

Hisense

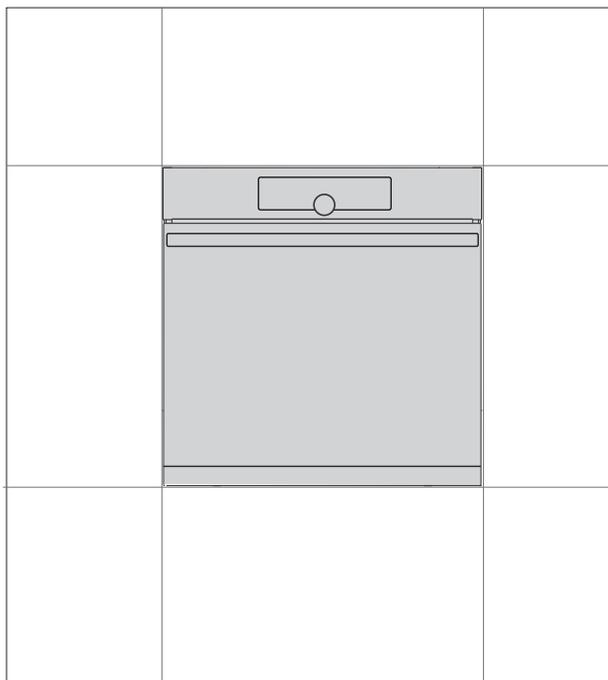
life reimagined

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

Precauções de segurança	4
Utilização segura e correta do forno durante a limpeza pirólítica	6
Outros avisos de segurança importantes	7
Forno encastrável	9
Descrição do aparelho	9
Equipamento do aparelho	10
Utilização do aparelho	14
Antes da primeira utilização	14
Ligar pela primeira vez	14
Como escolher as definições	15
Iniciar a cozedura	26
Fim da cozedura e desligar o forno	26
Dicas gerais e conselhos para cozinhar no forno	27
Tabela de cozedura	29
Cozinhar com sonda de temperatura	33
Níveis de cozedura recomendados para diferentes tipos de carne	34
Manutenção & limpeza	35
Limpeza automática do forno – pirólise	36
Utilizar a função Steam Clean para limpar o forno	38
Remoção das guias telescópicas metálicas e fixas (extensíveis)	39
Remoção e substituição da porta do forno e dos painéis de vidro	40
Substituir a lâmpada	42
Tabela de reparações	43
Advertências e sinalização dos erros	43
ELIMINAÇÃO	44

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.

Utilização segura e correta do forno durante a limpeza pirolítica

Antes de ativar o processo de limpeza automática, retire todos os equipamentos do forno: a grelha metálica, o kit de assar no espeto, todos os tabuleiros, sonda de carne, guias metálicas e telescópicas e quaisquer outros utensílios que não fazem parte do equipamento do forno

Antes de iniciar o processo de limpeza, retire qualquer resíduo de líquido derramado e todas as partes móveis da cavidade do forno.

Durante o processo de limpeza automática, o forno aquece até uma temperatura muito alta e também fica muito quente do lado de fora. Risco de queimaduras! Mantenha as crianças afastadas do forno.

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.

Antes de ativar a limpeza automática, leia atentamente e respeite todas as instruções do capítulo Limpeza e Manutenção, que descreve o a utilização correta e segura desta função

Não coloque nada sobre a parte inferior do forno durante o processo de limpeza automática.

A limpeza pirolítica envolve temperaturas muito elevadas que podem causar a libertação de fumo e vapores dos resíduos de alimentos. Recomendamos que garanta uma ventilação completa da cozinha durante o processo de limpeza pirolítica. Os animais pequenos ou os animais de estimação são altamente sensíveis a quaisquer vapores libertados durante a limpeza pirolítica dos fornos.

Recomendamos que os retire da cozinha durante a limpeza pirolítica e ventile muito bem a cozinha após o processo de limpeza.

Não abra a porta do forno durante a limpeza.

Certifique-se de que nenhum objeto estranho entra na abertura e bloqueia a guia da porta, uma vez que pode bloquear o fecho automático da porta durante o processo de limpeza do forno.

Não toque em superfícies ou partes metálicas do aparelho durante o processo de limpeza automática!

Em caso de falha de energia durante o processo de limpeza automática, o programa será terminado após dois minutos e a porta do forno permanecerá bloqueada. A porta será destrancada quando o aparelho sentir que a temperatura baixou para menos de 150 °C no centro da cavidade do forno.

Após o processo de autolimpeza, a cavidade do forno e os acessórios do forno podem perder a cor e o brilho. Isto não afeta a sua funcionalidade.



Atenção – superfície quente durante a limpeza pirolítica



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

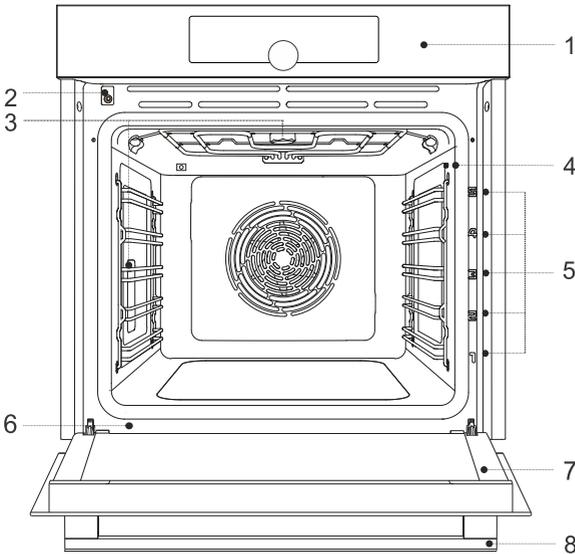
Descrição do aparelho



INFORMAÇÃO

As funções e o equipamento do aparelho dependem do modelo.

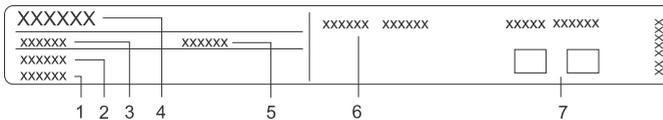
O equipamento básico do seu aparelho inclui guias metálicas, tabuleiro de cozedura raso e uma grelha.



- | | |
|---|------------------------------|
| 1 Unidade de controlo | 5 Guias – níveis de cozedura |
| 2 Fechadura da porta com um interruptor | 6 Placa de características |
| 3 Iluminação | 7 Porta do forno |
| 4 Tomada de sonda de temperatura | 8 Pega da porta |

Placa de características – informação do produto

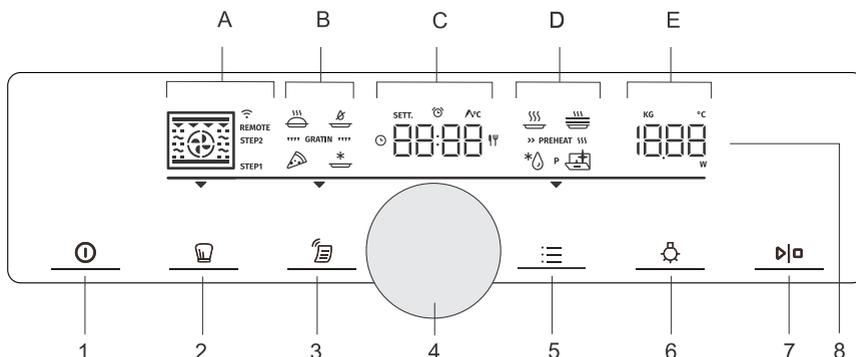
Uma placa de características com informações básicas sobre o aparelho é fixada à extremidade do forno. Informações precisas sobre o tipo e modelo do aparelho também podem ser encontradas na folha de garantia.



- | | |
|-------------------|---------------------------------------|
| 1 Número de série | 5 Modelo |
| 2 Código/ID | 6 Informação técnica |
| 3 Tipo | 7 Indicações/símbolos de conformidade |
| 4 Marca | |

Painel de comandos

(segundo o modelo)



1. Tecla on | off
2. Tecla de modo profissional (pro bake)
3. Tecla de modo automático (auto bake)
4. definições de seleção e manípulo de confirmação
 - rode o manípulo para escolher uma definição
 - pressione o manípulo para confirmar a definição
5. Tecla (extra bake) para funções extra e definições gerais do aparelho
6. Tecla (light) para ligar e desligar a iluminação do forno
7. tecla de início | paragem para iniciar ou fazer pausas e confirmar definições
8. Visor

- A. sistemas de cozadura, modo por passos (STEP), conectividade (WIFI, REMOTE)
- B. sistemas especiais de cozadura, programas automáticos, gratinados
- C. relógio, funções do temporizador, sonda de temperatura, tempo de cozadura
- D. programas especiais, pré-aquecimento
- E. temperatura, peso

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 sonoro (se a função estiver disponível).

Equipamento do aparelho

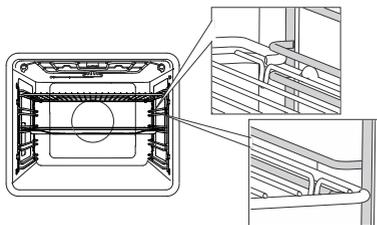
Indicadores luminosos de controlo

Luz do forno: a luz do forno liga-se ao abrir ou fechar a porta do forno, ao ligar o forno, no final do processo de cozadura e ao tocar na tecla de luz do forno na unidade de controlo.

Guias

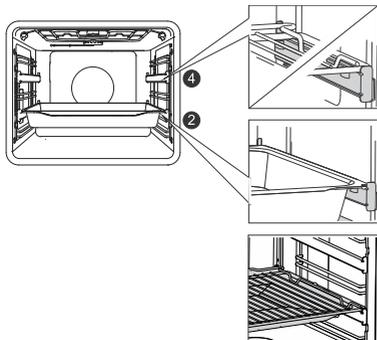
- As guias permitem cozinhar ou assar em 5 níveis de grelha.
- Os níveis de altura das guias em que as grelhas podem ser inseridas devem ser contados de baixo para cima.
- Os níveis 4 e 5 das guias destinam-se a grelhar.
- Ao inserir o equipamento, este deve ser corretamente rodado.
- Empurre sempre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

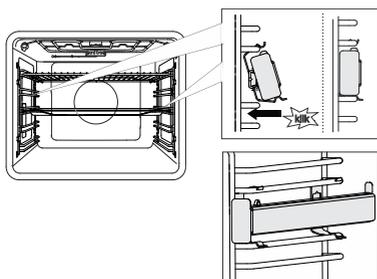


As guias telescópicas podem ser montadas para o 2º e 4º nível.

No caso de guias fixas, coloque a gelha ou tabuleiro sobre a guia. Pode colocar a grelha diretamente sobre um tabuleiro (tabuleiro universal fundo ou raso) e colocar ambos na mesma 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



CUIDADO!

Antes da limpeza pirolítica, aguarde que o forno arrefeça e retire todos os equipamentos e acessórios do mesmo, incluindo as guias telescópicas (dependendo do modelo).

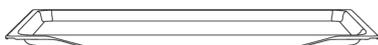


A **GRELHA METÁLICA** utiliza-se para grelhar ou como suporte para uma assadeira, tabuleiro ou prato com os alimentos que está a cozinhar.



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 (BAKESENSOR).



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

Logo após a ligação do forno à rede elétrica ou após uma falha elétrica prolongada, as 12:00 piscam no visor .

Em primeiro lugar, escolha e confirme as seguintes definições básicas.



INFORMAÇÃO

Altere-as rodando o **MANÍPULO**. Para confirmar a definição desejada, pressione o **MANÍPULO** ou toque na tecla **▷|◻** .



1. DEFINIÇÃO DO RELÓGIO

Ajuste o relógio/hora do dia. Primeiro, defina e confirme os minutos; em seguida, defina e confirme as horas.



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 média é a definição predefinida. O sinal **brht** e o valor atualmente definido para a intensidade da luz do visor aparecerão no visor. Rode o **MANÍPULO** para aumentar ou diminuir a intensidade da luz.



3. VOLUME DO SINAL SONORO

O volume médio é a definição predefinida. O sinal **VoL** e o valor atualmente definido para o volume do sinal sonoro aparecerem no visor. Rode o **MANÍPULO** para aumentar ou diminuir o volume da tecla.

Depois de confirmar as definições selecionadas, o relógio aparecerá no visor.

Como escolher as definições

A interface permite escolher vários modos de funcionamento:

- Modo profissional (pro bake)
- Modo automático (auto bake)
- Funções extra (extra bake)
- Programa por passos (STEP) no modo profissional (pro bake)
- Programas automáticos no modo automático (auto bake)

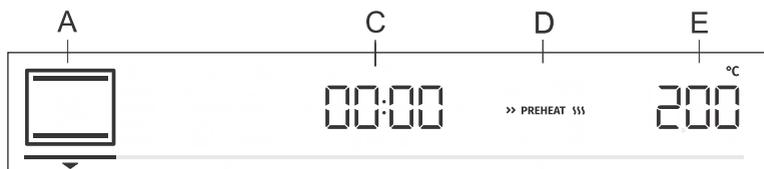
INFORMAÇÃO

- Rode o **MANÍPULO** para percorrer as definições.
- Confirme cada definição premindo o **MANÍPULO** ou a tecla **▷|◻**.
- Uma linha e uma seta indicam a localização do parâmetro que pretende definir.
- Pressione **▷|◻** sem soltar para iniciar o programa.

Modo profissional (pro bake)

Esta função permite definir os parâmetros de cozedura - sistema de cozedura, temperatura, pré-aquecimento e tempo de cozedura - livremente, de acordo com o critério do utilizador.

Toque na tecla  e defina o seguinte:



A sistema de cozedura

C duração do programa

D pré-aquecimento

E temperatura

Além disso, pode ser definido o seguinte:

- funções do temporizador (ver capítulo Funções do Temporizador)
- modo de cozedura por passos (STEP) (ver capítulo Programa Step)
- gratinado (GRATIN) (ver capítulo Iniciar o Processo de Cozedura)

Pré-aquecimento

Utilize a função de pré-aquecimento se desejar aquecer o forno à temperatura desejada o mais rapidamente possível.

Para ativar o pré-aquecimento, rode o **MANÍPULO** para a definição **PREHEAT** (ver imagem, etiqueta D). Confirme a seleção. Em seguida, rode o **MANÍPULO** para selecionar o sinal totalmente iluminado e confirme. A função está agora ativada.

Quando a temperatura selecionada for atingida, o processo de pré-aquecimento para e é emitido um sinal sonoro. Abra a porta e insira os alimentos. O programa continuará automaticamente a assar com as definições selecionadas.

INFORMAÇÃO

Quando a função de pré-aquecimento estiver definida, a função de início diferido não pode ser utilizada.

ESCOLHER O SISTEMA DE CONFEÇÃO

INFORMAÇÃO

As funções e o equipamento do aparelho dependem do modelo.

Símbolo	Utilização
	CALOR SUPERIOR E INFERIOR ¹⁾ Utilize este sistema para cozinhar convencionalmente numa única grelha, fazer soufflés e cozer a baixas temperaturas (confeção lenta). A injeção de vapor resulta numa crosta mais tostada e crocante.
	AQUECEDOR INFERIOR E GRELHADOR GRANDE Para cozer mais rapidamente numa única prateleira e para dourar a parte superior da sua massa.
	COZEDURA TURBO Para pratos onde se pretende uma crocância uniforme em todos os lados. O sistema também é adequado como o primeiro passo no modo de cozedura por passos, pois permite uma tostagem rápida da superfície na primeira fase e uma cozedura lenta na segunda fase. A carne ficará suculenta com uma crosta bem acastanhada.
	GRELHADOR DUPLO Utilize este sistema para grelhar grandes quantidades de alimentos com forma plana, como torradas, sanduíches abertas, salsichas grelhadas, bifes, 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. Temperatura máxima permitida: 240 °C.
	GRELHA GRANDE COM VENTONHA Para assar aves e pedaços maiores de carne sob uma grelha.
	SISTEMA PIZZA 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 rapidamente e crocantes.
	AR QUENTE ¹⁾ 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 crocante.
	CALOR INFERIOR E SUPERIOR COM VENTONHA Para cozedura uniforme de alimentos numa única prateleira e para fazer soufflés.
	FRITURA COM AR QUENTE (AIR FRY) ¹⁾ 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 crosta mais tostada e crocante.
	GRELHA COM AR QUENTE O ar quente permite um melhor fluxo de ar quente em redor dos alimentos. Isto secará a superfície. Em combinação com o aquecedor/grelhador, isto também resultará numa cor mais intensa.

Continuação da tabela da página anterior

Símbolo	Utilização
	Para cozer mais rápido carne e legumes.
	COZEDURA SUAVE Para uma cozedura suave, controlada e lenta de alimentos delicados (cortes macios de carne) e massa com base crocante.
	GRELHAR COM AQUECEDOR INFERIOR E VENTILADOR Para uma cozedura ideal de massa levedada, todos os tipos de pão e conservação.

1) O sistema permite também a injeção de vapor durante a cozedura (consulte o capítulo Iniciar a cozedura).

INFORMAÇÃO

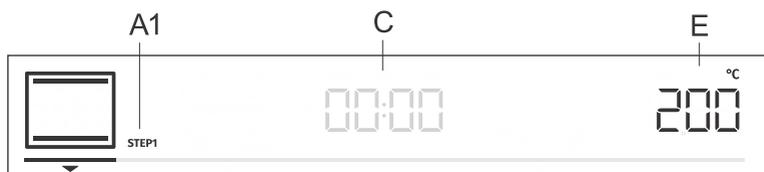
Nestes sistemas, é possível utilizar a função gratinar (consulte o capítulo Iniciar o processo de cozedura).

Pressione durante um período mais prolongado a tecla  para iniciar o processo de cozedura. As definições selecionadas aparecerão no visor.

Programa por passos

Este modo permite cozer em dois passos ou fases (dois passos de cozedura consecutivos são combinados num único processo de cozedura).

A função pode ser definida no modo **pro bake**. Pressione sem soltar a tecla . STEP1 (primeiro passo de cozedura) aparece no visor. Pode definir o processo de cozedura como uma combinação de dois passos (STEP1 e STEP2).



A1 primeiro passo da cozedura STEP1, (STEP2)

C duração do programa/fim do programa (ver capítulo Funções do Temporizador)

E Temperatura

Rode o MANÍPULO e selecione a definição desejada em STEP1. Defina o sistema de cozedura e a temperatura. Também pode escolher a duração do pré-aquecimento e da cozedura. Confirme a sua escolha premindo o MANÍPULO ou a tecla .

Se desejar, pode agora proceder à definição de STEP2. Primeiro, toque na tecla  e selecione a definição desejada em STEP2. Também pode definir o início diferido, mas não pode definir o pré-aquecimento.

Se não quiser definir o segundo passo, pressione sem soltar a tecla .

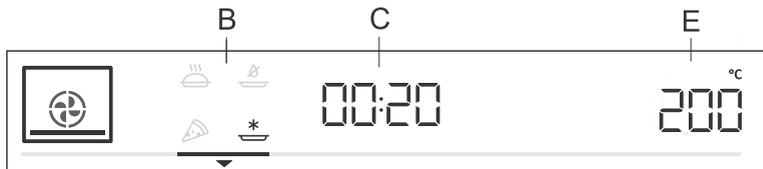
Mantenha a tecla  premida para iniciar o processo de cozedura. O forno começa a funcionar primeiro com as definições selecionadas para STEP1. Quando STEP1 tiver terminado, STEP2 é ativado.

MODO AUTOMÁTICO (auto bake)

Neste modo, pode escolher entre sistemas especiais de cozedura ou programas automáticos (programas predefinidos para determinados tipos de alimentos).

Sistemas especiais de cozedura

Toque na tecla  e defina o seguinte:



B sistemas de cozedura especiais

C duração do programa (ver capítulo Funções do Temporizador)

E Temperatura

Rode o MANÍPULO e escolha as suas definições. Serão apresentados os valores predefinidos: pode alterar a temperatura e a duração do programa.

Símbolo	Utilização
	COZEDURA ALIMENTOS CONGELADOS¹⁾ 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.
	SISTEMA PIZZA¹⁾ 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.
	COZEDURA LENTA²⁾ Para uma confeção suave, lenta e uniforme de carne, peixe e massa numa única prateleira. Este método de confeção 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.
	COZEDURA INTENSIVA (FRITAR A AR)¹⁾ Este método de cozedura resulta numa crosta crocante sem adição de gordura. Esta é uma versão saudável dos fritos fast-food, com menos calorias na comida cozinhada. Adequado para pedaços mais pequenos de carne, peixe, vegetais e produtos congelados prontos a fritar (batatas fritas, nuggets de frango).

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

²⁾ Usado para determinar a classe de eficácia energética do aparelho de acordo com a norma EN 60350-1.

Pré-aquecimento

Os procedimentos de cozedura para alguns pratos no modo de cozedura automática também incluem a função de pré-aquecimento. O sinal estará totalmente aceso. Quando a temperatura selecionada é atingida, o processo de pré-aquecimento para e é emitido um sinal sonoro. Abra a porta e insira os alimentos. O programa continuará automaticamente a cozinhar com as definições selecionadas.

INFORMAÇÃO

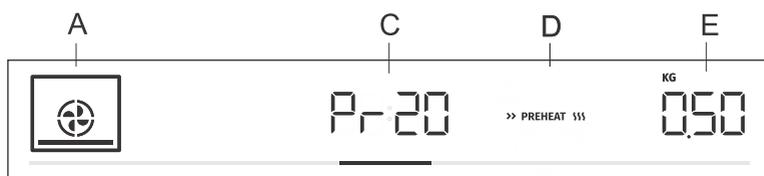
Quando a função de pré-aquecimento estiver definida, a função de início diferido não pode ser utilizada.

Programas automáticos

No modo automático (auto bake), pode escolher entre inúmeros programas automáticos (o aparelho recomendará o método de cozedura, a temperatura e a duração de cozedura ideais, dependendo do tipo de alimento especificado).

Prima sem soltar a tecla  para visualizar os programas automáticos no visor (ver tabela). O sistema de cozedura, a temperatura e a duração sugeridos também podem ser alterados de acordo com o seu critério. Sempre que possível, também pode definir o peso dos alimentos.

Confirme a sua definição premindo o **MANÍPULO**. Pressione sem soltar a tecla  para iniciar o processo de cozedura. Os valores predefinidos aparecerão no visor.



A sistema de cozedura

C indicação do programa automático/duração do programa

D pré-aquecimento

E quantidade selecionada

Indicação	Nome do programa	Equipamento	Nível	Pré-aquecimento	Viragem
Pr01	bolachas feitas com saco de pasteleiro	folha de cozedura rasa	3	sim	não
Pr02	cupcakes	folha de cozedura rasa	3	sim	não
Pr03	Pão-de-ló	panela/prato na grelha de arame	2	sim	não
Pr04	pequenos bolos de massa levedada	folha de cozedura rasa	2	sim	não
Pr05	massa folhada	folha de cozedura rasa	2	sim	não
Pr06	tarte de maçã	panela/prato na grelha de arame	2	não	não
Pr07	Strudel de maçã	folha de cozedura rasa	2	não	não
Pr08	Soufflé de chocolate	panela/prato na grelha de arame	3	sim	não
Pr09	levantar e crescer	folha de cozedura rasa	2	não	não
Pr10	pão	folha de cozedura rasa	2	sim	não

Continuação da tabela da página anterior

Indicação	Nome do programa	Equipamento	Nível	Pé aquecido	Viragem
Pr11	Porco assado	pequena assadeira na grelha de arame	2	não	não
Pr12	Carne de vaca assada	pequena assadeira na grelha de arame	2	não	não
Pr13	Aves - inteiras	grelha de arame com bandeja de gotejamento	2	não	após 2/3 do tempo de cozedura
Pr14	Aves - peças menores	grelha de arame com bandeja de gotejamento	3	não	após 2/3 do tempo de cozedura
Pr15	rolo de carne	panela/prato na grelha de arame	2	não	não
Pr16	Bife assado no forno	grelha de arame com bandeja de gotejamento	4	não	após 2/3 do tempo de cozedura
Pr17	Carne – cozedura lenta	pequena assadeira na grelha de arame	2	sim	não
Pr18	Peixe grelhado/assado	grelha de arame com bandeja de gotejamento	4	não	após 2/3 do tempo de cozedura
Pr19	batatas assadas - em cunhas	bandeja de cozedura profunda para todas as finalidades	3	não	não
Pr20	Soufflé de legumes	panela/prato na grelha de arame	2	não	não
Pr21	lasanha	panela/prato na grelha de arame	2	não	não
Pr22	pizza	folha de cozedura rasa	1	sim	não

INFORMAÇÃO

A função de gratinar pode ser utilizada com alguns programas automáticos (ver capítulo Iniciar o Processo de Cozedura).

FUNÇÕES DO TEMPORIZADOR

Rode o **MANÍPULO** para selecionar as funções do temporizador.



Cozedura temporizada

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

O símbolo da duração da cozedura  aparece no visor. Rode o MANÍPULO para definir o tempo de cozedura desejado. Toque na tecla  para confirmar a definição.

Mantenha a tecla  pressionada para iniciar o funcionamento do forno.



Ajustar o início diferido



INFORMAÇÃO

O início diferido não é possível quando a função de pré-aquecimento está ativada.

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: 12:00 (meio-dia)

Tempo de cozedura: 2 horas

Final da cozedura: 18:00.

O símbolo da duração da cozedura  aparecerá no visor (no nosso caso, às 14:00). Confirme a definição premindo o MANÍPULO. Rode o MANÍPULO para definir a hora em que deseja que os seus alimentos sejam feitos (no nosso caso, às 18:00). O tempo de cozedura desejado aparecerá no visor (18:00). Confirme a definição premindo o MANÍPULO.

Mantenha a tecla  pressionada para iniciar o funcionamento do forno.

Enquanto espera para ser ativado, o forno muda para um modo de espera parcial (o visor fica escuro). O forno liga-se automaticamente com as definições selecionadas (no nosso caso, às 16:00). O forno desligar-se-á à hora marcada (no nosso caso, às 18:00).



INFORMAÇÃO

O tempo de confeção 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 sonoro que poderá desligar tocando em qualquer tecla. Após um minuto, o sinal sonoro 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.



Definição de alarme a cada minuto

A definição de alarme a cada minuto pode ser utilizada independentemente do funcionamento do forno. A definição mais longa possível é de 24 horas. Durante o último minuto, a definição de alarme a cada minuto é exibida em segundos.

Rode o MANÍPULO para selecionar o símbolo  e confirme a sua definição. Rode o MANÍPULO e defina a duração do alarme a cada minuto. Confirme a definição premindo o MANÍPULO.



INFORMAÇÃO

A função de seleção do temporizador pode ser reposta para 00:00 premindo o MANÍPULO durante um período mais prolongado.

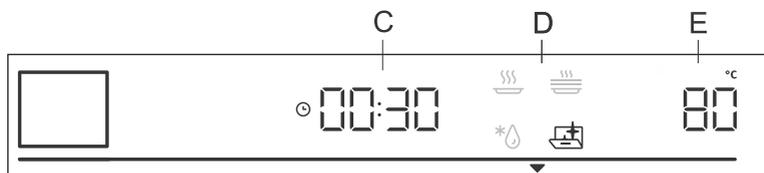


INFORMAÇÃO

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 FUNÇÕES EXTRA (extra bake)

Toque na tecla  para apresentar funções extra com os respetivos valores predefinidos no visor.



C duração da cozedura

D programa

E temperatura predefinida

Rode o MANÍPULO e seleccione o programa. Serão apresentados os valores predefinidos: alguns programas permitem ajustar a temperatura e o tempo de cozedura.

INFORMAÇÃO

Rode o **MANÍPULO** para percorrer os programas. Confirme cada definição premindo o **MANÍPULO** ou a tecla .



1. Steam Clean

Este programa permite uma fácil remoção de manchas do forno (ver capítulo Limpeza e Manutenção.)



2. Descongelamento

Utilize esta função para descongelar lentamente alimentos congelados (bolos, massa, pão, rolos e frutas ultracongeladas). Os valores do programa predefinidos podem ser alterados (temperatura, duração da cozedura).

A meio do tempo de descongelamento, as peças devem ser viradas, agitadas e separadas se tiverem sido congeladas em conjunto.



3. Reaquecer

Esta função é utilizada para manter quentes os alimentos já cozinhados. Pode definir a temperatura e o tempo de início e fim do reaquecimento.



4. Aquecimento de pratos

Utilize esta função para reaquecer os seus pratos (pratos, chávenas) antes de servir alimentos para manter os alimentos quentes durante mais tempo. Pode definir a temperatura e o tempo de início e fim do reaquecimento.



5. Pirólise

Esta função permite a limpeza automática do interior do forno a alta temperatura que incinera os resíduos de gordura e outras impurezas para os reduzir a cinzas.

ESCOLHER AS DEFINIÇÕES GERAIS

Pressione sem soltar a tecla  . **SEtT** Em seguida, será apresentado o menu de definições gerais.



INFORMAÇÃO

Rode o **MANÍPULO** para percorrer as definições. Confirme cada definição premindo o **MANÍPULO** ou a tecla  .



1. Visor do relógio

Rode o **MANÍPULO** para definir o relógio. **CLoc** surgirá no visor. Depois de confirmar, pode escolher entre o relógio de 12h e 24h. Confirme e, em seguida, defina hora do dia. Primeiro, defina os minutos. Confirme e, em seguida, defina as horas e confirme novamente.



2. Volume do sinal sonoro

Escolha entre três níveis de volume sonoro. Rode o **MANÍPULO** para escolher a definição **Vol**. Confirme a definição e ajuste o volume. Existem quatro níveis de volume disponíveis (zero barras – DESLIGADO, uma, duas ou três barras).



3. Iluminação do visor

Escolha entre três níveis de intensidade da luz do visor. Rode o **MANÍPULO** para selecionar a definição **brht**. Confirme a sua seleção e escolha uma intensidade inferior ou superior. Existem três níveis de iluminação disponíveis (uma, duas ou três barras).



4. Pré-aquecimento automático

Esta função permite a adição automática de um pré-aquecimento rápido aos sistemas de cozedura que o permitem.

Rode o **MANÍPULO** para selecionar a definição **Auto**. Escolha On ou OFF.



5. Sabbath

A função Sabbath permite manter os alimentos quentes no forno sem ter de ligar ou desligar o forno.

Rode o **MANÍPULO** para selecionar **SAbb**. Rode o **MANÍPULO** para comutar On ou OFF.

A função está desativada por predefinição, mas também pode ser ativada. A duração da ativação desta função pode ser definida para um período entre 24 e 72 horas. Confirme a seleção. Pressione sem soltar  para iniciar a contagem decrescente.

Uma luz estará acesa no forno. Todos os sons e operações estarão desativados, exceto a tecla  .

INFORMAÇÃO

Em caso de falta de energia, o modo Sabbath será desativado e o forno voltará ao estado inicial.



6. Visor – modo noturno

Esta função escurece automaticamente o visor (muda o nível de iluminação do ecrã de alto para baixo) durante a noite (das 20:00 às 6:00). Escolha a definição **nGht**. Rode o MANÍPULO para mudar On ou OFF.



7. Modo de espera

Esta função liga ou desliga o visor do relógio. Selecione a definição **hidE**. Rode o MANÍPULO para ligar ou desligar.



8. Função adaptativa

A função permite ajustar a temperatura de cozedura e o tempo de cozedura. Como predefinição, esta função está ativada, mas também pode ser desativada.

Quando a função está ativada, é visualizado o tempo de cozedura mais recente. São tidas em conta as definições para a última sessão de cozedura com a duração de pelo menos 1 minuto.

AdPt aparecerão no visor. Para desativar a função, rode o MANÍPULO para a posição OFF. Siga o mesmo procedimento para ativar a função. Selecione "On" (ligado) no visor.



9. WI-FI (dependendo do modelo)

Esta função ativa ou desativa a conectividade Wi-Fi do aparelho. Selecione a definição **Conn**. Rode o MANÍPULO para ligar ou desligar.



10. Definições de fábrica

Esta função permite a reposição do aparelho para as definições de fábrica. **FAct** aparecerá no visor. Rode o MANÍPULO para selecionar rES para optar pelas definições de fábrica. Em seguida, confirme pressionando sem soltar a tecla $\triangleright|\square$.

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

- ▶|◻ Inicie o processo de cozedura pressionando a tecla ▶|◻ durante um período de tempo mais prolongado. Até que a temperatura definida seja alcançada pela primeira vez, a temperatura atual e a definida alternarão no visor. O símbolo de temperatura pisca no início. Quando a temperatura desejada é atingida, apaga-se.



INFORMAÇÃO

Caso não se selecione nenhuma função de temporizador, aparecerá o tempo de confeção no visor. Ouve-se um sinal acústico curto quando o forno atinge a temperatura selecionada.

*** GRATIN ***

Gratinado extra

Só pode ativar esta função 10 minutos após o início do processo de cozedura (o símbolo **GRATIN** aparecerá no visor). Selecione a função rodando o MANÍPULO e confirme-a pressionando-a. O tempo de cozedura de 10 minutos (10:00) aparece no visor. Rode o MANÍPULO para definir o tempo do gratinado.

A função também pode ser desligada rodando o MANÍPULO. Selecione e confirme para desativar.

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 superfície. 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.

Fim da cozedura e desligar o forno

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



INFORMAÇÃO

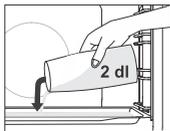
Quando a operação chega ao fim, todas as definições são também interrompidas e eliminadas, exceto o ajuste do temporizador. Aparece a hora do dia (relógio). O ventilador de arrefecimento funciona mais um pouco.

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 na tabela * , 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 greideira.



Nos sistemas **com injeção 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.

Tabela de cozedura

Prato			 °C	 min
PRODUTOS DE PASTELARIA E PADARIA				
Pastelaria/bolos em formas				
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
pastelaria em tabuleiros				
strudel	2		180-190	60-70
strudel, congelado	2		200-210	34-45
torta	3		170-180*	13-18
Buchteln	2		180-190	30-40
biscoitos, bolachas				
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
biscoitos/bolachas				
bolachas feitas com saco de pasteiro	3		150 *	30-40
bolachas feitas com saco de pasteiro, 2 níveis	2, 4		150 *	30-40
bolachas feitas com saco de pasteiro, 3 níveis	1, 3, 5		145 *	40-50
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

Continuação da tabela da página anterior

Prato			 °C	 min
macarons	3		130-140 *	15-20
macarons, 2 níveis	2, 4		130-140 *	15-20
pão				
levantar e crescer	2		40-45	30-45
pão em bandeja	2		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		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
pizza e outros pratos				
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
burek	2		180-190	40-50
CARNE				
carne de vaca e vitela				
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

Continuação da tabela da página anterior

Prato			°C	min
assado de vitela, 1,5 kg	2		160-170	120-150
carne de porco				
carne de porco assada, alcatra, 1,5 kg	3		170-180	100-130
carne de porco assada, ombro, 1,5 kg	3		180-190	90-120
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
aves				
aves, 1,2 - 2,0 kg	2		200-220	60-80
aves com recheio, 1,5 kg	2		170-180	70-90
aves, peito	2		170-180	45-60
coxas, asas de frango	3		210-220	25-40
aves, peito, cozedura lenta	3		100-120 *	60-90
pratos de carne				
rolo de carne, 1 kg	2		170-180	60-70
salsichas para grelhar, bratwurst	4		230 **	8-15
PEIXE E MARISCO				
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
LEGUMES				
batatas assadas, cunhas	3		210-220 *	30-40
batatas assadas, metades	3		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		190-200	30-40
legumes recheados	3		190-200	30-40

Continuação da tabela da página anterior

Prato			 °C	 min
PRODUTOS CONVENCIONAIS – CONGELADOS				
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
PUDINS COZIDOS, SUFLÉS E PRATOS GRATINADOS				
moussaka de batata	2		180-190	35-45
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
DIVERSOS				
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

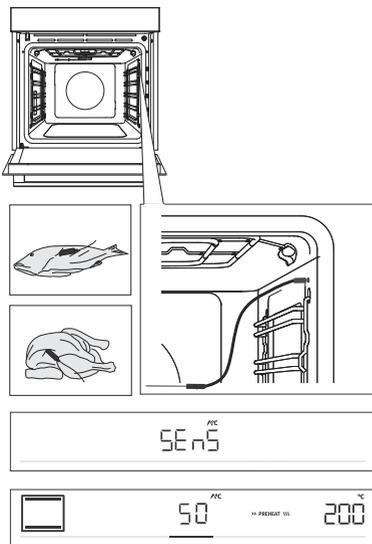
Cozinhar com sonda de temperatura (BAKESENSOR)

(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, rode o MANÍPULO. 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 $\triangleright \square$.

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 altera 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
VACA					
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
VITELA					
vitela, lombo	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
vitela, alcatra	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
PORCO					
assado, pescoço	/	/	/	65-70	75-85
porco, lombo	/	/	/	60-69	/
rolo de carne	/	/	/	/	80-85
BORREGO					
borrego	/	60-65	66-71	72-76	77-80
OVELHA					
carneiro	/	60-45	66-71	72-76	77-80
CABRITO					
cabra	/	60-45	66-71	72-76	77-80
AVE					
aves, inteiras	/	/	/	/	82-90
aves, peito	/	/	/	/	62-65
PEIXE E MARISCO					
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.

Limpeza automática do forno – pirólise

Esta função utiliza uma temperatura elevada para simplificar a limpeza do interior do aparelho e de alguns dos equipamentos fornecidos (tabuleiro de cozedura profunda para todos os fins, folha de cozedura rasa, cabide de arame, guias de arame).

Durante o processo de limpeza, os resíduos de gordura e outras impurezas são incinerados e reduzidos a cinzas.

Existem três níveis de pirólise (intensidade de limpeza) disponíveis, com duração variável do processo:

Nível	Intensidade de limpeza	Finalidade de limpeza	Duração do programa
1	Limpeza rápida	Para pequenas impurezas	2 horas
2	Limpeza de intensidade média	Para grandes impurezas bem visíveis	3 horas
3	Limpeza intensiva	Para impurezas teimosas e persistentes (mais antigas)	4 horas

INFORMAÇÃO

Quanto mais teimosa a sujidade, maior o nível que deve ser selecionado.

Preparação para limpeza pirolítica

- Retire toda a sujidade visível e resíduos de alimentos da cavidade do forno.
- Retire sempre as guias telescópicas e/ou de clique e todo o equipamento desnecessário.
- Inicie sempre o processo de pirólise quando o aparelho tiver arrefecido.

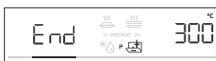


1. Toque na tecla  para apresentar funções extra no visor. Rode o MANÍPULO de modo que o símbolo  e **P** esteja aceso e confirme a sua seleção. No visor aparecerão três níveis de intensidade de limpeza. Rode o MANÍPULO para selecionar o nível de intensidade de limpeza. Quanto mais teimosa a sujidade, maior o nível que deve ser selecionado. O nível médio está selecionado como predefinição.

Confirme a sua regulação premindo o MANÍPULO. Toque na tecla  . A contagem decrescente é iniciada.



2. Após um certo período de tempo, a porta do forno ficará automaticamente bloqueada para sua segurança. **Loc** aparece no visor enquanto o bloqueio estiver ativado.



3. Quando o programa estiver concluído, **End** aparecerá no visor e ouvir-se-á um sinal sonoro.

- Podem libertar-se odores e fumos desagradáveis durante o processo de pirólise, assim como fumos e gases irritantes. Por isso, certifique-se de que ventila adequadamente a divisão e não permaneça muito tempo na mesma. Não permita crianças ou animais de estimação perto do forno durante este processo.
- Quando o processo de limpeza pirolítica estiver concluído e o forno tiver arrefecido, a porta do forno desbloqueia-se automaticamente.

- Quando a cavidade do forno tiver arrefecido completamente, limpe-a com água e sabão quente e um pano macio para remover qualquer resíduo (por exemplo, cinzas).
- Em caso de utilização média do forno, recomendamos que se realize o processo de limpeza pirolítica uma vez por mês.

CUIDADO!

Durante o processo de pirólise, os resíduos de alimentos e gorduras podem inflamar-se. Por isso, retire todas as impurezas do interior do forno antes de iniciar o processo.

O exterior do aparelho aquecerá a uma temperatura elevada durante o processo de limpeza pirolítica. Não toque na porta do forno e nunca pendure objetos combustíveis, tais como panos de cozinha ou toalhas, na maçaneta da porta.

Não tente abrir a porta enquanto esta estiver bloqueada (durante a limpeza pirolítica e enquanto o aparelho estiver a arrefecer após o processo)! O processo de limpeza pode ser terminado e existe o risco de queimaduras!

Animais pequenos ou os animais de estimação podem ser particularmente sensíveis a fumos. Recomendamos que os retire da divisão durante o processo de limpeza pirolítica e que ventile bem a divisão assim que o processo de limpeza estiver concluído.

Limpeza pirolítica dos acessórios fornecidos

- Os acessórios fornecidos só podem ser limpos com pirólise se o forno estiver equipado com guias metálicas.
- Insira os acessórios na ranhura no segundo ou terceiro nível de guia – nunca utilize o primeiro nível de guia.
- Após a limpeza pirolítica, aguarde que o equipamento arrefeça e limpe-o com água e sabão quente e um pano húmido.

CUIDADO!

Se o forno estiver equipado com guias telescópicas, o equipamento não pode ser limpo com pirólise.

INFORMAÇÃO

Para obter melhores resultados de limpeza, recomendamos a limpeza separada do forno e dos acessórios/equipamentos. Quando utilizar o processo de limpeza pirolítica para limpar o equipamento, a cavidade do forno pode não estar completamente limpa no fim do ciclo.

Se não estiver satisfeito com os resultados da limpeza, recomendamos que repita o processo.

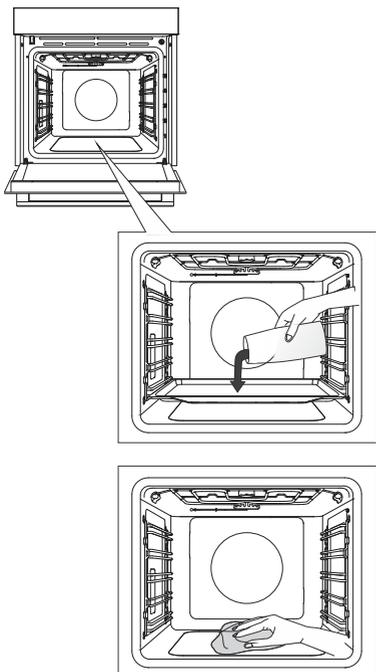
Como resultado da limpeza pirolítica automática, a cavidade do forno e os acessórios do forno podem perder a cor e o brilho. Isto não afeta a funcionalidade do forno nem dos acessórios/equipamento.

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 sujidade 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 Toque na tecla para apresentar funções extra no visor. Rode o MANÍPULO para o símbolo . Os valores predefinidos aparecerão no visor.

3 O programa funcionará durante 30 minutos. Quando o programa terminar, **End** aparecerá no visor.

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.

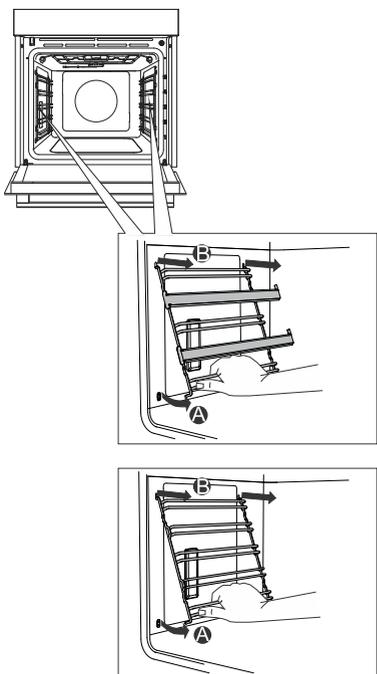
INFORMAÇÃO

Se o processo de limpeza não for bem sucedido (em caso de sujidade 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.

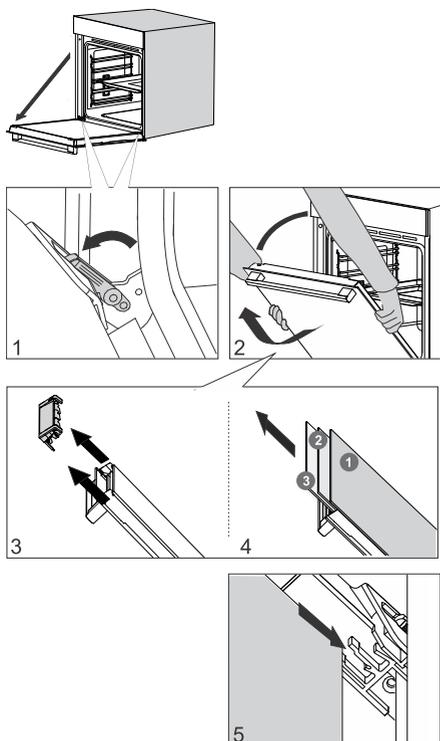
B Desengate-as dos orifícios situados em cima.



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

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.



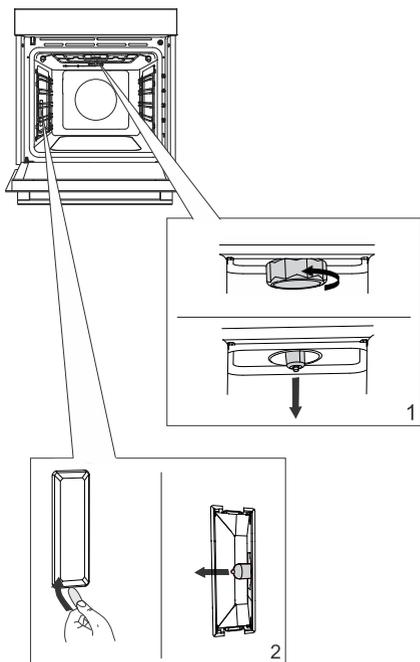
CUIDADO!

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.

Problema/erro	Causa
O disjuntor da instalação desarma-se frequentemente.	Contacte um técnico de manutenção.
A iluminação do forno não funciona.	O processo de substituição da lâmpada no forno é descrito no capítulo Substituição da lâmpada.
A unidade de controlo não responde, o ecrã está congelado.	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.
O código de erro ErrX é apresentado. Em caso de código de erro de dois dígitos, ErXX aparece.	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.

gorenje



855119-a1

CE