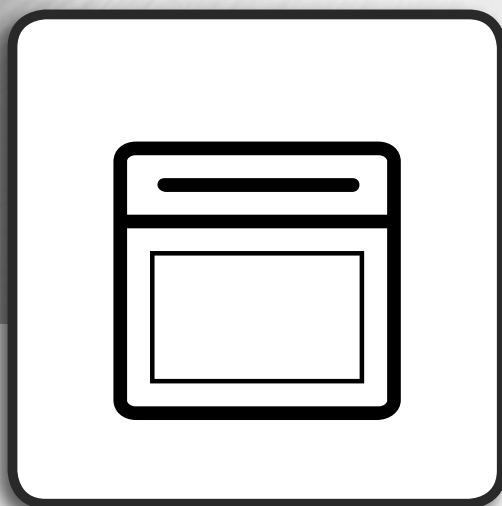


Hotpoint

ARISTON



Guia de Utilização e Manutenção



www.hotpoint.eu/register



PORTUGUÊS 3

PORTUGUÊS

GUIA DE SAÚDE E SEGURANÇA, UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO E DE INSTALAÇÃO



OBRIGADO POR ADQUIRIR UM PRODUTO HOTPOINT - ARISTON

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

Índice

Guia de saúde e segurança

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	4
CONSELHOS PARA A PROTEÇÃO DO AMBIENTE.....	6
DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE.....	6

Guia de Utilização e Manutenção

DESCRIÇÃO DO PRODUTO	7
PAINEL DE COMANDOS.....	8
DESCRIÇÃO DO VISOR.....	8
ACESSÓRIOS	9
INTRODUZIR GRELHAS E OUTROS ACESSÓRIOS.....	9
RETIRAR E REPOR AS GUIAS DE NÍVEL.....	10
REMOVER E REINSTALAR AS GUIAS DESLIZANTES.....	10
FUNÇÕES.....	11
COMO UTILIZAR O FORNO.....	12
TABELA DE COZEDURA	17
RECEITAS TESTADAS	19
LIMPEZA	20
MANUTENÇÃO	21
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	25
FICHA DE PRODUTO.....	26
SERVIÇO PÓS-VENDA.....	26
Guia de Instalação	27

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

É IMPORTANTE QUE LEIA E RESPEITE ESTAS INSTRUÇÕES

Antes de utilizar o aparelho, leia estas instruções de segurança com atenção.

Guarde-as para consulta futura. Estas instruções e o próprio aparelho possuem informações importantes relativas à segurança, as quais deverá ler e respeitar sempre.

O fabricante não se responsabiliza por quaisquer acontecimentos decorrentes do incumprimento das presentes instruções de segurança, da utilização inadequada do aparelho ou da configuração incorreta dos respetivos controlos.

AVISOS DE SEGURANÇA

Os bebés e as crianças entre os 0 e os 8 anos de idade devem ser mantidos afastados do aparelho exceto se estiverem sob constante vigilância.

Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que estejam sob supervisão ou tenham recebido instruções quanto à utilização segura deste aparelho e se compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção a cargo do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

AVISO: As crianças com idade inferior a 8 anos deverão manter-se afastadas do aparelho e de todas as suas peças que aqueçam durante a utilização, a menos que estejam sob constante supervisão.

AVISO: Evite tocar nos elementos quentes ou na superfície interior do aparelho,

pois existe o risco de queimaduras.

Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante a secagem de alimentos.

Caso o aparelho seja adequado para a utilização de uma sonda de temperatura, utilize apenas uma sonda recomendada para este aparelho.

Mantenha quaisquer peças de vestuário ou outros materiais inflamáveis afastados do aparelho até que todos os componentes deste tenham arrefecido completamente.

As gorduras e óleos demasiadamente aquecidos incendiam-se facilmente. Vigie constantemente a preparação de alimentos ricos em gordura, óleo ou álcool (por exemplo, rum, conhaque, vinho), pois existe risco de incêndio.

Utilize luvas adequadas para fornos para retirar recipientes e acessórios, tendo o cuidado de não tocar nas resistências. No final da cozedura, tome todas as medidas de precaução quando abrir a porta do aparelho, deixando sair gradualmente o ar quente ou o vapor antes de aceder ao mesmo.

Não obstrua a ventilação de ar quente existente na parte frontal do aparelho.

UTILIZAÇÃO PERMITIDA

ATENÇÃO: O aparelho não deve ser ligado a partir de um temporizador externo, nem de um sistema de controlo remoto em separado.

Este aparelho destina-se apenas para utilização doméstica e não profissional.

Não utilize o aparelho no exterior.

Não armazene substâncias explosivas ou inflamáveis, tais como embalagens aerossóis, nem utilize ou armazene gasolina ou outros materiais

combustíveis no interior ou perto do aparelho: se o aparelho for posto a funcionar inadvertidamente, pode provocar um incêndio.

Estão proibidos outros tipos de utilização (por exemplo, aquecimento de divisões da casa).

INSTALAÇÃO

O aparelho deve ser transportado e instalado por duas ou mais pessoas. Use luvas de proteção para desembalar e instalar o aparelho.

A instalação e a reparação devem ser efetuadas por um técnico qualificado, em conformidade com as instruções do fabricante e com as normas de segurança locais. Não repare nem substitua nenhuma peça do aparelho a não ser que tal seja especificamente indicado no manual de utilização.

As crianças não devem realizar quaisquer operações de instalação. Mantenha as crianças afastadas do aparelho durante a instalação do mesmo. Mantenha o material da embalagem (sacos de plástico, partes de poliestireno, etc.) fora do alcance das crianças, durante e após a instalação do aparelho.

Depois de desembalar o aparelho, certifique-se de que este não foi danificado durante o transporte. Em caso de problemas, contacte o revendedor ou o Serviço Pós-Venda mais próximo.

Deve desligar o aparelho da corrente elétrica antes de efetuar qualquer operação de instalação.

Durante a instalação, certifique-se de que o aparelho não danifica o cabo de alimentação. Ligue o aparelho apenas depois de concluída a instalação do mesmo.

Após a instalação, a base do aparelho não deverá ficar acessível.

Execute todos os trabalhos de corte no móvel antes de instalar o aparelho e remova cuidadosamente todas as lascas de madeira e a serradura. Não obstrua o espaço mínimo existente entre a bancada e o rebordo superior do aparelho. Retire a base de espuma de poliestireno do aparelho apenas na altura da instalação. Não instale o aparelho atrás de uma porta decorativa - Risco de incêndio.

AVISOS RELATIVOS À ELETRICIDADE

Para que a instalação esteja em conformidade com as normas de segurança em vigor, deve instalar um interruptor omnipolar com uma distância mínima de 3 mm entre os contactos e dispor de ligação à terra.

Caso o cabo de ligação à rede esteja danificado substitua-o por outro equivalente. O cabo de alimentação só pode ser substituído por um técnico qualificado, em conformidade com as instruções do fabricante e as normas de segurança em vigor. Contacte um Centro de Assistência autorizado. Deve ser possível desligar o aparelho da fonte de alimentação, desligando-o na

ficha, caso esta esteja acessível, ou através de um interruptor multipolar instalado na tomada, de acordo com as normas de segurança elétrica nacionais. A chapa de características encontra-se na extremidade frontal do forno visível com a porta aberta. Em caso de substituição de alimentação, contacte um Centro de Assistência autorizado. Caso a ficha instalada não seja adequada para a sua tomada, contacte um técnico qualificado. O cabo de alimentação deve ser suficientemente comprido para ligar o aparelho à tomada elétrica da parede, depois de instalado no respetivo lugar. Não puxe o cabo de alimentação. Não utilize adaptadores, fichas múltiplas ou extensões. Não ligue o aparelho se este possuir um cabo ou uma ficha elétrica danificados, se não estiver a funcionar corretamente, se estiver danificado ou se tiver caído. Mantenha o cabo afastado de superfícies quentes. Após a instalação do aparelho, os componentes elétricos devem estar inacessíveis ao utilizador. Evite tocar no aparelho com partes do corpo que estejam húmidas, bem como utilizá-lo descalço.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Nunca use um aparelho de limpeza a vapor.

AVISO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, evitando assim a possibilidade de choque elétrico.

Não utilize produtos de limpeza abrasivos nem raspadores afiados metálicos para limpar a porta de vidro do aparelho, pois estes podem riscar a sua superfície, o que pode resultar na destruição do vidro. Use luvas de proteção durante as operações de limpeza e manutenção.

Deve desligar o aparelho da corrente elétrica antes de efetuar qualquer operação de manutenção.

Certifique-se de que o aparelho está frio antes de realizar qualquer operação de limpeza ou de manutenção.

CONSELHOS PARA A PROTEÇÃO DO AMBIENTE

ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM

O material da embalagem é 100% reciclável, conforme indicado pelo símbolo de reciclagem . As várias partes da embalagem não devem ser abandonadas no meio ambiente, mas sim desmanteladas em conformidade com as normas estabelecidas pelas autoridades locais.

ELIMINAÇÃO DE ELETRODOMÉSTICOS

Quando pretender desfazer-se do aparelho, inutilize-o cortando o cabo de alimentação e removendo as portas e prateleiras (se existentes), evitando assim que as crianças trepem facilmente para o seu interior, podendo ficar presas. Este aparelho é fabricado com materiais recicláveis  ou reutilizáveis. Elimine-o em conformidade com as normas de eliminação de resíduos locais.

Para obter mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem de eletrodomésticos, contacte as autoridades locais competentes, o serviço de recolhas de desperdícios domésticos ou a loja onde adquiriu o aparelho.

Este aparelho está marcado em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa aos Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE).

Ao garantir a eliminação adequada deste produto, estará a ajudar a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública, que poderiam resultar de um tratamento inadequado dos resíduos deste produto.

O símbolo  no produto, ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não deve ser tratado como resíduo doméstico e deve ser transportado para um centro de recolha adequado para proceder à reciclagem do equipamento elétrico e eletrônico.

SUGESTÕES PARA POUPAR ENERGIA

Aqueça previamente o forno apenas se indicado na tabela de cozedura ou na receita.

Utilize formas para forno lacadas de preto ou esmaltadas, pois estas absorvem melhor o calor.

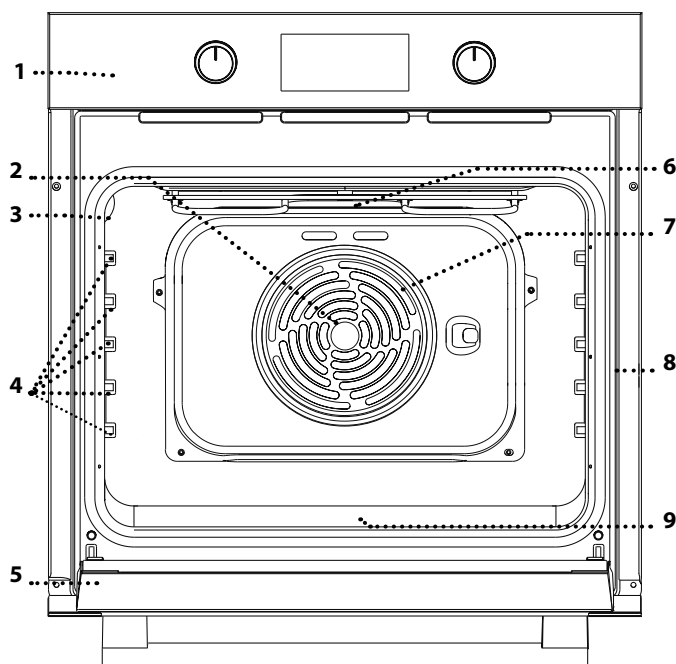
DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Este aparelho foi concebido, fabricado e vendido em conformidade com as seguintes diretivas europeias: LVD 2014/35/UE, EMC 2014/30/UE e RSP 2011/65/UE.

Este aparelho, que se destina a entrar em contacto com os alimentos, está em conformidade com a Regulação Europeia  n.º 1935/2004.

Este aparelho cumpre os requisitos de conceção ecológica dos regulamentos europeus n.º 65/2014 e n.º 66/2014, em conformidade com a norma europeia EN 60350-1.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



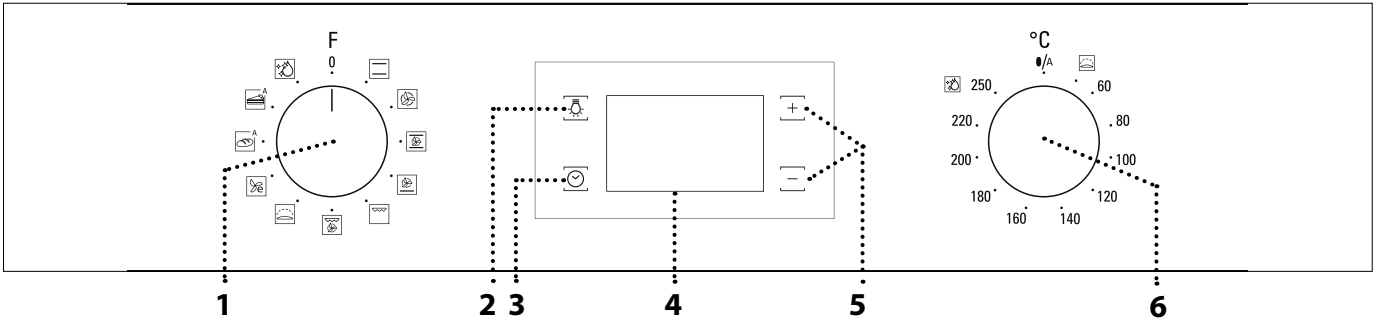
1. Painel de controlo
2. Ventoinha
3. Luz
4. Guias de nível
(o nível está indicado na parede do compartimento de cozedura)
5. Porta
6. Resistência superior/
grelhador
7. Resistência circular
(não visível)
8. Placa de identificação
(não remover)
9. Resistência inferior
(invisível)

Lembre-se:

Durante a cozedura, é possível que a ventoinha de arrefecimento se ative esporadicamente para reduzir o consumo de energia.

No final da cozedura, depois de desligar o forno, a ventoinha de arrefecimento poderá continuar a funcionar durante algum tempo.

PAINEL DE COMANDOS



1. BOTÃO SELETOR

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

2. LUZ

Com o forno ligado, prima o botão para desligar a lâmpada do compartimento do forno.

3. ACERTAR A HORA

Para aceder às definições do tempo de cozedura, de início diferido e do temporizador. Para apresentar o tempo em que o forno está desligado.

4. VISOR

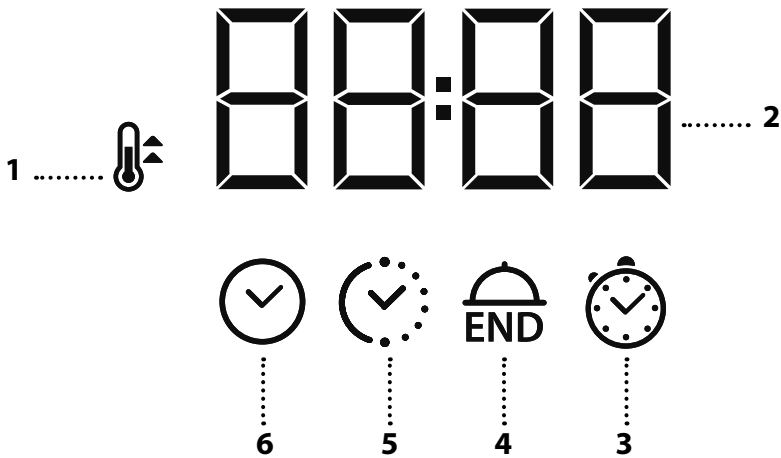
5. BOTÕES DE AJUSTE

Para aceder às definições do tempo de cozedura.

6. BOTÃO DO TERMÓSTATO

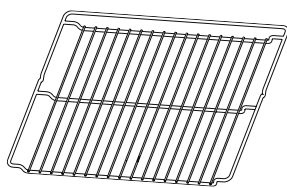
Rode o botão para selecionar a temperatura pretendida ao ativar as funções manuais. Funções automáticas /A.

DESCRIÇÃO DO VISOR



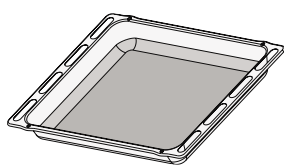
- 1. Símbolo Pré-aquecimento
- 2. Relógio; informações e duração da função
- 3. Temporizador de cozinha
- 4. Fim do tempo de cozedura
- 5. Duração
- 6. Relógio

GRELHA



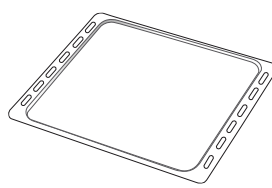
Deve ser usada para cozinhar alimentos ou como suporte para panelas, tartes e qualquer outro recipiente apropriado para forno. É útil para grelhar pão, carne, peixe e legumes.

TABULEIRO COLETOR



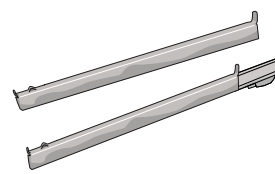
Para utilização como tabuleiro para cozinhar carne, peixe, legumes, focaccia, etc., ou para recolher sucos quando posicionado por baixo da grelha metálica.

TABULEIRO PARA ASSAR



Para a cozedura de todos os produtos de padaria e pastelaria, mas também para assados, peixe em papelote, etc.

CORREDIÇAS



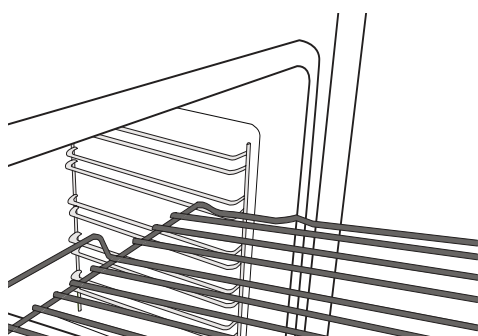
Facilitam a colocação e a remoção de acessórios do forno.

O número de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido.

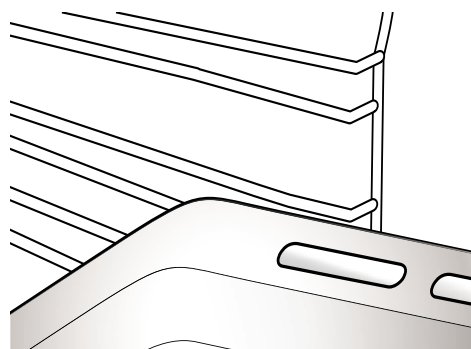
ACESSÓRIOS ADICIONAIS: Pode adquirir separadamente no Serviço de Assistência Técnica quaisquer outros acessórios que não venham fornecidos.

INTRODUZIR GRELHAS E OUTROS ACESSÓRIOS

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

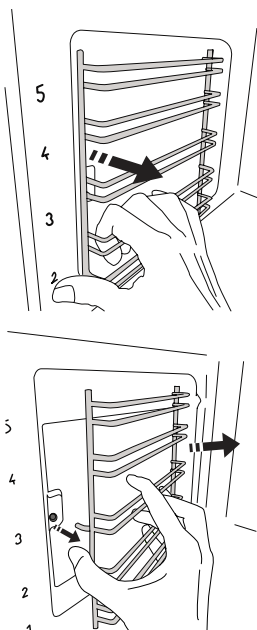


- Os outros acessórios, como o tabuleiro para assar, são introduzidos horizontalmente, da mesma forma que a grelha.

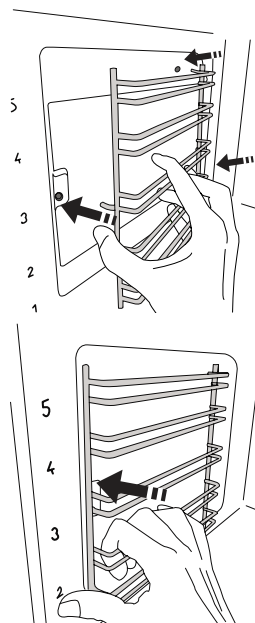


RETIRAR E REPOR AS GUIAS DE NÍVEL

• **Para retirar as guias de nível**, segure a parte externa da guia e puxe-a na sua direção de forma a extrair o suporte e os dois pinos internos do alojamento.



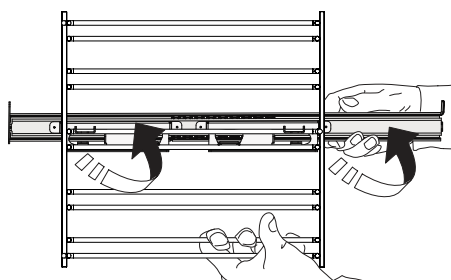
• **Para reposicionar as guias de nível**, posicione-as junto à cavidade e comece por inserir os dois pinos nos seus alojamentos. De seguida, posicione a parte externa junto do seu alojamento, insira o suporte e pressione firmemente em direção à parede da cavidade de forma a garantir que a guia de nível se encontra devidamente presa.



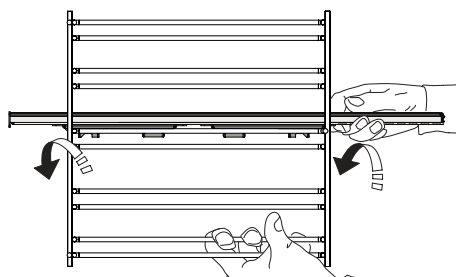
REMOVER E REINSTALAR AS GUIAS DESLIZANTES

1. Remova as guias de nível.

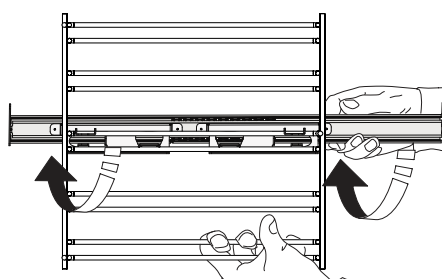
2. Desencaixe os grampos de fixação da guia de nível, começando pela parte inferior.



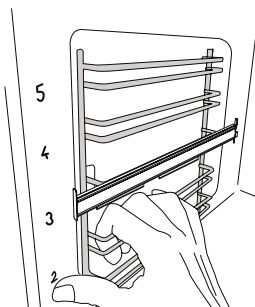
3. Para reinstalar as guias deslizantes, prenda o grampo superior da guia à guia de nível e, de seguida, baixe o outro grampo até que este encaixe.



4. Para fixar a guia, pressione a parte inferior do dispositivo de fixação firmemente contra a guia de nível. Assegure-se de que as correias se movem livremente.



5. Reponha as guias de nível.



FUNÇÕES



CONVENCIONAL

Para cozinhar qualquer tipo de alimento utilizando apenas um nível. Utilize o 3.º nível. Contudo, para assar um pedaço de carne ou gratinar massas, utilize o 2.º nível. Aqueça previamente o forno antes de introduzir os alimentos.



AR FORÇADO

Para cozinhar simultaneamente alimentos que requerem a mesma temperatura de cozedura, mesmo que estes sejam de tipos diferentes, em várias prateleiras (máximo de três), (por ex.: peixe, legumes, sobremesas). Esta função permite cozinhar alimentos diferentes sem transmitir odores de uns alimentos para os outros. É aconselhável utilizar o 3.º nível para cozinhar num único nível; para cozinhar em dois níveis, utilize o 2.º e o 4.º nível; para cozinhar em três níveis, utilize o 1.º, 3.º e o 5.º nível. Aqueça previamente o forno antes de introduzir os alimentos.



MAXI COZEDURA

Para cozinhar pedaços grandes de carne (acima de 2,5 kg). Utilize o 1.º ou o 2.º nível dependendo do tamanho da peça de carne. Recomendamos que vire a carne durante a cozedura para obter um tostado uniforme dos dois lados. Recomendamos que a regue com o molho de vez em quando para que não seque excessivamente. Pré-aqueça o forno antes de inserir os alimentos.



GRELHADOR

Para grelhar bifos, espetadas, salsichas, gratinar legumes ou tostar pão. Sugerimos que coloque os alimentos no 5.º nível. Ao grelhar carne, recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: Coloque-o no 4.º nível, adicionando cerca de 200 ml de água potável. Pré-aqueça o forno durante 3 a 5 minutos. Durante a cozedura, a porta do forno deve permanecer fechada.



TURBO GRILL

Para assar peças de carne grandes (pernil, rosbife, frango). É aconselhável posicionar os alimentos no 2.º nível de cozedura. Recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: Coloque-o no 1.º nível, adicionando cerca de 200 ml de água potável. Durante a cozedura, a porta do forno deve permanecer fechada.



LEVEDURA

Para uma levedação eficaz de massas doces ou salgadas. Coloque a massa no segundo nível e rode o botão do termostato para o ícone adequado de forma a ativar a função. Não é necessário pré-aquecer o forno; A temperatura é automaticamente regulada para 40° C. Caso a temperatura no interior do forno seja superior a 60 °C, irá aparecer no visor a mensagem "Hot" e não será possível ativar a função; Terá de aguardar até que o forno arrefeça.



AR FORÇADO ECO*

Para cozinhar pedaços de carne (recheada) em apenas um nível. Esta função utiliza uma circulação suave e intermitente do ar para evitar a desidratação excessiva dos alimentos. Quando esta função está a ser utilizada, a luz mantém-se apagada ao longo da cozedura, mas pode acender-se temporariamente, premindo . Para maximizar a eficiência energética, recomendamos que não abra a porta do forno durante a cozedura. Recomendamos que utilize o 3.º nível. É recomendável que doure a carne numa panela antes de a colocar no forno. Não é necessário pré-aquecer o forno.



PÃO AUTO

Utilize esta função quando cozinhar pão. Para obter os melhores resultados possíveis, recomendamos que siga cuidadosamente a receita. Esta função seleciona automaticamente a temperatura ideal e o tempo de cozedura para pães. A cozedura irá parar automaticamente e o forno emitirá um sinal sonoro assim que os alimentos estiverem cozinhados. Ative esta função apenas quando o forno estiver frio. Se a temperatura no interior do forno for superior à temperatura programada, será apresentada a mensagem "Hot" no visor do forno, não sendo possível dar início à cozedura. Terá de aguardar até que o forno arrefeça.



SOBREMESAS AUTO

Utilize esta função para cozinhar bolos com ou sem fermentos químicos. Coloque o item no forno quando este estiver frio. Esta função seleciona automaticamente a temperatura ideal e o tempo de cozedura para bolos. A cozedura irá parar automaticamente e o forno emitirá um sinal sonoro assim que os alimentos estiverem cozinhados. Ative esta função apenas quando o forno estiver frio. Se a temperatura no interior do forno for superior à temperatura programada, será apresentada a mensagem "Hot" no visor do forno, não sendo possível dar início à cozedura. Terá de aguardar até que o forno arrefeça.

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



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.

COMO UTILIZAR O FORNO



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

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DO APARELHO

1. AJUSTE DA HORA

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de definir a hora: prima  até que o ícone  e os dois dígitos da hora comecem a piscar no visor.



Utilize  ou  para acertar a hora e prima  para confirmar. Os dois dígitos dos minutos começam a piscar. Utilize  ou  para definir os minutos e prima  para confirmar.

Lembre-se: Quando o ícone  está a piscar, por exemplo, durante cortes de energia prolongados, é necessário acertar a hora.

2. 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.

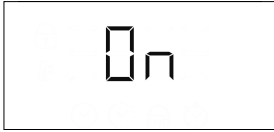
Aqueça o forno a 250 °C durante cerca de uma hora, utilizando preferencialmente a função "Maxi Cozedura". O forno deve estar vazio durante o aquecimento. Siga as instruções para programar corretamente a função.

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

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

Para selecionar uma função, rode o *botão seletor* para o símbolo da função que pretende selecionar: O visor acende-se e ouve-se um sinal sonoro.



2. ATIVAR UMA FUNÇÃO

MANUAL

Para iniciar a função selecionada, rode o *botão do termóstato* para definir a temperatura requerida.



Nota: Durante a cozedura é possível e alterar a função rodando o *botão seletor* ou regular a temperatura rodando o *botão do termóstato*.

A função só é iniciada se o botão do termóstato estiver na posição 0 °C. Pode definir o tempo de cozedura, o tempo de fim da cozedura (apenas se selecionar um tempo de cozedura) e um temporizador.

AUTOMÁTICO

Para iniciar a função automática selecionada ("Pão" ou "Sobremesas"), mantenha o *botão do termóstato* na posição correspondente às funções automáticas 0/A. Para terminar a cozedura, rode o *botão seletor* para a posição 0.

Lembre-se: Pode definir o tempo de cozedura e o temporizador.

LEVEDURA

Para dar início à função "Levedura", rode o *botão do termóstato* até ao ícone relevante; Se o forno tiver uma temperatura diferente definida, a função não será iniciada.

Lembre-se: Pode definir o tempo de cozedura, o tempo de fim da cozedura (apenas se selecionar um tempo de cozedura) e um temporizador.

3. PRÉ-AQUECIMENTO

Uma vez iniciada a função, é emitido um sinal sonoro e o ícone  a piscar no visor indica que a fase de pré-aquecimento foi ativada.

Terminada a fase de pré-aquecimento, é emitido um sinal sonoro e o ícone  fixo no visor indicam que o forno atingiu a temperatura definida: nessa altura, coloque os alimentos no interior do forno e dê início à 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.

. PROGRAMAR A COZEDURA

É necessário selecionar uma função antes de programar a cozedura.

DURAÇÃO

Mantenha o ícone  premido até que o ícone  e a indicação "00:00" comece a piscar no visor.



Utilize  ou  para definir o tempo de cozedura pretendido e, em seguida, prima  para confirmar. Ative a função rodando o *botão do termóstato* para a temperatura requerida: é emitido um sinal sonoro e o visor indica que a cozedura está concluída.

Notas: Para cancelar o tempo de cozedura definido, mantenha premido o botão  até que o ícone  comece a piscar no visor e, em seguida, prima  para repor o tempo de cozedura para "00:00". Este tempo de cozedura inclui uma fase de pré-aquecimento.

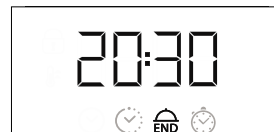
PROGRAMAR O TEMPO DE FIM/INÍCIO DIFERIDO DA COZEDURA

Após definir um tempo de cozedura, o início da função pode ser diferido, programando o tempo de fim: prima  até que o ícone  e a hora atual comecem a piscar no visor.



Utilize  ou  para definir o tempo de fim da cozedura pretendido e, em seguida, prima  para confirmar.

Ative a função rodando o *botão do termóstato* para a temperatura requerida: a função irá permanecer em pausa até ser iniciada automaticamente após o período de tempo calculado para concluir a cozedura à hora programada.



Notas: para cancelar a definição, desligue o forno rodando o *botão seletor* para a posição "0".

FIM DA COZEDURA

É emitido um sinal sonoro e o visor indica que a função está concluída.



Rode o *botão seletor* para selecionar uma outra função ou para a posição "0" para desligar o forno.

Lembre-se: Caso o temporizador esteja ativado, o visor indica a mensagem "END" alternada com o tempo restante.

PROGRAMAR O TEMPORIZADOR

Esta opção não interrompe, nem programa a cozedura mas permite-lhe utilizar o visor como temporizador, quer enquanto uma função está ativada, quer quando o forno está desligado.

Mantenha o ícone  premido até que o ícone  e a indicação "00:00" comece a piscar no visor.



Utilize  ou  para definir o tempo pretendido e prima  para confirmar.

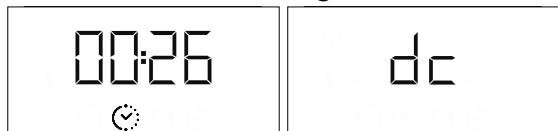
Quando o temporizador terminar a contagem decrescente do tempo programado, ouvir-se-á um sinal sonoro.

Notas: Para cancelar o temporizador, mantenha premido o botão  até que o ícone  comece a piscar e, em seguida, utilize  para repor o tempo para "00:00".

. FUNÇÃO DIAMOND CLEAN

Para ativar a função "Diamond Clean", verta 200 ml de água potável no fundo do forno e, em seguida, rode o botão seletor e o botão do termóstato para o ícone .

A função é ativada automaticamente: o visor apresenta o tempo restante até ao final da cozedura alternado com a mensagem "DC".



Lembre-se: É possível programar o tempo de fim desta função. A duração está pré-definida automaticamente para 35 minutos.

CONSELHOS ÚTEIS

COMO EFETUAR A LEITURA DA TABELA DE COZEDURA

A tabela indica a melhor função a utilizar com um determinado alimento, a cozinhar num ou em vários níveis em simultâneo. 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 meramente indicativos e dependem da quantidade de alimento e do tipo de acessórios utilizados. 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. Para obter os melhores resultados, recomendamos que siga as instruções contidas na tabela de cozedura cuidadosamente ao selecionar os acessórios fornecidos a colocar em cada nível.

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.

SOBREMESAS

- Cozinhe sobremesas delicadas com a função convencional numa única calha. Utilize formas para assar metálicas de cor escura e coloque-as sempre na grelha fornecida. Para cozinhar em diversos níveis, selecione a função "Ar Forçado" e disponha as formas para assar em diferentes níveis para facilitar a circulação do ar quente.
- Utilize formas para assar metálicas de cor escura e coloque-as sempre na grelha fornecida.
- Para verificar se um bolo levedado está cozido, insira um palito de madeira no centro do mesmo. Se o palito sair limpo, significará que o bolo está pronto.
- Se utilizar uma forma para bolos antiaderente, não unte as extremidades da mesma com manteiga pois poderá impedir o crescimento uniforme do bolo nas extremidades.
- Se o bolo ou o pão "crescer" durante a cozedura, utilize uma temperatura mais baixa da próxima vez e experimente reduzir a quantidade de líquidos adicionados ou mexer a mistura mais suavemente.

- No caso de doces com recheios húmidos (cheesecake ou tartes de frutas) utilize a função "Ar Forçado". Se a base do bolo ou do pão ficar mal cozida, baixe a prateleira e polvilhe a base do bolo com miolo de pão ou miolo de biscoito antes de adicionar o recheio.

CARNE

- Utilize qualquer tipo de tabuleiro para fornos ou pirex adequado ao tamanho do pedaço de carne a cozinhar. No caso de assados coloque, de preferência, caldo no fundo da travessa e regue a carne durante a cozedura para obter um melhor sabor. Tenha em atenção que será gerado vapor durante esta operação. Quando o assado estiver pronto, deixe-o repousar no forno durante 10-15 minutos adicionais ou envolva-o em folha de alumínio.
 - Ao grelhar pedaços de carne, selecione pedaços da mesma espessura para obter uma cozedura uniforme. Os pedaços de carne muito grossos necessitam de tempos de cozedura mais prolongados. Para evitar que a carne fique demasiado tostada no exterior, baixe a posição da grelha, afastando o alimento um pouco mais do grelhador. Vire a carne quando atingir dois terços do tempo de cozedura. Abra a porta com cuidado, já que pode sair vapor.
- Para recolher os sucos da cozedura, recomendamos que coloque uma tabuleiro coletor com 200 ml de água potável diretamente por baixo da grelha onde estão os alimentos. Encha totalmente sempre que necessário.

PIZZA

Unte ligeiramente o tabuleiro para se certificar de que a pizza vai ficar com uma base estaladiça. Espalhe o queijo mozzarella sobre a pizza quando atingir dois terços do tempo de cozedura.

FUNÇÃO PÃO AUTO

Utilize esta função quando cozinhar pão: Siga as instruções da receita para obter os melhores resultados.

Receita para 1000 g de massa:

600 g de farinha, 360 g de água, 11 g de sal, 25 g de fermento (ou dois pacotes de fermento em pó).

Instruções:

- Misture a farinha com uma pitada de sal numa taça grande.
- Misture a levedura na água (a qual deve estar ligeiramente aquecida a cerca de 35 °C).
- Faça um buraco na farinha e adicione a mistura de água/levedura. Em seguida, mexa tudo suavemente até formar uma massa lisa e ligeiramente pegajosa.

Amasse a massa com as mãos, esticando-a e dobrando-a durante cerca de 10 minutos. Molde a massa numa bola e deixe-a crescer dentro de uma taça coberta com película aderente para evitar que a sua superfície seque.

- Aguarde até que a massa tenha crescido o dobro em termos de volume: Para obter os melhores resultados de levedação, deixe a massa respirar durante aproximadamente 90 minutos à temperatura ambiente ou durante aproximadamente 60 minutos no forno utilizando a função "Levedura".

- Divida a massa em dois ou três pães, polvilhe com farinha e faça pequenos cortes na sua superfície. Em seguida, coloque os pães num tabuleiro para assar forrado com papel vegetal.

- Coloque a massa no forno (frio), verta 100 ml de água potável fria no fundo do forno e ative a função "Pão Auto". Após a cozedura, deixe a massa repousar na grelha metálica até que arrefeça totalmente.

TABELA DE COZEDURA

RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-A-QUECIM.	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COZEDURA (MIN)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Bolos com levedura		Sim	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Sim	160 - 180	30 - 90	4 1  
Tartes recheadas (cheesecake, strudel, tarte de maçã)		Sim	160 - 200	35 - 90	2 
		Sim	160 - 200	40 - 90	4 2  
Biscoitos/queques		Sim	160 - 180	20 - 45	3 
		Sim	150 - 170	20 - 45	4 2  
		Sim	150 - 170	20 - 45	5 3 1   
Massa choux		Sim	180 - 210	30 - 40	3 
		Sim	180 - 200	35 - 45	4 2  
		Sim	180 - 200	35 - 45	5 3 1   
Merengues		Sim	90	150 - 200	3 
		Sim	90	140 - 200	4 2  
		Sim	90	140 - 200	5 3 1   
Pizza/Pão		Sim	190 - 250	15 - 50	1/2 
		Sim	190 - 250	20 - 50	4 2  
Pão	 ^A	-	-	60	2 
Pizza congelada		Sim	250	10 - 20	3 
		Sim	230 - 250	10 - 25	4 2  
Tartes salgadas (tarte de legumes, quiche)		Sim	180 - 200	40 - 55	3 
		Sim	180 - 200	45 - 60	4 2  
		Sim	180 - 200	45 - 60	5 3 1   
Vol-au-vents/salgadinhos de massa folhada		-	190 - 200	20 - 30	3 
		-	180 - 190	20 - 40	4 2  
		-	180 - 190	20 - 40	5 3 1   
Lasanha/Massa no forno/ Cannelloni/Desenformados		Sim	190 - 200	45 - 65	2 
Borrego/Vitela/Vaca/Porco 1 kg		Sim	190 - 200	80 - 110	3 

FUNÇÕES						 ^A	
	Convencional	Resistência do grelhador	Turbo Grill	Circulação do ar	Maxi Cozedura	Pão Auto	Ar forçado Eco

RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-A-QUECIM.	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COZEDURA (MIN)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Lombo assado estaladiço 2 kg		Sim	180 - 190	110 - 150	2 
Frango/coelho/pato 1 kg		Sim	200 - 230	50 - 100	2 
Peru/ganso 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2 
Peixe no forno/em papelote (filete, inteiro)		Sim	170 - 190	30 - 50	2 
Legumes recheados (tomates, curgetes, beringela)		Sim	180 - 200	50 - 70	2 
Pão tostado		-	250	2 - 6	5 
Filetes/postas de peixe		-	230 - 250	20 - 30*	4 3  
Salsichas/espetadas/costeletas/hambúrgueres		-	250	15 - 30*	5 4  
Frango assado 1-1,3 kg		Sim	200 - 220	55 - 70**	2 1  
Rosbife (mal passado) 1 kg		Sim	200 - 210	35 - 50**	3 
Perna de borrego/pernis		Sim	200 - 210	60 - 90**	3 
Batatas assadas		Sim	200 - 210	35 - 55**	3 
Gratinado legumes		-	200 - 210	25 - 55	3 
Carne e batatas		Sim	190-200	45 - 100***	4 1  
Peixe e legumes		Sim	180	30 - 50***	4 1  
Lasanha e carne		Sim	200	50 - 100***	4 1  
Refeição completa: Tarte de frutas (nível 5)/lasanha (nível 3)/carne (nível 1)		Sim	180 - 190	40 - 120***	5 3 1   
Carne assada/carne assada recheada		-	170 - 180	100 - 150	2 

Lembre-se:

*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.

ACESSÓRIOS	 Grelha	 Prato ou tabuleiro para assar na grelha metálica	 Tabuleiro coletor/ tabuleiro para assar ou grelha	 Tabuleiro coletor	 Tabuleiro coletor com 200 ml de água	 Tabuleiro para pastelaria
------------	--	--	--	--	--	---

RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-AQUECER	NÍVEL	TEMP. (°C)	DURAÇÃO (MIN.)	ACESSÓRIOS* E NOTAS
Biscoitos		Sim	3	150	30 - 40	Tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria
		Sim	3	150	45 - 55	Tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria
		Sim	2 - 4	150	35 - 45	Nível 4: tabuleiro
		Sim	1 - 3 - 5	150	40 - 50	Nível 2: tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria
						Nível 5: Tabuleiro para assar/assadeira na grelha metálica
Bolos pequenos		Sim	3	160	25 - 35	Tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria
		Sim	3	160	25 - 35	Tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria
		Sim	2 - 4	150	35 - 45	Nível 4: tabuleiro
		Sim	2 - 4	150	35 - 45	Nível 2: tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria
						Nível 1: tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria
Pão de ló sem gordura		Sim	3	170	35 - 45	Forma para assar na grelha
		Sim	2	160	35 - 45	Forma para assar na grelha
		Sim	1 - 4	160	45 - 55	Nível 4: forma para assar na grelha
		Sim	1 - 4	160	45 - 55	Nível 1: Forma para assar na grelha
						Nível 5: grelha (vire o alimento a meio da cozedura)
2 Tartes de maçã		-	2	185	70 - 90	Forma para assar na grelha
		-	2	175	70 - 90	Forma para assar na grelha
		-	1 - 4	175	75 - 95	Nível 4: Forma para assar na grelha
Tostas		5 minutos	5	250	2 - 5	Grelha
Hambúrgueres		5 minutos	5	250	18 - 30	Nível 4: tabuleiro coletor com água

* Poderá adquirir quaisquer acessórios não fornecidos junto do nosso Serviço de Pós-Venda.

As diretrizes contidas na tabela não se destinam à utilização com as correções. Deverá testar as diferentes temperaturas e os tempos de cozedura, etc., sem utilizar as correções.

Classe de eficiência energética (em conformidade com a norma IEC 60350-1): Consulte a tabela relevante para realizar o teste.

FUNÇÕES							
	Convencional	Resistência do grelhador	Turbo Grill	Circulação do ar	Maxi Cozedura	Pão Auto	Ar Forçado Eco

LIMPEZA

Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.

Use luvas de proteção durante todas as operações.

Realize as operações requeridas com o forno a frio.

Desligue o forno da corrente elétrica.

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

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.

- Ative a função "Diamond Clean" para obter os melhores resultados de limpeza das superfícies internas do forno.
- A porta pode ser removida facilmente e instalada novamente para facilitar a limpeza do vidro.
- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.
- A resistência superior da grelha pode ser baixada para limpar o painel superior do forno.

ACESSÓRIOS

Após a utilização dos acessórios, mergulhe-os numa solução líquida de limpeza, manuseando-os com luvas próprias para forno, caso estes ainda estejam quentes.

Os resíduos de alimentos podem ser retirados com uma esponja ou uma escova de limpeza.

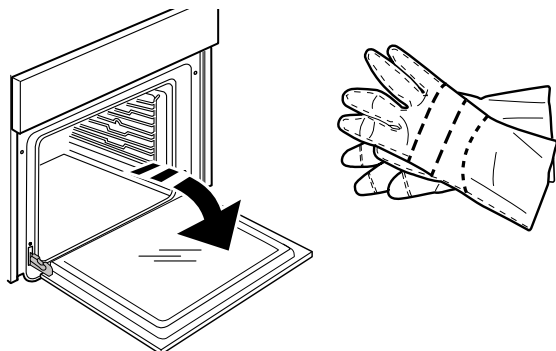
Use luvas de proteção durante todas as operações.

Realize as operações requeridas com o forno a frio.

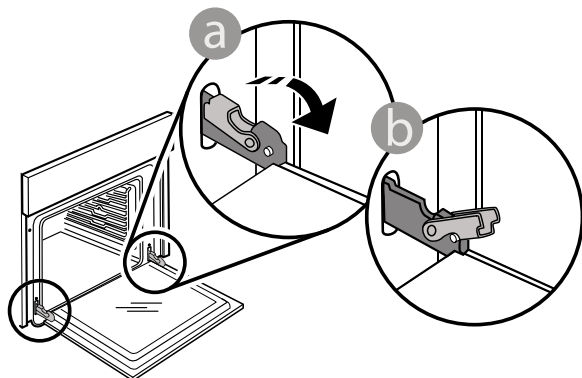
Desligue o forno da corrente elétrica.

REMOÇÃO DA PORTA

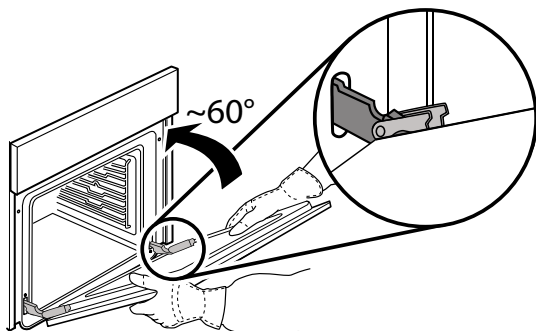
1. Abra a porta na totalidade.



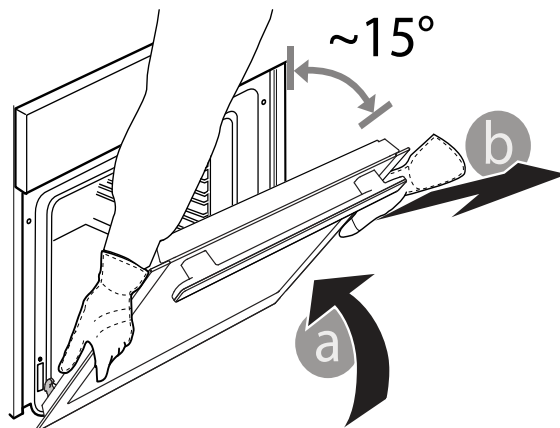
2. Baixe as linguetas até ao mínimo possível.



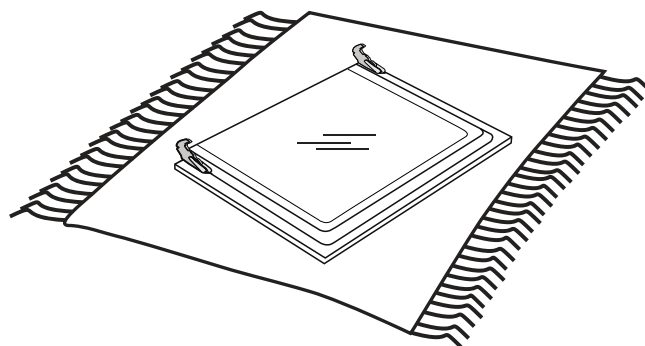
3. Feche a porta tanto quanto possível.



4. 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.

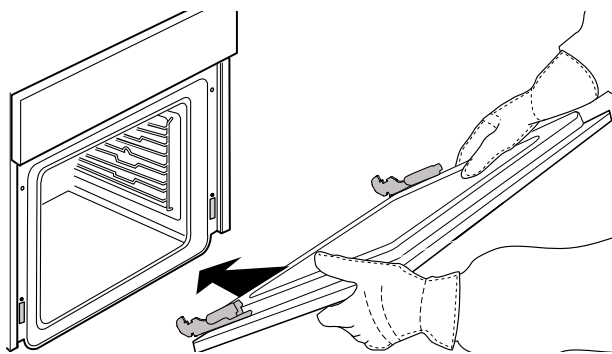


5. Coloque a porta de parte, apoiando-a sobre uma superfície suave.

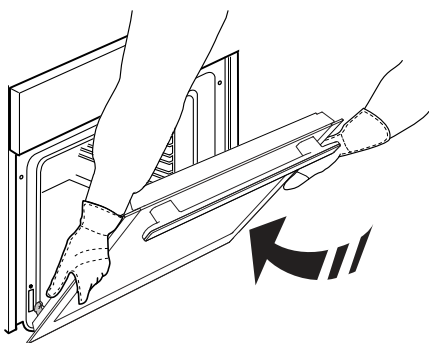


REPOSIÇÃO DA PORTA

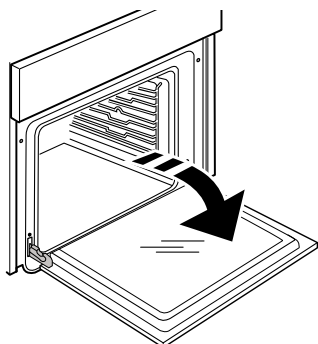
1. Desloque a porta na direção do forno e alinhe os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes.



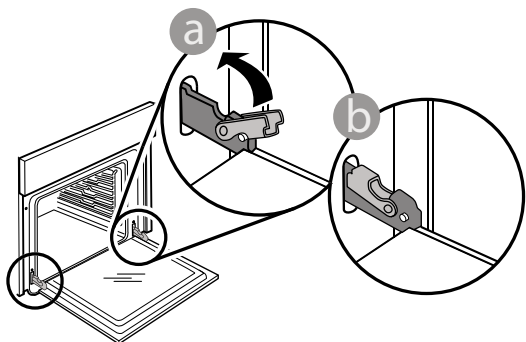
2. Fixe a parte superior aos suportes.



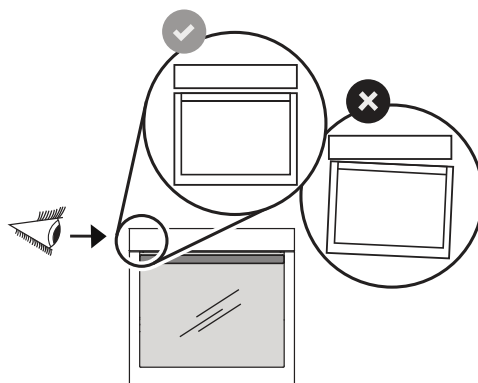
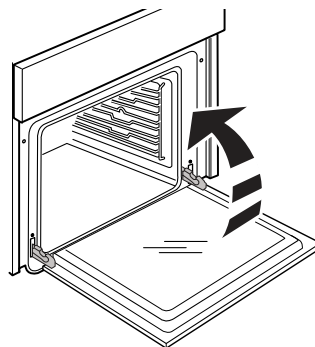
3. Baixe a porta e, em seguida, abra-a totalmente.



4. Baixe as linguetas até à sua posição original: Assegure-se de que as baixa totalmente.

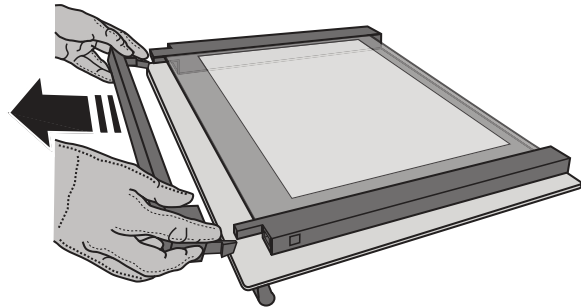
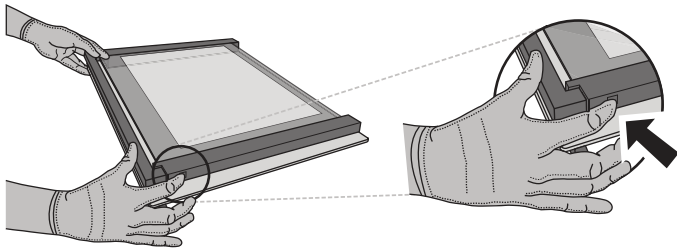


5. Tente fechar a porta e assegure-se de que está alinhada com o painel de controlo. Caso não esteja, repita os procedimentos acima: A porta poderá ficar danificada se não funcionar corretamente.

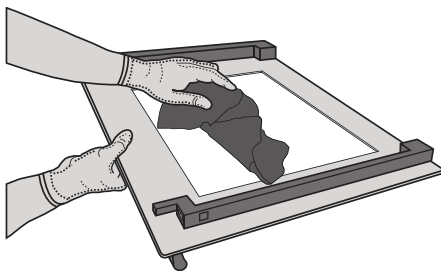
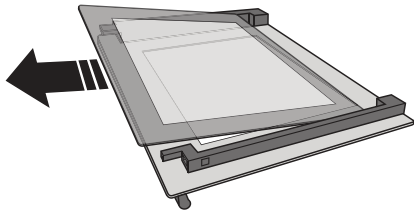


CLIQUE PARA LIMPAR - LIMPAR O VIDRO

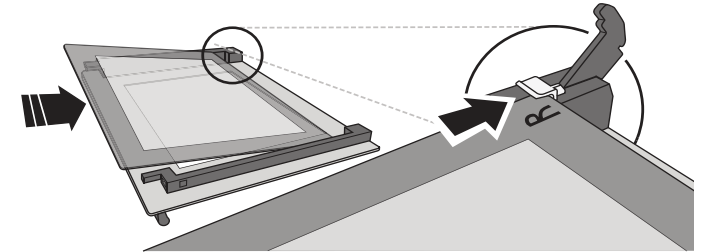
1. Após remover a porta e pousá-la sobre superfície suave, prima simultaneamente os dois grampos de retenção e remova a extremidade superior da porta, puxando-a na sua direção.



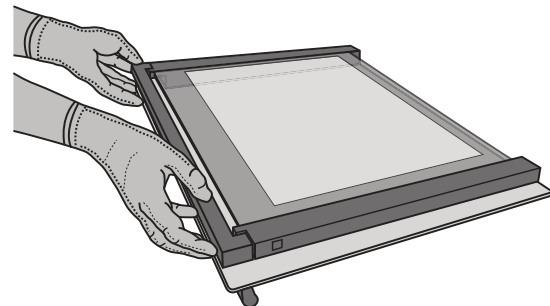
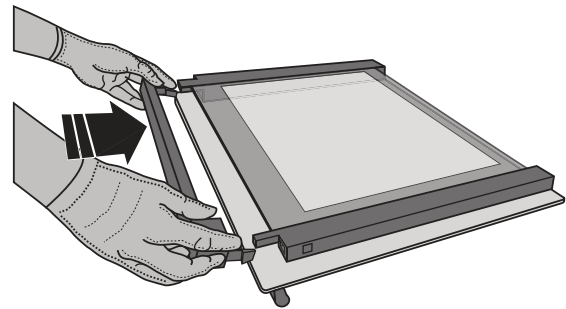
2. Levante e segure firmemente o vidro interior com ambas as mãos, removendo-o e colocando-o sobre uma superfície suave antes de proceder à sua limpeza.



3. Para voltar a instalar o vidro interior, certifique-se de que a letra "R" está visível no canto esquerdo e que a superfície límpida (não impressa) está voltada para cima. Insira primeiro a parte mais longa do vidro com a indicação "R" nos suportes e, em seguida, baixe-a até à posição correta.

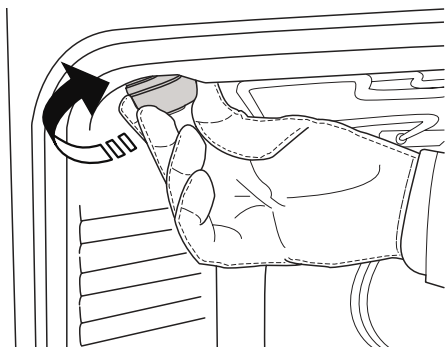


4. Instale novamente a extremidade superior: irá ouvir um clique, indicando que está bem posicionado. Certifique-se de que a vedação está segura antes de montar novamente a porta.



SUBSTITUIR A LÂMPADA

1. Desligue o forno da corrente elétrica.
2. Desaperte a cobertura da lâmpada, substitua a lâmpada e aperte novamente a cobertura da mesma.



3. Ligue o forno novamente à corrente elétrica.

Lembre-se: Utilize lâmpadas de halogéneo 25 W/230 V tipo G9, T300 °C.

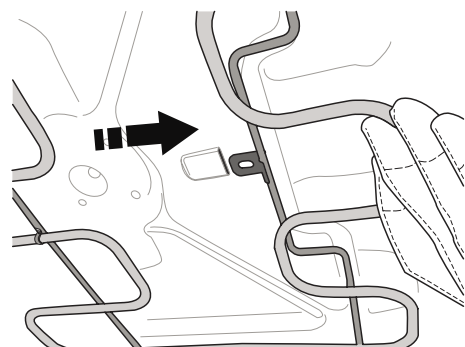
A lâmpada utilizada no produto foi especificamente concebida para eletrodomésticos e não é adequada para a iluminação geral de divisões da casa (Regulamento CE 244/2009).

As lâmpadas estão disponíveis no nosso Serviço Pós-Venda.

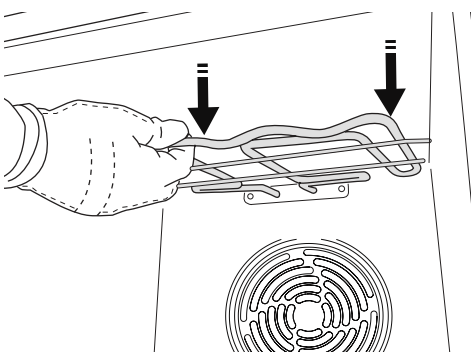
- Não manuseie as lâmpadas com as mãos desprotegidas, uma vez que as suas impressões digitais podem danificá-las. Não utilize o forno até que a cobertura da luz tenha sido reposta.

BAIXAR A RESISTÊNCIA SUPERIOR

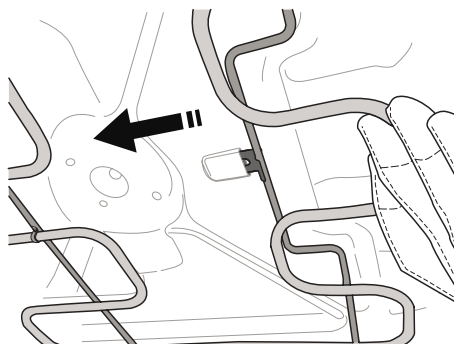
1. Retire a resistência do respetivo suporte.



2. Baixe a resistência.



3. Para voltar a colocar a resistência na sua posição original, levante-a, puxe-a ligeiramente para si e certifique-se de que o suporte está na posição correta.



Normalmente, todos os problemas ou avarias que ocorrem podem ser resolvidos facilmente. Antes de contactar o Serviço Pós-Venda consulte a tabela que se segue para verificar se é capaz de solucionar o problema sozinho. Se o problema persistir, contacte a central de Serviço de Pós-Venda.



Leia as instruções de segurança atentamente antes de realizar qualquer uma das seguintes operações

PROBLEMA	CAUSA PROVÁVEL	SOLUÇÃO
O forno não está a funcionar.	Desativação da rede elétrica. Falha.	Certifique-se de que o forno está ligado à rede elétrica. Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.
O visor apresenta a mensagem "Hot" e a função selecionada não é iniciada.	Temperatura demasiado alta.	Deixe o forno arrefecer antes de ativar a função. Selecione uma outra função.
A cozedura não é iniciada.	A temperatura não está definida/o botão do termóstato está na posição errada.	Para iniciar a função selecionada, rode o botão do termóstato para a posição requerida.
O tempo está a piscar.	Corte de energia.	É necessário repor o tempo: Siga as instruções contidas na secção "Primeira Utilização do Aparelho".
O visor apresenta a letra "F", seguida de um número.	Falha de software.	Contacte o seu Serviço Técnico de Pós-Venda mais próximo e indique o número que acompanha a letra "F".
A luz não está a funcionar.	Forno desligado. A lâmpada fundiu-se.	Rode o botão seletor para ligar o forno e, em seguida, selecione a função pretendida. Caso o problema persista, siga as instruções para a substituição da lâmpada contidas na secção "Manutenção".

FICHA DE PRODUTO

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

SERVIÇO PÓS-VENDA

ANTES DE CONTACTAR O SERVIÇO
PÓS-VENDA

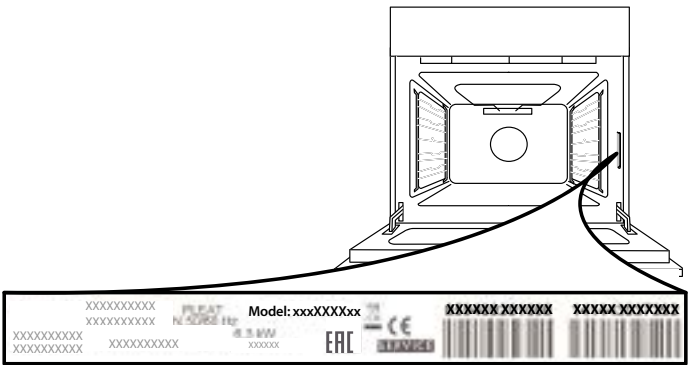
1. Verifique se é capaz de solucionar o problema sozinho, recorrendo às medidas descritas na secção "Resolução de problemas".

2. Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.

SE O PROBLEMA PERSISTIR APÓS TER REALIZADO
TODAS AS VERIFICAÇÕES NECESSÁRIAS, CONTACTE
O SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA MAIS
PRÓXIMO.

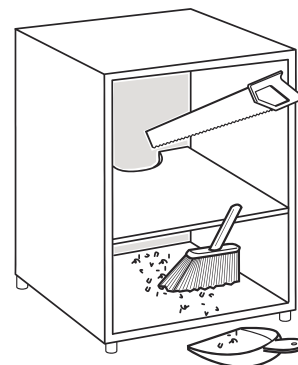
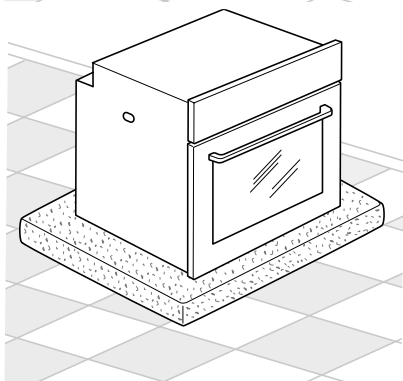
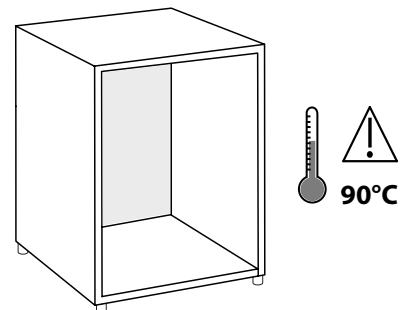
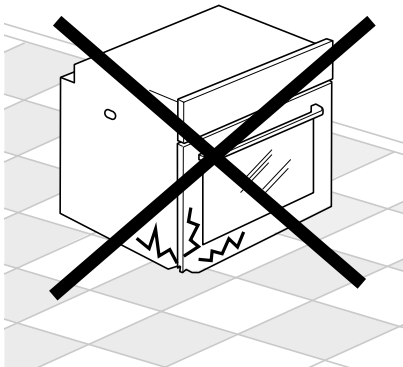
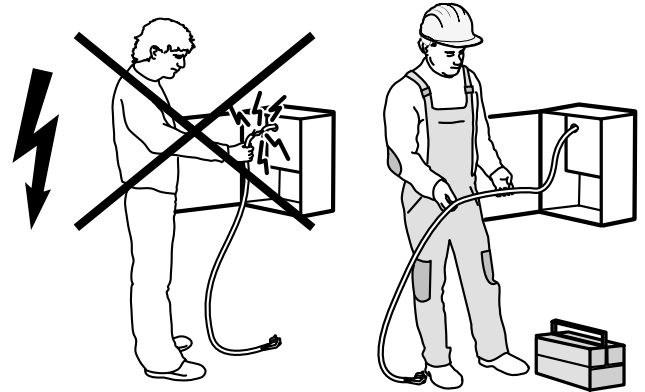
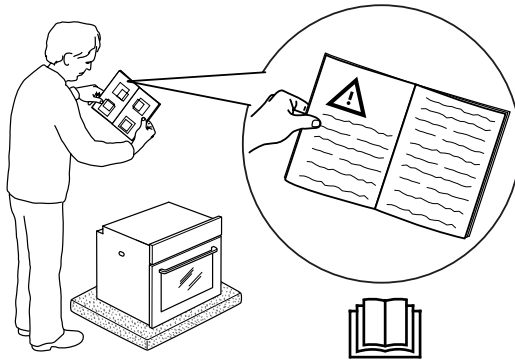
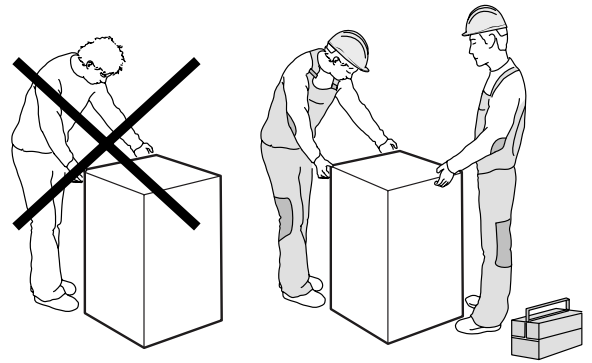
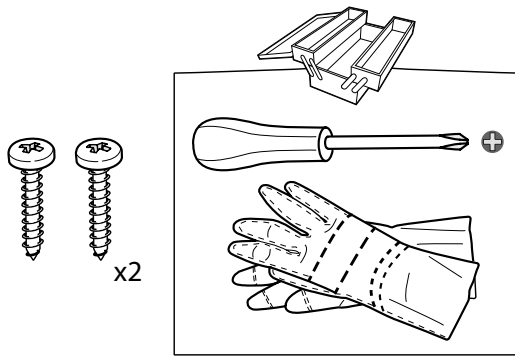
Para receber assistência, contacte o número indicado no livrete da garantia ou siga as instruções existentes no nosso website. Lembre-se que deverá fornecer:

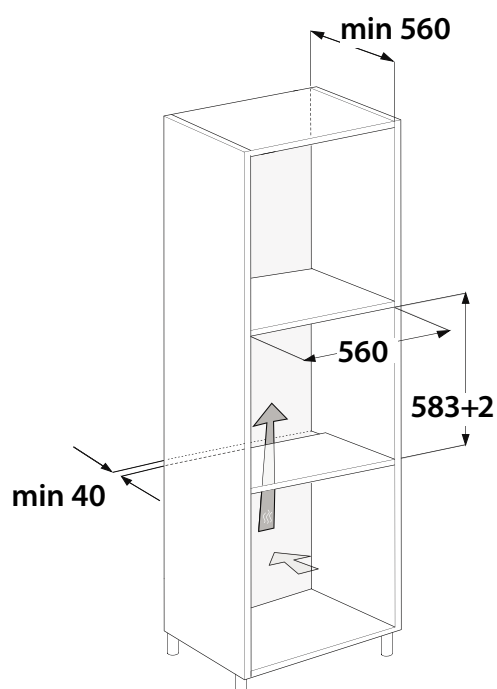
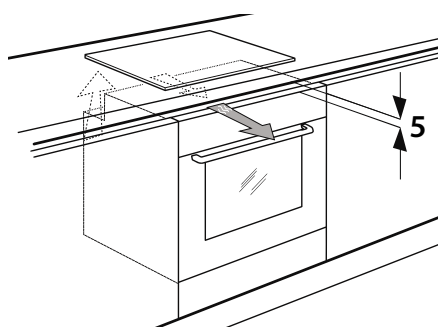
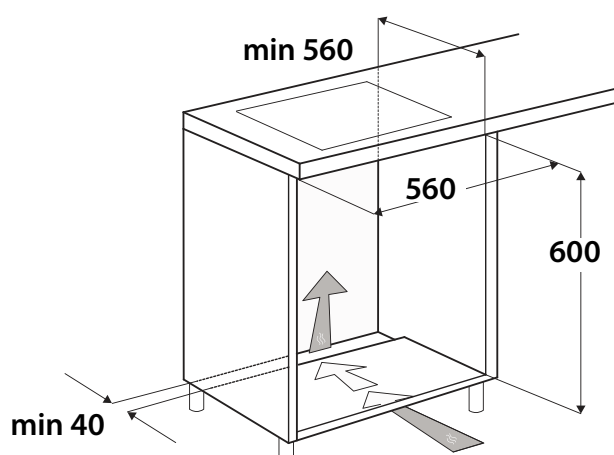
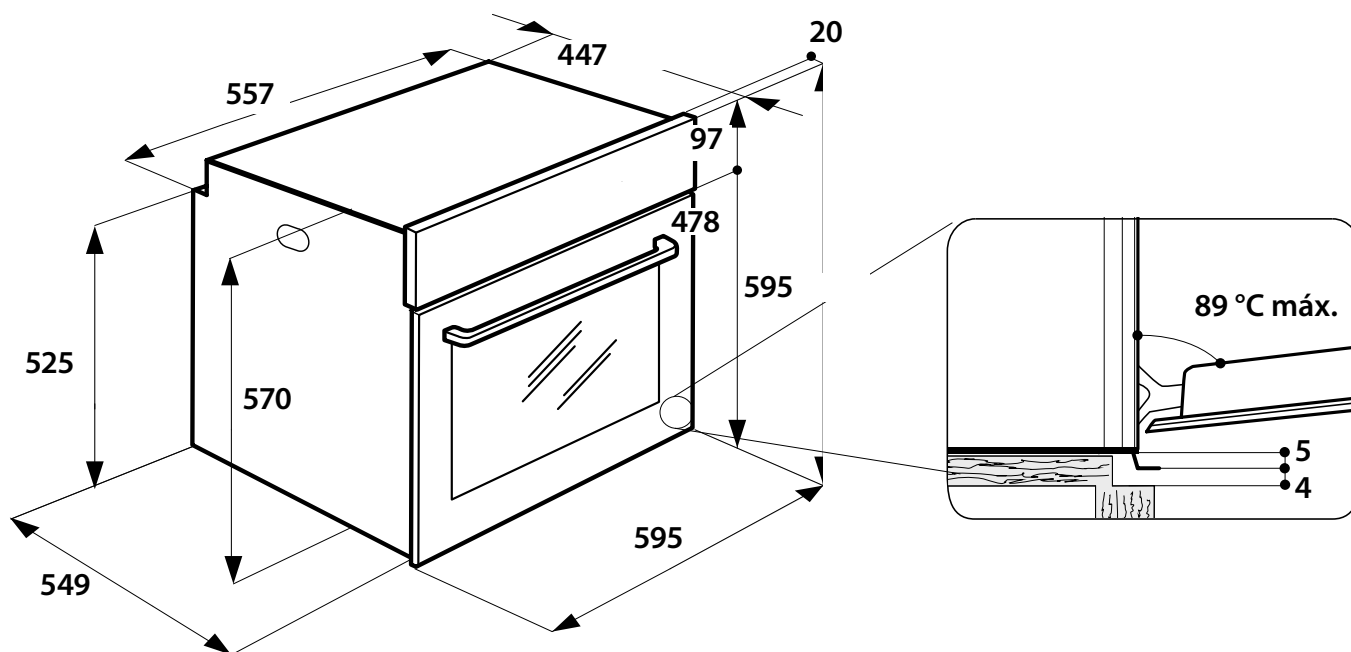
- uma breve descrição do tipo de problema encontrado
- O modelo exato do seu aparelho
- O código de assistência (o número existente após a palavra "SERVIÇO" na placa de identificação anexada ao produto; que se encontra localizada no bordo do lado esquerdo do compartimento de cozedura do forno).
- A sua morada completa
- Um número de telefone de contacto

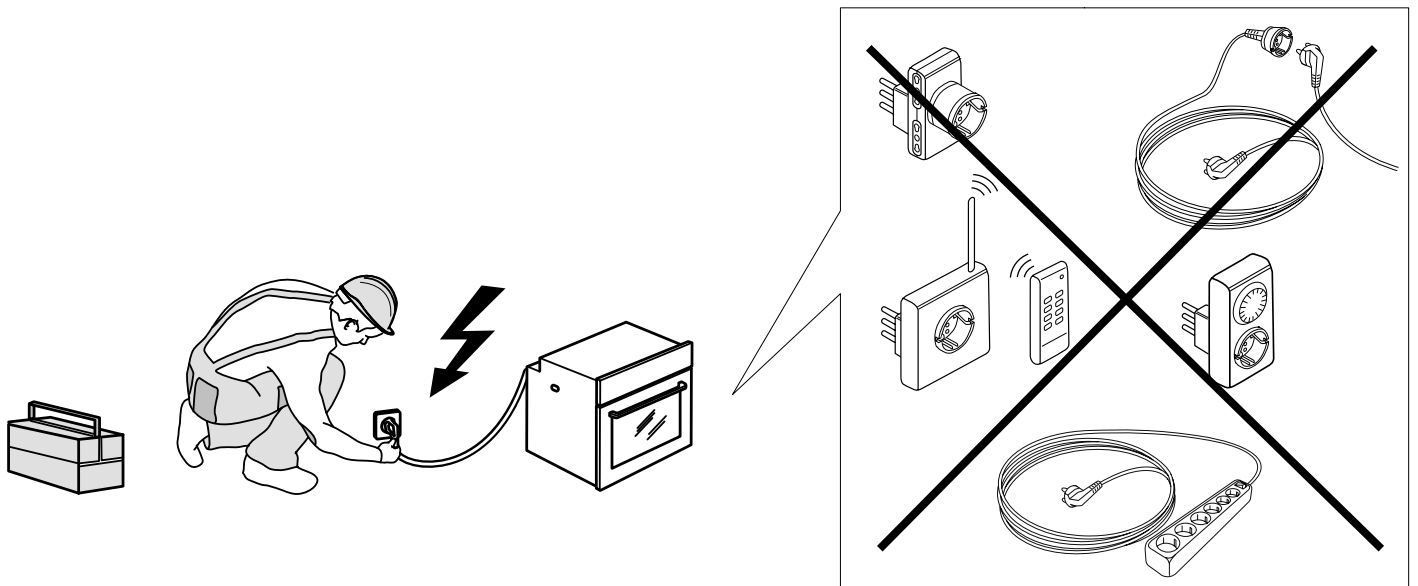
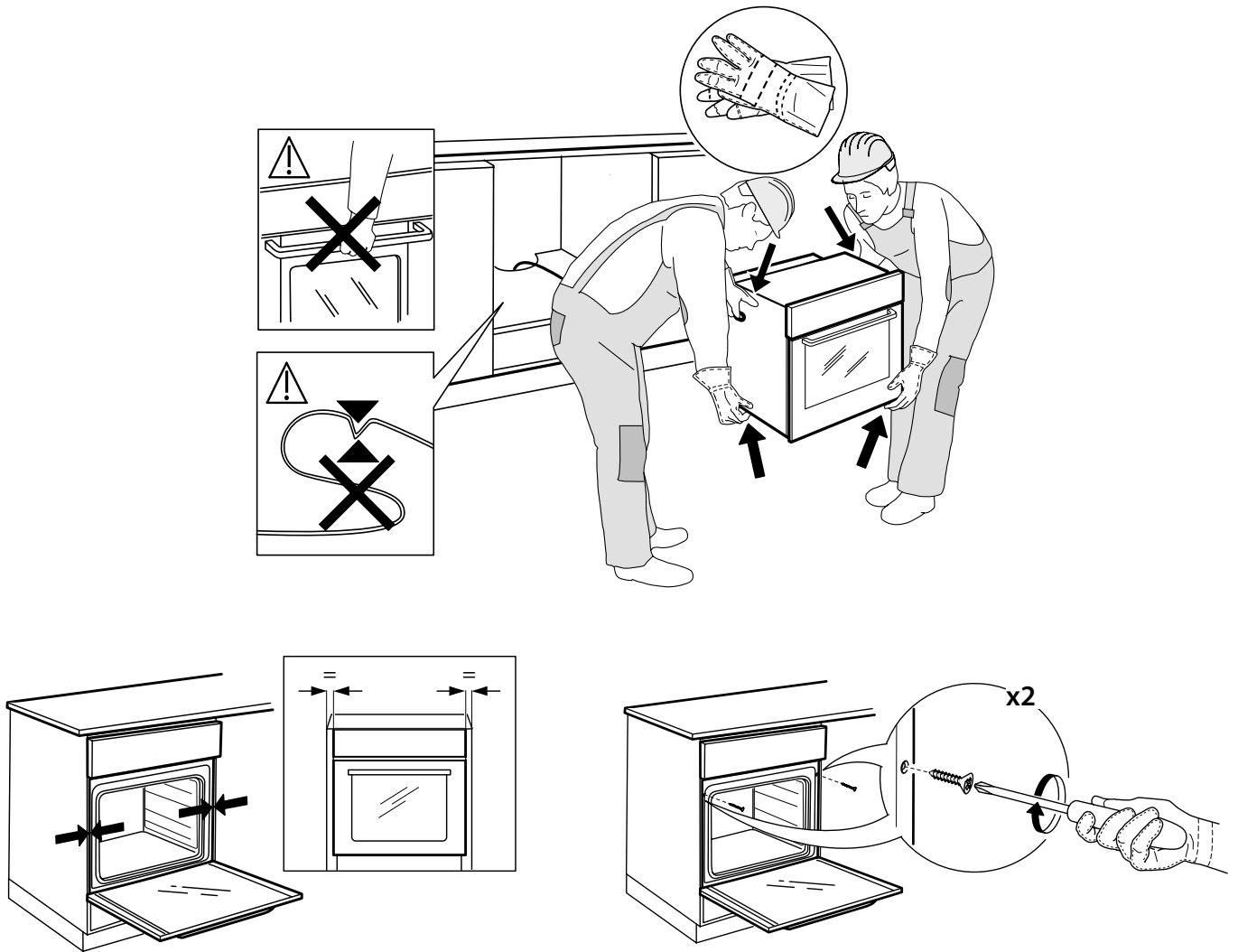


Note que: Caso seja necessário efetuar qualquer reparação, deverá contactar um centro de serviço autorizado com garantia, para que sejam utilizadas peças sobresselentes originais e a reparação seja efetuada corretamente.

Para mais informações sobre a garantia, consulte o livrete da garantia em anexo.







400010864252

Impresso em Itália