

**Hisense**

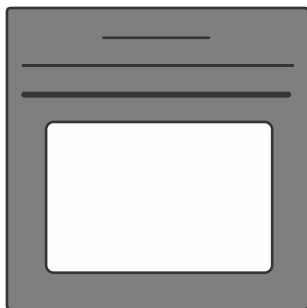
life reimagined

PT

PT

# **INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO**

**DE UM FORNO  
ENCASTRÁVEL**



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

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

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

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

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

|                                                                         |           |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Precauções de segurança .....</b>                                    | <b>4</b>  |
| Utilização segura e correta do forno durante a limpeza pirolítica ..... | 6         |
| <b>Outros avisos de segurança importantes .....</b>                     | <b>6</b>  |
| <b>Descrição do aparelho .....</b>                                      | <b>8</b>  |
| Placa de características – informação do produto .....                  | 8         |
| Painel de comandos .....                                                | 9         |
| Botões retráteis .....                                                  | 9         |
| <b>Equipamento do aparelho .....</b>                                    | <b>10</b> |
| Guias .....                                                             | 10        |
| Interruptor na porta do forno .....                                     | 11        |
| Ventilador de arrefecimento .....                                       | 11        |
| Equipamento e acessórios do forno .....                                 | 11        |
| <b>Antes da primeira utilização .....</b>                               | <b>13</b> |
| <b>Ligar pela primeira vez .....</b>                                    | <b>13</b> |
| <b>Como escolher as definições .....</b>                                | <b>14</b> |
| ESCOLHER O SISTEMA DE CONFEÇÃO .....                                    | 14        |
| REGULAÇÃO DA TEMPERATURA DE COZEDURA .....                              | 16        |
| FUNÇÃO DE TEMPO .....                                                   | 17        |
| <b>Iniciar a cozedura .....</b>                                         | <b>19</b> |
| <b>Fim da cozedura e desligar o forno .....</b>                         | <b>20</b> |
| <b>Seleção das configurações gerais .....</b>                           | <b>21</b> |
| <b>Dicas gerais e conselhos para cozinhar no forno .....</b>            | <b>23</b> |
| <b>Tabela de cozedura .....</b>                                         | <b>24</b> |
| <b>Cozinhar com sonda de temperatura .....</b>                          | <b>29</b> |
| Níveis de cozedura recomendados para diferentes tipos de carne .....    | 31        |
| <b>Manutenção &amp; limpeza .....</b>                                   | <b>32</b> |
| Limpeza automática do forno – pirólise .....                            | 32        |
| Remoção das guias telescópicas metálicas e fixas (extensíveis) .....    | 34        |
| Remoção e substituição da porta do forno e dos painéis de vidro .....   | 35        |
| Substituir a lâmpada .....                                              | 37        |
| <b>Tabela de reparações .....</b>                                       | <b>38</b> |
| Advertências e sinalização dos erros .....                              | 38        |
| <b>Eliminação .....</b>                                                 | <b>39</b> |
| <b>Teste de cozimento .....</b>                                         | <b>40</b> |

## **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



#### **CUIDADO!**

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

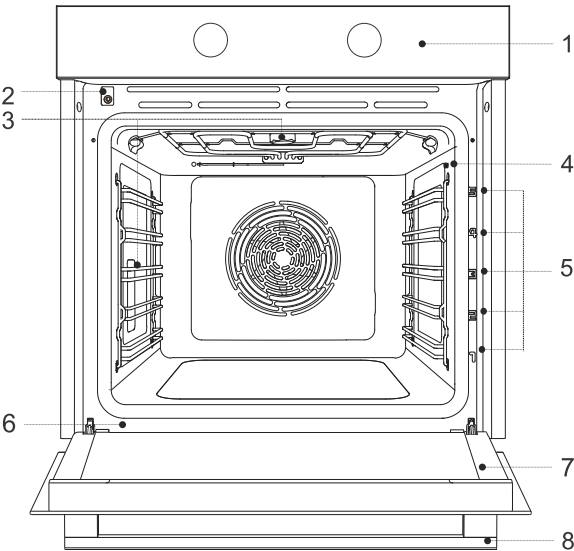
# Descrição do aparelho



## INFORMAÇÃO

As funções e o equipamento do aparelho dependem do modelo.

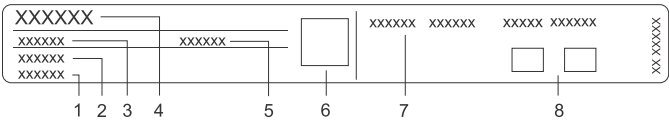
O equipamento básico do seu aparelho inclui guias metálicas, tabuleiro de cozedura raso e uma grelha.



- |                                          |                             |
|------------------------------------------|-----------------------------|
| 1. Unidade de controlo                   | 5. Níveis de grelhas (1–5)  |
| 2. Fechadura da porta com um interruptor | 6. Placa de características |
| 3. Iluminação                            | 7. Porta do forno           |
| 4. Tomada de sonda de temperatura        | 8. Pega da porta            |

## Placa de características – informação do produto

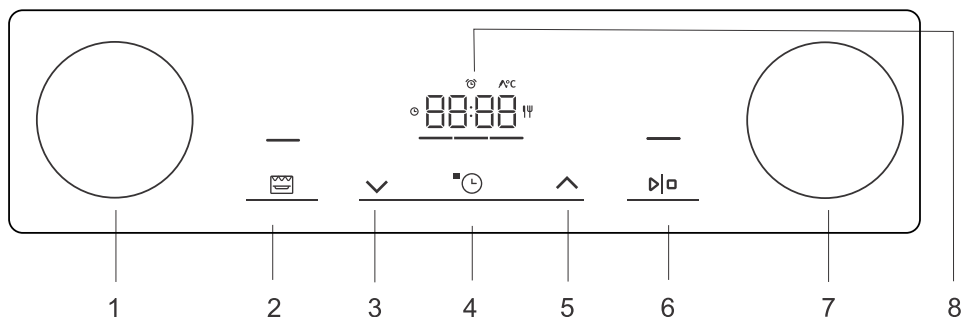
Uma placa de características com informações básicas sobre o aparelho é fixada à extremidade do forno.



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

## Painel de comandos

(segundo o modelo)



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

### INFORMAÇÃO

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

## Botões retráteis

(segundo o modelo)

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

### CUIDADO!

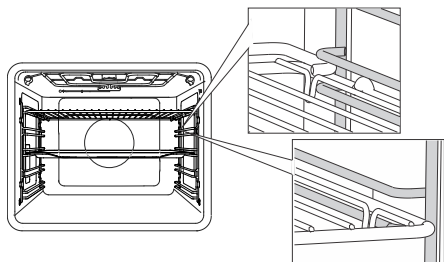
Após cada utilização, rode o botão para a posição "Desligar" e prima-o levemente para que este retoma a sua posição inicial. O botão apenas pode colocar-se na posição retratada se esta estiver ajustada em "desligar".

# Equipamento do aparelho

## Guias

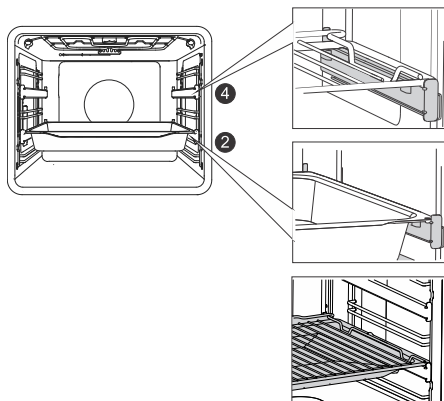
- As guias permitem cozinhar ou assar em 5 níveis de grelha.
- Os níveis de altura das guias em que as grelhas podem ser inseridas devem ser contados de baixo para cima.
- Os níveis 4 e 5 das guias destinam-se a grelhar.
- Ao inserir o equipamento, este deve ser corretamente rodado.

## 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)

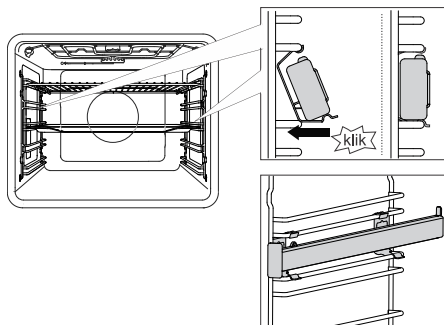


As guias telescópicas podem ser montadas para o 2º e 4º nível.

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").**

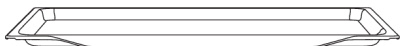


A **GRELHA METÁLICA** utiliza-se para grelhar ou como suporte para uma assadeira, tabuleiro ou prato com os alimentos que está a cozinhar.



#### 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

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

Primeiro, escolha e confirme as definições básicas.

### INFORMAÇÃO

Pode alterá-los tocando nas teclas  $\vee$  ou  $\wedge$ . Confirme a definição pretendida premindo  $\triangleright$  ou  $\square$ .  
Pode definir a configuração seguinte quando já tiver definido e confirmado a anterior.



#### 1. DEFINIÇÃO DA HORA

Ao tocar nas teclas  $\vee$  ou  $\wedge$  pode definir a hora do dia. Se mantiver pressionada a tecla de configuração de valor por mais tempo, os valores mudam mais rapidamente.

### INFORMAÇÃO

Para definir ou ajustar o relógio mais tarde, consulte o capítulo Seleção das configurações gerais.



#### 2. VISOR DIMMER

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



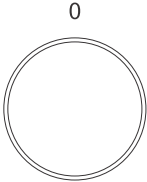
#### 3. VOLUME DO SINAL ACÚSTICO

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

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

# Como escolher as definições

## ESCOLHER O SISTEMA DE CONFEÇÃO



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



### INFORMAÇÃO

As funções e o equipamento do aparelho dependem do modelo.

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

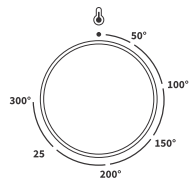
| Símbolo                                                                             | Utilização                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>LARGE GRILL</b> <sup>1)</sup><br>Utilize este sistema para grelhar grandes quantidades de alimentos achatados como torradas, sanduíches abertos, salsichas grelhadas, peixe, espetadas, etc., assim como para cozinhar gratinados e para dourar as crostas. As resistências montadas na parte de cima da cavidade do forno aquecem uniformemente toda a superfície. A temperatura máxima permitida é 240 °C.     |
|    | <b>CONFEÇÃO LENTA</b> <sup>3) A</sup><br>Para uma confeção suave, lenta e uniforme de carne, peixe e massa numa única prateleira. Este método de confeção deixará a carne com um teor de água mais elevado, tornando-a mais suculenta e mais tenra, enquanto a massa ficará uniformemente tostada/cozida. Este sistema é utilizado no intervalo de temperatura entre 140 °C e 220 °C                                |
|    | <b>SISTEMA PIZZA</b> <sup>1)</sup><br>Este sistema é ideal para confeccionar pizza e bolos com um teor de água mais elevado. Utilize-o para cozinhar numa única prateleira quando quiser que os alimentos fiquem prontos mais depressa e crocantes.                                                                                                                                                                 |
|    | <b>COZEDURA ALIMENTOS CONGELADOS</b> <sup>1)</sup><br>Este método permite cozinhar alimentos congelados num período de tempo mais curto sem pré-aquecimento. Ótimo para produtos congelados pré-cozinhados (produtos de padaria, croissants, lasanha, batatas fritas, nuggets de frango), carne e legumes.                                                                                                          |
|    | <b>DESCONGELAÇÃO</b><br>Utilize esta função para a descongelação controlada de alimentos congelados (bolos, pastelaria, pão, pãezinhos e fruta ultracongelada). Durante o processo de descongelação, vire os alimentos, mexa-os e separe os pedaços congelados que estão pegados. Por motivos de segurança microbiológica, recomendamos a descongelação lenta da carne e outros alimentos delicados no frigorífico. |
|    | <b>PIRÓLISE</b><br>Esta função permite a limpeza automática do interior do forno a alta temperatura que incinera os resíduos de gordura e outras impurezas para os reduzir a cinzas.                                                                                                                                                                                                                                |
|  | <b>LUZ DO FORNO</b><br>A luz do forno liga-se quando um sistema é selecionado ou quando o botão é virado para a posição da luz.                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

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

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

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

# REGULAÇÃO DA TEMPERATURA DE COZEDURA



Rode o botão para ajustar a TEMPERATURA desejada.

# FUNÇÃO DE TEMPO

Em primeiro lugar, rode o BOTÃO para ajustar o SISTEMA e a TEMPERATURA.

|  |  |                                        |
|--|--|----------------------------------------|
|  |  | Timed cooking (Cozimento cronometrado) |
|  |  | Definir final retardado                |
|  |  | Ajustar o temporizador                 |

## INFORMAÇÃO

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



### Ajustar a duração de cozedura

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

Ao premir ou pode definir o tempo de cozedura desejado. Para ligar o forno, toque em .



### Definir final retardado



## INFORMAÇÃO

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

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

Exemplo:

Hora atual: meio-dia

Tempo de cozedura: 2 horas

Final da cozedura: 18h

Ao premir ou pode definir a duração do programa (neste caso, são 2.00). Ao tocar duas vezes na tecla pode selecionar a hora em que deseja que a sua comida esteja pronta (no nosso caso, às 18.00). Confirme a sua seleção. A hora final desejada é mostrada no visor (18.00).

Para ligar o forno, toque em .

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



## INFORMAÇÃO

O tempo de 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 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 forno pré-aquecido.**

**Os alimentos perecíveis não devem ser mantidos no forno por muito tempo.**

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



## Ajustar o temporizador

O temporizador pode ser usado independentemente do funcionamento do forno. A configuração máxima possível é de 24 horas. Toque repetidamente na tecla  até o visor mostrar . Ao premir  ou  pode definir a duração do temporizador. Quando o tempo de cozedura definido termina, ouve-se um sinal acústico, que pode desligar premindo qualquer tecla. Após um minuto, o sinal acústico será desligado automaticamente.



## INFORMAÇÃO

Ao configurar uma função de temporizador, pode repor o valor tocando simultaneamente nas teclas  e .

# Iniciar a cozedura



O traço acima da tecla  está agora a piscar. Inicie o programa definido ao tocar nesta tecla. Enquanto o programa estiver em execução, o traço acima da tecla estará totalmente aceso.

Até que a temperatura definida seja atingida, o traço iluminado abaixo do relógio move-se para a esquerda e para a direita.

Quando a temperatura definida é atingida, o visor mostra °C , soa um sinal acústico e o traço abaixo do relógio fica totalmente iluminado.



## INFORMAÇÃO

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



## INFORMAÇÃO

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

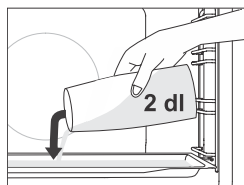


## Gratinado extra

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

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

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



## Cozimento com adição de vapor

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

Em sistemas **com adição ou injeção de vapor**, coloque a assadeira rasa na guia de primeiro nível enquanto o forno ainda estiver frio. Verta um máximo de 2 dl de água na assadeira. Coloque os alimentos a serem cozinhados no segundo nível e inicie o sistema.



## INFORMAÇÃO

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

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

## Fim da cozedura e desligar o forno

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

Rode o botão de SELEÇÃO DE FUNÇÕES DE COZIMENTO para a posição "0".



### INFORMAÇÃO

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

# Seleção das configurações gerais

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

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



## INFORMAÇÃO

Utilize as teclas  ou  para navegar no menu. Confirme a definição premindo a tecla  ou . Para sair do menu de funções extra, toque na tecla .



### 1. Relógio visualizado

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



### 2. Volume do sinal acústico

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



### 3. Iluminação do visor

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



### 4. Visor – modo noturno

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



### 5. Standby

Esta função liga ou desliga automaticamente o visor do relógio. Selecione a definição **hi dE**. Toque na tecla  ou  para selecionar on ou off, e confirme.

FAcT

### 7. Regulações de fábrica

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

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



#### **CUIDADO!**

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

# Dicas gerais e conselhos para cozinhar no forno

- Retire todo o equipamento desnecessário do forno durante a cozedura
- Utilize equipamentos de materiais não refletorantes 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) 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 10 minutos são indicados com dois asteriscos \*\*. Nesse caso, não utilize o modo de pré-aquecimento rápido.

| Prato                                                          |  |                                      |  °C |  min |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>PRODUTOS DE PASTELARIA E PADARIA</b>                        |                                                                                   |                                                                                                                       |                                                                                      |                                                                                       |
| <b>Pastelaria/bolos em formas</b>                              |                                                                                   |                                                                                                                       |                                                                                      |                                                                                       |
| Pão-de-ló                                                      | 3                                                                                 |                                      | 180-190                                                                              | 35-40                                                                                 |
| tarte com recheio                                              | 2                                                                                 |                                      | 180                                                                                  | 60-70                                                                                 |
| bolo mármore                                                   | 2                                                                                 |                                      | 170-180                                                                              | 50-60                                                                                 |
| bolo com massa levedada, Gugelhupf (bolo Bundt, bolo de libra) | 2                                                                                 |                                      | 170-180                                                                              | 45-55                                                                                 |
| tarte aberta, torta                                            | 3                                                                                 |                                      | 170-180                                                                              | 35-45                                                                                 |
| brownies                                                       | 2                                                                                 |                                      | 170-180                                                                              | 30-35                                                                                 |
| <b>pastelaria em tabuleiros</b>                                |                                                                                   |                                                                                                                       |                                                                                      |                                                                                       |
| strudel                                                        | 2                                                                                 |                                      | 180-190                                                                              | 60-70                                                                                 |
| strudel, congelado                                             | 2                                                                                 |                                      | 200-210                                                                              | 34-45                                                                                 |
| torta                                                          | 3                                                                                 | <br>+ tabuleiro de cozedura com água | 170-180 *                                                                            | 13-18                                                                                 |
| Buchteln                                                       | 2                                                                                 |                                      | 180-190                                                                              | 30-40                                                                                 |
| <b>biscoitos, bolachas</b>                                     |                                                                                   |                                                                                                                       |                                                                                      |                                                                                       |
| cupcakes                                                       | 3                                                                                 |                                     | 160-170 **                                                                           | 20-30                                                                                 |
| cupcakes, 2 níveis                                             | 1, 5                                                                              |                                    | 140-150 **                                                                           | 30-45                                                                                 |
| pequenos bolos de massa levedada                               | 2                                                                                 |                                    | 180 *                                                                                | 17-22                                                                                 |
| pequenos bolos de massa levedada, 2 níveis                     | 2, 4                                                                              |                                    | 160 *                                                                                | 18-25                                                                                 |
| massa folhada                                                  | 3                                                                                 |                                    | 180-190                                                                              | 15-20                                                                                 |
| massa folhada, 2 níveis                                        | 2, 4                                                                              |                                    | 170 *                                                                                | 25-30                                                                                 |
| <b>biscoitos/bolachas</b>                                      |                                                                                   |                                                                                                                       |                                                                                      |                                                                                       |
| bolachas feitas com saco de pasteiro                           | 3                                                                                 |                                    | 150                                                                                  | 25-40                                                                                 |
| bolachas feitas com saco de pasteiro, 2 níveis                 | 2, 4                                                                              |                                    | 140 **                                                                               | 25-45                                                                                 |

Continuação da tabela da página anterior

| Prato                                                |  |                                      | °C        | min     |
|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------|
| bolachas feitas com saco de pasteleiro, 3 níveis     | 1, 4, 5                                                                           |                                      | 135       | 45-60   |
| biscoitos/bolachas                                   | 3                                                                                 |                                      | 150-160   | 18-25   |
| biscoitos, 2 níveis                                  | 2, 4                                                                              |                                      | 150-160 * | 20-25   |
| merengue                                             | 3                                                                                 |                                      | 80-100 *  | 120-150 |
| merengue, 2 níveis                                   | 2, 4                                                                              |                                      | 80-100 *  | 120-150 |
| macarons                                             | 3                                                                                 |                                      | 130-140 * | 15-20   |
| macarons, 2 níveis                                   | 2, 4                                                                              |                                      | 130-140 * | 15-20   |
| <b>pão</b>                                           |                                                                                   |                                                                                                                       |           |         |
| levantar e crescer                                   | 2                                                                                 |                                      | 40-45     | 30-45   |
| pão em bandeja                                       | 2                                                                                 | <br>+ tabuleiro de cozedura com água | 190-200   | 40-55   |
| pão em bandeja, 2 níveis                             | 2, 4                                                                              |                                      | 190-200 * | 40-55   |
| pão numa forma                                       | 2                                                                                 |                                      | 190-200   | 30-45   |
| pão numa forma, 2 níveis                             | 2, 4                                                                              |                                      | 200-210   | 30-45   |
| pão chato (focaccia)                                 | 2                                                                                 |                                      | 270       | 15-25   |
| pãezinhos frescos (pãezinhos semmel/manhã)           | 3                                                                                 | <br>+ tabuleiro de cozedura com água | 200-210   | 10-15   |
| pãezinhos frescos (pãezinhos semmel/manhã), 2 níveis | 2, 4                                                                              |                                    | 200-210 * | 15-20   |
| pão torrado                                          | 5                                                                                 |                                    | 240       | 4-6     |
| sanduíches abertas                                   | 5                                                                                 |                                    | 240       | 3-5     |
| <b>pizza e outros pratos</b>                         |                                                                                   |                                                                                                                       |           |         |
| pizza                                                | 1                                                                                 |                                    | 300 *     | 4-7     |
| pizza, 2 níveis de prateleira                        | 2, 4                                                                              |                                    | 210-220 * | 25-30   |
| pizza congelada                                      | 2                                                                                 |                                    | 200-220   | 10-20   |
| pizza congelada, 2 níveis                            | 2, 4                                                                              |                                    | 200-220   | 10-20   |
| tarte salgada, quiche                                | 2                                                                                 |                                    | 190-200   | 50-60   |
| burek                                                | 2                                                                                 |                                    | 180-190   | 40-50   |
| <b>CARNE</b>                                         |                                                                                   |                                                                                                                       |           |         |

Continuação da tabela da página anterior

| Prato                                            |  |    | °C        | min     |
|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------|
| <b>carne de vaca e vitela</b>                    |                                                                                   |                                                                                     |           |         |
| assado de carne de vaca (lombo, alcatra), 1,5 kg | 2                                                                                 |    | 160-170   | 130-160 |
| carne de vaca cozida, 1,5 kg                     | 2                                                                                 |    | 200-210   | 90-120  |
| lombo, médio, 1 kg                               | 2                                                                                 |    | 170-190 * | 40-60   |
| carne de vaca assada, cozedura lenta             | 2                                                                                 |    | 120-140 * | 250-300 |
| bifes de vaca, bem passados, espessura 4 cm      | 4                                                                                 |    | 220-230   | 25-30   |
| hambúrgueres, espessura 3 cm                     | 4                                                                                 |    | 220-230   | 25-35   |
| assado de vitela, 1,5 kg                         | 2                                                                                 |    | 160-170   | 120-150 |
| <b>carne de porco</b>                            |                                                                                   |                                                                                     |           |         |
| carne de porco assada, alcatra, 1,5 kg           | 3                                                                                 |    | 210       | 170-200 |
| carne de porco assada, ombo, 1,5 kg              | 3                                                                                 |    | 180-190   | 120-150 |
| lombo de porco, 400 g                            | 2                                                                                 |    | 80-100 *  | 80-100  |
| carne de porco assada, cozedura lenta            | 2                                                                                 |    | 100-120 * | 200-230 |
| costeletas de porco, cozedura lenta              | 2                                                                                 |    | 120-140 * | 210-240 |
| costeletas de porco, espessura 3 cm              | 4                                                                                 |    | 220-230   | 20-25   |
| <b>aves</b>                                      |                                                                                   |                                                                                     |           |         |
| aves, 1,2 - 2,0 kg                               | 2                                                                                 |    | 200-220   | 60-80   |
| aves com recheio, 1,5 kg                         | 2                                                                                 |  | 170-180   | 80-100  |
| aves, peito                                      | 2                                                                                 |  | 170-180   | 45-60   |
| frango coxas                                     | 3                                                                                 |  | 210-220   | 25-40   |
| asas de frango                                   | 4                                                                                 |  | 210-220   | 20-35   |
| aves, peito, cozedura lenta                      | 3                                                                                 |  | 100-120 * | 60-90   |
| <b>pratos de carne</b>                           |                                                                                   |                                                                                     |           |         |
| rolo de carne, 1 kg                              | 2                                                                                 |  | 170-180   | 60-70   |
| salsichas para grelhar, bratwurst                | 4                                                                                 |  | 230 **    | 8-15    |
| <b>PEIXE E MARISCO</b>                           |                                                                                   |                                                                                     |           |         |
| peixe inteiro, 350 g                             | 4                                                                                 |  | 230-240   | 12-20   |
| filete de peixe, espessura 1 cm                  | 4                                                                                 |  | 220-230   | 8-12    |

Continuação da tabela da página anterior

| Prato                                             |  |                                   | °C        | min   |
|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------|
| posta de peixe, espessura 2cm                     | 4                                                                                 |                                   | 220-230   | 10-15 |
| vieiras                                           | 4                                                                                 |                                   | 230 *     | 5-10  |
| camarões                                          | 4                                                                                 |                                   | 230 *     | 3-10  |
| <b>LEGUMES</b>                                    |                                                                                   |                                                                                                                    |           |       |
| batatas assadas, cunhas                           | 3                                                                                 |                                   | 210-220 * | 30-40 |
| batatas assadas, metades                          | 3                                                                                 |  + tabuleiro de cozedura com água | 200-210 * | 40-50 |
| batata recheada (jacket potato)                   | 3                                                                                 |                                   | 190-200   | 30-40 |
| Batatas fritas, caseiras                          | 4                                                                                 |                                   | 210-220 * | 20-30 |
| mistura de legumes, cunhas                        | 3                                                                                 |  + tabuleiro de cozedura com água | 190-200   | 30-40 |
| legumes recheados                                 | 3                                                                                 |                                   | 190-200   | 30-40 |
| <b>PRODUTOS CONVENCIONAIS – CONGELADOS</b>        |                                                                                   |                                                                                                                    |           |       |
| Batatas fritas                                    | 3                                                                                 |                                   | 210-220   | 20-25 |
| Batatas fritas, 2 níveis                          | 2, 4                                                                              |                                   | 190-210   | 30-40 |
| Medalhões de frango                               | 4                                                                                 |                                   | 210-220 * | 12-17 |
| Palitos de peixe                                  | 2                                                                                 |                                   | 210-220   | 15-20 |
| lasanha, 400 g                                    | 2                                                                                 |                                  | 200-210   | 30-40 |
| legumes em cubos                                  | 2                                                                                 |                                 | 190-200   | 20-30 |
| croissants                                        | 3                                                                                 |                                 | 170-180   | 18-23 |
| <b>PUDINS COZIDOS, SUFLÉS E PRATOS GRATINADOS</b> |                                                                                   |                                                                                                                    |           |       |
| moussaka de batata                                | 2                                                                                 |                                 | 180-190   | 35-45 |
| lasanha                                           | 2                                                                                 |                                 | 180-190   | 35-45 |
| pudim doce cozido                                 | 2                                                                                 |                                 | 160-180   | 40-60 |
| suflé 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   |
| <b>DIVERSOS</b>                                   |                                                                                   |                                                                                                                    |           |       |

Continuação da tabela da página anterior

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

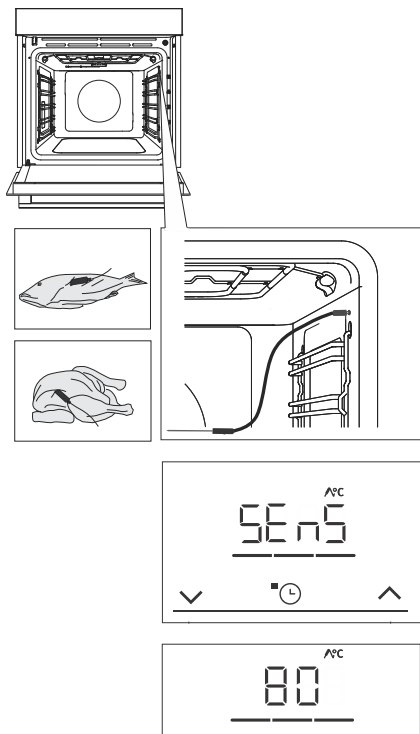
# Cozinhar com sonda de temperatura (BAKESENSOR)

(segundo o modelo)

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

## ⚠ CUIDADO!

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



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

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

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

3 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 surgirão no visor, podendo esta ser alterada ao tocar nas teclas  $\vee$  ou  $\wedge$ . 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.**



### **INFORMAÇÃO**

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

## Níveis de cozedura recomendados para diferentes tipos de carne

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

# Manutenção & limpeza



## CUIDADO!

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

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

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

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

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

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



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



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

- 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.**



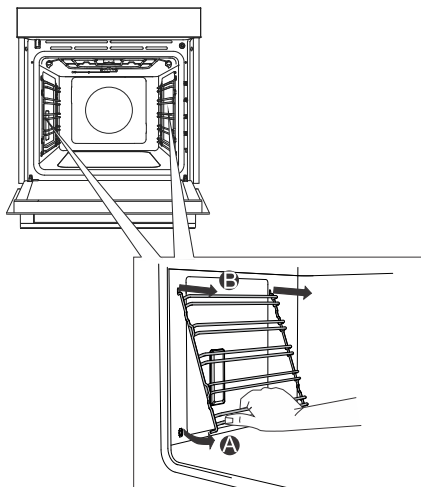
### **INFORMAÇÃO**

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.

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



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

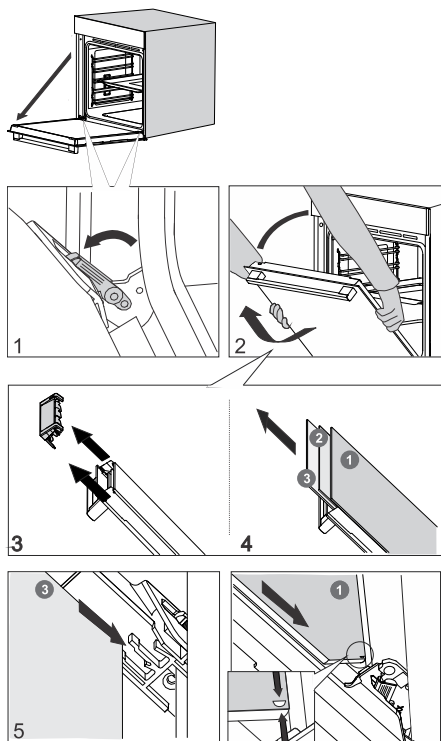
**B** Desengate-as dos orifícios situados em cima.



### **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.



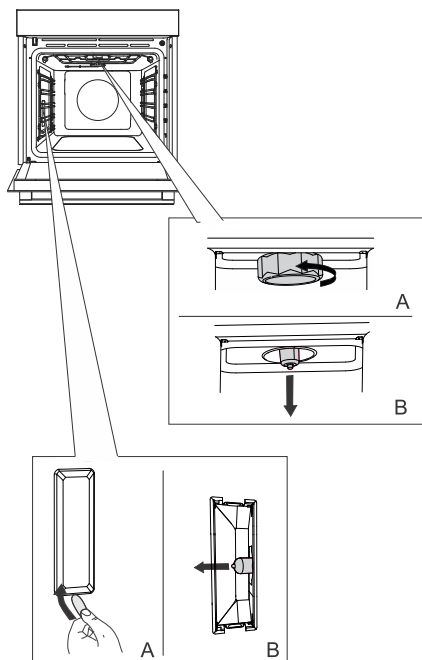
### **CUIDADO!**

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



978530-a3

