

Hisense

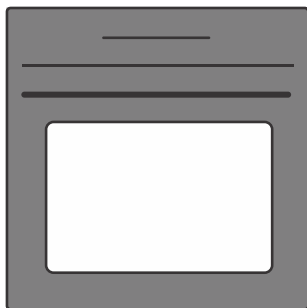
life reimagined

PT

PT

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

**DE UM FORNO
ENCASTRÁVEL**



BO3PS5I

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.

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.



Para obter instruções e dicas mais detalhadas, digitalize o código QR na placa de identificação.

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

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
Equipamento do aparelho	11
Indicadores luminosos de controlo	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	15
Como escolher as definições	16
Modo profissional (pro bake)	16
MODO AUTOMÁTICO (auto bake)	25
ESCOLHER FUNÇÕES EXTRA (extra bake)	28
Bloquear as teclas	28
Iniciar a cozedura	30
Fim da cozedura e desligar o forno	30
Seleção das configurações gerais	31
Dicas gerais e conselhos para cozinhar no forno	34
Tabela de cozedura	35
Cozinhar com sonda de temperatura	40
Níveis de cozedura recomendados para diferentes tipos de carne	42
Manutenção & limpeza	43
Limpeza automática do forno – pirólise	44
Limpeza do tabuleiro de evaporação	46
Limpeza do sistema de vapor	47
Remoção das guias telescópicas metálicas e fixas (extensíveis)	47
Remoção e substituição da porta do forno e dos painéis de vidro	48
Substituir a lâmpada	50
Tabela de reparações	51
Advertências e sinalização dos erros	51
Eliminação	52
Teste de cozimento	53

Precauções de segurança

PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES – LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES E GUARDE-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).

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 da limpeza pirolítica, o aparelho deve ser devidamente preparado (consultar o capítulo "Limpeza automática do forno - pirólise").

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.

Recomendamos que, devido ao peso do aparelho, este seja transportado e instalado por pelo menos duas pessoas.

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.

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.

Não utilize o aparelho se estiver danificado. Desligue o aparelho da rede elétrica e contacte um centro de assistência autorizado.

O forno pode ser usado em segurança com ou sem as guias de assadeira.

Não armazene objetos no forno, pois pode causar perigo quando o forno é ligado.

O desvio do tempo diário mostrado no visor não afeta a funcionalidade do aparelho e pode dever-se a flutuações na frequência da rede elétrica.

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

Antes de ligar o aparelho à rede elétrica, deixe-o à temperatura ambiente por algum tempo, de modo que todos os componentes se adaptem à temperatura ambiente. Se o forno for armazenado a temperaturas próximas do ponto de congelação ou inferiores, tal pode ser perigoso para alguns componentes, especialmente a bomba.

Não opere o aparelho num ambiente com uma temperatura inferior a 5°C. Se o aparelho for ligado nestas condições, a bomba pode ficar danificada.

Não utilize água destilada, água da torneira com elevado teor de cloro ou outros líquidos semelhantes.

Durante a cozedura com injeção de vapor, abra sempre por completo a porta do forno quando o processo de cozedura estiver concluído. Caso contrário, o vapor que sobe da cavidade do forno pode afetar o funcionamento da unidade de controlo.

Coloque a placa de evaporação no aparelho apenas quando assar com uma injeção de vapor. Quando não estiver a utilizar a função de injeção de vapor, retire-a.

Retire e substitua o tabuleiro de evaporação apenas quando o forno estiver totalmente arrefecido.



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.

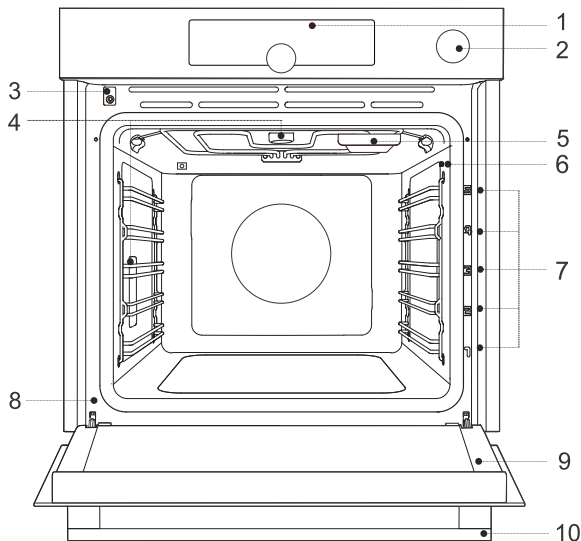
Descrição do aparelho



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.

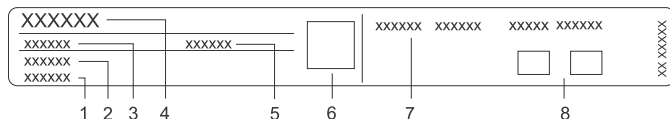


1. Unidade de controlo
2. Botão do tanque de água
3. Interruptor de porta
4. Iluminação
5. Tabuleiro de evaporação

6. Tomada de sonda de temperatura
7. Guias – níveis de cozedura
8. Placa de características
9. Porta do forno
10. 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.

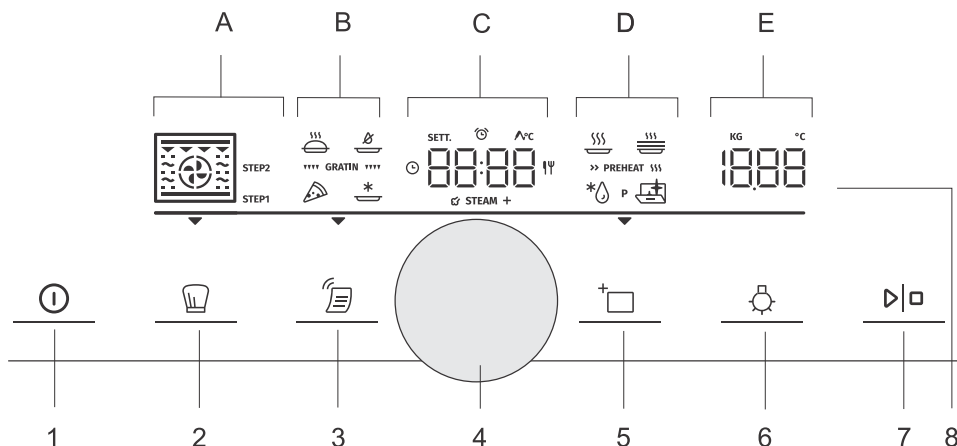


1. Número de série
2. Modelo
3. Tipo
4. Marca

5. ID/código
6. Código QR (dependendo do modelo)
7. Informações técnicas
8. Etiquetas/símbolos de conformidade

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. Unidade do visor:
 - A. sistemas de cozedura, modo por passos (STEP)
 - B. sistemas especiais de cozedura, programas automáticos, gratinados
 - C. relógio, funções do temporizador, sonda de temperatura, tempo de cozedura
 - D. programas especiais, pré-aquecimento
 - E. temperatura, peso

—— Parte iluminada da linha - exibe o campo atualmente selecionado, de A a E.

▼ Seta - exibe a configuração básica selecionada (pro bake), (auto bake), (extra bake).

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

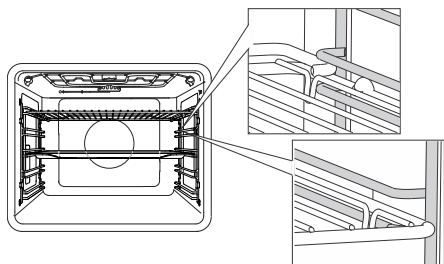
Indicadores luminosos de controlo

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 cozedura 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.

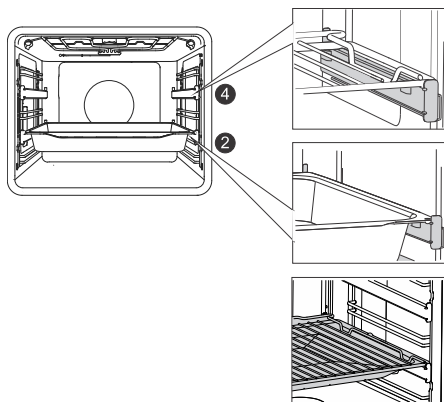
Grades em fio



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)

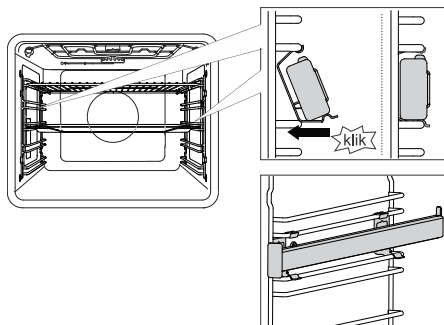


As guias telescópicas podem ser montadas para o 2º e 4º nível.

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!

Remova todos os equipamentos do forno, incluindo as guias metálicas. A limpeza do equipamento (assadeiras profundas ou rasas) com pirólise só é possível se o forno estiver equipado com guias de arame adicionais (consulte o capítulo "Limpeza do equipamento fornecido com pirólise").

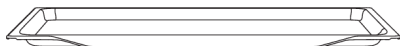


A **GRELHA METÁLICA** utiliza-se para grelhar ou como suporte para uma assadeira, tabuleiro ou prato com os alimentos que está a cozinhar.



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 PERFURADO RASO** é utilizado para cozinhar com sistemas de injeção de vapor e para fritar com ar. A perfuração melhora o fluxo de ar ao redor dos alimentos para uma crosta mais crocante.

Ao cozinhar alimentos com alto teor de líquidos (água, gordura), coloque o tabuleiro raso ou tabuleiro universal fundo na grelha inferior para servir como pingadeira.



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

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 $\triangleright|\square$.



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. 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.



3. 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.

Depois de confirmar as configurações selecionadas, aparece o relógio no visor. O aparelho está em modo standby.

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)

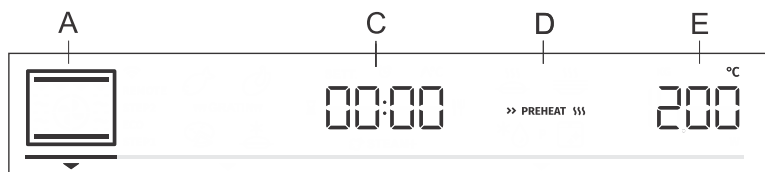
INFORMAÇÃO

- Rode o MANÍPULO para percorrer as definições.
 - Primeiro, confirme a configuração selecionada pressionando o BOTÃO; em seguida, altere a configuração.
 - Premir o BOTÃO para confirmar cada definição.
 - Uma linha e uma seta indicam a localização do parâmetro que pretende definir.
 - Premir a tecla  para iniciar o programa.
 - Funcionamento da tecla  :
 - toque rápido: ligue ou desligue o forno, interrompa o processo de cozimento ou funcionamento.
 - toque longo: o forno muda para o modo de baixo consumo de energia (economia de energia).
- Nenhuma tecla ou BOTÃO está ativo, exceto para a tecla  . Para ligar o forno, toque prolongadamente nesta tecla.

Modo profissional (pro bake)

Esta função permite definir livremente os parâmetros de cozedura - sistema de cozedura, temperatura, pré-aquecimento e tempo de cozedura - conforme as preferências 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 rápido

Deve usar a funcionalidade de pré-aquecimento rápido se pretender aquecer o forno o mais rápido possível para a temperatura que desejar.

Rodar o BOTÃO para a definição >> PREHEAT >>> (ver imagem, etiqueta D) para ativar o pré-aquecimento rápido. Confirmar a escolha. Rodar o BOTÃO para selecionar iluminação total e confirmar. A função está agora ativada.

Quando é atingida a temperatura selecionada, o processo de pré-aquecimento termina e emite um sinal sonoro. Aparece **door** no visor. Deve abrir a porta e colocar o prato a assar. O programa continua automaticamente a assar nas definições previamente selecionada.

INFORMAÇÃO

Quando a função de pré-aquecimento rápido é ativada, não é possível utilizar a função de início retardado.

Para sistemas com injeção de vapor, o pré-aquecimento não pode ser definido.

ESCOLHER O SISTEMA DE CONFEÇÃO

Símbolo	Utilização
	AR QUENTE O ar quente permite um melhor fluxo de ar quente em redor dos alimentos. Desta forma, seca a superfície e cria uma crosta mais espessa. Utilize este sistema para cozinhar carne, pastelaria e legumes, bem como para secar alimentos numa única prateleira ou em várias prateleiras em simultâneo.
	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.
	COZEDURA INTENSIVA Este método de cozedura resulta numa crosta crocante sem acrescentar gordura. Uma versão saudável de alimentos fritos, o que resulta em menos calorias. Adequado para pedaços de carne, peixe, legumes e produtos congelados prontos a fritar (batatas fritas, nuggets de frango).
	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. Para cozer mais rápido carne e legumes.
	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.
	CALOR INFERIOR E SUPERIOR Utilize este sistema para uma cozedura convencional numa única prateleira, fazer soufflés e cozeduras a baixas temperaturas (slow cooking).

Continuação da tabela da página anterior

Símbolo	Utilização	
	COZEDURA SUAVE Para uma cozedura suave, controlada e lenta de alimentos delicados (cortes macios de carne) e massa com base crocante.	
	CALOR INFERIOR E SUPERIOR COM VENTOINHA Para cozedura uniforme de alimentos numa única prateleira e para fazer soufflés.	
	GRELHA GRANDE COM VENTOINHA Para assar aves e pedaços maiores de carne sob uma grelha.	
	AQUECEDOR INFERIOR E GRELHADOR GRANDE Para cozer mais rapidamente numa única prateleira e para dourar a parte superior da sua massa.	
	GRELHAR COM AQUECEDOR INFERIOR E VENTILADOR Para uma cozedura ideal de massa levedada, todos os tipos de pão e conservação.	
 ☑ STEAM +	AIR FRY COM VAPOR	A adição de vapor cozinha melhor a superfície e cria uma crosta crocante. O maior nível de humidade no aparelho ajuda a superfície dos pães-de-ló e bolos a secar menos, a ficar mais alta e macia, bem como mais brilhante. O vapor adicionado tornará o prato menos seco. Esta função funciona num intervalo de temperaturas acima de 150 °C.
 ☑ STEAM +	AQUECEDOR SUPERIOR E INFERIOR COM VENTILADOR E VAPOR	
 ☑ STEAM +	GRELHADOR GRANDE COM VENTILADOR E VAPOR	

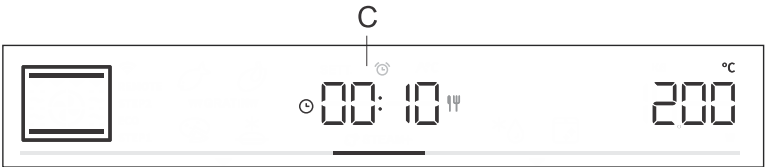
 INFORMAÇÃO

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

Tocar na tecla  para iniciar o processo da cozedura. As definições seleccionadas aparecem no visor.

FUNÇÕES DO TEMPORIZADOR

Rode o MANÍPULO para seleccionar as funções do temporizador.



Símbolo	Descrição	Utilização
	Tempo de confeitura	Assim, pode especificar a duração de funcionamento do forno.
	Temporizador	O temporizador funciona independentemente da operação do forno. Decorrido o tempo definido, o aparelho não liga ou desliga automaticamente.
	Final retardado	Use este modo quando quiser que a comida no forno comece a cozinhar com um atraso de tempo. Insira a duração e a hora final desejada da cozedura. O aparelho arranca automaticamente e termina o seu funcionamento no momento desejado.



Definir o tempo de cozedura

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

O visor mostra  pela duração da operação. Gire o BOTÃO para definir o tempo de funcionamento desejado. Confirme a definição ao premir o BOTÃO.

Toque na tecla $\triangleright| \square$ para começar a cozedura.



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.



Definir final retardado



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 de duração da cozedura ☉ aparece no visor. Escolher a definição e premir o BOTÃO para confirmar (neste caso, 2:00). Premir novamente o BOTÃO e rodar para selecionar o símbolo ☹. Confirmar e definir a que horas pretende que o prato esteja pronto (neste caso, às 18:00). A hora da conclusão da cozedura aparece no visor (18:00). Premir o BOTÃO para confirmar a definição.

Toque na tecla ▷□ para começar a cozedura.

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.

Após o tempo definido ter expirado, o forno para de funcionar automaticamente. O visor irá mostrar **End**. Será emitido um sinal acústico, que pode desligar tocando em qualquer tecla. Após um minuto, o sinal acústico será desligado automaticamente.



CUIDADO!

Esta função não é adequada para alimentos que necessitem de pré-aquecimento rápido.

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.

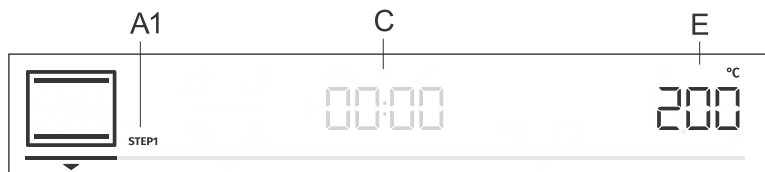


INFORMAÇÃO

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

PROGRAMA POR PASSOS

Esta função permite assar em duas fases (duas fases de assar consecutivas são combinadas num único processo de cozedura). Definir esta função no modo **pro bake** 🍰.



A1 primeiro passo da cozedura STEP1, (STEP2)

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

E Temperatura

Fase: STEP1

No modo  , definir o sistema e temperatura para assar. Pode também escolher a funcionalidade de pré-aquecimento rápido. Definir a duração do tempo de cozedura para a STEP1 (ver o capítulo Funções do temporizador). Premir o BOTÃO para confirmar esta definição.

INFORMAÇÃO

É possível definir o início diferido para a STEP1, mas nesse caso não é possível ativar o pré-aquecimento rápido.

Fase: STEP2

Manter premida a tecla  . Aparece STEP2 (segunda fase da cozedura) no visor (A primeira fase já está definida). Definir o sistema, temperatura e duração da cozedura. Premir o BOTÃO para confirmar as definições.

INFORMAÇÃO

Os sistemas de injeção de vapor não podem ser definidos na ETAPA 2.

Se pretender, pode também modificar STEP1 ou STEP2 antes de iniciar.

Toque na tecla  e selecione STEP1. Agora, pode alterar as configurações. Proceda da mesma forma para STEP2.

Para eliminar o modo por passos, mantenha premida a tecla  .

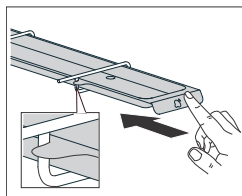
Tocar na tecla  para iniciar a cozedura. O forno começa a funcionar com as definições feitas para a STEP1. Quando a STEP1 terminar, é ativada a STEP2.

INJEÇÃO DE VAPOR DURANTE O COZIMENTO

A injeção de vapor resulta num melhor escurecimento e numa crosta mais crocante.

A água do tanque pinga de maneira controlada para uma bandeja próxima dos aquecedores superiores. Desta forma, é gerada a quantidade certa de vapor, resultando num melhor escurecimento e numa crosta mais crocante, enquanto o miolo ou núcleo permanece flexível e fofo. Recomendamos o uso da injeção de vapor ao assar pão, crepes chineses, tortas, bolos, bem como porções mais pequenas de aves e vegetais.

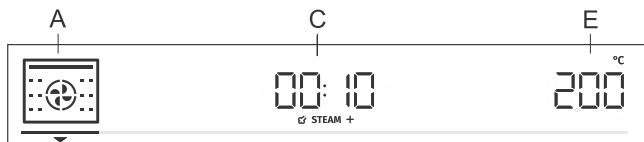
A injeção de vapor durante a cozedura pode ser utilizada com os seguintes sistemas: , , . Além do sistema, o visor também mostra  STEAM +



1. Selecionar a função

Insira a placa de evaporação no lado direito, sob a parte superior do interior do forno.

Pressione a tecla **pro bake** e defina:



A sistema de cozedura

C duração do programa

E temperatura

INFORMAÇÃO

Esta função funciona num intervalo de temperaturas entre 150-250 °C.

O pré-aquecimento não pode ser definido em sistemas com injeção de vapor. O efeito de vapor correspondente é alcançado se a função estiver ligada enquanto o forno ainda estiver frio.

FILL

2. Ligar a função e encher o depósito de água

Comece a cozinhar ao premir  .

O visor irá mostrar **Fill**. Encha o depósito de água (consulte o capítulo "Encher o depósito de água" abaixo) e depois prima o BOTÃO para confirmar.

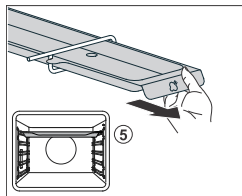
INFORMAÇÃO

Enquanto esta função estiver ativa, poderá ouvir o som da bomba, que faz parte da operação normal do aparelho.

UnFil YES

3. Desligar a função, terminar o processo de cozedura e limpar o depósito de água

Se restar água no depósito após a cozedura, o visor irá mostrar **UnFil** quando o forno arrefecer, o que significa que deve esvaziar o depósito de água.



Retire os alimentos do forno.

Para drenar a água do depósito imediatamente, retire a placa de evaporação e insira uma assadeira funda multifuncional no 5º nível. Rode o BOTÃO e selecione **YES**. O processo de esvaziamento da água do depósito começa. Quando o processo estiver concluído, retire a assadeira com água do forno e limpe-o com um pano até ficar seco.

Se quiser esvaziar o depósito de água mais tarde, selecione **No** (consulte o capítulo "Seleção das configurações gerais").

INFORMAÇÃO

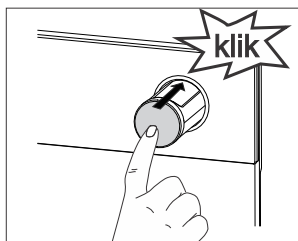
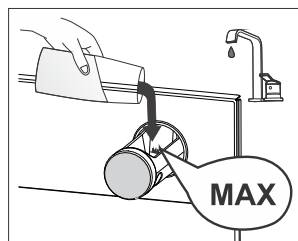
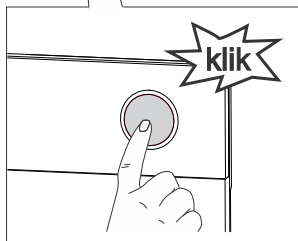
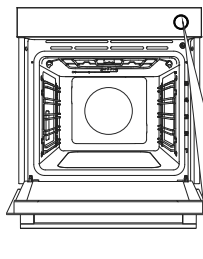
Se, quando o visor mostrar **UnFiL**, não selecionar **YES**, o aviso será exibido novamente da próxima vez que usar o forno.

Durante o aquecimento do forno, o tabuleiro de evaporação pode deformar-se, mas isso não afeta o seu funcionamento.

Enchimento do tanque de água

O tanque de água permite o abastecimento independente de água ao forno a vapor. A capacidade do tanque de água é de aproximadamente 1,3 dl.

Encha sempre o tanque com água limpa da torneira ou água engarrafada sem aditivos. A água colocada no tanque deve estar à temperatura ambiente, isto é, aproximadamente a 20°C (+/- 10°C).



- 1 Retire o tanque de água do seu compartimento premindo o botão. Assim que premir o botão, o tanque desencaixa do lugar.



INFORMAÇÃO

O tanque de água não pode ser retirado do aparelho.

- 2 Verta água até chegar à marca **MAX** no depósito de água (suficiente para todo o processo de cozedura).
- 3 Encaixe novamente o tanque no seu compartimento (assim que estiver totalmente encaixado irá ouvir um clique).



CUIDADO!

Se não respeitar a marca de **MAX** no tanque de água e adicionar água demais, a água excessiva pode fluir através de uma fenda entre a tampa do tanque de água e o tanque de água e pingar no chão.

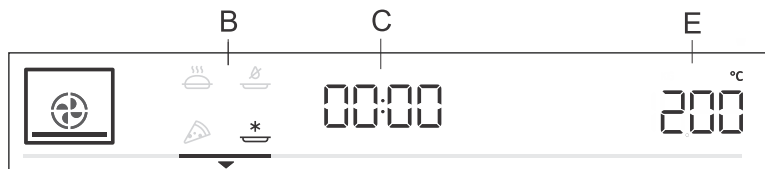
Não utilize água destilada, água da torneira com elevado teor de cloro ou outros líquidos semelhantes. Use apenas água da torneira, água macia ou água mineral sem gás.

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 succulenta e mais tenra, enquanto a massa ficará uniformemente tostada/cozida. Este sistema é utilizado no intervalo de temperatura entre 140 °C e 220 °C.
	AIR FRY¹⁾ Este método de cozedura dá ao alimento uma crosta crocante, sem adicionar gordura. É uma versão saudável de "fast food" com um teor calórico mais baixo. Adequado para pequenos cortes de carne, peixe, legumes e produtos congelados pré-cozinhados (batatas fritas, medalhões 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 rápido

Os procedimentos de cozedura no modo automático para alguns pratos inclui a função de pré-aquecimento rápido. o sinal acende com a luz fixa. O processo de pré-aquecimento termina quando atingir a temperatura selecionada e emite um sinal sonoro. Aparece no visor **door**. Abrir a porta e colocar o prato a assar. O programa continua a cozedura automaticamente nas definições escolhidas.

INFORMAÇÃO

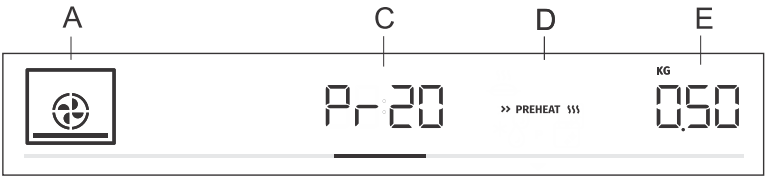
Não é possível usar a função de início diferido quando a função de pré-aquecimento rápido está ativada.

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).

Manter premida a tecla  para ver no visor os programas automáticos (ver a tabela). Se possível, pode também indicar o peso dos alimentos.

Premir o BOTÃO para confirmar a definição. Tocar na tecla  para iniciar a cozedura. Aparecem no visor os valores predefinidos.



- A sistema de cozedura
- C indicação do programa automático/duração do programa
- D pré-aquecimento rápido
- 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	não	não

Continuação da tabela da página anterior

Indicação	Nome do programa	Equipamento	Nível	Péaquecimento	Viragem
Pr11	Rôti de porco	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	não	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

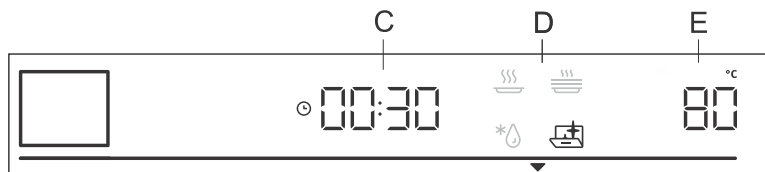


INFORMAÇÃO

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

ESCOLHER FUNÇÕES EXTRA (extra bake)

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



C duração da cozedura

D programa

E temperatura predefinida

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

INFORMAÇÃO

Rodar o **BOTÃO** para navegar pelos programas. Premir o **BOTÃO** para confirmar cada definição.



Pirólise

Com esta função, o interior do forno é limpo automaticamente devido à temperatura alta que reduz a cinzas os resíduos de gordura e outras impurezas.



Descongelação

Usar esta função para descongelar lentamente alimentos congelados (bolos, pastelaria, pão e fruta congelada).

A meio do tempo de descongelamento, as peças devem ser viradas, mexidas e separadas se estão congeladas juntas.



Aquecer

Usado para manter quentes alimentos que já estão cozinhados. É possível definir a temperatura e hora de início e conclusão do aquecimento.



Aquecer pratos

Usar esta função para aquecer a loiça (pratos, canecas) antes de servir a refeição para que a comida fique quente mais tempo. Pode definir a temperatura e a hora de início e conclusão.

Bloquear as teclas

Para ativar o bloqueio para crianças, manter premida a tecla da iluminação (durante 5 segundos)

 . Aparece **Loc** no visor. Manter premida a luz da iluminação mais uma vez para desativar o bloqueio para crianças.

- O forno não funciona com o bloqueio de crianças ativado sem temporizador (é apresentado apenas o relógio).
- O forno funciona normalmente se o bloqueio de crianças for ativado depois de definir o temporizador, mas não é possível alterar as definições.
- Com o bloqueio para crianças ativado, não é possível alterar os sistemas de cozedura e assar (modos) nem as funções adicionais. É apenas possível interromper ou desligar o processo de cozinhar/assar.
- O bloqueio de crianças permanece ativo depois de o forno estar desligado. Para escolher um sistema novo, é necessário primeiro desativar o bloqueio de crianças.

Iniciar a cozedura



Premir a tecla para iniciar o processo de cozedura.

A temperatura atual e a definida aparecem alternadamente no visor até atingir a temperatura definida a primeira vez. O símbolo da temperatura fica a piscar inicialmente e desliga quando atinge a temperatura.



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 '''

Extra gratinado

Só pode ativar esta função 10 minutos após o início do processo de cozimento (o símbolo ''' GRATIN ''' aparecerá no visor).

Pressione o BOTÃO para abrir as definições. Gire o BOTÃO para o símbolo ''' GRATIN ''' e confirme a sua seleção. Gire o BOTÃO novamente e selecione o símbolo totalmente aceso. Confirme a sua seleção. A função está agora ativada. O tempo de cozimento de 10 minutos (10:00) aparecerá no visor.

Para alterar a duração, pressione o BOTÃO duas vezes e gire-o para ajustar o tempo (máx. 30 min). Confirme a sua seleção.

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



INFORMAÇÃO

Esta função também pode ser desligada enquanto está a funcionar.

Rodar o BOTÃO para a definição ''' GRATIN ''' . Escolher o símbolo de regulação da luz (dimmer) e premir o BOTÃO para confirmar.

Fim da cozedura e desligar o forno

Tocar na tecla para iniciar a cozedura. Aparece **End** no visor e é emitido 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.

Seleção das configurações gerais

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

INFORMAÇÃO

Rodar o BOTÃO para navegar entre as definições. Premir o BOTÃO ou a tecla  para confirmar cada definição.



Visor do relógio

Rodar o BOTÃO para definir o relógio. Aparece **CLoc** no visor. Depois de confirmar, pode escolher entre um relógio com formato de 12h ou 24h. Confirmar primeiro antes de definir a hora no relógio. Definir primeiro os minutos e confirmar, seguido das horas e confirmar novamente.



Volume do sinal sonoro

Pode escolher entre três níveis de volume sonoro. Rodar o BOTÃO para escolher a definição **VoL**. Confirmar e definir o volume. Tem disponível quatro níveis de volume (zero barras – DESLIGADO, uma, duas ou três barras).



Iluminação do visor

Pode escolher entre três níveis de intensidade da luz do visor. Rodar o BOTÃO para selecionar a definição **brht**. Confirmar e escolher uma intensidade inferior ou superior. Tem disponível três níveis de iluminação (uma, duas ou três barras).



Visor – modo noturno

Esta função escurece automaticamente o visor (muda o nível de iluminação do ecrã para mais escuro) durante a noite (das 20:00 às 6:00). Escolher a definição **nGht**. Rodar o BOTÃO para mudar On ou OFF.



Standby

Esta função liga ou desliga o visor do relógio. Escolher a definição **hidE**. Rodar o BOTÃO para ligar ou desligar.



Pré-aquecimento automático

Esta função permite acrescentar automaticamente um pré-aquecimento rápido a sistemas de cozedura que o permitam. Rodar o BOTÃO para selecionar a definição **Auto**. Escolher On ou OFF.



Sabbat

A função Sabbath permite guardar os alimentos quentes no forno, sem ter que ligar ou desligar o forno.

Rodar o BOTÃO para selecionar **SAbb**. Escolher On ou OFF.

Definir a duração (entre 24 e 72 horas), assim como a temperatura. Premir o BOTÃO para confirmar cada definição.

Tocar no símbolo  se pretender ter a luz do forno ligada em permanência.

Tocar na tecla  para iniciar a contagem decrescente. Aparece **SAbb** no visor.

Todos os sons e operações ficam desativados, exceto a tecla .

INFORMAÇÃO

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



Definições por defeito

Esta função permite redefinir todo o aparelho para as definições por defeito. Aparece **FAct** no visor. Rodar o BOTÃO para escolher rES.

Manter  premido até a animação terminar para confirmar.



Dureza da água

Rodar o BOTÃO para escolher entre cinco níveis de dureza da água. O nível predefinido é 5.

Whr 1 é o nível mais baixo de dureza da água.

Whr 5 é o nível mais alto de dureza da água.



Esvaziar o depósito de água

Esta função permite que o depósito de água seja esvaziado após o final da cozedura nos casos em que usou a adição de vapor durante a cozedura. O visor irá mostrar **UnFil**. Rode o BOTÃO para selecionar e confirmar No para sair da configuração.

Para drenar a água do depósito, primeiro retire os alimentos do forno. Retire a placa de evaporação e insira uma assadeira funda multifuncional no 5º nível. No visor, selecione e confirme YES. O processo de esvaziamento do depósito de água começará. Quando o processo estiver concluído, retire a assadeira com água do forno e limpe-o com um pano até ficar seco.



Descalcificação

Pode ativar espontaneamente a função de descalcificação ou a mesma será sugerida pelo forno após um certo número de ciclos de utilização da função de injeção de vapor (o visor mostra **dEcL**).

Para ligar a função, rode o BOTÃO e selecione YES, e para a desligar selecione OFF (consulte o capítulo "Limpeza do sistema de vapor").

**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 refletorres 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 pratos 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		200-220	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		170-180*	13-18
BuchteIn	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	3		200-220	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
bolachas feitas com saco de pasteiro, 3 níveis	1, 3, 5		145 *	40-50
biscoitos/bolachas	3		160-180	40-50

Continuação da tabela da página anterior

Prato			 °C	 min
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	 ☑ STEAM +	190-200	40-55
pão em bandeja, 2 níveis	2, 4		190-200 *	40-55
pão numa forma	3		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		180-200	20-30
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 *	4-10
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	10-25
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

Continuação da tabela da página anterior

Prato			°C	min
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		200-220	100-200
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	 ☑ STEAM +	200-220	60-80
aves com recheio, 1,5 kg	2		170-180	70-90
aves, peito	2		170-180	45-60
frango coxas	3	 ☑ STEAM +	210-220	25-40
asas de frango	4		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	 ☑ STEAM +	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

Continuação da tabela da página anterior

Prato			°C	min
camarões	4		230 *	3-10
LEGUMES				
batatas assadas, cunhas	3	 STEAM +	210-220 *	30-40
batatas assadas, metades	3	 STEAM +	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	 STEAM +	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				
preservação	2		180	30
esterilização	3		125	30
cozinhar em banho maria (caldeira dupla)	2		150-170 *	/

Continuação da tabela da página anterior

Prato			 °C	 min
reaquecer	3		60-95	/
aquecer pratos	2		75	15

Cozinhar com sonda de temperatura (BAKESENSOR)

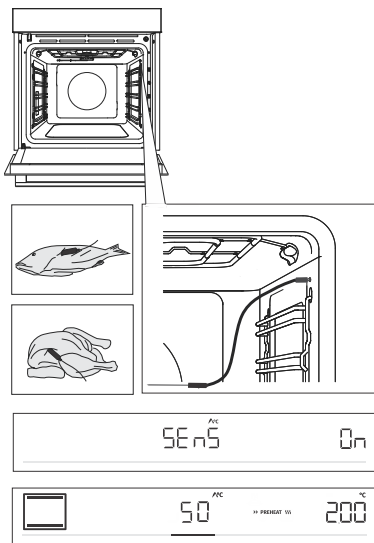
(segundo o modelo)

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 na tomada localizada no canto superior direito na frente da cavidade do forno (veja a figura). **SEnS** aparecerá no visor. Para ativar a função, rode o BOTÃO para a posição On. Siga o mesmo procedimento para desativar a função. Selecione OFF no visor.

NOTA: para entrar no menu **SEnS**, pare o processo de cozedura atual e ligue a sonda à tomada. Quando insere a sonda na tomada, as funções previamente selecionadas ou predefinidas no forno são eliminadas.

3 Selecione o sistema e a temperatura de cozedura pretendidos (no intervalo de temperaturas até 210 °C). O símbolo de funcionamento da sonda e a temperatura predefinida aparecerão no visor, podendo esta ser alterada ao girar o BOTÃO. Determine a temperatura central final pretendida para os seus alimentos (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 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.

Se SEEnS aparecer no visor quando a sonda de temperatura não estiver ligada, limpe a tomada. Tente ligar e desligar a sonda de temperatura várias vezes seguidas.



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

Utilizando altas temperaturas, a função facilita a limpeza do interior do aparelho, bem como de alguns dos equipamentos fornecidos com o mesmo. Durante a limpeza, os resíduos de gordura e outras impurezas são incinerados.

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 horas e 15 minutos
3	Limpeza intensiva	Para impurezas teimosas e persistentes (mais antigas)	2 horas e 30 minutos
NOTA: quanto mais persistente for a sujidade, maior o nível que deve ser selecionado.			

Preparação para limpeza pirolítica

Com base numa frequência média de uso do forno, recomendamos a limpeza pirolítica uma vez por mês.

- Retire todo o equipamento, incluindo as guias e a placa de evaporação do forno. A limpeza do equipamento (assadeiras profundas ou rasas) com pirólise só é possível se o forno estiver equipado com guias metálicas adicionais (consulte o capítulo "Limpeza do equipamento fornecido com pirólise").
- Retire toda a sujidade visível e resíduos de alimentos do forno.
- Inicie a limpeza pirolítica apenas quando o aparelho estiver arrefecido.
- Se o forno estiver equipado com guias de arame adicionais, insira o equipamento nas guias de segundo ou terceiro nível - nunca no primeiro nível.



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.

- 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).



CUIDADO!

Durante a pirólise, odores desagradáveis e fumo, bem como vapores e gases irritantes, podem ser emitidos. Portanto, certifique-se de que a divisão está bem arejada durante o procedimento e não fique nessa divisão por períodos prolongados de tempo. Não permita que crianças ou animais de estimação se aproximem do forno.

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.

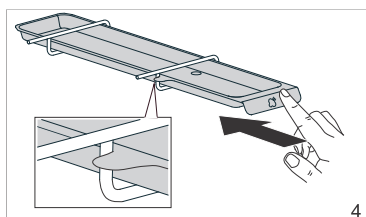
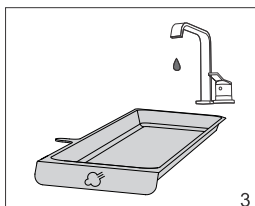
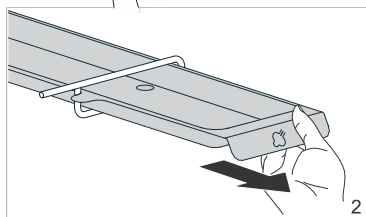
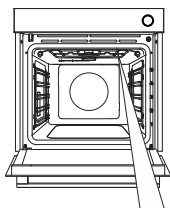
Limpeza do tabuleiro de evaporação



CUIDADO!

Após a utilização, o tabuleiro de evaporação pode estar quente e ainda pode ter um pouco de água. Para evitar queimaduras, espere que o forno arrefeça totalmente.

Retire o tabuleiro e limpe-o manualmente com detergente para a loiça ou na máquina de lavar loiça. Se houver depósitos de calcário no tabuleiro, mergulhe-o num produto para eliminar calcário (utilize de acordo com as instruções do fabricante) ou em vinagre de álcool. Após a limpeza e antes de o voltar a colocar, seque bem o tabuleiro.



1 A placa de evaporação é inserida no lado direito, sob a parte superior do interior do forno, pendurada no aquecedor de grelhador.

2 Pegue no prato de evaporação e puxe-o para fora do forno.

3 Limpeza do tabuleiro de evaporação com água e detergente.

4 Antes de cozinhar novamente com injeção de vapor, volte a inserir a placa de evaporação nas guias e empurre-a suavemente até o fim.

Atenção: Se o tabuleiro não estiver colocado, a água irá cair para a comida durante a cozedura com injeção de vapor.



INFORMAÇÃO

Devido à sua posição próxima às resistências, o tabuleiro de evaporação pode perder a cor. Tal não afeta o seu funcionamento e usabilidade.

Limpeza do sistema de vapor

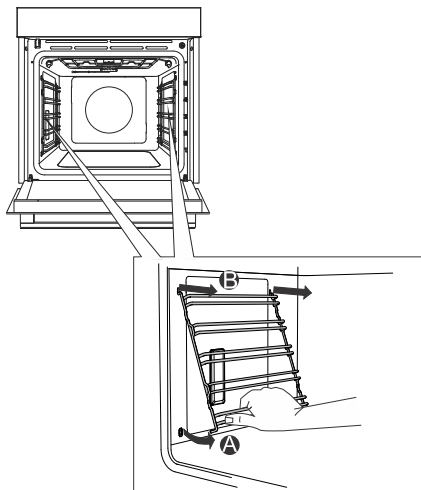
A limpeza depende do número de vezes que utiliza a função de injeção de vapor e da dureza da água utilizada.

1. Retire a placa de evaporação.
2. Coloque o tabuleiro universal fundo no 5º nível guia (superior) para servir como pingadeira.
3. No menu de funções extra, selecione descalcificação (**dEcL**). Confirme a sua seleção premindo o BOTÃO. Em seguida, gire-o até **Yes** aparecer no ecrã. Confirme a seleção novamente pressionando prolongadamente o BOTÃO. O processo de descalcificação é iniciado e não pode ser terminado ou cancelado.
4. **Fill** aparecerá no visor. Adicione o removedor de calcário ao depósito de água. Confirme a definição pressionando prolongadamente o BOTÃO.
5. Descalcificação em curso.
6. Quando o processo estiver concluído, o símbolo **Fill** reaparecerá no visor. Encha o depósito de água com água limpa para enxaguar. Confirme a definição pressionando prolongadamente o BOTÃO.
7. Após o processo de lavagem, o símbolo **End** irá aparecer no visor.
8. Retire o tabuleiro com água do forno e, se necessário, seque o forno com um pano.

INFORMAÇÃO

Caso não pretenda limpar o sistema de vapor no momento proposto pelo forno, pode finalizar selecionando DESLIGAR. Pode cancelar o programa de descalcificação até três vezes. Depois disso, o forno irá desativar o funcionamento da função vapor.

Remoção das guias telescópicas metálicas e fixas (extensíveis)



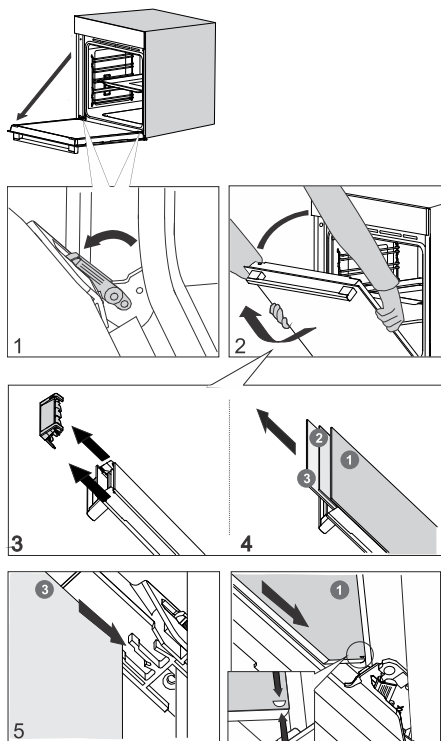
A Pegue nas grades por baixo e levante-as para o centro da cavidade do forno.

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.



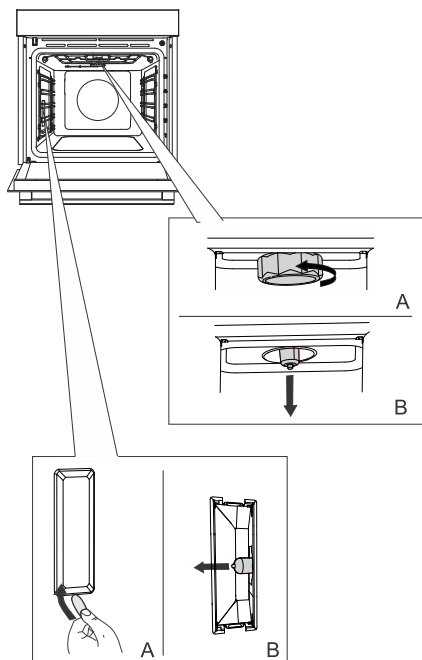
CUIDADO!

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.
O visor irá mostrar SEnS quando a sonda de temperatura não estiver conectada.	Limpe a tomada. Tente conectar e desconectar a sonda de temperatura várias vezes seguidas.

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.

* Preequeça o aparelho à temperatura desejada. Não use o modo de preaquecimento rápido.

** Preequeça 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	150	25-40	
biscoitos/bolachas – grelha única	folha de cozedura rasa		3	135 **	35-50	
bolachas – duas grelhas/níveis	folha de cozedura rasa		2, 4	140 **	25-40	
bolachas – três grelhas/níveis	folha de cozedura rasa		1, 4, 5	135	45-60	
cupcakes – grelha única	folha de cozedura rasa		3	160-170 **	20-30	
cupcakes – grelha única	folha de cozedura rasa		3	155 **	20-30	
cupcakes – duas grelhas/níveis	folha de cozedura rasa		1,5	140 **	30-45	
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		2	150	45-55	
Pão-de-ló	forma de metal redonda, diâmetro 26 cm/grelha de metal		2	160	45-55	
bolo esponja – duas grelhas/níveis	2 x formas de metal redondas, diâmetro 26 cm/grelha de metal		2, 4	170 *	45-55	
tarte de maçã	2 x formas de metal redondas, diâmetro 20 cm/grelha de metal		2	160 **	70-120	
tarte de maçã	2 x formas de metal redondas, diâmetro 20 cm/grelha de metal		2	160	70-120	
ASSAR NA GRELHA						

Continuação da tabela da página anterior

COZIMENTO						
pão torrado	grelha de metal		5	max	4-7	
hambúrguer de carne picada	grelha de metal + assadeira rasa como bandeja de gotejamento		5	230	25-40 ***	

Hisense
life reimagined



855169-a15

