

Hisense

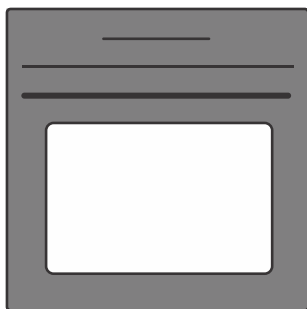
life reimagined

PT

PT

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

FORNO DE ENCASTRE



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 transporta. 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

1. Precauções de segurança	4
1.1 Utilização segura e correta do forno durante a limpeza pirolítica	5
2. Outros avisos de segurança importantes	5
3. Descrição do aparelho	8
3.1 Equipamento do aparelho	8
3.2 Painel de controlo	9
4. Antes da primeira utilização	10
4.1 Ligar pela primeira vez	10
5. Utilizar o forno – selecionar as definições de cozedura	12
5.1 Modo de cozedura profissional	13
5.2 Funções do programador	15
5.3 Cozedura por etapas	17
5.4 Injeção de vapor durante o processo de cozedura	17
5.5 Modo de cozedura automática	20
5.6 Programas automáticos	21
5.7 Selecionar funções complementares / extras	23
6. Iniciar a cozedura	24
6.1 Dourado adicional – gratinado	24
7. Fim da cozedura e desligar o forno	24
8. Seleção das configurações gerais	26
8.1 Bloquear as teclas	28
9. ConnectLife e conectividade (Wi-Fi)	29
9.1 Como ligar o forno a um aparelho móvel	29
9.2 Definições do módulo Wi-Fi	29
10. Dicas gerais e conselhos para cozinhar no forno	32
10.1 Tabela de cozedura	33
10.2 Cozinhar com sonda de temperatura	37
11. Manutenção & limpeza	40
11.1 Limpeza automática do forno – pirólise	40
11.2 Limpeza do tabuleiro de evaporação	42
11.3 Limpeza do sistema de vapor	43
11.4 Remoção das guias telescópicas metálicas e fixas (extensíveis)	44
11.5 Remoção e substituição da porta do forno e dos painéis de vidro	44
11.6 Substituir a lâmpada	45
12. Detecção de problemas	47
12.1 Tabela de reparações	47
12.2 Rótulo – informações do aparelho	48
13. Informações de conformidade	48
14. Proteção do ambiente	49
15. Teste de cozimento	50

1. 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.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deve ser substituído pelo fabricante, os seus agentes de assistência técnica ou por técnicos com qualificações semelhantes para evitar perigos.

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: o aparelho e as suas peças acessíveis ficam quentes durante a utilização; evite o contacto com elementos de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos 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.

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

1.1 Utilização segura e correta do forno durante a limpeza pirolítica

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.

2. 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 localizados na proximidade do forno ficarem emaranhados na porta do forno, estes podem ser danificados, o que pode causar um curto-circuito. Portanto, certifique-se de que os cabos de alimentação de outros aparelhos estão a uma distância segura.

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

Não cubra as paredes do forno com papel de alumínio e não coloque assadeiras ou outros recipientes no fundo do forno. Isso reduziria a circulação de ar no forno, obstruiria e retardaria 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 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.

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.

Risco de incêndio! Durante a limpeza automática, o aparelho é aquecido a temperaturas muito elevadas, o que incinera os resíduos alimentares no aparelho. Portanto, remova a sujidade visível do interior do forno e dos utensílios antes de cada uso. Fumo, vapores irritantes e gases também podem vir do forno enquanto a função de limpeza estiver ativa. Portanto, certifique-se de que a divisão está bem arejada enquanto realiza este procedimento. Animais pequenos ou animais de estimação podem ser muito sensíveis a quaisquer vapores que possam sair do forno. Recomenda-se removê-los da divisão durante a operação e arejar bem a divisão após a 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.



CUIDADO!

Não é permitido usar o forno com a porta aberta e o interruptor da porta fechado.

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.

Retire a fita adesiva da unidade de controlo após instalar o aparelho no armário. Se não o fizer, pode resultar em falha do depósito.

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!

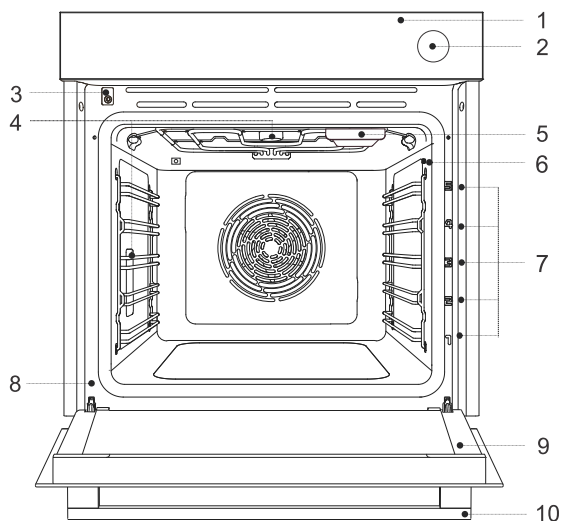
Leia atentamente o presente manual de utilização antes de ligar o aparelho. As reparações ou reclamações resultantes de uma utilização ou de uma ligação não conforme não estão cobertas pela garantia.

3. Descrição do aparelho



CUIDADO!

As funções e o equipamento do aparelho dependem do modelo.



1. Painel de controlo
2. Botão do depósito de água
3. Bloquear a porta com um interruptor
4. Iluminação
5. Tabuleiro de evaporação
6. Tomada de sonda de temperatura
7. Guias – níveis de grelha
8. Rótulo
9. Porta do forno
10. Pega da porta

3.1 Equipamento do aparelho

Interruptor na porta do forno

O interruptor desliga o funcionamento das resistências e a ventilação do forno quando a porta é aberta durante o funcionamento.

Guias

Guias em fio – introduza sempre o a grelha de metal e a assadeira na guia.

Guias telescópicas fixas – coloque o equipamento na guia. Na mesma guia, pode colocar a grelha juntamente com a bandeja de gotejamento.

NOTA: As guias de inserção do equipamento são contadas de baixo para cima.

Equipamento e acessórios do forno

1. **Grelha de metal** – usado para churrasco/grelhado ou como suporte para uma panela, assadeira ou tabuleiro de assar.

NOTA: Ao inserir a grelha de metal na guia, certifique-se sempre de que a parte elevada está na parte de trás e no lado superior.

Há uma tranca de segurança na grelha de metal. Portanto, a grelha de metal deve ser levantada ligeiramente à frente quando é puxada para fora do forno.

2. **Assadeira rasa** – usada para pães achatados e pequenos bolos. Também pode ser usada como bandeja de gotejamento.

NOTA: uma assadeira rasa pode ficar deformada quando é aquecida no forno. Quando arrefece, volta ao seu estado original. A deformação não afeta a funcionalidade.

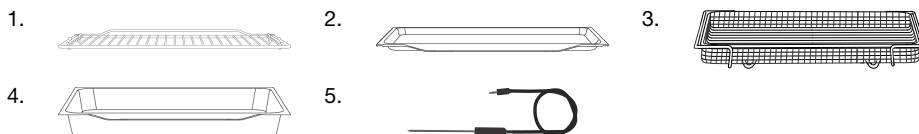
3. **Bandeja de malha Airfry** – (assadeira com furos) usada para cozinhar com sistemas a injeção de vapor e para fritar com ar. Os orifícios permitem um melhor fluxo de ar em redor dos alimentos e contribuem para que fiquem mais crocantes.

Ao cozinhar alimentos com um maior teor de líquido (água, gordura), introduza uma assadeira universal rasa ou funda uma prateleira abaixo.

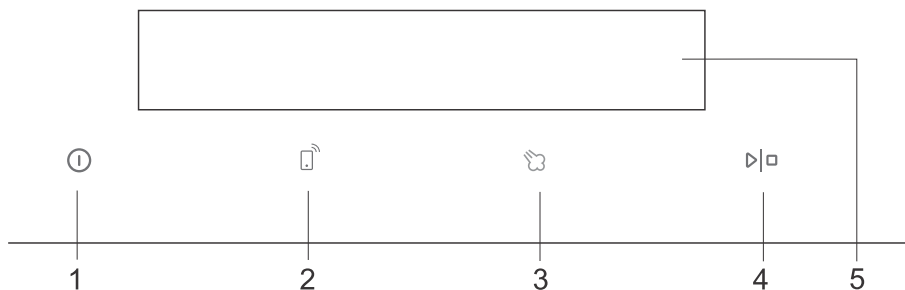
4. **Assadeira funda multiúso** – usada para assar legumes e cozer pastéis húmidos. Também pode ser usada como bandeja de gotejamento.

Nunca introduza a assadeira funda multiúso (ou universal) na primeira guia durante a cozedura.




5. Sonda de temperatura para carne - (BAKESENSOR)







3.2 Painel de controlo



Tecla	Utilização
1	Ligar e desligar o forno
2	Configuração de ligação (Wi-Fi)
3	Adição de vapor
4	Iniciar e parar Confirmar uma configuração
5	Exibição das configurações atuais no forno. 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).

Tecla de atalho:	
	
Toque brevemente na tecla – para selecionar as definições	Pressione a tecla – por 5 segundos para definições adicionais ou alterações rápidas
 INFORMAÇÃO Para uma melhor capacidade de resposta das teclas, toque-as com uma área grande da ponta do dedo. De cada vez que pressionar uma tecla, será emitido um um sinal acústico (quando esta função estiver disponível).	

			
Primeiro passo	Passo intermédio	Aguardar / Implementação	Passo opcional

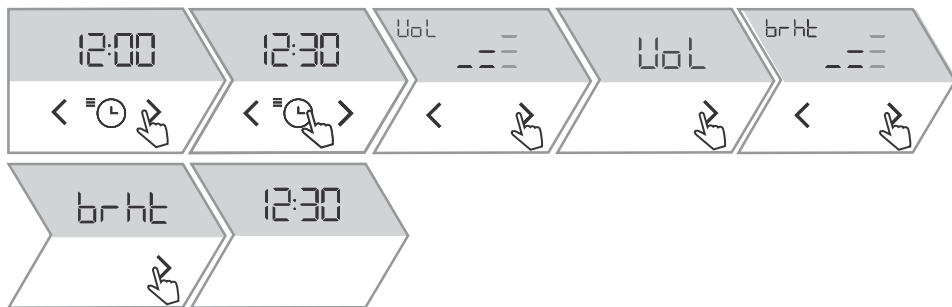
4. Antes da primeira utilização

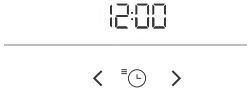



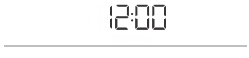
1.	Retire os acessórios do forno e qualquer embalagem (cartão, espuma de poliestireno) do forno.
2.	Limpe os acessórios do forno e o interior com um pano húmido. Não utilize panos ou produtos de limpeza abrasivos ou agressivos.
3.	Ligue o forno (ver cap. 4.1 <i>Ligar pela primeira vez</i>)
4.	Preaqueça o forno a 250 °C por aproximadamente uma hora usando o sistema de aquecimento superior e inferior (consulte o capítulo Modo de cozimento profissional).
NOTA: Durante o aquecimento, o "cheiro a novo" característico é libertado, portanto areje bem a divisão durante esse período.	

4.1 Ligar pela primeira vez

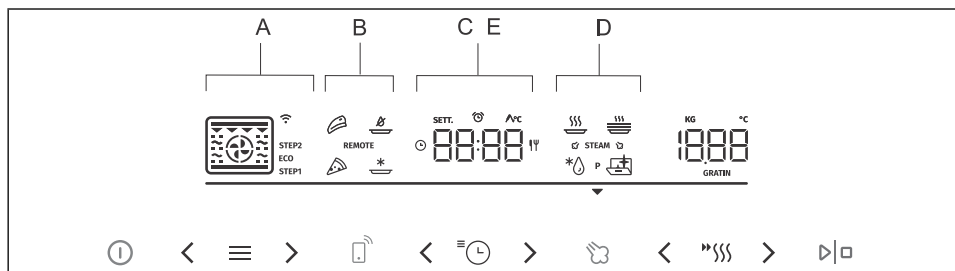
Logo após a ligação do forno à rede elétrica ou após uma falha elétrica prolongada, as 12:00 piscam no visor .

Primeiro selecione e confirme as configurações básicas abaixo (hora exata, volume do bipe e iluminação do visor).



1.		Com a tecla < ou > defina a hora exata. Confirme a sua seleção com  .
2.		O visor irá mostrar Vol . Com a tecla < ou > aumente ou diminua o volume dos bipes.
3.		Quando toca > o visor irá mostrar brht . Com a tecla < ou > aumente ou diminua a intensidade da iluminação do visor.
4.		Para sair das configurações básicas, toque em > .

5. Utilizar o forno – selecionar as definições de cozedura



Tecla	Utilização
<	Tecla de seleção esquerda
☰	Tecla de seleção de cozedura. Ao tocar na tecla, pode selecionar:
PRO	A Modo profissional Pro – permite definir os parâmetros de cozedura (sistema de cozedura, temperatura, preaquecimento rápido e tempo de cozedura) a seu critério.
AUTO	B Modo automático Auto – programas especiais predefinidos que também podem ser alterados.
PROG	C Programas automáticos: ProG (Pr01 a Pr22)
OTHr	D Funções complementares Othr
SEt	E Configurações gerais SEt
>	Tecla de seleção direita
☰⌚	Tecla para definir funções de tempo e configurações gerais
»»»»	Tecla para definir a função de preaquecimento rápido e a função de gratinado

NOTA: O visor acende apenas as teclas que podem ser usadas para definir e confirmar a configuração selecionada.

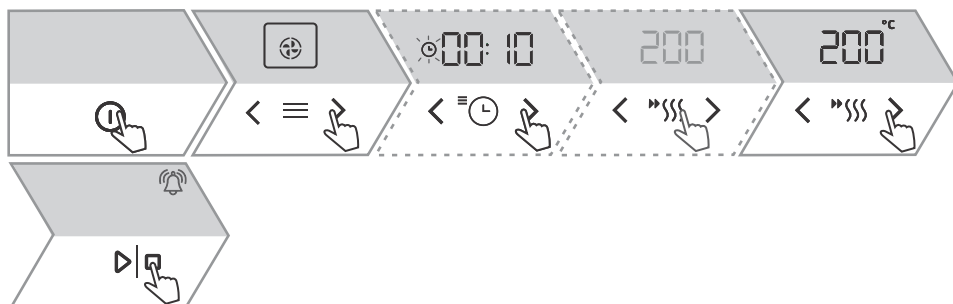
Símbolo	Significado
	Sistemas de cozedura
	Wi-Fi/Conectividade
REMOTE	Ligar o controlo remoto do forno
STEP1	Cozedura por etapas (ETAPA 1, ETAPA 2)
⌚	Função tempo – tempo de cozedura
⏸	Função tempo – final retardado
⌚	Temporizador
🍖	Sonda de temperatura para carne
☁️ STEAM ☁️	Função de VAPOR para adicionar vapor durante a cozedura.
»»»»	Pré-aquecimento rápido
GRATIN	Função GRATINADO para uma crosta superior extra no final da cozedura.

Continuação da tabela da página anterior

NOTA: Alguns símbolos no visor aparecem como ligeiramente iluminados (a função está no modo de espera). Se pressionar a tecla para selecionar um símbolo e o confirmar, a intensidade do símbolo aumentará. É então que a função está ativa.

5.1 Modo de cozedura profissional












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



1.	Ligue o forno. Por alguns segundos, o visor mostrará Pro e, em seguida, as configurações do forno que foram substituídas são exibidas.
2.	Com a tecla < ou > defina o sistema de cozimento (consulte a tabela Seleção de sistemas de cozimento) e a temperatura.
3.	Use o preaquecimento rápido para levar o forno à temperatura desejada o mais rapidamente possível. Quando toca em ”””, o símbolo acende-se. Quando a temperatura definida é atingida, é emitido um sinal acústico. O visor irá mostrar door . Abra a porta e introduza o prato. O programa retoma automaticamente a cozedura com as configurações selecionadas.
4.	Além disso, pode definir: <ul style="list-style-type: none"> - funções de tempo (ver capítulo 5.2 <i>Funções do programador</i>) - cozedura por etapas (ver capítulo 5.3 <i>Cozedura por etapas</i>) - função de gratinado (ver capítulo 6.1 <i>Dourado adicional – gratinado</i>) - adição de vapor (ver capítulo 5.4 <i>Injeção de vapor durante o processo de cozedura</i>)
5.	Para começar a cozinhar, toque em ▷ □ .

Como escolher o sistema de cozedura

Símbolo	Utilização
	AR QUENTE O ar quente permite uma melhor circulação de ar ao redor do prato. Assim, seca mais a superfície do prato e cria uma crosta mais espessa. Para assar carne ou legumes, pastelaria e secar alimentos num ou mais níveis ao mesmo tempo.
	CALOR INFERIOR E SUPERIOR Utilize este sistema para uma cozedura convencional numa única prateleira, fazer soufflés e cozeduras a baixas temperaturas (slow cooking).




Símbolo	Utilização
	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.
 ☑ STEAM ☑	AIR FRY ¹⁾ 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). A adição de vapor cozinha melhor a superfície e cria uma crosta crocante.
	GRELHA COM AR QUENTE O ar quente permite um melhor fluxo de ar quente em redor dos alimentos. Isto secará a superfície. Em combinação com o aquecedor/grelhador, isto também resultará numa cor mais intensa. 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.
	GRELHA GRANDE Para assar grandes quantidades de alimentos planos (pão torrado, canapés, salsichas para grelhar, bifés, peixes, espetos, etc.), para cozinhar em gratinado e para conseguir uma boa crosta crocante. Os aquecedores montados na parte superior da cavidade do forno aquecem toda a superfície uniformemente. A temperatura máxima permitida é de 240 °C.
	COZEDURA SUAVE Para uma cozedura suave, controlada e lenta de alimentos delicados (cortes macios de carne) e massa com base crocante.
 ☑ STEAM ☑	RESISTÊNCIA DE CIMA E BAIXO COM VENTILADOR ¹⁾ Para o cozimento uniforme de pratos num nível e preparação de suflês. A adição de vapor assa mais a superfície do alimento e torna-o mais crocante.
 ☑ STEAM ☑	GRELHA GRANDE COM VENTILADOR ¹⁾ Para assar aves e grelhar grandes pedaços de carne. A adição de vapor assa mais a superfície do alimento e torna-o mais crocante.
	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.
 ECO	ECO (COZEDURA LENTA) ²⁾ Para uma cozedura suave, lenta e uniforme de carne, peixe e pastelaria num nível. Esta forma de cozinhar retém uma maior proporção de água na carne, o que a deixa mais suculenta e macia, enquanto a massa se torna uniformemente dourada/cozida. É usada para temperaturas que variam entre 140 °C e 220 °C.

Continuação da tabela da página anterior

Símbolo	Utilização
NOTA: Para todos os sistemas, é possível usar a função de gratinado (consulte o capítulo 6.1 <i>Dourado adicional – gratinado</i>).	

- Os sistemas também permitem a injeção de vapor durante a cozedura (consulte o capítulo 5.4 *Injeção de vapor durante o processo de cozedura*).
- Esta função é usada para determinar a classe de eficiência energética de acordo com a EN 60350-1.

5.2 Funções do programador

Símbolo	Descrição	Utilização
	Tempo de cozedura	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



- Com a tecla < ou > defina o tempo de cozedura desejado. O visor irá mostrar ☀️.
- Para começar a cozinhar, toque em ▷|🔔.

Ajustar o temporizador



- Quando toca em ☀️, o visor irá mostrar ⌚️. Com a tecla < ou > defina a duração do temporizador. Confirme a definição tocando em ☀️.

A configuração máxima possível é de 24 horas.

NOTA: Se o aparelho estiver desligado, o temporizador continuará ativo.

Definir final retardado



1.	Primeiro defina o tempo de cozedura. Com a tecla < ou > defina o tempo de cozedura desejado. O visor irá mostrar ☹ . <i>Exemplo: tempo de cozimento 2 horas</i>
2.	Ao tocar duas vezes ☹ o visor irá mostrar ☹☹ .
3.	Com a tecla < ou > defina a hora em que deseja que o prato esteja pronto. A hora final desejada é mostrada no visor. <i>Exemplo: confeitão termina às 18:00</i>
4.	Para começar a cozinhar, toque em ▶□ . O forno entra em modo de espera parcial enquanto espera para ser ligado (o visor fica escuro). As definições selecionadas são ativadas e desativadas automaticamente à hora selecionada. <i>Exemplo: confeitão começa às 16:00, confeitão termina às 18:00</i>
O tempo de confeitão 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 breve sinal sonoro.	

☹ INFORMAÇÃO

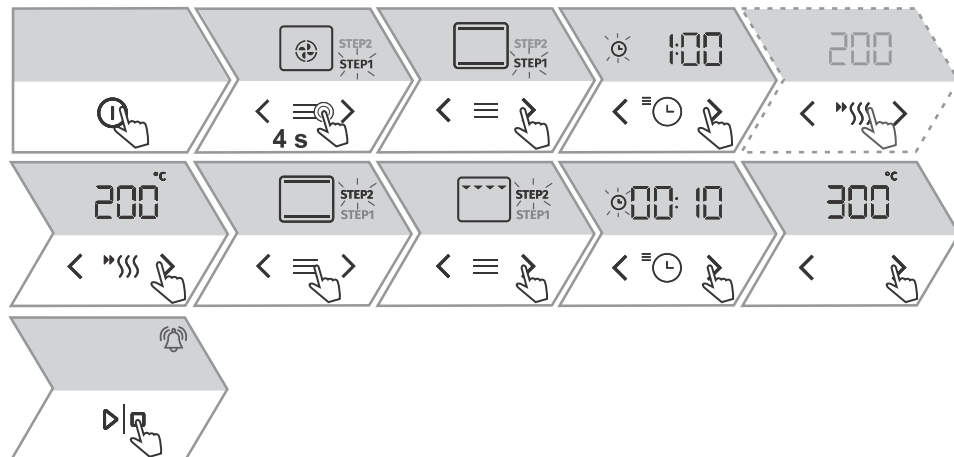
A função de tempo selecionada pode ser redefinida para 00:00 ao tocar simultaneamente < ou > .

⚠ CUIDADO!

Esta função não é adequada para alimentos que requerem preaquecimento rápido. Os alimentos perecíveis não devem ser mantidos no forno por muito tempo. Antes de usar este modo, verifique se o relógio do aparelho foi acertado com precisão.

5.3 Cozedura por etapas

Esta função permite assar em duas fases (duas fases de assar consecutivas são combinadas num único processo de cozedura).





1.	1. Passo 1 Ligue o forno. O visor mostra a configuração padrão do forno.
2.	Após um toque longo (4 segundos) em , o visor irá mostrar STEP1 (o primeiro passo para preparar um prato). Defina o sistema de cozedura, o tempo de cozedura e a temperatura. Também pode optar por um preaquecimento rápido.
3.	2. PASSO 2 Ao tocar novamente em , o visor irá mostrar STEP2 (o segundo passo da preparação de um prato; o primeiro passo já foi definido).
4.	Defina o sistema de cozedura, o tempo de cozedura e a temperatura. Também pode alterar os dois passos antes de começar a cozinhar. Ao tocar , pode alternar entre os dois passos.
5.	Para começar a cozinhar, toque em . O forno começa primeiro a funcionar com as configurações para o primeiro passo.
6.	Cozinhar por etapas pode ser cancelado premindo o botão durante quatro segundos.



5.4 Injeção de vapor durante o processo de cozedura

A adição de vapor assa mais a superfície do alimento e torna-o mais crocante.

A água do tanque goteja de forma controlada no recipiente, que é colocado ao lado dos elementos de aquecimento superiores. Apenas a quantidade certa de vapor criado desta forma assa a superfície do alimento melhor e torna-o mais crocante, enquanto o interior do alimento permanece macio e fofo. Recomenda-se usar o sistema de adição de vapor ao cozer produtos como pão, tortas frescas, tortas e bolos de esponja, e ao cozinhar pequenos pedaços de aves e vegetais.

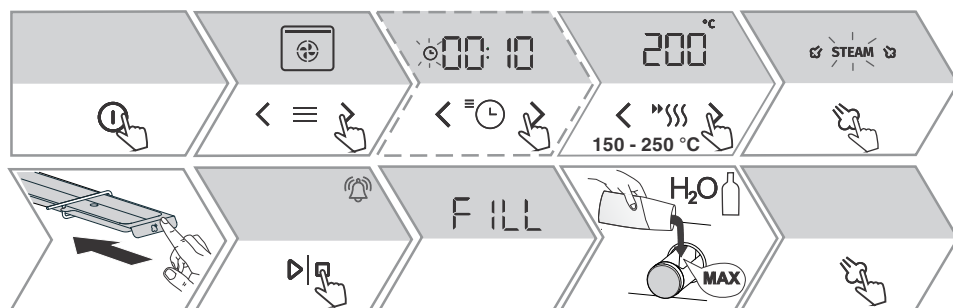
INFORMAÇÃO









A injeção de vapor durante o processo de cozedura está disponível com o sistema de cozedura convencional com ventilador, grelha grande com ventilador e fritadeira. Além do sistema de cozedura selecionado, o símbolo  STEAM  também será apresentado na unidade de visualização.

Símbolo para adição de vapor  STEAM  aparece no visor (ligeiramente iluminado) se tiver sido selecionada uma temperatura superior a 150 °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.

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



1.	Insira a placa de evaporação no lado direito, sob a parte superior do interior do forno.
2.	Toque em  . Símbolo  STEAM  acende-se no visor.
3.	Para começar a cozinhar, toque em  . O visor irá mostrar FILL .
4.	Encha o depósito de água (consulte o capítulo Encher o depósito de água abaixo) e toque novamente  .
5.	A função (adição de vapor durante a cozedura) também pode ser desligada durante a cozedura. Toque em  . Símbolo  STEAM  permanece parcialmente iluminado no visor.

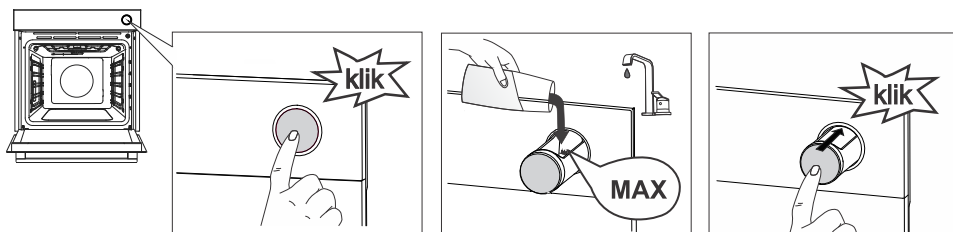
Enchimento do tanque de água

O depósito de água permite a alimentação independente de água no forno. O volume do depósito é de aproximadamente 1,3 dl.

Encha sempre o depósito com água limpa da rede de abastecimento de água ou água engarrafada sem mistura adicional. A água vertida no reservatório deve ter uma temperatura ambiente de aproximadamente 20 °C (+/- 10 °C).

INFORMAÇÃO

O tanque de água não pode ser retirado do aparelho.




- 1.. Retire o tanque de água do seu compartimento premindo o botão. Assim que premir o botão, o tanque desencaixa do lugar.
- 2.. Encha com água até à marca **MAX** no tanque de água.
- 3.. Encaixe novamente o tanque no seu compartimento (assim que estiver totalmente encaixado irá ouvir um clique).

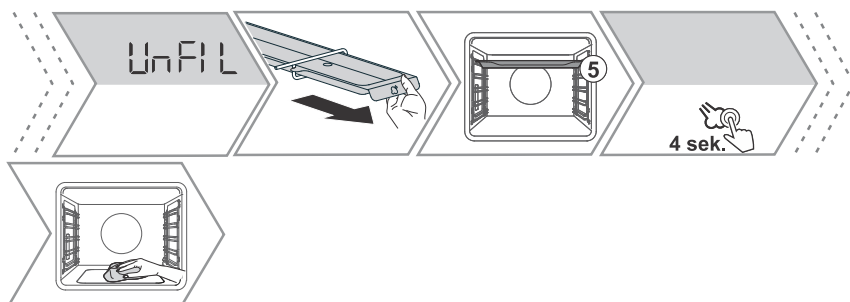
⚠ CUIDADO!



Se não observar o indicador **MAX** e despejar muita água no depósito, o excesso de água pode derramar no chão através do espaço entre a tampa do depósito e o depósito.

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.

Esvaziar o depósito de água


Depois de o forno ter arrefecido, se usou a função de vapor durante a cozedura , o visor irá mostrar **UnFIL** para esvaziar o depósito de água.



1. Retire os alimentos do forno.
2. - Para drenar a água do depósito imediatamente, retire a placa de evaporação e insira uma assadeira no 5º nível. Prima continuamente a tecla . 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.
- Para esvaziar a água do depósito mais tarde, toque . Isso significa que deseja esvaziar o tanque de água mais tarde.

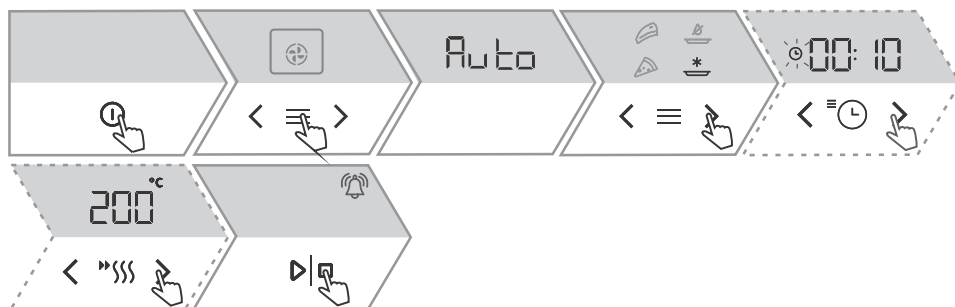
Continuação da tabela da página anterior





- Após usar, limpe a placa de evaporação e o sistema de vapor (consultar os capítulos 11.3 *Limpeza do sistema de vapor*).




NOTA: se, depois de **UnFiL** aparecer no visor, não executar o procedimento, aparecerá novamente no visor na próxima vez que ligar o forno. O depósito de água pode ser esvaziado a qualquer momento, ao premir continuamente .

5.5 Modo de cozedura automática


Neste modo, pode escolher entre sistemas operacionais especiais.



- Ligue o forno. O visor mostra a configuração padrão do forno.
- Toque em . Por alguns segundos, o visor mostrará **Auto** e, em seguida, os sistemas automáticos serão exibidos. Ao tocar  ou , selecione primeiro o sistema (ver tabela abaixo). Os valores predefinidos são exibidos. Pode alterar a temperatura e a duração da cozedura.
- Para começar a cozinhar, toque em .
- Alguns pratos também incluem a função de preaquecimento rápido. O sinal ficará totalmente iluminado. Quando a temperatura definida for atingida, um sinal acústico soará. O visor irá mostrar **door**. Abra a porta e introduza o prato. O programa retoma automaticamente a cozedura com as configurações selecionadas.

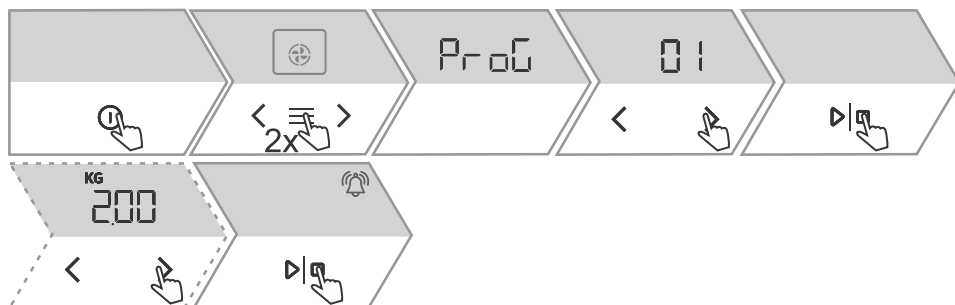
Símbolo	Utilização
	COZEDURA ALIMENTOS CONGELADOS Este método permite cozinhar alimentos congelados num período de tempo mais curto sem pré-aquecimento. Ótimo para produtos congelados pré-cozinhados (produtos de padaria, croissants, lasanha, batatas fritas, nuggets de frango), carne e legumes.
	SISTEMA 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.
	SISTEMA DE CARNE






Continuação da tabela da página anterior

Símbolo	Utilização
	Para uma preparação ideal da carne. Antes de assar, sele a carne por todos os lados numa frigideira com óleo quente. Este método de preparação irá preservar a sua suculência. É adequado para cortes de carne, como carne assada, filé de carne, cortes do lombo, etc.
	AIR FRY 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).

5.6 Programas automáticos

No modo automático, 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).



1. Ligue o forno. O visor mostra a configuração padrão do forno.
2. Ao tocar duas vezes  , o visor mostrará brevemente **ProG** e, em seguida, os programas automáticos serão exibidos. Ao tocar  ou  selecione o programa (ver tabela abaixo). Confirme a sua seleção com  . Dependendo do prato desejado, o aparelho recomendará o modo de aquecimento ideal, a temperatura e a duração da cozedura. Sempre que possível, pode ajustar o peso do prato.
3. Para começar a cozinhar, toque em  .

Designação	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

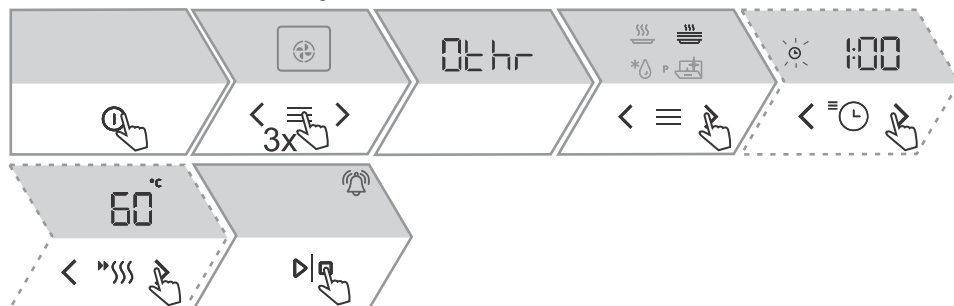
Continuação da tabela da página anterior





Designação	Nome do programa	Equipamento	Nível.	Pré-aquecimento	Viragem
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
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





Continuação da tabela da página anterior

Designação	Nome do programa	Equipamento	Nível.	Pré-aquecimento	Viragem
Pr22	pizza	folha de cozedura rasa	1	sim	não

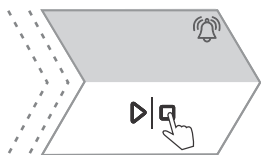
5.7 Selecionar funções complementares / extras



1. Ligue o forno. O visor mostra a configuração padrão do forno.
2. Ao tocar repetidamente , o visor mostrará brevemente **Othr** e, em seguida, funções adicionais serão exibidas. Com a tecla  ou  selecione uma função (ver tabela abaixo). Os valores predefinidos são exibidos. Algumas funções permitem definir a temperatura e o tempo de cozedura.
3. Para começar a cozinhar, toque em  .

Símbolo	Utilização
	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 impuridades.
	Descongelar 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.
	Reaquecimento É usado para manter o calor de pratos já preparados. Pode definir a temperatura.
	Aquecimento de pratos É usado se quiser pré-aquecer os pratos ou copos para que a comida se mantenha quente durante muito tempo. Pode definir a temperatura.

6. Iniciar a cozedura



Comece a cozinhar tocando .

Até que a temperatura definida seja atingida, a temperatura atual e definida são exibidas alternadamente. O símbolo de temperatura pisca primeiro, mas quando a temperatura desejada é atingida, este apaga-se e é emitido um sinal acústico.

Durante o processo de cozedura, pode alterar o sistema, a temperatura e as funções do temporizador.

6.1 Dourado adicional – gratinado

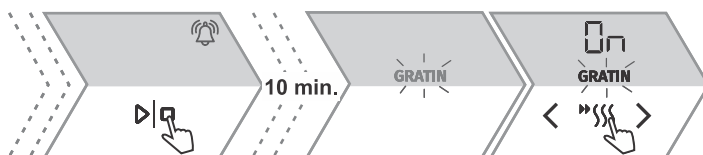
Esta função é usada na última fase da cozedura, quando adicionamos molho/cobertura ao prato ou queremos tornar a superfície estaladiça. Ao usar a função de gratinado, forma-se uma crosta amarela dourada crocante no prato, que preserva a suculência e, ao mesmo tempo, dá ao prato uma aparência mais agradável e um melhor sabor.








CUIDADO!

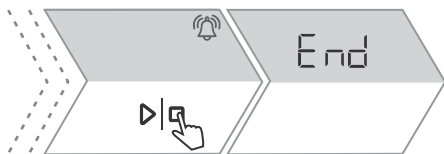
Controlar a cozedura. Ao usar a função de gratinado, o forno atinge altas temperaturas.


A função de gratinado ficará ativa por 15 minutos no máximo, depois o forno desliga-se.



1.	Ao cozinhar, toque  . Símbolo  acende-se no visor, que também mostra On.
2.	A função também pode ser desligada durante a operação. <ul style="list-style-type: none">- Toque em , o símbolo  no visor apaga-se e a cozedura continuará de acordo com as configurações selecionadas.- Desligue a cozedura tocando .

7. Fim da cozedura e desligar o forno



Termine a cozedura tocando em . O visor mostra **End** e o tempo de cozedura alcançado. Será emitido um breve 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.

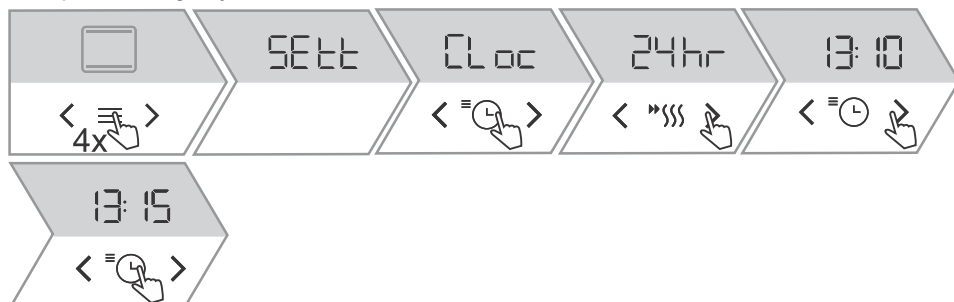
8. Seleção das configurações gerais



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.

Exemplo de configuração da hora:











Exemplo de ajuste do volume do sinal:



1.		<p>Ao tocar repetidamente , o visor mostrará brevemente SEtt e, em seguida, o menu de configurações gerais será exibido.</p> <p>Pode navegar entre diferentes definições premindo o botão ou .</p>
2.		<p>O visor mostra CLock.</p> <p>Para definir o relógio, toque primeiro em .</p> <p>Selecione um ciclo de 12h ou 24h e, em seguida, acerte o relógio. Confirme a seleção novamente tocando em .</p>
<p>NOTA: pode editar a definição individual premindo ou .</p>		
3.		<p>Volume do sinal acústico</p> <p>O visor irá mostrar Vol. Pode escolher entre quatro níveis de volume (zero barras – desligado (OFF), uma, duas ou três barras).</p>

Continuação da tabela da página anterior

4.		<p>Brilho do visor Seleccione a configuração brht. Pode escolher entre três níveis de brilho do ecrã (uma, duas ou três barras).</p>
5.		<p>Visor - modo noturno É um recurso que reduz automaticamente o brilho do visor durante a noite (entre as 20h00 e as 6h00) e desliga o ecrã do relógio, bem como os sinais acústicos. Seleccione a configuração nGht. seleccione ligar (On) ou desligar (OFF).</p>
6.		<p>Ocultar o relógio É uma função que liga ou desliga o visor do relógio. Seleccione a configuração hidE. seleccione ligar (On) ou desligar (OFF).</p>
7.		<p>Preaquecimento rápido automático A função permite que o preaquecimento rápido seja adicionado automaticamente aos sistemas de cozedura que o permitam. Seleccione a configuração Prht. Seleccione ligar (On) ou desligar (OFF).</p>
8.		<p>Sabat A função Sabat permite que a comida no forno permaneça quente sem ter que ligar e desligar o forno. Seleccione a configuração SAbb. Defina a duração da operação (entre 24 e 72 horas) e a temperatura. Quando toca em $\triangleright \square$, começa a contagem decrescente. O visor irá mostrar SAbb. Todos os sons e operações estão desligados, exceto a tecla ⓪. NOTA: em caso de falta de energia, o modo Sabat será desativado e o forno voltará ao estado inicial.</p>
9.		<p>Configurações padrão de fábrica Esta função permite que o aparelho seja reposto com as configurações de fábrica. O visor irá mostrar FAct. Prima $\triangleright \square$ por tempo suficiente para que a linha sob a inscrição se acenda completamente.</p>
10.		<p>Dureza da água Pode escolher entre cinco níveis de dureza da água. A configuração padrão é o nível 5. Whr 1 significa água com a menor dureza. Whr 5 significa água com a maior dureza.</p>
11.		<p>Descalcificação Pode ativar espontaneamente a função de descalcificação ou a mesma será sugerida pelo forno após um certo número de ciclos de uso da função de vapor (o visor mostra dEcL) (consulte o capítulo 11.3 <i>Limpeza do sistema de vapor</i>).</p>
<p>Para sair do menu de definições gerais, toque em \equiv.</p>		


8.1 Bloquear as teclas



- | | |
|----|--|
| 1. | Com um toque longo (6 segundos) em $\triangleright $, o visor irá mostrar Loc para bloquear as teclas. Ao pressionar novamente em $\triangleright $, desativará o bloqueio. |
|----|--|

- O forno não funciona com o bloqueio de crianças ativado sem temporizador (é apresentado apenas o relógio).
- O forno funciona normalmente se o bloqueio for ativado depois de definir o temporizador, mas não é possível alterar as definições.
- Quando as teclas estão bloqueadas, não é possível alterar os sistemas de cozedura ou funções adicionais. Só pode desligar a cozedura.
- As teclas permanecem bloqueadas mesmo depois de o forno ser desligado. Para selecionar um novo sistema, tem de desativar o bloqueio.

9. ConnectLife e conectividade (Wi-Fi)

O forno está equipado com um módulo de ligação sem fios Wi-Fi  que permite a conexão entre o aparelho e um dispositivo móvel, por exemplo, um smartphone ou um tablet. A conectividade permite a monitorização remota do aparelho, bem como o controlo remoto de algumas funções do forno. A aplicação **ConnectLife** tem de ser instalada no seu dispositivo móvel e tem de ser registada uma conta de utilizador (ver capítulo 9.1 *Como ligar o forno a um aparelho móvel*).

INFORMAÇÃO

Vários utilizadores podem estar ligados ao aparelho em simultâneo.

Prepare o SSID e a palavra-passe para o router da sua rede doméstica. O aparelho suporta apenas a banda de frequência de 2,4 GHz.

Prepare a etiqueta com o código QR do ID exclusivo do aparelho (AUID), pois vai precisar dele no processo de conexão do aparelho quando solicitado pela aplicação.

CUIDADO!

Não deve usar a monitorização remota do forno com um aparelho móvel para substituir a supervisão pessoal do processo da cozedura no forno. Deve sempre controlar pessoalmente o que se está a passar no forno.

9.1 Como ligar o forno a um aparelho móvel

A aplicação **ConnectLife** está disponível na Apple App Store e Google Play Store.

 ConnectLife



Para obter assistência ou informações adicionais, por favor aceder a www.connectlife.io. Para outras informações, funcionalidades e apoio, por favor aceder a www.connectlife.io/getstarted.


9.2 Definições do módulo Wi-Fi



INFORMAÇÃO

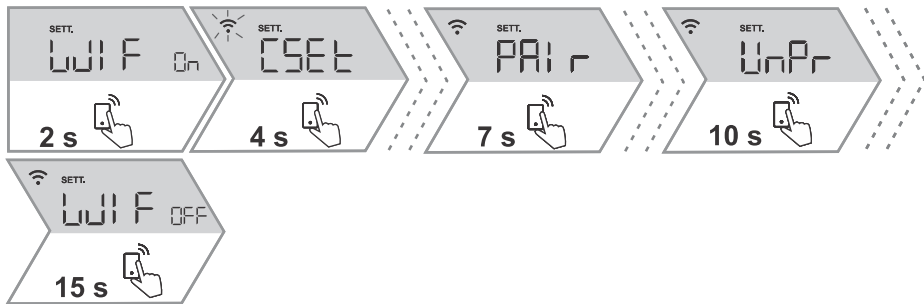
Se esta definição não está disponível significa que o forno não está equipado com módulo Wi-Fi e não suporta conectividade à internet.







Depois de o módulo de Wi-Fi estar ativado, com todas as ligações devidamente configuradas e sincronizadas, é possível controlar o forno através de um dispositivo móvel com a aplicação **ConnectLife** instalada.

Ligar e desligar o módulo Wi-Fi


Para entrar nas configurações da função do módulo Wi-Fi, pressione  pelo período de tempo especificado.

Se tocar na tecla  por engano, então as configurações podem ser canceladas pressionando longamente (18 segundos)  .



1.	<p>Ligar o módulo Wi-Fi:</p> <p>Pressão longa (3 segundos)  . WIF On aparecerá no visor, indicando que o módulo Wi-Fi está ligado. O símbolo  pisca.</p>
2.	<p>Ligar um aparelho:</p> <p>Pressão longa (6 segundos)  . CSEt On aparecerá no visor. Utilize esta definição ao ligar o aparelho à aplicação ConnectLife. NOTA: Para configurações adicionais, siga as instruções na aplicação ConnectLife.</p>
3.	<p>Ligar utilizadores adicionais:</p> <p>Pressão longa (9 segundos)  . PAIr aparecerá no visor. Utilize esta definição para ligar utilizadores adicionais à aplicação ConnectLife. NOTA: Para configurações adicionais, siga as instruções na aplicação ConnectLife.</p>
4.	<p>Remover todos os utilizadores ligados:</p> <p>Pressão longa (12 segundos)  . UnPr aparecerá no visor. Utilize esta definição para remover todas as ligações de utilizador da aplicação ConnectLife.</p>
5.	<p>Desligar o módulo Wi-Fi:</p> <p>Desligue a ligação Wi-Fi pressionando longamente (15 segundos)  . WIF OFF aparecerá no visor.</p>

Gerir o controlo remoto do forno

Toque na tecla  . O símbolo **REMOTE** acende-se no visor para indicar a opção de controlo remoto através da aplicação **ConnectLife**.

INFORMAÇÃO

Por razões de segurança, algumas funções não estão disponíveis através do acesso remoto.

- Se o forno estiver em modo de espera e abrir a porta do forno, o controlo remoto terá de ser ativado novamente.
- Se a porta do forno for aberta durante o processo de cozedura, a opção de controlo remoto no forno será desativada.
- Qualquer atividade do utilizador na unidade de controlo desativará automaticamente a opção de controlo remoto no forno.
- O cancelamento ou a conclusão do programa ou processo de cozedura é a única opção que permanece disponível, independentemente de o controlo remoto estar ativado ou não.



CUIDADO!

Deve sempre assegurar que o forno é usado corretamente, em conformidade com as instruções, em especial no que se refere ao controlo remoto. Não operar o forno por controlo remoto caso não tenha a certeza do que está dentro do forno.

Estado de Wi-Fi	Símbolo Wi-Fi no visor
O Wi-Fi está desativado.	O símbolo Wi-Fi não é exibido no visor.
O Wi-Fi está ativado e estabelecida ligação com o servidor.	O símbolo do Wi-Fi fica aceso e a piscar.
O Wi-Fi está ativado, em processo de configuração ou a estabelecer as conexões.	O símbolo do Wi-Fi fica aceso e a piscar.
O Wi-Fi está activado, mas sem ligação ao servidor.	O Wi-Fi está sempre escurecido.
O Wi-Fi está ativado e devidamente ligado ao servidor.	O símbolo Wi-Fi está sempre bem iluminado.
O controlo remoto do forno não está ativado.	O símbolo REMOTE não se ilumina no visor.
O controlo remoto do forno está ativado.	O sinal REMOTO não está aceso no visor.

10. Dicas gerais e conselhos para cozinhar no forno

Equipamentos:

- Utilize equipamentos de materiais não refletivos 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.
- 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.
- Coloque sempre os pratos de forno na grelha metálica.
- Ao utilizar vários níveis ao mesmo tempo, introduza a assadeira funda multiúso no nível inferior.
- 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 diretamente na grelha metálica, insira o tabuleiro universal fundo num nível mais baixo para servir como bandeja de gotejamento.

Preparação de alimentos:
























- 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.
- 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.
- 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.

Utilização eficiente da energia,


























- Preeaqueça o forno apenas se tal for indicado na receita ou nas tabelas deste manual de instruções. Se estiver a usar o preaquecimento rápido, não coloque alimentos no forno até que o forno esteja totalmente aquecido, salvo recomendação em contrário. Ao aquecer um forno vazio, muita energia é consumida, por isso, se possível, recomendamos que prepare vários pratos seguidos ou vários pratos ao mesmo tempo.
- Retire todo o equipamento desnecessário do forno durante a cozedura
- A menos que seja absolutamente necessário, não abra a porta do forno durante o funcionamento.
- 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.

10.1 Tabela de cozedura


























NOTA: Os pratos que requerem um forno totalmente preaquecido são indicados com um único asterisco na tabela. * Pratos que requerem apenas um preaquecimento de 5 minutos do forno são indicados com dois asteriscos. **. Neste caso, não utilize o modo de preaquecimento rápido.

Prato			 °C	 min
PRODUTOS DE PASTELARIA E PADARIA				
Pastelaria/bolos em formas				
Pão-de-ló	3	 ECO	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
Buchteln	2		180-190	30-40
biscoitos, bolachas				
cupcakes	3		160 *	25-35
cupcakes, 2 níveis	2, 4		155-165 *	30-40
pequenos bolos de massa levedada	2		180 *	17-22
pequenos bolos de massa levedada, 2 níveis	2, 4		160 *	18-25
massa folhada	3	 ECO	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

Continuação da tabela da página anterior

Prato			°C	min
biscoitos/bolachas	3	 ECO	160-180	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	 ☞ 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

Continuação da tabela da página anterior

Prato			 °C	 min
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	 ECO	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

Continuação da tabela da página anterior

Prato			°C	min
filete de peixe, espessura 1 cm	4		220-230	8-12
posta de peixe, espessura 2cm	4		220-230	10-15
vieiras	4		230 *	5-10
camarões	4		230 *	3-10
LEGUMES				
batatas assadas, cunhas	3	 ☑ 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

Continuação da tabela da página anterior

Prato			°C	min
DIVERSOS				
preservação	2		180	30
esterilização	3		125	30
cozinhar em banho maria (caldeira dupla)	2		150-170 *	/
reaquecer	3		60-95	/
aquecer pratos	2		75	15

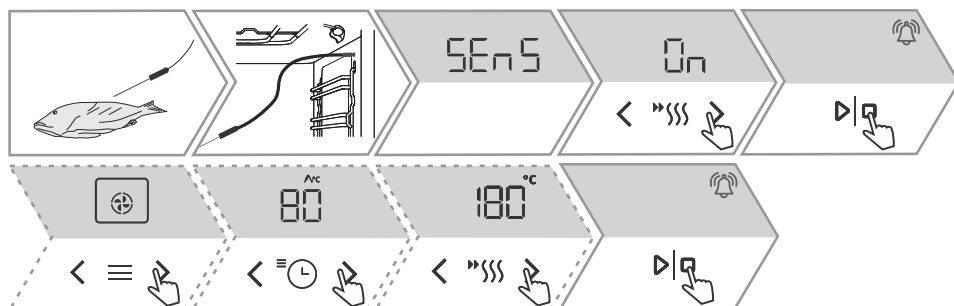
10.2 Cozinhar com sonda de temperatura (BAKESENSOR)

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 do forno (veja a figura). O visor irá mostrar SEnS . Para ligar a função, toque em < ou > para seleccionar On. Faça o mesmo para desligar a função. No visor, seleccione OFF. Confirme a definição tocando em > □. NOTA: para entrar no menu SEnS , a cozedura atual deve ser interrompida e a sonda de temperatura deve então ser ligada à tomada. Ao inserir a sonda na tomada, as funções predefinidas no forno são eliminadas.
3.	Selecione o sistema de cozedura e a temperatura pretendidos (até 210 °C). O visor mostra o símbolo de operação da sonda e a temperatura predefinida, que pode ser alterada. 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.

Continuação da tabela da página anterior

4.	Confirme a definição tocando em   . Durante a cozedura, a temperatura definida e a temperatura atual do alimento são alternadas no visor. Se desejar, pode alterar a temperatura de cozedura ou a temperatura central desejada do alimento durante a operação.
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.

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.



INFORMAÇÃO













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












CUIDADO!

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

Níveis de cozedura recomendados para diferentes tipos de carne

Tipo de alimento	 /  °C / 	mal passado [°C]	médio [°C]	médio bem passado [°C]	bem passado [°C]
VACA					
carne de vaca, assado	 / 170 / 2	48-52	53-58	59-65	68-73
carne de vaca, lombo	 / 140 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
carne de vaca assada/alcatra	 / 160 / 3	49-53	54-57	58-62	63-66
hambúrgueres	 / 210 / 4	54-57	60-63	66-68	71-74
VITELA					
vitela, lombo	 / 140 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
vitela, alcatra	 / 160 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
PORCO					
assado, pescoço	 / 170 / 3	/	/	65-70	75-85
porco, lombo	 / 140 / 2	/	/	60-69	/
rolo de carne	 / 170 / 2	/	/	/	80-85
BORREGO					

Continuação da tabela da página anterior

Tipo de alimento	 / °C /	mal passado [°C]	médio [°C]	médio bem passado [°C]	bem passado [°C]
borrego	 / 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
OVELHA					
carneiro	 / 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
CABRITO					
cabra	 / 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
AVE					
aves, inteiras	 / 210 / 2	/	/	/	82-90
aves, peito	 / 170 / 2	/	/	/	62-65
PEIXE E MARISCO					
truta	 / 210 / 4	/	/	62-65	/
atum	 / 210 / 4	/	/	55-60	/
salmão	 / 210 / 4	/	/	52-55	/

11. Manutenção & limpeza



CUIDADO!

Assegurar que o aparelho está desligado da corrente e aguarde que este 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.
- Nunca utilize produtos e acessórios agressivos ou abrasivos (esponjas e detergentes abrasivos, limpadores de manchas e ferrugem, raspadores para placas vitrocerâmicas).
- 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.
- O equipamento do forno é seguro para utilização na máquina de lavar louça.

Exterior do aparelho	Use água quente com sabão e um pano macio para remover impurezas e secar as superfícies.
Interior do aparelho	Para sujidade ou resíduos persistentes, use produtos de limpeza de forno convencionais. Depois de usar esses agentes, limpe bem o aparelho com um pano molhado para remover quaisquer agentes de limpeza residuais.
Utensílios e guias	Limpe com água quente com sabão e um pano húmido. Em caso de sujidade persistente, recomendamos a imersão prévia e a utilização de uma escova.
Se os resultados da limpeza não forem satisfatórios, repita o processo de limpeza.	

11.1 Limpeza automática do forno – pirólise

Graças às altas temperaturas, a função permite a fácil limpeza do interior do aparelho e de alguns dos equipamentos fornecidos (assadeira universal funda, assadeira rasa e guias). Durante a limpeza, os resíduos de gordura e outras impurezas são incinerados e cremados.

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

Nível	Intensidade de limpeza	Finalidade de limpeza	Duração do programa
	Limpeza rápida	Para pequenas impurezas	2h
	Limpeza de intensidade média	Para grandes impurezas bem visíveis	2 horas e 15 minutos
	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.

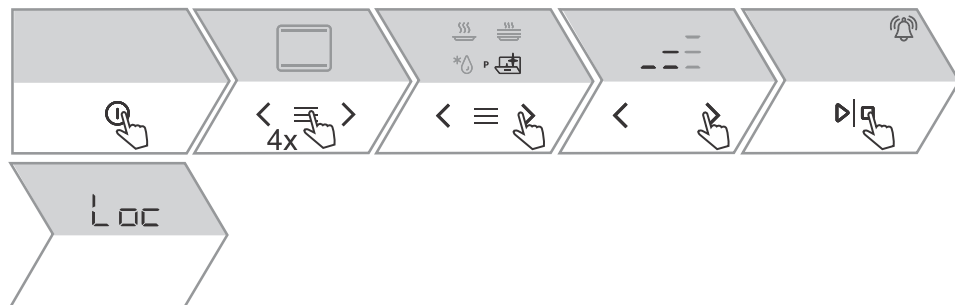
- Remova a grade Airfry, a placa de evaporação e a sonda de temperatura do forno.
- Retire toda a sujidade visível e resíduos de alimentos do forno.
- Inicie a limpeza pirolítica apenas quando o aparelho estiver arrefecido.
- É possível limpar o equipamento fornecido: a assadeira universal funda, a assadeira rasa e as guias.
- 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.
- Ao limpar as guias telescópicas, puxe-as para fora e remova-as após a conclusão do procedimento.




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, o interior do forno e os acessórios podem mudar de cor e perder o brilho. As guias telescópicas pirolíticas podem ficar amarelas, mais ruidosas e mais rígidas, mas após o uso repetido, devem funcionar novamente sem problemas e sem fazer barulho. Isto não afeta a funcionalidade do forno ou dos acessórios.



1.	Ligue o forno. Ao tocar repetidamente  , aparecem recursos adicionais no visor. Com a tecla < ou > selecione o símbolo  e designação P para que ambos se iluminem. O visor mostra três níveis de limpeza.
2.	Com a tecla < ou > selecione o nível de limpeza.
3.	Toque em  . A contagem decrescente começa.
4.	A porta do forno bloqueia-se automaticamente após um certo tempo para sua segurança. Durante o bloqueio, o visor mostrará Loc .
5.	Quando o programa terminar, o visor mostrará End e será emitido um breve sinal sonoro.
6.	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!

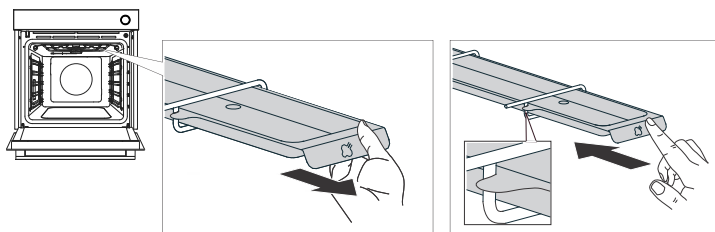
Animais pequenos ou os animais de estimação podem ser particularmente sensíveis a fumos. Recomendamos que os retire da divisão durante o processo de limpeza pirolítica e que ventile bem a divisão assim que o processo de limpeza estiver concluído.

11.2 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 voltar a colocar, seque bem o tabuleiro.



1.	A placa de evaporação é fixada 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.

Continuação da tabela da página anterior

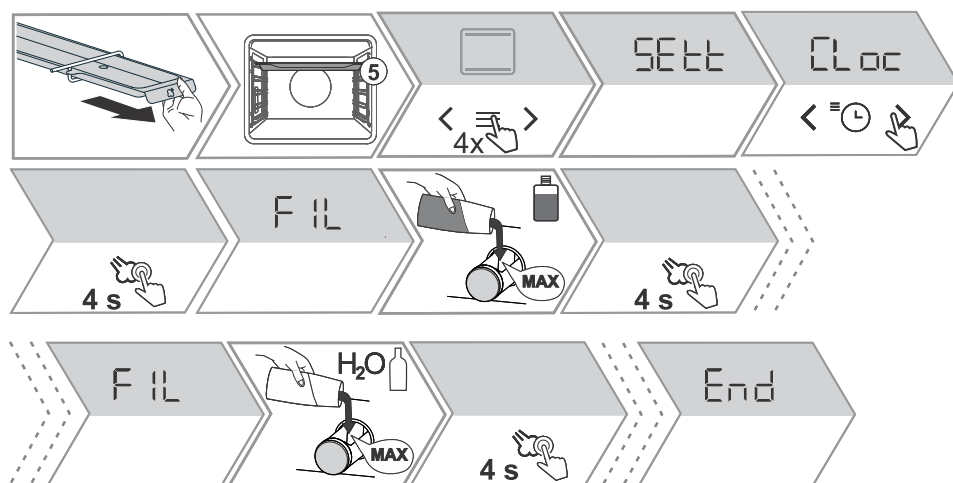
Atenção: Se o tabuleiro não estiver colocado, a água irá cair para a comida durante a cozedura com injeção de vapor.




INFORMAÇÃO

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


11.3 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 definições gerais, selecione descalcificar (dECL). Ligue a função com um toque longo (4 seg.)  . O processo de descalcificação é ativado e não pode ser cancelado.
4.	O visor irá mostrar FiL . Encha o reservatório com descalcificador e prima novamente (4 seg.)  .
5.	Descalcificação em curso.
6.	Quando o processo estiver concluído, o visor mostrará novamente FiL . Despeje água fresca no reservatório e prima (4 seg.)  .
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.

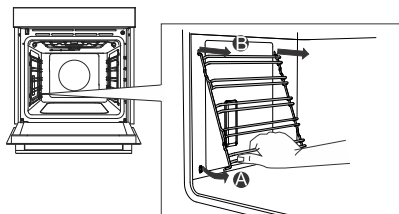
INFORMAÇÃO

Se não quiser realizar a limpeza do sistema de vapor quando o forno o solicitar, pode interromper o processo tocando em . A limpeza pode ser cancelada até três vezes, após o que o forno desativará a função de vapor.

11.4 Remoção das guias telescópicas metálicas e fixas (extensíveis)

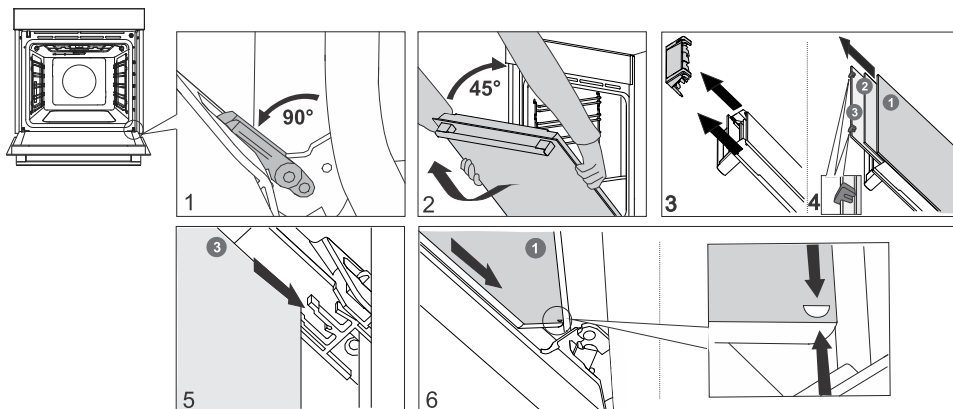
INFORMAÇÃO

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



- | | |
|----|---|
| 1. | Pegue nas grades por baixo e levante-as para o centro da cavidade do forno. |
| 2. | Desengate-as dos orifícios situados em cima. |

11.5 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. |

Continuação da tabela da página anterior

	O vidro da porta do forno pode ser limpo por dentro, mas primeiro tem de ser removido da porta do aparelho. Primeiro, faça 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 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.

11.6 Substituir a lâmpada

A lâmpada é um consumível e não está coberta pela garantia. Antes de trocar a lâmpada, retire todos os utensílios do forno.

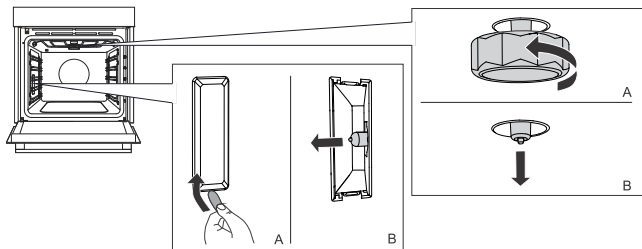
Lâmpada de halogéneo: G9, 230 V, 25 W

CUIDADO!

Substitua a lâmpada apenas quando o aparelho estiver desligado da alimentação elétrica. Tenha o cuidado de não danificar o esmalte. Proteja as mãos para evitar queimaduras.

CUIDADO!

As funções e o equipamento do aparelho dependem do modelo.



- | | |
|----|---|
| 1. | Desparafuse 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. |

12. Detecção de problemas

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

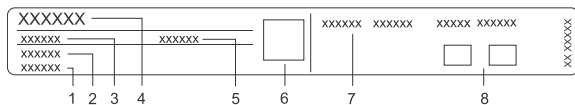
- Antes de fazer reparações, assegure que o aparelho está desligado da corrente, removendo o fusível ou desligar a ficha da tomada de parede.
- Quaisquer reparações não autorizadas do aparelho podem resultar em choque elétrico e risco de curto-circuito; como tal, não as execute. Deixe esse trabalho para 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.

12.1 Tabela de reparações

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 um código de erro de dois dígitos, o visor mostrará ErXX.	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.	

12.2 Rótulo – informações do aparelho

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



1. Número de série
2. Modelo
3. Tipo
4. Marca
5. ID/código
6. Código QR (dependendo do modelo)
7. Informações técnicas
8. Etiquetas/símbolos de conformidade

13. Informações de conformidade

Tipo equipamento de rádio:	Módulo WiFi
Intervalo da frequência de funcionamento:	2,412 GHz - 2,472 GHz
Potência máxima de saída:	17,7 dBm EIRP
Máximo ganho de antena:	2,7 dBi
Indicador Bluetooth	
Intervalo de frequência:	2402 ~ 2480 MHz
Saída do transportador:	10,00 dBm
Tipo de emissão:	F1D

ou

Tipo equipamento de rádio:	Módulo HLW3215-TG
Wifi	
Intervalo da frequência de funcionamento:	2.400GHz - 2.4835 GHz
Potência máxima de saída:	≤10 dBm/MHz (EIRP) (ganho da antena de 10 dBi)
Máximo ganho de antena:	Ganho: 0dBi
Bluetooth	
Intervalo de frequência:	2.400GHz - 2.4835 GHz
Saída do transportador:	6 dBm (≤ 10 dBm)
Tipo de emissão:	F1D

A empresa declara que o dispositivo com a função Connectlife está em conformidade com os requisitos essenciais e outras disposições relevantes da Diretiva 2014/53/UE. A Declaração de Conformidade detalhada está disponível no endereço Web <https://aid.connectlife.io>, na página do seu dispositivo, entre os documentos adicionais.

14. Proteção do ambiente



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.

15. 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 cozadura.

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 × formas de metal redondas, diâmetro 26 cm/grelha de metal		2, 4	170 *	45-55	
tarte de maçã	2 × formas de metal redondas, diâmetro 20 cm/grelha de metal		2	160 **	70-120	
tarte de maçã	2 × 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



901212-a16

