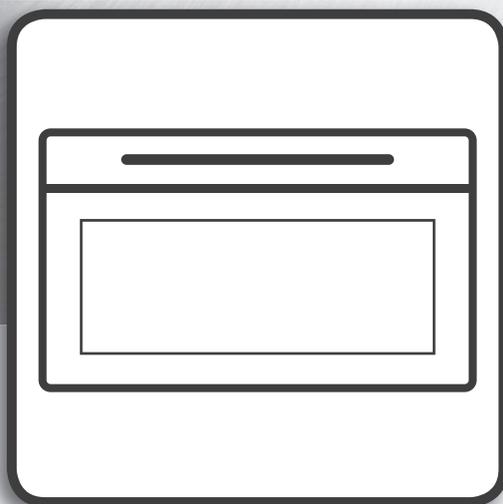


Hotpoint

ARISTON



**Guias de saúde e segurança, de utilização e manutenção e
instalação**



www.hotpoint.eu/register



Antes de utilizar o aparelho, leia estas instruções de segurança com atenção. Guarde-as por perto para consulta futura.

As presentes instruções e o próprio aparelho possuem informações importantes relativas à segurança, que deve 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.

⚠ As crianças até aos 3 anos deverão manter-se afastadas do aparelho. As crianças entre os 3 e os 8 anos devem ser mantidas afastadas do aparelho, exceto se estiverem sob supervisão permanente. 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:** O aparelho e os seus componentes acessíveis ficam quentes durante o funcionamento. Deve ter-se cuidado para evitar tocar nos elementos quentes. Mantenha as crianças com idade inferior a 8 anos afastadas do aparelho a menos que estejam vigiadas em permanência.

⚠ 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, pois existe o risco de incêndio se assim não for.

⚠ Mantenha quaisquer peças de vestuário ou outros materiais inflamáveis afastados do aparelho até que todos os componentes deste tenham arrefecido completamente, pois existe risco de incêndio. Preste sempre atenção quando cozinhar alimentos ricos em gorduras, óleos ou quando existe a adição de bebidas alcoólicas, pois existe risco de incêndio. Utilize apropriadas luvas para retirar recipientes do forno para retirar panelas e acessórios. No final da cozedura, abra a porta com cuidado, permitindo que o ar quente ou o vapor saia

gradualmente antes de aceder à cavidade do forno, caso contrário, existe o risco de queimaduras. Não obstrua a ventilação de ar quente existente na parte frontal do aparelho, pois existe risco de incêndio.

⚠ Tenha cuidado quando a porta do forno estiver aberta ou para baixo, de forma a evitar bater na porta.

UTILIZAÇÃO PERMITIDA

⚠ **ATENÇÃO:** O aparelho não deve ser ligado a partir de um dispositivo de comutação externa, como, por exemplo, um temporizador, nem a partir de um sistema de controlo remoto em separado.

⚠ Este aparelho destina-se a ser utilizado em ambiente doméstico e em aplicações semelhantes, tais como: copas para utilização dos funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; quintas de exploração agrícola; clientes em hotéis, motéis, bed & breakfast e outros tipos de ambientes residenciais.

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

⚠ Este aparelho não está concebido para o uso profissional. Não utilize o aparelho no exterior.

⚠ Não armazene substâncias explosivas ou inflamáveis (p.ex., gasolina ou latas de aerossol) no interior ou próximas do aparelho, pois existe risco de incêndio.

INSTALAÇÃO

⚠ O aparelho deve ser transportado e instalado por duas ou mais pessoas - risco de lesões. Use luvas de proteção para desembalar e instalar o aparelho, pois existe risco de cortes.

⚠ A instalação, incluindo a alimentação de água (caso seja necessário) e as ligações elétricas, bem como quaisquer reparações devem ser realizadas por um técnico devidamente qualificado. Não repare nem substitua nenhuma peça do aparelho a não ser que tal seja especificamente indicado no manual de utilização. Mantenha as crianças afastadas do local da instalação. Depois de desembalar o aparelho, certifique-se de que este não foi danificado durante o transporte. Se ocorrer algum problema, contacte o revendedor ou o Serviço Pós-Venda mais próximo. Uma vez instalado o aparelho, os elementos da embalagem (plástico, peças de esferovite, etc.) devem ser armazenados longe do alcance

das crianças - risco de asfixia. Deve desligar o aparelho da corrente elétrica antes de efetuar qualquer operação de instalação, para evitar o risco de choques elétricos.

Durante a instalação, certifique-se de que o aparelho não danifica o cabo de alimentação, pois existe o risco de incêndio ou de choques elétricos. Ligue o aparelho apenas depois de concluída a instalação do mesmo.

⚠ Execute todos os trabalhos de corte no móvel antes de instalar o aparelho e remova todas as lascas de madeira e a serradura.

Não retire a base de espuma de poliestireno do aparelho até à altura da instalação.

⚠ Após a instalação, a base do aparelho não deverá ficar acessível, pois existe risco de queimaduras.

⚠ Não instale o aparelho atrás de uma porta decorativa - risco de incêndio.

⚠ Se o aparelho estiver instalado por baixo de uma bancada, não obstrua o espaço mínimo existente entre a bancada e o rebordo superior do aparelho, para evitar o risco de queimaduras.

AVISOS SOBRE ELETRICIDADE

⚠ A chapa de características encontra-se na extremidade frontal do forno visível com a porta aberta.

⚠ 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 a regulamentação aplicável a ligações elétricas; além disso, o aparelho deve dispor de ligação à terra, de acordo com as normas de segurança elétrica nacionais.

⚠ Não utilize extensões, tomadas múltiplas ou adaptadores. Após a instalação da máquina de secar, os componentes elétricos devem estar inacessíveis ao utilizador. Não utilize o aparelho com os pés descalços ou molhados.

Não ligue este aparelho se o cabo ou a ficha elétrica apresentar danos, se não estiver a funcionar corretamente, se estiver danificado ou se tiver caído.

⚠ Se o cabo de alimentação estiver danificado deverá ser substituído por um idêntico do mesmo fabricante ou por um técnico de assistência ou pessoas similarmente qualificadas de modo a evitar a ocorrência de situações perigosas, pois existe risco de choques elétricos.

⚠ Se for necessário substituir o cabo de alimentação, contacte um Centro de Assistência autorizado.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

⚠ **AVISO:** Assegure-se de que o aparelho está desligado da fonte de alimentação antes de realizar quaisquer operações de manutenção; nunca use uma máquina de limpeza a vapor para limpar o aparelho - risco de choques elétricos.

⚠ Não utilize produtos de limpeza abrasivos, nem raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro do aparelho, pois estes podem riscar a sua superfície, o que pode fazer com que o vidro quebre.

⚠ Assegure-se de que o aparelho arrefece antes de executar qualquer operação de manutenção ou limpeza - risco de queimaduras.

⚠ **AVISO:** Desligue o aparelho antes de substituir a lâmpada, para evitar o risco de choques elétricos.

ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM

O material da embalagem é 100% reciclável, conforme indicado pelo símbolo de reciclagem . As várias partes da embalagem devem ser eliminadas de forma responsável e em total conformidade com as normas estabelecidas pelas autoridades locais.

ELIMINAÇÃO DE ELETRODOMÉSTICOS

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, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou a loja onde adquiriu o aparelho. Este aparelho está marcado em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/EU relativa aos Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE).

Ao assegurar a eliminação correta deste produto, estamos a proteger o ambiente e a saúde humana contra riscos negativos.

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 eletrónico.

SUGESTÕES PARA POUPAR ENERGIA

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

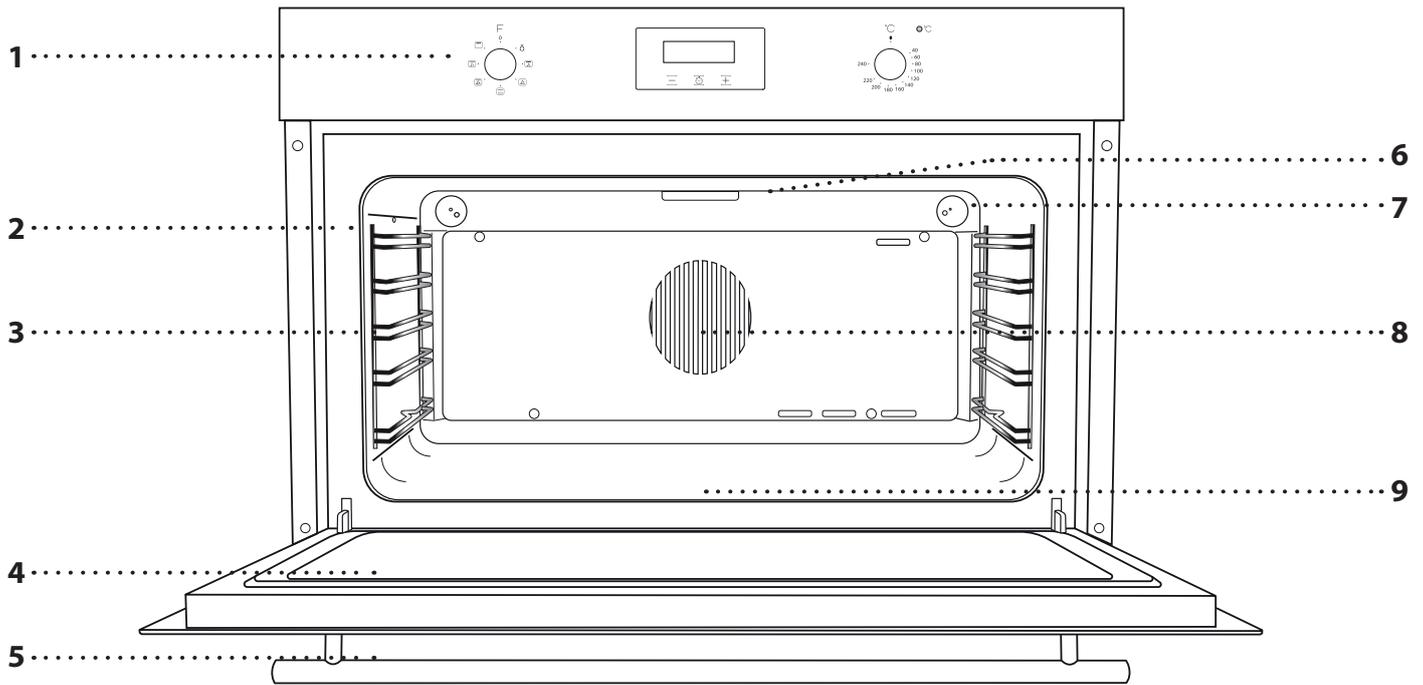
Utilize tabuleiros de assar lacados de preto ou esmaltadas, pois estas absorvem melhor o calor.

Os alimentos que necessitem de uma cozedura mais prolongada continuarão a ser cozinhados mesmo com o forno desligado.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

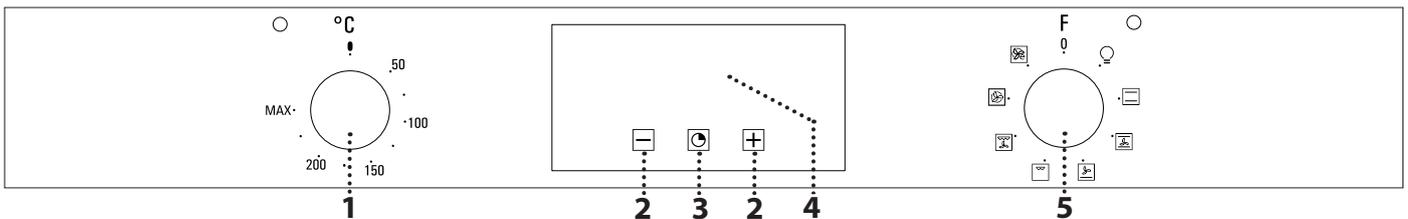
Este aparelho cumpre os requisitos de conceção ecológica do regulamento europeu n.º 65/2014, em conformidade com a norma europeia EN 60350-1.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



- | | |
|--|--|
| 1. Painel de controle | 6. Resistência superior/grill |
| 2. Guias de nível
(o nível está indicado na parte frontal do forno) | 7. Lâmpada |
| 3. Ponto de inserção do espeto | 8. Ventoinha e resistência circular |
| 4. Porta do forno | 9. Resistência inferior
(não visível) |
| 5. Puxador | |

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO



1. BOTÃO DO TERMÓSTATO

Rode para seleccionar a temperatura pretendida.

2. BOTÃO + / -

Para diminuir o valor apresentado no visor.

3. BOTÃO DO TEMPO

Para seleccionar as várias opções: duração, tempo de fim da cozedura, temporizador.

4. VISOR

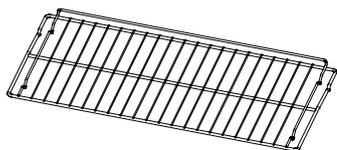
5. BOTÃO SELETOR

Para ligar o forno seleccionando uma função.

Para desligar o forno, rode o botão para a posição 0.

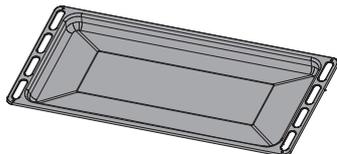
ACESSÓRIOS

GRELHA METÁLICA



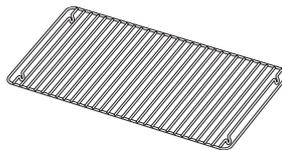
Adequadas para a cozedura de alimentos ou como suporte para frigideiras, formas para bolos e quaisquer outros itens adequados para fornos.

TABULEIRO COLETOR



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

GRELHA



Para colocar no interior do tabuleiro coletor, criando uma configuração ideal para grelhar carne, peixe ou vegetais.

ESPETO



para grelhar aves e assados.

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

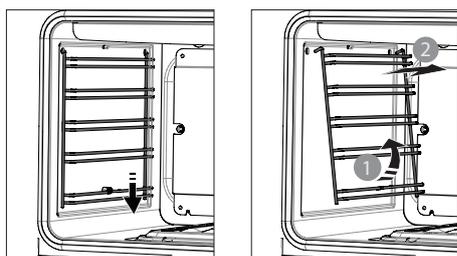
COMO INTRODUIZIR A GRELHA E OUTROS ACESSÓRIOS

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 assar são introduzidos horizontalmente, da mesma forma que a grelha.

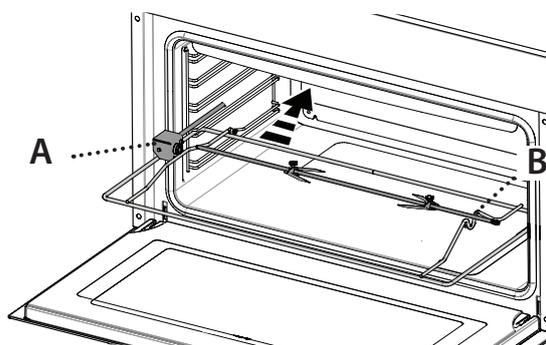
RETIRAR E REPOR AS GUIAS DE NÍVEL

- Para remover as guias de nível, segure com força e retire a parte inferior das guias fazendo-as descer. Depois, puxe suavemente a parte superior para fora da sua posição.
- Para voltar a instalar as guias de nível, primeiro volte a instalá-las na sua posição superior, depois, desça-as para a sua posição inferior e, por fim, empurre a parte inferior para encaixá-las na cavidade.



COMO UTILIZAR O ESPETO

Alguns fornos podem estar equipados com um motor elétrico, um espeto e varetas para assar aves ou carne. Espete a carne e fixe-a no devido lugar usando os dois garfos. Coloque a haste do espeto na unidade de acionamento (A) e o entalhe na dobra (B). Deslize a prateleira ao longo das calhas do forno, certificando-se de que a haste fica assente no orifício. A prateleira do espeto deve ser sempre instalada na secção intermédia do forno (segunda posição a contar do fundo).



Coloque o tabuleiro para recolher o líquido da cozedura: posicione-o no nível inferior, adicionando alguma água potável.

Para operar o espeto, selecione a função "Turbogrill". No final da cozedura, retire o espeto do forno usando unicamente a sua pega e luvas próprias para fornos.

FUNÇÕES



LUZ E VENTONHA

Para acender a luz no compartimento. A ventoinha é útil para acelerar a descongelação de alimentos. É aconselhável posicionar os alimentos no nível intermédio. Sugerimos que deixe o alimento na embalagem para não secar.



CONVENCIONAL

Para cozinhar qualquer tipo de prato utilizando apenas um nível.

	☑	🌡️	🕒	📅
Bolo	✓	180	70	2
Bolo pequeno	✓	180	40	2
Tarte	✓	200	70	2
Bolachas	✓	175	20	2
Tarte de maçã	✓	180 - 190	150	1
Pão-de-ló	✓	175	45 - 50	2
Pizza	✓	190	25	2
Lasanha	✓	180 - 200	50 - 60	2
Merengues	✓	100	60	2



COZEDURA CONVECÇÃO

Para cozinhar carne, tartes (cheesecake, strudel, tartes de fruta) e vegetais recheados em apenas um nível. Esta função também pode ser utilizada para cozinhar em dois níveis. Troque a posição dos alimentos para obter uma cozedura mais homogênea.



BOTTOM + VENTILADO

Para terminar a cozedura de alimentos com uma consistência muito líquida e obter bases crocantes e douradas. Igualmente útil para tornar molhos e sucos mais espessos.



GRELHADOR

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 por baixo da grelha e adicione 500 ml de água potável.

	☑	🌡️	🕒	📅
Bife de vitela	✓	Máx.	30 *	4 3
Almôndegas grelhadas	✓	Máx.	40 *	4 3

* Vire o alimento a meio da cozedura.



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 por baixo da grelha e adicione 500 ml de água potável.

	☑	🌡️	🕒	📅
Frango grelhado	✓	220	25 - 35 *	4 3
Peixe grelhado	✓	220	35 - 40 *	4 3

* Vire o alimento a meio da cozedura.



VENTONHA

Neste tipo de cozedura, a ventoinha distribui o ar quente uniformemente pelo forno. O processo de cozedura é mais rápido comparativamente com o método de cozedura convencional. Ideal para cozinhar em vários níveis, em que um mesmo prato pode ser cozinhado simultaneamente em até 3 níveis.



MODO ECO

Este modo destina-se a poupar energia. Ideal para cozinhar alimentos congelados ou pré-cozinhados, bem como para pequenas porções. A duração do pré-aquecimento é muito curta e a cozedura tende a ser mais lenta. Não recomendado para grandes porções, nem para receitas que envolvam grandes preparações.

COMO EFETUAR A LEITURA DAS TABELAS DE COZEDURA

A tabela contém uma lista de receitas ☑, caso seja necessário pré-aquecimento 🌡️, temperatura 🌡️, tempo de cozedura 🕒, acessórios e nível 📅 sugerido para cozinhar. 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.

Acessórios apresentados:

- Grelha metálica
- Forma para assar na grelha
- Tabuleiro coletor
- Tabuleiro com água
- Tabuleiro de assar na grelha ou tabuleiro coletor

UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

1. DEFINIR O TEMPO E O TOM

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de definir a hora do dia: AUTO e "0.00" piscam no visor.



Para regular a hora do dia, prima o botão central durante 3 segundos. Acerte a hora utilizando os botões + e -.

Aguarde que um som confirme que o relógio foi configurado.

Lembre-se: Para alterar a hora do dia, após, por exemplo, longos períodos de falha de energia, siga as instruções descritas acima.

2. AQUECER O FORNO

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

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

Para selecionar uma função, rode o botão seletor para o símbolo da função que pretende selecionar.

2. ATIVAR UMA FUNÇÃO

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

Para interromper a função em qualquer momento, desligue o forno, rode o botão seletor e o botão do termóstato para 0 e ●.

3. COMO UTILIZAR O PROGRAMADOR ELETRÔNICO

Ao premir o botão do tempo é possível selecionar vários modos para manter ou programador o tempo de cozedura.

PROGRAMAR O TEMPORIZADOR

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

Para ativar o temporizador, prima de forma prolongada o botão central: o símbolo  pisca no visor.

Utilize os botões + e - para definir a duração pretendida: a contagem decrescente tem início após alguns segundos.

No fim, prima qualquer botão para desativar o alarme.



DEFINIR A DURAÇÃO

Após selecionar e ativar a função, por forma a pará-la automaticamente, poderá definir um tempo de cozedura.

Prima de forma prolongada o botão central. Pressione novamente: DUR e AUTO irão aparecer no visor (2).

Defina a duração através dos botões + e -.



Após alguns segundos, AUTO irá permanecer aceso, confirmando a configuração.

Quando o tempo de cozedura programado terminar, ouvir-se-á um alarme sonoro e a cozedura irá parar.

Para desativar o alarme, prima o botão do tempo. Rode o botão seletor e o botão do termóstato para 0 e ● para desligar o forno.

Antes iniciar a cozedura de alimentos, recomendamos que aqueça o forno vazio para remover quaisquer odores.

Remova todos os cartões de proteção ou película transparente do forno e remova quaisquer acessórios do seu interior. Aqueça o forno até aos 240 °C durante uma hora, aproximadamente. Durante este período de tempo, o forno deverá estar vazio. Siga as instruções para programar corretamente a função.

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

PROGRAMA COMPLETAMENTE AUTOMÁTICO/ INÍCIO DIFERIDO

Poderá atrasar o início da função programando o tempo em que esta irá terminar.

Após definir a duração, prima o botão central até o visor mostrar "END" (FIM) (3).

Prima os botões + e - para selecionar o tempo de fim da cozedura desejado. Após alguns segundos, o visor irá apresentar o ícone  e AUTO, confirmando a configuração (4).

Se definir a duração e o tempo de fim, a função irá permanecer parada até o símbolo  se acender: nessa altura, o forno irá começar a funcionar automaticamente com o modo de cozedura selecionado (5).



No fim, prima de forma prolongada qualquer botão para desativar o alarme. Rode o botão seletor e o botão do termóstato para 0 e ● para desligar o forno.

Lembre-se: Selecionando apenas o tempo em que termina, (não definido qualquer duração), a função irá começar automaticamente. A cozedura irá continuar até ao tempo que foi definido para terminar.

OPÇÕES

TOM DO ALARME

Para definir o tom do alarme, prima de forma prolongada os botões + e - em conjunto.

Para selecionar o tom pretendido, prima os botões + ou -, e, em seguida, prima o *botão central* para confirmar.

BLOQUEIO DAS TECLAS

O bloqueio de teclas será ativado dentro de 30 segundos após o último botão premido. O ícone  é apresentado no visor. Para o desativar, prima de forma prolongada o *botão do tempo*.

4. PRAAQUECIMENTO

Assim que a função for ativada, o LED do termóstato acender-se-á para assinalar o início do processo de preaquecimento.

No final deste processo, o LED do termóstato apagar-se-á para assinalar que o forno atingiu a temperatura selecionada: 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.

SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO

A ventoinha de arrefecimento ativa-se sozinha ocasionalmente durante a cozedura de modo a reduzir o consumo de energia.

Uma vez terminada a cozedura e o forno ter sido desligado, a ventoinha de arrefecimento poderá continuar a trabalhar durante um determinado período de tempo.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

Não utilize produtos de limpeza ao 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 algumas gotas de detergente com um 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-as imediatamente com um pano de microfibra húmido.

SUPERFÍCIES INTERIORES

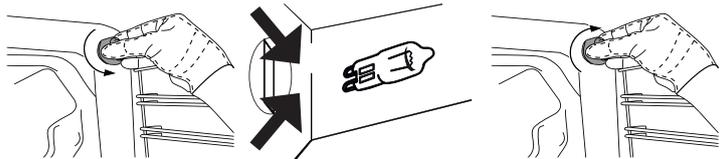
- Depois de cada utilização, deixe o forno arrefecer e, depois, limpe-o, preferencialmente enquanto ainda está morno, para remover quaisquer depósitos ou manchas causadas por restos de alimentos. Para secar qualquer condensação que se tenha formado em resultado da cozedura de alimentos com um elevado teor de água, deixe o forno arrefecer completamente e, depois, 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.

ACESSÓRIOS

Após a utilização, coloque os acessórios numa solução líquida de limpeza, manuseando-os com luvas adequadas para forno, caso ainda estejam quentes. Os resíduos de alimentos podem ser retirados com uma esponja ou escova de limpeza.

SUBSTITUIR A LÂMPADA

- Desligue o forno da corrente elétrica.
- Desaperte a cobertura da lâmpada, substitua a lâmpada e aperte novamente a cobertura da mesma.
- Ligue o forno novamente à corrente elétrica.



Lembre-se: Utilize apenas lâmpadas incandescentes de 25W/220-240 V tipo E14, 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).

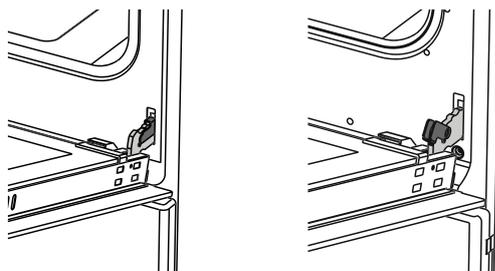
As lâmpadas estão disponíveis no nosso Serviço Pós-Venda.

Quando utilizar lâmpadas, não as manuseie com as mãos desprotegidas, uma vez que as suas impressões digitais podem provocar danos. Não utilize o forno até que a cobertura da lâmpada tenha sido repostas.

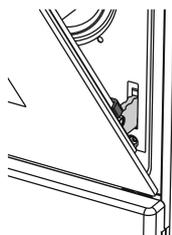
REMOVER E VOLTAR A INSTALAR A PORTA

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

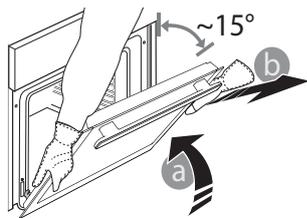
Defina o bloqueio da dobradiça para o ângulo mais amplo. Ajuste as duas dobradiças que ligam a porta do forno ao forno na mesma posição.



Depois, feche a porta do forno aberta para poder entrar em contacto com o bloqueio da dobradiça.



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.

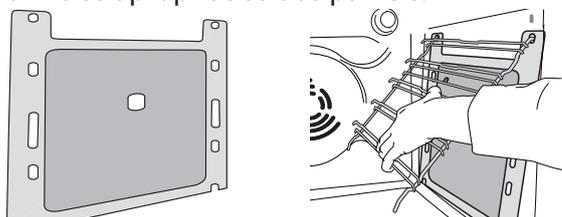


Coloque a porta de parte, apoiando-a sobre uma superfície suave.

Execute a mesma operação na ordem inversa ao abrir a porta para voltar a instalar a porta do forno.

COMO LIMPAR OS PAINÉIS CATALÍTICOS (APENAS EM ALGUNS MODELOS)

Este forno poderá ser equipado com revestimentos catalíticos especiais, que facilitam a limpeza do compartimento de cozedura graças à sua camada de limpeza automática especial, que é altamente porosa e capaz de absorver gordura e sujidade. Estes painéis estão instalados nas guias de nível: Ao reposicionar e, depois, reinstalar as guias de nível, certifique-se de que os ganchos na parte superior estão inseridos nos orifícios apropriados dos painéis.



Para fazer o melhor uso possível das propriedades de limpeza automática dos painéis catalíticos, recomendamos que aqueça o forno a 200 °C durante cerca de uma hora, utilizando a função "Cozedura Convecção". Durante este período de tempo, o forno deverá estar vazio. Deixe o forno arrefecer antes de remover quaisquer resíduos de alimentos através de uma esponja não abrasiva.

Lembre-se: A utilização de produtos de limpeza corrosivos ou abrasivos, escovas ásperas, esfregões para painéis ou sprays para fornos pode danificar a superfície catalítica e comprometer as suas propriedades de limpeza automática. Se necessitar de painéis de substituição, contacte o nosso Serviço Pós-Venda.

TABELA DE COZEDURA

RECEITA	FUNÇÃO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN)	NÍVEL
Bolo		180	70	2 
Bolo pequeno		180	40	2 
Tarte		200	70	2 
Bolos doces		180 - 200	20 - 25	2 
Biscoitos		175	20	2 
Tarte de maçã		180 - 190	150	1 
Pão-de-ló		175	45 - 50	2 
Merengue		100	60	2 
Pizza		190	25	2 
Lasanha		180 - 200	50 - 60	2 
Frango grelhado*		220	25 - 35	4
Peixe grelhado*		220	35 - 40	4
Bife de vitela*		Máx.	30	4 
Almôndegas grelhadas*		Máx.	40	4 

*A comida deve ser virada decorrido metade do tempo de cozedura.

FUNÇÕES



Estática



Estática + ventoinha



Grelhador + ventoinha



Grill

Hotpoint

ARISTON

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa possível	Solução
O forno não liga	Corte de energia.	Verifique se há energia eléctrica e se o forno está ligado à alimentação eléctrica.
	Desativação da rede eléctrica.	Aguarde um minuto, no mínimo, e tente novamente ligar o forno; verifique se o problema persiste.
	Procedimento para ligar efetuado incorretamente.	Aguarde um minuto, no mínimo, e repita os passos descritos na secção "Como utilizar o forno".

Caso ocorram problemas, reponha o botão de ajuste na posição  e abra a porta do forno.

SERVIÇO DE PÓS-VENDA

Antes de contactar o Serviço Pós-Venda:

Tente solucionar o problema sozinho com a ajuda das sugestões fornecidas na secção "Resolução de problemas".

Se o problema persistir após essas verificações, contacte o Serviço Pós-Venda mais próximo.

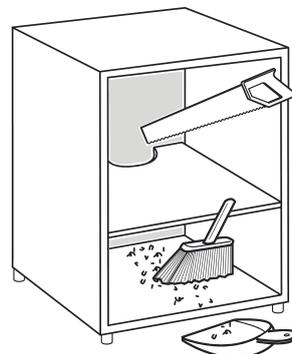
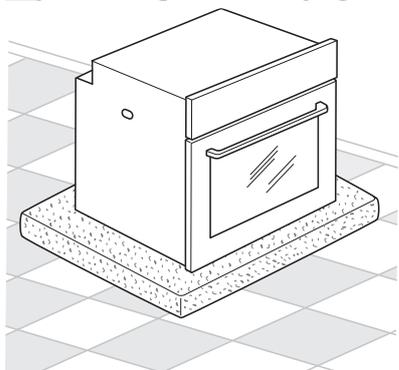
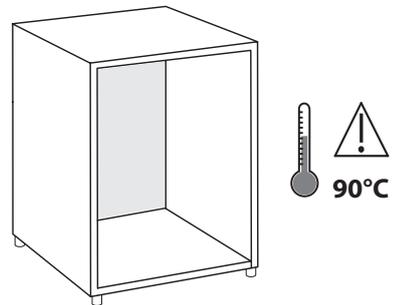
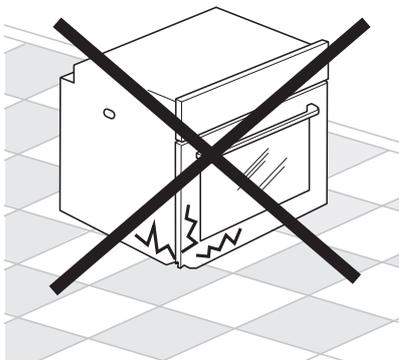
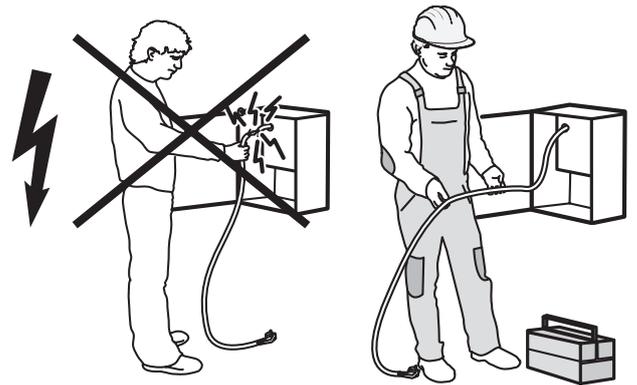
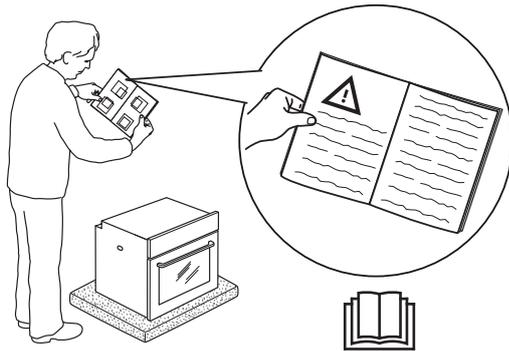
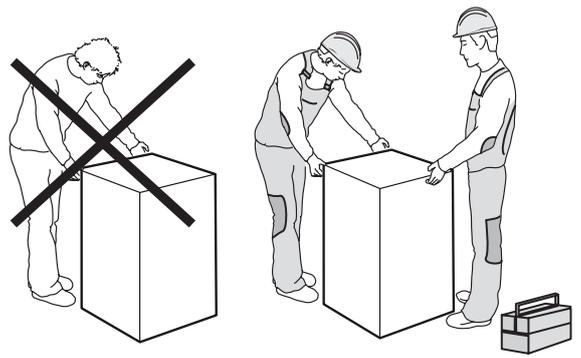
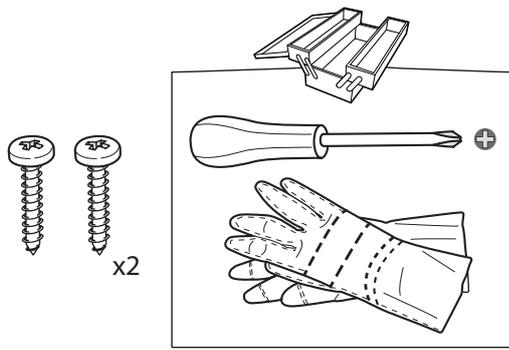
Indique sempre:

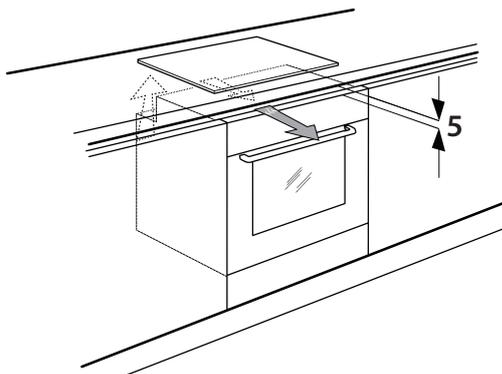
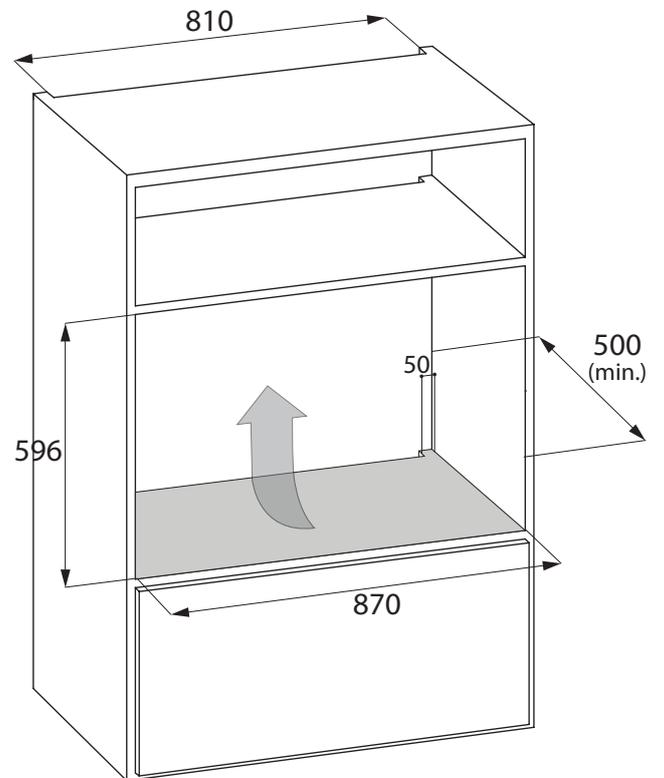
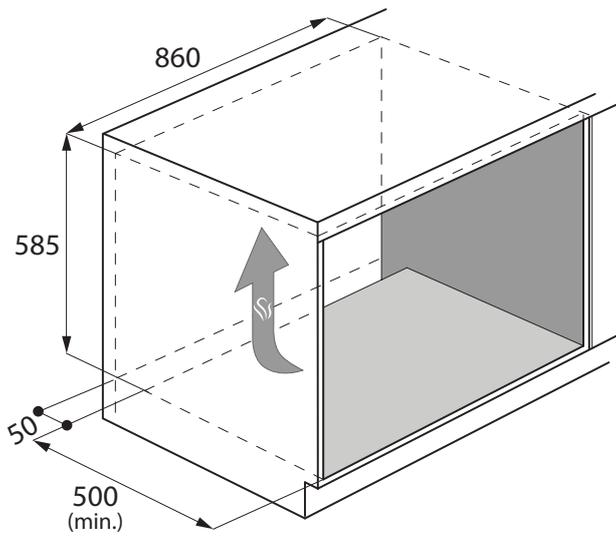
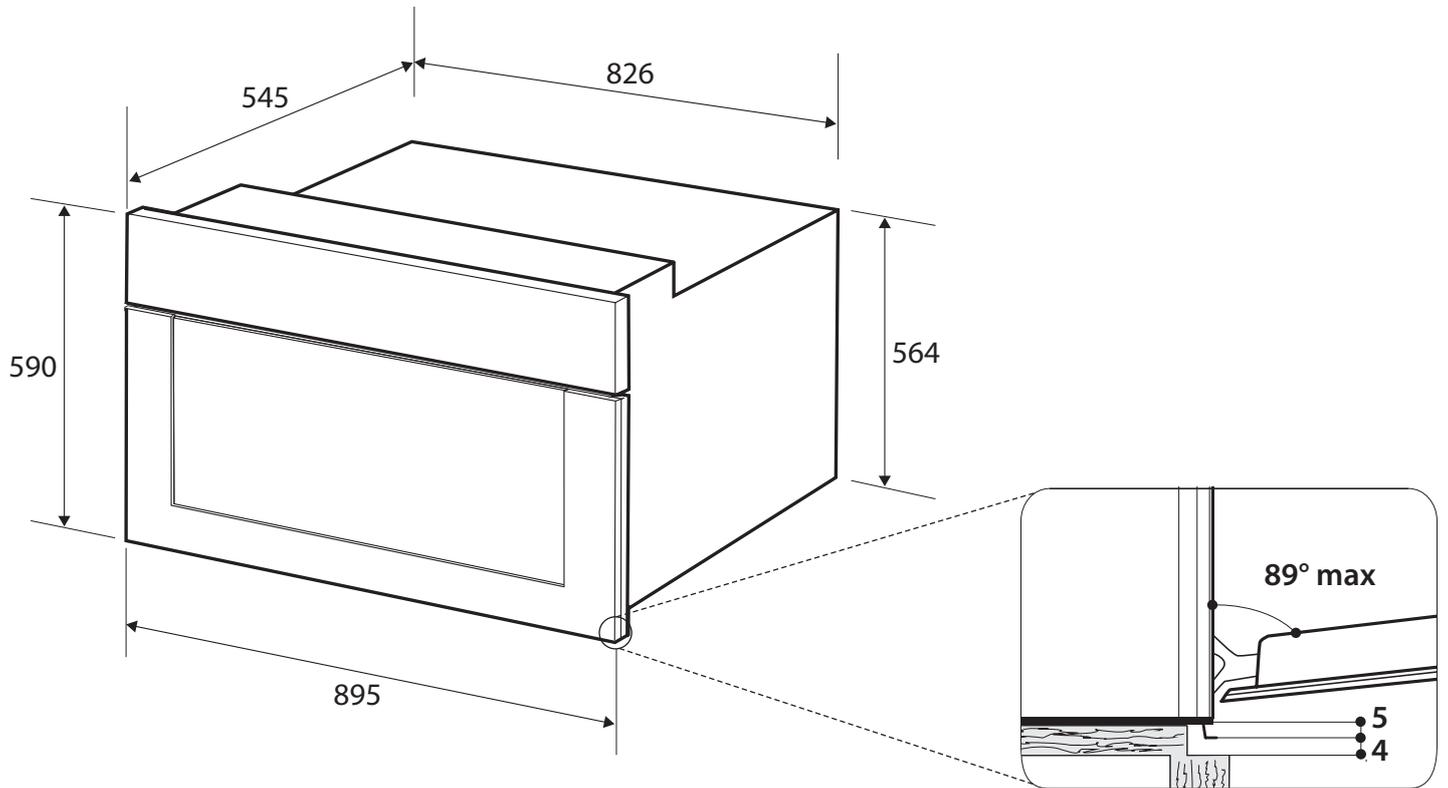
- uma breve descrição da anomalia;
- o tipo e o modelo exatos do forno;
- o número de assistência (número após a palavra

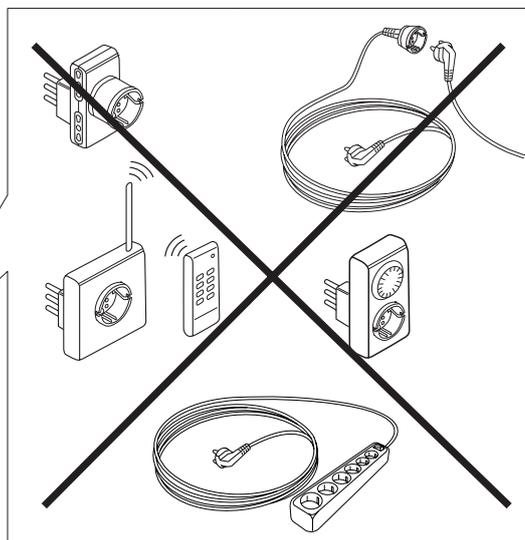
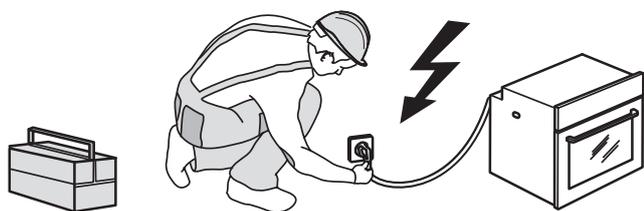
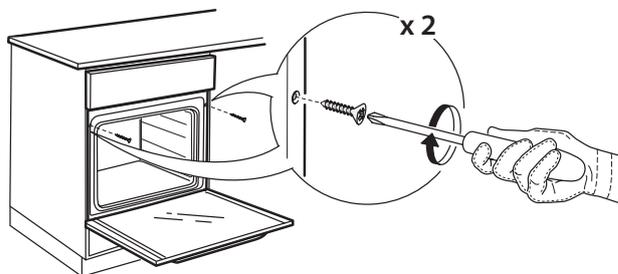
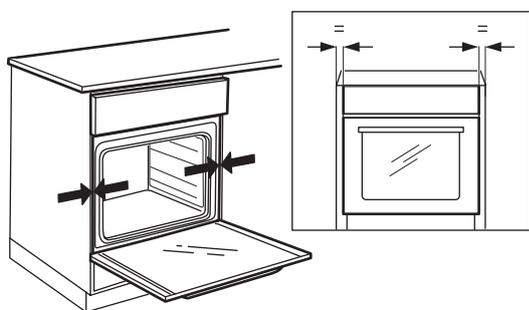
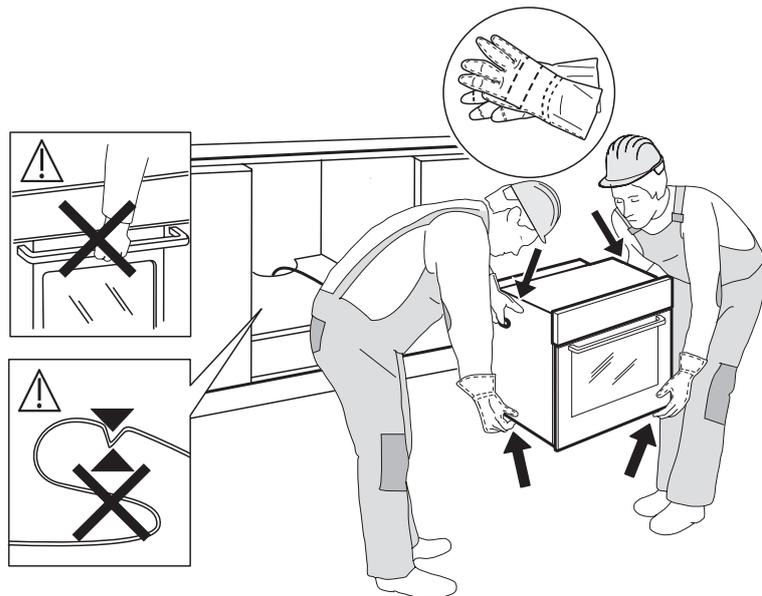
"Service" na chapa de características), situado no bordo direito da cavidade do forno (visível com a porta do forno aberta). O número da assistência também está indicado no manual de garantia;

- a sua morada completa;
- o seu número de telefone.

Se for necessário efetuar alguma reparação, contacte um Serviço Pós-Venda autorizado (para garantir a utilização de peças sobressalentes originais e uma reparação correta).







400011423317

Impresso em Itália

Hotpoint
ARISTON