

**Hisense**

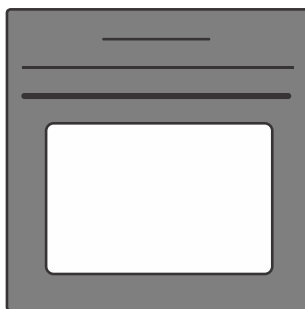
life reimagined

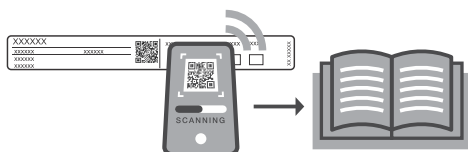
PT

PT

# INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

## FORNO DE ENCASTRE





Para obter instruções e dicas mais detalhadas, digitalize o código QR na placa de identificação.

**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.**

## **1. Precauções de segurança**

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

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

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

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

Um fio de alimentação danificado deve ser substituído pelo fabricante, os seus agentes de assistência técnica ou técnicos com qualificações semelhantes para evitar perigos (apenas para aparelhos fornecidos com fio de ligação).

As crianças a partir dos 8 anos e as pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e de conhecimento podem utilizar este aparelho sob vigilância, e se tiverem recebido instruções sobre como utilizar o aparelho de forma segura e tiverem percebido os riscos envolvidos. As crianças não podem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

**AVISO:** durante a cozedura, alguns elementos acessíveis do aparelho podem ficar escaldantes. Manter as crianças afastadas.

**AVISO:** O aparelho e algumas das suas peças acessíveis podem ficar muito quentes durante a utilização. Deve ter-se cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas a menos que sejam supervisionadas continuamente.

O aparelho não está previsto para ser comandado por um temporizador externo ou um sistema de controlo especial.

Utilize apenas a sonda de temperatura recomendada para utilização neste forno.

Não utilize detergentes abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro do forno/a tampa de vidro do fogão (conforme o caso), pois podem riscar a superfície. Estes danos podem provocar rachadelas no vidro.

Não utilize produtos de limpeza a vapor ou produtos de limpeza de alta pressão para limpar o aparelho, pois isto pode resultar num choque elétrico.

**AVISO:** antes de substituir a lâmpada, desligue o aparelho da fonte de alimentação de forma a prevenir qualquer risco de descarga elétrica.

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

Não utilize o aparelho se estiver danificado. Desligue o aparelho da rede elétrica e contacte um centro de assistência autorizado.

## **2. Outros avisos de segurança importantes**

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.

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.

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

Não forre a cavidade do forno com folha de alumínio e não coloque quaisquer tabuleiros de cozedura ou outros utensílios de cozinha no fundo do forno.

No fim do processo de cozedura, e durante a cozedura, tenha cuidado ao abrir a porta do forno, pois existe o perigo de escaldar.

Não utilize o aparelho se estiver danificado. Desligue o aparelho da rede elétrica e contacte um centro de assistência autorizado.

O forno pode ser usado em segurança com ou sem as guias de assadeira.

Não armazene objetos no forno, pois pode causar perigo quando o forno é ligado.

Antes de ligar o aparelho à rede elétrica, deixe-o à temperatura ambiente por algum tempo, de modo que todos os componentes se adaptem à temperatura ambiente.

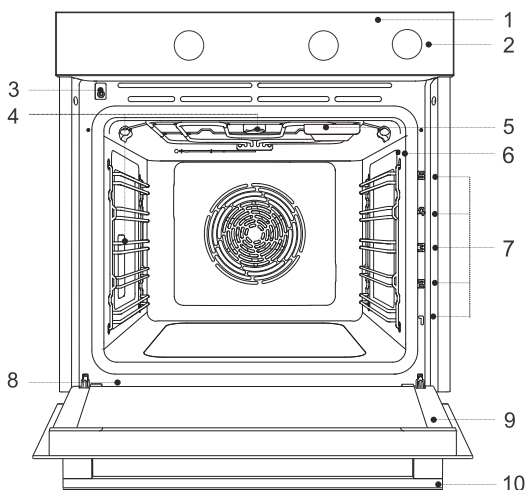
Não opere o aparelho num ambiente com uma temperatura inferior a 5°C.

Durante a cozedura com injeção de vapor, abra sempre por completo a porta do forno quando o processo de cozedura estiver concluído. Caso contrário, o vapor que sobe da cavidade do forno pode afetar o funcionamento da unidade de controlo.

Coloque a placa de evaporação no aparelho apenas quando assar com uma injeção de vapor. Quando não estiver a utilizar a função de injeção de vapor, retire-a.

Retire e substitua o tabuleiro de evaporação apenas quando o forno estiver totalmente arrefecido.

## 3. Descrição do aparelho



1. Unidade de controlo
2. Botão do tanque de água
3. Interruptor de porta
4. Iluminação
5. Tabuleiro de evaporação
6. Tomada de sonda de temperatura
7. Níveis de grelhas (1-5)
8. Placa de características
9. Porta do forno
10. Pega da porta

### 3.1 Equipamento e acessórios do forno



#### **CUIDADO!**

As funções e o equipamento do aparelho dependem do modelo.

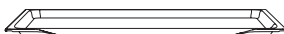
GRELHA METÁLICA



TABULEIRO FUNDO PARA  
TODAS AS FINALIDADES



ASSADEIRA RASA



SONDA DE TEMPERATURA  
(BAKESENSOR)



ASSADEIRA RASA  
PERFURADA



#### **CUIDADO!**

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.

O tabuleiro raso pode deformar-se à medida que aquece no forno. Quando arrefece, volta à forma inicial. Tal deformação não afeta a sua função.

## 4. Antes da primeira utilização

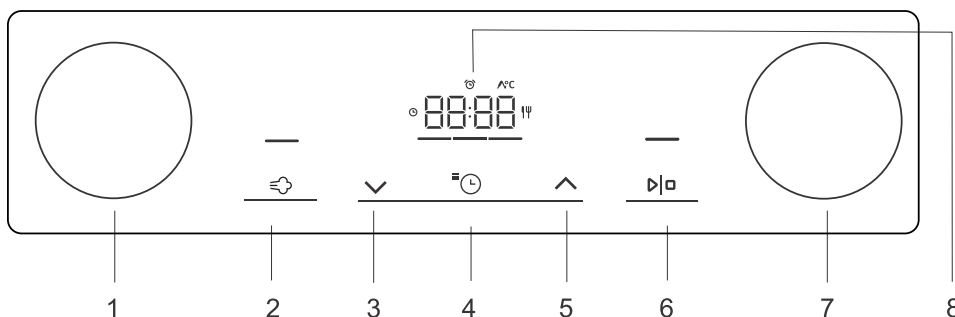
- Retire os acessórios do forno e qualquer embalagem (cartão, espuma de poliestireno) do forno.
- Limpe os acessórios do forno e o interior com um pano húmido. Não utilize panos ou produtos de limpeza abrasivos ou agressivos.
- Aqueça um forno vazio durante aproximadamente uma hora com o sistema de aquecimento superior e inferior a uma temperatura de 250 °C. O "cheiro a forno novo" característico será libertado; portanto, ventile cuidadosamente a divisão durante este processo.

## 5. Trabalhar com o aparelho



### INFORMAÇÃO

Para uma melhor resposta das teclas, toque nas teclas com uma área maior da ponta do dedo. De cada vez que premir uma tecla, isso será reconhecido por um sinal acústico breve. Toque na tecla ou para alterar a configuração selecionada. Confirme a definição premindo a tecla .



1. botão de seleção de funções
2. Tecla de injeção de vapor, cancelar ou voltar
3. Tecla de diminuição de valor
4. Função temporizador e tecla de definições
5. Tecla de aumento de valor
6. start I stop para iniciar ou pausar um programa.
7. Botão de definições de temperatura
8. Visor

Tecla de atalho:		
<b>Toque brevemente na tecla</b> – para confirmar a definição.	<b>Prima continuamente a tecla (4 seg.)</b> – para definições adicionais.	<b>Gire o botão</b> – para alternar entre as definições e selecionar as definições.

Primeiro passo	Passo intermédio	Aguardar / Implementação	Passo opcional

## 5.1 Ligar pela primeira vez

Primeiro seleccione e confirme as definições básicas: hora do dia (**CLoc**), volume do sinal acústico (**Vol**), brilho do visor (**brh**).



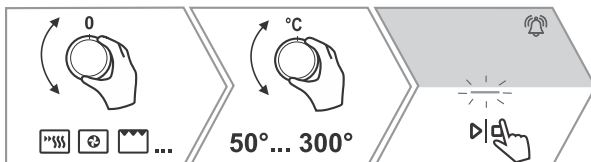
### Verificação da dureza da água

A limpeza do sistema de vapor depende tanto da frequência de cozedura com injeção de vapor quanto da dureza da água utilizada.

Mergulhe a tira de papel de teste (fornecida com o aparelho) em água por um (1) segundo. Espere um minuto e anote o número de listras no papel (consulte o capítulo 6. *Seleção das configurações gerais*):











4 listras verdes - Nível 1	1 listra vermelha - Nível 2	2 listras vermelhas - Nível 3
3 listras vermelhas - Nível 4	4 listras vermelhas - Nível 5	


## 5.2 Selecionar as definições básicas de cozedura



Símbolo	Utilização
	<b>PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO DO FORNO</b> Para atingir a temperatura definida o mais rápido possível. Quando o forno é pré-aquecido à temperatura definida, soará um breve sinal sonoro e o traço abaixo do relógio irá acender. Em seguida, pode seleccionar a configuração do sistema que pretende utilizar para preparar os alimentos. Esta função não é adequada para assar.
	<b>CALOR INFERIOR E SUPERIOR COM VENTONHA<sup>1)</sup></b> Para cozedura uniforme de alimentos numa única prateleira e para fazer soufflés.
	<b>GRELHA GRANDE COM VENTONHA<sup>1)</sup></b> Para assar aves e pedaços maiores de carne sob uma grelha.

Continuação da tabela da página anterior

Símbolo	Utilização
	<b>COZEDURA INTENSIVA (FRITAR A AR)</b> <sup>1)</sup> Este método de cozedura resulta numa crosta crocante sem adição de gordura. Esta é uma versão saudável dos fritos fast-food, com menos calorias na comida cozinhada. Adequado para pedaços mais pequenos de carne, peixe, vegetais e produtos congelados prontos a fritar (batatas fritas, nuggets de frango).
	<b>CALOR VENTILADO</b> Para assar carne e vegetais ou cozedura de bolos.
	<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>GRELHADOR DUPLO</b> Utilize este sistema para grelhar grandes quantidades de alimentos com forma plana, como torradas, sanduíches abertas, salsichas grelhadas, peixe, espetadas, etc., assim como para cozinhar gratinados e para dourar as crostas. As resistências montadas na parte de cima da cavidade do forno aquecem uniformemente toda a superfície. A temperatura máxima permitida é 240 °C.
	<b>COZEDURA LENTA</b> <sup>2)</sup> Para uma confeção suave, lenta e uniforme de carne, peixe e massa numa única prateleira. Este método de confeção deixará a carne com um teor de água mais elevado, tornando-a mais succulenta e mais tenra, enquanto a massa ficará uniformemente tostada/cozida. Este sistema é utilizado no intervalo de temperatura entre 140 °C e 220 °C.
	<b>SISTEMA PIZZA</b> 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>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>DESCONGELAÇÃO</b> Utilize esta função para a descongelação controlada de alimentos congelados (bolos, pastelaria, pão, pãezinhos e fruta ultracongelada). Durante o processo de descongelação, vire os alimentos, mexa-os e separe os pedaços congelados que estão pegados. Por motivos de segurança microbiológica, recomendamos a descongelação lenta da carne e outros alimentos delicados no frigorífico.
	<b>STEAM CLEAN</b> Este programa facilita a remoção de quaisquer manchas do interior do forno.
	<b>LUZ DO FORNO</b> A luz do forno liga-se quando um sistema é selecionado ou quando o botão é virado para a posição da luz.

<sup>1)</sup>  Os sistemas permitem a injeção de vapor durante a cozedura (consulte o capítulo Adição de vapor).



Continuação da tabela da página anterior

<sup>2)</sup> Usado para determinar a classe de eficácia energética do aparelho de acordo com a norma EN 60350-1.

### 5.3 Funções do programador

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



#### INFORMAÇÃO

Ao definir o tempo de cozedura ou o início atrasado, o forno para de funcionar automaticamente. O visor irá mostrar **End**.

Quando o tempo de cozedura definido termina, ouve-se um sinal acústico, que pode desligar premindo qualquer tecla. Após um minuto, o sinal acústico será desligado automaticamente.

#### Timed cooking (Cozimento cronometrado)

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

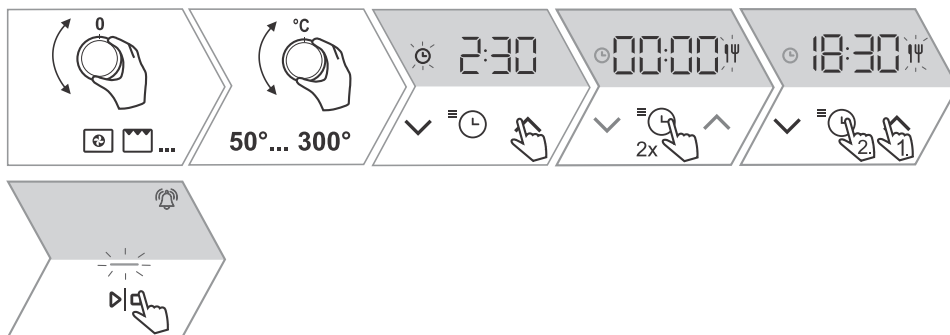


#### Definir final retardado


Utilize esta função quando desejar começar a cozinhar os alimentos no forno após um certo período. Coloque os alimentos no forno e defina o sistema e a temperatura. Em seguida, defina o tempo de cozedura e o horário em que deseja que a comida esteja cozinhada (fim da cozedura).

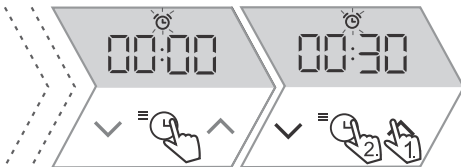
Exemplo:

Hora atual: 12:00; Tempo de cozedura: 2h30 min; Fim da cozedura: 18h30




## Ajustar o temporizador

O temporizador pode ser usado quando o forno não estiver a funcionar ou durante o processo de cozedura (toque na tecla  duas vezes).



## 5.4 Injeção de vapor

Inicie a função antes de iniciar a cozedura ou durante os primeiros minutos da mesma. O vapor cria uma crosta melhor e torna os alimentos mais crocantes.

Esta função pode ser usada se tiver selecionado um sistema com a adição de vapor (o traço acima da tecla  está parcialmente iluminado). O pré-aquecimento não é recomendado em sistemas com injeção de vapor.

Enquanto esta função estiver ativa, poderá ouvir o som da bomba, que faz parte do funcionamento normal do aparelho.

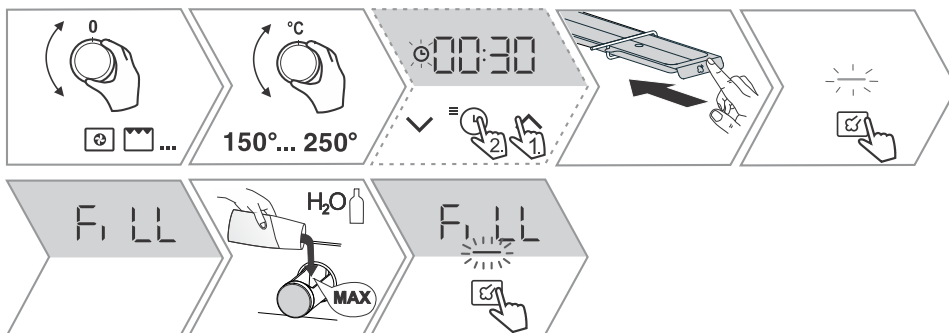
Encha sempre o depósito com água limpa da rede de abastecimento de água ou água engarrafada, sem mistura adicional. A água que é vertida no depósito deve estar a uma temperatura ambiente de cerca de 20 °C (+/- 10 °C).

Após 20 minutos, se ainda restar água no depósito após a cozedura, o visor mostra **EnnP**. O BOTÃO de seleção do sistema deve estar na posição "0".

### CUIDADO!

**Não utilize água destilada, água da torneira com elevado teor de cloro ou outros líquidos semelhantes. Use apenas água da torneira, água macia ou água mineral sem gás.**

Início do processo:





## 6. Seleção das configurações gerais

Exemplo de configuração da hora:



Exemplo de ajuste do volume do sinal:



<b>CLoc</b>	Relógio
<b>Vol</b>	Volume do sinal acústico
<b>brh</b>	Brilho do visor
<b>nGht</b>	Modo noturno do visor – a função escurece automaticamente o visor (muda o nível de brilho do visor do mais alto para o mais baixo) durante a noite (das 20h00 às 06h00)
<b>hidE</b>	Em espera – esta função liga ou desliga automaticamente o visor do relógio.
<b>FAct</b>	Redefinir para predefinições de fábrica – Selecione <b>rES</b> para escolher as predefinições de fábrica e confirme ao premir continuamente a tecla start   stop. Mantenha premida a tecla até que todos os traços acesos desapareçam.
<b>Wh5</b>	Dureza da água - pode escolher entre cinco níveis de dureza da água. A configuração padrão é o nível 5.
<b>dEcL</b>	Descalcificação - pode ativar esta função quando quiser; caso contrário, isso será sugerido pelo forno após um certo número de ciclos de função de vapor (o visor mostra <b>dEcL</b> ). Para ativar a função, seleccione YES, e para a desativar, seleccione no.
Para sair do menu de funções extra, toque em	

## 7. Tabela de cozedura

NOTA: os pratos que requerem um forno totalmente pré-aquecido são indicados com um único asterisco \* na tabela.

Prato			°C	min
<b>PRODUTOS DE PASTELARIA E PADARIA</b>				
<b>Pastelaria/bolos em formas</b>				
Pão-de-ló	3		150	30-40
tarte com recheio	1		180	90-120

Continuação da tabela da página anterior

Prato			°C	min
strudel	2		180-190	60-70
cupcakes	3		160 *	20-30
pequenos bolos de massa levedada	2		180 *	17-22
massa folhada	3		170	30-40
bolachas feitas com saco de pasteleiro	3		140	30-40
biscoitos/bolachas	3		140	20-30
pão em bandeja	2		190-200	40-55
pão numa forma	2		190-200	30-45
pãezinhos frescos (pãezinhos semmel/manhã)	3		200-210	10-15
pão torrado	5		230	4-7
pizza	1		300 *	4-7
assado de carne de vaca (lombo, alcatra), 1,5 kg	2		160-170	130-160
carne de porco assada, alcatra, 1,5 kg	3		170-180	90-110
aves, 1,2 - 2,0 kg	2		200-220	60-80
asas de frango	4		210-220	30-45
peixe inteiro, 350 g	4		230-240	12-20
batatas assadas, cunhas	3		210-220 *	30-40
Batatas fritas	3		210-220	20-25
lasanha	2		180-190	35-45
pudim doce cozido	2		160-180	40-60
preservação	2		180	30
reaquecer	3		60-95	/
aquecer pratos	2		75	15

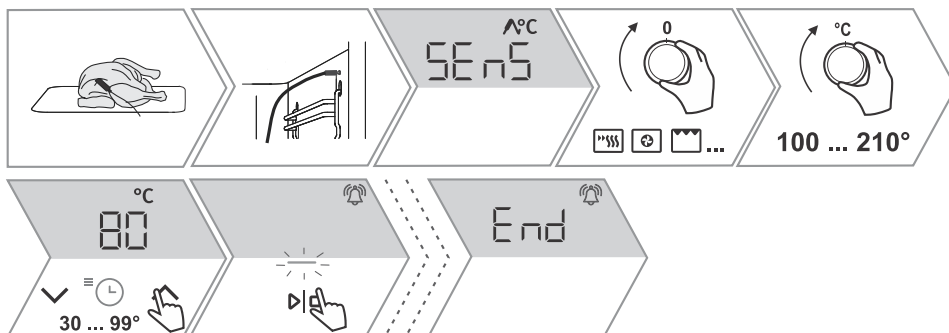
## 7.1 Cozinhar com uma sonda de temperatura

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

NOTA: estão disponíveis instruções mais detalhadas no website do aparelho (consultar a página 2).

**! CUIDADO!**

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



## 8. Manutenção & limpeza

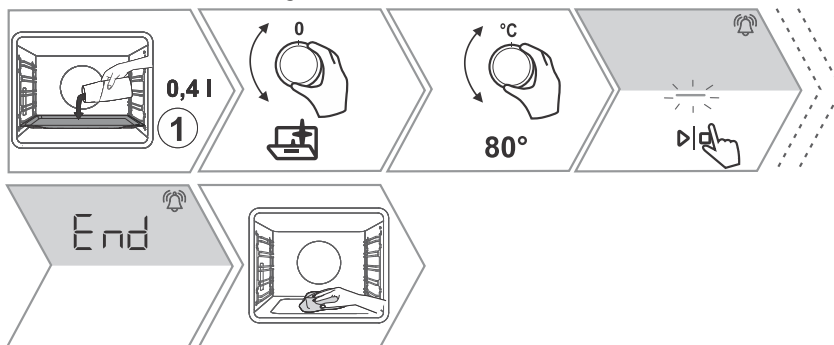
Limpe regularmente o aparelho e utilize água morna e detergente para lavagem manual da louça para remover as impurezas maiores e o calcário. Utilize um pano limpo e macio ou uma esponja limpa e macia.

**! CUIDADO!**

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

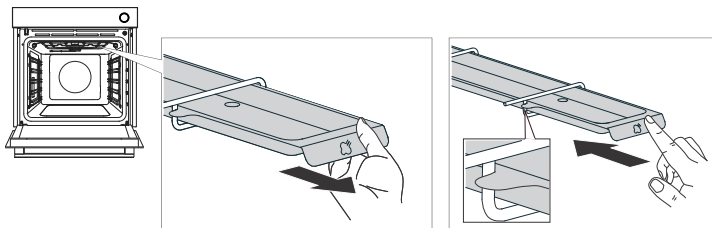
Não permita que as crianças limpem o aparelho ou façam serviços de manutenção sem uma supervisão adequada.

### 8.1 Utilizar a função Steam Clean para limpar o forno



## 8.2 Limpeza do tabuleiro de evaporação

Retire o recipiente e limpe-o manualmente com detergente ou na máquina de lavar loiça. Se o calcário se acumular no recipiente, pode mergulhá-lo num agente descalcificante (usar de acordo com as instruções do fabricante do agente descalcificante) ou em vinagre alcoólico. O recipiente deve ser enxaguado cuidadosamente após a limpeza e antes da reinstalação. Antes de cozinhar novamente com injeção de vapor, volte a inserir a placa de evaporação nas guias e empurre-a suavemente até ao fim.



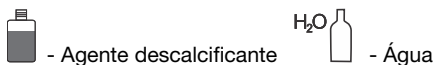
### ⚠ CUIDADO!

Após a utilização, o tabuleiro de evaporação pode estar quente e ainda pode ter um pouco de água. Para evitar queimaduras, espere que o forno arrefeça totalmente.

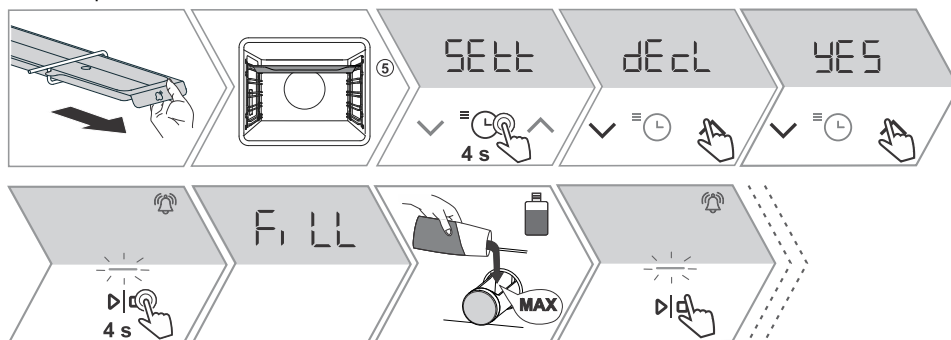
Se não voltar a instalar o tabuleiro, irá escorrer água sobre os alimentos quando cozinhar com injeção de vapor.

## 8.3 Limpeza do sistema de vapor

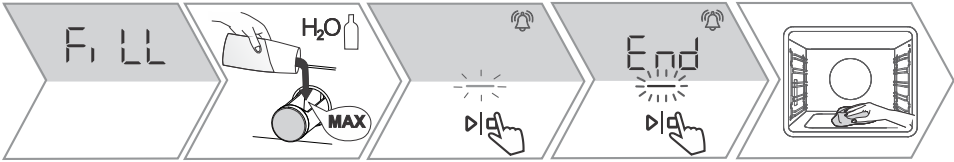
A limpeza do sistema de vapor depende tanto da frequência de cozedura com injeção de vapor quanto da dureza da água utilizada.



Início do processo:



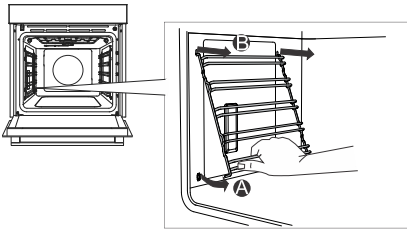
Fim do processo:



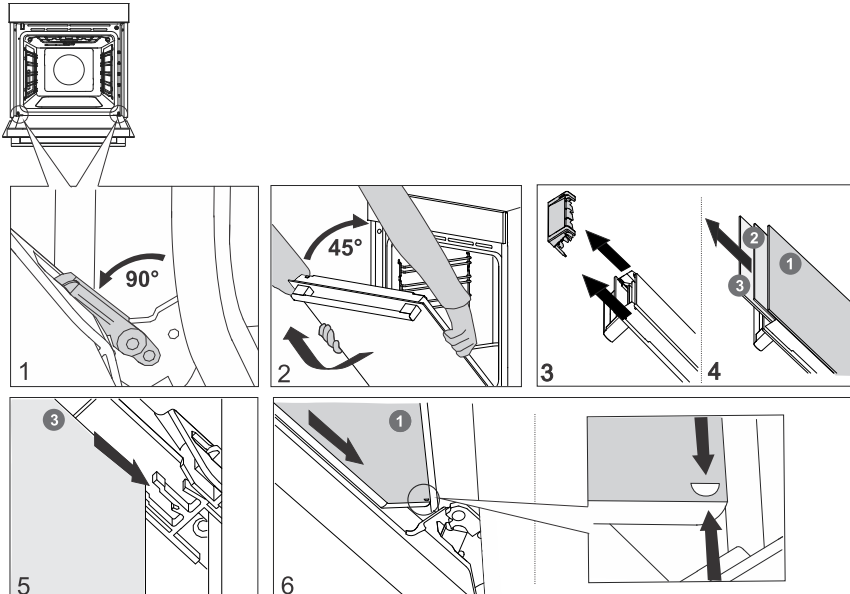
### INFORMAÇÃO

Caso não pretenda limpar o sistema de vapor no momento proposto pelo forno, pode finalizar selecionando DESLIGAR. Pode cancelar o programa de descalcificação até três vezes. Depois disso, o forno irá desativar o funcionamento da função vapor.

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



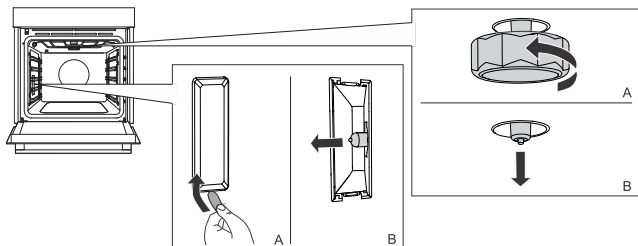
## 8.5 Remoção e substituição da porta do forno e dos painéis de vidro





## 8.6 Substituir a lâmpada

Lâmpada de halogéneo: G9, 230 V, 25 W



## 9. Advertências e sinalização dos erros

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

Antes de fazer reparações, assegure que o aparelho está desligado da corrente, removendo o fusível ou desligar a ficha da tomada de parede.

Quaisquer reparações não autorizadas do aparelho podem resultar em choque elétrico e risco de curto-circuito; como tal, não as execute. Deixe esse trabalho para um especialista ou um técnico de assistência técnica.

Em caso de pequenos problemas com o funcionamento do aparelho, consulte este manual para ver se consegue resolver o problema.

Se o aparelho não estiver a funcionar corretamente ou devido a um funcionamento ou manuseamento inadequados, a visita de um técnico de assistência técnica não será gratuita, mesmo durante o período de garantia.

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

### 9.1 Tabela de reparações

Problema/erro	Causa
<b>O disjuntor da instalação desarma-se frequentemente.</b>	Contacte um técnico de manutenção.
<b>A iluminação do forno não funciona.</b>	O processo de substituição da lâmpada no forno é descrito no capítulo Substituição da lâmpada.
<b>A unidade de controlo não responde, o ecrã está congelado.</b>	Desligue o aparelho da corrente elétrica durante alguns minutos (desaperte o fusível ou desligue o interruptor geral); em seguida, volte a ligar o aparelho à corrente e ligue-o.
<b>O código de erro ErrX é apresentado. Em caso de 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.

Continuação da tabela da página anterior

Problema/erro	Causa
<b>O visor irá mostrar SENs quando a sonda de temperatura não estiver conectada.</b>	Limpe a tomada. Tente conectar e desconectar a sonda de temperatura várias vezes seguidas.
Se os problemas persistirem apesar de cumprir os conselhos acima, chame um técnico de assistência autorizado. A reparação ou qualquer reclamação de garantia resultante de uma ligação ou utilização incorretas do aparelho não serão cobertas pela garantia. Neste caso, o utilizador cobrirá os custos de reparação.	

## 10. Proteção do ambiente



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

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

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

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

# 11. 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	forma posicionamento		 °C	 min	
biscoitos/bolachas – grelha única	folha de cozedura rasa		3	140	30-40	
biscoitos/bolachas – grelha única	folha de cozedura rasa		3	150	30-40	
bolachas – duas grelhas/níveis	folha de cozedura rasa		2, 4	140	45-55	
bolachas – três grelhas/níveis	folha de cozedura rasa		1, 4, 5	135	50-60	
cupcakes – grelha única	folha de cozedura rasa		3	160 *	20-30	
cupcakes – grelha única	folha de cozedura rasa		3	160	30-40	
cupcakes – duas grelhas/níveis	folha de cozedura rasa		2, 4	145	40-50	
cupcakes – três grelhas/níveis	folha de cozedura rasa		1, 3, 5	140-150	30-50	
Pão-de-ló	forma de metal redonda, diâmetro 26 cm/grelha de metal		1	150	45-55	
Pão-de-ló	forma de metal redonda, diâmetro 26 cm/grelha de metal		3	160	45-55	
bolo esponja – duas grelhas/níveis	2 × formas de metal redondas, diâmetro 26 cm/grelha de metal		2, 4	160 **	45-55	
tarte de maçã	2 × formas de metal redondas, diâmetro 20 cm/grelha de metal		1	170	90-120	
tarte de maçã	2 × formas de metal redondas, diâmetro 20 cm/grelha de metal		2	170	80-110	
ASSAR NA GRELHA						
pão torrado	grelha de metal		5	230	4-7	

Continuação da tabela da página anterior

COZIMENTO						
hambúrguer de carne picada	grelha de metal + assadeira rasa como bandeja de gotejamento		5	230	20-35 ***	

COZINHAR COM VAPOR						
Prato	Equipamento	forma posicionamento		 °C	 min	<input type="checkbox"/>
bolo	forma de metal redonda, diâmetro 26 cm/grelha de metal					
pão com sementes	folha de cozedura rasa					
brioche	folha de cozedura rasa					
pão	folha de cozedura rasa					









**Hisense**  
life reimagined



855229-a6





**Hisense**

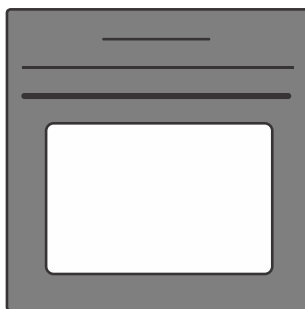
life reimagined

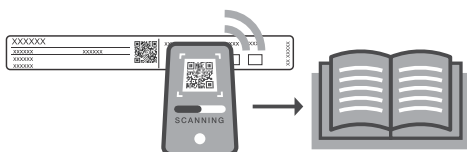
PT

PT

# INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

## FORNO DE ENCASTRE





Para obter instruções e dicas mais detalhadas, digitalize o código QR na placa de identificação.

**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.**

## **1. Precauções de segurança**

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

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

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

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

Um fio de alimentação danificado deve ser substituído pelo fabricante, os seus agentes de assistência técnica ou técnicos com qualificações semelhantes para evitar perigos (apenas para aparelhos fornecidos com fio de ligação).

As crianças a partir dos 8 anos e as pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e de conhecimento podem utilizar este aparelho sob vigilância, e se tiverem recebido instruções sobre como utilizar o aparelho de forma segura e tiverem percebido os riscos envolvidos. As crianças não podem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

**AVISO:** durante a cozedura, alguns elementos acessíveis do aparelho podem ficar escaldantes. Manter as crianças afastadas.

**AVISO:** O aparelho e algumas das suas peças acessíveis podem ficar muito quentes durante a utilização. Deve ter-se cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas a menos que sejam supervisionadas continuamente.

O aparelho não está previsto para ser comandado por um temporizador externo ou um sistema de controlo especial.

Utilize apenas a sonda de temperatura recomendada para utilização neste forno.

Não utilize detergentes abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro do forno/a tampa de vidro do fogão (conforme o caso), pois podem riscar a superfície. Estes danos podem provocar rachadelas no vidro.

Não utilize produtos de limpeza a vapor ou produtos de limpeza de alta pressão para limpar o aparelho, pois isto pode resultar num choque elétrico.

**AVISO:** antes de substituir a lâmpada, desligue o aparelho da fonte de alimentação de forma a prevenir qualquer risco de descarga elétrica.

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

Não utilize o aparelho se estiver danificado. Desligue o aparelho da rede elétrica e contacte um centro de assistência autorizado.

## **2. Outros avisos de segurança importantes**

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.

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.

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

Não forre a cavidade do forno com folha de alumínio e não coloque quaisquer tabuleiros de cozedura ou outros utensílios de cozinha no fundo do forno.

No fim do processo de cozedura, e durante a cozedura, tenha cuidado ao abrir a porta do forno, pois existe o perigo de escaldar.

Não utilize o aparelho se estiver danificado. Desligue o aparelho da rede elétrica e contacte um centro de assistência autorizado.

O forno pode ser usado em segurança com ou sem as guias de assadeira.

Não armazene objetos no forno, pois pode causar perigo quando o forno é ligado.

Antes de ligar o aparelho à rede elétrica, deixe-o à temperatura ambiente por algum tempo, de modo que todos os componentes se adaptem à temperatura ambiente.

Não opere o aparelho num ambiente com uma temperatura inferior a 5°C.

Durante a cozedura com injeção de vapor, abra sempre por completo a porta do forno quando o processo de cozedura estiver concluído. Caso contrário, o vapor que sobe da cavidade do forno pode afetar o funcionamento da unidade de controlo.

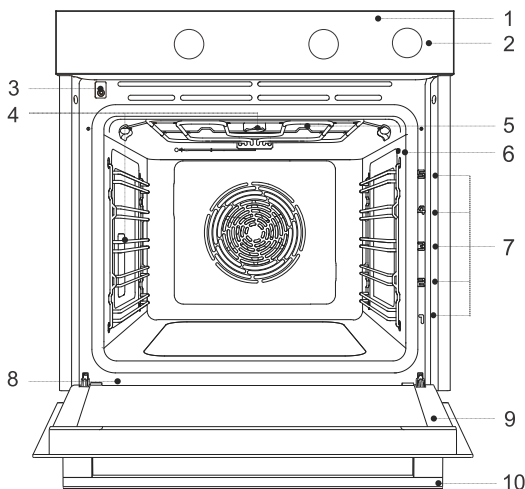
Retire e substitua o tabuleiro de evaporação apenas quando o forno estiver totalmente arrefecido.

### 3. Descrição do aparelho



#### **CUIDADO!**

As funções e o equipamento do aparelho dependem do modelo.



1. Unidade de controlo
2. Botão do tanque de água
3. Interruptor de porta
4. Iluminação
5. Tabuleiro de evaporação
6. Tomada de sonda de temperatura
7. Níveis de grelhas (1-5)
8. Placa de características
9. Porta do forno
10. Pega da porta

#### 3.1 Equipamento e acessórios do forno

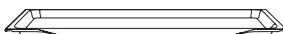
GRELHA METÁLICA



TABULEIRO FUNDO PARA  
TODAS AS FINALIDADES



ASSADEIRA RASA



SONDA DE TEMPERATURA  
(BAKESENSOR)



ASSADEIRA RASA  
PERFURADA



#### **CUIDADO!**

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.




O tabuleiro raso pode deformar-se à medida que aquece no forno. Quando arrefece, volta à forma inicial. Tal deformação não afeta a sua função.

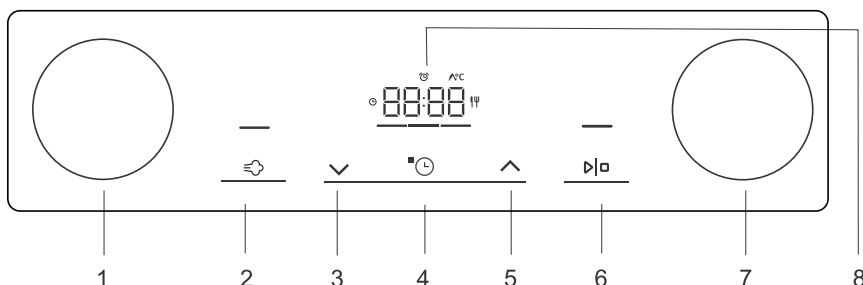
## 4. Antes da primeira utilização

- Retire os acessórios do forno e qualquer embalagem (cartão, espuma de poliestireno) do forno.
- Limpe os acessórios do forno e o interior com um pano húmido. Não utilize panos ou produtos de limpeza abrasivos ou agressivos.
- Aqueça um forno vazio durante aproximadamente uma hora com o sistema de aquecimento superior e inferior a uma temperatura de 250 °C. O "cheiro a forno novo" característico será libertado; portanto, ventile cuidadosamente a divisão durante este processo.

## 5. Trabalhar com o aparelho

### INFORMAÇÃO

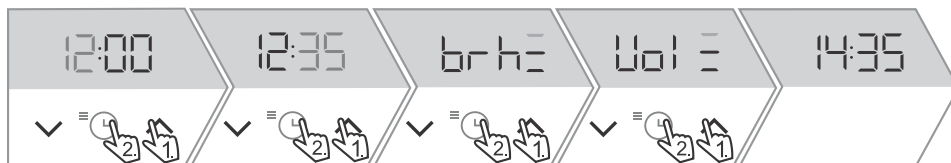
Para uma melhor resposta das teclas, toque nas teclas com uma área maior da ponta do dedo. De cada vez que premir uma tecla, isso será reconhecido por um sinal acústico breve. Toque na tecla  ou  para alterar a configuração selecionada. Confirme a definição premindo a tecla .



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

### 5.1 Ligar pela primeira vez

Primeiro, escolha e confirme as definições básicas: relógio (**CLoc**), brilho do visor (**brh**), volume do sinal acústico (**Vol**).



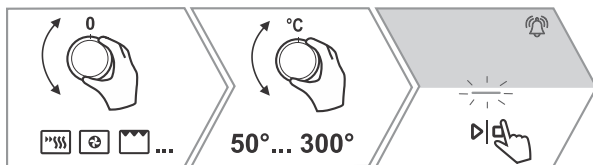
## Verificação da dureza da água

A limpeza do sistema de vapor depende tanto da frequência de cozedura com injeção de vapor quanto da dureza da água utilizada.

Mergulhe a tira de papel de teste (fornecida com o aparelho) em água por um (1) segundo. Espere um minuto e anote o número de listras no papel (consulte o capítulo 6. *Seleção das configurações gerais*):

4 listras verdes - Nível 1	1 listra vermelha - Nível 2	2 listras vermelhas - Nível 3
3 listras vermelhas - Nível 4	4 listras vermelhas - Nível 5	

## 5.2 Selecionar as definições básicas de cozedura











### INFORMAÇÃO

As funções e o equipamento do aparelho dependem do modelo.

Símbolo	Utilização
	<b>PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO DO FORNO</b> Para atingir a temperatura definida no menor tempo possível. Quando o forno aquece até à temperatura desejada, o processo de aquecimento está concluído. Isto é seguido pela definição do sistema que deseja utilizar para cozinhar os seus alimentos. Esta função não é adequada para cozinhar alimentos.
	<b>CALOR INFERIOR E SUPERIOR COM VENTOINHA <sup>1)</sup></b> Para cozedura uniforme de alimentos numa única prateleira e para fazer soufflés.
	<b>GRELHA GRANDE COM VENTOINHA <sup>1)</sup></b> Para assar aves e pedaços maiores de carne sob uma grelha.
	<b>COZEDURA INTENSIVA (FRITAR A AR) <sup>1)</sup></b> Este método de cozedura resulta numa crosta crocante sem adição de gordura. Esta é uma versão saudável dos fritos fast-food, com menos calorias na comida cozinhada. Adequado para pedaços mais pequenos de carne, peixe, vegetais e produtos congelados prontos a fritar (batatas fritas, nuggets de frango).
	<b>CALOR VENTILADO</b> Para assar carne e vegetais ou cozedura de bolos.
	<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).





Continuação da tabela da página anterior

Símbolo	Utilização
	<b>GRELHADOR DUPLO</b> Utilize este sistema para grelhar grandes quantidades de alimentos com forma plana, como torradas, sanduíches abertas, salsichas grelhadas, peixe, espetadas, etc., assim como para cozinhar gratinados e para dourar as crostas. As resistências montadas na parte de cima da cavidade do forno aquecem uniformemente toda a superfície. A temperatura máxima permitida é 240 °C.
	<b>COZEDURA LENTA<sup>2)</sup></b> Para uma confeção suave, lenta e uniforme de carne, peixe e massa numa única prateleira. Este método de confeção deixará a carne com um teor de água mais elevado, tornando-a mais suculenta e mais tenra, enquanto a massa ficará uniformemente tostada/cozida. Este sistema é utilizado no intervalo de temperatura entre 140 °C e 220 °C.
	<b>SISTEMA PIZZA</b> 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>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>DESCONGELAÇÃO</b> Utilize esta função para a descongelação controlada de alimentos congelados (bolos, pastelaria, pão, pãezinhos e fruta ultracongelada). Durante o processo de descongelação, vire os alimentos, mexa-os e separe os pedaços congelados que estão pegados. Por motivos de segurança microbiológica, recomendamos a descongelação lenta da carne e outros alimentos delicados no frigorífico.
	<b>STEAM CLEAN</b> Este programa facilita a remoção de quaisquer manchas do interior do forno.
	<b>LUZ DO FORNO</b> A luz do forno liga-se quando um sistema é selecionado ou quando o botão é virado para a posição da luz.

1)  Estes sistemas permitem a adição de vapor durante o cozimento (consulte o capítulo Iniciar o processo de cozedura).

2) Usado para determinar a classe de eficácia energética do aparelho de acordo com a norma EN 60350-1.

## 5.3 Funções do programador

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



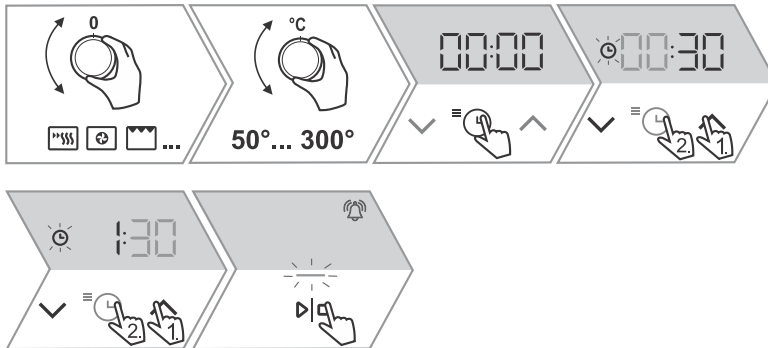
## 💡 INFORMAÇÃO

Se definir o tempo de cozedura ou início retardado, o forno será desligado automaticamente. **End** e **00:00** aparecerão alternadamente no visor.

Quando o tempo de cozedura definido termina, ouve-se um sinal acústico, que pode desligar premindo qualquer tecla. Após um minuto, o sinal acústico será desligado automaticamente.

## 🕒 Timed cooking (Cozimento cronometrado)

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

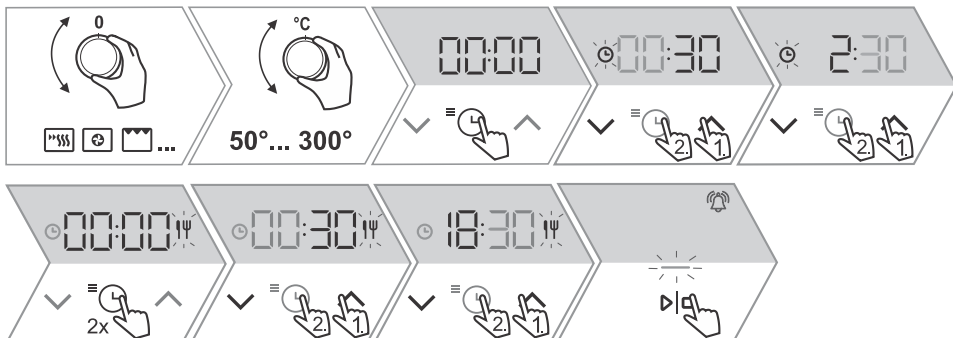


## 🕒 Definir final retardado


Utilize esta função quando desejar começar a cozinhar os alimentos no forno após um certo período. Coloque os alimentos no forno e defina o sistema e a temperatura. Em seguida, defina o tempo de cozedura e o horário em que deseja que a comida esteja cozinhada (fim da cozedura).

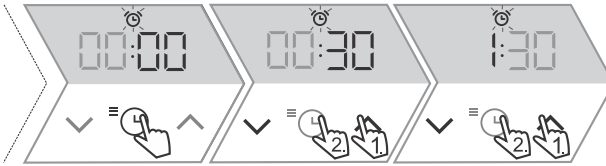
Exemplo:

Hora atual: 12:00; Tempo de cozedura: 2h30 min; Fim da cozedura: 18h30

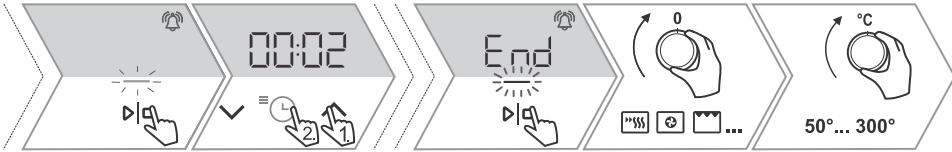


## Ajustar o temporizador

O temporizador pode ser usado quando o forno não estiver a funcionar ou durante o processo de cozedura (toque na tecla  duas vezes).



## 5.4 Início e fim da cozedura



## Injeção de vapor

O vapor contribui para uma melhor crosta e melhora a crocância.



### INFORMAÇÃO

Esta função pode ser utilizada ao selecionar um sistema com injeção de vapor.

Enquanto esta função estiver ativa, poderá ouvir o som da bomba, que faz parte do funcionamento normal do aparelho.

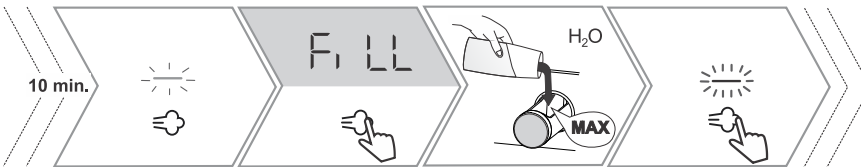
Encha sempre o depósito com água limpa da rede de abastecimento de água ou água engarrafada, sem mistura adicional. A água vertida no reservatório deve ter uma temperatura ambiente de aproximadamente 20 °C (+/- 10 °C).



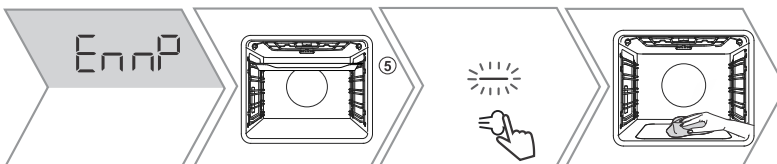
### CUIDADO!

**Não utilize água destilada, água da torneira com elevado teor de cloro ou outros líquidos semelhantes. Use apenas água da torneira, água macia ou água mineral sem gás.**

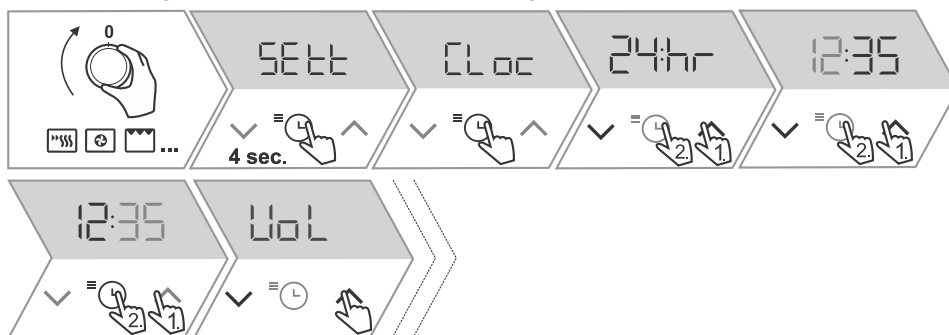
Início do processo:



Fim do processo:



## 6. Seleção das configurações gerais



<b>CLoc</b>	Relógio
<b>Vol</b>	Volume do sinal acústico
<b>brh</b>	Brilho do visor
<b>nGht</b>	Modo noturno do visor – a função escurece automaticamente o visor (muda o nível de brilho do visor do mais alto para o mais baixo) durante a noite (das 20h00 às 06h00)
<b>hidE</b>	Em espera – esta função liga ou desliga automaticamente o visor do relógio.
<b>AdPt</b>	Função adaptativa – está desativada como predefinição de fábrica, mas pode ativá-la. Quando a função é ativada, são exibidas as configurações de duração do programa de cozedura mais recente.
<b>FAct</b>	Redefinir para predefinições de fábrica – Selecione <b>rES</b> para escolher as predefinições de fábrica e confirme ao premir continuamente a tecla start   stop. Mantenha premida a tecla até que todos os traços acesos desapareçam.
<b>Wh5</b>	Dureza da água - pode escolher entre cinco níveis de dureza da água. A configuração padrão é o nível 5.
<b>dEcL</b>	Descalcificação - pode ativar esta função quando quiser; caso contrário, isso será sugerido pelo forno após um certo número de ciclos de função de vapor (o visor mostra <b>dEcL</b> ). Para ativar a função, seleccione YES, e para a desativar, seleccione no.

## 7. Tabela de cozedura

NOTA: os pratos que requerem um forno totalmente pré-aquecido são indicados com um único asterisco \* na tabela.

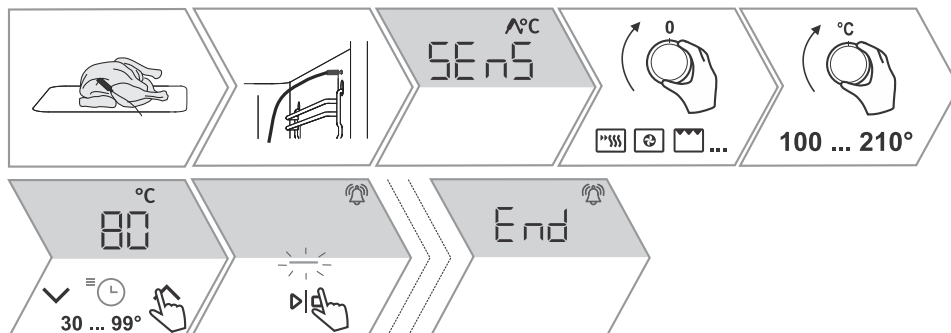
Prato			°C	min
<b>PRODUTOS DE PASTELARIA E PADARIA</b>				
<b>Pastelaria/bolos em formas</b>				
Pão-de-ló	3		150	30-40
tarte com recheio	1		180	90-120
strudel	2		180-190	60-70

Continuação da tabela da página anterior

Prato			°C	min
cupcakes	3		160 *	20-30
pequenos bolos de massa levedada	2		180 *	17-22
massa folhada	3		170	30-40
bolachas feitas com saco de pasteleiro	3		140	30-40
biscoitos/bolachas	3		140	20-30
pão em bandeja	2		190-200	40-55
pão numa forma	2		190-200	30-45
pãezinhos frescos (pãezinhos semmel/manhã)	3		200-210	10-15
pão torrado	5		230	4-7
pizza	1		300 *	4-7
assado de carne de vaca (lombo, alcatra), 1,5 kg	2		160-170	130-160
carne de porco assada, alcatra, 1,5 kg	3		170-180	90-110
aves, 1,2 - 2,0 kg	2		200-220	60-80
asas de frango	4		210-220	30-45
peixe inteiro, 350 g	4		230-240	12-20
batatas assadas, cunhas	3		210-220 *	30-40
Batatas fritas	3		210-220	20-25
lasanha	2		180-190	35-45
pudim doce cozido	2		160-180	40-60
preservação	2		180	30
reaquecer	3		60-95	/
aquecer pratos	2		75	15

## 7.1 Cozinhar com uma sonda de temperatura

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



## 8. Manutenção & limpeza

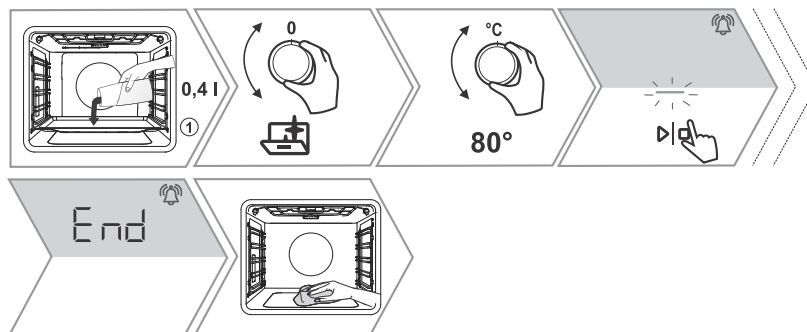
### 8.1 Utilizar a função Steam Clean para limpar o forno

**⚠ CUIDADO!**

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

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.

O equipamento do forno é seguro para utilização na máquina de lavar louça.

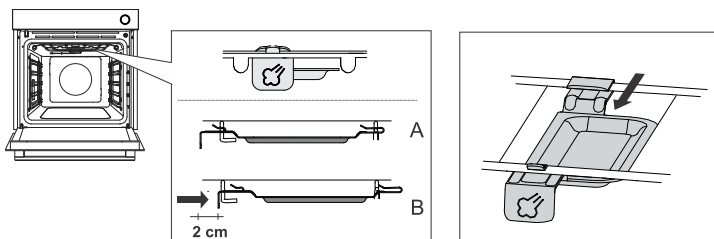


### 8.2 Limpeza do tabuleiro de evaporação

**⚠ CUIDADO!**

Após a utilização, o tabuleiro de evaporação pode estar quente e ainda pode ter um pouco de água. Para evitar queimaduras, espere que o forno arrefeça totalmente.

Se não voltar a instalar o tabuleiro, irá escorrer água sobre os alimentos quando cozinhar com injeção de vapor.

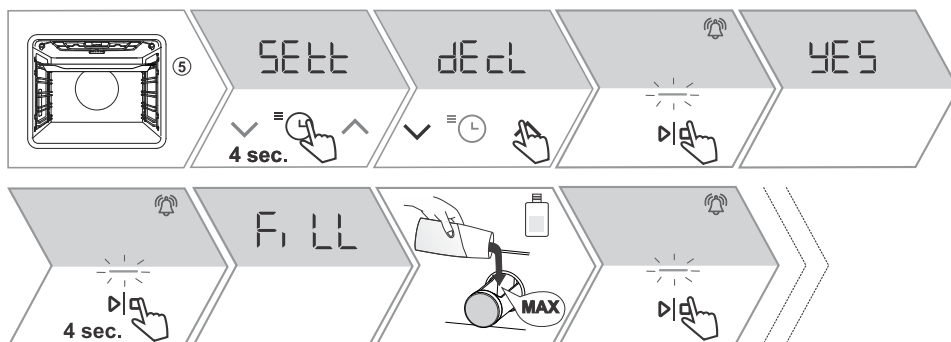


Retire o tabuleiro e limpe-o manualmente com detergente para a loiça ou na máquina de lavar loiça. Se houver depósitos de calcário no tabuleiro, mergulhe-o num produto para eliminar calcário (utilize de acordo com as instruções do fabricante) ou em vinagre de álcool. Após a limpeza e antes de voltar a colocar, seque bem o tabuleiro.

### 8.3 Limpeza do sistema de vapor

A limpeza do sistema de vapor depende tanto da frequência de cozedura com injeção de vapor quanto da dureza da água utilizada.

Início do processo:



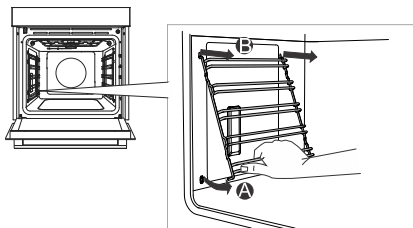
Fim do processo:



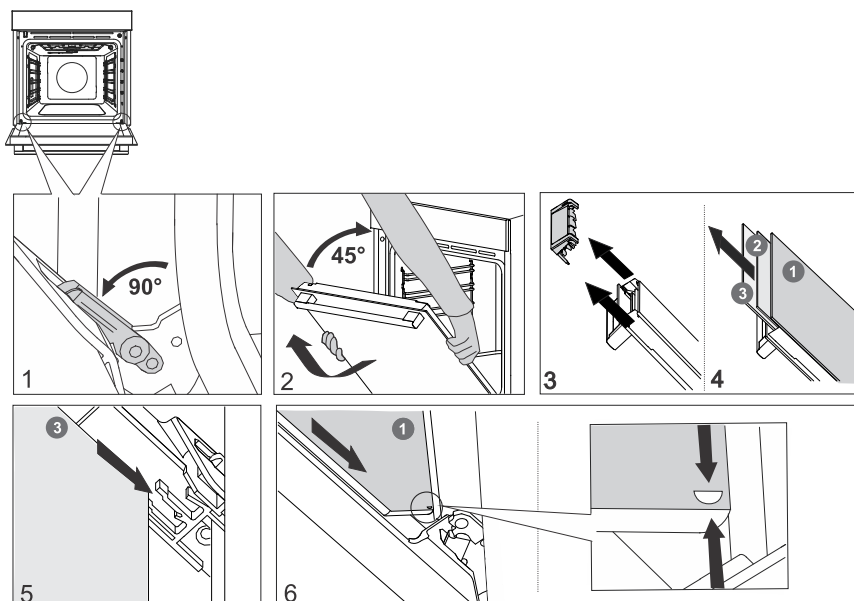
#### 💡 INFORMAÇÃO

Caso não pretenda limpar o sistema de vapor no momento proposto pelo forno, pode finalizar selecionando DESLIGAR. Pode cancelar o programa de descalcificação até três vezes. Depois disso, o forno irá desativar o funcionamento da função vapor.

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

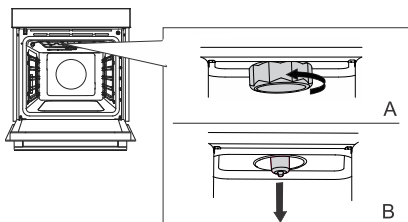


## 8.5 Remoção e substituição da porta do forno e dos painéis de vidro



## 8.6 Substituir a lâmpada

Lâmpada de halogéneo: G9, 230 V, 25 W



## 9. Advertências e sinalização dos erros

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

Antes de fazer reparações, assegure que o aparelho está desligado da corrente, removendo o fusível ou desligar a ficha da tomada de parede.

Quaisquer reparações não autorizadas do aparelho podem resultar em choque elétrico e risco de curto-circuito; como tal, não as execute. Deixe esse trabalho para um especialista ou um técnico de assistência técnica.

Em caso de pequenos problemas com o funcionamento do aparelho, consulte este manual para ver se consegue resolver o problema.

Se o aparelho não estiver a funcionar corretamente ou devido a um funcionamento ou manuseamento inadequados, a visita de um técnico de assistência técnica não será gratuita, mesmo durante o período de garantia.

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

### 9.1 Tabela de reparações


Problema/erro	Causa
<b>O disjuntor da instalação desarma-se frequentemente.</b>	Contacte um técnico de manutenção.
<b>A iluminação do forno não funciona.</b>	O processo de substituição da lâmpada no forno é descrito no capítulo Substituição da lâmpada.
<b>A unidade de controlo não responde, o ecrã está congelado.</b>	Desligue o aparelho da corrente elétrica durante alguns minutos (desaperte o fusível ou desligue o interruptor geral); em seguida, volte a ligar o aparelho à corrente e ligue-o.
<b>O código de erro ErrX é apresentado. Em caso de um código de erro de dois dígitos, o visor mostrará ErXX.</b>	Há um erro no funcionamento do módulo eletrónico. Desligue o aparelho da rede elétrica durante alguns minutos. Se o erro continuar a ser indicado, chame um técnico de assistência.
<b>O visor irá mostrar SEnS quando a sonda de temperatura não estiver conectada.</b>	Limpe a tomada. Tente conectar e desconectar a sonda de temperatura várias vezes seguidas.
Se os problemas persistirem apesar de cumprir os conselhos acima, chame um técnico de assistência autorizado. A reparação ou qualquer reclamação de garantia resultante de uma ligação ou utilização incorretas do aparelho não serão cobertas pela garantia. Neste caso, o utilizador cobrirá os custos de reparação.	

## 10. Proteção do ambiente



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





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

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

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

# 11. 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	forma posição no prato		°C	min	
biscoitos/bolachas – grelha única	folha de cozedura rasa		3	140	30-40	
biscoitos/bolachas – grelha única	folha de cozedura rasa		3	150	30-40	
bolachas – duas grelhas/níveis	folha de cozedura rasa		2, 4	140	45-55	
bolachas – três grelhas/níveis	folha de cozedura rasa		1, 4, 5	135	50-60	
cupcakes – grelha única	folha de cozedura rasa		3	160 *	20-30	
cupcakes – grelha única	folha de cozedura rasa		3	160	30-40	
cupcakes – duas grelhas/níveis	folha de cozedura rasa		2, 4	145	40-50	
cupcakes – três grelhas/níveis	folha de cozedura rasa		1, 3, 5	140-150	30-50	
Pão-de-ló	forma de metal redonda, diâmetro 26 cm/grelha de metal		1	150	45-55	
Pão-de-ló	forma de metal redonda, diâmetro 26 cm/grelha de metal		3	160	45-55	
bolo esponja – duas grelhas/níveis	2 × formas de metal redondas, diâmetro 26 cm/grelha de metal		2, 4	160 **	45-55	
tarte de maçã	2 × formas de metal redondas, diâmetro 20 cm/grelha de metal		1	170	90-120	
tarte de maçã	2 × formas de metal redondas, diâmetro 20 cm/grelha de metal		2	170	80-110	
<b>ASSAR NA GRELHA</b>						

Continuação da tabela da página anterior

<b>COZIMENTO</b>						
pão torrado	grelha de metal		5	230	4-7	
hambúrguer de carne picada	grelha de metal + assadeira rasa como bandeja de gotejamento		5	230	20-35 ***	



**Hisense**  
life reimagined



855229-a4

