

GUIA DE CONSULTA DIÁRIA



OBRIGADO POR ADQUIRIR UM PRODUTO HOTPOINT - ARISTON

Para receber mais informações e assistência, registe o seu produto em www.hotpoint.eu/register

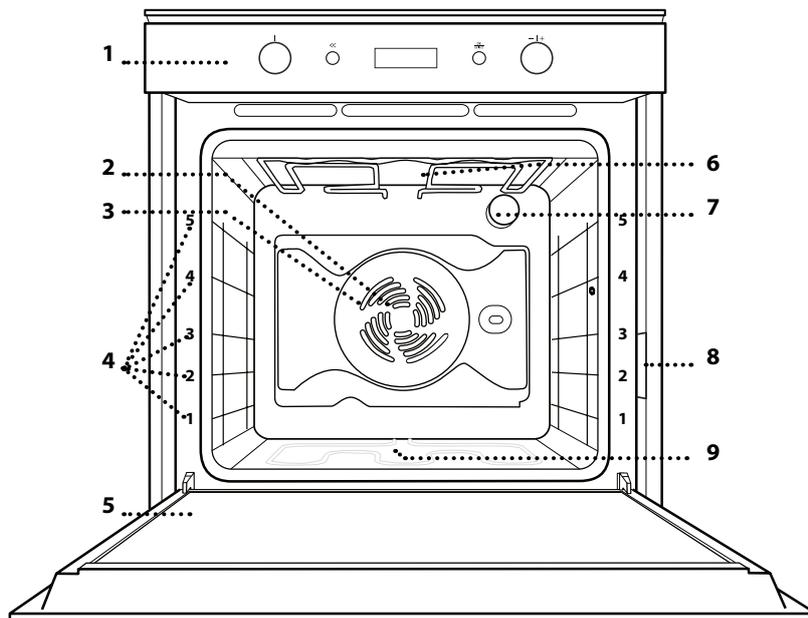


Transfira as Instruções de Segurança e o Guia de Utilização e Manutenção visitando o nosso website docs.hotpoint.eu e seguindo as instruções no verso do presente guia.



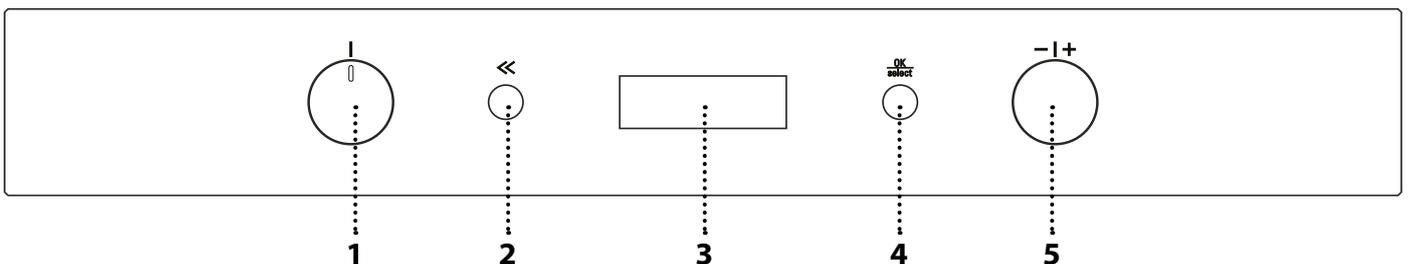
Antes de utilizar o produto, leia atentamente as instruções de segurança

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Painel de controlo
2. Ventoinha
3. Resistência circular (não visível)
4. Guias da grelha (o nível está indicado na parte frontal do forno)
5. Porta
6. Resistência superior/grill
7. Lâmpada
8. Placa de identificação (não remover)
9. Resistência inferior (não visível)

PAINEL DE CONTROLO



1. BOTÃO SELETOR

Para ligar o forno selecionando uma função. Para desligar o forno, rode o botão para a posição "0".

2. RETROCEDER

Para regressar ao menu das definições.

3. VISOR

4. BOTÃO DE CONFIRMAÇÃO

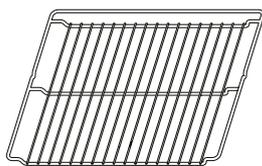
Para confirmar a seleção de uma função ou de um valor definido.

5. BOTÃO DE AJUSTE

Para percorrer os menus e aplicar ou alterar as definições.

Lembre-se: Todos os botões rotativos são retráteis. Pressione o centro do botão para libertá-lo.

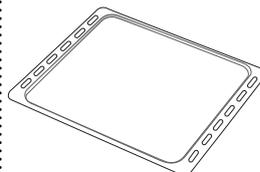
GRELHA METÁLICA



TABULEIRO COLETOR



TABULEIRO PARA ASSAR



O número de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido.
Pode adquirir separadamente outros acessórios no Serviço Pós-venda.

INTRODUZIR GRELHAS E OUTROS ACESSÓRIOS

Introduza a grelha na horizontal, fazendo-a deslizar pelas guias, e assegure-se de que a extremidade elevada está virada para cima.

Outros acessórios, como o tabuleiro coletor e o tabuleiro para pastelaria são introduzidos horizontalmente, da mesma forma que a grelha.

RETIRAR E REPOR AS GUIAS DE NÍVEL

. Para retirar as guias de nível, levante as guias e, suavemente, puxe a parte inferior e extraia-a do respetivo suporte: Agora, as guias de nível podem ser retiradas.

. Para repor as guias de nível, comece por as inserir no suporte superior. Mantendo-as subidas, faça-as deslizar para o interior do compartimento de cozedura e, em seguida, posicione-as no suporte inferior.

FUNÇÕES

0 DESLIGAR
Para desligar o forno.

CONVENCIONAL
Para cozinhar carne ou confeccionar bolos com centro líquido num único nível.

COZEDURA CONVECÇÃO
Para cozinhar carne ou confeccionar bolos com centro líquido num único nível.

AR FORÇADO
Para cozinhar diferentes alimentos, que exijam a mesma temperatura de cozedura, em diferentes níveis (três, no máximo) e em simultâneo. Esta função permite cozinhar alimentos diferentes sem transmitir odores de uns alimentos para os outros.

GRILL
Para grelhar bifes, espetadas, salsichas, gratinar legumes ou tostar pão. Ao grelhar carne, recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: Posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 500 ml de água potável.

TURBO GRILL
Para assar peças de carne grandes (pernil, rosbife, frango). Recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: Posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 500 ml de água potável. O espeto (se disponível) pode ser utilizado com esta função.

MAXI COZEDURA
Para cozinhar pedaços grandes de carne (acima de 2,5 kg). Utilize o 1.º ou 2.º nível dependendo do tamanho da peça de carne. Não é necessário pré-aquecer o forno. Recomendamos que vire a carne durante a cozedura para obter um tostado uniforme dos dois lados. É aconselhável regá-la com o molho de vez em quando para que não seque excessivamente.

PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO
Para efetuar o pré-aquecimento rápido do forno.

ECO AR FORÇADO*
Para cozinhar peças de carne recheadas e carne fatiada num único nível. Evita-se que os alimentos sequem excessivamente, através de uma circulação de ar suave e intermitente. Quando esta função está a ser utilizada, a luz ECO mantém-se apagada ao longo da cozedura, mas pode acender-se temporariamente, premindo **OK select**. Para usar o ciclo ECO e, assim, otimizar o consumo de energia, a porta do forno não deve ser aberta até que os alimentos estejam completamente cozinhados.

DIAMOND CLEAN
A ação do vapor libertado durante este ciclo de limpeza a baixa temperatura especial permite a fácil remoção de resíduos de sujidade de comida. Verta 200 ml de água na parte inferior da cavidade e ative a função quando o forno estiver frio.

SETTING
Para alterar as definições do forno (hora, idioma, volume de sinais sonoros, luminosidade, modo ECO, unidade de medida, potência).

Lembre-se: Quando o modo Eco está ativo, a luminosidade do visor é reduzida e as luzes desligam-se para poupar energia. São reativadas temporariamente quando algum botão é premido.

FUNÇÕES ESPECIAIS DE COZEDURA

CARNE
Esta função seleciona automaticamente a melhor temperatura e método de cozedura para a carne. Esta função ativa de forma intermitente a ventoinha, a baixa velocidade, para evitar que os alimentos sequem em demasia.

AVES
Esta função seleciona automaticamente a melhor temperatura e método de cozedura para aves. Esta função ativa de forma intermitente a ventoinha, a baixa velocidade, para evitar que os alimentos sequem em demasia.

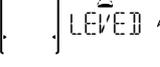
GRATINADOS
Esta função seleciona automaticamente a melhor temperatura e método de cozedura para pratos de massa.

PÃO
Esta função seleciona automaticamente a melhor temperatura e método de cozedura para todos os tipos de pão.

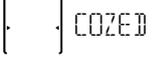
PIZZA
Esta função seleciona automaticamente a melhor temperatura e método de cozedura para todos os tipos de pizza.

BOLOS DOCES
Esta função seleciona automaticamente a melhor temperatura e método de cozedura para todos os tipos de bolos (bolos com levedura, bolos recheados, tortas, etc.).

* Função utilizada como referência para a declaração de eficiência energética, de acordo com o Regulamento (UE) n.º 65/2014

 **LEVEDURA**
Para obter a fermentação ideal de massas doces ou salgadas. Para manter a qualidade da levedação, não ativar a função se o forno ainda estiver quente após um ciclo de cozedura.

 **MANUTENÇÃO DO CALOR**
Para manter os alimentos quentes e estaladiços depois de cozinhados.

 **COZEDURA LENTA**
Para cozinhar carne e peixe suavemente, mantendo-os tenros e suculentos. Recomendamos que as peças de carne a assar comecem por ser seladas numa frigideira, para dourar a carne e ajudar a conservar os sucos naturais. Os tempos de cozedura situam-se entre duas horas, para peixes com um peso de 300 g, e quatro a cinco horas, para peixes com um peso de 3 kg, e entre quatro horas, para peças de carne com um peso de 1 kg, e seis ou sete horas, para peças de carne com um peso de 3 kg.

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DO APARELHO

1. SELECIONE O IDIOMA

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de definir o idioma e a hora: "ENGLISH" surgirá no visor.



Rode o *botão de ajuste* para percorrer a lista de idiomas disponíveis e selecionar aquele que pretende. Prima  para confirmar a seleção.

Lembre-se: O idioma pode ser alterado posteriormente na opção "Definições" do menu.

2. ACERTAR A HORA

Após selecionar o idioma, terá de acertar a hora atual: No visor piscam os dois dígitos relativos à hora.



Rode o *botão de ajuste* para definir a hora correta e prima : No visor piscam os dois dígitos relativos aos minutos.



Rode o *botão de ajuste* para definir os minutos corretos e prima  para confirmar.

Lembre-se: Poderá ter de acertar novamente a hora após um longo corte de energia.

3. DEFINIR O CONSUMO DE ENERGIA

O forno está programado para consumir um nível de energia elétrica compatível com uma rede doméstica de potência superior a 3 kW: Se a potência que utiliza em sua casa for inferior, terá de reduzir este valor. Rode o *botão seletor* até que a mensagem "SETTING" seja apresentada no visor e, em seguida, prima  para confirmar.

Rode o *botão de ajuste* para selecionar o item "Power" e, em seguida, prima  para confirmar.



Rode o *botão de ajuste* para selecionar a opção "Baixo" e, em seguida, prima  para confirmar.



4. AQUECER O FORNO

Um forno novo pode libertar odores residuais, resultantes do processo de fabrico: Isto é perfeitamente normal.

Assim, antes de começar a cozinhar alimentos, recomendamos que aqueça o forno, vazio, para eliminar eventuais odores.

Remova do forno qualquer elemento de proteção em cartão ou película transparente e retire quaisquer acessórios do respetivo interior.

Aqueça o forno a 200 °C durante uma hora, aproximadamente, de preferência utilizando uma função com circulação de ar (por exemplo "Ar forçado" ou "Cozedura convecção").

Siga as instruções para programar corretamente a função.

Lembre-se: É aconselhável arejar a cozinha após a primeira utilização do aparelho.

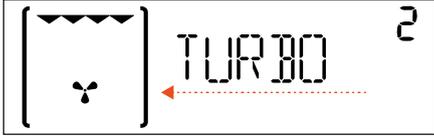
UTILIZAÇÃO DIÁRIA

1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

Rode o *botão seletor* para ligar o forno e visualizar a função que pretende selecionar no visor: o visor irá apresentar o ícone correspondente à função e às suas definições básicas.



Para selecionar um item do menu (o visor irá apresentar o primeiro item disponível), rode o *botão de ajuste* até que o item que pretende selecionar seja apresentado.



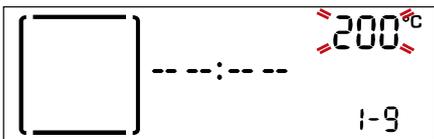
Prima $\frac{OK}{select}$ para confirmar a sua seleção: o visor irá apresentar as definições básicas.

2. DEFINIR UMA FUNÇÃO

Após selecionar uma função, é possível alterar as suas definições.

O visor irá apresentar as definições que podem ser alteradas em sequência.

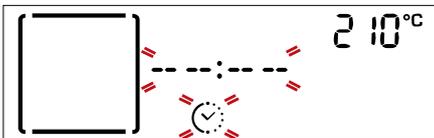
TEMPERATURA/NÍVEL DO GRILL



Quando o valor começar a piscar no visor, rode o *botão de ajuste* para alterá-lo e prima $\frac{OK}{select}$ para confirmar a sua seleção e continuar a alterar as definições seguintes (se possível).

Lembre-se: Uma vez ativada a função, é possível alterar a temperatura utilizando o *botão de ajuste*.

DURAÇÃO



Quando o símbolo  começar a piscar no visor, utilize o *botão de ajuste* para definir o tempo de cozedura pretendido e, em seguida, prima $\frac{OK}{select}$ para confirmar.

Não precisa de definir o tempo de cozedura, caso pretenda gerir a cozedura manualmente: Prima $\frac{OK}{select}$ para confirmar e iniciar a função. Neste caso, não poderá definir o tempo de fim da cozedura, programando um início atrasado.

Lembre-se: Pode ajustar o tempo de cozedura definido durante a cozedura, premindo \ll : utilize o *botão de ajuste* para alterar o tempo de cozedura e, em seguida, prima $\frac{OK}{select}$ para confirmar.

DEFINIR A HORA DE FIM DA COZEDURA

INÍCIO RETARDADO

Em muitas funções, uma vez definido um tempo de cozedura, pode atrasar o início da função programando o seu tempo de fim. O visor apresenta o tempo de fim atualmente definido e o símbolo  pisca.



Rode o *botão de ajuste* para definir a hora de fim da cozedura e, em seguida, prima $\frac{OK}{select}$ para confirmar e iniciar a função.

Coloque os alimentos no forno e feche a porta: A função inicia-se automaticamente após o período de tempo calculado para concluir a cozedura à hora programada.



Notas: Programar um início diferido da cozedura irá desativar a fase de pré-aquecimento do forno: O forno atinge a temperatura pretendida gradualmente, o que significa que os tempos de cozedura poderão ser ligeiramente mais longos do que os tempos indicados na tabela.

Durante o tempo de espera, pode utilizar *botão de ajuste* para alterar a hora de fim programada ou premir \ll para alterar as definições.

3. ATIVAR UMA FUNÇÃO

Após aplicar todas as definições pretendidas, prima $\frac{OK}{select}$ para confirmar a hora de fim da cozedura e ativar a função.

Lembre-se: Depois de iniciada a cozedura, o visor irá recomendar o nível mais apropriado para cada função.



Pode rodar o *botão seletor* para 0 para interromper uma função ativa a qualquer altura.

4. PRÉ-AQUECIMENTO

Algumas funções dispõem de uma fase de pré-aquecimento do forno: Uma vez iniciada a função, o visor indica que a fase de pré-aquecimento foi ativada.



Quando esta fase estiver concluída, será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que o forno atingiu a temperatura programada:



Neste momento, abra a porta, coloque os alimentos no forno, feche a porta e inicie a cozedura.

Lembre-se: Colocar os alimentos no forno antes de o pré-aquecimento estar concluído, pode ter um efeito adverso no resultado final da cozedura.

Abrir a porta durante a fase de pré-aquecimento fará com que esta seja interrompida.

O tempo de cozedura não inclui uma fase de pré-aquecimento.

Pode sempre alterar a temperatura que pretende que o forno alcance, utilizando o *botão de ajuste*.

5. FIM DA COZEDURA

Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que a cozedura está concluída.



Prima **OK** para continuar a cozedura no modo manual (sem um tempo de cozedura programado) ou rode o *botão de ajuste* para prolongar o tempo de cozedura, definindo uma nova duração.

Em ambos os casos, as definições de temperatura ou do nível do grill serão mantidas.

DOURAR

Algumas funções do forno permitem-lhe dourar a superfície dos alimentos, ativando a função "Grill" quando a cozedura está concluída.



Quando o visor apresentar a mensagem relevante, prima, se necessário, **OK** para iniciar um ciclo de tostado de cinco minutos.



Para desligar o temporizador sempre que desejar, rodando o *botão seletor* para 0 para desligar o forno.

. TEMPORIZADOR

Quando o forno é desligado, o visor pode ser utilizado como um temporizador. Para ativar esta função, assegure-se de que o forno está desligado e prima o *botão de ajuste*: O símbolo  começará a piscar no visor.



Rode o botão de ajuste para definir a duração pretendida e, em seguida, prima **OK** novamente para ativar o temporizador.

Quando o temporizador terminar a contagem decrescente do tempo programado, ouvir-se-á um sinal sonoro e esta informação será apresentada no visor.



Lembre-se: O temporizador não ativa nenhum dos ciclos de cozedura.

Utilize o *botão de ajuste* para alterar o tempo definido no temporizador; prima **<<** para desligar o temporizador em qualquer altura.

Uma vez ativado o temporizador, poderá também selecionar e ativar uma função.

Rode o *botão seletor* para ligar o forno e, em seguida, selecione a função pretendida.

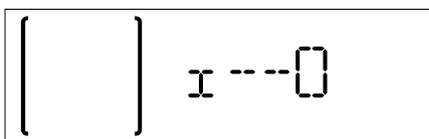
Depois de iniciada a função, o temporizador continuará a sua contagem decrescente de forma independente, sem interferir com a função em si.



Para desligar o temporizador, rode o *botão seletor* para 0 para parar a função ativa atualmente e, em seguida, prima **<<**.

. BLOQUEIO DAS TECLAS

Para bloquear o teclado, prima continuamente **OK** e **<<** em simultâneo durante, pelo menos, cinco segundos.



Para desbloquear, repita o procedimento.

Lembre-se: Esta função pode ser ativada também durante a cozedura. Por motivos de segurança, o forno pode ser desligado a qualquer momento, rodando o botão seletor para 0.

. DIAMOND CLEAN

Antes de ativar esta função verta 200 ml de água potável no fundo do forno e feche a porta do mesmo.

Rode o *botão seletor* selecionar a função "DIAMOND CLEAN" e prima  para confirmar.



Prima  para definir o tempo de fim do ciclo de limpeza ou para ativar a função.

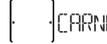
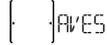
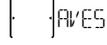
É iniciada uma contagem decrescente que indica o estado do ciclo em curso.
Para evitar a saída de vapor que pode prejudicar o resultado final, recomendamos que não abra a porta do forno durante o ciclo de limpeza.

Uma vez concluída, espere até que o forno arrefeça e termine a limpeza secando as superfícies com uma esponja ou um pano suave.

Lembre-se: à semelhança de outras funções manuais, também é possível definir o tempo de fim do ciclo de limpeza automática.

TABELA DE COZEDURA

RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-AQUECIM	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COZEDURA (min)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Bolos com levedura	 BOLOS AUTO	-	160-180	30-90	2/3 
		Sim	160-180	30-90	4 1  
Bolo recheado (cheesecake, strudel, tarte de frutas)	 BOLOS AUTO	-	160-200	30 - 85	3 
		Sim	160-200	35-90	4 1  
Biscoitos/queques	 BOLOS AUTO	-	170 - 180	15 - 45	3 
		Sim	160-170	20-45	4 1  
		Sim	160-170	20-45 ***	5 3 1   
Massa choux		Sim	180-200	30-40	3 
		Sim	180-190	35-45	4 1  
		Sim	180-190	35-45 ***	5 3 1   
Merengues		Sim	90	110-150	3 
		Sim	90	130 - 150	4 1  
		Sim	90	140-160 ***	5 3 1   
Pizza (massa fina, massa grossa, focaccia)	 PIZZA AUTO	-	220 - 250	20-40	2 
		Sim	220 - 240	20-40	4 1  
		Sim	220 - 240	25-50 ***	5 3 1   
Pão 1 kg	 P O AUTO	-	180 - 220	50 - 70	2 
Pãezinhos	 P O AUTO	-	180 - 220	30 - 50	2 
Pão		Sim	180-200	30 - 60	4 1  
Pizza congelada	 PIZZA AUTO	Sim	250	10 - 15	3 
		Sim	250	10 - 20	4 1  
Bolos salgados (tarte de legumes, quiche)		Sim	180-190	40-55	2 / 3 
		Sim	180-190	45 - 60	4 1  
		Sim	180-190	45-70 ***	5 3 1   
Vol-au-vents/salgadinhos de massa folhada		Sim	190-200	20-30	3 
		Sim	180-190	20-40	4 1  
		Sim	180-190	20-40 ***	5 3 1   
Lasanha/suflê	 GRATI AUTO	-	190-200	40 - 65	3 
Massa no forno/canelones	 GRATI AUTO	-	190-200	25 - 45	3 

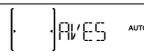
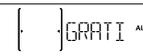
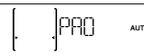
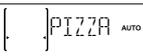
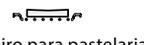
RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-AQUECIM	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COZEDURA (min)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Borrego/vitela/vaca/porco 1 kg	 CARNE <small>AUTO</small>	-	190-200	60 - 90	3
Frango/coelho/pato 1 kg	 AVES <small>AUTO</small>	-	200-230	50 - 80	3
Peru/ganso 3 kg	 AVES <small>AUTO</small>	-	190-200	90 - 150	2
Peixe no forno/em papelote (filete, inteiro)		Sim	180-200	40-60	3
Legumes recheados (tomates, curgetes, beringelas)		Sim	180-200	50-60	2
Pão tostado		-	3 (alto)	3-6	5
Filetes/postas de peixe		-	2 (médio)	20-30 *	4 3
Salsichas/espetadas/costeletas/hambúrgueres		-	2 - 3 (médio - alto)	15 - 30 *	5 4
Frango assado 1-1,3 kg		-	2 (médio)	55-70 **	2 1
Rosbife mal passado 1 kg		-	2 (médio)	35-50 **	3
Perna de borrego/pernis		-	2 (médio)	60-90 **	3
Batatas assadas		-	2 (médio)	35-55 **	3
Gratinado legumes		-	3 (alto)	10-25	3
Lasanha e carne		Sim	200	50-100 ***	4 1
Carne e batatas		Sim	200	45-100 ***	4 1
Peixe e legumes		Sim	180	30-50 ***	4 1
Refeição completa: Tarte de frutas (nível 5)/lasanha (nível 3)/carne (nível 1)		Sim	190	40-120 ***	5 3 1
Peças de carne recheadas		-	200	80-120 ***	3
Cortes de carne (coelho, frango, borrego)		-	200	50-100 ***	3

* Vire o alimento a meio da cozedura.

** Vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura (se necessário).

*** Período de tempo estimado: Os alimentos podem ser retirados do forno quando o desejar, dependendo da preferência de cada um.

 www.docs.hotpoint.eu Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir de [docs.hotpoint.eu](http://www.docs.hotpoint.eu) para consultar a tabela de receitas testadas, compiladas para as autoridades de certificação de acordo com a norma IEC 60350-1

FUNÇÕES MANUAIS	 Convencional	 Grill	 Turbo Grill	 Ar forçado	 Cozedura convecção	 Eco ar forçado
FUNÇÕES ESPECIAIS	 CARNE <small>AUTO</small> Carne	 AVES <small>AUTO</small> Aves	 GRATI <small>AUTO</small> Gratinados	 PAO <small>AUTO</small> Pão	 PIZZA <small>AUTO</small> Pizza	 BOLOS <small>AUTO</small> Bolos
ACESSÓRIOS	 Grelha	 Tabuleiro para pastelaria ou forma de bolos na grelha	 Tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria/tabuleiro para bolos na grelha	 Tabuleiro coletor	 Tabuleiro coletor com 500 ml de água	 Tabuleiro para pastelaria

Assegure-se de que o forno arrefece antes de executar qualquer operação de manutenção ou limpeza.

Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.

Não utilize palha de aço, esfregões abrasivos ou produtos de limpeza abrasivos/corrosivos, uma vez que estes podem danificar as superfícies do aparelho.

Use luvas de proteção.

O forno tem de ser desligado da rede elétrica antes da realização de qualquer tipo de trabalho de manutenção.

SUPERFÍCIES EXTERIORES

- Limpe as superfícies com um pano de microfibra húmido. Se estiverem muito sujas, acrescente alguns pingos de detergente com PH neutro. Termine a limpeza com um pano seco.
- Não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Se algum destes produtos entrar, inadvertidamente, em contacto com as superfícies do aparelho, limpe imediatamente com um pano de microfibra úmido.

SUPERFÍCIES INTERIORES

- Após cada utilização, deixe que o forno arrefeça e limpe-o, de preferência enquanto estiver morno, para remover eventuais depósitos ou manchas causados por resíduos de alimentos. Para secar qualquer condensação que se tenha formado devido

à cozedura de alimentos com elevado teor de água, deixe o forno arrefecer completamente e limpe-o com um pano ou uma esponja.

- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.
- A porta do forno pode ser removida para facilitar a limpeza  www .
- A resistência superior da grelha pode ser baixada para limpar o painel superior do forno  www .

ACESSÓRIOS

Após a utilização, coloque os acessórios numa solução líquida de limpeza, pegando nos mesmos com luvas de forno, caso ainda estejam quentes. Os restos de alimentos podem ser retirados com uma esponja ou escova de limpeza.

SUBSTITUIR A LÂMPADA

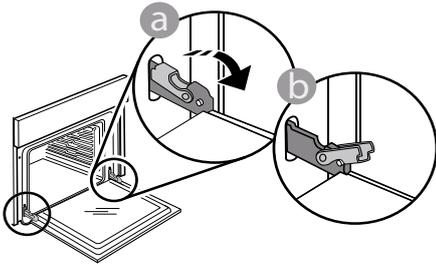
- 1.** Desligue o forno da corrente elétrica.
- 2.** Desaperte a cobertura da luz, substitua a lâmpada e aperte novamente a cobertura da luz.
- 3.** Ligue o forno novamente à corrente elétrica.

Lembre-se: Utilize apenas lâmpadas incandescentes de 25-40 W/230 V tipo E-14, T300 °C, ou lâmpadas de halogéneo de 20-40 W/230 V tipo G9, T300 °C. A lâmpada utilizada no produto foi especificamente concebida para eletrodomésticos e não é adequada para a iluminação geral de divisões da casa (Regulamento CE 244/2009). As lâmpadas estão disponíveis no nosso Serviço Pós-Venda.

- Se utilizar lâmpadas de halogéneo, não as manuseie com as mãos nuas, uma vez que as suas impressões digitais podem provocar danos. Não utilize o forno até que a cobertura da luz tenha sido reposta.

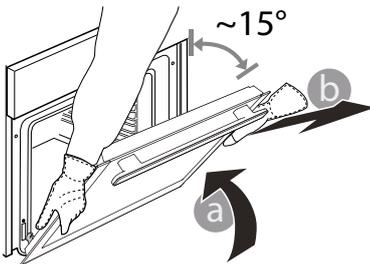
REMOVER E REPOR A PORTA

1. Para remover a porta, abra-a totalmente e baixe as linguetas até ficarem na posição de desbloqueio.



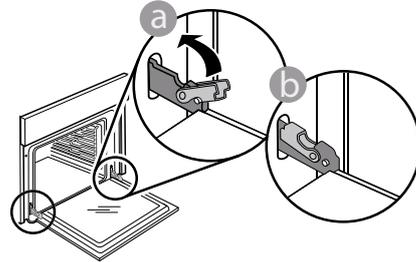
2. Feche a porta tanto quanto possível. Segure firmemente a porta com ambas as mãos – não a segure pela pega.

Remova, simplesmente, a porta, continuando a fechá-la enquanto a puxa, simultaneamente, para cima, até se libertar do respetivo suporte. Coloque a porta de parte, apoiando-a sobre uma superfície suave.

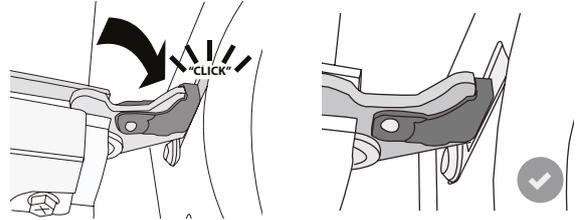


3. Reponha a porta, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes.

4. Baixe a porta e, em seguida, abra-a totalmente. Baixe as linguetas para a respetiva posição original: Assegure-se de que as baixe totalmente.



Aplique uma pressão suave, para se assegurar de que as linguetas estão na posição correta.



5. Tente fechar a porta e assegure-se de que está alinhada com o painel de controlo. Se não estiver, repita os procedimentos acima: A porta poderá ficar danificada se não funcionar corretamente.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir de docs.hotpoint.eu para obter mais informações

Problema	Causa possível	Solução
O forno não está a funcionar.	Corte de energia. Desconexão da rede elétrica.	Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.
O visor apresenta a letra "F", seguida de um número ou uma letra.	Problema de software.	Contacte o seu Serviço Técnico de Pós-Venda mais próximo e indique o número que acompanha a letra "F".

COMO EFETUAR A LEITURA DA TABELA DE COZEDURA

A tabela indica a função, os acessórios e o nível mais adequados para utilizar na confecção dos diferentes tipos de alimentos. Os tempos de cozedura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o pré-aquecimento (sempre que necessário). As temperaturas e os tempos de cozedura são aproximados e dependem da quantidade de alimento e do tipo de acessório utilizado. Comece por utilizar as definições mais baixas recomendadas e, se o alimento não ficar bem cozinhado, mude para definições mais elevadas. Utilize os acessórios fornecidos e, de preferência, formas para bolos e tabuleiros para assar metálicos e de cor escura. Também poderá utilizar recipientes e acessórios em cerâmica ou pirex, mas tenha em conta que os tempos de cozedura serão ligeiramente superiores.

COZINHAR DIFERENTES ALIMENTOS EM SIMULTÂNEO

A função "AR FORÇADO" permite cozinhar alimentos diferentes em simultâneo (por exemplo: peixe e legumes), em níveis diferentes. Retire os alimentos que necessitam de um tempo de cozedura mais curto e deixe no forno os alimentos que necessitam de um tempo de cozedura mais longo.

FICHA DE PRODUTO

A ficha do produto contendo os dados energéticos para este aparelho, pode ser transferida a partir do website docs.hotpoint.eu

COMO OBTER O GUIA DE UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

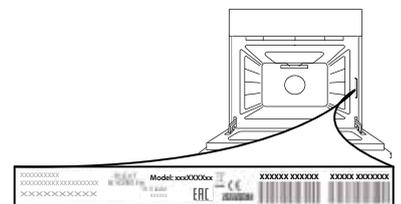
> Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do nosso website docs.hotpoint.eu (pode utilizar este código QR), especificando o código comercial do produto.



Em alternativa, contacte o nosso Serviço Pós-Venda

CONTACTAR O NOSSO SERVIÇO PÓS-VENDA

Pode encontrar os nossos contactos no manual de garantia. Ao contactar o nosso Serviço Pós-Venda, indique os códigos fornecidos na placa de identificação do seu produto.



400010858937

Impresso em Itália

