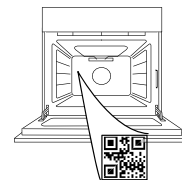


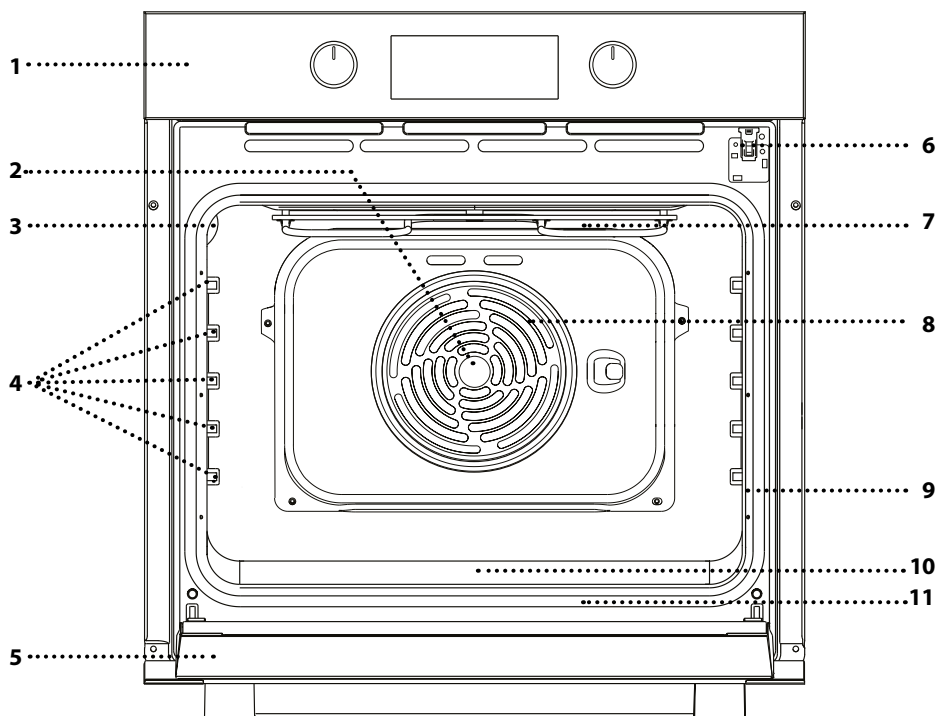
**OBRIGADO POR TER ADQUIRIDO UM PRODUTO HOTPOINT-ARISTON**

Para receber uma assistência mais completa, registre o seu produto em www.register10.eu

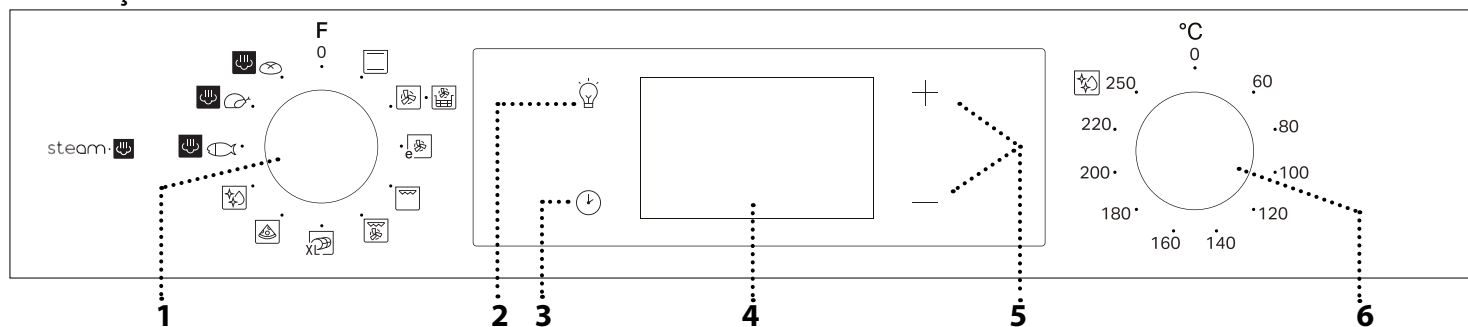
PARA OBTER MAIS INFORMAÇÕES, LEIA O CÓDIGO QR NO SEU APARELHO



Leia as instruções de segurança com atenção antes de usar o aparelho.

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
11. Resistência inferior (não visível)

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. ILUMINAÇÃO

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.

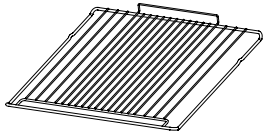
6. BOTÃO DO TERMÓSTATO

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

Nota: O tipo de botão rotativo pode variar de acordo com o tipo de modelo. Se os botões rotativos são retráteis, pressione o centro do botão para libertá-lo.

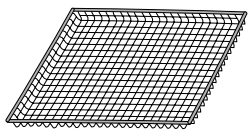
ACESSÓRIOS

GRELHA METÁLICA



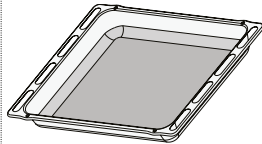
Adequadas para a cozedura de alimentos ou como suporte para frigideiras, formas para bolos e quaisquer outros itens adequados para fornos.

TABULEIRO AIR FRY *



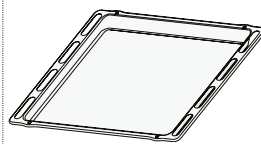
Este acessório foi concebido para ser utilizado quando se cozinham alimentos com a função Air Fry, assegurando uma crocância e uma textura ótimas para os seus alimentos. Para utilizar, coloque o tabuleiro na grelha metálica. Pode ser lavado na máquina de lavar louça para facilitar a limpeza.

TABULEIRO COLETOR *



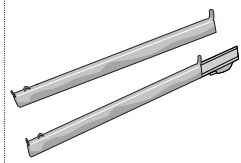
Para utilização como tabuleiro para cozinhar carne, peixe, legumes, foccacia, etc., ou para recolher sucos quando posicionado por baixo da grelha metálica.

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 outros acessórios separadamente junto do Serviço Pós-venda.

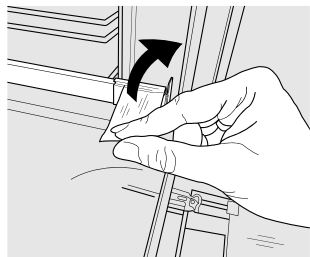
COMO INSERIR A GRELHA E OUTROS ACESSÓRIOS

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.

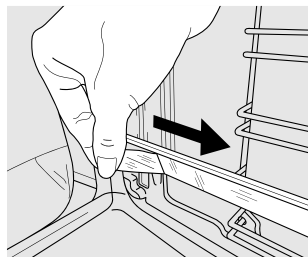
Os restantes acessórios, como o tabuleiro para assar, devem ser inseridos na horizontal, fazendo-os deslizar pelas calhas deslizantes do forno.

PRATELEIRAS DESLIZANTES E GUIAS DE NÍVEL

Antes de utilizar o forno, remova a fita adesiva de proteção [a] e, em seguida, remova a película de proteção [b] das corredeiras.



[a]



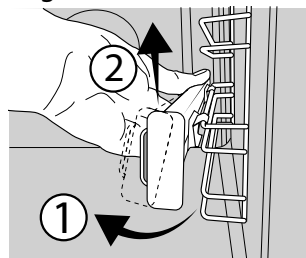
[b]

REMOÇÃO DAS CORREDIÇAS [c]

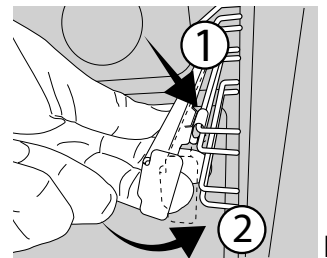
Puxe a parte inferior da corredeira para desacoplar os ganchos inferiores (1) e puxe as corredeiras para cima, removendo-as dos ganchos superiores (2).

REINSTALAÇÃO DAS CORREDIÇAS [d]

Fixe os ganchos superiores às guias de nível (1) e, em seguida, pressione a parte inferior das corredeiras contra as guias de nível até que os ganchos inferiores estejam engatados e ouvir um clique (2).



[c]






[d]

REMOVER E REPOR AS GUIAS DE NÍVEL



1. 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.
2. 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.


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 + ou — e o relógio  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.

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

Nota: É aconselhável arejar a cozinha após a primeira utilização do aparelho.

FUNÇÕES



CONVENCIONAL

Para cozinhar qualquer tipo de prato 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.



AIR FRY

A função Air Fry permite-lhe cozinhar muitos tipos de alimentos com menos óleo, resultando em pratos agradavelmente estaladiços e saudáveis. A cavidade do forno aquece enquanto a ventoinha faz circular o ar quente. Para obter melhores resultados, utilize o cesto Air Fry, fornecido com alguns modelos.


Para utilizar, coloque os alimentos numa única camada no cesto Air Fry, evitando qualquer sobreposição, e siga as instruções da tabela de cozedura Air Fry. Coloque o tabuleiro na grelha metálica e insira um tabuleiro de ir ao forno a um nível inferior para recolher quaisquer migalhas ou gotas.

Evite utilizar vários tabuleiros para garantir uma cozedura uniforme.



AR FORÇADO ECO

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 .



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 (pernas, 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.



MAXI COZEDURA

Para cozinhar pedaços grandes de carne (acima de 2,5 kg). Recomendamos que vire a carne durante a cozedura, para assegurar que fica uniformemente dourada de ambos os lados. Recomendamos também que se alise a junta para evitar que seque excessivamente.




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.



DIAMOND CLEAN

A ação do vapor libertado durante este ciclo de limpeza a baixa temperatura especial permite a fácil remoção de sujidade e resíduos de alimentos. Deite 100-120 ml de água potável no fundo do forno e rode o botão de seleção e o botão do termostato para o ícone . Recomenda-se que utilize a função durante 35 minutos.

Ative a função quando o forno estiver frio e deixe-o arrefecer durante 15 minutos após terminar o ciclo. A posição do ícone não corresponde à temperatura atingida durante o ciclo de limpeza.

VAPOR

PEIXE EASY STEAM 

CARNE EASY STEAM 

PÃO EASY STEAM 

A função Steam permite obter excelentes desempenhos graças à presença de vapor no ciclo de cozedura. Esta função gere automaticamente a temperatura ideal para cozinhar uma ampla variedade de receitas; os tempos de cozedura dos pratos principais são apresentados na respetiva tabela de cozedura. Ative sempre a função de vapor quando o forno estiver frio e após adicionar 200 ml de água potável na parte inferior da cavidade. Para ativar

a função Steam, é necessário rodar o botão do termóstato para a posição do ícone .

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.



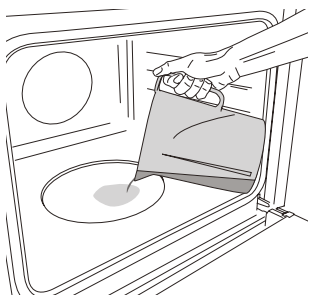
Lembre-se: Durante a cozedura é possível e alterar a função rodando o *botão seletor* ou regular a temperatura rodando o *botão do termóstato*. A função não arranca se o *botão do termóstato* estiver ligado 0; pode definir o tempo de cozedura, o tempo de fim de cozedura (apenas se tiver definido um tempo 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.

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

steam: 



Para iniciar a função Steam (Vapor), coloque 200 ml de água potável na parte inferior do forno.


Selecione a função rodando o botão seletor no sentido dos ponteiros do relógio até ao ícone relevante e o botão do termóstato em qualquer posição entre 160 °C e 180 °C (como


sugerido pelo ícone). A função será iniciada e o visor mostrará a hora atual. Não requer preaquecimento. Para terminar a cozedura, rode o botão seletor para "0".

Nunca abra a porta ou coloque água em excesso até ao topo durante a cozedura a vapor.

Nota: Abrir a porta e encher com água durante a cozedura pode ter um efeito adverso no resultado final.

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 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.

Nota: Colocar os alimentos no forno antes de o pré-aquecimento estar concluído poderá ter um efeito adverso no resultado final da cozedura.


4. 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.

Nota: 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.

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

A funcionalidade de atraso de arranque não está disponível para as funções Grill e Turbo Grill.

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.


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



5. 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".

NOTAS

- Não tape o interior do forno com papel de alumínio.
- Nunca arraste panelas ou tachos pelo fundo do forno, uma vez que poderá danificar o revestimento de esmalte.
- Não colocar pesos pesados sobre a porta e não se agarrar à porta.

TABELA DE COZEDURA

RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-AQUECI- MENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (Min.)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Bolos com levedura		Sim	160 - 180	30 - 90	2/3
		Sim	160 - 180	30 - 90	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 - 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/Focaccia		Sim	190 - 250	15 - 50	1/2
		Sim	190 - 250	20 - 50	4 2
Pão		-	-	60	2
Pizza congelada		Sim	250	10 - 20	3
		Sim	230 - 250	10 - 25	3 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
Porco 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
Legumes recheados (tomates, curgetes, aubergines (beringelas))		Sim	180 - 200	50 - 70	2

FUNÇÕES							
	Convencional	Ar forçado	Pizza	Pão Auto	Grelhar	Turbo Grill	Ar Forçado Eco

ACESSÓRIOS					
	Grelha metálica	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	PRÉ-AQUECI- MENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (Min.)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
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 de 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	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.

FUNÇÕES						
ACESSÓRIOS	 Grelha metálica	 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	ÁGUA (ml)	PRÉ-AQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (Min.)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Filetes de peixe / costeletas 0,5 - 2 cm	steam 	200	-	190 - 210	15 - 25	3
Peixe inteiro 300 g - 600 kg	steam 	200	-	190 - 210	15 - 30	3
Peixe inteiro 600 g - 1,2 kg	steam 	200	-	180 - 200	25 - 45	3
Rosbife mal passado 1 kg	steam 	200	-	190 - 210	40 - 55	3
Perna de borrego 500 g - 1,5 kg	steam 	200	-	170 - 190	60 - 75	2
Frango / galinha-d'angola / pato Inteiro 1 - 1,5 kg	steam 	200	-	200 - 220	55 - 75	2
Galinha / galinha d'angola / pato Pedacos de 500 g - 1,5 kg	steam 	200	-	200 - 220	40 - 60	3
Galinha / peru / pato Inteiro 3 kg	steam 	200	-	160 - 180	100 - 140	2
Borrego / vaca / porco 1 kg	steam 	200	-	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 	200	-	170 - 190	45 - 60	3
Pão 500 g - 2 kg	steam 	200	-	160 - 170	50 - 100	2
Baguetes 200 - 300 g	steam 	200	-	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 cozadura antes de iniciar a função.










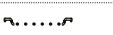
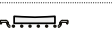

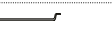
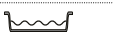
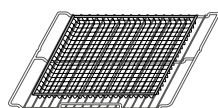
FUNÇÕES							steam 	steam 	steam 
	Convencional	Ar forçado	Pizza	Grelhar	Turbo Grill	Ar Forçado Eco	Peixe	Carne	Pão
ACESSÓRIOS									
	Grelha metálica		Tabuleiro para assar ou forma de bolos na grelha		Tabuleiro para assar / tabuleiro coletor ou forma para assar na grelha		Tabuleiro coletor / tabuleiro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

TABELA DE COZEDURA PARA FRITAR

CATEGORIA	RECEITA	FUNÇÃO	QUANTIDADE SUGERIDA	PRÉ-AQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN.)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Alimentos congelados	Batatas fritas congeladas		500 - 700	✓	200	20 - 30	3 1
	Nuggets de frango congelados		500 - 700	✓	200	15 - 20	4 1
	Palitos de peixe		500 - 700	✓	220	15 - 20	4 1
Legumes	Courgette fresca panada		400	✓	200	15 - 20	4 1
	Batatas fritas caseiras		300 - 800	✓	200	25 - 40	4 1
	Legumes mistos		300 - 800	✓	200	20 - 35	4 1
Carne e peixe	Peito de frango		1 - 4 cm	✓	200	20 - 50	4 1
	Asas de frango		2300 - 800	✓	220	20 - 40	4 1
	Costeleta à milanesa		1 - 4 cm	✓	220	15 - 40	4 1
	Filete de peixe		1 - 4 cm	✓	200	15 - 25	4 1



Para ser utilizado, o tabuleiro especial Air Fry tem de ser sempre colocado na grelha metálica.

Para cozinhar alimentos frescos ou caseiros, espalhar o óleo uniformemente.

Sugerimos que adicione um tabuleiro vazio no Nível 1 para recolher eventuais resíduos de gordura que saiam do tabuleiro da Air Fry durante a cozadura.

Para garantir resultados de cozadura uniformes, misturar os alimentos a meio do tempo de cozadura recomendado.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

Não utilize produtos de limpeza a vapor.

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

Use luvas de proteção.

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

SUPERFÍCIES EXTERIORES

Limpe as superfícies com um pano de microfibra húmido. Se estiverem muito sujas, acrescente 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 imediatamente com um pano de microfibra húmido.

SUPERFÍCIES INTERIORES

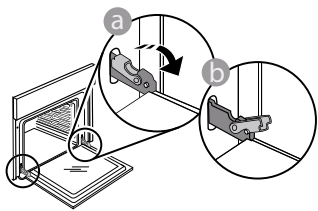
- Após cada utilização, deixe que o forno arrefeça e limpe-o, de preferência enquanto estiver morno, para remover eventuais depósitos ou manchas causados por resíduos de alimentos. Para secar qualquer condensação que se tenha formado devido à cozedura de alimentos com elevado teor de água, deixe o forno arrefecer completamente e limpe-o com um pano ou uma esponja.

- 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

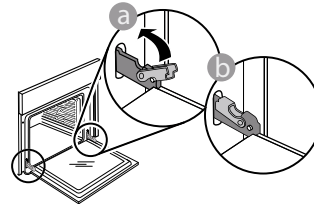
Após a utilização, coloque os acessórios numa solução líquida de limpeza, manuseando-os com luvas adequadas para forno, caso ainda estejam quentes. Os resíduos de alimentos podem ser retirados com uma esponja ou escova de limpeza.

REMOVER E VOLTAR A COLOCAR A PORTA



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

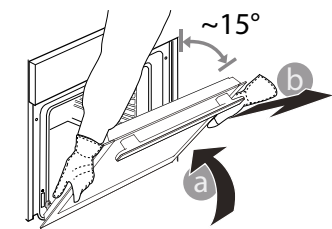
3 Reponha a porta, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes.



4. Baixe a porta e, em seguida, abra-a totalmente. Baixe as linguetas até à sua 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.



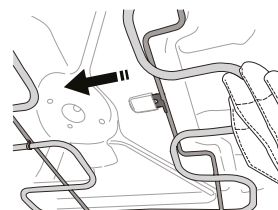
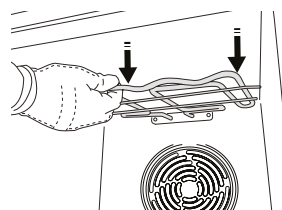
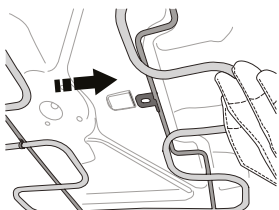
2. Feche a porta tanto quanto possível. Segure firmemente a porta com ambas as mãos - não a segure pela pega. Remova, simplesmente, a porta, continuando a fechá-la enquanto a puxa, simultaneamente, para cima,

até se libertar do respetivo suporte. Coloque a porta de parte, apoiando-a sobre uma superfície suave.

BAIXAR A RESISTÊNCIA SUPERIOR

1. Retire a resistência do respetivo suporte e baixe-a.

2. 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.



SUBSTITUIR A LÂMPADA

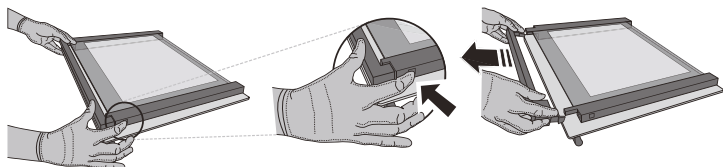
1. Desligue o forno da fonte de alimentação elétrica.
2. Desaperte a cobertura da lâmpada, substitua a lâmpada e aperte novamente a cobertura da mesma.
3. Ligue o forno novamente à corrente elétrica.

Nota: 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).

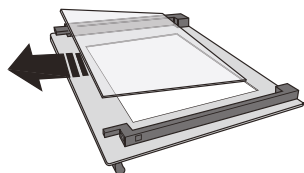
As lâmpadas estão disponíveis no nosso Serviço Pós-Venda.
- Não manuseie as lâmpadas com as mãos desprotegidas, uma vez que as suas impressões digitais podem danificá-las. Não utilize o forno até que a cobertura da lâmpada tenha sido reposta.

LIMPEZA DO VIDRO DA PORTA

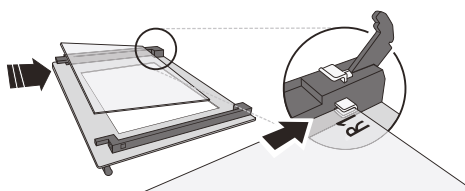
1. Após remover a porta e pousá-la sobre superfície suave, prima simultaneamente os dois grampos de retenção e remova a extremidade superior da porta, puxando-a na sua direção.



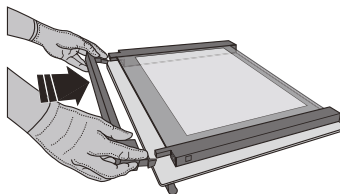
2. Levante e segure firmemente o vidro interior com ambas as mãos, removendo-o e colocando-o sobre uma superfície suave antes de proceder à sua limpeza.



3. Voltar a colocar o painel intermédio (marcado com "1R") antes de voltar a colocar 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 reinicie 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.

As políticas, a documentação padrão e as informações de produto adicionais poderão ser consultadas:

- Utilizar o código QR no seu aparelho
- Visitando o nosso website em docs.hotpoint.eu
- Em alternativa, **contacte o nosso Serviço Pós-Venda** (através do número de telefone contido no livrete da garantia). Ao contactar o nosso Serviço Pós-Venda, indique os códigos fornecidos na placa de identificação do seu produto.

