

**Hisense**

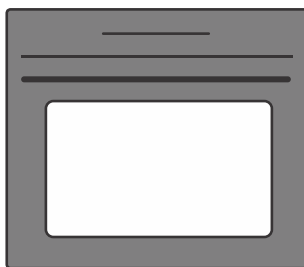
life reimagined

PT

PT

# INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

## FORNO MICRO-ONDAS COMBINADO



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 Como usar um forno microondas com segurança .....	5
<b>2. Outros avisos de segurança importantes</b> .....	<b>8</b>
<b>3. Descrição do aparelho</b> .....	<b>10</b>
3.1 Equipamento do aparelho .....	10
3.2 Painel de controlo .....	11
<b>4. Antes da primeira utilização</b> .....	<b>12</b>
4.1 Ligar pela primeira vez .....	12
<b>5. Função de micro-ondas</b> .....	<b>13</b>
<b>6. Utilizar o forno – seleccionar as definições de cozedura</b> .....	<b>14</b>
6.1 Modo de cozedura profissional .....	15
6.2 Funções do programador .....	18
6.3 Cozedura por etapas .....	19
6.4 Modo de cozedura automática .....	20
6.5 Programas automáticos .....	22
6.6 Seleccionar funções complementares / extras .....	23
<b>7. Iniciar a cozedura</b> .....	<b>24</b>
7.1 Dourado adicional – gratinado .....	24
<b>8. Fim da cozedura e desligar o forno</b> .....	<b>25</b>
<b>9. Seleção das configurações gerais</b> .....	<b>26</b>
9.1 Bloquear as teclas .....	27
<b>10. Dicas gerais e conselhos para cozinhar no forno</b> .....	<b>28</b>
10.1 Tabela de cozedura .....	30
<b>11. Manutenção &amp; limpeza</b> .....	<b>35</b>
11.1 Limpeza do forno (limpeza a vapor) .....	36
11.2 Como remover e limpar as guias de metal .....	36
11.3 Substituir a lâmpada .....	37
<b>12. Detecção de problemas</b> .....	<b>38</b>
12.1 Tabela de reparações .....	38
12.2 Rótulo – informações do aparelho .....	39
<b>13. Teste de cozimento</b> .....	<b>40</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.

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 Como usar um forno microondas com segurança**

**AVISO:** devido às temperaturas extremamente altas geradas quando o aparelho é utilizado em modo combinado, recomendamos que crianças usem o forno apenas sob a supervisão de um adulto.

**AVISO:** se a porta ou os vedantes da porta estão danificados, não usar o forno até este ser reparado por um técnico competente.

**AVISO:** é perigoso para qualquer pessoa efetuar revisões ou reparações que impliquem a desmontagem de placas de proteção que protegem contra a exposição à energia microondas, exceto técnicos competentes.

**AVISO:** não aquecer líquidos ou outros alimentos em recipientes fechados por terem tendência a explodir.

Este aparelho está previsto para ser usado em residências e ambientes semelhantes, como:

- copas para colaboradores em lojas e outros ambientes de trabalho;
- quintas familiares;
- unidades de alojamento para hóspedes em hotéis, motéis e outros estabelecimentos de alojamento;
- unidades de alojamento e pequeno-almoço.

Usar apenas utensílios adequados para fornos de microondas.

Não usar recipientes de metal para alimentos ou bebidas para cozinhar no microondas..

Se aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, deve estar com atenção ao forno para controlar se os recipientes não se incendiam.

Aquecer bebidas no microondas pode resultar em ebulição eruptiva retardada. Por esta razão, deve ter cuidado ao manusear recipientes com bebidas quentes. Para o evitar, durante o processo de aquecimento deve colocar no recipiente um objeto que não seja de metal (como uma colher de pau, colher de vidro ou de plástico).

Para evitar queimaduras, agitar ou mexer o conteúdo de biberons ou frascos com comida para bebés e controlar a temperatura antes de dar ao bebé.

Não aquecer ovos cozidos na casca num microondas; podem explodir mesmo depois de o aquecimento no microondas estar concluído.

Se houver fumo, desligar o aparelho ou retirar a ficha da tomada e deixar a porta do forno fechada para abafar chamas.

Um forno microondas está previsto para aquecer alimentos e bebidas. Secar alimentos ou roupas, aquecer almofadas quentes, pantufas, esponjas, panos húmidos e outros, pode resultar em lesões, combustão ou incêndio.

O forno deve ser limpo regularmente; remover também depósitos de alimentos.

Não manter o forno limpo pode resultar em deterioração da superfície, o que afeta negativamente a vida útil do aparelho e possivelmente resultar em situações de perigo.

Se o aparelho está embutido num armário de cozinha com porta, deve manter a porta do armário aberta durante a utilização do aparelho.

## 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.

Deve **cumprir** a distância mínima entre o canto superior do forno e o objeto mais próximo por cima.

Um forno microondas está previsto para aquecer alimentos e bebidas. Secar alimentos ou roupas, aquecer almofadas quentes, pantufas, esponjas, panos húmidos e outros, pode resultar em lesões, combustão ou incêndio.

**Usar sempre luvas de cozinha** para retirar pratos do forno. Algumas panelas, frigideiras ou tabuleiros podem absorver o calor dos alimentos e ficam muito quentes.



Deve assegurar que **usa apenas utensílios de cozinha** que sejam adequados para usar num forno microondas. Não deve usar utensílios de aço, ou com peças ou ornamentos decorativos dourados ou prateados.

**Não deve deixar acessórios ou utensílios** dentro do forno quando está desligado. Não deve ligar um forno vazio para evitar danos.

**Não deve usar** utensílios de cozinha em porcelana, cerâmica ou barro, caso estes sejam porosos ou não esmaltados no interior. A humidade pode penetrar nos poros quando aquecido o que resulta em rachas. Usar apenas utensílios de cozinha previstos para serem usados em fornos microondas.

**Leia** e cumpra sempre as instruções específicos para forno microondas na embalagem dos alimentos.

**Deve ter cuidado** quando aquecer alimentos que contenham álcool; deve ter cuidado ao abrir a porta dado que se pode formar uma mistura combustível de álcool e ar no interior do forno.

Não recomendamos usar utensílios de cozinha, garfos, colheres, facas, agrafos ou fechos de alimentos congelados feitos de metal para **cozinhar ou aquecer no microondas** ou uma combinação de cozedura por microondas e convecção. Depois de aquecer, mexer a comida e deixar descansar até o calor estar distribuído por igual.

Não ligue o aparelho à alimentação caso esteja instalado um ELCB (disjuntor de fugas de terra) no circuito de alimentação.



**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.**

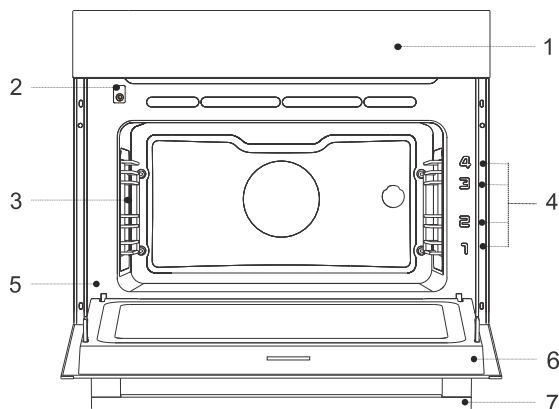
## 3. Descrição do aparelho



### **CUIDADO!**

As funções e o equipamento do aparelho dependem do modelo.

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



- 1 Painel de controlo
- 2 Interruptor de porta
- 3 Iluminação
- 4 Guias – níveis de grelha
- 5 Rótulo
- 6 Porta do forno
- 7 Pega da porta

### 3.1 Equipamento do aparelho

#### **Interruptor na porta do forno**

Há um interruptor que desliga os elementos térmicos, microondas e ventoinha na cavidade do forno sempre que a porta do forno é aberta. Quando a porta volta a ser fechada, o interruptor liga novamente o aparelho.

#### **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**



### **CUIDADO!**

**Nunca usar a grelha de metal, tabuleiros de forno rasos ou fundos, ou qualquer outra peça ou acessórios de metal num sistema com microondas.**

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.

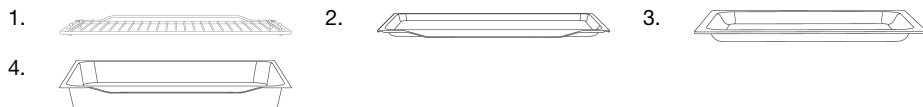
2. **Assadeira raso** – usada para pães achatados e pequenos bolos. Também pode ser usada como bandeja de gotejamento.

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. **Assadeira de vidro** – destina-se a cozinhar com todos os sistemas de forno e também com micro-ondas. Também pode ser usada como bandeja de servir.

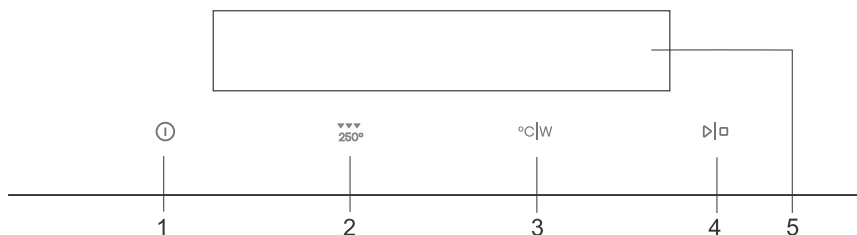
4. **Assadeira funda multiúso** – usada para assar legumes e cozer pastéis húmidos. Também pode ser usada como bandeja de gotejamento.

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



## 3.2 Painel de controlo

(segundo o modelo)



Tecla	Utilização
1	Ligar e desligar o forno
2	250° Dourado adicional – gratinado
3	°C W Definir a temperatura e o nível de potência.
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 um sinal acústico (quando esta função estiver disponível).

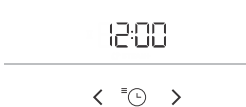



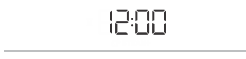
## 4. Antes da primeira utilização

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. Função de micro-ondas

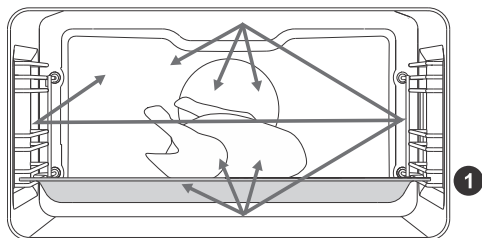
Os microondas são usados para **cozinhar, assar ou descongelar alimentos**. Permitem cozinhar rápido e eficientemente, sem alterar a cor ou forma dos alimentos.

Microondas são um tipo de radiação eletromagnética; este tipo de radiação é comum no nosso ambiente, como ondas rádio-elétricas, luzes ou raios infravermelhos. A frequência das microondas é na gama de 2,450 MHz.



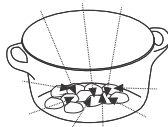
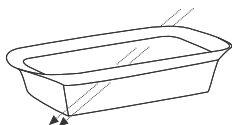
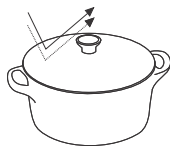
### **CUIDADO!**

**Nunca deve usar nem ligar um sistema de microondas com o forno vazio.**



Tem as seguintes características:

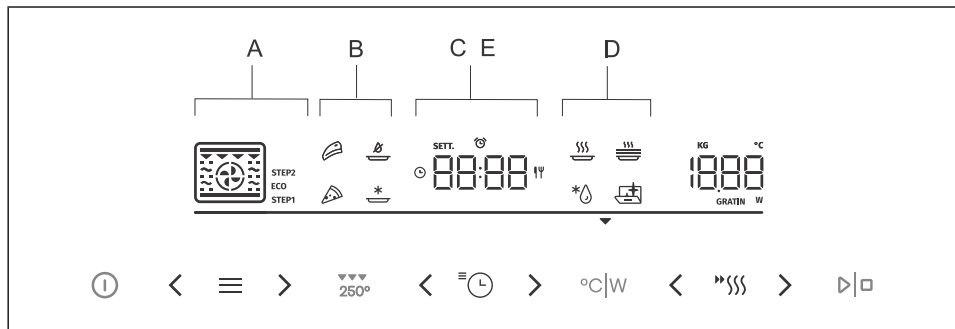
- as microondas são refletidas por metais,
- as microondas atravessam outros materiais,
- as microondas são absorvidas pela água, gorduras e moléculas de açúcar.



Quando os alimentos são expostos a microondas, as moléculas deslocam-se rapidamente e geram calor.

As microondas penetram os alimentos a uma profundidade de cerca de 2,5 cm. No caso de alimentos mais espessos, o núcleo do alimento é cozido por condução, como é feita em cozeduras normais.

## 6. Utilizar o forno – selecionar as definições de cozedura



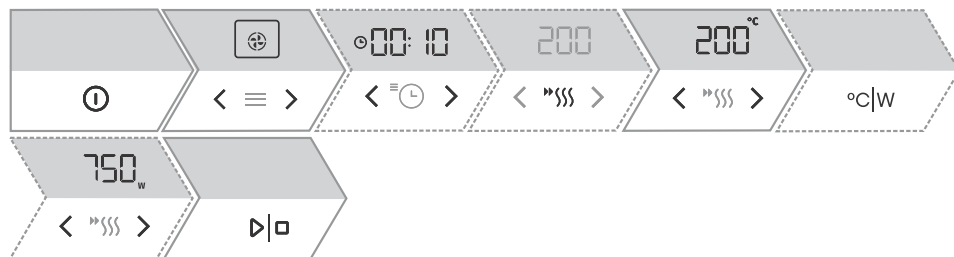
Tecla	Utilização
<	Tecla de seleção esquerda
≡	Tecla de seleção de cozedura. Ao tocar na tecla, pode selecionar: <b>A</b> Modo profissional <b>Pro</b> – permite definir os parâmetros de cozedura (sistema de cozedura, temperatura, preaquecimento rápido e tempo de cozedura) a seu critério. <b>B</b> Modo 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 selecionada.

Símbolo	Significado
	Sistemas de cozedura
STEP1	Cozedura por etapas (ETAPA 1, ETAPA 2)
⌚	Função tempo – tempo de cozedura
⌚	Função tempo – final retardado
⌚	Temporizador
»»»	Pré-aquecimento rápido
GRATIN	Função GRATINADO para uma crosta superior extra no final da cozedura.

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.














## 6.1 Modo de cozedura profissional



1.	Ligue o aparelho à corrente elétrica. <b>Pro</b> aparecerá no visor por alguns segundos. Em seguida, as configurações padrão do forno irão aparecer.
2.	Com a tecla < ou > defina o sistema de cozimento (consulte a tabela Seleção de sistemas de cozimento) e a temperatura. NOTA: Se selecionar um sistema com micro-ondas, toque em °C W e depois use a tecla < ou > para definir o nível de potência (W). Toque em °C W novamente para definir a temperatura (°C).
3.	Use o preaquecimento rápido para levar o forno à temperatura desejada o mais rapidamente possível. Quando toca em ”SSS”, 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: - funções de tempo (ver capítulo 6.2 <i>Funções do programador</i> ) - cozedura por etapas (ver capítulo 6.3 <i>Cozedura por etapas</i> ) - função de gratinado (ver capítulo 7.1 <i>Dourado adicional – gratinado</i> )
5.	Para começar a cozinhar, toque em ▷ ◻.



### Como escolher o sistema de cozedura

Símbolo	Utilização
	<b>AR QUENTE</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.
	<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.
	<b>FRITURA A AR (COZEDURA INTENSIVA)</b> Este método de cozedura resulta numa crosta crocante sem acrescentar gordura. Uma versão saudável de alimentos fritos, o que resulta em menos calorias. Adequado para pedaços de carne, peixe, legumes e produtos congelados prontos a fritar (batatas fritas, nuggets de frango).

Símbolo	Utilização
	<b>GRELHA COM AR QUENTE</b> O ar quente oferece um melhor fluxo de ar quente à volta dos alimentos o que seca a superfície. Isto combinado com o aquecedor/assador do grelhador resulta numa cor mais intensa. Assar carne e legumes mais rápido.
	<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, bifés, peixes, espetos, etc.), para cozinhar em gratinado e para conseguir uma boa crosta crocante. Os aquecedores montados na parte superior da cavidade do forno aquecem toda a superfície uniformemente. A temperatura máxima permitida é de 240 °C.
	<b>CALOR INFERIOR E SUPERIOR</b> Utilize este sistema para uma cozedura convencional numa única prateleira, fazer soufflés e cozeduras a baixas temperaturas (slow cooking).
	<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 VENTONHA</b> Para cozedura uniforme de alimentos numa única prateleira e para fazer soufflés.
	<b>GRELHA GRANDE COM VENTONHA</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>GRELHA COM AQUECEDOR INFERIOR E VENTILADOR</b> Para uma cozedura ideal de massa levedada, todos os tipos de pão e conservação.
	<b>MICROONDAS</b> Usados para aquecer, descongelar ou cozinhar alimentos rapidamente.
	<b>AR QUENTE E MICROONDAS</b> Neste sistema, o fluxo de ar quente à volta dos alimentos é reforçado para secar a superfície e criar uma crosta mais espessa. As microondas auxiliam e aceleram o processo de cozimento. Previsto para cozinhar ou assar carne, pastelaria e legumes mais rapidamente.
	<b>GRELHA GRANDE COM VENTONHA E MICROONDAS</b> Para assar mais rapidamente aves, peixes e pedaços de carne grandes na grelha. As microondas auxiliam e aceleram o processo da cozedura.
	<b>COZEDURA CONVENCIONAL COM VENTONHA E MICROONDAS</b> Para uma cozedura mais rápida de pratos gratinados. As microondas auxiliam e aceleram o processo da cozedura.



Continuação da tabela da página anterior




Símbolo	Utilização
	<b>FRITURA A AR (COZEDURA INTENSIVA) COM MICROONDAS</b> Este método resulta em crostas crocantes, sem precisar de usar gordura. Uma forma saudável de fritar, com menos calorias nos alimentos cozinhados. Previsto para pedaços de carne, peixe ou legumes mais pequenos. As microondas auxiliam e aceleram o processo da cozedura.
 <b>ECO</b>	<b>ECO (COZEDURA LENTA)</b> <sup>1)</sup> 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: Nestes sistemas, com exceção do sistema com micro-ondas e ECO, é possível utilizar a função de gratinado (ver capítulo 7.1 <i>Dourado adicional – gratinado</i> ).	

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

### Nível de potência do microondas

Potência	Utilização
1000 W	Para aquecer rapidamente bebidas, água e pratos que contenham um grande volume de líquido.
750 W	Cozinhar legumes frescos ou congelados.
600 W	Derreter chocolate. Cozinhar carne e marisco. Cozinhar acompanhamentos.
360 W	Aquecer refeições e cozinhar pratos delicados à base de ovos.
180 W	Descongelar alimentos, amolecer manteiga, amolecer gelados.
90 W	Descongelar pastelaria com natas, fruta, legumes e carne picada.



## 6.2 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

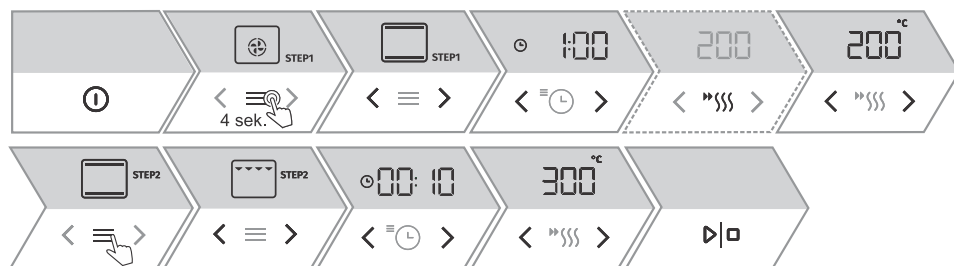
A função de tempo selecionada pode ser redefinida para 00,00 ao tocar simultaneamente < ou >.




### 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.





## 6.3 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. NOTA: Se selecionar um sistema com micro-ondas, toque em  e depois use a tecla < ou > para definir o nível de potência (W). Toque em  novamente para definir a temperatura (°C).
3.	<b>2. PASSO 2</b>




Continuação da tabela da página anterior

	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.	


## 6.4 Modo de cozedura automática



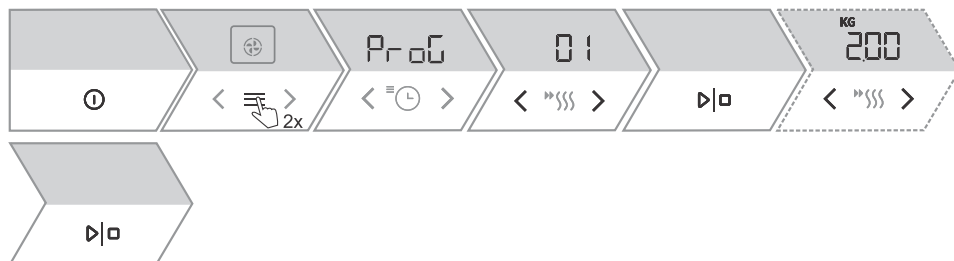
1.	Ligue o forno. O visor mostra a configuração padrão do forno.
2.	Toque em  . Por alguns segundos, o visor mostrará <b>Auto</b> e, em seguida, os sistemas automáticos serão exibidos. Ao tocar  ou  , seleccione primeiro o sistema (ver tabela abaixo). Os valores predefinidos são exibidos. Pode alterar 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.
	<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.

Continuação da tabela da página anterior

Símbolo	Utilização
	<p><b>COZEDURA INTENSIVA (FRITURA COM AR)</b></p> <p>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).</p>
<p>NOTA: Para estes sistemas, é possível usar a função de gratinado (consulte o capítulo 7.1 <i>Dourado adicional – gratinado</i>).</p>	

## 6.5 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  .

Indicação	Nome do programa	Equipamento	Nível	Aquecimento	Viragem
Pr01	<b>bolachas feitas com saco de pasteleiro</b>	folha de cozedura rasa	2	sim	não
Pr02	<b>cupcakes</b>	folha de cozedura rasa	2	sim	não
Pr03	<b>Pão-de-ló</b>	panela/prato na grelha de arame	1	sim	não
Pr04	<b>pequenos bolos de massa levedada</b>	folha de cozedura rasa	2	sim	não
Pr05	<b>massa folhada</b>	folha de cozedura rasa	2	sim	não
Pr06	<b>tarte de maçã</b>	panela/prato na grelha de arame	2	não	não
Pr07	<b>Strudel de maçã</b>	folha de cozedura rasa	2	não	não
Pr08	<b>Soufflé de chocolate</b>	panela/prato na grelha de arame	2	sim	não
Pr09	<b>levantar e crescer</b>	folha de cozedura rasa	1	não	não
Pr10	<b>pão</b>	folha de cozedura rasa	1	não	não
Pr11	<b>Rôti de porco</b>	pequena assadeira na grelha de arame	1	não	não
Pr12	<b>batatas gratinadas</b>	assadeira de vidro	1	não	não
Pr13	<b>Aves - inteiras</b>	grelha de arame com bandeja de gotejamento	2	não	após 2/3 do tempo de cozedura
Pr14	<b>Aves - peças menores</b>	grelha de arame com bandeja de gotejamento	2	não	após 2/3 do tempo de cozedura

Continuação da tabela da página anterior

Indicação	Nome do programa	Equipamento	Nível	Péqueim	Viragem
Pr15	rolo de carne	panela/prato na grelha de arame	1	não	não
Pr16	Bife assado no forno	grelha de arame com bandeja de gotejamento	3	não	após 2/3 do tempo de cozedura
Pr17	Carne – cozedura lenta	pequena assadeira na grelha de arame	1	sim	não
Pr18	Peixe grelhado/assado	grelha de arame com bandeja de gotejamento	3	não	após 2/3 do tempo de cozedura
Pr19	batatas assadas - em cunhas	bandeja de cozedura profunda para todas as finalidades	2	não	não
Pr20	pipocas	assadeira de vidro	1	não	não
Pr21	lasanha	panela/prato na grelha de arame	1	não	não
Pr22	pizza	folha de cozedura rasa	1	sim	não

NOTA: A função gratinada pode ser usada com programas automáticos selecionados, exceto para Pr20 (consulte o capítulo 7.1 *Dourado adicional – gratinado*).

## 6.6 Selecionar funções complementares / extras



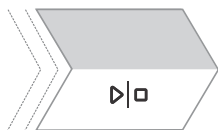
1. Ligue o forno. O visor mostra a configuração padrão do forno.
2. Ao tocar repetidamente , o visor mostrará brevemente **Othr** e, em seguida, funções adicionais serão exibidas. Com a tecla ou selecione uma função (ver tabela abaixo). Os valores predefinidos são exibidos. Algumas funções permitem definir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

Símbolo	Utilização
	<p><b>Descongelar</b></p> <p>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).</p> <p>A meio do tempo de descongelamento, as peças devem ser viradas, mexidas e separadas se estão congeladas juntas.</p>

Continuação da tabela da página anterior

Símbolo	Utilização
	<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.
	<b>Limpeza a vapor</b> Este programa facilita a remoção de manchas no forno (consulte o capítulo 11.1 <i>Limpeza do forno (limpeza a vapor)</i> ).

## 7. Iniciar a cozedura



Inicie o processo de cozedura pressionando .

Até que a temperatura definida seja atingida, a temperatura atual e a definida serão alternadas na unidade de exibição. O símbolo de temperatura pisca no início. Quando a temperatura desejada é atingida, ela apaga-se e um sinal acústico é emitido.

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

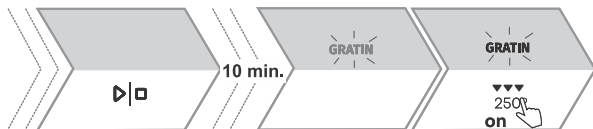
### 7.1 Dourado adicional – gratinado

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  250°. Símbolo <b>GRATIN</b> acende-se no visor, que também mostra On.
2.	<b>A função também pode ser desligada durante a operação.</b> - Toque em  250°, o símbolo <b>GRATIN</b> no visor apaga-se e a cozedura continuará de acordo com as configurações selecionadas. - Desligue a cozedura tocando .




Continuação da tabela da página anterior

NOTA:

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

## 8. 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.

## 9. 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>hi dE</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 ≡.		

## 9.1 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.

# 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.

























## Cozinhar com micro-ondas

- Use utensílios de cozinha adequados (vidro, cerâmica, etc.).
- Use utensílios de cozinha com tampa para cozinhar legumes. Adicione 1 colher de sopa de água por 100 g de alimentos.




























- Vire ou mexa os alimentos durante o processo de descongelamento.

## 10.1 Tabela de cozedura



























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

Prato			 °C/W	 min
<b>PRODUTOS DE PASTELARIA E PADARIA</b>				
<b>Pastelaria/bolos em formas</b>				
Pão-de-ló	1	 ECO	190-210	30-50
tarte com recheio	1		170-180	60-80
bolo mármore	1		160-170	30-40
bolo com massa levedada, Gugelhupf (bolo Bundt, bolo de libra)	1		170-180	50-60
tarte aberta, torta	2		170-190	40-50
brownies	2		170-180 *	25-35
<b>pastelaria em tabuleiros</b>				
strudel	2		170-180	55-65
strudel, congelado	2		200-210	45-60
torta	2		170-180	15-25
Buchteln	1		180-190	30-40
<b>biscoitos, bolachas</b>				
cupcakes	2		160-170 *	20-35
cupcakes, 2 níveis	2, 3		140-150 *	25-45
pequenos bolos de massa levedada	2		190-200	20-30
pequenos bolos de massa levedada, 2 níveis	2, 3		170-180	20-30
massa folhada	2	 ECO	200-220	25-45
massa folhada, 2 níveis	2, 3		160-170	20-30
<b>biscoitos/bolachas</b>				
bolachas feitas com saco de pasteleiro	2		140-150 *	25-40
bolachas feitas com saco de pasteleiro, 2 níveis	2, 3		140-150 *	30-45
biscoitos/bolachas	2	 ECO	180-190	20-30
biscoitos, 2 níveis	2, 3		160-170 *	15-25

Continuação da tabela da página anterior

Prato			 °C/w	 min
merengue	2		80	120-140
merengue, 2 níveis	2, 3		70	120-140
macarons	2		140	13-18
macarons, 2 níveis	2, 3		140	15-20
<b>pão</b>				
levantar e crescer	2		35-40	30
pão em bandeja	1		190-200	50-60
pão numa forma	1		190-200	30-45
pão chato (focaccia)	2		210-220 *	25-35
pãezinhos frescos (pãezinhos semmel/manhã)	2		190-200 *	20-30
pão torrado	4		240 *	0,5-3
sanduíches abertas	3		240 *	2-5
<b>pizza e outros pratos</b>				
pizza	1		275 *	10-17
pizza, 2 níveis de prateleira	2, 3		210-220 *	30-40
pizza congelada	2		210-230	10-20
pizza congelada, 2 níveis	2, 3		200-220	15-25
tarte salgada, quiche	1		190-210	50-60
burek	1		180-200	30-40
<b>CARNE</b>				
<b>carne de vaca e vitela</b>				
assado de carne de vaca (lombo, alcatra), 1,5 kg	1		160-180	130-160
carne de vaca cozida, 1,5 kg	1		190-210	90-110
lombo, médio, 1 kg	2		170-190 *	40-60
carne de vaca assada, cozedura lenta	1		120-140 *	250-300
bifes de vaca, bem passados, espessura 4 cm	3		200-220	25-35
hambúrgueres, espessura 3 cm	3		240	20-35

Continuação da tabela da página anterior






Prato			 °C/w	 min
assado de vitela, 1,5 kg	2		180-200	100-120
<b>carne de porco</b>				
carne de porco assada, alcatra, 1,5 kg	1	 ECO	200-210	120-170
carne de porco assada, ombro, 1,5 kg	1		180-200	140-170
lombo de porco, 400 g	1		80-100 *	80-100
carne de porco assada, cozedura lenta	1		100-120 *	200-230
costeletas de porco, cozedura lenta	1		120-140 *	210-240
costeletas de porco, espessura 3 cm	13		220-230	20-30
<b>aves</b>				
aves, 1,2 - 2,0 kg	1		200-210/360	45-60
aves com recheio, 1,5 kg	1		170-190	100-120
aves, peito	2		190-210	50-60
frango coxas	1		190-200 / 600	20-30
asas de frango	2		210-220	20-35
aves, peito, cozedura lenta	2		100-120 *	60-90
<b>pratos de carne</b>				
rolo de carne, 1 kg	2		170-190	75-90
salsichas para grelhar, bratwurst	3		230 **	8-15
<b>PEIXE E MARISCO</b>				
peixe inteiro, 350 g	3		230-240/360	12-17
filete de peixe, espessura 1 cm	3		220-230	8-12
posta de peixe, espessura 2cm	3		220-230	10-15
vieiras	3		230 *	5-10
camarões	3		230 *	3-10
<b>LEGUMES</b>				
batatas assadas, cunhas	3		210-220 *	35-45
batatas assadas, metades	2		200-210/360	30-40



Continuação da tabela da página anterior

Prato				
batata recheada (jacket potato)	3		190-200	30-40
Batatas fritas, caseiras	2		210-220/360	25-35
mistura de legumes, cunhas	3		190-200	30-40
legumes recheados	3		190-200	30-40
legumes cozidos a vapor	1		600-750	10-20
<b>PRODUTOS CONVENCIONAIS – CONGELADOS</b>				
Batatas fritas	3		200-210	25-35
Batatas fritas, 2 níveis	2, 3		200-210	35-45
Medalhões de frango	2		210-220 *	15-20
Palitos de peixe	2		210-220	15-25
lasanha, 400 g	2		200-210	30-40
legumes em cubos	2		190-200	20-30
croissants	2		170-180	18-23
<b>PUDINS COZIDOS, SUFLÉS E PRATOS GRATINADOS</b>				
moussaka de batata	1		200-210/360	35-45
lasanha	1		200-210/360	35-45
pudim doce cozido	1		750	15-25
sufilé doce	2		180 *	15-20
pratos gratinados	2		170-190	30-45
tortilhas recheadas, enchiladas	2		180-200	20-35
grelhar queijo	3		240 **	6-9
<b>DIVERSOS</b>				
pipocas	1		1000	3-4
preservação	2		180	30
esterilização	2		1000	2
cozinhar em banho maria (caldeira dupla)	1		150-170 *	/
reaquecer	1		600	/
aquecer pratos	2		75	15

Continuação da tabela da página anterior

Prato			 °C/W	 min
descongelamento	1		90-180	/

# 11. Manutenção & limpeza

## ⚠ CUIDADO!

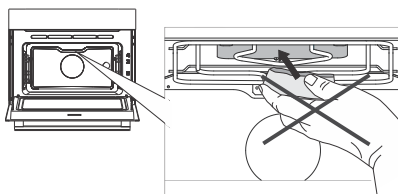
Assegurar que o aparelho está desligado da corrente e aguarde que este arrefeça.

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

**A porta do aparelho está presa ao aparelho e não pode ser removida. Além disso, a porta não pode ser desmontada ou modificada.**

- 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.	



Nunca usar produtos de limpeza agressivos, abrasivos; não usar esponjas, limpamanchas, limpapó e outros no teto da cavidade do forno.

## 11.1 Limpeza do forno (limpeza a vapor)

Este programa facilita a remoção de quaisquer manchas do interior do forno.

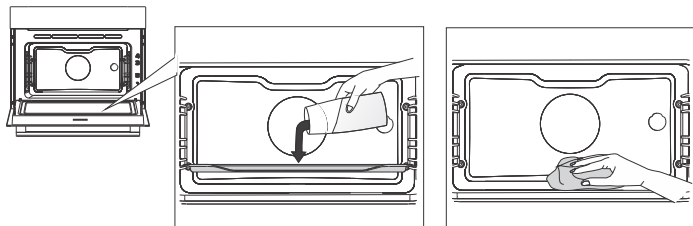
A função é a mais eficaz se for utilizada regularmente, após cada utilização.





Antes de executar o programa de limpeza, remova todos os pedaços grande de sujeira e resíduos de alimentos visíveis da cavidade do forno.



### CUIDADO!

Utilize o sistema Steam Clean quando o forno tiver arrefecido completamente.



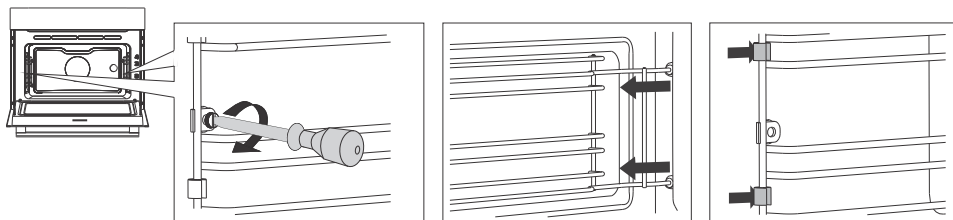
1.	Introduza a assadeira de vidro no primeiro nível de guia e despeje 0,4 L de água morna sobre a mesma.
2.	Ligue o forno. Ao tocar repetidamente em  , aparecem recursos adicionais no visor. Com  ou  selecione a função  . Os valores predefinidos são exibidos.
3.	O programa funciona durante 8 minutos. Quando o programa terminar, aparece <b>End</b> no visor.
4.	Quando o programa estiver concluído, retire cuidadosamente o tabuleiro, utilizando luvas de forno (pode ainda haver água no tabuleiro). Limpe as manchas com um pano húmido e água com sabão. Limpe bem o aparelho com um pano húmido para remover todos os resíduos de produto de limpeza. Se o processo de limpeza não for bem sucedido (em caso de sujeira particularmente persistente), repita-o.

## 11.2 Como remover e limpar as guias de metal



### INFORMAÇÃO

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



1.	Desapertar o parafuso com uma chave de fendas.
2.	Remover os guias dos orifícios na parede traseira.

Continuação da tabela da página anterior

NOTA: Tenha cuidado para não perder os espaçadores instalados nas guias de metal. Substitua os espaçadores após a limpeza; caso contrário, podem aparecer faíscas.



### **CUIDADO!**

Depois de limpar, voltar a apertar os parafusos nas guias com uma chave de fendas.

Quando voltar a montar os guias de metal, verificar se estão montados no mesmo lado em que estavam montados antes de os desmontar.

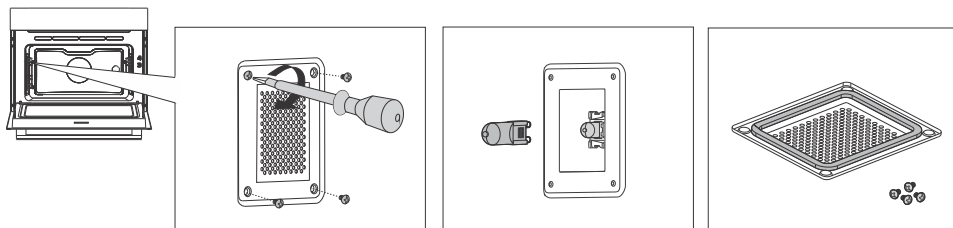
## **11.3 Substituir a lâmpada**

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

Lâmpada de halógeno: G9, 230 V, 25 W

O forno está equipado com uma lâmpada de halógeno.

Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética (G).



1. Desapertar os quatro parafusos. Remover a tampa e o vidro.
2. Remover a lâmpada de halógeno e substituir por uma nova.

NOTA: proteja as mãos para evitar queimaduras.

Há uma junta na tampa que não deve ser removida. A junta deve caber na parede da cavidade do forno.

## 12. Detecção de problemas

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

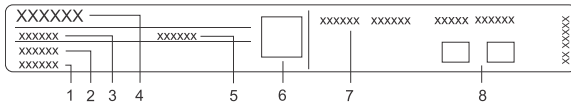
- Antes de fazer reparações, assegure que o aparelho está desligado da corrente, removendo o fusível ou desligar a ficha da tomada de parede.
- Quaisquer reparações não autorizadas do aparelho podem resultar em choque elétrico e risco de curto-circuito; como tal, não as execute. Deixe esse trabalho para 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>Ocorrem faíscas no forno</b>	Verificar se todas as tampas das luzes estão bem fixas e os espaçadores montados nas guias de metal. Controlar se as guias do forno estão colocada corretamente.
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 Código/ID

6 Código QR (dependendo do modelo)

7 Informação técnica

8 Indicações/símbolos de conformidade

# 13. Teste de cozimento




















EN60350-1: Utilize apenas equipamentos fornecidos pelo fabricante.

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

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



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









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

COZIMENTO					
Prato	Equipamento		 °C	 min	
biscoitos/bolachas – grelha única	folha de cozedura rasa	2	140-150*	25-40	
biscoitos/bolachas – grelha única	folha de cozedura rasa	2	140-150*	25-40	
bolachas – duas grelhas/níveis	folha de cozedura rasa	2, 3	140-150*	30-45	
cupcakes – grelha única	folha de cozedura rasa	2	160-170*	20-35	
cupcakes – grelha única	folha de cozedura rasa	2	160-170*	20-35	
cupcakes – duas grelhas/níveis	folha de cozedura rasa	2, 3	140-150*	25-40	
Pão-de-ló	forma de metal redonda, diâmetro 26 cm/grelha de metal	1	160-170*	20-35	
Pão-de-ló	forma de metal redonda, diâmetro 26 cm/grelha de metal	2	160-170*	20-35	
tarte de maçã	2 x formas de metal redondas, diâmetro 20 cm/grelha de metal	1	170-180	60-80	
tarte de maçã	2 x formas de metal redondas, diâmetro 20 cm/grelha de metal	2	170-180	60-80	
ASSAR NA GRELHA					
pão torrado	grelha de metal	4	240**	0,5-3	
hambúrguer de carne picada	grelha de metal + assadeira rasa como bandeja de gotejamento	3	240	20-35***	
PROCESSAMENTO TÉRMICO COM MICRO-ONDAS					
creme de leite, 1000 g	tabuleiro de assar de vidro, 25 x 25 cm, descoberto + assadeira de vidro	1	360	25-35	
Pão-de-ló	Prato de forno de vidro redondo, diâmetro 22 cm, descoberto + assadeira de vidro	1	360	15-25	
rolo de carne, 900 g	Tabuleiro de assar de vidro, 25 x 12,5 cm, descoberto + assadeira de vidro	1	600 360	10 10-15	



Continuação da tabela da página anterior

<b>COZIMENTO</b>					
descongelar carne picada, 500 g	assadeira de vidro	1	180 90	8 13-18	
descongelar framboesas, 250 g	Tabuleiro de assar de vidro, descoberto + assadeira de vidro	1	180	6-9	

<b>COZEDURA COM SISTEMAS COMBINADOS</b>						
Prato	Equipamento		 °C	 W	 min	
batatas gratinadas	Prato de forno de vidro redondo, diâmetro 22 cm, descoberta + assadeira de vidro	1	180-190	600	25-40	
bolo	Prato de forno de vidro redondo, diâmetro 22 cm, descoberta + assadeira de vidro	1	180-190	180	17-25	
frango, 1,2 kg	Tabuleiro de assar de vidro, descoberto + assadeira de vidro	1	210-220	360	45-55	

**Hisense**  
life reimagined



901196-a2

