhar grandes quantidades de alimentos achatados como torradas, sanduíches abertos, salsichas grelhadas, peixe, espetadas, etc., assim como para cozinhar gratinados e para dourar as crostas. As resistências montadas na parte de cima da cavidade do forno aquecem uniformemente toda a superfície. A temperatura máxima permitida é 240 °C.
	<b>CONFEÇÃO LENTA</b> <sup>3) A</sup> Para uma confeitura suave, lenta e uniforme de carne, peixe e massa numa única prateleira. Este método de confeitura deixará a carne com um teor de água mais elevado, tornando-a mais suculenta e mais tenra, enquanto a massa ficará uniformemente tostada/cozida. Este sistema é utilizado no intervalo de temperatura entre 140 °C e 220 °C
	<b>SISTEMA PIZZA</b> <sup>1)</sup> Este sistema é ideal para confeccionar pizza e bolos com um teor de água mais elevado. Utilize-o para cozinhar numa única prateleira quando quiser que os alimentos fiquem prontos mais depressa e crocantes.
	<b>COZEDURA ALIMENTOS CONGELADOS</b> <sup>1)</sup> Este método permite cozinhar alimentos congelados num período de tempo mais curto sem pré-aquecimento. Ótimo para produtos congelados pré-cozinhados (produtos de padaria, croissants, lasanha, batatas fritas, nuggets de frango), carne e legumes.
	<b>DESCONGELAR</b> Este sistema é adequado para uma descongelação suave de alimentos congelados.
	<b>STEAM CLEAN</b> Este programa facilita a remoção de quaisquer manchas do interior do forno.
	<b>LUZ DO FORNO</b> A luz do forno liga-se quando um sistema é selecionado ou quando o botão é virado para a posição da luz.

1) Nestes sistemas, é possível utilizar a função gratinar (consulte o capítulo Iniciar o processo de cozedura).

2)  Pode adicionar vapor ao processo de cozedura com estes sistemas. A função básica funcionará quando o sistema for selecionado. Ao utilizar um tabuleiro de cozedura com água, a função é alterada para cozer com a adição de vapor (ver capítulo Início de funcionamento).

3) Usado para determinar a classe de eficácia energética do aparelho de acordo com a norma EN 60350-1.

## REGULAÇÃO DA TEMPERATURA DE COZEDURA



Rode o botão para ajustar a TEMPERATURA desejada.

## FUNÇÕES DO TEMPORIZADOR

Em primeiro lugar, rode o BOTÃO SELETOR DO SISTEMA DE CONFEÇÃO, em seguida, defina a TEMPERATURA.



### Confeção cronometrada

Neste modo, pode especificar a duração do funcionamento do forno (tempo de confeção).

Toque na tecla . O símbolo  aparece no visor. Toque na ▼ ou ▲ para regular o tempo de funcionamento desejado. Toque na tecla  para confirmar as suas definições.

Toque na tecla  para iniciar o funcionamento do forno.



### Ajustar o início diferido



#### INFORMAÇÃO

O início diferido não pode ser definido para o grill e para grelhar com sistemas de ventoinha.

Utilize esta função quando desejar começar a cozinhar os alimentos no forno após um certo período de tempo. Coloque os alimentos no forno e, em seguida, defina o sistema e a temperatura. Em seguida, defina a duração do programa e a hora em que deseja que os seus alimentos estejam prontos.

Exemplo:

Hora atual: meio-dia

Tempo de cozedura: 2 horas

Final da cozedura: 18h

Toque na tecla . O símbolo da duração da confeção aparece no visor. Toque na ▼ ou ▲ para definir a duração do programa (confeção)  (no nosso caso, são 2:00). Confirme a definição premindo a tecla . Toque novamente duas vezes na  para definir a hora em que deseja que os seus alimentos estejam prontos (no nosso caso, 18:00 ou 6). O tempo de confeção desejado aparece no visor (18:00). Toque na tecla  para confirmar as definições.

Toque na tecla  para começar a cozedura.

Enquanto espera para iniciar o funcionamento, o forno encontra-se em modo standby parcial. O visor está escurecido e o sistema de ventilação e a iluminação do forno estão sempre ligados. O forno liga-se automaticamente com as definições selecionadas (no nosso caso às 16:00, ou 4 da tarde). O forno desligar-se-á à hora marcada (no nosso caso, às 18:00, ou 6 da tarde).



#### INFORMAÇÃO

O tempo de confeitura termina e o relógio alternará no visor.

No fim do tempo programado, o forno deixará automaticamente de funcionar. Os sinais **End** e 00:00 alternam no visor. Ouve-se um sinal acústico que poderá desligar tocando em qualquer tecla. Após um minuto, o sinal acústico desliga-se automaticamente.



#### CUIDADO!

**Esta função não é adequada para alimentos que necessitem de forno pré-aquecido.**

**Os alimentos perecíveis não devem ser conservados no forno durante muito tempo. Antes de utilizar este modo, verifique se o relógio do aparelho está bem regulado.**



#### Regulação do temporizador

O temporizador pode ser utilizado independentemente do funcionamento do forno. A definição mais longa possível é de 24 horas. Durante o último minuto, o temporizador é exibido em segundos. Toque na tecla  duas vezes (duplo toque) até que o símbolo apareça no visor. Toque na tecla  ou  para regular o temporizador.



#### INFORMAÇÃO

Em caso de início diferido, pode definir o temporizador tocando três vezes na tecla .



#### INFORMAÇÃO

Ao configurar uma função temporizador, pode repor o valor tocando simultaneamente nas teclas  e . Confirme a definição premindo a tecla .



#### INFORMAÇÃO

Os valores de função temporizador utilizados mais recentemente serão guardados e propostos como valores predefinidos na próxima vez que utilizar o temporizador. Estas definições também podem ser desativadas (consulte o capítulo Selecionar funções extras, Função adaptativa).

## ESCOLHER AS DEFINIÇÕES GERAIS

Rode o BOTÃO SELETOR DO SISTEMA DE CONFEIÇÃO para a posição "0".

Para ativar uma função, pressione a tecla  e mantenha-a pressionada durante 3 segundos. **Sett** aparece no visor durante alguns segundos. Em seguida, aparece o menu de funções extra.



## INFORMAÇÃO

Utilize as teclas  $\nabla$  ou  $\blacktriangle$  para navegar no menu. Confirme a definição premindo a tecla  $\blacktriangleright$  ou  $\text{⌚}$ . Para sair do menu de funções extra, toque na tecla  $\text{☰}$ .



### 1. Relógio visualizado

Utilize as teclas  $\nabla$  ou  $\blacktriangle$  para acertar o relógio. **CLoc** aparece no visor. Após confirmar, pode alternar entre modo de visualização de 12 horas e 24 horas. Confirme, acerte o relógio/hora do dia. Primeiro, acerte e confirme os minutos, em seguida, as horas.



### 2. Volume do sinal acústico

Escolha entre três níveis de volume sonoro. Escolha a definição **Vol**. Toque na tecla  $\nabla$  ou  $\blacktriangle$  para selecionar o nível desejado e confirme. Os sinais acústicos também pode ser desligados.



### 3. Iluminação do visor

Escolha entre três níveis de intensidade de luz do visor. Escolha a definição **brh**. Toque na tecla  $\nabla$  ou  $\blacktriangle$  para selecionar o nível desejado e confirme. Utilize as teclas de regulação de valor para aumentar ou diminuir a intensidade da luz.



### 4. Visor – modo noturno

Esta função escurece automaticamente o visor (muda o de nível de iluminação do visor de alto para o mais baixo) durante a noite (8 da noite às 6 da manhã.) Escolha a definição **nGht**. Toque na tecla  $\nabla$  ou  $\blacktriangle$  para selecionar a iluminação do visor noturno desejada e confirme.



### 5. Standby

Esta função liga ou desliga automaticamente o visor do relógio. Selecione a definição **hidE**. Toque na tecla  $\nabla$  ou  $\blacktriangle$  para selecionar on ou off, e confirme.

The image shows a rectangular box containing the text 'AdPt' in a stylized, digital font. The letters 'A', 'd', and 't' have horizontal lines underneath them, suggesting they are being selected or highlighted on a screen.

### 6. Função adaptativa

Esta função permite ajustar o tempo de confeção definido. A função está desativada por predefinição, mas também pode ser ativada.

Quando a função está ativada, são apresentadas as definições de duração mais recentes do programa de confeção. Serão utilizados os valores da sessão mais recente.

**AdPt** aparece no visor. Para desativar a função, toque na tecla  $\vee$  ou  $\wedge$  para selecionar off. Siga o mesmo procedimento para reativar a função. Selecione on no visor.

The image shows a rectangular box containing the text 'FAct' in a stylized, digital font. The letters 'A', 'c', and 't' have horizontal lines underneath them, suggesting they are being selected or highlighted on a screen.

### 7. Regulações de fábrica

Esta função permite a reposição das definições de fábrica do aparelho.

**FAct** aparece no visor. Toque na tecla  $\vee$  ou  $\wedge$  para selecionar rES para escolher as definições de fábrica e confirme premindo a tecla  $\triangleright|\square$  e mantendo-a premida. Mantenha a tecla premida até que todos os traços iluminados desapareçam.



#### **CUIDADO!**

**Após uma falha de energia ou depois de o aparelho ter sido desligado, as definições de função adicionais permanecerão guardadas durante apenas alguns minutos. Em seguida, todas as definições, com exceção do volume do sinal acústico e da diminuição de intensidade de luz do visor, serão reiniciadas para as definições de fábrica.**

## Iniciar a cozedura



O traço acima da  tecla está parcialmente aceso. Prima esta tecla para executar o programa definido. Durante o funcionamento do programa, o traço acima da tecla acender-se-á mais intensamente (estará totalmente iluminado).

### INFORMAÇÃO

Se não for seleccionada nenhuma função de temporizador, aparecerá o tempo de cozedura no visor. Quando o forno atingir a temperatura definida, emitirá um sinal acústico e °C aparecerá no visor.

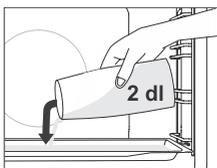


### Gratinado extra

A função apenas pode ser iniciada após 10 minutos de funcionamento do forno (o sinal por cima da tecla gratinado estará parcialmente/mal iluminado). Quando a função for confirmada, o tempo de confeção 10 minutos (10:00) aparece no visor. Toque na tecla  ou  para definir a duração do gratinado.

A função também pode ser desativada premindo a tecla **gratin**.

A função é utilizada na última fase da cozedura ou após o processo de cozedura quando se adiciona molho (um preparado húmido) ou preparado seco aos alimentos ou quando deseja tostar mais a crosta. Uma crosta castanha-dourada forma-se no prato durante o processo de gratinado que protege os alimentos de secarem, ao mesmo tempo que confere um aspeto mais agradável e um sabor melhor.



### Cozinhar com adição de vapor

Nos sistemas **com adição de vapor**, insira o tabuleiro raso na guia do primeiro nível enquanto o forno ainda estiver frio. Deite, no máximo, 2 dl de água no tabuleiro. Coloque os alimentos a cozinhar no segundo nível e inicie o sistema.



### INFORMAÇÃO

Se estiver a utilizar um tabuleiro fundo, insira-o um nível superior ao indicado na tabela de definições recomendadas.

Para um funcionamento ótimo da função, não abra a porta do forno e não adicione água durante o processo de confeção.

## Fim da cozedura e desligar o forno

Pressione a tecla  para pausar o processo de cozedura. **End** aparece no visor e ouve-se um sinal sonoro.

Rode o BOTÃO SELETOR DO SISTEMA DE CONFEÇÃO para a posição "0".

## **INFORMAÇÃO**

Após o processo de cozedura, todas as definições do temporizador também são interrompidas e eliminadas, exceto o alarme. Aparece a hora do dia (relógio).

Após a utilização do forno, pode ficar água no canal de condensação (por baixo da porta). Limpe o canal com uma esponja ou um pano.

# Dicas gerais e conselhos para cozinhar no forno

- Retire todo o equipamento desnecessário do forno durante a cozedura
- Utilize equipamentos de materiais não refletores resistentes ao calor (tabuleiros de cozedura fornecidos, outros tabuleiros e pratos, utensílios de cozinha revestidos a esmalte, utensílios de cozinha de vidro temperado). Materiais de cor brilhante (aço inoxidável ou alumínio) materiais refletem calor. Como resultado, o processamento térmico dos alimentos nestes utensílios é menos eficaz.
- Insira sempre as bandejas de assar e os tabuleiros na extremidade das guias. Ao utilizar a grelha metálica, coloque os pratos ou os tabuleiros no meio da grelha.
- Para uma preparação ótima dos alimentos, recomendamos que se observem as diretrizes especificadas na tabela de cozedura. Escolha a temperatura indicada mais baixa e o tempo de cozedura indicado mais curto. Quando este tempo terminar, verifique os resultados e, em seguida, ajuste as definições conforme necessário.
- A menos que seja absolutamente necessário, não abra a porta do forno durante o funcionamento.
- Não coloque os tabuleiros diretamente no fundo da cavidade do forno.
- Não utilize o tabuleiro universal fundo na guia do 1º nível enquanto o aparelho estiver a funcionar.
- Não cubra o fundo da cavidade do forno ou a grelha metálica com folha de alumínio.
- Com programas de cozedura mais longos, pode desligar o forno cerca de 10 minutos antes do fim do tempo de cozedura para utilizar o calor acumulado.
- Coloque sempre os pratos de forno na grelha metálica.
- Ao utilizar vários níveis ao mesmo tempo, insira o tabuleiro universal fundo no nível inferior.
- Ao cozinhar de acordo com as receitas de livros de receitas mais antigos, utilize o sistema de calor inferior e superior (como nos fornos convencionais) e regule a temperatura para menos 10 °C do que é indicado na receita.
- Se estiver a utilizar papel vegetal, certifique-se de que é resistente a temperaturas elevadas. Apare-o sempre em conformidade. O papel vegetal evita que os alimentos fiquem colados ao tabuleiro e facilita a remoção dos alimentos do tabuleiro.
- Ao cozinhar cortes maiores de carne ou bolos com maior teor de água, pode gerar-se muito vapor no interior do forno que, por sua vez, pode condensar-se na porta do forno. Trata-se de um fenómeno normal que não afetará o funcionamento do aparelho. Após o processo de cozedura, limpe a porta e o vidro da porta.
- Ao cozinhar diretamente na grelha metálica, insira o tabuleiro universal fundo num nível mais baixo para servir como bandeja de gotejamento.
- **Pré-aquecimento:** Pré-aqueça o forno apenas se pedido pela receita ou se estiver indicado nas tabelas destas instruções de utilização. Se estiver a pré-aquecer o forno, não insira os alimentos no forno sem que o forno esteja totalmente aquecido. A temperatura tem um efeito substancial no resultado final. Recomenda-se o pré-aquecimento para cortes delicados de carne (lombo), e para massa levedada e esponja que exigem um tempo de cozedura mais curto. Aquecer um forno vazio consome muita energia. Portanto, se possível, recomendamos cozinhar vários pratos sucessivos ou fazer vários pratos simultaneamente.

Os pratos que necessitam de um forno totalmente pré-aquecido são indicados com um asterisco \* , enquanto os pratos para os quais baste um pré-aquecimento de 5 minutos são indicados com dois asteriscos \*\* . Neste caso, não utilize o modo de pré-aquecimento rápido.
- **SlowBake:** Permite uma confeção lenta e controlada a baixa temperatura. Os sucos da carne são distribuídos uniformemente, e a carne fica suculenta e tenra. O método de confeção lenta SlowBake é adequado para cortes delicados de carne desossada. Antes de cozinhar lentamente, sele a carne cuidadosamente de todos os lados numa frigideira.

# Tabela de cozedura

Prato			 °C	 min
<b>PRODUTOS DE PASTELARIA E PADARIA</b>				
<b>Pastelaria/bolos em formas</b>				
Pão-de-ló	3		160	30-40
tarte com recheio	2		180	60-70
bolo mármore	2		170-180	50-60
bolo com massa levedada, Gugelhupf (bolo Bundt, bolo de libra)	2		170-180	45-55
tarte aberta, torta	3		170-180	35-45
brownies	2		170-180	30-35
<b>pastelaria em tabuleiros</b>				
strudel	2		180-190	60-70
strudel, congelado	2		200-210	34-45
torta	3	 + tabuleiro de cozedura com água	170-180	13-18
Buchteln	2		180-190	30-40
<b>biscoitos, bolachas</b>				
cupcakes	3		160 *	25-35
cupcakes, 2 níveis	2, 4		155-165 *	30-40
pequenos bolos de massa levedada	2		180 *	17-22
pequenos bolos de massa levedada, 2 níveis	2, 4		160 *	18-25
massa folhada	2		200 *	15-20
massa folhada, 2 níveis	2, 4		170 *	25-30
<b>biscoitos/bolachas</b>				
bolachas feitas com saco de pasteleiro	3		150 *	30-40
bolachas feitas com saco de pasteleiro, 2 níveis	2, 4		150 *	30-40
bolachas feitas com saco de pasteleiro, 3 níveis	1, 3, 5		145 *	40-50

Continuação da tabela da página anterior

Prato			 °C	 min
biscoitos/bolachas	3		160-170 *	15-20
biscoitos, 2 níveis	2, 4		150-160 *	20-25
merengue	3		80-100 *	120-150
merengue, 2 níveis	2, 4		80-100 *	120-150
macarons	3		130-140 *	15-20
macarons, 2 níveis	2, 4		130-140 *	15-20
<b>pão</b>				
levantar e crescer	2		40-45	30-45
pão em bandeja	2	 + tabuleiro de cozedura com água	190-200	40-55
pão em bandeja, 2 níveis	2, 4		190-200 *	40-55
pão numa forma	1		190-200	30-45
pão numa forma, 2 níveis	2, 4		200-210	30-45
pão chato (focaccia)	2		270	15-25
pãezinhos frescos (pãezinhos semmel/manhã)	3	 + tabuleiro de cozedura com água	200-210	10-15
pãezinhos frescos (pãezinhos semmel/manhã), 2 níveis	2, 4		200-210 *	15-20
pão torrado	5		240	4-6
sanduíches abertas	5		240	3-5
<b>pizza e outros pratos</b>				
pizza	1		300 *	4-7
pizza, 2 níveis de prateleira	2, 4		210-220 *	25-30
pizza congelada	2		200-220	10-20
pizza congelada, 2 níveis	2, 4		200-220	10-20
tarte salgada, quiche	2		190-200	50-60

Continuação da tabela da página anterior

Prato			 °C	 min
burek	2		180-190	40-50
<b>CARNE</b>				
<b>carne de vaca e vitela</b>				
assado de carne de vaca (lombo, alcatra), 1,5 kg	2		160-170	130-160
carne de vaca cozida, 1,5 kg	2		200-210	90-120
lombo, médio, 1 kg	2		170-190 *	40-60
carne de vaca assada, cozedura lenta	2		120-140 *	250-300
bifes de vaca, bem passados, espessura 4 cm	4		220-230	25-30
hambúrgueres, espessura 3 cm	4		220-230	25-35
assado de vitela, 1,5 kg	2		160-170	120-150
<b>carne de porco</b>				
carne de porco assada, alcatra, 1,5 kg	3		170-180	100-130
carne de porco assada, ombro, 1,5 kg	3		180-190	120-150
lombo de porco, 400 g	2		80-100 *	80-100
carne de porco assada, cozedura lenta	2		100-120 *	200-230
costeletas de porco, cozedura lenta	2		120-140 *	210-240
costeletas de porco, espessura 3 cm	4		220-230	20-25
<b>aves</b>				
aves, 1,2 - 2,0 kg	2		200-220	60-80
aves com recheio, 1,5 kg	2		170-180	80-100
aves, peito	2		170-180	45-60
frango coxas	3		210-220	25-40
asas de frango	4		210-220	20-35
aves, peito, cozedura lenta	3		100-120 *	60-90
<b>pratos de carne</b>				
rolo de carne, 1 kg	2		170-180	60-70

Continuação da tabela da página anterior

Prato				
salsichas para grelhar, bratwurst	4		230 **	8-15
<b>PEIXE E MARISCO</b>				
peixe inteiro, 350 g	4		230-240	12-20
filete de peixe, espessura 1 cm	4		220-230	8-12
posta de peixe, espessura 2cm	4		220-230	10-15
vieiras	4		230 *	5-10
camarões	4		230 *	3-10
<b>LEGUMES</b>				
batatas assadas, cunhas	3		210-220 *	30-40
batatas assadas, metades	3	 + tabuleiro de cozedura com água	200-210 *	40-50
batata recheada (jacket potato)	3		190-200	30-40
Batatas fritas, caseiras	4		210-220 *	20-30
mistura de legumes, cunhas	3	 + tabuleiro de cozedura com água	190-200	30-40
legumes recheados	3		190-200	30-40
<b>PRODUTOS CONVENCIONAIS – CONGELADOS</b>				
Batatas fritas	3		210-220	20-25
Batatas fritas, 2 níveis	2, 4		190-210	30-40
Medalhões de frango	4		210-220 *	12-17
Palitos de peixe	2		210-220	15-20
lasanha, 400 g	2		200-210	30-40
legumes em cubos	2		190-200	20-30
croissants	3		170-180	18-23
<b>PUDINS COZIDOS, SUFLÉS E PRATOS GRATINADOS</b>				
moussaka de batata	2		180-190	35-45

Continuação da tabela da página anterior

Prato			 °C	 min
lasanha	2		180-190	35-45
pudim doce cozido	2		160-180	40-60
sufilé doce	2		160-180 *	35-45
pratos gratinados	3		170-190	30-45
tortilhas recheadas, enchiladas	2		180-200	20-35
grelhar queijo	4		240 **	6-9
<b>DIVERSOS</b>				
descongelamento	2		45	/
preservação	2		180	30
esterilização	3		125	30
cozinhar em banho maria (caldeira dupla)	2		150-170 *	/
reaquecer	3		60-95	/
aquecer pratos	2		75	15

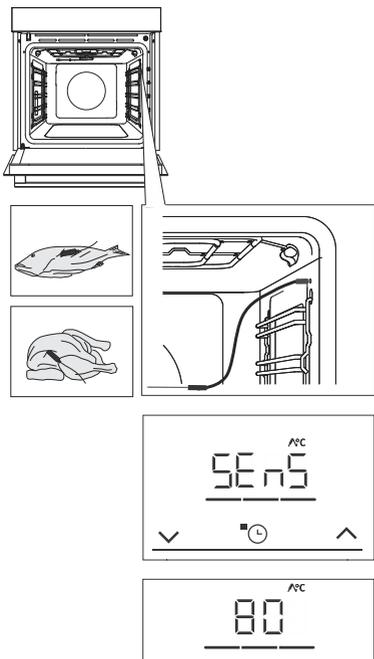
# Cozinhar com sonda de temperatura (^BAKESENSOR)

(segundo o modelo)

A sonda de temperatura permite uma monitorização precisa da temperatura do núcleo dos alimentos durante a cozedura.

## ⚠ CUIDADO!

A sonda de temperatura não deve estar nas proximidades diretas dos elementos de aquecimento.



1 Coloque a extremidade metálica da sonda na parte mais grossa dos alimentos.

2 Ligue a ficha da sonda à tomada situada no canto superior direito na parte frontal da cavidade do forno (veja a figura). **SEnS** aparece no visor.

NOTA: Quando inserir a sonda na tomada, as funções predefinidas no forno são eliminadas.

3 Escolha o sistema desejado e a temperatura de cozedura (na faixa de temperatura até 230 °C). Aparecerão no visor o símbolo de funcionamento da sonda e a temperatura predefinida. Para alterar a temperatura, utilize a tecla  $\vee$  ou  $\wedge$ . Selecione a temperatura final desejada dos alimentos (no intervalo de temperatura entre 30 e 99 °C).

NOTA: Ao utilizar a sonda, não é possível definir o tempo de cozedura.

4 Confirme a definição premindo a tecla  $\triangleright$  ou  $\square$ .

5 Quando a temperatura do núcleo definida for atingida, o forno deixará de funcionar. **End** aparece no visor. Ouve-se um sinal acústico que poderá desligar tocando em qualquer tecla. Após um minuto, o sinal acústico desliga-se automaticamente.

## 💡 INFORMAÇÃO

Durante o processo de confeção, regule e a temperatura do núcleo do alimento atual alterna no visor. Pode alterar a temperatura de confeção ou a temperatura do núcleo dos alimentos durante o processo de confeção.

### **Utilização correta da sonda, por tipo de alimentos:**

- aves: insira a sonda na parte mais grossa do peito;
- carne vermelha: insira a sonda numa parte magra que não tenha um marmoreado de gordura;
- pequenos pedaços com osso: insira numa área ao longo do osso;
- peixe: insira a sonda por trás da cabeça, em direção à espinha.



#### **CUIDADO!**

**Após a utilização, retire cuidadosamente a sonda dos alimentos, desligue a ficha da tomada da cavidade do forno e limpe-a.**



#### **INFORMAÇÃO**

Se não utilizar a sonda, retire-a do forno.

## Níveis de cozedura recomendados para diferentes tipos de carne

Tipo de alimento	azul (cru)	mal passado	médio	médio bem passado	bem passado
<b>VACA</b>					
carne de vaca, assado	46-48	48-52	53-58	59-65	68-73
carne de vaca, lombo	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
carne de vaca assada/alcatra	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
hambúrgueres	49-52	54-57	60-63	66-68	71-74
<b>VITELA</b>					
vitela, lombo	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
vitela, alcatra	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
<b>PORCO</b>					
assado, pescoço	/	/	/	65-70	75-85
porco, lombo	/	/	/	60-69	/
rolo de carne	/	/	/	/	80-85
<b>BORREGO</b>					
borrego	/	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>OVELHA</b>					
carneiro	/	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>CABRITO</b>					
cabra	/	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>AVE</b>					
aves, inteiras	/	/	/	/	82-90
aves, peito	/	/	/	/	62-65
<b>PEIXE E MARISCO</b>					
truta	/	/	/	62-65	/
atum	/	/	/	55-60	/
salmão	/	/	/	52-55	/

# Manutenção & limpeza



## CUIDADO!

Antes de limpar, desligue o aparelho da rede elétrica e aguarde que o aparelho arrefeça.

**Não permita que as crianças limpem o aparelho ou façam serviços de manutenção sem uma supervisão adequada.**

Para facilitar a limpeza, a cavidade do forno e o tabuleiro e a bandeja são revestidos com esmalte especial para uma superfície lisa e resistente.

Limpe regularmente o aparelho e utilize água morna e detergente para lavagem manual da louça para remover as impurezas maiores e o calcário. Utilize um pano limpo e macio ou uma esponja limpa e macia.

**Exterior do aparelho:** utilize água com sabão quente e um pano macio para remover as impurezas e, em seguida, limpe as superfícies

com um pano.

**Interior do aparelho:** para sujidade e resíduos persistentes, utilize produtos de limpeza convencionais para fornos. Quando utilizar estes produtos de limpeza, limpe bem o aparelho com um pano húmido para remover todos os resíduos do produto de limpeza.

**Acessórios e guias:** limpe com água com sabão quente e um pano húmido. Para sujidade e resíduos persistentes, recomendamos a imersão prévia e a utilização de uma escova.

Se os resultados da limpeza não forem satisfatórios, repita o processo de limpeza.



## INFORMAÇÃO

Nunca utilize produtos e acessórios agressivos ou abrasivos (esponjas e detergentes abrasivos, limpadores de manchas e ferrugem, raspadores para placas vitrocerâmicas).

O equipamento do forno é seguro para utilização na máquina de lavar louça.

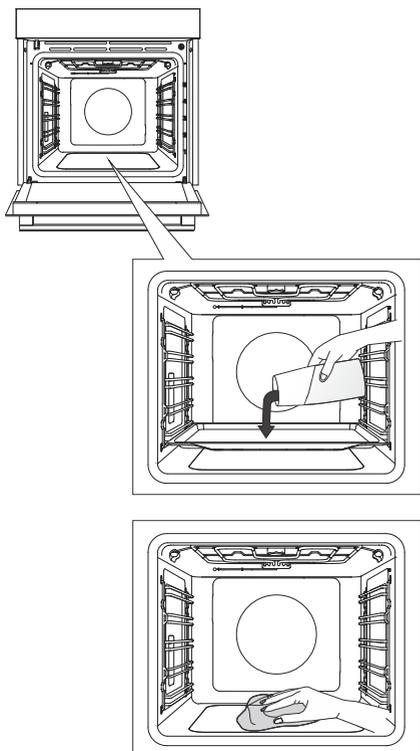
Os resíduos de alimentos (gordura, açúcar, proteína) podem inflamar-se durante a utilização do aparelho. Por isso, retire os pedaços maiores de sujidade do interior do forno e dos acessórios antes de cada utilização.

## Utilizar a função Steam Clean para limpar o forno

Este programa facilita a remoção de quaisquer manchas do interior do forno.

A função é a mais eficaz se for utilizada regularmente, após cada utilização.

Antes de executar o programa de limpeza, remova todos os pedaços grande de sujeira e resíduos de alimentos visíveis da cavidade do forno.



**1** Insira o tabuleiro raso no primeiro nível da primeira guia e deite 0,4 litros de água quente no mesmo.

**2** Rode o **BOTÃO SELETOR DO SISTEMA DE CONFEÇÃO** para a posição **Steam Clean**. Ajuste o **BOTÃO SELETOR DE TEMPERATURA** para **80°C**.

**3** Deixe o programa funcionar durante meia hora.

**4** Quando o programa estiver concluído, retire cuidadosamente o tabuleiro, utilizando luvas de forno (pode ainda haver água no tabuleiro). Limpe as manchas com um pano húmido e água com sabão. Limpe bem o aparelho com um pano húmido para remover todos os resíduos de produto de limpeza.

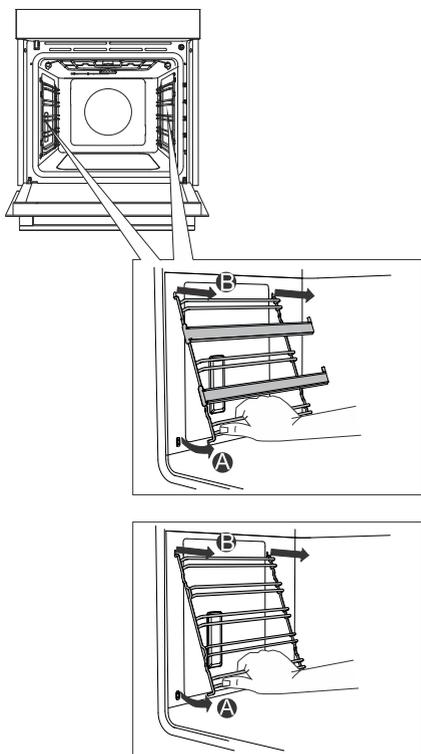
### **INFORMAÇÃO**

Se o processo de limpeza não for bem sucedido (em caso de sujeira particularmente persistente), repita-o.

### **CUIDADO!**

Utilize o sistema **Steam Clean** quando o forno tiver arrefecido completamente.

## Remoção das guias telescópicas metálicas e fixas (extensíveis)



**A** Pegue nas grades por baixo e levante-as para o centro da cavidade do forno.

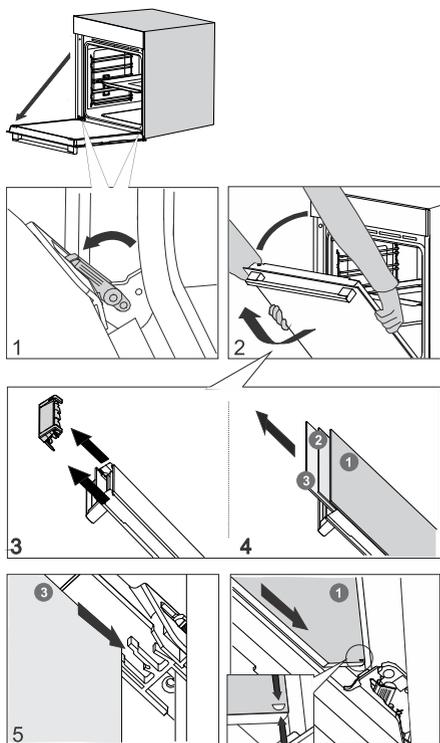
**B** Desengate-as dos orifícios situados em cima.



### INFORMAÇÃO

Ao retirar as guias, tenha cuidado para não danificar o revestimento de esmalte.

# Remoção e substituição da porta do forno e dos painéis de vidro



**1** Primeiro abra totalmente a porta (o mais possível).

**2** A porta do forno é fixada às dobradiças com suportes especiais que também incluem alavancas de segurança. Rode as alavancas de segurança para a porta em 90°. Feche lentamente a porta a um ângulo de 45° (em relação à posição da porta totalmente fechada); em seguida, levante a porta e puxe-a para fora.

O **painel de vidro da porta do forno** pode ser limpo por dentro, mas, primeiro, tem de ser removido da porta do aparelho. Em primeiro lugar, proceda como descrito no ponto 2, mas não o remova.

**3** Retire o guia de ar. Segure-o no lado esquerdo e direito da porta com as mãos. Retire-o puxando-o ligeiramente na sua direção.

**4** Segure o vidro da porta na extremidade superior e retire-o. Faça o mesmo para o segundo e terceiro painel de vidro (dependendo do modelo).

**5** Para voltar a colocar os painéis de vidro no devido lugar, proceda ao contrário.

## INFORMAÇÃO

Para voltar a colocar a porta no devido lugar, proceda no sentido contrário. Se a porta não se abrir ou não fechar corretamente, verifique se os entalhes das dobradiças estão bem alinhados com a sua contraparte.

## CUIDADO!

A dobradiça da porta do forno pode fechar com uma força considerável. Por isso, rode sempre ambas as alavancas de segurança para o suporte quando estiver a montar ou a retirar a porta do aparelho.

## **Fecho e abertura suave da porta**

(segundo o modelo)

A porta do forno está equipada de um dispositivo que amortece a força de fecho da porta a partir de um ângulo de 75 graus. Permite fechar e abrir a porta de forma fácil, tranquila e com suavidade. Um empurrão suave (para um ângulo de 15° em relação à posição da porta fechada) é suficiente para que a porta feche automaticamente e suavemente.



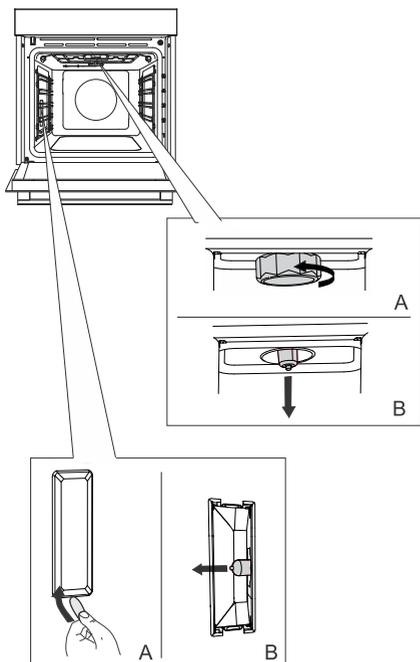
### **CUIDADO!**

**Se a força necessária para fechar a porta for demasiada, o efeito do sistema é reduzido, ou o sistema vai ser anulado para segurança.**

## Substituir a lâmpada

A lâmpada é um consumável e, portanto, não está coberta pela garantia. Antes de mudar a lâmpada, retire todos os acessórios do forno.

Lâmpada de halogéneo: G9, 230 V, 25 W



**1** Desaparafuse e retire a tampa (no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio). Retire a lâmpada de halogéneo.

**2** Utilize uma ferramenta de plástico chata para remover a tampa. Retire a lâmpada de halogéneo.

### **INFORMAÇÃO**

Tenha cuidado para não danificar o revestimento de esmalte.

Utilize uma proteção para evitar queimar-se.



### **CUIDADO!**

Substitua apenas a lâmpada quando o aparelho estiver desligado da alimentação elétrica.

# Tabela de reparações

## Advertências e sinalização dos erros

**Durante o período de garantia, as reparações devem ser efetuadas exclusivamente pelos profissionais autorizados pelo fabricante.**

Antes de fazer reparações, assegure que o aparelho está desligado da corrente, removendo o fusível ou desligar a ficha da tomada de parede.

Quaisquer reparações não autorizadas do aparelho podem resultar em choque elétrico e risco de curto-circuito; como tal, não as execute. Deixe esse trabalho para um especialista ou um técnico de assistência técnica.

Em caso de pequenos problemas com o funcionamento do aparelho, consulte este manual para ver se consegue resolver o problema.

Se o aparelho não estiver a funcionar corretamente ou devido a um funcionamento ou manuseamento inadequados, a visita de um técnico de assistência técnica não será gratuita, mesmo durante o período de garantia.

Guarde as instruções para consulta futura e transmita-as a quaisquer proprietários ou utilizadores posteriores do aparelho.

Seguem-se alguns conselhos sobre a retificação de vários problemas comuns.

<b>Problema/erro</b>	<b>Causa</b>
<b>O disjuntor da instalação desarma-se frequentemente.</b>	Contacte um técnico de manutenção.
<b>A iluminação do forno não funciona.</b>	O processo de substituição da lâmpada no forno é descrito no capítulo Substituição da lâmpada.
<b>A unidade de controlo não responde, o ecrã está congelado.</b>	Desligue o aparelho da corrente elétrica durante alguns minutos (desaperte o fusível ou desligue o interruptor geral); em seguida, volte a ligar o aparelho à corrente e ligue-o.
<b>O código de erro ErrX é apresentado. Em caso de código de erro de dois dígitos, ErXX aparece.</b>	Há um erro no funcionamento do módulo eletrónico. Desligue o aparelho da rede elétrica durante alguns minutos. Se o erro continuar a ser indicado, chame um técnico de assistência.

Se os problemas persistirem apesar de cumprir os conselhos acima, chame um técnico de assistência autorizado. A reparação ou qualquer reclamação de garantia resultante de uma ligação ou utilização incorretas do aparelho não serão cobertas pela garantia. Neste caso, o utilizador cobrirá os custos de reparação.

# ELIMINAÇÃO



Os nossos produtos estão embalados com materiais ecológicos que podem ser reciclados, colocados numa unidade de triagem dos resíduos ou destruídos sem prejudicar o ambiente. Para isso, os nossos materiais de embalagem têm rótulos apropriados.

Este símbolo aparece no produto ou na sua embalagem em aplicação da diretiva europeia 2002/96/CE sobre os Resíduos de Equipamento Elétrico e Eletrónico (DEEE). Esta diretiva serve de regulamento quadro à retoma, reciclagem e valorização dos aparelhos usados em toda a Europa.

Este produto deve, portanto, ser sujeito a uma recolha seletiva. Quando já não o utilize, entregue-o a um serviço de recolha especializado ou a uma unidade de triagem dos resíduos que trata dos DEEE. Contribuirá assim para evitar consequências nefastas para a saúde e o ambiente. Para qualquer informação sobre a eliminação dos resíduos e a reciclagem deste produto, é favor contactar a câmara ou o serviço da limpeza do seu município, ou ainda a loja onde o comprou.

*Reservamo-nos o direito de proceder a qualquer modificação ou correção do presente manual sem aviso prévio, pedimos desculpas para o incómodo.*

**Hisense**  
life reimagined



853784-a3

