

Hotpoint

ARISTON



Guia de Utilização e Manutenção



www.hotpoint.eu/register



PORTUGUÊS 3

PORTUGUÊS

GUIA DE SAÚDE, SEGURANÇA, MANUTENÇÃO E DE INSTALAÇÃO



OBRIGADO POR ADQUIRIR UM PRODUTO HOTPOINT - ARISTON

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

Índice

Guia de saúde e segurança

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	4
CONSELHOS PARA A PROTEÇÃO DO AMBIENTE	6
DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE	6
<i>Guia de Utilização e Manutenção</i>	
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	7
NÍVEL DA GRELHA	7
PAINEL DE CONTROLO	8
DESCRIÇÃO DO VISOR	8
ACESSÓRIOS	9
COMO INSERIR OS ACESSÓRIOS NO FORNO	11
RETIRAR E REPOR AS GUIAS DE NÍVEL	11
FUNÇÕES	12
COMO UTILIZAR O FORNO	13
PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DO APARELHO	13
UTILIZAÇÃO DIÁRIA	14
CONSELHOS ÚTEIS	16
TABELAS DE COZEDURA	17
RECEITAS TESTADAS	18
LIMPEZA E MANUTENÇÃO	19
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	20
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	21
SERVIÇO PÓS-VENDA	21
<i>Guia de Instalação</i>	23

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

IMPORTANTE: LEIA E RESPEITE ESTAS INSTRUÇÕES

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

Guarde estas instruções num local seguro para consulta futura.

Estas instruções e o próprio aparelho possuem mensagens importantes relativas à segurança que deve ler e respeitar sempre.

O fabricante declina qualquer responsabilidade pela inobservância destas instruções de segurança, pela utilização inadequada do aparelho ou pela incorreta configuração dos controlos.

AVISOS DE SEGURANÇA

As crianças com idade inferior a 8 anos não devem aproximar-se do forno sem supervisão de um adulto.

Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 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 manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão de um adulto.

ATENÇÃO: Este aparelho e as suas peças acessíveis aquecem durante o uso: As crianças com idade inferior a 8 anos não devem aproximar-se do forno sem supervisão de um adulto.

ATENÇÃO: Evite tocar nas resistências e nas superfícies interiores do forno - risco de queimaduras.

Mantenha quaisquer peças de vestuário e outros materiais inflamáveis afastados do

aparelho até que todos os componentes deste tenham arrefecido completamente. Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante a desidratação de alimentos.

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

Utilize luvas adequadas para fornos para retirar recipientes e acessórios, tendo o cuidado de não tocar nas resistências.

Concluída a cozedura, seja cauteloso ao abrir a porta do forno e deixe o ar quente ou o vapor saírem gradualmente.

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

Se o aparelho tiver sido concebido para utilização com o termómetro, utilize apenas termómetros adequados para este forno.

UTILIZAÇÃO PERMITIDA

Este aparelho destina-se exclusivamente a uma utilização doméstica.

Não utilize o aparelho ao ar livre.

Não armazene explosivos ou substâncias explosivas, tais como embalagens de aerossóis, nem coloque ou utilize gasolina ou outros materiais inflamáveis perto do aparelho: Pode existir perigo de incêndio caso o aparelho seja ligado inadvertidamente.

ATENÇÃO: O aparelho não está preconizado para utilização com um temporizador externo ou com um sistema de controlo remoto em separado.

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

INSTALAÇÃO

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

As crianças não devem realizar o trabalho de instalação.

Mantenha as crianças afastadas do aparelho durante a instalação do mesmo. Mantenha embalagens potencialmente perigosas (sacos de plástico, poliestireno, etc.) fora do alcance das crianças, durante e após a instalação.

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

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

Antes da instalação, o aparelho tem de ser desligado da fonte de alimentação.

Durante a instalação, certifique-se de que o aparelho não danifica o cabo de alimentação. Não ligue o aparelho até que a instalação esteja concluída.

Execute todos os trabalhos de corte no móvel antes de instalar o forno e remova cuidadosamente todas as lascas de madeira e o serrim.

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

Não obstrua o espaço mínimo existente entre a bancada e o rebordo superior do aparelho.

Retire a base de espuma de poliestireno do aparelho apenas na altura da instalação.

AVISOS RELATIVOS À ELETRICIDADE

Para que a instalação esteja em conformidade com as normas de segurança em vigor, deve utilizar-se um disjuntor onipolar com ligação à terra e uma distância mínima de 3 mm entre os contactos.

Caso a ficha instalada não seja adequada para a sua tomada, contacte um técnico qualificado. O cabo de alimentação deve ser suficientemente comprido para ligar o aparelho à tomada elétrica, depois de encastrado no móvel. Não puxe o cabo de alimentação.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, substitua-o por outro equivalente. O cabo de alimentação só pode ser substituído por um técnico qualificado, em conformidade com as instruções do fabricante e as normas de segurança em vigor. contacte o Serviço de Assistência Técnica autorizado. Para aparelhos com ficha instalada, se esta não for adequada para a sua tomada, contacte um técnico qualificado. Não utilize adaptadores, fichas múltiplas ou extensões. 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. Mantenha o cabo afastado de superfícies quentes. Após a instalação do aparelho, os componentes elétricos devem estar inacessíveis ao utilizador.

Não toque no aparelho com as mãos molhadas, nem o opere quando estiver descalço.

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

Se necessitar de substituir o cabo de alimentação, contacte um Serviço de Pós-Venda Técnico autorizado.

Deve ser possível desligar o aparelho da fonte de alimentação, desligando-o na ficha, caso esta esteja acessível, ou através de um interruptor multipolar instalado na tomada, de acordo com as normas de segurança elétrica nacionais.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Use luvas de proteção durante as operações de limpeza e de manutenção.

Antes de realizar quaisquer

trabalhos de manutenção o aparelho tem de ser desligado da fonte de alimentação.

Nunca use um aparelho de limpeza a vapor.


ATENÇÃO: Assegure-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.

Não utilize produtos de limpeza abrasivos nem raspadores afiados metálicos para limpar a porta de vidro do forno, pois estes podem riscar a sua superfície, o que pode resultar na destruição do vidro.

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

CONSELHOS PARA A PROTEÇÃO DO AMBIENTE


ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM

O material da embalagem é 100% reciclável, conforme indicado pelo símbolo de reciclagem. 

As várias partes da embalagem não devem ser abandonadas no meio ambiente, mas sim desmonteladas em conformidade com as normas estabelecidas pelas autoridades locais.

ELIMINAÇÃO DE ELETRODOMÉSTICOS


Quando pretender desfazer-se do aparelho, inutilize-o cortando o cabo de alimentação e removendo as portas e prateleiras (se existentes), evitando assim que as crianças trepem facilmente para o seu interior, podendo ficar presas.

Este aparelho foi fabricado utilizando materiais recicláveis ou  reutilizáveis. Elimine-o em conformidade com as normas de eliminação de resíduos locais.

Para obter mais informações sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, contacte as autoridades locais competentes, 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/UE relativa aos Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE).

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

O símbolo 

no aparelho ou na documentação fornecida indica que este produto não deve ser tratado como resíduo doméstico, mas deve ser entregue ao centro de recolha apropriado para a reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos.

CONSELHOS PARA POUPANÇA DE ENERGIA

Certifique-se de que a porta do forno está fechada corretamente antes de ligar o mesmo e mantenha-a fechada tanto quanto possível durante a cozedura.

Para reduzir os tempos de cozedura e o consumo de energia, corte os alimentos em pequenos pedaços do mesmo tamanho.

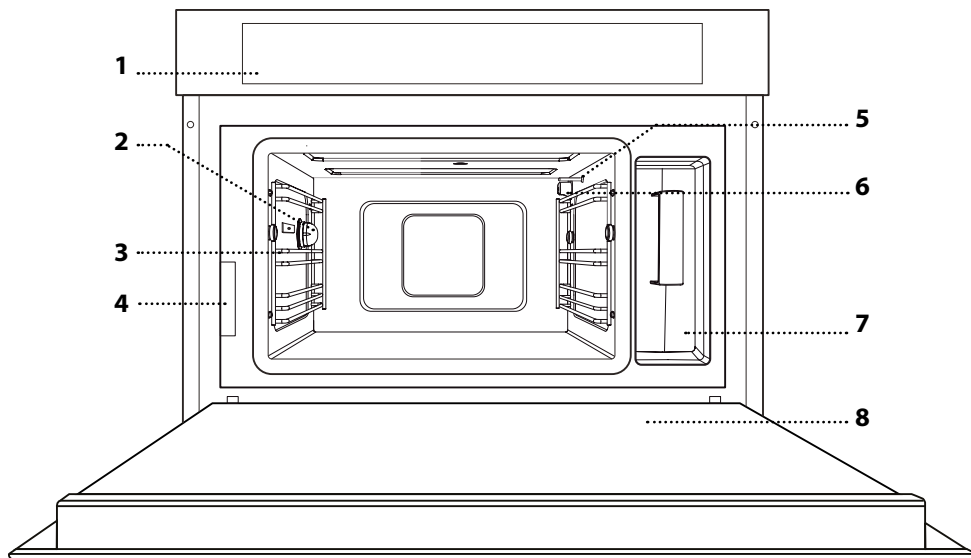
Se o tempo de cozedura for superior a 30 minutos, baixe a temperatura do forno durante a fase final (nos últimos 3-10 minutos), regulando-a de acordo com a temperatura da cozedura em geral. O calor residual do forno é suficiente para continuar a cozinhar os alimentos até ao fim.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

O presente aparelho, que se destina a entrar em contacto com produtos alimentares, está em conformidade com o regulamento europeu n.º 1935/2004/CE.

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

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Painel de comandos
2. Luz
3. Grelhas laterais
4. Placa de identificação (não remover)
5. Sensor de temperatura
6. Válvula de entrada de vapor
7. Reservatório de água
8. Porta

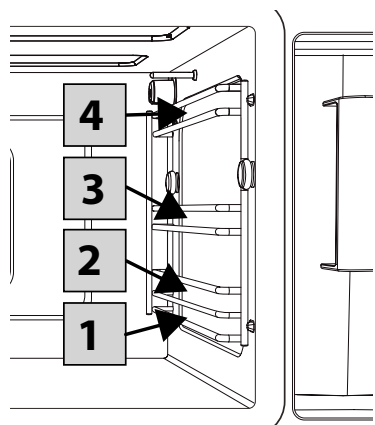
Lembre-se:

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

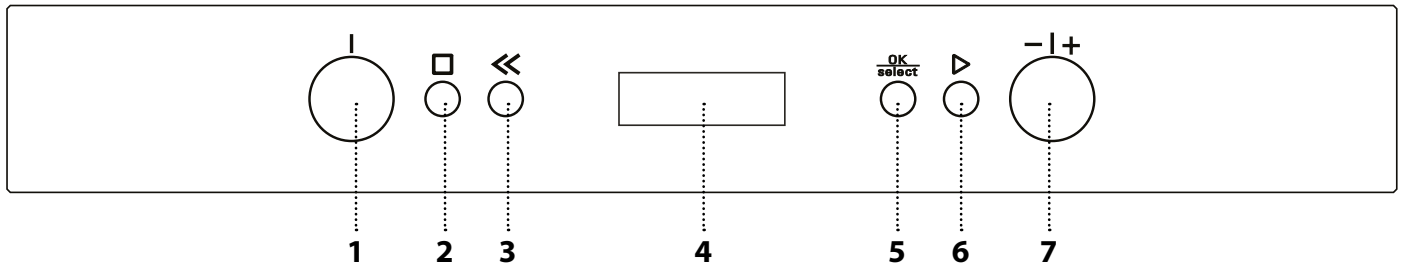
No final da cozedura, depois de desligar o forno, a ventoinha de arrefecimento poderá continuar a funcionar durante algum tempo.

NÍVEL DA GRELHA

Os níveis (guias da grelha), onde a grelha e outros acessórios podem ser colocados, estão numerados de 1 (nível mais baixo) a 4 (nível mais alto).



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. STOP

Para parar, a qualquer altura, a função que estiver ativada nesse momento e colocar o forno em modo de espera.

3. RETROCEDER

Para regressar ao menu anterior.

4. VISOR

5. BOTÃO DE CONFIRMAÇÃO

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

6. INICIAR

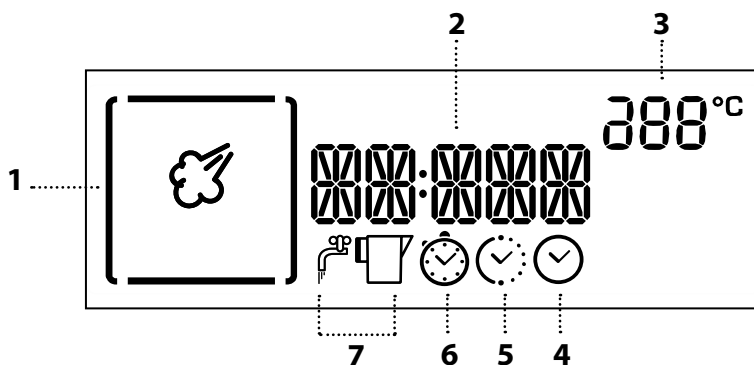
Para iniciar uma função.

7. BOTÃO DE AJUSTE

Para percorrer os menus e aplicar ou alterar as definições.

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

DESCRIÇÃO DO VISOR



1. Símbolo da função selecionada

2. Relógio; informações e duração da função

3. Temperatura

4. Ajuste da hora

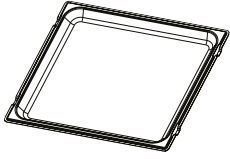
5. Duração

6. Conta-minutos

7. Informação sobre o reservatório de água e o compartimento de cozedura

ACESSÓRIOS

TABULEIRO COLETOR



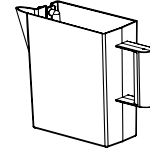
Pode ser utilizado como suporte para recipientes resistentes ao calor. Recolhe o líquido da cozedura quando é colocado por baixo da grelha ou do prato perfurado.

PRATO PERFURADO



Facilita a circulação do vapor, ajudando a cozinhar os alimentos, a descongelá-los ou a aquecê-los uniformemente. Recomendamos que coloque o tabuleiro coletor no nível abaixo do prato, para recolher o líquido da cozedura.

RESERVATÓRIO DE ÁGUA



Encha com água potável cada vez que utilizar uma das funções de vapor.

ESPONJA



Para remover a eventual condensação formada durante a cozedura

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

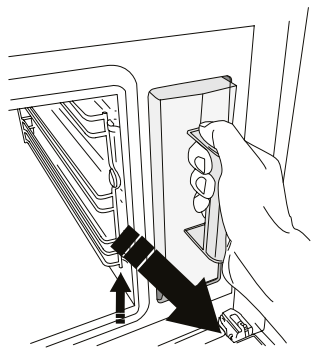
ACESSÓRIOS ADICIONAIS: Pode adquirir separadamente no Serviço de Assistência Técnica quaisquer outros acessórios que não venham fornecidos.

Antes de adquirir outros acessórios disponíveis no mercado, assegure-se de que são resistentes ao calor e adequados para o vapor.

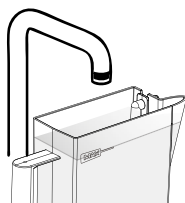
Certifique-se de que existe uma distância de, pelo menos, 30 mm entre a parte superior de qualquer recipiente e as paredes do compartimento de cozedura, para permitir a circulação adequada do vapor.

COMO UTILIZAR O RESERVATÓRIO DE ÁGUA

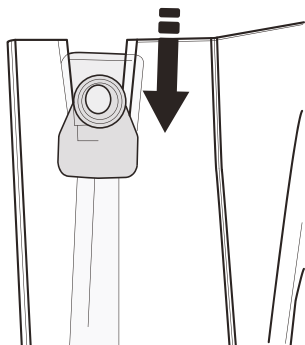
O reservatório de água pode ser facilmente acedido, abrindo a porta. Para retirá-lo, levante-o ligeiramente e puxe-o na sua direção.



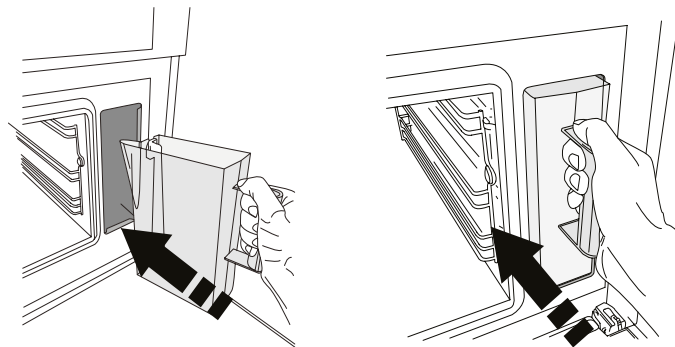
O reservatório da água deve ser enchido antes de ativar qualquer uma das funções de cozedura: Encha-o com água potável até à marca "MAX".



Antes de colocar o reservatório de água no seu suporte, certifique-se de que o tubo da água está posicionado corretamente na cavidade da extremidade superior do reservatório de água.



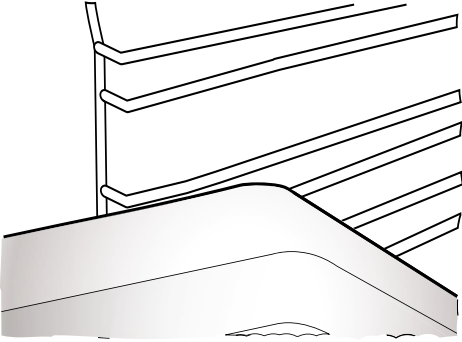
Encha o reservatório de água até à marca "MAX" e coloque-o no seu suporte: Assegure-se de que é posicionado corretamente: A parte superior e o lado direito do reservatório de água devem estar em contacto com os lados do suporte. Introduza totalmente o reservatório e empurre-o para baixo até encaixar na respetiva posição.



Retire cuidadosamente o reservatório de água e esvazie-o após cada utilização. Assegure-se de que retira também a água do tubo.

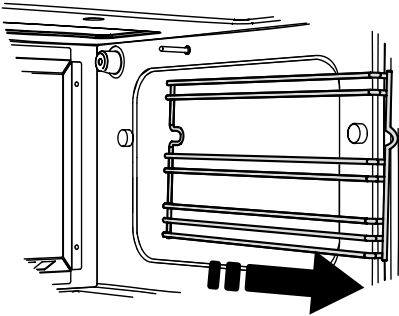
COMO INSERIR OS ACESSÓRIOS NO FORNO

Os acessórios, tais como o tabuleiro coletor e o prato perfurado devem ser inseridos na grelha metálica horizontalmente.

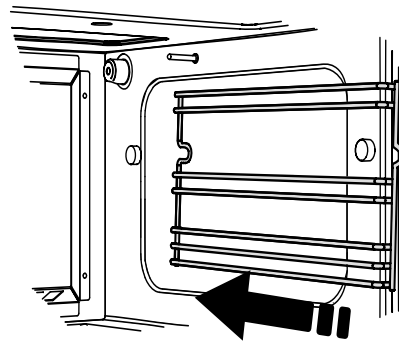


RETIRAR E REPOR AS GUIAS DE NÍVEL

1. Para retirar as guias da grelha, empurre-as para a frente e puxe-as na sua direção para desprendê-las dos suportes.



2. Para repor as guias da grelha, prenda-as nos suportes empurrando-as ligeiramente para baixo até encaixarem na respetiva posição.



FUNÇÕES



VAPOR

Para cozinhar refeições naturais e saudáveis utilizando vapor. Esta função é particularmente adequada para cozinhar legumes, peixe, fruta e também para pelar.



PEIXE

PEIXE A VAPOR

Esta função utiliza um vapor suave para obter os melhores resultados de cozedura de peixe (inteiro, postas ou filetes), marisco e moluscos, conservando a suavidade e o sabor dos mesmos.



VEGET

LEGUMES A VAPOR

Esta função utiliza um vapor suave para obter os melhores resultados de cozedura de peixe (inteiro, postas ou filetes), marisco e moluscos, conservando a suavidade e o sabor dos mesmos.



AVES

CARNE DE AVES A VAPOR

Esta função permite cozinhar carnes brancas lenta e suavemente, deixando-as tenras e suculentas.

FUNÇÕES ESPECIAIS



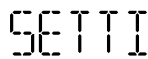
ESCOAMENTO

Para escoar automaticamente o compartimento de cozedura de forma a evitar a permanência de água residual no seu interior, quando o aparelho não for utilizado durante um longo período de tempo. Esta função é ativada apenas quando a temperatura do forno for inferior a 60 °C.



DESINCRUSTAR

Para remover depósitos de calcário do compartimento de cozedura. Recomendamos a utilização desta função a intervalos regulares.



SETTING

Para alterar as definições do forno (idioma, tempo, sinal sonoro, brilho, modo automático, calibração).

Lembre-se: Quando o modo ecológico está ativo, a luminosidade do visor é reduzida após alguns segundos para poupar energia. É reativado automaticamente quando algum dos botões é premido, etc.

COMO UTILIZAR O FORNO

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

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DO APARELHO

1. SELECIONE O IDIOMA

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



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

Prima $\frac{OK}{select}$ para confirmar a seleção.

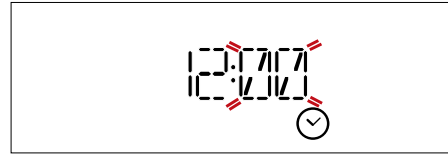
Lembre-se: O idioma pode ser alterado posteriormente na opção "Definições" do menu.

2. ACERTAR A HORA

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



Rode o *botão de ajuste* para definir a hora correta e prima $\frac{OK}{select}$: A hora irá começar a piscar no visor.



Rode o botão de ajuste para definir os minutos corretos e prima $\frac{OK}{select}$ para confirmar.

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

3. LAVAR E ENCHER O RESERVATÓRIO DE ÁGUA

Retire a esponja e, em seguida, enxague e encha o reservatório de água com água da torneira, até à marca "MAX".

4. A CALIBRAR

Para produzir vapor de forma eficiente, o forno necessita de ser calibrado antes de ser utilizado para cozinhar.

Após encher o reservatório de água e colocá-lo no seu lugar, rode o *botão de ajuste* para selecionar o item "Definições" no menu. Prima $\frac{OK}{select}$, selecione a opção "Calibrar" e, em seguida, prima $\frac{OK}{select}$ novamente para confirmar a sua seleção.


Prima \blacktriangleright para começar a calibrar, assegurando-se de que a porta do forno permanece fechada até à conclusão do processo.

Quando a calibração terminar, abra o forno para arrefecer e seque o compartimento de cozedura com um pano.

Lembre-se: Durante este processo, pode produzir-se uma grande quantidade de vapor: Este fenómeno deve ser considerado normal.

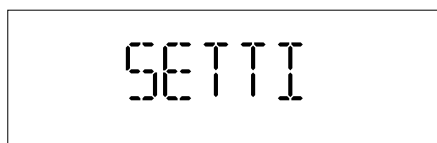
UTILIZAÇÃO DIÁRIA


1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

Rode o *botão de ajuste* até que a função que pretende selecionar seja apresentada no visor. Se necessário, prima  para confirmar e visualizar o menu das definições para a função que pretende.



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




Prima  para confirmar a sua seleção: O visor irá apresentar o menu das definições ou os passos que deverá seguir.


2. DEFINIR UMA FUNÇÃO

Após selecionar uma função, é possível alterar as suas definições. O visor irá apresentar as definições que podem ser alteradas em sequência.




Com a definição a piscar no visor, rode o *botão de ajuste* para alterar a definição e, em seguida, prima  para confirmar e continuar para as definições seguintes.




Nota: Ao premir  poderá repor a definição anterior novamente.

3. ATIVAR UMA FUNÇÃO

Após aplicar todas as definições pretendidas, prima  para ativar a função.



Poderá premir  em qualquer altura para interromper a função que estiver ativada nessa altura.

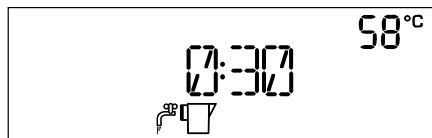
. PAUSA

Para colocar em pausa uma função ativa, por exemplo, para poder mexer os alimentos ou virá-los, basta abrir a porta.

A cozedura será retomada automaticamente quando fechar a porta novamente.

. ESCOAMENTO AUTOMÁTICO

A função de escoamento automático pode ser ativada automaticamente uma vez concluída a cozedura para evitar a presença de água residual no compartimento de cozedura.



Aguarde até que o processo de escoamento esteja concluído antes de drenar e enxaguar o reservatório de água com água da torneira.

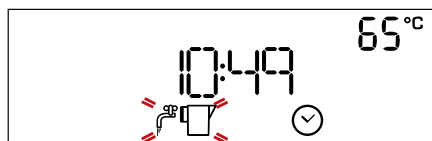
FUNÇÕES ESPECIAIS

ESCOAMENTO

Para evitar que água residual permaneça no interior do compartimento de cozedura, é aconselhável ativar esta função sempre que o forno não seja utilizado durante um longo período de tempo.


Ative a função e siga os passos apresentados no visor. Assim que a função terminar, escoe e lave o reservatório de água com água da torneira.

Lembre-se: Se o compartimento de cozedura estiver demasiado quente, a função não será ativada até que a temperatura do forno seja inferior a 60 °C. A função será automaticamente ativada assim que o compartimento atinja esta temperatura.



DESINCRUSTAR

Quando utilizada a intervalos regulares, esta função especial mantém o compartimento de cozedura em ótimas condições.

Ative a função e siga os passos apresentados no visor, premindo  para prosseguir.

Para melhores resultados, recomendamos que encha o reservatório de água com 250 ml de vinagre branco e o restante com água da torneira até à marca "MAX".

A desincrustação demora cerca de 30 minutos: Não desligue o forno durante este período.

As funções de cozedura não podem ser ativadas durante o ciclo de limpeza.

Assim que a função terminar, escoe e enxague o reservatório de água com água da torneira para remover quaisquer resíduos.

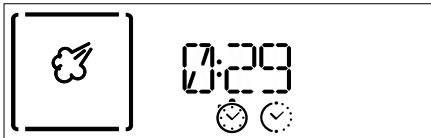
. TEMPORIZADOR

Quando o forno é desligado, o visor pode ser utilizado como um temporizador. Para ativar a função e definir a duração pretendida, rode o *botão de ajuste*.



Prima **OK** select para desativar o temporizador: Quando o temporizador terminar a contagem decrescente do tempo programado, ouvir-se-á um sinal sonoro e esta informação será apresentada no visor.

Uma vez ativado o temporizador, poderá ativar a função também: O temporizador irá continuar a realizar automaticamente uma contagem decrescente do tempo selecionado sem que isso tenha quaisquer implicações para a função.



Para visualizar o temporizador novamente, aguarde até que a função termine ou interrompa a função do forno, premindo **□**

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

Para alterar o tempo definido no temporizador, prima **◀** para parar e, em seguida, prima **◀◀** duas vezes para visualizar novamente o tempo atual.

CONSELHOS ÚTEIS

COMO EFETUAR A LEITURA DA TABELA DE COZEDURA

A tabela indica a função, os acessórios e o nível mais adequados para utilizar na confecção dos diferentes tipos de alimentos. Os tempos de cozedura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o pré-aquecimento (sempre que necessário).

As temperaturas e os tempos de cozedura são aproximados e dependem da quantidade de alimento e do tipo de acessório utilizado.

Comece por utilizar os valores mais baixos recomendados e, se o alimento não ficar bem cozinhado, passe a utilizar os valores mais altos.

Recomendamos que utilize os acessórios fornecidos e, de preferência, formas para bolos e tabuleiros para assar metálicos e de cor escura, resistentes ao calor e ao vapor. Também poderá utilizar recipientes e acessórios em cerâmica ou pirex, mas tenha em conta que os tempos de cozedura serão ligeiramente superiores.

POUPANÇA DE ENERGIA




















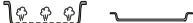









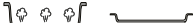












Certifique-se de que a porta do forno está fechada sempre que ligar o mesmo e mantenha-a fechada tanto quanto possível durante a cozedura.

Se possível, coloque os alimentos diretamente nos acessórios fornecidos e não utilize quaisquer utensílios de cozinha adicionais.

Não pré-aqueça o forno antes da cozedura, salvo necessário.



















Cortar os alimentos em pedaços pequenos e de dimensões semelhantes irá permitir a redução dos tempos de cozedura e, por conseguinte, poupar energia.

TABELAS DE COZEDURA

ALIMENTO	FUNÇÃO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO	NÍVEL E ACESSÓRIOS	NOTAS
Arroz negro		100	20-60	3 	(300 g + 500 ml água)
Arroz basmati		100	25-30	3 	(300 g + 450 ml água)
Arroz agulha		100	35-40	3 	(300 g + 450 ml água)
Bulgur		100	10-40	3 	(300 g + 600 ml água)
Couscous		100	10-15	3 	(300 g + 300 ml água)
Ovos bem cozidos		100	15-18	3 1 	
Ovos medianamente cozidos		100	12-15	3 1 	
Ovos ligeiramente cozidos		100	9-12	3 1 	
Cachorro quente		75	10-15	3 1 	Disponha numa única camada
Pedaços de frango	 AVES	100	30-40	3 1 	Tempere e disponha numa única camada
Peitos de frango	 AVES	100	25-30	3 1 	Tempere e disponha numa única camada
Peixe inteiro	 PEIXE	75	35-55	3 1 	Tempere primeiro e polvilhe ervas aromáticas no interior
Costeletas coz. vapor	 PEIXE	75	12-18	3 1 	Tempere e disponha numa única camada
Filetes de peixe	 PEIXE	75	15-20	3 1 	Tempere e disponha numa única camada
Mexilhões, camarões	 PEIXE	75	8-12	3 1 	Disponha numa única camada
Legumes congelados	 VEGET	100	12-20	3 1 	Disponha numa única camada
Cenouras, espargos, ervilhas	 VEGET	100	20-30	3 1 	
Alcachofras	 VEGET	100	40-55	3 1 	
Brócolos	 VEGET	100	15-25	3 1 	
Couve de bruxelas	 VEGET	100	20-35	3 1 	
Pimentos	 VEGET	100	8-12	3 1 	Corte em pedaços






Funções	Vapor 	Aves 	Peixe 	Legumes 
---------	--	---	--	--

Acessórios	Tabuleiro coletor 	Prato perfurado 
------------	--	--

ALIMENTO	FUNÇÃO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO	NÍVEL E ACESSÓRIOS	NOTAS
Abóbora	 VEGET	100	5-10	3 1  	Corte em pedaços
Maçaroca de milho	 VEGET	100	25-35	3 1  	
Batatas inteiras	 VEGET	100	30-40	3 1  	Utilize batatas de tamanho semelhante
Pedaços de batata	 VEGET	100	20-30	3 1  	Corte em pedaços de tamanhos semelhantes
Compota de frutas		100	10-20	3 1  	Corte a fruta em pedaços.
Leite creme		90	20-30	3 1  	Para quatro doses: Misture 2 gemas de ovo e 2 ovos inteiros com 3 colheres de sopa de açúcar e baunilha. Aqueça 100 ml de natas + 200 ml de leite e adicione esta mistura aos ovos (ou utilize a sua receita favorita). Verta a mistura em moldes individuais e cubra com uma película.

RECEITAS TESTADAS

Compiladas para as autoridades de certificação de acordo com as normas IEC 60705 e IEC 60350

	Função	Tempo de cozedura (min.)	Temperatura. (°C)	Pré-aquecim.	Acessórios
Brócolos (500 g)		15 - 18	100	-	2 
Brócolos (300 g)		12 - 15	100	-	2 
Ervilhas congeladas (2 kg)		25 - 30	100	-	2 

Funções	Vapor 	Aves  AVES	Peixe  PEIXE	Legumes  VEGET
Acessórios	Tabuleiro coletor 		Prato perfurado 	

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

A ausência de limpeza regular pode causar a deterioração das superfícies do aparelho. Além disso, tal poderá reduzir a vida útil do aparelho, bem como provocar a ocorrência de situações perigosas.

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

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

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

Use luvas de proteção.

Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.

SUPERFÍCIES EXTERIORES

- Limpe as superfícies com um pano de microfibra húmido. Se estiverem muito sujas, acrescente alguns pingos de detergente com PH neutro. Termine a limpeza com um pano seco.
- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.

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 remover a humidade produzida pela vaporização, deixe que o forno arrefeça e, em seguida, limpe o compartimento com um pano ou a esponja fornecida.

ACESSÓRIOS

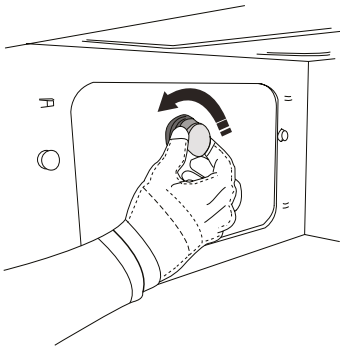
- A maioria dos acessórios pode ser lavada na máquina de lavar loiça, incluindo as guias da grelha.
- O reservatório de água não está apto para ser lavado numa máquina de lavar loiça. Limpe cuidadosamente o reservatório de água, utilizando uma esponja e um pouco de detergente com pH neutro. Lave com água da torneira.

COMPARTIMENTO DE COZEDURA

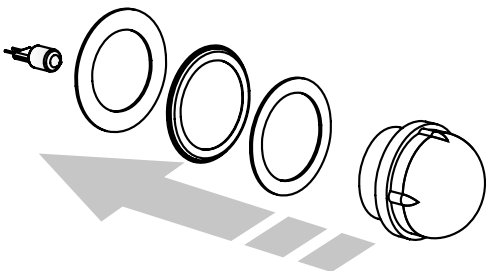
Para garantir sempre o melhor desempenho do forno e ajudar a evitar a acumulação de depósitos de calcário ao longo do tempo, recomendamos a utilização das funções "Escoamento" e "Desincrustar" regularmente.

SUBSTITUIR A LÂMPADA

1. Desligue o forno da corrente elétrica.
2. Desaperte a cobertura da lâmpada e remova cuidadosamente as vedações e as anilhas.



3. Substitua a lâmpada e aperte a cobertura, tendo o cuidado de repor corretamente as vedações e as anilhas.



4. Ligue o forno novamente à corrente elétrica.

Lembre-se: Utilize lâmpadas de halogéneo 10 W/12 V tipo G4, 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.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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

! **Leia as instruções de segurança atentamente antes de realizar qualquer uma dos seguintes operações**

Problema	Causa possível	Solução
O forno não está a funcionar.	Corte de energia. Desconexão da rede elétrica. Falha.	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 forno não está a produzir vapor.  flash no visor após ativar uma função.	O reservatório de água não foi inserido corretamente. Reservatório de água vazio.	Verifique se o reservatório de água foi colocado na posição correta e se está cheio de água da torneira até à marca "MAX"; em seguida, inicie novamente a função pretendida.
O tempo está a piscar.	Corte de energia.	É necessário repor o tempo: Siga as instruções contidas na secção "Primeira Utilização do Aparelho".
O visor apresenta a mensagem "Err".	Falha de software.	Contacte o Serviço Pós-Venda mais próximo e indique a letra ou o número que acompanha a mensagem "Err".
A cozedura não é iniciada ou ouve-se um sinal sonoro.	A função selecionada não é compatível com a operação que pretende realizar.	Selecione a função novamente. Realize as ações necessárias.
A luz não está a funcionar.	É necessário substituir a lâmpada.	Siga as instruções para a substituição da lâmpada contidas na secção "Limpeza e Manutenção".
A luminosidade do visor é reduzida.	O modo ecológico está ativado.	Selecione a opção "Off" (desligado) nas definições para o "Modo Ecológico".
Nada acontece quando os botões são premidos.	Forno desligado. Bloqueio do teclado ativado. Painel de comando sujo.	Prima  para ligar o forno e verificar se o problema persiste. Desative o bloqueio do teclado premindo os botões  e  em simultâneo. Limpe a superfície do painel de comando com um pano de microfibra (ver a secção "Limpeza e Manutenção").

 **www** As especificações completas do produto, incluindo as classificações em termos de eficiência energética, podem ser consultadas e transferidas a partir do nosso website **docs.hotpoint.eu**

SERVIÇO PÓS-VENDA

ANTES DE CONTACTAR O SERVIÇO PÓS-VENDA

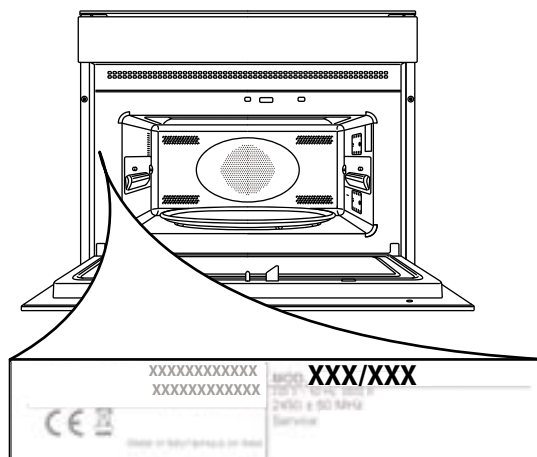
1. Verifique se é capaz de solucionar o problema sozinho, recorrendo às medidas descritas na secção "Resolução de problemas".

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

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

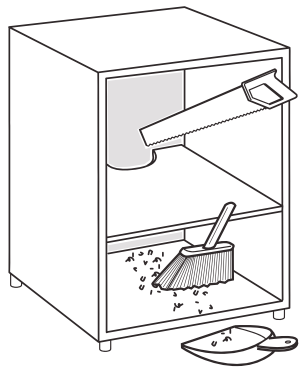
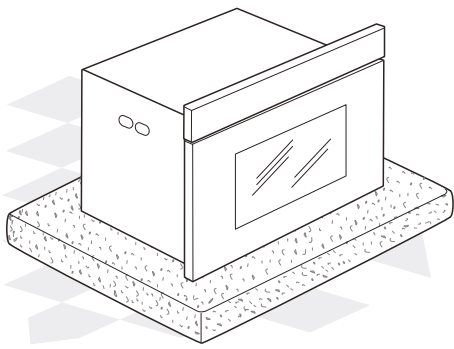
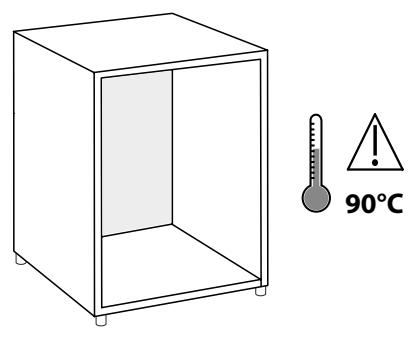
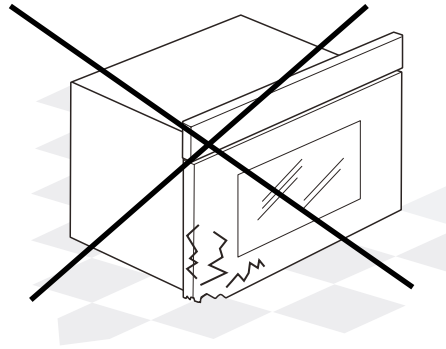
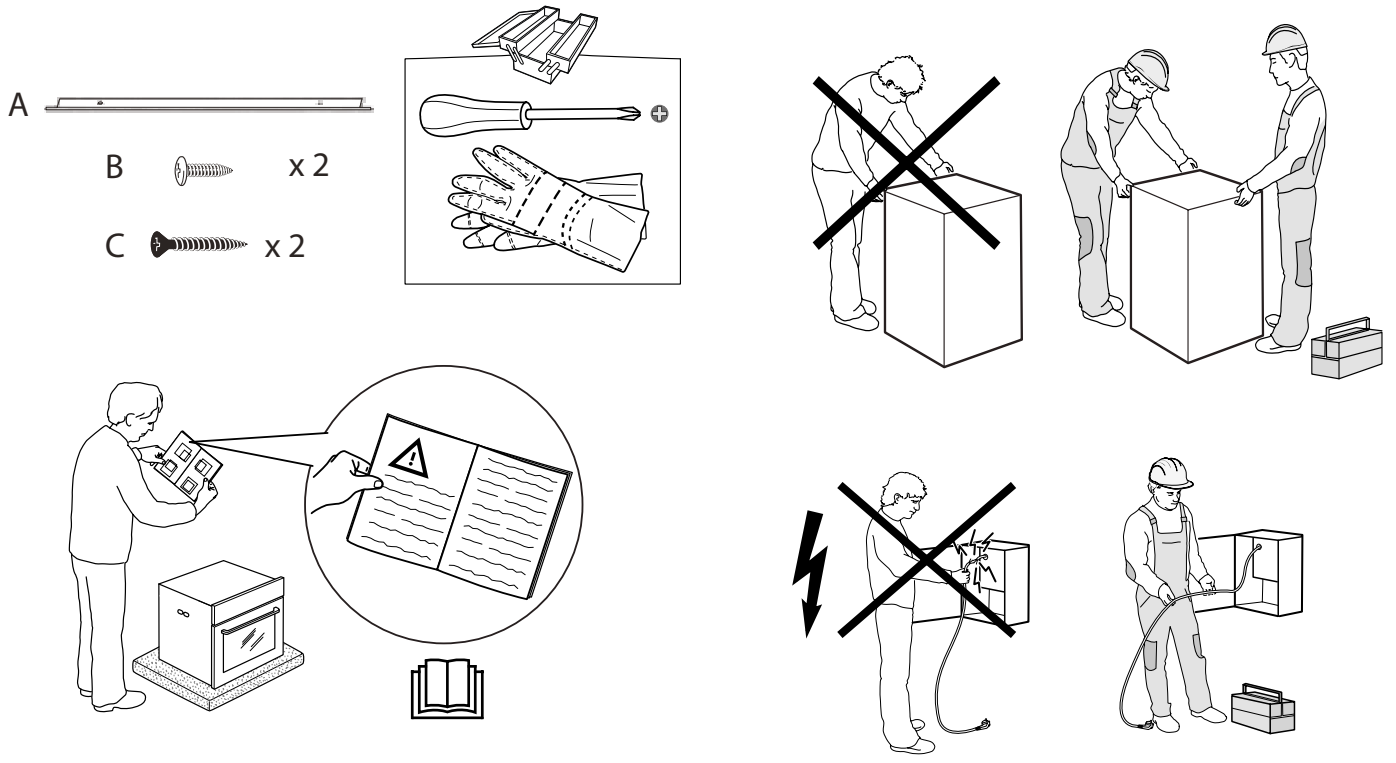
Para receber assistência, contacte o número indicado no livrete da garantia ou siga as instruções existentes no nosso website. Lembre-se que deverá fornecer:

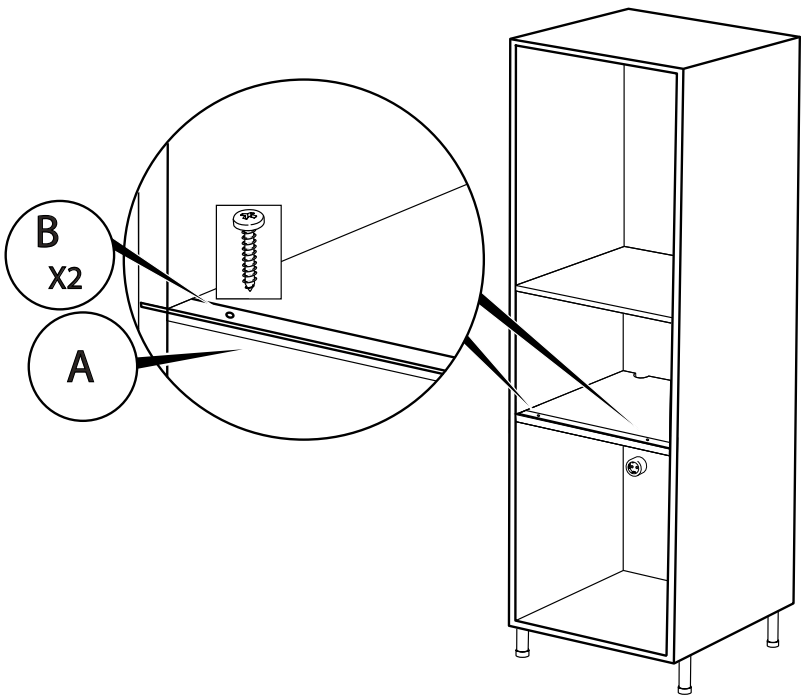
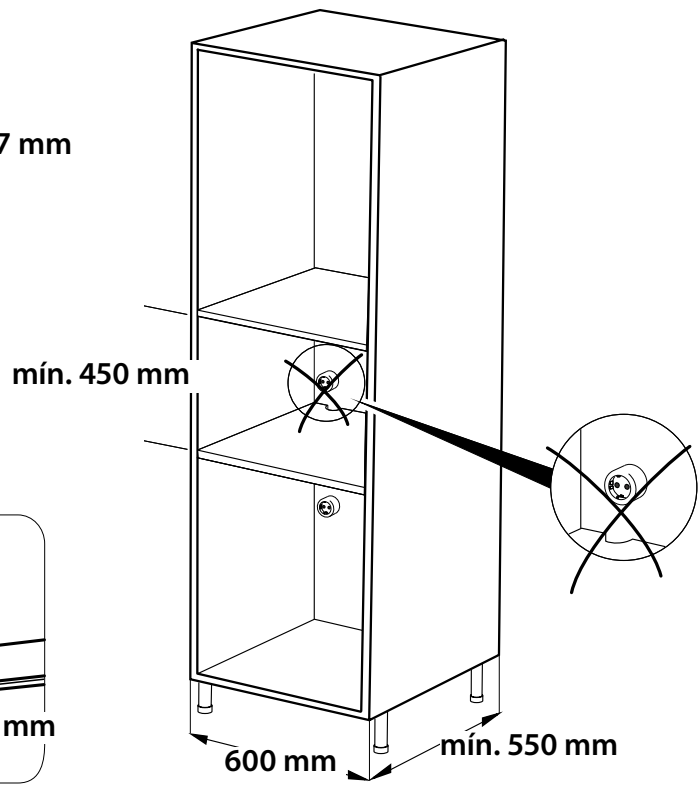
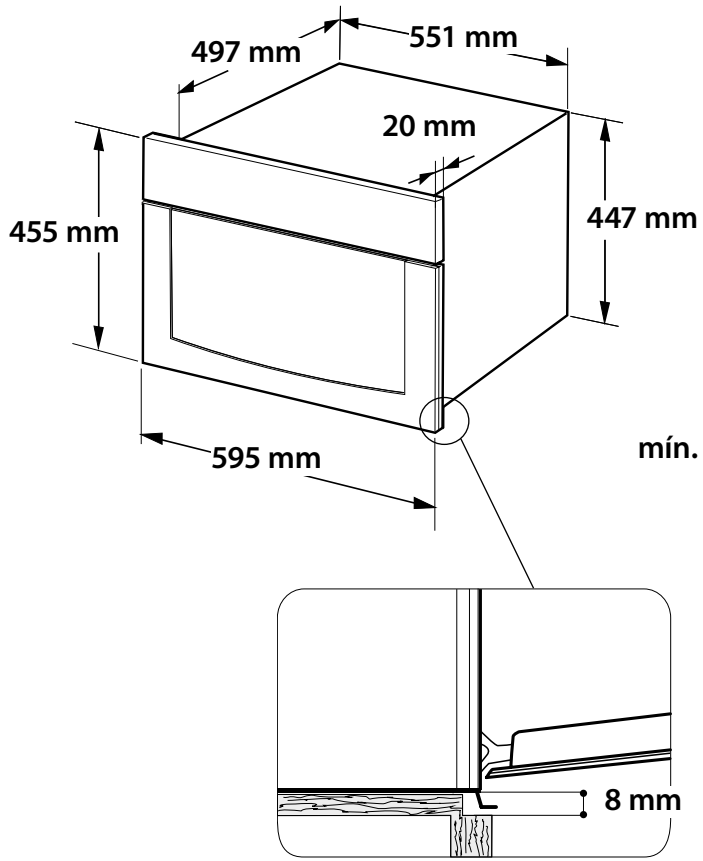
- uma breve descrição do tipo de problema encontrado
- O modelo exato do seu aparelho
- O código de assistência (o número existente após a palavra "SERVIÇO" na placa de identificação anexada ao produto; que se encontra localizada no bordo do lado esquerdo do compartimento de cozedura do forno).
- A sua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

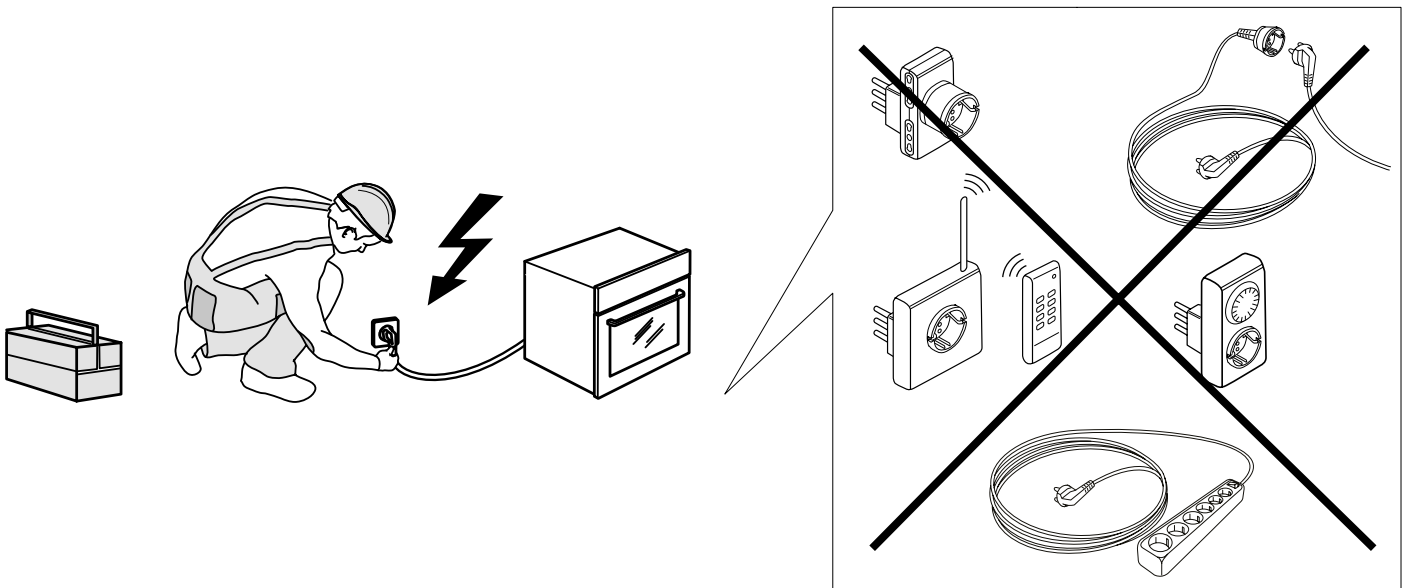
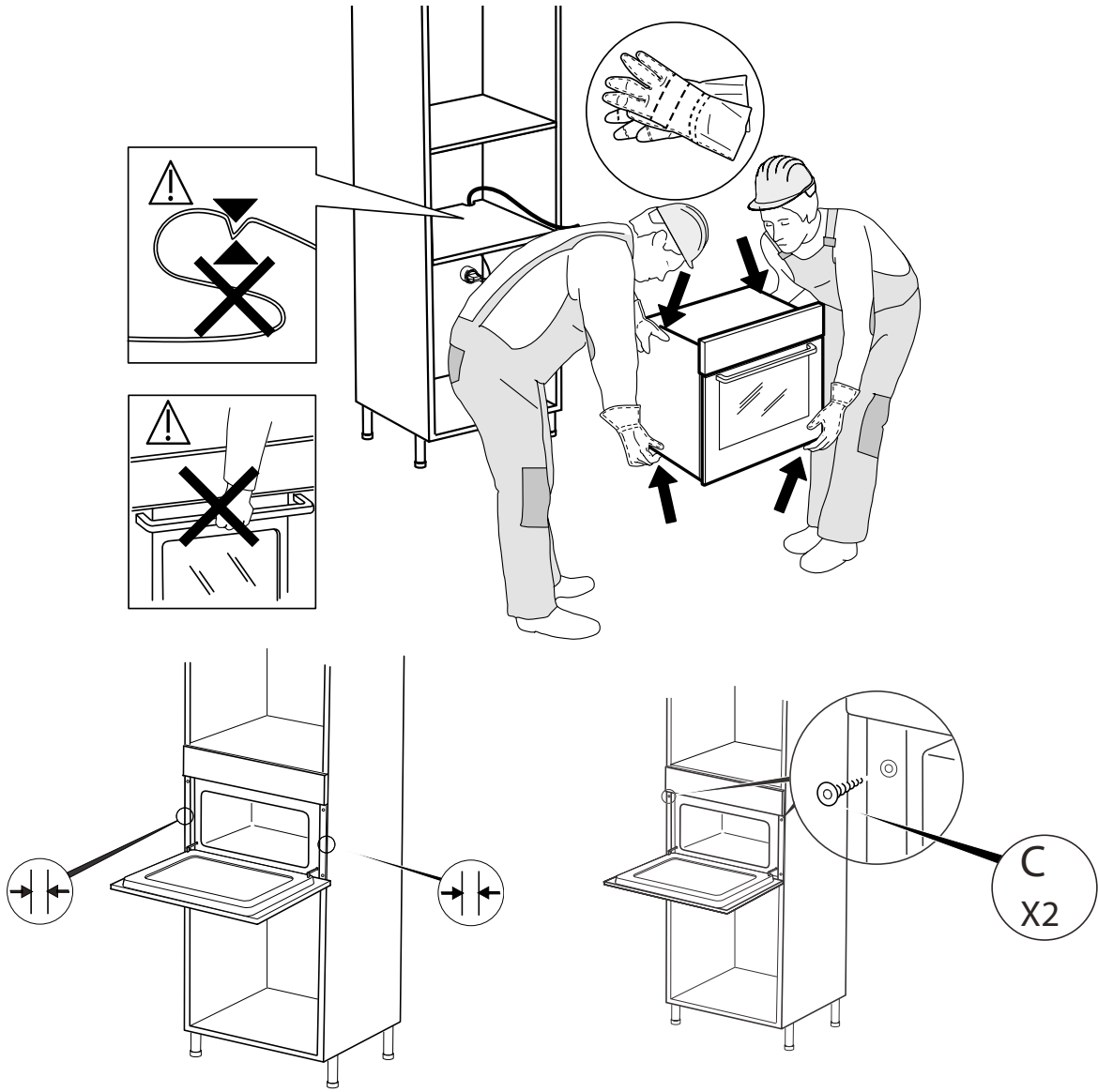


Note que: Caso seja necessário efetuar qualquer reparação, deverá contactar um centro de serviço autorizado com garantia, para que sejam utilizadas peças sobresselentes originais e a reparação seja efetuada corretamente.

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







400010851134

Impresso em Itália

Hotpoint

ARISTON