

# GUIA DE CONSULTA DIÁRIA



## OBRIGADO POR ADQUIRIR UM PRODUTO HOTPOINT - ARISTON

Para receber mais informações e assistência, registre o seu produto em [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)

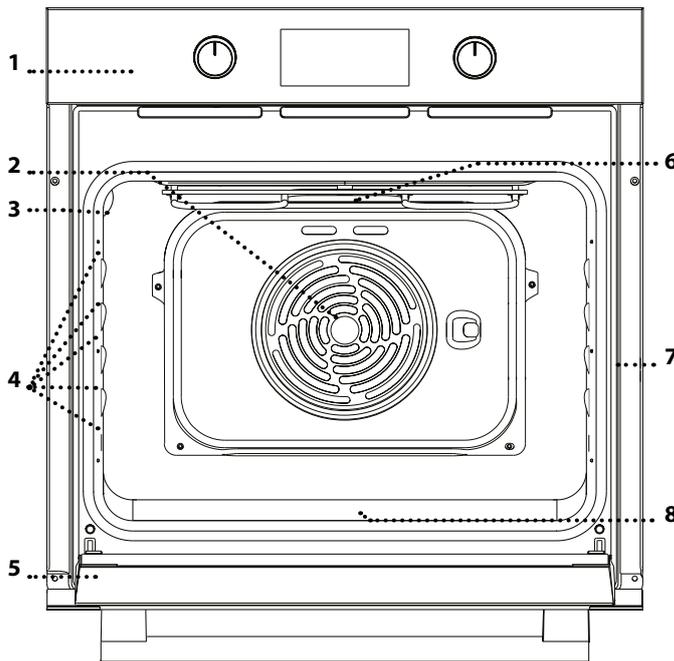


Pode transferir as Instruções de Segurança e o Guia de Utilização e Manutenção visitando o nosso website [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu) e seguindo as instruções no verso do presente guia.



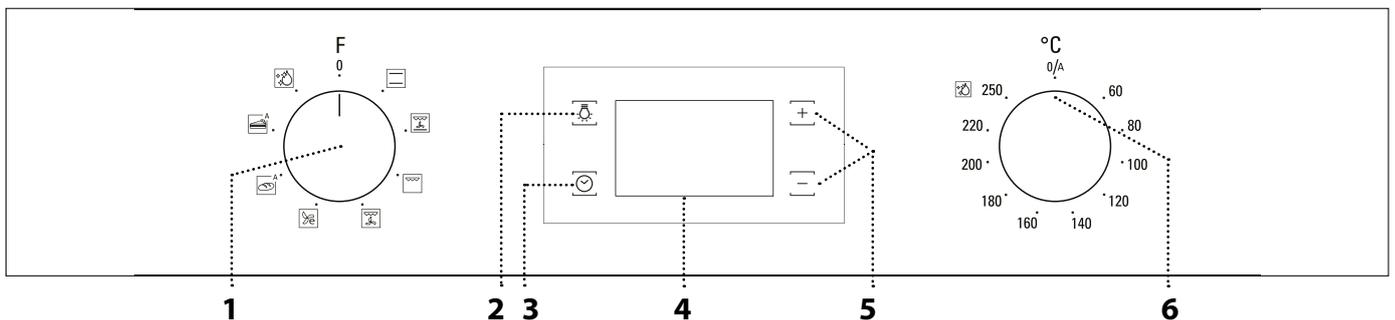
**Antes de utilizar o aparelho, leia atentamente o guia de Saúde e Segurança.**

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO



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

## 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 desligar a lâmpada do compartimento do forno.

### 3. AJUSTE DA 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.

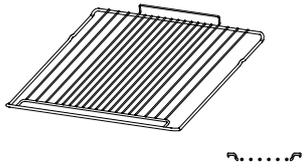
### 6. BOTÃO DO TERMÓSTATO

Rode o botão para selecionar a temperatura pretendida ao ativar as funções manuais. As funções automáticas utilizam 0/A.

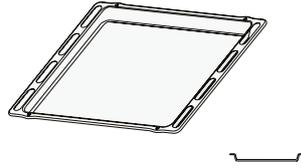
# Hotpoint

ARISTON

## GRELHA METÁLICA



## TABULEIRO PARA ASSAR



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

## INTRODUZIR GRELHAS 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.

## FUNÇÕES

### CONVENCIONAL\*

Para cozinhar qualquer tipo de alimento utilizando apenas um nível.

### COZEDURA POR CONVECÇÃO

Para cozinhar num máximo de dois níveis em simultâneo. Recomendamos que troque a posição dos tabuleiros de assar a meio do processo de cozedura.

### GRELHADOR

Para grelhar bifes, espetadas, salsichas, gratinar legumes ou tostar pão. Ao grelhar carne, recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: Posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram 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.

### COZEDURA CONVECÇÃO 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 .

### <sup>A</sup> PÃO AUTO

Esta função seleciona automaticamente a temperatura ideal e o tempo de cozedura para pães. Par obter os melhores resultados possíveis, siga cuidadosamente a receita . Ative esta função apenas quando o forno estiver frio.

### <sup>A</sup> SOBREMESAS AUTO

Esta função seleciona automaticamente a temperatura ideal e o tempo de cozedura para bolos. Ative esta função apenas quando o forno estiver frio.

### DIAMOND CLEAN

A ação do vapor libertado durante este ciclo de limpeza a baixa temperatura especial permite a fácil remoção de resíduos de sujidade de comida. Verta 200 ml de água na parte inferior da cavidade e ative a função quando o forno estiver frio.

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

# PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DO APARELHO

## 1. AJUSTE DA HORA

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



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

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

## 2. AQUECER O FORNO

Um forno novo pode libertar odores residuais, resultantes do processo de fabrico: Isto é perfeitamente normal. Assim, antes de começar a cozinhar alimentos, recomendamos que aqueça o forno, vazio, para eliminar eventuais odores.

Remova do forno qualquer elemento de proteção em cartão ou película transparente e retire quaisquer acessórios do respetivo interior.

Aqueça o forno a 250 °C durante cerca de uma hora, utilizando preferencialmente a função "Cozedura convecção". Durante este período de tempo, o forno tem de estar vazio.

Siga as instruções para programar corretamente a função.

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

# UTILIZAÇÃO DIÁRIA

## 1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

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



## 2. ATIVAR UMA FUNÇÃO

### MANUAL

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



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

### AUTOMÁTICO

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

Para terminar a cozedura, rode o *botão seletor* para a posição 0.

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

## 3. PRÉ-AQUECIMENTO

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

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

Lembre-se: Colocar os alimentos no forno antes de o pré-aquecimento estar concluído, pode ter um efeito adverso no resultado final da cozedura.

## PROGRAMAR A COZEDURA

É necessário selecionar uma função antes de programar a cozedura.

### DURAÇÃO

Mantenha o ícone  premido até que o ícone  e a indicação "00:00" comecem 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: Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará 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 pré-aquecimento.

## PROGRAMAR O TEMPO DE FIM/INÍCIO DIFERIDO DA COZEDURA

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



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

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



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 a posição "0" para desligar o forno.

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

## . PROGRAMAR O TEMPORIZADOR

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

Mantenha o ícone  premido até que o ícone  e a indicação "00:00" 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.

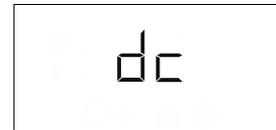
Lembre-se: Para cancelar o temporizador, mantenha premido o botão  até que o ícone  comecem a piscar e, em seguida, utilize  para repor o tempo para "00:00".

## . FUNÇÃO DIAMOND CLEAN

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

Lembre-se: A posição do ícone não corresponde à temperatura atingida durante o ciclo de limpeza.

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



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

# TABELA DE COZEDURA

| RECEITA   | FUNÇÃO  | PRÉ-AQUECIMENTO | TEMPERATURA (°C) | DURAÇÃO (MIN.) | NÍVEL E ACESSÓRIOS  |
|---|---|-----------------|------------------|----------------|---|
| Bolos com levedura  |    | Sim             | 160 - 180        | 30 - 90        | 2/3    |
|   |    | Sim             | 160 - 180        | 30 - 90 ***    | 4 1       |
| Tartes recheadas<br>(cheesecake, strudel, tarte de fruta) |    | Sim             | 160 - 200        | 35 - 90        | 2    |
|   |    | Sim             | 160 - 200        | 35 - 90 ***    | 4 2       |
| Biscoitos/queques   |    | Sim             | 170 - 180        | 15 - 45        | 3    |
|   |    | Sim             | 160 - 180        | 20 - 45 ***    | 4 2       |
| Massa choux   |    | Sim             | 180 - 220        | 30 - 40        | 3    |
|   |    | Sim             | 180 - 190        | 35 - 45 ***    | 4 2       |
| Merengues   |    | Sim             | 90               | 150 - 200      | 3    |
|   |    | Sim             | 90               | 140 - 200      | 4 2       |
| Pão   |    | -               | -                | 60             | 2    |
| Pão/pizza/pãezinhos                                       |    | Sim             | 190 - 250        | 15 - 50        | 2    |
|   |   | Sim             | 190 - 250        | 25 - 50 ***    | 4 2     |
| Pizza congelada   |  | Sim             | 250              | 10 - 15        | 3    |
|   |  | Sim             | 250              | 10 - 20 ***    | 4 2   |
| Tartes salgadas<br>(tarte de legumes, quiche)             |  | Sim             | 175 - 200        | 45 - 60        | 3    |
|   |  | Sim             | 175 - 200        | 45 - 60 ***    | 4 2   |
| Vol-au-vents/salgadinhos de massa folhada                 |  | Sim             | 190 - 200        | 20 - 30        | 3    |
|   |  | Sim             | 180 - 190        | 15 - 40 ***    | 4 2   |
| Lasanha/massa ao forno/canelones/flans                    |  | Sim             | 190 - 200        | 45 - 65        | 2    |
| Borrego/vitela/vaca/porco 1 kg                            |  | Sim             | 190 - 200        | 80 - 110       | 3    |

| FUNÇÕES |  |  |  |  |  |  |
|---------|---|---|---|--|---|---|
|         | Convencional  | Grill   | Turbo Grill   | Cozedura convecção   | Pão Auto  | Cozedura convecção Eco  |

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

| RECEITA   | FUNÇÃO | PRÉ-AQUECIMENTO | TEMPERATURA (°C) | DURAÇÃO (MIN.) | NÍVEL E ACESSÓRIOS |
|---|--------|-----------------|------------------|----------------|--------------------|
| Frango/coelho/pato 1 kg                           |        | Sim             | 200 - 230        | 50 - 100       | 2                  |
| Peru/ganso 3 kg                                   |        | -               | 190 - 200        | 100 - 160      | 2                  |
| Peixe no forno/em papelote (filete, inteiro)      |        | Sim             | 170 - 190        | 30 - 50        | 2                  |
| Legumes recheados (tomates, curgetes, beringelas) |        | Sim             | 180 - 200        | 50 - 70        | 2                  |
| 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 **     | 3                  |
| Gratinado legumes                                 |        | -               | 200 - 210        | 25 - 55        | 3                  |
| Lasanha e carne                                   |        | Sim             | 200              | 50 - 100 ****  | 4 1                |
| Carne e batatas                                   |        | Sim             | 190 - 200        | 45 - 100 ****  | 4 1                |
| Peixe e legumes                                   |        | Sim             | 180              | 30 - 50 ****   | 4 1                |
| Carne assada/carne assada recheada                |        | -               | 170 - 180        | 100 - 150      | 2                  |

O tempo indicado não inclui a fase de pré-aquecimento: recomendamos que coloque os alimentos no forno e defina o tempo de cozedura apenas após o mesmo ter alcançado a temperatura requerida.

\*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.

Transfira o Guia de Utilização e Manutenção em [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu) para consultar a tabela de receitas testadas, compiladas para as autoridades de certificação de acordo com a norma IEC 60350-1.

|            |              |  |   |   |                           |                        |
|------------|--------------|--|---|---|---------------------------|------------------------|
| FUNÇÕES    |              |  |   |   |                           |                        |
|            | Convencional | Grill  | Turbo Grill                                       | Cozedura convecção                      | Pão Auto                  | Cozedura convecção Eco |
| ACESSÓRIOS |              |  |   |   |                           |                        |
|            | Grelha       | Prato ou tabuleiro para assar na grelha metálica | Tabuleiro para assar/assadeira na grelha metálica | Tabuleiro para assar com 200 ml de água | Tabuleiro para pastelaria |                        |

# LIMPEZA E MANUTENÇÃO



Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir de [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu) para obter mais informações

**Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.**

**Use luvas de proteção durante todas as operações.**

**Realize as operações requeridas com o forno a frio.**

**Desligue o aparelho da corrente elétrica.**

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

## SUPERFÍCIES EXTERIORES

- Limpe as superfícies com um pano de microfibra húmido. Se estiverem muito sujas, acrescente alguns pingos de detergente com PH neutro. Termine a limpeza com um pano seco.
- Não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Se algum destes produtos entrar, inadvertidamente, em contacto com as superfícies do aparelho, limpe imediatamente com um pano de microfibra úmido.

## SUPERFÍCIES INTERIORES

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

deixe o forno arrefecer completamente e limpe-o com um pano ou uma esponja.

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

## ACESSÓRIOS

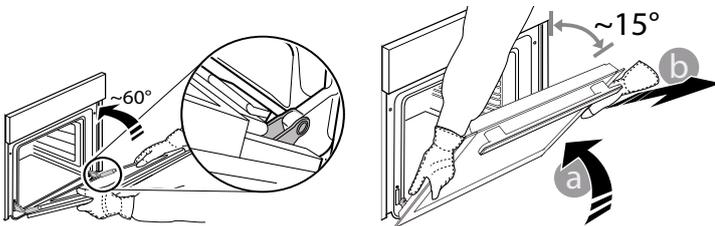
Após a utilização, coloque os acessórios numa solução líquida de limpeza, pegando nos mesmos com luvas de forno, caso ainda estejam quentes. Os restos de alimentos podem ser retirados com uma esponja ou escova de limpeza.

## REMOVER E REPOR A PORTA

**1. 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 (a), simultaneamente, para cima, até se libertar do respetivo suporte (b).



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

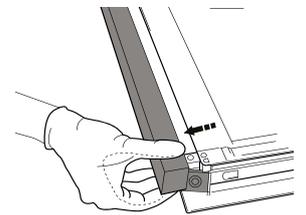
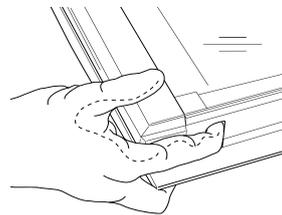
**3. Reponha a porta**, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes.

**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.

**5. Tente fechar a porta** e assegure-se de que está alinhada com o painel de controlo. Se não estiver, repita os procedimentos acima.

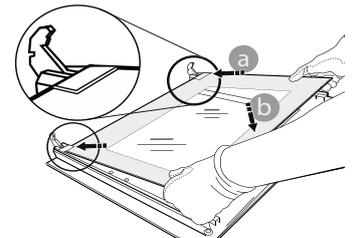
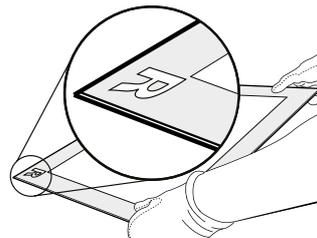
## CLIQUE PARA LIMPAR - LIMPAR O VIDRO

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



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

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



**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.



| Problema  | Causa possível                                 | Solução   |
|---|--|---|
| O forno não funciona  | Corte de energia<br>Desligado da rede elétrica | Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica.<br>Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido. |
| O visor apresenta a letra apresenta a letra "F", seguida de um número | Problema de software                           | Contacte o Serviço Pós-Venda mais próximo e indique a letra ou o número que acompanha a letra "F"   |

## 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 as definições mais baixas recomendadas e, se o alimento não ficar bem cozinhado, mude para definições mais elevadas. Utilize os acessórios fornecidos e, de preferência, formas para bolos e tabuleiros para assar metálicos e de cor escura. Também poderá utilizar recipientes e acessórios em cerâmica ou pirex, mas tenha em conta que os tempos de cozedura serão ligeiramente superiores.

### COZINHAR DIFERENTES ALIMENTOS EM SIMULTÂNEO

A função "Cozedura convecção" permite-lhe cozinhar, simultaneamente, diferentes alimentos (como peixe e legumes) em diferentes níveis. Retire os alimentos que necessitam de um tempo de cozedura mais curto e deixe no forno os alimentos que necessitam de um tempo de cozedura mais longo.

### FUNÇÃO PÃO AUTO

Para obter os melhores resultados possíveis, deve seguir cuidadosamente as instruções e a receita para misturar 1000 g de massa: 600 g de farinha, 360 g de água, 11 g de sal, 25 g de fermento (ou dois pacotes de fermento em pó).

Para obter um processo de fermentação ideal, deixe a massa repousar durante 90 minutos à temperatura ambiente.

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

### FICHA DE PRODUTO

A ficha do produto contendo os dados energéticos para este aparelho, pode ser transferida a partir do website [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu)

### COMO OBTER O GUIA DE UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

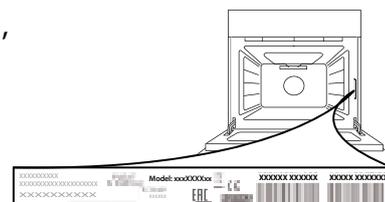
> Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do nosso website [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu) (pode utilizar este código QR), especificando o código comercial do produto.



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.



400010871327

Impresso em Itália

