

**Hisense**

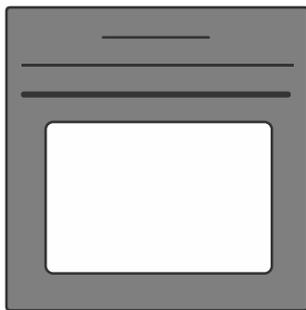
life reimagined

PT

PT

# INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

## FORNO DE ENCASTRE



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

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

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

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

Os símbolos a seguir, que são usados em todo o manual, têm o seguinte significado:



**INFORMAÇÃO**

Informações, conselhos, sugestões ou recomendações



**CUIDADO!**

Aviso – perigo geral



É importante ler atentamente as instruções.

# Índice

<b>1. Precauções de segurança</b> .....	<b>4</b>
1.1 Utilização segura e correta do forno durante a limpeza pirolítica .....	5
<b>2. Outros avisos de segurança importantes</b> .....	<b>6</b>
<b>3. Descrição do aparelho</b> .....	<b>8</b>
3.1 Equipamento do aparelho .....	8
3.2 Painel de controlo .....	10
<b>4. Antes da primeira utilização</b> .....	<b>11</b>
4.1 Ligar pela primeira vez .....	11
<b>5. Utilizar o forno – seleccionar as definições de cozedura</b> .....	<b>12</b>
5.1 Modo de cozedura profissional .....	13
5.2 Funções do programador .....	15
5.3 Cozedura por etapas .....	16
5.4 Modo de cozedura automática .....	17
5.5 Programas automáticos .....	18
5.6 Seleccionar funções complementares / extras .....	20
<b>6. Iniciar a cozedura</b> .....	<b>21</b>
6.1 Dourado adicional – gratinado .....	21
6.2 Cozinhar com adição de vapor .....	21
<b>7. Fim da cozedura e desligar o forno</b> .....	<b>22</b>
<b>8. Seleção das configurações gerais</b> .....	<b>23</b>
8.1 Bloquear as teclas .....	24
<b>9. ConnectLife e conectividade (Wi-Fi)</b> .....	<b>25</b>
9.1 Como ligar o forno a um aparelho móvel .....	25
9.2 Definições do módulo Wi-Fi .....	25
<b>10. Dicas gerais e conselhos para cozinhar no forno</b> .....	<b>28</b>
10.1 Tabela de cozedura .....	29
10.2 Cozinhar com sonda de temperatura .....	33
<b>11. Manutenção &amp; limpeza</b> .....	<b>36</b>
11.1 Limpeza automática do forno – pirólise .....	36
11.2 Remoção das guias telescópicas metálicas e fixas (extensíveis) .....	38
11.3 Remoção e substituição da porta do forno e dos painéis de vidro .....	39
11.4 Substituir a lâmpada .....	40
<b>12. Detecção de problemas</b> .....	<b>41</b>
12.1 Tabela de reparações .....	41
12.2 Rótulo – informações do aparelho .....	42
<b>13. Informações de conformidade</b> .....	<b>42</b>
<b>14. Protecção do ambiente</b> .....	<b>42</b>
<b>15. Teste de cozimento</b> .....	<b>43</b>

# 1. Precauções de segurança

## **PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES – LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES E GUARDE-AS PARA REFERÊNCIA FUTURA.**

O aparelho deve ser ligado por um cabo fixo com um dispositivo de desconexão. Os cabos fixos devem estar em conformidade com as normas elétricas em vigor.

Deve haver meios para desligar incorporados na cablagem fixa, de acordo com as regras de diagramas elétricos.

Não instale o aparelho atrás de uma porta decorativa de forma a evitar o sobreaquecimento.

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.

### **1.1 Utilização segura e correta do forno durante a limpeza pirolítica**

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

## 2. Outros avisos de segurança importantes

Este aparelho é exclusivamente destinado à cozedura dos alimentos. Não o utilize para outros fins, por exemplo para aquecer a peça, secar os animais (de estimação ou outros), papel, têxteis, plantas aromáticas, etc. porque pode provocar ferimentos ou um incêndio.

O aparelho deve ser ligado por um cabo fixo com um dispositivo de desconexão. Os cabos fixos devem estar em conformidade com as normas elétricas em vigor.

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

Não levante o aparelho segurando-o pela pega da porta.

As dobradiças da porta do forno podem ficar danificadas quando são carregadas excessivamente. Não se ponha em pé nem se sente na porta do forno aberta e não se encoste à mesma. Além disso, não coloque objetos pesados em cima da porta do forno.

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

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

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

Recomendamos que evite abrir a porta do forno durante a cozedura, uma vez que aumenta o consumo de energia e 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.

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

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

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

Não abra a porta do forno durante a limpeza.

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

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

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

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



**CUIDADO!**

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



Atenção – superfície quente durante a limpeza pirolítica



**CUIDADO!**

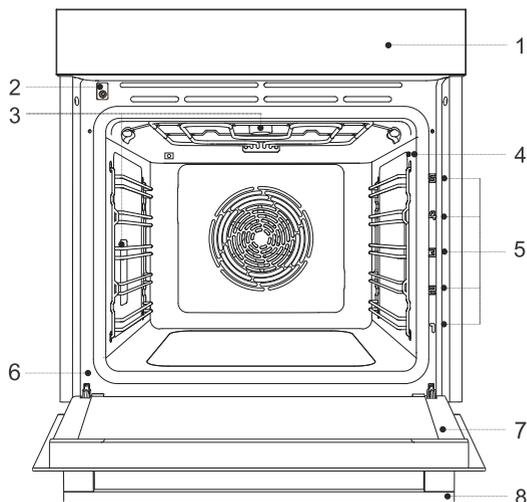
**Leia atentamente o presente manual de utilização antes de ligar o aparelho. As reparações ou reclamações resultantes de uma utilização ou de uma ligação não conforme não estão cobertas pela garantia.**

## 3. Descrição do aparelho



**CUIDADO!**

As funções e o equipamento do aparelho dependem do modelo.



- 1 Painel de controlo
- 2 Bloquear a porta com um interruptor
- 3 Iluminação
- 4 Tomada de sonda de temperatura
- 5 Guias – níveis de grelha
- 6 Rótulo
- 7 Porta do forno
- 8 Pega da porta

### 3.1 Equipamento do aparelho

#### Interruptor na porta do forno

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

#### Guias

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

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

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

#### Equipamento e acessórios do forno

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5. Sonda de temperatura para carne - (BAKESENSOR)

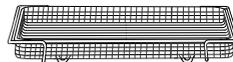
1.



2.



3.



4.

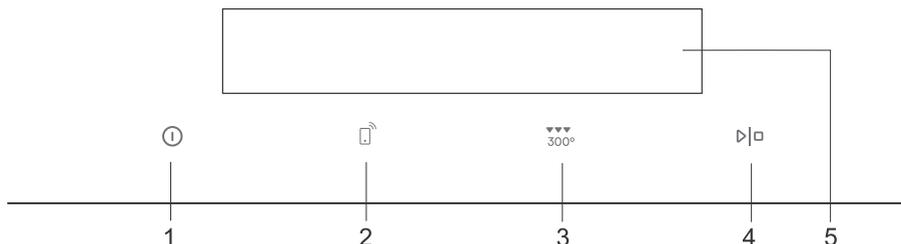


5.



## 3.2 Painel de controlo

(segundo o modelo)



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



Toque brevemente na tecla –  
para selecionar as definições



Pressione a tecla – por 5 segundos  
para definições adicionais ou alterações rápidas



### INFORMAÇÃO

Para uma melhor capacidade de resposta das teclas, toque-as com uma área grande da ponta do dedo. De cada vez que pressionar uma tecla, será emitido um sinal acústico (quando esta função estiver disponível).

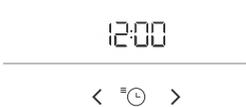
## 4. Antes da primeira utilização

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

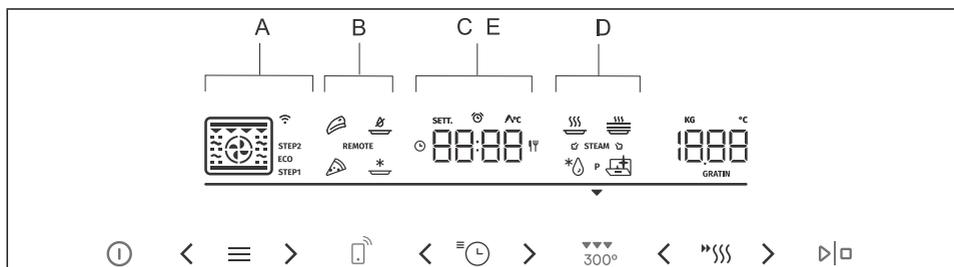
### 4.1 Ligar pela primeira vez

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

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

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

## 5. Utilizar o forno – seleccionar as definições de cozedura



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

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

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

Continuação da tabela da página anterior

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

## 5.1 Modo de cozedura profissional



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

### Como escolher o sistema de cozedura

Símbolo	Utilização
 ☑ STEAM ☑	<b>AR QUENTE<sup>1)</sup></b> O ar quente permite uma melhor circulação de ar ao redor do prato. Assim, seca mais a superfície do prato e cria uma crosta mais espessa. Para assar carne ou legumes, pastelaria e secar alimentos num ou mais níveis ao mesmo tempo. A adição de vapor assa mais a superfície do alimento e torna-o mais crocante.
 ☑ STEAM ☑	<b>CALOR SUPERIOR E INFERIOR<sup>1)</sup></b> Utilize este sistema para cozinhar convencionalmente numa única grelha, fazer soufflés e cozer a baixas temperaturas (confeção lenta). A injeção de vapor resulta numa crosta mais tostada e crocante.
	<b>SISTEMA PIZZA</b> Este sistema é ideal para confeccionar pizza e bolos com um teor de água mais elevado. Utilize-o para cozinhar numa única prateleira quando quiser que os alimentos fiquem prontos mais rapidamente e crocantes.

Símbolo	Utilização
 ☞ STEAM ☞	<b>COZEDURA INTENSIVA (FRITURA COM AR)<sup>1)</sup></b> Este método de cozedura dá ao alimento uma crosta crocante sem adicionar gordura. É uma versão saudável de "fast food" com um teor calórico mais baixo. Adequado para pequenos cortes de carne, peixe, legumes e produtos congelados pré-cozinhados (batatas fritas, medalhões de frango). A adição de vapor assa mais a superfície do alimento e torna-o mais crocante.
	<b>GRELHA COM AR QUENTE</b> O ar quente permite um melhor fluxo de ar quente em redor dos alimentos. Isto secará a superfície. Em combinação com o aquecedor/grelhador, isto também resultará numa cor mais intensa. Para cozer mais rápido carne e legumes.
	<b>COZEDURA TURBO</b> Para pratos onde se pretende uma crocância uniforme em todos os lados. O sistema também é adequado como o primeiro passo no modo de cozedura por passos, pois permite uma tostagem rápida da superfície na primeira fase e uma cozedura lenta na segunda fase. A carne ficará suculenta com uma crosta bem acastanhada.
	<b>GRELHA GRANDE</b> Para assar grandes quantidades de alimentos planos (pão torrado, canapés, salsichas para grelhar, bifes, peixes, espetos, etc.), para cozinhar em gratinado e para conseguir uma boa crosta crocante. Os aquecedores montados na parte superior da cavidade do forno aquecem toda a superfície uniformemente. A temperatura máxima permitida é de 240 °C.
	<b>COZEDURA SUAVE</b> Para uma cozedura suave, controlada e lenta de alimentos delicados (cortes macios de carne) e massa com base crocante.
	<b>CALOR INFERIOR E SUPERIOR COM VENTONINHA</b> Para cozedura uniforme de alimentos numa única prateleira e para fazer soufflés.
	<b>GRELHA GRANDE COM VENTONINHA</b> Para assar aves e pedaços maiores de carne sob uma grelha.
	<b>AQUECEDOR INFERIOR E GRELHADOR GRANDE</b> Para cozer mais rapidamente numa única prateleira e para dourar a parte superior da sua massa.
	<b>GRELHAR COM AQUECEDOR INFERIOR E VENTILADOR</b> Para uma cozedura ideal de massa levedada, todos os tipos de pão e conservação.
 <b>ECO</b>	<b>ECO (COZEDURA LENTA)<sup>2)</sup></b> Para uma cozedura suave, lenta e uniforme de carne, peixe e pastelaria num nível. Esta forma de cozinhar retém uma maior proporção de água na carne, o que a deixa mais suculenta e macia, enquanto a massa se torna uniformemente dourada/cozida. É usada para temperaturas que variam entre 140 °C e 220 °C.
NOTA: Para todos os sistemas, é possível usar a função de gratinado (consulte o capítulo 6.1 <i>Dourado adicional – gratinado</i> ).	

<sup>1)</sup> Os sistemas também permitem a injeção de vapor durante a cozedura (consulte o capítulo 6.2 *Cozinhar com adição de vapor*).

<sup>2)</sup> Esta função é usada para determinar a classe de eficiência energética de acordo com a EN 60350-1.

## 5.2 Funções do programador

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

NOTA: Não é necessário pressionar a tecla para confirmar os valores definidos das funções de tempo.

### Definir o tempo de cozedura



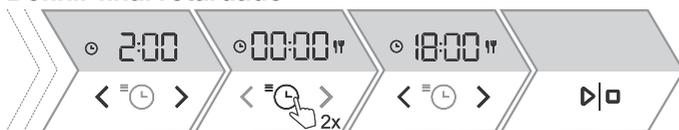
- Com a tecla < ou > defina o tempo de cozedura desejado. O visor irá mostrar .
- Para começar a cozinhar, toque em .

### Ajustar o temporizador



- Quando toca em , o visor irá mostrar . Com a tecla < ou > defina a duração do temporizador. Confirme a definição tocando em .
- A configuração máxima possível é de 24 horas.  
 NOTA: Se o aparelho estiver desligado, o temporizador continuará ativo.

### Definir final retardado



- Primeiro defina o tempo de cozedura. Com a tecla < ou > defina o tempo de cozedura desejado. O visor irá mostrar .  
*Exemplo: tempo de cozimento 2 horas*

Continuação da tabela da página anterior

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

O tempo de confeitão termina e o relógio alternará no visor.  
Após o tempo definido ter expirado, o forno para de funcionar automaticamente. O visor irá mostrar End. Será emitido um sinal acústico, que pode desligar tocando em qualquer tecla. Após um minuto, o sinal acústico será desligado automaticamente.

### INFORMAÇÃO

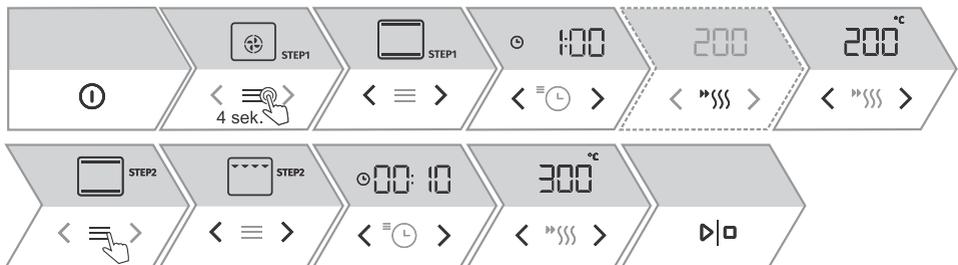
A função de tempo selecionada pode ser redefinida para 00,00 ao tocar simultaneamente < ou > .

### CUIDADO!

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

## 5.3 Cozedura por etapas

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



1.	<b>1. Passo 1</b> Ligue o forno. O visor mostra a configuração padrão do forno.
2.	Após um toque longo (4 segundos) em  , o visor irá mostrar <b>STEP1</b> (o primeiro passo para preparar um prato). Defina o sistema de cozedura, o tempo de cozedura e a temperatura. Também pode optar por um preaquecimento rápido.
3.	<b>2. PASSO 2</b> Ao tocar novamente em  , o visor irá mostrar <b>STEP2</b> (o segundo passo da preparação de um prato; o primeiro passo já foi definido).
4.	Defina o sistema de cozedura, o tempo de cozedura e a temperatura. Também pode alterar os dois passos antes de começar a cozinhar. Ao tocar  , pode alternar entre os dois passos.
5.	Para começar a cozinhar, toque em  . O forno começa primeiro a funcionar com as configurações para o primeiro passo.
6.	A cozedura por etapas pode ser cancelada pressionando a tecla  durante cinco segundos.
NOTA: Se não tiver definido o tempo de cozedura para os passos, as 00:00 piscarão no visor.	

## 5.4 Modo de cozedura automática



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

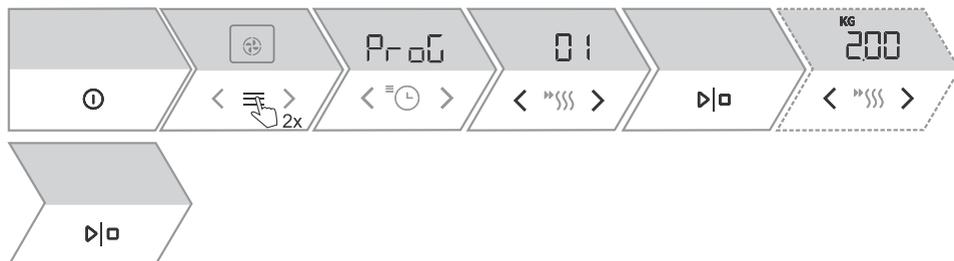
Símbolo	Utilização
	<b>COZEDURA ALIMENTOS CONGELADOS</b> Este método permite cozinhar alimentos congelados num período de tempo mais curto sem pré-aquecimento. Ótimo para produtos congelados pré-cozinhados (produtos de padaria, croissants, lasanha, batatas fritas, nuggets de frango), carne e legumes.
	<b>SISTEMA PIZZA</b> Este sistema é ideal para confeccionar pizza e bolos com um teor de água mais elevado. Utilize-o para cozinhar numa única prateleira quando quiser que os alimentos fiquem prontos mais rapidamente e crocantes.

Continuação da tabela da página anterior

Símbolo	Utilização
	<b>SISTEMA DE CARNE</b> Para uma preparação ideal da carne. Antes de assar, sele a carne por todos os lados numa frigideira com óleo quente. Este método de preparação irá preservar a sua suculência. É adequado para cortes de carne, como carne assada, filé de carne, cortes do lombo, etc.
	<b>COZEDURA INTENSIVA (FRITURA COM AR)</b> Este método de cozedura resulta numa crosta crocante sem adição de gordura. Esta é uma versão saudável da fritura de fast-food, com menos calorias nos alimentos cozinhados. Adequado para cortes mais pequenos de carne, peixe, hortaliça e produtos congelados prontos para fritar (batatas fritas, nuggets de frango).

NOTA: Para estes sistemas, é possível usar a função de gratinado (consulte o capítulo 6.1 *Dourado adicional – gratinado*).

## 5.5 Programas automáticos



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

Designação	Nome do programa	Equipamento	Nível.	Pré-aquecimento	Viragem
Pr01	<b>bolachas feitas com saco de pasteleiro</b>	folha de cozedura rasa	3	sim	não
Pr02	<b>cupcakes</b>	folha de cozedura rasa	3	sim	não
Pr03	<b>Pão-de-ló</b>	panela/prato na grelha de arame	2	sim	não

Continuação da tabela da página anterior

<b>Designação</b>	<b>Nome do programa</b>	<b>Equipamento</b>	<b>Nível.</b>	<b>Reaquecimento</b>	<b>Viragem</b>
<b>Pr04</b>	<b>pequenos bolos de massa levedada</b>	folha de cozedura rasa	2	sim	não
<b>Pr05</b>	<b>massa folhada</b>	folha de cozedura rasa	2	sim	não
<b>Pr06</b>	<b>tarte de maçã</b>	panela/prato na grelha de arame	2	não	não
<b>Pr07</b>	<b>Strudel de maçã</b>	folha de cozedura rasa	2	não	não
<b>Pr08</b>	<b>Soufflé de chocolate</b>	panela/prato na grelha de arame	3	sim	não
<b>Pr09</b>	<b>levantar e crescer</b>	folha de cozedura rasa	2	não	não
<b>Pr10</b>	<b>pão</b>	folha de cozedura rasa	2	sim	não
<b>Pr11</b>	<b>Rôti de porco</b>	pequena assadeira na grelha de arame	2	não	não
<b>Pr12</b>	<b>Carne de vaca assada</b>	pequena assadeira na grelha de arame	2	não	não
<b>Pr13</b>	<b>Aves - inteiras</b>	grelha de arame com bandeja de gotejamento	2	não	após 2/3 do tempo de cozedura
<b>Pr14</b>	<b>Aves - peças menores</b>	grelha de arame com bandeja de gotejamento	3	não	após 2/3 do tempo de cozedura
<b>Pr15</b>	<b>rolo de carne</b>	panela/prato na grelha de arame	2	não	não
<b>Pr16</b>	<b>Bife assado no forno</b>	grelha de arame com bandeja de gotejamento	4	não	após 2/3 do tempo de cozedura
<b>Pr17</b>	<b>Carne – cozedura lenta</b>	pequena assadeira na grelha de arame	2	sim	não
<b>Pr18</b>	<b>Peixe grelhado/assado</b>	grelha de arame com bandeja de gotejamento	4	não	após 2/3 do tempo de cozedura
<b>Pr19</b>	<b>batatas assadas - em cunhas</b>	bandeja de cozedura profunda para todas as finalidades	3	não	não
<b>Pr20</b>	<b>Soufflé de legumes</b>	panela/prato na grelha de arame	2	não	não
<b>Pr21</b>	<b>lasanha</b>	panela/prato na grelha de arame	2	não	não

Continuação da tabela da página anterior

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

NOTA: Para programas automáticos selecionados, é possível usar a função de gratinado (consulte o capítulo 6.1 *Dourado adicional – gratinado*).

## 5.6 Selecionar funções complementares / extras



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

Símbolo	Utilização
	<b>Pirólise</b> Com esta função, o interior do forno é limpo automaticamente devido à temperatura alta que reduz a cinzas os resíduos de gordura e outras impuridades.
	<b>Descongelar</b> Usar esta função para descongelar lentamente alimentos congelados (bolos, pastelaria, pão e fruta congelada). Os valores predefinidos do programa podem ser alterados (temperatura, duração da cozedura). A meio do tempo de descongelamento, as peças devem ser viradas, mexidas e separadas se estão congeladas juntas.
	<b>Aquecer</b> Usado para manter quentes alimentos que já estão cozinhados. É possível definir a temperatura e hora de início e conclusão do aquecimento.
	<b>Aquecer pratos</b> Usar esta função para aquecer a loiça (pratos, canecas) antes de servir a refeição para que a comida fique quente mais tempo. Pode definir a temperatura e a hora de início e conclusão.

## 6. Iniciar a cozedura



Comece a cozinhar tocando .

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

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

### 6.1 Dourado adicional – gratinado

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



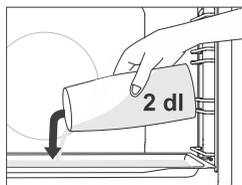
#### **CUIDADO!**

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



1.	Ao cozinhar, toque  . Símbolo  acende-se no visor, que também mostra On.
2.	<b>A função também pode ser desligada durante a operação.</b> - Toque em  , o símbolo  no visor apaga-se e a cozedura continuará de acordo com as configurações selecionadas. - Desligue a cozedura tocando  .
<b>NOTA:</b> A função de gratinado ficará ativa por 15 minutos no máximo, depois o forno desliga-se.	

### 6.2 Cozinhar com adição de vapor



Em sistemas **com adição de vapor** , introduza 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.

## 7. Fim da cozedura e desligar o forno



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



### INFORMAÇÃO

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

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

## 8. Seleção das configurações gerais



### CUIDADO!

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

1.		<p>Ao tocar repetidamente , o visor mostrará brevemente <b>SEtt</b> e, em seguida, o menu de configurações gerais será exibido.</p> <p>Pode navegar entre diferentes definições premindo o botão  ou .</p>
2.		<p>O visor mostra <b>CLock</b>.</p> <p>Para definir o relógio, toque primeiro em .</p> <p>Selecione um ciclo de 12h ou 24h e, em seguida, acerte o relógio. Confirme a seleção novamente tocando em .</p>
<p>NOTA: pode editar a definição individual premindo  ou .</p>		
3.		<p><b>Volume do sinal acústico</b></p> <p>O visor irá mostrar <b>Vol</b>. Pode escolher entre quatro níveis de volume (zero barras – desligado (OFF), uma, duas ou três barras).</p>
4.		<p><b>Brilho do visor</b></p> <p>Selecione a configuração <b>brht</b>. Pode escolher entre três níveis de brilho do ecrã (uma, duas ou três barras).</p>
5.		<p><b>Visor - modo noturno</b></p> <p>É um recurso que reduz automaticamente o brilho do visor durante a noite (entre as 20h00 e as 6h00) e desliga o ecrã do relógio, bem como os sinais acústicos. Selecione a configuração <b>nGht</b>. selecione ligar (On) ou desligar (OFF).</p>
6.		<p><b>Ocultar o relógio</b></p> <p>É uma função que liga ou desliga o visor do relógio. Selecione a configuração <b>hidE</b>. selecione ligar (On) ou desligar (OFF).</p>
7.		<p><b>Preaquecimento rápido automático</b></p> <p>A função permite que o preaquecimento rápido seja adicionado automaticamente aos sistemas de cozedura que o permitam. Selecione a configuração <b>Auto</b>. Selecione ligar (On) ou desligar (OFF).</p>

Continuação da tabela da página anterior

8.		<p><b>Sabat</b></p> <p>A função Sabat permite que a comida no forno permaneça quente sem ter que ligar e desligar o forno. Selecione a configuração SAbb. Defina a duração da operação (entre 24 e 72 horas) e a temperatura. Quando toca em ▷ □, começa a contagem decrescente. O visor irá mostrar <b>SAbb</b>. Todos os sons e operações estão desligados, exceto a tecla ①.</p> <p>NOTA: em caso de falta de energia, o modo Sabat será desativado e o forno voltará ao estado inicial.</p>
9.		<p><b>Configurações padrão de fábrica</b></p> <p>Esta função permite que o aparelho seja reposto com as configurações de fábrica. O visor irá mostrar <b>FAct</b>. Prima ▷ □ por tempo suficiente para que a linha sob a inscrição se acenda completamente.</p>
Para sair do menu de definições gerais, toque em ≡.		

## 8.1 Bloquear as teclas



1.	Com um toque longo (8 segundos) em ▷ □, o visor irá mostrar <b>Loc</b> para bloquear as teclas. Ao pressionar novamente em ▷ □, desativará o bloqueio.
----	--

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

## 9. ConnectLife e conectividade (Wi-Fi)

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

### INFORMAÇÃO

Vários utilizadores podem estar ligados ao aparelho em simultâneo.

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

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

### CUIDADO!

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

## 9.1 Como ligar o forno a um aparelho móvel

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

 ConnectLife



Para obter assistência ou informações adicionais, por favor aceder a [www.connectlife.io](http://www.connectlife.io). Para outras informações, funcionalidades e apoio, por favor aceder a [www.connectlife.io/getstarted](http://www.connectlife.io/getstarted).

## 9.2 Definições do módulo Wi-Fi

### INFORMAÇÃO

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

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

### Ligar e desligar o módulo Wi-Fi

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

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



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

## Gerir o controlo remoto do forno

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

### INFORMAÇÃO

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

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

### CUIDADO!

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

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

# 10. Dicas gerais e conselhos para cozinhar no forno

## Equipamentos:

- Utilize equipamentos de materiais não refletores resistentes ao calor (tabuleiros de cozedura fornecidos, outros tabuleiros e pratos, utensílios de cozinha revestidos a esmalte, utensílios de cozinha de vidro temperado). Materiais de cor brilhante (aço inoxidável ou alumínio) materiais refletem calor. Como resultado, o processamento térmico dos alimentos nestes utensílios é menos eficaz.
- Insira sempre as bandejas de assar e os tabuleiros na extremidade das guias. Ao utilizar a grelha metálica, coloque os pratos ou os tabuleiros no meio da grelha.
- Não coloque os tabuleiros diretamente no fundo da cavidade do forno.
- Não utilize o tabuleiro universal fundo na guia do 1º nível enquanto o aparelho estiver a funcionar.
- Não cubra o fundo da cavidade do forno ou a grelha metálica com folha de alumínio.
- Coloque sempre os pratos de forno na grelha metálica.
- Ao utilizar vários níveis ao mesmo tempo, introduza a assadeira funda multiúso no nível inferior.
- Se estiver a utilizar papel vegetal, certifique-se de que é resistente a temperaturas elevadas. Apare-o sempre em conformidade. O papel vegetal evita que os alimentos fiquem colados ao tabuleiro e facilita a remoção dos alimentos do tabuleiro.
- Ao cozinhar diretamente na grelha metálica, insira o tabuleiro universal fundo num nível mais baixo para servir como bandeja de gotejamento.

## Preparação de alimentos:

- Para uma preparação ótima dos alimentos, recomendamos que se observem as diretrizes especificadas na tabela de cozedura. Escolha a temperatura indicada mais baixa e o tempo de cozedura indicado mais curto. Quando este tempo terminar, verifique os resultados e, em seguida, ajuste as definições conforme necessário.
- Ao cozinhar de acordo com as receitas de livros de receitas mais antigos, utilize o sistema de calor inferior e superior (como nos fornos convencionais) e regule a temperatura para menos 10 °C do que é indicado na receita.
- Ao cozinhar cortes maiores de carne ou bolos com maior teor de água, pode gerar-se muito vapor no interior do forno que, por sua vez, pode condensar-se na porta do forno. Trata-se de um fenómeno normal que não afetará o funcionamento do aparelho. Após o processo de cozedura, limpe a porta e o vidro da porta.

## Utilização eficiente da energia,

- Preeaqueça o forno apenas se tal for indicado na receita ou nas tabelas deste manual de instruções. Se estiver a usar o preaquecimento rápido, não coloque alimentos no forno até que o forno esteja totalmente aquecido, salvo recomendação em contrário. Ao aquecer um forno vazio, muita energia é consumida, por isso, se possível, recomendamos que prepare vários pratos seguidos ou vários pratos ao mesmo tempo.
- Retire todo o equipamento desnecessário do forno durante a cozedura
- A menos que seja absolutamente necessário, não abra a porta do forno durante o funcionamento.
- Com programas de cozedura mais longos, pode desligar o forno cerca de 10 minutos antes do fim do tempo de cozedura para utilizar o calor acumulado.

## 10.1 Tabela de cozedura

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

Prato			 °C	 min
<b>PRODUTOS DE PASTELARIA E PADARIA</b>				
<b>Pastelaria/bolos em formas</b>				
Pão-de-ló	3	 ECO	200-220	60-70
tarte com recheio	2		180	60-70
bolo mármore	2		170-180	50-60
bolo com massa levedada, Gugelhupf (bolo Bundt, bolo de libra)	2		170-180	45-55
tarte aberta, torta	3		170-180	35-45
brownies	2		170-180	30-35
<b>pastelaria em tabuleiros</b>				
strudel	2		180-190	60-70
strudel, congelado	2		200-210	34-45
torta	3	 + tabuleiro de cozedura com água	170-180 *	13-18
Buchteln	2		180-190	30-40
<b>biscoitos, bolachas</b>				
cupcakes	3		160 *	25-35
cupcakes, 2 níveis	2, 4		155-165 *	30-40
pequenos bolos de massa levedada	2		180 *	17-22
pequenos bolos de massa levedada, 2 níveis	2, 4		160 *	18-25
massa folhada	3	 ECO	200-220	30-45
massa folhada, 2 níveis	2, 4		170 *	25-30
<b>biscoitos/bolachas</b>				
bolachas feitas com saco de pasteleiro	3		150 *	30-40
bolachas feitas com saco de pasteleiro, 2 níveis	2, 4		150 *	30-40

Continuação da tabela da página anterior

Prato			 °C	 min
bolachas feitas com saco de pasteleiro, 3 níveis	1, 3, 5		145 *	40-50
biscoitos/bolachas	3	 ECO	160-180	40-50
biscoitos, 2 níveis	2, 4		150-160 *	20-25
merengue	3		80-100 *	120-150
merengue, 2 níveis	2, 4		80-100 *	120-150
macarons	3		130-140 *	15-20
macarons, 2 níveis	2, 4		130-140 *	15-20
<b>pão</b>				
levantar e crescer	2		40-45	30-45
pão em bandeja	2	 + tabuleiro de cozedura com água	190-200	40-55
pão em bandeja, 2 níveis	2, 4		190-200 *	40-55
pão numa forma	3		190-200	30-45
pão numa forma, 2 níveis	2, 4		200-210	30-45
pão chato (focaccia)	2		270	15-25
pãezinhos frescos (pãezinhos semmel/manhã)	3	 + tabuleiro de cozedura com água	180-200	20-30
pãezinhos frescos (pãezinhos semmel/manhã), 2 níveis	2, 4		200-210 *	15-20
pão torrado	5		240	4-6
sanduíches abertas	5		240	3-5
<b>pizza e outros pratos</b>				
pizza	1		300 *	4-10
pizza, 2 níveis de prateleira	2, 4		210-220 *	25-30
pizza congelada	2		200-220	10-20
pizza congelada, 2 níveis	2, 4		200-220	10-25
tarte salgada, quiche	2		190-200	50-60

Continuação da tabela da página anterior

Prato			°C	min
burek	2		180-190	40-50
<b>CARNE</b>				
<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	ECO	200-220	100-200
carne de porco assada, ombro, 1,5 kg	3		180-190	90-120
lombo de porco, 400 g	2		80-100 *	80-100
carne de porco assada, cozedura lenta	2		100-120 *	200-230
costeletas de porco, cozedura lenta	2		120-140 *	210-240
costeletas de porco, espessura 3 cm	4		220-230	20-25
<b>aves</b>				
aves, 1,2 - 2,0 kg	2		200-220	60-80
aves com recheio, 1,5 kg	2		170-180	70-90
aves, peito	2		170-180	45-60
frango coxas	3		210-220	25-40
asas de frango	4		210-220	25-40
aves, peito, cozedura lenta	3		100-120 *	60-90
<b>pratos de carne</b>				
rolo de carne, 1 kg	2		170-180	60-70

Continuação da tabela da página anterior

Prato			 °C	 min
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
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

Continuação da tabela da página anterior

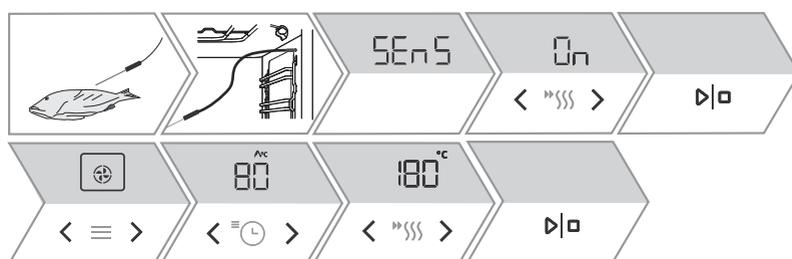
Prato			°C	min
pudim doce cozido	2		160-180	40-60
sufilé doce	2		160-180 *	35-45
pratos gratinados	3		170-190	30-45
tortilhas recheadas, enchiladas	2		180-200	20-35
grelhar queixo	4		240 **	6-9
DIVERSOS				
preservação	2		180	30
esterilização	3		125	30
cozinhar em banho maria (caldeira dupla)	2		150-170 *	/
reaquecer	3		60-95	/
aquecer pratos	2		75	15

## 10.2 Cozinhar com sonda de temperatura (BAKESENSOR)

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

### CUIDADO!

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



- Coloque a extremidade metálica da sonda na parte mais grossa dos alimentos.
- Ligue a ficha da sonda à tomada situada no canto superior direito na parte frontal do forno (veja a figura).  
O visor irá mostrar **SEnS**. Para ligar a função, toque em **<** ou **>** para seleccionar **On**. Faça o mesmo para desligar a função. No visor, seleccione **OFF**. Confirme a definição tocando em **▷|◻**.

Continuação da tabela da página anterior

	NOTA: para entrar no menu <b>SEnS</b> , a cozedura atual deve ser interrompida e a sonda de temperatura deve então ser ligada à tomada. Ao inserir a sonda na tomada, as funções predefinidas no forno são eliminadas.
3.	Selecione o sistema de cozedura e a temperatura pretendidos (até 230 °C). O visor mostra o símbolo de operação da sonda e a temperatura predefinida, que pode ser alterada. Determine a temperatura central final desejada do alimento (uma temperatura entre 30 e 99 °C). NOTA: Ao utilizar a sonda, não é possível definir o tempo de cozedura.
4.	Confirme a definição tocando em   . Durante a cozedura, a temperatura definida e a temperatura atual do alimento são alternadas no visor. Se desejar, pode alterar a temperatura de cozedura ou a temperatura central desejada do alimento durante a operação.
5.	Quando a temperatura do núcleo definida for atingida, o forno deixará de funcionar. <b>End</b> aparece no visor. Ouve-se um sinal acústico que poderá desligar tocando em qualquer tecla. Após um minuto, o sinal acústico desliga-se automaticamente.

**Utilização correta da sonda, por tipo de alimentos:**

- aves: insira a sonda na parte mais grossa do peito;
- carne vermelha: insira a sonda numa parte magra que não tenha um marmoreado de gordura;
- pequenos pedaços com osso: insira numa área ao longo do osso;
- peixe: insira a sonda por trás da cabeça, em direção à espinha.

 **INFORMAÇÃO**

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

 **CUIDADO!**

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

**Níveis de cozedura recomendados para diferentes tipos de carne**

Tipo de alimento	 /  °C / 	mal passado	médio	médio bem passado	bem passado
<b>VACA</b>					
carne de vaca, assado	 / 170 / 2	48-52	53-58	59-65	68-73
carne de vaca, lombo	 / 140 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
carne de vaca assada/alcatra	 / 160 / 3	49-53	54-57	58-62	63-66
hambúrgueres	 / 230 / 4	54-57	60-63	66-68	71-74
<b>VITELA</b>					
vitela, lombo	 / 140 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
vitela, alcatra	 / 160 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
<b>PORCO</b>					

Continuação da tabela da página anterior

Tipo de alimento	 / °C / 	mal passado	médio	médio bem passado	bem passado
assado, pescoço	 / 170 / 3	/	/	65-70	75-85
porco, lombo	 / 140 / 2	/	/	60-69	/
rolo de carne	 / 170 / 2	/	/	/	80-85
<b>BORREGO</b>					
borrego	 / 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>OVELHA</b>					
carneiro	 / 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>CABRITO</b>					
cabra	 / 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>AVE</b>					
aves, inteiras	 / 210 / 2	/	/	/	82-90
aves, peito	 / 170 / 2	/	/	/	62-65
<b>PEIXE E MARISCO</b>					
truta	 / 230 / 4	/	/	62-65	/
atum	 / 230 / 4	/	/	55-60	/
salmão	 / 230 / 4	/	/	52-55	/

# 11. Manutenção & limpeza



Assegurar que o aparelho está desligado da corrente e aguarde que este arrefeça.

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

- Para facilitar a limpeza, a cavidade do forno e o tabuleiro e a bandeja são revestidos com esmalte especial para uma superfície lisa e resistente.
- Limpe regularmente o aparelho e utilize água morna e detergente para lavagem manual da louça para remover as impurezas maiores e o calcário. Utilize um pano limpo e macio ou uma esponja limpa e macia.
- Nunca utilize produtos e acessórios agressivos ou abrasivos (esponjas e detergentes abrasivos, limpadores de manchas e ferrugem, raspadores para placas vitrocerâmicas).
- Os resíduos de alimentos (gordura, açúcar, proteína) podem inflamar-se durante a utilização do aparelho. Por isso, retire os pedaços maiores de sujidade do interior do forno e dos acessórios antes de cada utilização.
- O equipamento do forno é seguro para utilização na máquina de lavar louça.

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

## 11.1 Limpeza automática do forno – pirólise



Deixe o forno arrefecer antes de realizar a limpeza pirólítica.

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

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

Nível	Intensidade de limpeza	Finalidade de limpeza	Duração do programa
	Limpeza rápida	Para pequenas impurezas	2h
	Limpeza de intensidade média	Para grandes impurezas bem visíveis	2h 30 min
	Limpeza intensiva	Para impurezas teimosas e persistentes (mais antigas)	3h

Continuação da tabela da página anterior

Nível	Intensidade de limpeza	Finalidade de limpeza	Duração do programa
NOTA: quanto mais persistente for a sujidade, maior o nível que deve ser selecionado.			

## Preparação para limpeza pirolítica

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

- Retire toda a sujidade visível e resíduos de alimentos da cavidade do forno.
- Inicie a limpeza pirolítica apenas quando o aparelho estiver arrefecido.



1.	Ligue o forno. Ao tocar repetidamente  , aparecem recursos adicionais no visor. Com a tecla < ou > selecione o símbolo  e designação <b>P</b> para que ambos se iluminem. O visor mostra três níveis de limpeza.
2.	Com a tecla < ou > selecione o nível de limpeza.
3.	Toque em  . A contagem decrescente começa.
4.	A porta do forno bloqueia-se automaticamente após um certo tempo para sua segurança. Durante o bloqueio, o visor mostrará <b>Loc</b> .
5.	Quando o programa terminar, o visor mostrará <b>End</b> e será emitido um breve sinal sonoro.
6.	Quando o processo de limpeza pirolítica estiver concluído e o forno tiver arrefecido, a porta do forno desbloqueia-se automaticamente. Quando a cavidade do forno tiver arrefecido completamente, limpe-a com água e sabão quente e um pano macio para remover qualquer resíduo (por exemplo, cinzas).

### CUIDADO!

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

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

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

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

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

## Limpeza pirolítica dos acessórios fornecidos

- É possível limpar o equipamento fornecido: a assadeira universal funda, a assadeira rasa e as guias.
- Insira os acessórios na ranhura no segundo ou terceiro nível de guia – nunca utilize o primeiro nível de guia.
- Após a limpeza pirolítica, aguarde que o equipamento arrefeça e limpe-o com água e sabão quente e um pano húmido.

### 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.

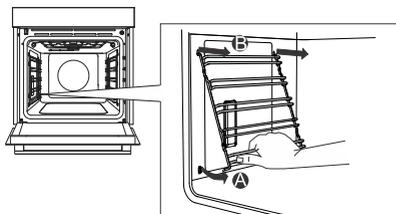
Se não estiver satisfeito com os resultados da limpeza, recomendamos que repita o processo.

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.

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

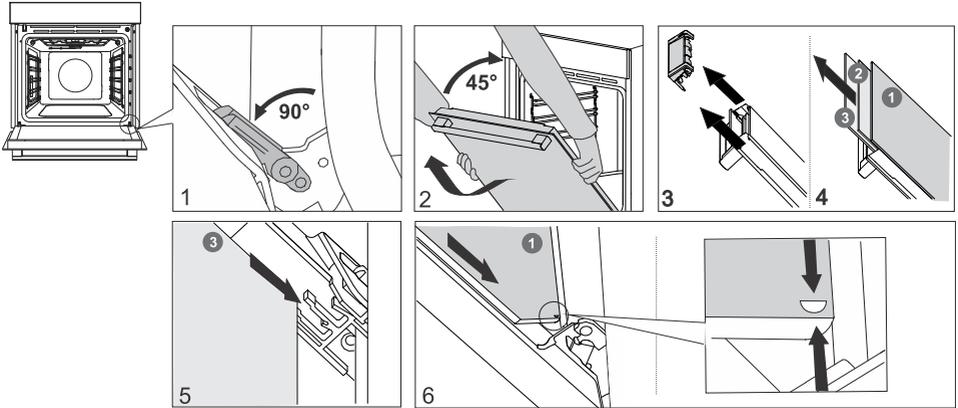
### INFORMAÇÃO

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



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

## 11.3 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. <b>O vidro da porta do forno pode ser limpo por dentro, mas primeiro tem de ser removido da porta do aparelho. Primeiro, faça como descrito no ponto 2, mas não o remova.</b>
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.

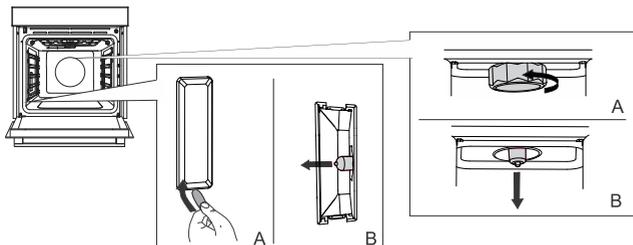
## 11.4 Substituir a lâmpada

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

Lâmpada de halogéneo: G9, 230 V, 25 W

**CUIDADO!**

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



- |    |   |
|----|---|
| 1. | Desparafuse e retire a tampa (no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio). Retire a lâmpada de halogéneo. |
| 2. | Utilize uma ferramenta de plástico chata para remover a tampa. Retire a lâmpada de halogéneo.                   |

## 12. Detecção de problemas

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

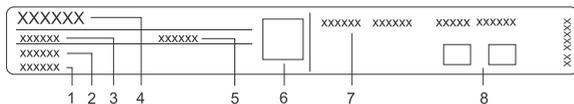
- Antes de fazer reparações, assegure que o aparelho está desligado da corrente, removendo o fusível ou desligar a ficha da tomada de parede.
- Quaisquer reparações não autorizadas do aparelho podem resultar em choque elétrico e risco de curto-circuito; como tal, não as execute. Deixe esse trabalho para um especialista ou um técnico de assistência técnica.
- Em caso de pequenos problemas com o funcionamento do aparelho, consulte este manual para ver se consegue resolver o problema.
- Se o aparelho não estiver a funcionar corretamente ou devido a um funcionamento ou manuseamento inadequados, a visita de um técnico de assistência técnica não será gratuita, mesmo durante o período de garantia.
- Guarde as instruções para consulta futura e transmita-as a quaisquer proprietários ou utilizadores posteriores do aparelho.
- Seguem-se alguns conselhos sobre a retificação de vários problemas comuns.

### 12.1 Tabela de reparações

<b>Problema/erro</b>	<b>Causa</b>
<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 um código de erro de dois dígitos, o visor mostrará ErXX.</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.	

## 12.2 Rótulo – informações do aparelho

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



1 Número de série

2 Modelo

3 Tipo

4 Marca

5 ID/código

6 Código QR (dependendo do modelo)

7 Informações técnicas

8 Etiquetas/símbolos de conformidade

## 13. Informações de conformidade

Tipo equipamento de rádio:	Módulo WiFi
Intervalo da frequência de funcionamento:	2,412GHz - 2,472GHz
Potência máxima de saída:	17,7dBm EIRP
Máximo ganho de antena:	2,7dBi

A Hisense declara que o equipamento de rádio mencionado acima está em conformidade com a Diretiva 2014/53/UE.

## 14. Proteção do ambiente



Os nossos produtos estão embalados com materiais ecológicos que podem ser reciclados, colocados numa unidade de triagem dos resíduos ou destruídos sem prejudicar o ambiente. Para isso, os nossos materiais de embalagem têm rótulos apropriados.

Este símbolo aparece no produto ou na sua embalagem em aplicação da diretiva europeia 2002/96/CE sobre os Resíduos de Equipamento Elétrico e Eletrónico (DEEE). Esta diretiva serve de regulamento quadro à retoma, reciclagem e valorização dos aparelhos usados em toda a Europa.

Este produto deve, portanto, ser sujeito a uma recolha seletiva. Quando já não o utilize, entregue-o a um serviço de recolha especializado ou a uma unidade de triagem dos resíduos que trata dos DEEE. Contribuirá assim para evitar consequências nefastas para a saúde e o ambiente. Para qualquer informação sobre a eliminação dos resíduos e a reciclagem deste produto, é favor contactar a câmara ou o serviço da limpeza do seu município, ou ainda a loja onde o comprou.

Reservamo-nos o direito de proceder a qualquer modificação ou correção do presente manual sem aviso prévio, pedimos desculpas para o incômodo.

# 15. Teste de cozimento

EN60350-1: Utilize apenas equipamentos fornecidos pelo fabricante.

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

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

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

\*\*\* Desligue após 2/3 do tempo de cozadura.

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

**ASSAR NA GRELHA**

Continuação da tabela da página anterior

<b>COZIMENTO</b>						
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



901229-a2

