

GUIA DE CONSULTA DIÁRIA

OBRIGADO POR ADQUIRIR UM PRODUTO HOTPOINT - ARISTON



Para receber uma assistência mais completa, registre o seu produto em www.hotpoint.eu/register

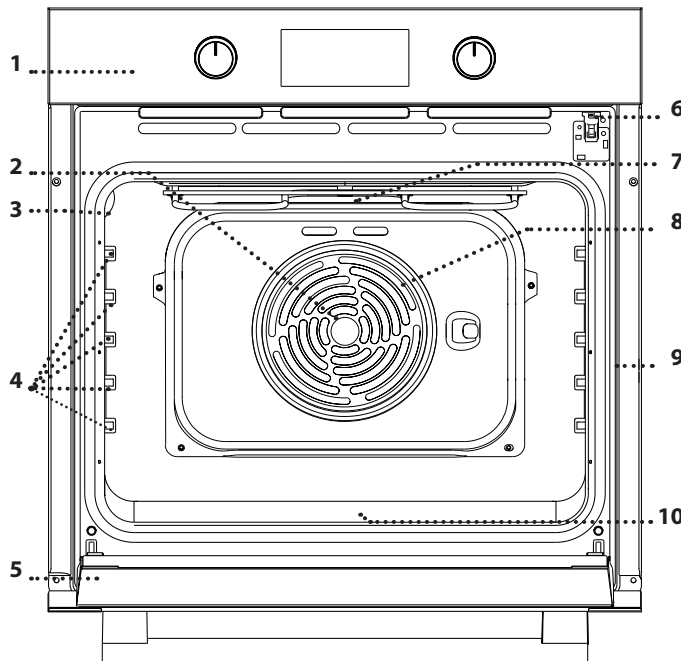


Pode transferir as Instruções de Segurança e o Guia de Utilização e Manutenção visitando o nosso website docs.hotpoint.eu e seguindo as instruções no verso do presente guia.



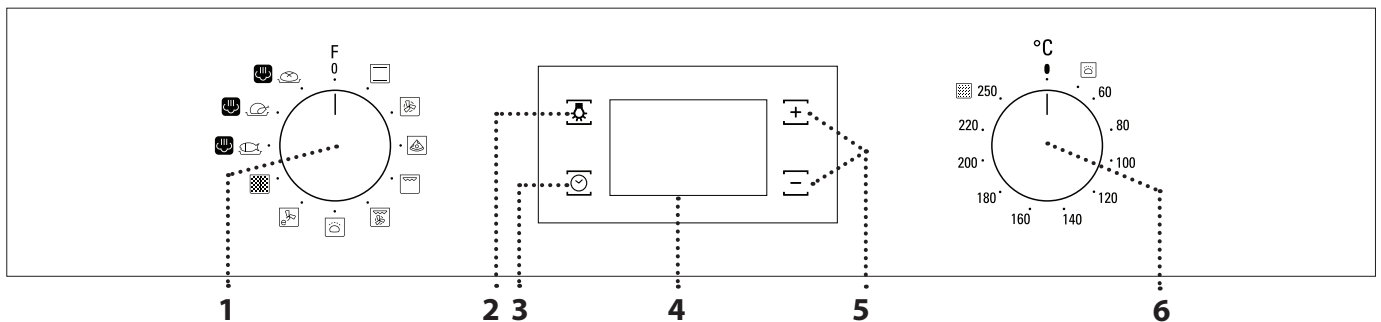
Antes de utilizar o produto, leia atentamente o Guia de Saúde e Segurança.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Painel de controlo
2. Ventoinha
3. Lâmpada
4. Guias de nível (o nível está indicado na parede do compartimento de cozedura)
5. Porta
6. Bloqueio da porta (tranca a porta durante e após a limpeza automática)
7. Resistência superior/grill
8. Resistência circular (não visível)
9. Placa de identificação (não remover)
10. steam reentrância para água potável


DESCRIÇÃO DO 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. LUZ

Com o forno ligado, prima o botão  para ligar ou 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

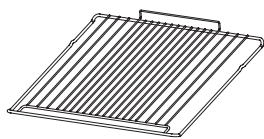
Para aceder às definições do tempo de cozedura.

6. BOTÃO DO TERMÓSTATO

Rode o botão para selecionar a temperatura pretendida ao ativar as funções manuais.

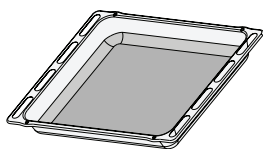
ACESSÓRIOS

GRELHA



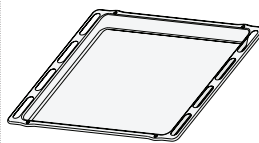
Adequadas para a cozedura de alimentos ou como suporte de recipientes de cozedura, formas para assar e quaisquer outros adequados para fornos.

TABULEIRO COLETOR *



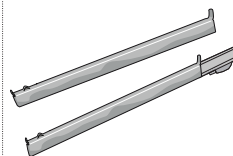
Para utilização como tabuleiro para cozinhar carne, peixe, legumes, focaccia, etc., ou para recolher sucos quando posicionado por baixo da grelha metálica.

TABULEIRO PARA ASSAR *



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

CALHAS DESLIZANTES*



Para facilitar a inserção ou a remoção de acessórios.

* Disponível apenas em determinados modelos

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 METÁLICA E OUTROS ACESSÓRIOS

. Insira a grelha metálica no nível pretendido, segurando-a e inclinando-a ligeiramente para cima; em seguida, pouse a parte traseira levantada (apontando para cima) primeiro.

Faça-a deslizar na horizontal pelos corredores tanto quanto possível.

. Os restantes acessórios, como o tabuleiro para assar, devem ser inseridos na horizontal, fazendo-os deslizar pelos corredores do forno.

RETIRAR E REPOR AS GUIAS DE NÍVEL

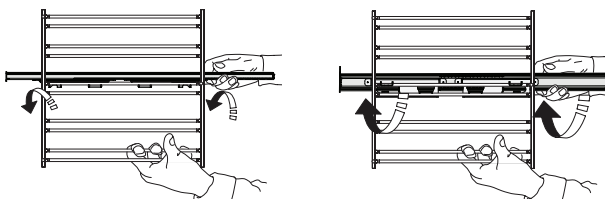
. Para retirar as guias de nível, segure a parte externa da guia e puxe-a na sua direção de forma a extrair o suporte e os dois pinos internos do alojamento.

. 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.

COMO INSTALAR AS CALHAS DESLIZANTES (CASO EXISTAM)

Remova as guias de nível. Desencaixe os grampos de fixação da guia de nível, começando pela parte inferior.

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



Lembre-se: As corredeiras podem ser instaladas em qualquer nível.

FUNÇÕES

CONVENCIONAL

Para cozinhar qualquer tipo de alimento utilizando apenas um nível.

AR FORÇADO

Para cozinhar alimentos diferentes que requerem a mesma temperatura de cozedura em diferentes prateleiras (máximo três) ao mesmo tempo. Esta função permite cozinhar alimentos diferentes sem transmitir odores de uns alimentos para os outros.

PIZZA

Para cozinhar diferentes tipos e formatos de pão e pizza. Recomendamos que troque a posição dos tabuleiros de assar a meio do processo de cozedura.

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 200 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 200 ml de água potável.

LEVEDURA

Para uma levedação eficaz de massas doces ou salgadas. Para ativar esta função rode o *botão do termóstato* para o respetivo ícone.

ECO AR FORCADO

Para assar peças de carne/peças de carne recheadas 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 mantém-se apagada ao longo da cozedura, mas pode acender-se temporariamente, premindo .

LIMPEZA AUTOMÁTICA – LIMPEZA PIROLÍTICA

Para eliminar os salpicos de cozedura, utilizando um ciclo a muito alta temperatura (mais de 400 °C).



steam 

- PEIXE 
- CARNE 
- PÃO 







As funções steam  proporcionam excelentes resultados graças à adição de vapor aos ciclos de cozedura. Quando o forno estiver frio, deite água potável na base do forno e selecione a função correspondente ao seu método de preparação. As quantidades e temperaturas adequadas da água para cada categoria de comida indicadas na tabela de cozedura correspondente. **Não preaqueça o forno antes de adicionar a comida.**


UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

1. ACERTAR A 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.

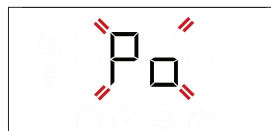
Lembre-se: Quando o ícone  está a piscar, por exemplo, durante cortes de energia prolongados, é necessário acertar a hora.




2. DEFINIR O CONSUMO DE ENERGIA

O forno está programado para funcionar com uma potência inferior a 2,9 kW ("Lo"): Para utilizar o forno com uma potência que seja compatível com uma alimentação elétrica doméstica superior a 3 kW ("Hi"), será necessário alterar as definições do mesmo.

Para alterar as definições, aceda ao respetivo menu, rode o *botão seletor* para  e, em seguida, rode-o novamente para 0.

Logo de seguida, prima e mantenha premido  e  durante cinco segundos seguintes.



Prima  ou  para alterar as definições e, em seguida, prima e mantenha premido  durante, pelo menos, dois segundos para confirmar.

3. 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 até aos 250 °C durante uma hora, aproximadamente. Durante este período de tempo, o forno deverá estar vazio.

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.



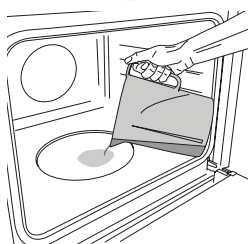
Lembre-se: Durante a cozedura é possível e alterar a função rodando o *botão seletor* ou regular a temperatura rodando o *botão do termóstato*. A função só é iniciada se o *botão do termóstato* estiver na posição 0. Pode definir o tempo de cozedura, o tempo de fim da cozedura (apenas se selecionar um tempo de cozedura) e um 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.

steam:



Quando o forno estiver frio, encha a reentrância com a quantidade de água potável sugerida na tabela de cozedura relevante. Coloque os alimentos no forno.

Configure e ative a função steam: : No final, abra cuidadosamente a porta e deixe o vapor sair lentamente.

Lembre-se: Nunca abra a porta ou coloque água em excesso (até ao topo) durante a cozedura a vapor.

3. PRAQUECIMENTO

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

Terminada a fase de preaquecimento, 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 preaquecimento 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.

Lembre-se: 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 preaquecimento.

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.

Lembre-se: 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.





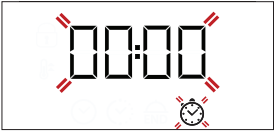
Rode o *botão seletor* para selecionar uma outra função ou para 0 para desligar o forno.




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 os ícones  e "00:00" e "00:00" comecem 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".

. LIMPEZA AUTOMÁTICA – LIMPEZA PIROLÍTICA


Não toque no forno durante o ciclo de limpeza pirolítica. Mantenha crianças e animais afastados do forno durante e após (até a divisão ter arejado totalmente) a execução do ciclo de limpeza pirolítica.

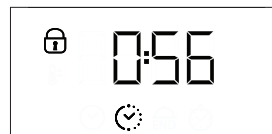
Retire os acessórios do forno, incluindo as guias de nível, antes de ativar esta função. Se o forno estiver instalado por baixo de uma placa, assegure-se de que, durante a execução do ciclo de limpeza automática, os queimadores ou as placas elétricas estão desligados.

Para obter os melhores resultados de limpeza, elimine a sujidade maior com uma esponja húmida antes de utilizar a função de limpeza pirolítica.

Evite ativar o ciclo de limpeza pirolítica na presença de resíduos de calcário.

Recomendamos a utilização da função de Limpeza pirolítica apenas se o aparelho estiver muito sujo ou libertar maus odores durante a cozedura.

Para ativar a função de limpeza automática, rode o *botão seletor* e o *botão do termóstato* para o ícone . A função é ativada automaticamente, a porta tranca-se e a luz do interior do forno apaga-se: o visor apresenta o tempo restante até ao final da cozedura alternado com a mensagem "Limpeza pirolítica".



Uma vez concluído o ciclo, a porta permanece trancada até que a temperatura no interior do forno tenha baixado para um nível seguro. Areje a divisão durante e após a execução de um ciclo de limpeza pirolítica.

TABELA DE COZEDURA

| RECEITA | FUNÇÃO | PREAQUECI- MENTO | TEMPERATURA (°C) | DURAÇÃO (Min.) | NÍVEL E ACESSÓRIOS |
|---|--------|---------------------|------------------|----------------|--------------------|
| Bolos com levedura | | Sim | 170 | 30 - 50 | 3 |
| | | Sim | 160 | 30 - 50 | 2 |
| | | Sim | 160 | 40 - 60 | 4 1 |
| Bolo recheado (cheesecake, strudel, tarte de frutas) | | Sim | 160 - 200 | 35 - 90 | 2 |
| | | Sim | 160 - 200 | 40 - 90 | 4 2 |
| Biscoitos/queques | | Sim | 160 | 25 - 35 | 3 |
| | | Sim | 160 | 25 - 35 | 3 |
| | | Sim | 150 | 35 - 45 | 4 2 |
| 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/Focaccia | | Sim | 190 - 250 | 15 - 50 | 1 / 2 |
| | | Sim | 190 - 250 | 20 - 50 | 4 2 |
| Pizza congelada | | Sim | 250 | 10 - 20 | 3 |
| | | Sim | 230-250 | 10 - 25 | 4 2 |
| Bolos salgados (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 | | Sim | 190 - 200 | 20 - 30 | 3 |
| | | Sim | 180 - 190 | 20 - 40 | 4 2 |
| | | Sim | 180 - 190 | 20 - 40 | 5 3 1 |
| Lasanha/massa no forno/ canelones/flans | | Sim | 190 - 200 | 45 - 65 | 2 |
| Borrego / vitela / vaca / porco 1 kg | | Sim | 190 - 200 | 80 - 110 | 3 |
| Lombo assado estaladiço 2 kg | | Sim | 180 - 190 | 110 - 150 | 3 |
| 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 (filetes, inteiro) | | Sim | 170 - 190 | 30 - 45 | 2 |
| Legumes recheados (tomates, curgetes, beringelas) | | Sim | 180 - 200 | 50 - 70 | 3 |

FUNÇÕES

Convencional

Ar forçado

Pizza

Grill

Turbo Grill

Eco ar forçado

ACESSÓRIOS

Grelha

Tabuleiro para assar ou forma de bolos na grelha

Tabuleiro para assar / tabuleiro coletor ou forma para assar na grelha

Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar

Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar com 200 ml de água

| RECEITA | FUNÇÃO | PREAQUECI- MENTO | TEMPERATURA (°C) | DURAÇÃO (Min.) | NÍVEL E ACESSÓRIOS |
|--|--------|---------------------|------------------|----------------|--------------------|
| Pão tostado | | 5' | 250 | 2 - 6 | 5 |
| Filetes/postas de peixe | | - | 230 - 250 | 15 - 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 | 2 |
| 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 2 |
| 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 | 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.

steam

| RECEITA | FUNÇÃO | ÁGUA (ml) | PREAQUECI- MENTO | TEMPERATURA (°C) | DURAÇÃO (Min.) | NÍVEL E ACES- SÓRIOS |
|--|--------|-----------|---------------------|------------------|----------------|-------------------------|
| Filetes de peixe / costeletas 0,5 - 2 cm | steam | 250 | - | 190 - 210 | 15 - 25 | 3 |
| Peixe inteiro 300 g - 600 kg | steam | 250 | - | 190 - 210 | 15 - 30 | 3 |
| Peixe inteiro 600 g - 1,2 kg | steam | 250 | - | 180 - 200 | 25 - 45 | 3 |
| Rosbife mal passado 1 kg | steam | 250 | - | 190 - 210 | 40 - 55 | 3 |
| Perna de borrego 500 g - 1,5 kg | steam | 250 | - | 170 - 190 | 60 - 75 | 2 |
| Frango / galinha-d'angola / pato Inteiro 1 - 1,5 kg | steam | 250 | - | 200 - 220 | 55 - 75 | 2 |
| Galinha / galinha d'angola / pato Pedacos de 500 g - 1,5 kg | steam | 250 | - | 200 - 220 | 40 - 60 | 3 |
| Galinha / peru / pato Inteiro 3 kg | steam | 250 | - | 160 - 180 | 100 - 140 | 2 |
| Borrego / vaca / porco 1 kg | steam | 250 | - | 170 - 190 | 60 - 100 | 3 |
| Pão pequeno 80 - 100 g | steam | 200 | - | 200 - 220 | 30 - 45 | 3 |
| Sandes de pão de forma 300 - 500 g | steam | 250 | - | 170 - 190 | 45 - 60 | 3 |
| Pão 500 g - 2 kg | steam | 250 | - | 160 - 170 | 50 - 100 | 2 |
| Baguetes 200 - 300 g | steam | 250 | - | 200 - 220 | 30 - 45 | 3 |

O tempo indicado inclui a fase de preaquecimento: recomendamos que coloque os alimentos no forno e defina o tempo de cozedura antes de iniciar a função.

| FUNÇÕES | | | | | | | steam | steam | steam |
|------------|--------------|--|--|--|---|----------------|-------|-------|-------|
| | Convencional | Ar forçado | Pizza | Grill | Turbo Grill | Eco ar forçado | Peixe | Carne | Pão |
| ACESSÓRIOS | | | | | | | | | |
| | Grelha | Tabuleiro para assar ou forma de bolos na grelha | Tabuleiro para assar / tabuleiro coletor ou forma para assar na grelha | Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar | Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar com 200 ml de água | | | | |

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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 um acessório de palha de aço, esfregões abrasivos ou produtos de limpeza abrasivos/corrosivos, pois 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 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

- 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.
- Para remover o restante calcário do fundo da cavidade do forno após a cozedura steam (☁), basta adicionar 250 ml de vinagre branco na marca em relevo da cavidade (em alternativa, utilize um produto descalcificante específico). Para consultar a disponibilidade, contacte o

Serviço Pós-venda).

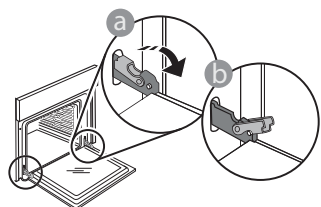
Deixe atuar à temperatura ambiente durante 30 minutos e, em seguida, limpe a cavidade com água potável morna e um pano macio. A limpeza é recomendável a cada 5 a 10 ciclos de cozedura steam (☁).

- Em caso de sujidade persistente no interior do forno, recomendamos a execução da função de limpeza automática para obter os melhores resultados de limpeza. Evite ativar o ciclo de limpeza pirolítica na presença de resíduos de calcário. Antes de ativar, realize uma limpeza do calcário de acordo com os procedimentos acima.
- 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.

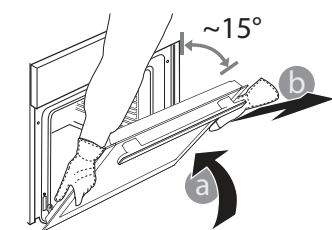
ACESSÓRIOS

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.

REMOVER E REPOR A PORTA



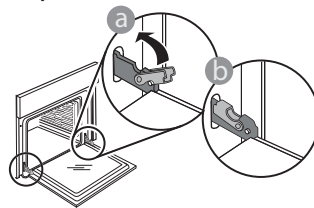
Para remover a porta, abra-a totalmente e baixe as linguetas até ficarem na posição de desbloqueio.



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.

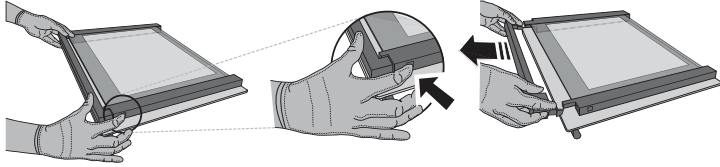
SUBSTITUIR A LÂMPADA

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.

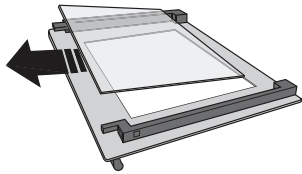
Lembre-se: Utilize lâmpadas de halogéneo 25 W/230 V tipo G9, T300 °C. A lâmpada utilizada no produto foi especificamente concebida para eletrodomésticos e não é adequada para a iluminação geral de divisões da casa (Regulamento CE 244/2009). As lâmpadas estão disponíveis no nosso Serviço Pós-Venda. -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

CLICK & CLEAN - LIMPAR OS VIDROS

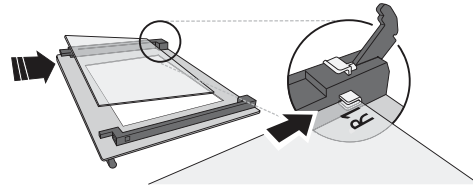
1. Após remover a porta e pousá-la sobre superfície suave, prima simultaneamente os dois grampos de retenção e remova a extremidade superior da porta, puxando-a na sua direção.



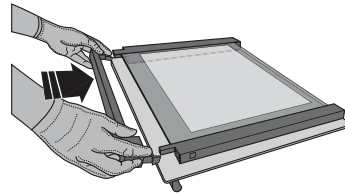
2. Levante e segure firmemente o vidro interior com ambas as mãos, removendo-o e colocando-o sobre uma superfície suave antes de proceder à sua limpeza.



3. Reinstale o painel intermédio (com a marca "1R") antes de instalar o painel interior: Para posicionar os painéis de vidro corretamente, certifique-se de que é possível visualizar a marca "R" no canto esquerdo. Insira primeiro a parte mais longa do vidro com a indicação "R" nos suportes e, em seguida, baixe-a até à posição correta. Repita este procedimento para ambos os painéis de vidro.



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.



RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

| PROBLEMA | CAUSA POSSÍVEL | SOLUÇÃO |
|--|--|---|
| O forno não está a funcionar. | Corte de energia. Desativação 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. | Falha do forno. | Contacte o seu Serviço Técnico de Pós-Venda mais próximo e indique o número que acompanha a letra "F". |
| O visor apresenta a mensagem "Hot" (Quente) e a função selecionada não é iniciada. | Temperatura demasiado alta. | Deixe o forno arrefecer antes de ativar a função. Selecione uma outra função. |

FICHA DE PRODUTO

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

COMO OBTER O GUIA DE UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

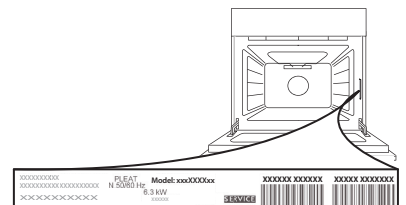
Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do nosso website **docs.hotpoint.eu** (pode utilizar este código QR), especificando o código comercial do produto.



> 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.



400011286781

Impresso em Itália



400011286781

Impresso em Itália