

Hisense

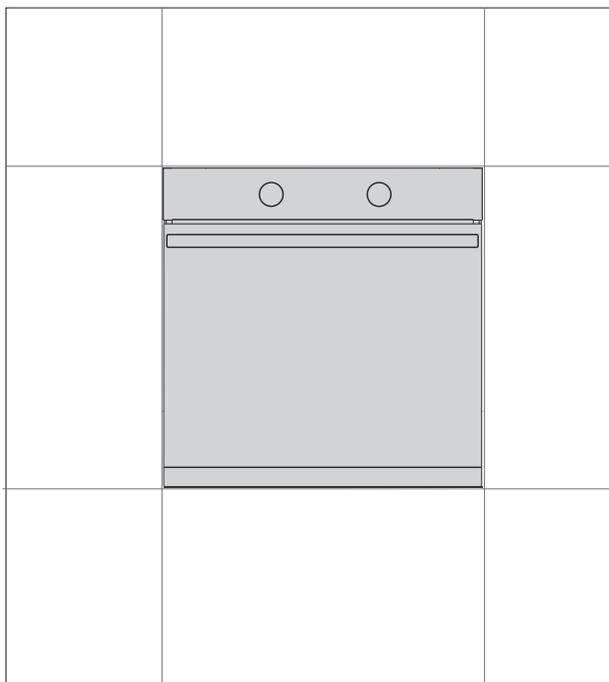
life reimagined

PT

PT

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

DE UM FORNO ENCASTRÁVEL



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 pirolítica	6
Outros avisos de segurança importantes	6
Descrição do aparelho	9
Placa de características – informação do produto	9
Painel de comandos	10
Botões retráteis	10
Equipamento do aparelho	11
Guias	11
Interruptor na porta do forno	12
Ventilador de arrefecimento	12
Equipamento e acessórios do forno	12
Antes da primeira utilização	14
Ligar pela primeira vez	14
Como escolher as definições	15
ESCOLHER O SISTEMA DE CONFEÇÃO	15
REGULAÇÃO DA TEMPERATURA DE COZEDURA	17
FUNÇÕES DO TEMPORIZADOR	18
Iniciar a cozedura	21
Fim da cozedura e desligar o forno	22
Seleção das configurações gerais	23
Dicas gerais e conselhos para cozinhar no forno	25
Tabela de cozedura	26
Cozinhar com sonda de temperatura	31
Níveis de cozedura recomendados para diferentes tipos de carne	33
Manutenção & limpeza	34
Limpeza automática do forno – pirólise	34
Remoção das guias telescópicas metálicas e fixas (extensíveis)	37
Remoção e substituição da porta do forno e dos painéis de vidro	38
Substituir a lâmpada	40
Tabela de reparações	41
Advertências e sinalização dos erros	41
Eliminação	42
Teste de cozimento	43

Precauções de segurança



PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES – LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES E GARDE-AS PARA REFERÊNCIA 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 é exclusivamente destinado à cozedura dos alimentos. Não o utilize para outros fins, por exemplo para aquecer a peça, secar os animais (de estimação ou outros), papel, têxteis, plantas aromáticas, etc. porque 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.

Quando o forno está em serviço, a porta aquece. Para melhorar a proteção e reduzir a temperatura da face externa da porta, um terceiro vidro foi integrado (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.

Não utilize o aparelho se estiver danificado. Ligue para um centro de assistência técnica autorizado.

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.

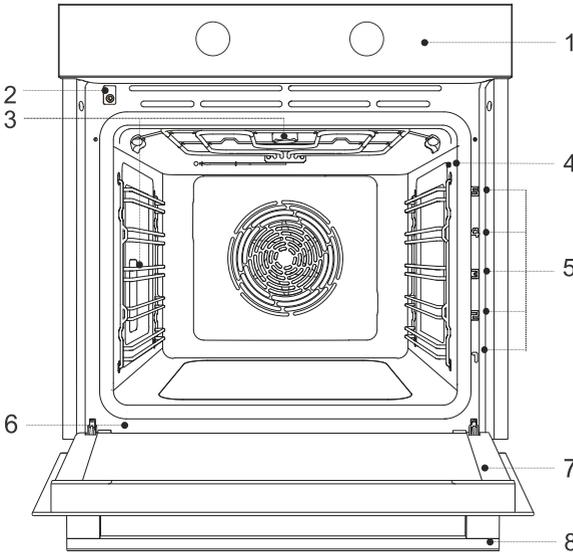
Descrição do aparelho



INFORMAÇÃO

As funções e o equipamento do aparelho dependem do modelo.

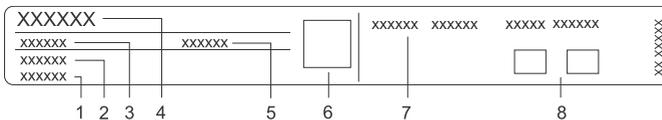
O equipamento básico do seu aparelho inclui guias metálicas, tabuleiro de cozedura raso e uma grelha.



- | | |
|---|------------------------------|
| 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

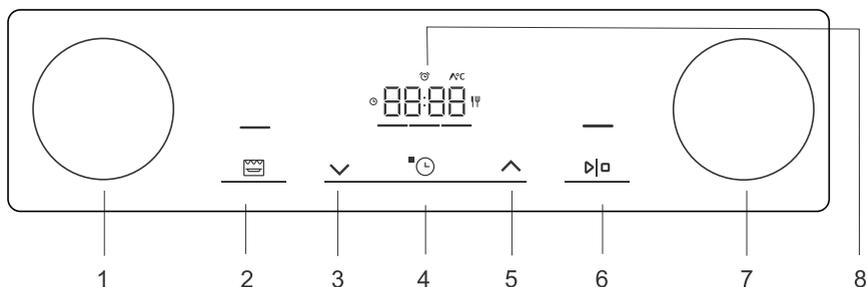
Uma placa de características com informações básicas sobre o aparelho é fixada à extremidade do forno. Informações precisas sobre o tipo e modelo do aparelho também podem ser encontradas na folha de garantia.



- | | |
|-------------------|---------------------------------------|
| 1 Número de série | 5 Código/ID |
| 2 Modelo | 6 Código QR (dependendo do modelo) |
| 3 Tipo | 7 Informação técnica |
| 4 Marca | 8 Indicações/símbolos de conformidade |

Painel de comandos

(segundo o modelo)



1. botão de seleção de funções
2. Tecla de gratinar, cancelar ou voltar
3. Tecla de diminuição de valor
4. Função temporizador e tecla de definições
5. Tecla de aumento de valor
6. start | stop para confirmar, iniciar ou parar/pausar
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!

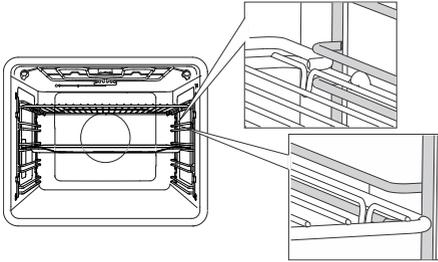
Após cada utilização, rode o botão para a posição "Desligar" e prima-o levemente para que este retorne a sua posição inicial. O botão apenas pode colocar-se na posição retratada se esta estiver ajustada em "desligar".

Equipamento do aparelho

Guias

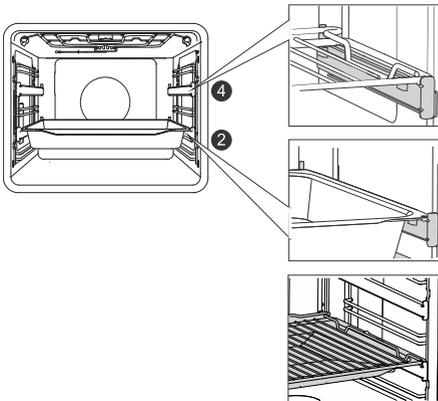
- As guias permitem cozinhar ou assar em 5 níveis de grelha.
- Os níveis de altura das guias em que as grelhas podem ser inseridas devem ser contados de baixo para cima.
- Os níveis 4 e 5 das guias destinam-se a grelhar.
- Ao inserir o equipamento, este deve ser corretamente rodado.

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 (segundo o modelo)

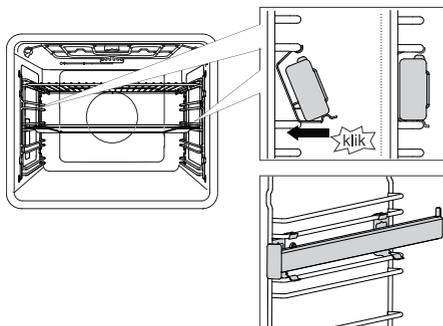


As guias telescópicas podem ser montadas para o 2º e 4º nível.

No caso de guias fixas, coloque a grelha 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)



O guia de remoção click-on pode ser inserido em qualquer espaço entre dois guias de fio. Coloque o guia simetricamente sobre os guias de fio à esquerda e à esquerda da cavidade do forno. Primeiro, prenda o grampo superior do guia sob o fio do guia de fio. Em seguida, pressione o clipe inferior para a 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.

CUIDADO!

Não é permitido utilizar o forno com a porta aberta e o interruptor da porta ativado (fechado). O forno indicará um erro e terá de ser repostado.

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

(segundo o modelo)

CUIDADO!

Antes da limpeza por pirólise, deve esperar até o forno estar frio e remover todos os equipamentos e acessórios que estejam dentro do forno, incluindo as guias (depende 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 bandeja 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.

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 ⌚ ou ▷|◻ . A próxima definição pode ser ajustada depois de ter definido e confirmado a anterior.



1. ACERTO DO RELÓGIO

Use as teclas \vee e \wedge para acertar o relógio (hora atual). Primeiro, defina e confirme os minutos; depois defina e confirme as horas. Se mantiver o dedo na tecla de ajuste dos valores, os números alternam mais rápido.

INFORMAÇÃO

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



2. VISOR DIMMER

Alta intensidade de luz é a definição padrão. O sinal **brh** e o valor atualmente definido para a intensidade da luz de exibição aparecerão no visor. Toque na tecla \vee ou \wedge para selecionar o nível desejado e confirmar. Use as teclas de definição de valor para aumentar ou diminuir a intensidade da luz.



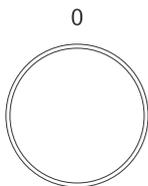
3. VOLUME DO SINAL ACÚSTICO

O volume médio é a definição padrão. O sinal **Vol** e o valor atualmente definido para o volume do sinal acústico aparecerão no visor. Toque na tecla \vee ou \wedge para selecionar o nível desejado e confirmar. Os sinais acústicos também podem ser desligados.

Quando as definições selecionadas 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

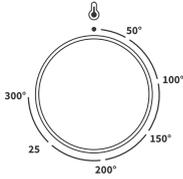
As funções e o equipamento do aparelho dependem do modelo.

Símbolo	Utilização
	PREAQUECIMENTO RÁPIDO Para atingir a temperatura definida no menor tempo possível. Quando o forno é aquecido à temperatura selecionada, Prht aparecerá no visor e um sinal acústico curto será emitido. Isto é seguido pela definição do sistema que deseja usar para cozinhar os seus alimentos. Esta função não é adequada para cozinhar alimentos.
	CALOR INFERIOR E SUPERIOR COM VENTONINHA¹⁾ Para cozedura uniforme de alimentos numa única prateleira e para fazer soufflés.
	GRELHA GRANDE COM VENTONINHA¹⁾ Para assar aves e pedaços maiores de carne por baixo de uma grelha.
	COZEDURA INTENSIVA (AIR FRY)^{1) 2)} 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.
	AR QUENTE^{1) 2)} 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.
	CALOR SUPERIOR E INFERIOR^{1) 2)} 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.

Símbolo	Utilização
	LARGE GRILL¹⁾ 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.
	CONFEÇÃO LENTA³⁾A 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
	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 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.
	DESCONGELAÇÃO Utilize esta função para a descongelação controlada de alimentos congelados (bolos, pastelaria, pão, pãezinhos e fruta ultracongelada). Durante o processo de descongelação, vire os alimentos, mexa-os e separe os pedaços congelados que estão pegados. Por motivos de segurança microbiológica, recomendamos a descongelação lenta da carne e outros alimentos delicados no frigorífico.
	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.
	LUZ DO FORNO 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.

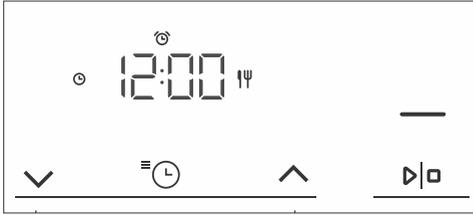
REGULAÇÃO DA TEMPERATURA DE COZEDURA



Rode o botão para ajustar a TEMPERATURA desejada.

FUNÇÕES DO TEMPORIZADOR

Rode o BOTÃO para ajustar a FUNÇÃO e TEMPERATURA desejadas. Toque na tecla  para definir a função do temporizador.



INFORMAÇÃO

Durante os últimos 10 minutos antes do término do tempo definido, o tempo restante é exibido em intervalos de um segundo.



Timed cooking (Cozimento cronometrado)

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

Toque na tecla . O símbolo  aparecerá no visor. Toque na tecla  ou  para definir o tempo de operação desejado. Primeiro, defina e confirme os minutos; depois defina e confirme as horas. Toque na tecla  para confirmar as suas definições.

Para iniciar a operação do forno, toque na tecla .



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 de duração do cozimento aparecerá no visor. Toque na tecla  ou  para definir a duração do programa (de cozimento  (neste caso, são 2:00). Primeiro, defina e confirme os minutos; depois defina e confirme as horas. Confirme a definição premindo a tecla  . Clique duas vezes na tecla  novamente para definir o horário em que deseja que a sua comida seja feita (neste caso, às 18:00 ou 6 PM). Confirme a seleção. O tempo final de cozimento desejado aparecerá 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 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 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 mantidos no forno por muito tempo.

Antes de usar este modo, verifique se o relógio do aparelho está ajustado com precisão.



Definição do temporizador dos minutos

O temporizador dos minutos pode ser usado independentemente da operação do forno. A definição mais longa possível é de 24 horas. Toque na tecla  duas vezes (duplo toque) até que o símbolo apareça no visor. Toque na tecla  ou  para definir o temporizador dos minutos. Primeiro, defina e confirme os minutos; depois defina e confirme as horas.

Quando o tempo definido expirar, um sinal acústico será emitido, que pode desligar pressionando qualquer tecla. Após um minuto, o sinal acústico será desligado automaticamente.



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 \vee e \wedge . Confirme a definição premindo a tecla $\triangleright|\square$.

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 Seleccionar funções extras, Função adaptativa).

Iniciar a cozedura



O traço acima da tecla  fica parcialmente aceso. Pressione esta tecla para executar o programa definido.

Durante a operação do programa, o traço acima da tecla ficará iluminado mais intensamente (será totalmente iluminado).

Quando a temperatura definida é atingida, °C aparecerá no visor por alguns segundos, e um sinal acústico será emitido.



INFORMAÇÃO

Durante o processo de cozedura, pode alterar o SISTEMA, a TEMPERATURA e AS FUNÇÕES DO TEMPORIZADOR.



INFORMAÇÃO

Se não seleccionou qualquer função do programador, o tempo de cozedura decorrido aparece no visor.

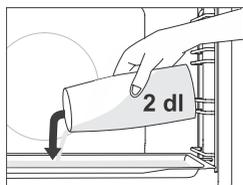


Gratinado extra

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 usada na última etapa do processo de cozimento quando adiciona molho (cobertura húmida) ou cobertura seca nos alimentos, ou quando deseja adicionalmente dourar a crosta. Uma crosta dourada-castanha forma-se no prato durante o processo de gratinado, protegendo os alimentos de ficarem secos, ao mesmo tempo que confere uma aparência mais agradável e um melhor sabor.



Cozimento com adição de vapor

A injeção de vapor resulta em melhor douramento e numa crosta mais crocante.

Em sistemas **com adição ou injeção de vapor**, coloque a assadeira rasa na guia de primeiro nível enquanto o forno ainda estiver frio. Verta um máximo de 2 dl de água na assadeira. Coloque os alimentos a serem cozinhados 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 \triangleright □ para pausar o processo de cozedura. **End** aparece no visor e ouve-se um sinal sonoro.

Rode o botão de SELEÇÃO DE FUNÇÕES DE COZIMENTO 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.

Seleção das configurações gerais

Rode o BOTÃO SELETOR DO SISTEMA DE CONFEÇÃO 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  ou  para navegar no menu. Confirme a definição premindo a tecla  ou . Para sair do menu de funções extra, toque na tecla .



1. Relógio visualizado

Utilize as teclas  ou  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  ou  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  ou  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  ou  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  ou  para selecionar on ou off, e confirme.

The icon shows the text 'AdPt' in a stylized font with horizontal lines underneath each letter, all contained within a rectangular border.

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 icon shows the text 'FAct' in a stylized font with horizontal lines underneath each letter, all contained within a rectangular border.

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.

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 rápido do forno: deve pré-aquecer o forno apenas se indicado na receita das tabelas contidas nestas instruções. Se vai usar o pré-aquecimento rápido do forno, não deve colocar o prato para assar no forno até este estar totalmente aquecido. A temperatura tem um efeito significativo no resultado final. Recomendamos usar o pré-aquecimento rápido para peças de carne mais delicadas (como lombo) e para massas com fermento e tipo pão-de-ló que necessitam de um tempo de cozedura mais curto. Aquecer um forno vazio consome muita energia, por isso recomendamos que se possível deve assar vários pretos sucessivamente, ou simultaneamente.

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

NOTA: Os pratos que requerem um forno totalmente pré-aquecido são indicados com um único asterisco * na tabela. Os pratos que apenas requerem um ciclo de pré-aquecimento de 5 minutos são indicados com dois asteriscos **. Nesse caso, não utilize o modo de pré-aquecimento rápido.

Prato			 °C	 min
PRODUTOS DE PASTELARIA E PADARIA				
Pastelaria/bolos em formas				
Pão-de-ló	3		200	60-70
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	 + tabuleiro de cozedura com água	170-180 *	13-18
Buchteln	2		180-190	30-40
biscoitos, bolachas				
cupcakes	3		160 *	25-30
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	3		200	30-45
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

Continuação da tabela da página anterior

Prato			°C	min
bolachas feitas com saco de pasteleiro, 3 níveis	1, 3, 5		145 *	40-50
biscoitos/bolachas	3		160	40-50
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
pão				
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	2		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
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				

Continuação da tabela da página anterior

Prato			°C	min
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
assado de vitela, 1,5 kg	2		160-170	120-150
carne de porco				
carne de porco assada, alcatra, 1,5 kg	3		190-200	70-90
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
aves				
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
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

Continuação da tabela da página anterior

Prato			°C	min
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	 + 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
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 queixo	4		240**	6-9
DIVERSOS				

Continuação da tabela da página anterior

Prato			°C	⌚ min
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)

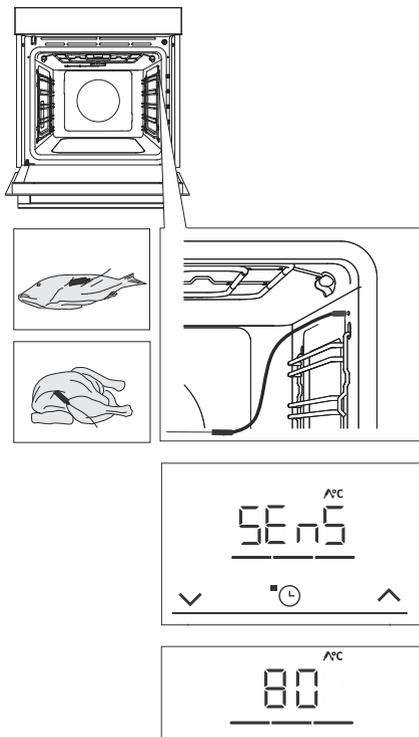
(segundo o modelo)

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
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	/	60-65	66-71	72-76	77-80
CABRITO					
cabra	/	60-65	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, seque as superfícies.

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



CUIDADO!

Antes da limpeza por pirólise, deve esperar até o forno estar frio e remover todos os equipamentos e acessórios que estejam dentro do forno, incluindo as guias (depende do modelo).

Esta função usa uma temperatura alta para simplificar a limpeza do interior do forno e alguns dos equipamentos incluídos (tabuleiros de forno fundos e finos).

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	2,5 horas

Continuação da tabela da página anterior

Nível	Intensidade de limpeza	Finalidade de limpeza	Duração do programa
3	Limpeza intensiva	Para impurezas teimosas e persistentes (mais antigas)	3 horas

INFORMAÇÃO

Quanto mais teimosas 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.
- Deve remover sempre todas as guias e equipamento desnecessário do forno.
- Inicie sempre o processo de pirólise quando o aparelho tiver arrefecido.



1. Rode o BOTÃO SELETOR DO SISTEMA DE CONFEÇÃO para o símbolo **P**. Primeiro, o sinal **PYro** aparece no visor.



2. Toque na tecla \vee ou \wedge para selecionar a intensidade/nível de limpeza desejado e confirme com a tecla \triangleright ou \square . A contagem decrescente da duração do programa começa.



3. Após um certo período de tempo, a porta do forno ficará automaticamente bloqueada para sua segurança. **Loc** aparece no visor.

- 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 (tabuleiro de forno multiusos fundo e raso) podem ser limpos por pirólise apenas se o forno está equipado com guias de grelha extra.
- 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.



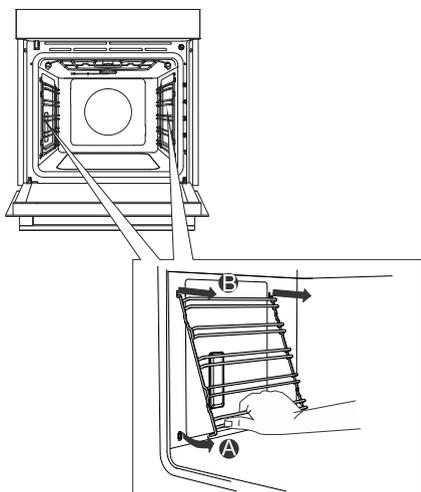
INFORMAÇÃO

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.

Remoção das guias telescópicas metálicas e fixas (extensíveis)



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

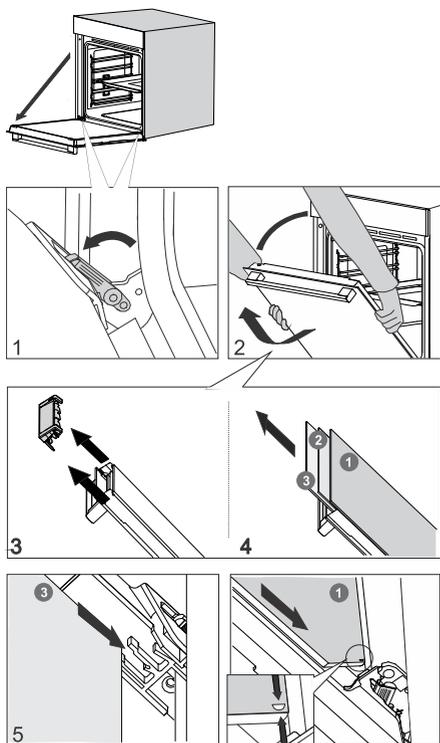
B Desengate-as dos orifícios situados em cima.



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.



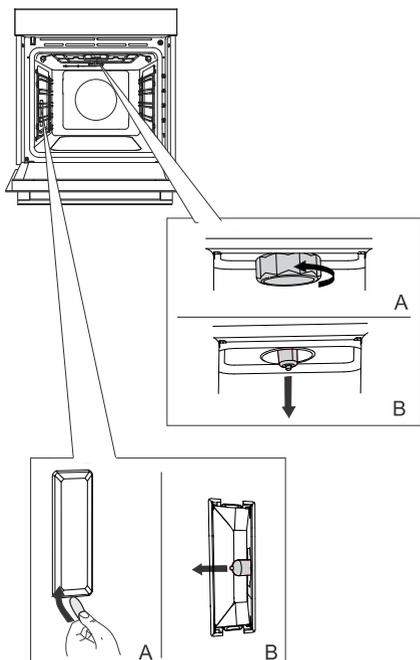
CUIDADO!

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.

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.

Teste de cozimento

EN60350-1: Utilize apenas equipamentos fornecidos pelo fabricante.

Introduza sempre a assadeira até ficar na posição final na guia de metal. Coloque a pastelaria ou os bolos assados em formas conforme é mostrado na imagem.

*Preaqueça o aparelho até atingir a temperatura definida. Não use o modo de preaquecimento rápido.

**Preaqueça o aparelho durante 10 minutos. Não use o modo de preaquecimento rápido.

***Desligue após 2/3 do tempo de cozedura.

COZIMENTO						
Prato	Equipamento	forma posicionamento		 °C	 min	
biscoitos/bolachas – grelha única	folha de cozedura rasa		3	140	30-40	
biscoitos/bolachas – grelha única	folha de cozedura rasa		3	150	30-40	
bolachas – duas grelhas/níveis	folha de cozedura rasa		2, 4	140	45-55	
bolachas – três grelhas/níveis	folha de cozedura rasa		1, 4, 5	135	50-60	
cupcakes – grelha única	folha de cozedura rasa		3	160 *	20-30	
cupcakes – grelha única	folha de cozedura rasa		3	160	30-40	
cupcakes – duas grelhas/níveis	folha de cozedura rasa		2, 4	145	40-50	
cupcakes – três grelhas/níveis	folha de cozedura rasa		1, 3, 5	140-150	30-50	
Pão-de-ló	forma de metal redonda, diâmetro 26 cm/grelha de metal		1	150	45-55	
Pão-de-ló	forma de metal redonda, diâmetro 26 cm/grelha de metal		3	160	45-55	
bolo esponja – duas grelhas/níveis	2 × formas de metal redondas, diâmetro 26 cm/grelha de metal		2, 4	160 **	45-55	
tarte de maçã	2 × formas de metal redondas, diâmetro 20 cm/grelha de metal		1	170	90-120	
tarte de maçã	2 × formas de metal redondas, diâmetro 20 cm/grelha de metal		2	170	80-110	

ASSAR NA GRELHA						
Prato	Equipamento	forma posicionamento		°C	⌚ min	
pão torrado	grelha de metal		5	230	4-7	
hambúrguer de carne picada	grelha de metal + assadeira rasa como bandeja de gotejamento		5	230	20-35 ***	

Hisense
life reimagined



855222-a14

