

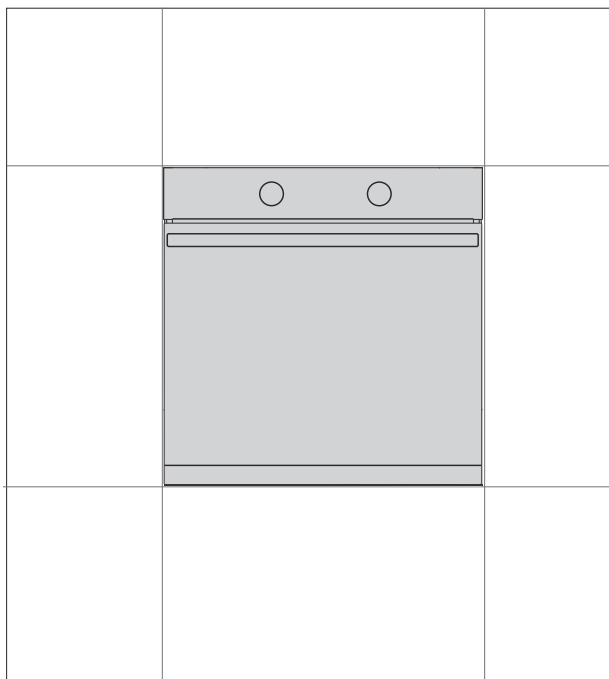
**Hisense**

life reimagined

PT

BR

# INSTRUÇÕES DE USO DE UM FORNO EMBUTIDO



Agradecemos por sua confiança e pela compra do nosso aparelho.

Este manual de instruções detalhado é fornecido para facilitar o uso deste produto. As instruções devem permitir que você aprenda a usar seu novo aparelho o mais rápido possível.

Certifique-se de ter recebido um aparelho sem defeitos. Se você encontrar danos no transporte, entre em contato com o vendedor do qual comprou o aparelho ou o depósito regional do qual ele foi fornecido. O número de telefone pode ser encontrado na nota fiscal ou na nota de entrega.

As instruções para instalação e conexão são fornecidas em uma folha separada.

Os seguintes símbolos são usados em todo o manual e têm os seguintes significados:



**INFORMAÇÃO**

Informação, orientação, dica ou recomendação



**AVISO!**

Aviso – perigo geral



É importante que você leia atentamente as instruções.

# Sumário

<b>Precauções de segurança</b> .....	<b>4</b>
<b>Outros avisos importantes de segurança</b> .....	<b>6</b>
<b>Descrição do aparelho</b> .....	<b>8</b>
Placa de classificação – informações sobre o produto .....	8
Unidade de controle .....	9
Botões de puxar e pressionar .....	9
<b>Equipamentos do aparelho</b> .....	<b>10</b>
Guias .....	10
Interruptor de porta do forno .....	11
Ventilador de resfriamento .....	11
Equipamentos e acessórios do forno .....	11
<b>Antes do primeiro uso</b> .....	<b>13</b>
<b>Ligando pela primeira vez</b> .....	<b>13</b>
<b>Escolhendo as configurações</b> .....	<b>14</b>
ESCOLHENDO O SISTEMA DE COZIMENTO .....	14
DEFININDO A TEMPERATURA DO COZIMENTO .....	15
FUNÇÕES DO TEMPORIZADOR .....	16
<b>Iniciando o processo de cozimento</b> .....	<b>19</b>
<b>Fim do cozimento e desligamento do forno</b> .....	<b>20</b>
<b>Escolhendo as configurações gerais</b> .....	<b>21</b>
<b>Dicas gerais e orientações para assar</b> .....	<b>23</b>
<b>Tabela de cozimento</b> .....	<b>24</b>
<b>Cozinhando com uma sonda de temperatura</b> .....	<b>28</b>
Níveis de cozimento recomendados para diferentes tipos de carne .....	30
<b>Limpeza e manutenção</b> .....	<b>31</b>
Usando o programa Steam Clean para limpar o forno .....	32
Removendo guias de retirada de arame e fixas (extensíveis) .....	33
Removendo e substituindo a porta do forno e os painéis de vidro .....	34
Substituindo a lâmpada .....	36
<b>Tabela de solução de problemas</b> .....	<b>37</b>
Avisos especiais e relatórios de falhas .....	37
<b>Descarte</b> .....	<b>38</b>
<b>Teste de cozimento</b> .....	<b>39</b>

## Precauções de segurança



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

O aparelho deve ser conectado à fiação fixa que incorporou meios de desconexão. A fiação fixa deve ser feita de acordo com as regras de fiação.

Os meios de desconexão devem ser incorporados na fiação fixa de acordo com as regras de fiação.

O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa, a fim de evitar superaquecimento.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deverá ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou pessoas igualmente qualificadas, a fim de evitar um perigo (apenas para aparelhos fornecidos com cabo de conexão).

Durante o uso, o aparelho fica quente. Deve-se tomar cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento dentro do forno.

Este aparelho pode ser usado por crianças com 8 anos ou mais, e por pessoas com capacidade física, sensorial ou mental reduzida ou falta de experiência e conhecimento, se receberam supervisão ou instrução sobre o uso do aparelho de forma segura, e se entendem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do usuário não devem ser feitas por crianças sem supervisão.

**AVISO:** as peças acessíveis podem ficar quentes durante o uso. Crianças pequenas devem ficar afastadas.

**AVISO:** o aparelho e algumas de suas peças acessíveis podem ficar muito quentes durante o uso. Deve-se tomar cuidado para evitar tocar em elementos de aquecimento. Crianças menores de 8 anos devem ficar afastadas, a menos que fiquem continuamente supervisionadas.

O aparelho não se destina a ser controlado por temporizadores externos ou um sistema de controle remoto separado.

Use apenas a sonda de temperatura recomendada para uso neste forno.

Não use limpadores abrasivos ásperos ou raspadores de metal afiados para limpar o vidro da porta do forno/o vidro das tampas articuladas da placa (conforme apropriado), pois eles podem arranhar a superfície, o que pode resultar em quebra do vidro.

Não use limpadores a vapor ou lavadora de alta pressão para limpar o aparelho, pois isso pode resultar em um choque elétrico.

**ATENÇÃO:** antes de substituir a lâmpada, certifique-se de que o aparelho foi desconectado da energia da rede elétrica, a fim de evitar o risco de choque elétrico.

Nunca despeje água diretamente no fundo da cavidade do forno. Diferenças de temperatura podem resultar em danos ao revestimento de esmalte.

## **Outros avisos importantes de segurança**

O aparelho destina-se ao uso doméstico. Não usá-lo para nenhum outro propósito, como aquecimento de quartos ou secagem de animais de estimação ou outros animais, papel, tecidos, ervas etc., pois isso pode levar a ferimentos ou risco de incêndio.

O aparelho deve ser conectado à fiação fixa que incorporou meios de desconexão. A fiação fixa deve ser feita de acordo com as regras de fiação.

Não levante o aparelho segurando-o pelo puxador da porta.

As dobradiças da porta do forno podem ser danificadas quando estiverem sob carga excessiva. Não fique em pé ou sente-se na porta aberta do forno, e não se incline contra ela. Além disso, não coloque nenhum objeto pesado na porta do forno.

Se os cabos de alimentação de outros aparelhos colocados perto deste aparelho ficarem emaranhados na porta do forno, eles poderão ser danificados, o que, por sua vez, pode resultar em um curto-circuito. Portanto, certifique-se de que os cabos de alimentação de outros aparelhos estejam sempre a uma distância segura.

A porta do forno fica muito quente durante a operação. Um terceiro vidro é instalado para proteção extra, reduzindo a temperatura da superfície externa (apenas com alguns modelos).

Certifique-se de que as aberturas nunca sejam cobertas ou obstruídas de qualquer outra forma.

Não forre a cavidade do forno com papel alumínio e não coloque nenhuma bandeja ou outra panela no fundo do forno. Isso obstruiria e reduziria a circulação de ar no forno, diminuiria o processo de cozimento e destruiria o revestimento de esmalte.

Recomendamos que você evite abrir a porta do forno durante o cozimento, pois isso aumenta o consumo de energia e aumenta o acúmulo de condensado.

No final do processo de cozimento, e durante o cozimento, tenha cuidado ao abrir a porta do forno, pois há perigo de queimadura.

Para evitar o acúmulo de calcário, deixe a porta do forno aberta após assar ou usar o forno, para permitir que a cavidade do forno esfrie até a temperatura ambiente.

Limpe o forno quando estiver completamente esfriado.

Eventuais discrepâncias em tons coloridos entre diferentes aparelhos ou componentes dentro de uma única linha de design podem ocorrer devido a vários fatores, como diferentes ângulos sob os quais os aparelhos são observados, diferentes fundos coloridos, materiais e iluminação da sala.

Nunca despeje água diretamente no fundo da cavidade do forno. Diferenças de temperatura podem resultar em danos ao revestimento de esmalte.

Não use o aparelho se estiver danificado. Ligue para uma central de serviço autorizado.



**AVISO!**

**Leia atentamente as instruções de uso antes de conectar o aparelho. O reparo ou qualquer reclamação de garantia resultante da conexão incorreta ou uso do aparelho não deve ser coberto pela garantia.**

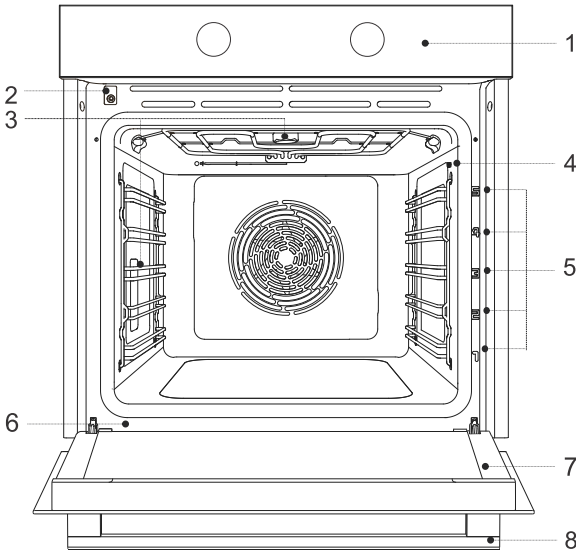
# Descrição do aparelho



## INFORMAÇÃO

As funções e equipamentos do aparelho dependem do modelo.

O equipamento básico do seu aparelho inclui guias de arame, bandeja rasa e uma grade.



1 Unidade de controle

2 Interruptor de porta

3 Iluminação

4 Soquete da sonda de temperatura

5 Guias – níveis de cozimento

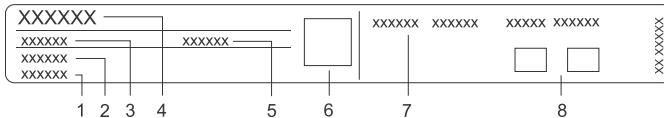
6 Placa de classificação

7 Porta do forno

8 Puxador da porta

## Placa de classificação – informações sobre o produto

Uma placa de classificação com informações básicas sobre o aparelho é fixada à borda 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)

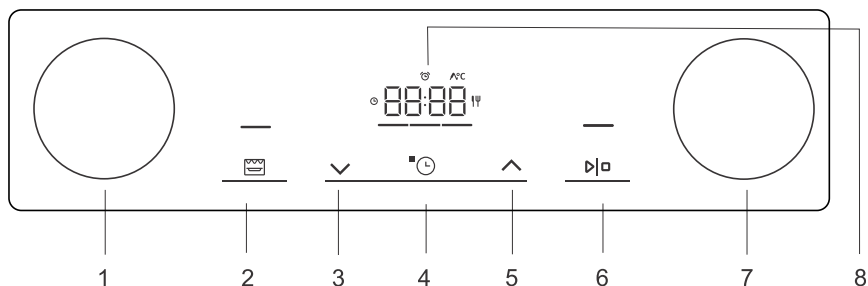
7 Informações técnicas

8 Indicações/símbolos de conformidade



## Unidade de controle

(dependendo do modelo)



1. botão seletor do sistema
2. Tecla para gratinar, cancelar ou voltar
3. Tecla de diminuição de valor
4. Tecla de configurações e função do temporizador
5. Tecla de aumento de valor
6. start / stop tecla para confirmar, iniciar ou parar/pausar
7. Botão de configurações de temperatura
8. Display

### INFORMAÇÃO

Para uma melhor resposta das teclas, toque nas teclas com uma área maior da ponta do dedo. Cada vez que você pressionar uma tecla, essa ação será reconhecida por um curto sinal acústico.

## Botões de puxar e pressionar

(dependendo do modelo)

Pressione levemente o botão até que ele saia e, depois, gire-o.

### AVISO!

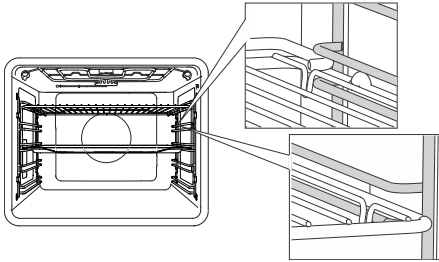
Após cada uso, gire o botão de volta para a posição "desligado" e pressione-o de volta para dentro. O botão pressionar-puxar só poderá ser pressionado de volta quando a chave estiver na posição "desligada".

# Equipamentos do aparelho

## Guias

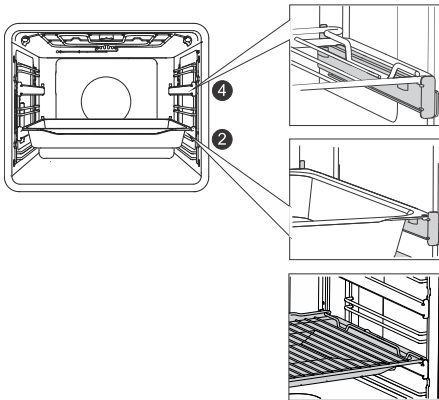
- As guias permitem cozinhar ou assar em 5 níveis de prateleira.
- Os níveis de altura das guias nos quais as prateleiras podem ser inseridas devem ser contados de baixo para cima.
- Os níveis de guia 4 e 5 destinam-se a grelhar.
- Ao inserir o equipamento, ele deve ser corretamente girado.

## Guias de arame



No caso de guias de arame, insira sempre a prateleira de arame (grade) e as bandejas na ranhura entre a parte superior e inferior de cada nível guia.

## Guias de retirada fixas (dependendo do modelo)



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

Em caso de guias fixas de retirada, coloque a prateleira ou a bandeja na guia. Você pode colocar a prateleira de arame diretamente sobre uma bandeja (bandeja rasa ou funda versátil) e colocar ambas na mesma guia; nesse caso, a bandeja serve como uma bandeja coletora de resíduos.

## Guias de retirada por clique

(dependendo do modelo)



A guia de retirada por clique pode ser inserida em qualquer espaço entre duas guias de arame.

Coloque a guia simetricamente sobre as guias de arame no lado esquerdo e direito da cavidade do forno. Primeiro, enganche o clipe superior da guia sob o fio da guia de arame. Em seguida, pressione o clipe inferior na posição direita até ouvir um CLIQUE.

NOTA: as guias podem ser fixadas a qualquer altura entre dois níveis de guias de arame.

### INFORMAÇÃO

As guias de retirada por clique não podem ser montadas em guias com extensão parcial fixa de dois níveis. Porém, elas podem ser montadas em guias parcialmente extensíveis de nível único, para os níveis 3-4 e 4-5.

Certifique-se de que a guia de retirada esteja corretamente girada e que ela se estenda para fora, ou seja, para fora do forno.

## Interruptor de porta do forno

(dependendo do modelo)

Se a porta do forno for aberta durante a operação do forno, o interruptor desliga o aquecedor e o ventilador na cavidade do forno. Quando a porta estiver fechada, o interruptor ligará novamente a operação do aparelho.

## Ventilador de resfriamento

O aparelho é equipado com um ventilador de refrigeração que esfria o alojamento, a porta e a unidade de controle do aparelho. Depois que o forno é desligado, o ventilador de resfriamento continua operando por um curto período de tempo, a fim de esfriar o forno.

## Equipamentos e acessórios do forno

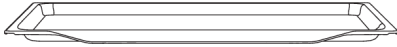
(dependendo do modelo)



A **PRATELEIRA DE ARAME** é usada para grelhar ou como suporte para uma panela, bandeja ou assadeira com o alimento que você está assando.

### INFORMAÇÃO

Há uma trava de segurança na grade. Portanto, a grade tem que ser levantada ligeiramente na frente ao puxá-la para fora do forno.

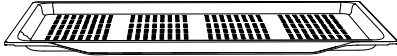


A **BANDEJA RASA** é usada para massas planas e pequenas. Também pode ser usada como uma bandeja coletora de resíduos.



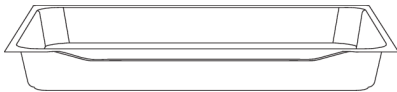
**AVISO!**

**A bandeja rasa pode se deformar à medida que é aquecida no forno. Quando esfriar, ela volta à forma inicial. Essa deformação não afeta sua função.**



A **BANDEJA RASA PERFURADA** é usada para o cozimento com sistemas de injeção de vapor e para “air frying” (fritar sem óleo). A perfuração melhora o fluxo de ar ao redor dos alimentos para uma crosta mais crocante.

Ao cozinhar alimentos com alto teor de líquido (água, gordura), coloque a bandeja rasa ou a bandeja funda versátil uma prateleira mais abaixo para servir como bandeja coletora de resíduos.



A **BANDEJA FUNDA VERSÁTIL** é usada para assar legumes e assar massa úmida. Também pode ser usada como uma bandeja coletora de resíduos.



**INFORMAÇÃO**

Nunca insira a bandeja funda versátil (ou universal) na primeira guia durante o cozimento.



**SONDA (BAKESENSOR)** de temperatura.



**AVISO!**

**O aparelho e algumas das peças acessíveis tendem a aquecer durante o cozimento.**

# Antes do primeiro uso

- Remova os acessórios do forno e qualquer embalagem (papelão, espuma de poliestireno) do forno.
- Limpe os acessórios do forno e o interior com um pano úmido. Não use panos ou limpadores abrasivos ou agressivos.
- Aqueça um forno vazio por aproximadamente uma hora com o sistema de aquecedor superior e inferior a uma temperatura de 250 °C. O característico "cheiro de forno novo" será liberado; por isso, ventile completamente o ambiente durante esse processo.

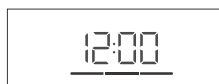
## Ligando pela primeira vez

Após conectar seu dispositivo à corrente elétrica ou após uma quebra prolongada de energia, aparecerá 12:00 no visor.

Primeiro, escolha e confirme as configurações básicas.

### INFORMAÇÃO

Para mudá-las, toque nas teclas  $\vee$  ou  $\wedge$ . Confirme a configuração desejada pressionando a tecla  $\ominus$  ou  $\triangleright$ . A próxima configuração pode ser ajustada depois de definir e confirmar a anterior.



### 1. AJUSTE DO RELÓGIO

Use as teclas  $\vee$  and  $\wedge$  para ajustar o relógio (hora atual). Primeiro, defina e confirme os minutos, depois defina e confirme as horas. Se você pressionar e segurar a tecla de ajuste de valor, a taxa na qual o valor definido está sendo alterado aumentará.

### INFORMAÇÃO

Para definir ou ajustar o relógio mais tarde, consulte o capítulo Funções extras.



### 2. REGULADOR DO VISOR

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



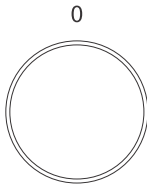
### 3. VOLUME DO SINAL ACÚSTICO

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

Quando as configurações selecionadas forem confirmadas, o relógio aparecerá na unidade do visor (se o BOTÃO de seleção do sistema operacional estiver na posição 0).

# Escolhendo as configurações

## ESCOLHENDO O SISTEMA DE COZIMENTO



Gire o BOTÃO (esquerda e direita) para selecionar o SISTEMA DE COZIMENTO (ver tabela do programa).












### INFORMAÇÃO

As funções e equipamentos do aparelho dependem do modelo.

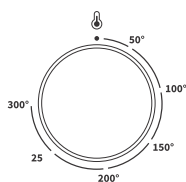
Símbolo	Uso
	<b>PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO</b> Para atingir a temperatura definida no menor tempo possível. Um pequeno sinal acústico é emitido quando o forno é aquecido à temperatura selecionada. Isso é seguido pela configuração do sistema que você deseja usar para cozinhar seus alimentos. Esta função não é adequada para cozinhar alimentos.
	<b>AQUECEDOR SUPERIOR E INFERIOR COM VENTILADOR<sup>1)</sup></b> Para assar alimentos em uma única prateleira e para fazer suflês.
	<b>GRELHA GRANDE COM VENTILADOR<sup>1)</sup></b> Para assar aves e cortes maiores de carne sob uma grelha.
	<b>COZIMENTO INTENSIVO (AIR FRY)<sup>1) 2)</sup></b> Este método de cozimento resulta em uma crosta crocante sem adição de gordura. Esta é uma versão saudável da fritura de fast-food, com menos calorias na comida cozida. Adequado para cortes menores de carne, peixe, legumes e produtos congelados prontos para fritar (batatas fritas, nuggets de frango). A injeção de vapor resulta em melhor douramento e mais crocância da superfície.
	<b>AR QUENTE<sup>1) 2)</sup></b> O ar quente permite um melhor fluxo de ar quente ao redor da comida. Dessa forma, ele seca a superfície e cria uma crosta mais espessa. Use este sistema para cozinhar carne, massa e legumes, e para secar alimentos em uma única prateleira ou várias prateleiras simultaneamente. A injeção de vapor resulta em melhor douramento e mais crocância da superfície.
	<b>AQUECEDOR SUPERIOR E INFERIOR<sup>1) 2)</sup></b> Use este sistema para fazer assados tradicionais em uma única prateleira, fazendo suflês e assando a baixas temperaturas (cozimento lento).
	A injeção de vapor resulta em melhor douramento e mais crocância da superfície.

Continuação da tabela da página anterior

Símbolo	Uso
	<b>GRELHA GRANDE<sup>1)</sup></b> Use este sistema para grelhar grandes quantidades de alimentos em forma plana como torradas, sanduíches abertos, salsichas grelhadas, peixes, espetos etc., bem como para cozinhar au gratin e para dourar a crosta. Os aquecedores fixados na parte superior da cavidade do forno aquecem uniformemente toda a superfície. A temperatura máxima permitida é de 240 °C.
	<b>COZIMENTO LENTO<sup>3)</sup></b> Para um cozimento suave, lento e uniforme de carnes, peixes e massas em uma única prateleira. Este método de cozimento deixará a carne com um maior teor de água, tornando-a mais suculenta e mais macia, enquanto a massa será uniformemente dourada/assada. Esse sistema é usado na faixa de temperatura entre 140 °C e 220 °C
	<b>SISTEMA DE PIZZA<sup>1)</sup></b> Este sistema é ideal para assar pizza e massa com maior teor de água. Use-o para assar em uma única prateleira, quando você quiser que a comida seja feita mais rápido e fique crocante.
	<b>COZIMENTO DE ALIMENTOS CONGELADOS<sup>1)</sup></b> Este método permite assar alimentos congelados em um período mais curto de tempo sem pré-aquecimento. Ótimo para produtos congelados pré-assados (produtos de padaria, croissants, lasanha, batatas fritas, nuggets de frango), carne e legumes.
	<b>DESCONGELAMENTO</b> Use esta função para o descongelamento controlado de alimentos congelados (bolos, doces, pão, salgados e fruta ultracongelada). Durante o processo de descongelamento, vire e agite os alimentos e separe os pedaços que foram congelados juntos. Para segurança microbiológica, recomendamos descongelar lentamente a carne e outros alimentos delicados armazenados no congelador.
	<b>STEAM CLEAN</b> Este programa facilita a remoção de quaisquer manchas da parte interna do forno.
	<b>LUZ DO FORNO</b> A luz do forno é ligada quando um sistema é selecionado ou quando o botão é girado para a posição de iluminação.


- 1)  Nesses sistemas, é possível usar a função gratinar (consulte o capítulo "Iniciando o processo de cozimento").
- 2)  Você pode adicionar vapor ao processo de cozimento com esses sistemas. A função básica funcionará quando o sistema for selecionado. Ao usar uma assadeira com água, a função é alterada para cozimento com adição de vapor (veja o capítulo "Início de Operação").
- 3) É usado para determinar a classe de eficiência energética de acordo com o padrão EN 60350-1.

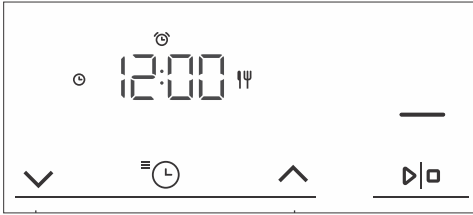
## DEFININDO A TEMPERATURA DO COZIMENTO



Gire o botão para definir a TEMPERATURA desejada.

# FUNÇÕES DO TEMPORIZADOR

Gire o BOTÃO para definir o SISTEMA e a TEMPERATURA desejados. Toque na tecla  para definir a função do temporizador.








## INFORMAÇÃO


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



### Cozimento cronometrado

Neste modo, você pode especificar a duração da operação do forno (tempo de cozimento).

Toque na tecla  . O símbolo  aparecerá no visor. Toque em  or  para definir o tempo de operação desejado. Primeiro, defina e confirme os minutos; depois defina e confirme as horas. Toque na tecla  tecla para confirmar suas configurações.

Para iniciar a operação do forno, toque na tecla  .



### Definindo o início atrasado



### INFORMAÇÃO

O início atrasado não pode ser definido para a grelha e grelha com sistemas de ventilador.

Use esta função quando quiser começar a cozinhar o alimento no forno após um determinado período de tempo. Coloque a comida no forno, depois defina o sistema e a temperatura. Em seguida, defina a duração do programa e o tempo em que desejar que sua comida seja feita.








Exemplo:

Horário atual: meio-dia

Tempo de cozimento: 2 horas

Fim do cozimento: 18h



Toque na tecla  . O símbolo de duração do cozimento aparecerá no visor. Toque em  or  para definir a duração do programa (cozimento)  (no nosso caso, é 2:00). Primeiro, defina e confirme os minutos; depois defina e confirme as horas. Confirme a configuração pressionando a tecla  . Toque duas vezes em  novamente para definir o horário em que você deseja que seu alimento fique pronto (no nosso caso, é às 18:00 ou 6 p.m.). Confirme a seleção. O tempo final de cozimento desejado aparecerá no visor (18:00). Toque na tecla  para confirmar as configurações.

Toque na tecla  para começar o cozimento.

Enquanto espera para começar a operar, o forno fica em modo de espera parcial. O visor fica escurecido, e o sistema de ventiladores e a iluminação do forno ficam ligados o tempo todo. O forno ligará automaticamente com as configurações selecionadas (no nosso caso às 16:00 ou 4 p.m.). O forno desligará no horário definido (no nosso caso, às 18:00 ou 6 p.m.).



#### INFORMAÇÃO

A hora de fim do cozimento e o relógio alternarão na unidade do visor.

Após a hora definida terminar, o forno deixará de funcionar automaticamente. Os sinais **End** e 00:00 alternarão na unidade do visor. Um sinal acústico será emitido, que você pode desligar tocando em qualquer tecla. Após um minuto, o sinal acústico será desligado automaticamente.



#### AVISO!

**Esta função não é adequada para alimentos que requerem um forno pré-aquecido.**




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

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



#### Configuração do temporizador de minutos


O temporizador de minutos pode ser usado independentemente da operação do forno. A configuração de maior duração possível é 24 horas.

Toque em  duas vezes (toque duas vezes nela) até que o símbolo apareça no visor. Toque em  or  para definir o temporizador de minutos. Primeiro, defina e confirme os minutos, depois defina e confirme as horas.

Quando o tempo definido expirar, um sinal acústico será emitido, que pode ser desligado pressionando qualquer tecla. Após um minuto, o sinal acústico será desligado automaticamente.



### **INFORMAÇÃO**

Se um início atrasado for definido, você poderá definir o temporizador de minutos tocando três vezes na tecla  .



### **INFORMAÇÃO**

Ao definir uma função do temporizador, você pode redefinir o valor tocando simultaneamente nas teclas  $\vee$  e  $\wedge$  . Confirme a configuração pressionando a tecla  $\triangleright|\square$  .



### **INFORMAÇÃO**

Os valores de função do temporizador mais recentemente utilizados serão armazenados e oferecidos como valores predefinidos na próxima vez que você usar o temporizador. Essas configurações também podem ser desativadas (consulte o capítulo Seleccionando funções extras, função adaptativa).

# Iniciando o processo de cozimento



O painel acima da tecla ▷|◻ está parcialmente aceso. Pressione esta tecla para executar o programa de definição.  
Durante a operação do programa, o painel acima da tecla será iluminado mais intensamente (será totalmente iluminado).  
Quando a temperatura definida for atingida, °C ela aparecerá no visor por alguns segundos e um sinal acústico será emitido.



## INFORMAÇÃO

Durante o processo de cozimento, você pode alterar o SISTEMA, a TEMPERATURA e as FUNÇÕES DO TEMPORIZADOR.



## INFORMAÇÃO

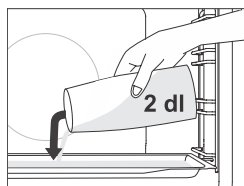
Se nenhuma função do temporizador estiver selecionada, o tempo de cozimento aparecerá no visor.



## Gratinado extra

A função só pode ser iniciada após 10 minutos de operação do forno (o traço acima da tecla para gratinar ficará parcialmente/mal iluminado). Quando a função for confirmada, o tempo de cozimento de 10 minutos (10:00) aparecerá na unidade do visor. Toque na tecla ∨ ou ∧ para definir a duração para gratinar.  
A função também pode ser desativada pressionando a tecla **gratin**.

A função é usada na última etapa do processo de cozimento quando você adiciona molho (tempero molhado) ou tempero seco sobre o alimento, ou quando você deseja dourar a crosta adicionalmente. Uma crosta dourada-marrom se formará na comida durante o processo de gratinação, que protege os alimentos do ressecamento, além de proporcionar uma aparência mais agradável e um melhor sabor.



## Assar com adição de vapor ☞

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

Em sistemas **com adição ou injeção de vapor**, coloque a assadeira rasa no guia de primeiro nível enquanto o forno ainda estiver frio. Despeje um máximo de 200 ml de água na assadeira. Coloque os alimentos a serem cozidos no segundo nível e inicie o sistema.



## INFORMAÇÃO

Se estiver usando uma bandeja funda, insira-a um nível superior ao especificado na tabela de configurações recomendadas.  
Para um bom funcionamento da função, não abra a porta do forno e não adicione água durante o processo de cozimento.

# Fim do cozimento e desligamento do forno

Pressione a tecla  $\triangleright|$  para pausar o processo de cozimento. **End** aparece na unidade do visor, e um sinal acústico é emitido.

Gire o botão SELETOR DO SISTEMA DE COZIMENTO para a posição "0".




## INFORMAÇÃO

Após o processo de cozimento, todas as configurações do temporizador também são interrompidas e excluídas, exceto o temporizador de minutos. A hora do dia (relógio) será exibida.

Após o uso do forno, um pouco de água pode ser deixada no canal de condensado (debaixo da porta). Limpe o canal com uma esponja ou um pano.






# Escolhendo as configurações gerais

Gire o BOTÃO SELETOR DO SISTEMA DE COZIMENTO para a posição "0".

Para ativar uma função, pressione a tecla  e mantenha-a pressionada por 3 segundos. **SEtt** aparecerá na unidade do visor por alguns segundos. Em seguida, o menu de funções extras será exibido.





## INFORMAÇÃO

Use as teclas  ou  para navegar no menu. Confirme a configuração pressionando a tecla  ou . Para sair do menu de funções extras, toque na tecla .





### 1. Relógio exibido

Use as teclas  e  para definir o relógio. **CLoc** aparecerá na unidade do visor. Depois de confirmar, você pode alternar entre a exibição de 12 horas e 24 horas. Confirme e defina o relógio/hora do dia. Primeiro, defina e confirme os minutos; em seguida, defina e confirme as horas.





### 2. Volume do sinal acústico

Escolha entre três níveis de volume do bipe. Escolha a configuração **Vol**. Toque na tecla  ou  para selecionar o nível desejado e confirme. Os sinais acústicos também podem ser desligados.





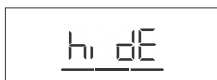
### 3. Iluminação do visor

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





### 4. Unidade do visor – modo noturno

Esta função escurecerá automaticamente o visor (alternar do nível alto de iluminação do visor para baixo) durante a noite (20h até às 6h). Escolha a configuração **nGht**. Toque na tecla  ou  para selecionar a iluminação noturna desejada do visor e confirme.



### 5. Em espera

Esta função liga ou desliga automaticamente o visor do relógio. Selecione a configuração **hidE**. Toque na tecla  ou  para selecionar on ou off e confirme.

A rectangular box containing the text 'AdPt' in a stylized, segmented font, with horizontal lines underneath each letter.

### 6. Função adaptativa

Esta função permite ajustar o tempo de cozimento definido. A função é ativada como padrão de fábrica, mas também pode ser desativada. Quando a função é ativada, as configurações mais recentes de duração do programa de cozimento são exibidas. Serão utilizados valores da sessão de cozimento mais recente.

**AdPt** aparecerá na unidade do visor. Para desativar a função, toque na tecla  $\vee$  ou  $\wedge$  para selecionar off. Siga o mesmo procedimento para reativar a função. Selecione on na unidade do visor.

A rectangular box containing the text 'FAct' in a stylized, segmented font, with horizontal lines underneath each letter.

### 7. Configurações de fábrica

Esta função permite redefinir o aparelho para as configurações de fábrica. **FAct** aparecerá na unidade do visor. Toque na tecla  $\vee$  ou  $\wedge$  para selecionar rES para escolher as configurações de fábrica e confirme pressionando e mantendo pressionada a tecla  $\triangleright|\square$ . Mantenha a tecla pressionada até que todos os traços acesos desapareçam.



#### AVISO!

**Após uma queda de energia ou depois que o aparelho for desligado, as configurações adicionais de função permanecerão armazenadas por não mais do que alguns minutos. Em seguida, todas as configurações, exceto o volume do sinal acústico e o dimmer do visor, serão redefinidas para padrões de fábrica.**

# Dicas gerais e orientações para assar


























- Remova todos os equipamentos desnecessários do forno durante o cozimento
- Use equipamentos feitos de materiais não reflexivos resistentes ao calor (bandejas e pratos fornecidos, utensílios revestidos de esmalte, painéis de vidro temperado). Materiais de cores brilhantes (aço inoxidável ou alumínio) refletem o calor. Como resultado, o processamento térmico de alimentos neles é menos eficaz.
- Insira sempre as bandejas até o final das guias. Ao assar na prateleira de arame, coloque as assadeiras ou bandejas no meio da prateleira.
- Para uma preparação ideal dos alimentos, recomendamos observar as diretrizes especificadas na tabela de cozimento. Escolha a temperatura especificada mais baixa e o menor tempo de cozimento especificado. Quando esse tempo expirar, verifique os resultados e ajuste as configurações conforme necessário.
- A menos que seja absolutamente necessário, não abra a porta do forno durante o cozimento.
- Não coloque as bandejas diretamente no fundo da cavidade do forno.
- Não utilize a bandeja funda versátil no 1º nível da guia enquanto o aparelho estiver em funcionamento.
- Não cubra o fundo da cavidade do forno ou a prateleira de arame com papel alumínio.
- Com programas de cozimento mais longos, você pode desligar o forno aproximadamente 10 minutos antes do fim do tempo de cozimento para fazer uso do calor acumulado.
- Coloque sempre as formas na prateleira de arame.
- Ao assar em vários níveis ao mesmo tempo, insira a bandeja funda versátil no nível inferior.
- Ao cozinhar de acordo com receitas de livros de receitas mais antigos, use o sistema de aquecedor inferior e superior (como nos fornos convencionais) e coloque a temperatura 10 °C mais baixa do que o especificado na receita.
- Se estiver usando papel-manteiga, certifique-se de que seja resistente a altas temperaturas. Sempre o apare adequadamente. O papel-manteiga impede que o alimento grude na bandeja e facilita a retirada dos alimentos dela.
- Ao cozinhar cortes maiores de carne ou massa com maior teor de água, muito vapor será gerado dentro do forno que, por sua vez, pode condensar na porta do forno. Esse é um fenômeno normal que não afetará o funcionamento do aparelho. Após o processo de cozimento, limpe a porta, e o vidro da porta secará.
- Ao assar diretamente na prateleira de arame, insira a bandeja funda versátil um nível mais baixo para servir como uma bandeja coletora de resíduos.

**Preaquecimento rápido do forno:** apenas pré-aqueça o forno se for exigido pela receita nas tabelas nestas instruções de uso. Se você estiver usando a função de preaquecimento, não insira o alimento no forno até que o forno esteja totalmente aquecido. A temperatura tem um efeito considerável no resultado final. O preaquecimento é recomendado para cortes delicados de carne (lombo), e para massa lêveda e esponja que requerem um tempo de cozimento mais curto. Aquecer um forno vazio consome muita energia. Portanto, se possível, recomendamos cozinhar vários pratos em sucessão, ou fazer vários pratos simultaneamente.

**SlowBake:** permite um cozimento lento e controlado a uma temperatura baixa. Os sucos de carne são distribuídos uniformemente, e a carne permanece suculenta e macia. O método de cozimento lento SlowBake é adequado para cortes delicados de carne desossada. Antes de cozinhar lentamente, sele a carne completamente de todos os lados em uma frigideira.

# Tabela de cozimento

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

Prato			 °C	 min
<b>PRODUTOS DE CONFEITARIA E PADARIA</b>				
<b>Massas/bolos em moldes</b>				
Pão de ló	3		150	30-40
torta com recheio	1		170	90-120
bolo-mármore	2		170-180	50-60
bolo com massa lêveda, Gugelhupf (bolo Bundt, bolo inglês)	2		170-180	45-55
torta aberta, torta	3		170-180	35-45
brownies	2		170-180	30-35
<b>massa em bandejas</b>				
strudel	2		180-190	60-70
strudel, congelado	2		200-210	34-45
rocambole	3	 + assadeira com água	170-180 *	13-18
Buchteln	2		180-190	30-40
<b>biscoitos, cookies</b>				
cupcakes	3		160 *	20-30
cupcakes, 2 níveis	2, 4		145	40-50
massa pequena lêveda	2		180 *	17-22
massa pequena lêveda, 2 níveis	2, 4		160 *	18-25
massa folhada	3		170	30-40
massa folhada, 2 níveis	2, 4		170 *	25-30
<b>cookies/biscoitos</b>				
cookies decorados	3		140	30-40
cookies decorados, 2 níveis	2, 4		140	45-55
cookies decorados, 3 níveis	1, 3, 5		145 *	50-60
cookies/biscoitos	3		140	20-30
biscoitos, 2 níveis	2, 4		150-160 *	20-25



Continuação da tabela da página anterior

Prato			°C	min
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>				
crescimento e descanso	2		40-45	30-45
pão em uma bandeja	2	 + assadeira com água	190-200	40-55
pão em uma bandeja, 2 níveis	2, 4		190-200 *	40-55
pão em uma lata	1		190-200	30-45
pão em uma lata, 2 níveis	2, 4		200-210	30-45
pão achatado (focaccia)	2		270	15-25
pãezinhos frescos (semmel/pães matinais)	3	 + assadeira com água	200-210	10-15
pãezinhos frescos (semmel/pães matinais), 2 níveis	2, 4		200-210 *	15-20
pão torrado	5		230	4-7
sanduíches abertos	5		230	3-5
<b>pizza e outros pratos</b>				
Pizza	1		300 *	4-7
pizza, 2 níveis de prateleira	2, 4		210-220 *	25-30
pizza congelada	2		200-220 *	10-25
pizza congelada, 2 níveis	2, 4		200-220 *	10-25
torta salgada, quiche	2		190-200	50-60
burek	2		180-190	40-50
<b>CARNE</b>				
<b>carne bovina e vitela</b>				
assado de carne bovina (lombo, alcatra), 1,5 kg	2		160-170	130-160
carne bovina cozida, 1,5 kg	2		200-210	90-120
lombo, médio feito, 1 kg	2		170-190 *	40-60

Continuação da tabela da página anterior

Prato			°C	min
assado de carne bovina, cozimento lento	2		120-140 *	250-300
bifes de carne bovina, 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>				
assado de carne de porco, alcatra, 1,5 kg	3		170-180	90-110
assado de carne de porco, ombro, 1,5 kg	3		180-190	120-150
lombo de porco, 400 g	2		80-100 *	80-100
assado de carne de porco, cozimento lento	2		100-120 *	200-230
costelas de porco, cozimento lento	2		120-140 *	210-240
costeletas de porco, espessura 3 cm	4		220-230	20-25
<b>aves</b>				
perutnina, 1,2 - 2,0 kg	2		200-220	60-80
aves recheadas, 1,5 kg	2		170-180	80-100
aves, peito	2		170-180	45-60
coxas de frango	3		210-220	30-45
asas de frango	4		210-220	30-45
aves, peito, cozimento lento	3		100-120 *	60-90
<b>pratos de carne</b>				
bolo de carne, 1 kg	2		170-180	60-70
salsichas grelhadas, bratwurst	4		230 **	8-15
<b>PEIXES E FRUTOS DO MAR</b>				
peixe inteiro, 350 g	4		230-240	12-20
filé de peixe, espessura 1 cm	4		220-230	8-12
filé de peixe, espessura 2cm	4		220-230	10-15
viéiras	4		230 *	5-10
camarões	4		230 *	3-10
<b>VEGETAIS</b>				

Continuação da tabela da página anterior

Prato			°C	min
batatas assadas, fatias	3		210-220 *	30-40
batatas assadas, metades	3	 + assadeira com água	200-210 *	40-50
batata recheada (batata assada recheada)	3		190-200	30-40
batatas fritas, caseiras	4		210-220*	20-30
legumes mistos, fatias	3	 + assadeira 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 picados	2		190-200	20-30
croissants	3		170-180	18-23
<b>PUDINS ASSADOS, SUFLÉS E PRATOS GRATINADOS</b>				
moussaka de batata	2		180-190	35-45
lasanha	2		180-190	35-45
pudim assado doce	2		160-180	40-60
sufê doce	2		160-180 *	35-45
pratos gratinados	3		170-190	30-45
tortillas recheadas, enchiladas	2		180-200	20-35
queijo grelhado	4		230 **	6-9
<b>OUTROS</b>				
preservação	2		180	30
esterilização	3		125	30
cozimento em banho-maria	2		150-170 *	/
reaquecimento	3		60-95	/
aquecimento de placa	2		75	15

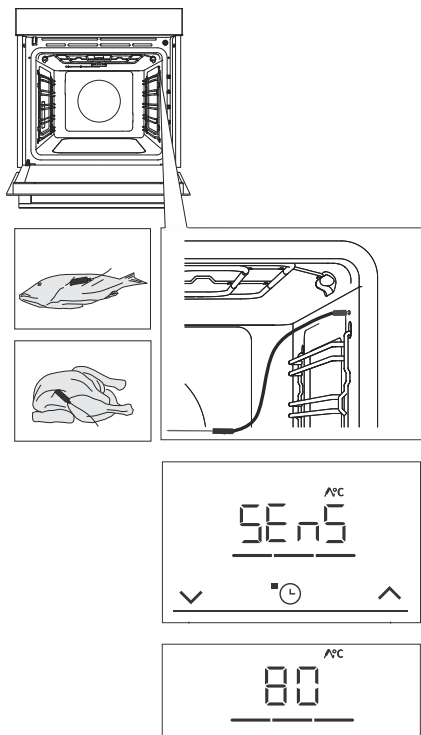
# Cozinhando com uma sonda de temperatura (BAKESENSOR)

(dependendo do modelo)

A sonda de temperatura permite um monitoramento preciso da temperatura do núcleo do alimento durante o cozimento.

## ⚠ AVISO!

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



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

2 Conecte a sonda na tomada localizada no canto superior direito na frente da cavidade do forno (veja a figura). **SEnS** aparecerá na unidade do visor.

NOTA: ao inserir a sonda na tomada, as funções predefinidas no forno são excluídas.

3 Escolha o sistema desejado e a temperatura de cozimento (na faixa de temperatura de até 230 °C). O símbolo de operação da sonda e a temperatura predefinida aparecerão na unidade do visor. Para alterar a temperatura, use a tecla  $\nabla$  ou  $\wedge$ . Selecione a temperatura final desejada do alimento (na faixa de temperatura entre 30 e 99 °C).

NOTA: ao usar a sonda, não é possível configurar o tempo de cozimento.

4 Pressione a tecla  $\triangleright \square$  para confirmar a configuração.

5 Quando a temperatura do núcleo definida for atingida, o forno deixará de funcionar. **End** aparecerá na unidade do visor. Um sinal acústico será ouvido que você pode desligar tocando em qualquer tecla. Após um minuto, o sinal acústico será desligado automaticamente.

## 💡 INFORMAÇÃO

Durante o processo de cozimento, a temperatura do núcleo alimentar definida e atual alternam na unidade do visor. Você pode alterar a temperatura do cozimento ou a temperatura do núcleo do alimento pretendida durante o processo de cozimento.

### **Uso correto da sonda, por tipo de alimento:**

- aves: coloque a sonda na parte mais grossa do peito;
- carne vermelha: coloque a sonda em uma parte magra que não seja marmorizado com gordura;
- pedaços menores com osso: coloque-os em uma área ao longo do osso;
- peixe: coloque a sonda atrás da cabeça, em direção à espinha.



#### **AVISO!**

**Após o uso, retire atentamente a sonda do alimento, desconecte da tomada na cavidade do forno e limpe-a.**



#### **INFORMAÇÃO**

Se você não usar a sonda, remova-a do forno.

## Níveis de cozimento recomendados para diferentes tipos de carne

Tipo de alimento	azul (cru)	um pouco mal passado	ao ponto	ao ponto, quase bem passado	bem passado
<b>CARNE BOVINA</b>					
carne bovina, assado	46-48	48-52	53-58	59-65	68-73
carne bovina, lombo	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
bife alcatra/rosbife	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
hambúrgueres	49-52	54-57	60-63	66-68	71-74
<b>VITELA</b>					
vitela, lombo	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
vitela, alcatra	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
<b>CARNE DE PORCO</b>					
assado, pescoço	/	/	/	65-70	75-85
carne de porco, lombo	/	/	/	60-69	/
bolo de carne	/	/	/	/	80-85
<b>CORDEIRO</b>					
cordeiro	/	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>CARNEIRO</b>					
carneiro	/	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>CARNE DE CABRA</b>					
cabra	/	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>AVES</b>					
aves, inteira	/	/	/	/	82-90
aves, peito	/	/	/	/	62-65
<b>PEIXES E FRUTOS DO MAR</b>					
truta	/	/	/	62-65	/
atum	/	/	/	55-60	/
salmão	/	/	/	52-55	/

# Limpeza e manutenção



## AVISO!

Antes de limpar, desligue o aparelho da rede elétrica e espere-o esfriar.

**Crianças não devem limpar o aparelho ou realizar tarefas de manutenção sem supervisão adequada.**

Para facilitar a limpeza, a cavidade do forno e as bandejas são revestidas com esmalte especial para proporcionar uma superfície lisa e resistente.

Limpe regularmente o aparelho e use água morna e líquido de lavagem de louça para remover impurezas maiores e calcário. Use um pano macio limpo ou pano de esponja.

**Parte externa do aparelho:** use espuma de sabão quente e um pano macio para remover impurezas e depois seque as superfícies.

**Parte interna do aparelho:** para remover sujeira resistente, use limpadores de forno convencionais. Ao usar esses limpadores, limpe completamente o aparelho com um pano molhado para remover todos os resíduos restantes.

**Acessórios e guias:** limpe com espuma de sabonete quente e um pano úmido. Para remover sujeira resistente, recomendamos antes molhar e usar uma escova.

Se a limpeza não tiver sido bem executada, repita o processo.



## INFORMAÇÃO

Nunca use produtos de limpeza e acessórios agressivos ou abrasivos (esponjas abrasivas e detergentes, removedores de manchas e ferrugem, raspadores para placas de cerâmica de vidro).

O equipamento do forno é seguro para lava-louças.

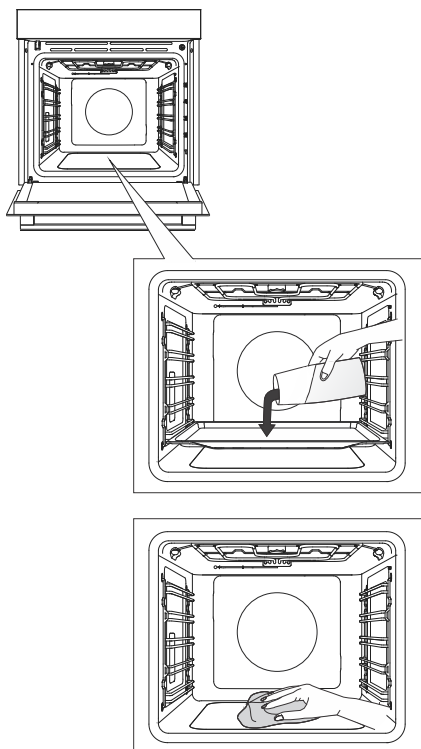
Resíduos alimentares (gordura, açúcar, proteína) podem inflamar durante o uso do aparelho. Portanto, remova pedaços maiores de sujeira da parte interna do forno e acessórios antes de cada uso.

## Usando o programa Steam Clean para limpar o forno


Este programa facilita a remoção de qualquer mancha do interior do forno.

A função é a mais eficaz se usada regularmente, após cada uso.

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



**1** Insira a bandeja rasa no primeiro nível da guia e despeje 0,4 litros de água quente sobre ela.

**2** Gire o BOTÃO SELETOR DO SISTEMA para a função Steam Clean . Ajuste o BOTÃO DE TEMPERATURA para 80°C.

**3** Deixe o programa funcionar por meia hora.

**4** Quando o programa for concluído, remova cuidadosamente a bandeja, usando luvas de forno (ainda pode haver um pouco de água na bandeja). Limpe as manchas com pano úmido e espuma de sabão. Limpe bem o aparelho com um pano molhado para remover todos os resíduos do limpador.

### INFORMAÇÃO

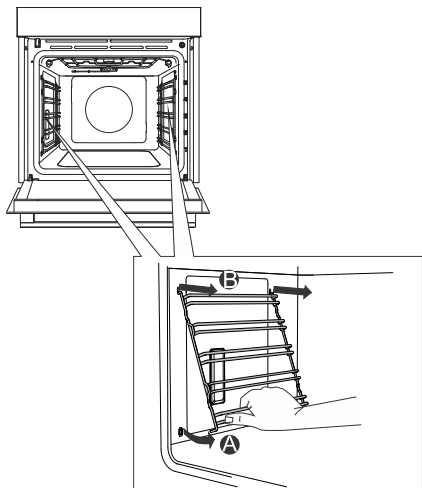
Se o processo de limpeza não tiver um bom resultado (em caso de sujeira particularmente resistente), repita-o.

### AVISO!

Use o sistema Aqua Clean quando o forno estiver totalmente esfriado.




## Removendo guias de retirada de arame e fixas (extensíveis)

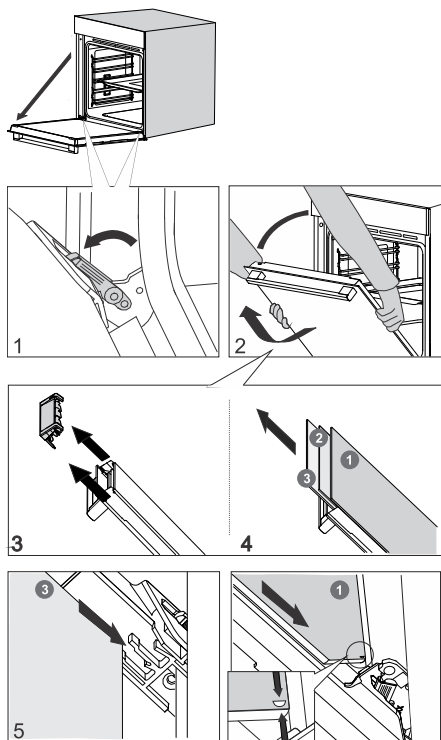


**A** Segure as guias pelo lado inferior e puxe-as para o centro da cavidade do forno.

**B** Remova-as das aberturas no topo.

 **INFORMAÇÃO**  
Ao remover as guias, tome cuidado para não danificar o revestimento do esmalte.

## Removendo e substituindo a porta do forno e os painéis de vidro



**1** Primeiro, abra totalmente a porta (até onde ela alcançar).

**2** A porta do forno é presa às dobradiças com suportes especiais que também incluem alavancas de segurança. Gire as alavancas de segurança em direção à porta em 90°. Feche lentamente a porta para um ângulo de 45° (em relação à posição da porta totalmente fechada); depois, levante a porta e puxe-a para fora.

O **painel de vidro da porta** do forno pode ser limpo por dentro, mas tem que ser removido da porta do aparelho primeiro. Primeiro, prossiga conforme descrito no item 2, mas não o remova.

**3** Remova a guia de ar. Segure-a no lado esquerdo e direito da porta com as mãos. Remova-a puxando-a levemente em sua direção.

**4** Segure o vidro da porta na borda superior e remova-o. Faça o mesmo para o segundo e terceiro painel de vidro (dependendo do modelo).

**5** Para substituir os painéis de vidro, observe a ordem inversa.

### INFORMAÇÃO

Para substituir a porta, siga a ordem inversa. Se a porta não abrir ou fechar corretamente, certifique-se de que os entalhes nas dobradiças estejam alinhados com as bases das dobradiças.

### AVISO!

A dobradiça da porta do forno pode fechar com uma força considerável. Portanto, gire sempre ambas as alavancas de segurança até o suporte ao encaixar ou remover a porta do aparelho.

### Fechando e abrindo suavemente a porta (dependendo do modelo)

A porta do forno é equipada com um sistema que amortece a força de fechamento da porta, começando no ângulo de 75 graus. Ele permite abrir e fechar a porta de maneira simples, silenciosa e suave. Uma empurrada suave (para um ângulo de 15° em relação à posição da porta fechada) é suficiente para a porta fechar automaticamente e suavemente.



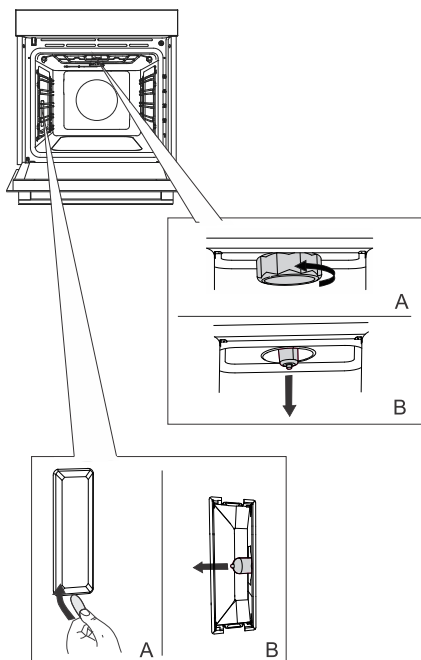
**AVISO!**

**Se a força aplicada para fechar a porta for muito forte, o efeito do sistema será reduzido ou o sistema será contornado por segurança.**

## Substituindo a lâmpada

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

Lâmpada halógena: G9, 230 V, 25 W



**1** Desparafusar e remover a tampa (no sentido anti-horário). Remova a lâmpada halógena.

**2** Use uma ferramenta de plástico plana para remover a tampa. Remova a lâmpada halógena.

### **INFORMAÇÃO**

Tome cuidado para não danificar o revestimento de esmalte.

Use proteção para evitar se queimar.

### **AVISO!**

**Substitua a lâmpada somente quando o aparelho estiver desconectado da fonte de alimentação.**

# Tabela de solução de problemas

## Avisos especiais e relatórios de falhas

**Durante o período de garantia, apenas um centro de serviço autorizado pelo fabricante poderá realizar quaisquer reparos.**

Antes de fazer qualquer reparo, certifique-se de que o aparelho esteja desconectado da rede elétrica removendo o fusível ou desconectando o plugue de alimentação da tomada da parede.

Quaisquer reparos não autorizados no aparelho podem resultar em choque elétrico e risco de curto-circuito; portanto, não os execute. Deixe esse trabalho para um especialista ou um técnico de serviço.

Em caso de pequenos problemas com a operação do aparelho, verifique este manual para ver se você mesmo pode corrigir o problema.

Se o aparelho não estiver funcionando corretamente ou não estiver funcionando devido a uma operação ou manuseio inadequado, a visita de um técnico de serviço não será livre de cobranças, mesmo durante o período de garantia.

Guarde as instruções para referência futura e passe-as para quaisquer proprietários ou usuários subsequentes do aparelho.

A seguir, algumas orientações sobre como corrigir alguns problemas comuns.

<b>Problema/erro</b>	<b>Causa</b>
<b>O fusível principal da sua casa desarma com frequência.</b>	Chame um técnico de serviço.
<b>A iluminação do forno não funciona.</b>	O processo de troca da lâmpada no forno é descrito no capítulo Substituindo a lâmpada.
<b>A unidade de controle não está respondendo, a tela fica congelada.</b>	Desconecte o aparelho da rede elétrica por alguns minutos (desfaça o fusível ou desligue o interruptor principal); em seguida, reconecte o aparelho e ligue-o.
<b>O código de erro ErrX é exibido. No caso de um código de erro de dois dígitos, ErXX será exibido.</b>	Há um erro na operação do módulo eletrônico. Desconecte o aparelho da rede elétrica por alguns minutos. Se o erro ainda for indicado, chame um técnico de serviço.

Se os problemas persistirem apesar de observar as orientações descritas acima, chame para um técnico de serviço autorizado. O reparo ou qualquer reclamação de garantia resultante da conexão ou uso incorretos do aparelho não devem ser cobertos pela garantia. Nesse caso, o usuário cobrirá o custo do reparo.

# Descarte



A embalagem de nosso produto é feita de materiais ecologicamente corretos que podem ser reciclados, descartados ou destruídos sem qualquer perigo ao meio ambiente. Para isso, os materiais de embalagem são rotulados adequadamente.

O **símbolo** do produto ou sua embalagem indicam que o produto não deve ser tratado como lixo doméstico normal. Leve o produto para um centro de coleta autorizado para processamento de descarte de equipamentos elétricos e eletrônicos.

O **descarte** correto do produto ajudará a evitar quaisquer efeitos negativos sobre o meio ambiente e a saúde das pessoas, o que pode ocorrer em caso de remoção incorreta do produto. Para obter informações detalhadas sobre a remoção e o processamento do produto, entre em contato com o órgão municipal responsável pela gestão de resíduos, seu serviço de descarte de resíduos ou a loja onde você comprou o produto.

Reservamo-nos o direito a quaisquer alterações e erros nas instruções de uso.

# Teste de cozimento

















EN60350-1: use apenas equipamentos fornecidos pelo fabricante.

Sempre insira a assadeira até a posição final na guia de arame. Coloque as massas ou bolos assados em moldes conforme mostrados na imagem.



\* Pré-aqueça o aparelho até atingir a temperatura definida. Não use o modo de pré-aquecimento rápido.





\*\*Pré-aqueça o aparelho durante 10 minutos. Não use o modo de pré-aquecimento rápido.

\*\*\* Vire após 2/3 do tempo de cozimento.

ASSAR						
Prato	Equipamento	molde posicionamento		°C	min	
biscoitos/bolachas – prateleira única	Bandeja rasa		3	140	30-40	
biscoitos/bolachas – prateleira única	Bandeja rasa		3	150	30-40	
cookies – duas prateleiras/níveis	Bandeja rasa		2, 4	140	45-55	
biscoitos – três prateleiras/níveis	Bandeja rasa		1, 4, 5	135	50-60	
cupcakes – prateleira única	Bandeja rasa		3	160 *	20-30	
cupcakes – prateleira única	Bandeja rasa		3	160	30-40	
cupcakes – duas prateleiras/níveis	Bandeja rasa		2, 4	145	40-50	
cupcakes – três prateleiras/níveis	Bandeja rasa		1, 3, 5	140-150	30-50	
Pão de ló	molde de metal redondo, diâmetro de 26 cm/prateleira de grade		1	150	45-55	
Pão de ló	molde de metal redondo, diâmetro de 26 cm/prateleira de grade		3	160	45-55	
pão de ló – duas prateleiras/níveis	2 x molde de metal redondo, diâmetro de 26 cm/prateleira de grade		2, 4	160 **	45-55	
torta de maçã	2 x molde de metal redondo, diâmetro de 20 cm/prateleira de grade		1	170	90-120	

Continuação da tabela da página anterior

ASSAR						
torta de maçã	2 × molde de metal redondo, diâmetro de 20 cm/prateleira de grade		2	170	80-110	

GRELHAR						
Prato	Equipamento	molde posicionamento		°C	⌚ min	
pão torrado	prateleira de grade		5	230	4-7	
pljeskavica (hambúrguer de carne picada)	prateleira de grade + assadeira rasa como bandeja de gotejamento		5	230	20-35 ***	



**Hisense**  
life reimagined



853898-a17

