

# GUIA DE CONSULTA DIÁRIA



## OBRIGADO POR ADQUIRIR UM PRODUTO HOTPOINT - ARISTON

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

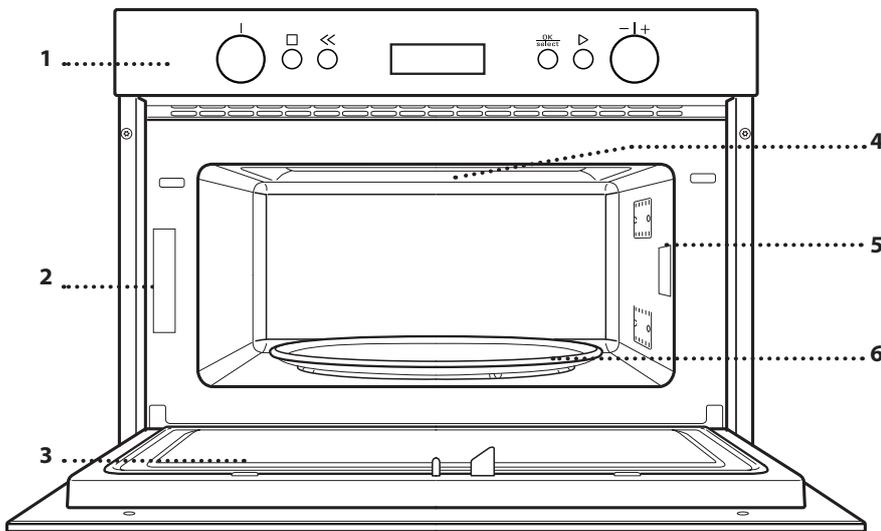


Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do nosso website [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu) e siga as instruções no verso deste livro.



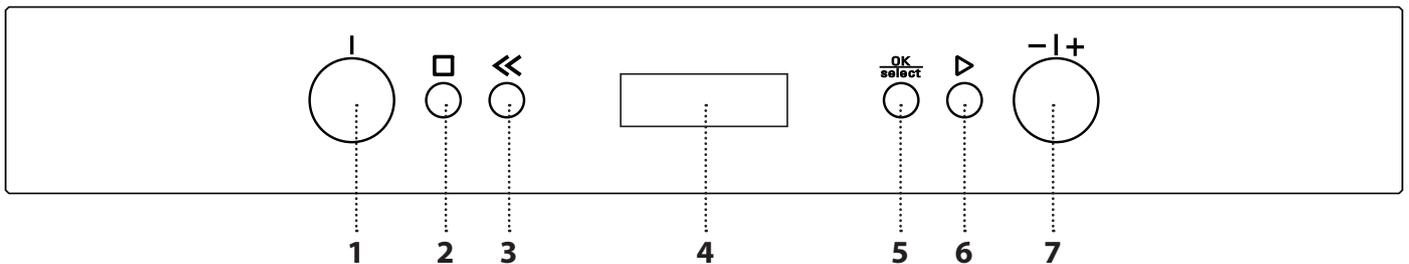
**Antes de utilizar o produto, leia atentamente as instruções de segurança**

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Painel de controlo
2. Placa de identificação (não remover)
3. Porta
4. Resistência superior/grelhador
5. Luz
6. Prato rotativo

## 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. BOTÃO DE CONFIRMAÇÃO

Para iniciar imediatamente uma função. Se o forno estiver desligado, ativa a função do micro-ondas "Jet Start".

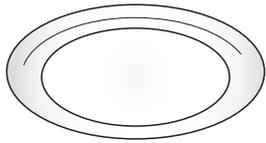
### 7. BOTÃO DE AJUSTE

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.

# ACESSÓRIOS

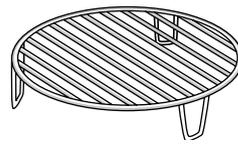
## PRATO ROTATIVO



Colocado no respetivo suporte, o prato rotativo de vidro pode ser utilizado com todos os métodos de cozedura.

O prato rotativo tem sempre de ser utilizado como base para outros recipientes ou acessórios.

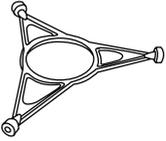
## GRELHA



Permite colocar os alimentos mais próximos do grelhador para obter um prato perfeitamente dourado. Coloque a grelha sobre o prato rotativo, certificando-se de

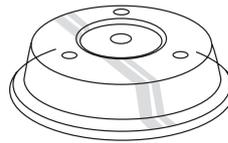
que esta não entra em contacto com outras superfícies.

## SUPOTE DO PRATO ROTATIVO



Utilize apenas o suporte para o prato rotativo de vidro. Não apoie outros acessórios no suporte.

## TAMPA (SE FORNECIDA)

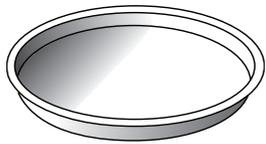


Útil para tapar recipientes durante a cozedura/aquecimento em micro-ondas.

A tampa reduz os salpicos, mantém a humidade dos alimentos e também pode ser utilizada para criar dois níveis de cozedura.

Não deve ser utilizado com nenhuma das funções do grelhador (incluindo a função "Crisp Dynamic").

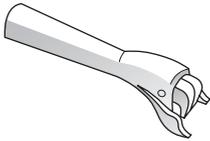
## PRATO CRISP



Apenas para utilização com a função designada.

O prato Crisp tem sempre de ser posicionado no centro do prato rotativo de vidro e pode ser pré-aquecido quando estiver vazio, utilizando a função especial exclusiva para este efeito. Coloque os alimentos diretamente no prato Crisp.

## MANÍPULO PARA O PRATO CRISP



Útil para retirar o prato Crisp quente do forno.

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

Pode adquirir separadamente outros acessórios no Serviço Pós-venda.

Existem vários acessórios disponíveis no mercado. Antes de os comprar, certifique-se de que estes são adequados para serem utilizados no micro-ondas e que são resistentes às temperaturas do forno.

Os recipientes metálicos para alimentos ou bebidas nunca devem ser utilizados na função de micro-ondas.

Certifique-se sempre de que os alimentos e os acessórios não entram em contacto com as paredes interiores do forno.

Antes de ligar o forno certifique-se sempre de que o prato rotativo consegue rodar livremente. Tenha cuidado para não retirar o prato rotativo da posição correta ao introduzir ou retirar outros acessórios.

# FUNÇÕES



## MICRO-ONDAS

Para cozinhar rapidamente e aquecer alimentos ou bebidas.

POWER	RECOMENDADA PARA
<b>1000W</b>	Aquecimento rápido de bebidas ou outros alimentos com elevado teor de água
<b>800W</b>	Cozinhar legumes
<b>650 W</b>	Cozinhar carne e peixe
<b>500 W</b>	Cozinhar molhos para carne ou molhos que contenham queijo ou ovos. Terminar empadas ou gratinados de massa
<b>350 W</b>	Cozedura lenta. Perfeito para derreter manteiga ou chocolate
<b>160 W</b>	Descongelar alimentos congelados ou amolecer manteiga e queijo
<b>90 W</b>	Amolecer gelados

Acessório recomendado: **tampa**



## CRISP DYNAMIC

Para dar um tom dourado perfeito a um prato, tanto na parte superior como na parte inferior dos alimentos. Esta função só pode ser utilizada com o prato especial Crisp.

Acessórios necessários: Prato Crisp, manípulo para o prato Crisp



## GRELHADOR

Para dourar, grelhar e gratinar.

Recomendamos que vire os alimentos durante a cozedura.

Para obter os melhores resultados, pré-aqueça o grelhador durante 3-5 minutos.

Acessório recomendado: **grelha**



## GRELHADOR + MICRO-ONDAS

Para cozinhar rapidamente e para gratinar pratos, combinando as funções de micro-ondas e de grelhador.

Acessório recomendado: **grelha**

## AUTO FUNÇÕES AUTOMÁTICAS

Com as funções automáticas, basta selecionar o tipo e o peso ou a quantidade de alimentos para obter os melhores resultados possíveis. O forno irá calcular automaticamente as definições ideais e continuar a alterá-las à medida que a cozedura progride.



DEFRO AUTO

## DEFROST DYNAMIC

Para descongelar rapidamente alimentos com um peso entre 100 g e 3 kg. Os alimentos devem ser colocados diretamente no prato rotativo de vidro. Vire os alimentos quando lhe for solicitado.

CATEGORIA	RECOMENDADA PARA ALIMENTOS	PESO
 1*	CARNE (carne picada, costeletas, bifés, peças de carne recheadas)	100 g - 2 kg
 2*	AVES (frango inteiro, em pedaços ou em filetes)	100 g - 2,5 kg
 3*	PEIXE (postas inteiras ou filetes)	100 g - 1,5 kg
 4*	LEGUMES (legumes variados, ervilhas, brócolos, etc.)	100 g - 1,5 kg
 5*	PÃO (pães, bolos)	100 g - 1 kg



REHEAT AUTO

## REHEAT DYNAMIC

Para aquecer refeições prontas congeladas ou à temperatura ambiente. O forno calcula automaticamente os valores necessários para obter os melhores resultados no menor tempo possível. Coloque os alimentos numa travessa ou num prato resistente ao calor adequado para fornos micro-ondas.

CATEGORIA	ALIMENTO	PESO
 1	PRÉ-COZINHADOS	250 - 500g
 2*	PORÇÃO CONGELADA	250 - 500 g
 3*	LASANHA CONGELADA	250 - 500 g
 4	SOPAS	200 - 800 g
 5	BEBIDAS	1 - 5 dl

## FUNÇÕES AUTOMÁTICAS



### AUTO CRISP DYNAMIC

Para aquecer rapidamente e cozinhar alimentos congelados, obtendo um tom dourado e uma cobertura estaladiça. Utilize apenas esta função com o prato Crisp fornecido. Vire os alimentos quando lhe for solicitado.

CATEGORIA	ALIMENTO	PESO
 1*	BATATAS FRITAS (disponha as batatas numa única camada e salpique-as com sal antes de iniciar a cozedura)	200 - 500 g
 2*	PIZZA, MASSA FINA	200 - 600 g
 3*	PIZZA, MASSA NORMAL	300 - 800 g
 4*	ASAS DE FRANGO, PEDAÇOS DE FRANGO (Unte ligeiramente o tabuleiro com óleo ou azeite)	200 - 500 g
 5*	DOURADINHOS DE PEIXE (O prato Crisp deverá ser pré-aquecido)	100 - 500 g

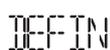
Acessórios necessários: Prato Crisp, manípulo para o prato Crisp



### AUTO COOK DYNAMIC

Para alimentos cozinhados no forno rapidamente e atingir ótimos resultados. Utilize um tabuleiro adequado para fornos e resistente às micro-ondas.

CATEGORIA	ALIMENTO	PESO
 1	BATATAS ASSADAS (Vire quando tal lhe for solicitado pelo forno)	200g - 1kg
 2	LEGUMES FRESCOS (Corte uniformemente e adicione 2 a 4 colheres de sopa de água. Tape.)	200 - 800 g
 3*	LEGUMES CONGELADOS (Vire quando tal lhe for solicitado pelo forno. Tape)	200 - 800 g
 4	LEGUMES ENLATADOS	200 - 600 g
 5	PIPOCAS	100 g



### DEFINIÇÕES

Para alterar as definições do forno (idioma, relógio, volume de sinais sonoros, luminosidade, modo ecológico).

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.

## PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DO APARELHO

### 1. SELECIONAR O IDIOMA

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de definir o idioma e a hora: a palavra "ENGLISH" será apresentada no visor: Rode o *botão de ajuste* para percorrer a lista de idiomas disponíveis e selecionar aquele que pretende.



Prima  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 : A hora irá começar a piscar no visor.



Rode o *botão de ajuste* para definir os minutos corretos e prima  para confirmar.

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

Quando ativar o forno pela primeira vez ou no seguimento de um corte de energia prolongado, certifique-se de que a porta do forno está fechada e, em seguida, defina a hora e o idioma.

# UTILIZAÇÃO DIÁRIA

## 1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

Rode o *botão seletor* até que a função que pretende selecionar apareça no visor: o visor irá apresentar o ícone correspondente à função e às suas definições básicas.



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.

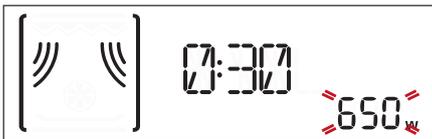


Prima  para confirmar a sua seleção: o visor irá apresentar as definições básicas.

## 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.



Quando o valor começar a piscar no visor, rode o *botão de ajuste* para alterar o item selecionado e, em seguida, prima  para confirmar e passar às definições seguintes.



Lembre-se: premindo  permite-lhe alterar o valor 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.

## . BLOQUEIO DE SEGURANÇA

Esta função é ativada automaticamente para evitar que o forno seja ligado inadvertidamente.



Abra e feche a porta e, em seguida, prima  para iniciar a função.

## . PAUSA

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

Para concluir o processo de cozedura, feche a porta e prima .

## . JET START

Com o forno desligado, prima  para ativar a cozedura com a função de micro-ondas na potência máxima (1000 W) durante 30 segundos.

Sempre que premir novamente o botão , o tempo de cozedura aumenta mais 30 segundos.

## FUNÇÕES AUTOMÁTICAS

### CATEGORIAS

Deve selecionar a categoria dos alimentos ao utilizar determinadas funções automáticas.

A categoria de referência corresponde ao número indicado no canto superior direito do visor.



Consulte a tabela contendo as descrições das funções para mais informações sobre todas as categorias.

### GRAU DE PREPARAÇÃO

É necessário selecionar o grau de preparação dos alimentos para a maior parte das funções automáticas. Após ativar esta função, o grau de preparação só pode ser alterado durante os primeiros 20 segundos de operação: ative a função e, em seguida, rode o *botão de ajuste* para selecionar a definição pretendida.



## AÇÕES (MEXER OU VIRAR OS ALIMENTOS)

Algumas funções automáticas incluem pausas para permitir que o utilizador vire ou mexa os alimentos.



Interrompida a cozedura, abra a porta do forno e realize as ações que lhe forem solicitadas antes de fechar a porta novamente e premir ► para prosseguir com a cozedura.

Lembre-se: Se estiver a utilizar a função "Dynamic defrost", esta irá reiniciar automaticamente após dois minutos, mesmo que não tenha mexido ou virado os alimentos.

## . 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.

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

Para alterar o temporizador, rode o *botão de ajuste*. Para parar o temporizador e regressar à hora atual no visor, prima <<.

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 regressar ao temporizador, aguarde até que a função esteja concluída ou desligue o forno, premindo ①.

# TABELA DE COZEDURA

ALIMENTO	FUNÇÃO	POWER (W)	TEMPO (MIN.)	ACESSÓRIOS
Pão de ló		-	7 - 15	
Tarte de frutas		-	12 - 20	
Biscoitos		-	4 - 6	
Tartes salgadas ou Quiche Lorraine (1 - 1,2 kg)		-	18 - 25	
Refeições prontas (250 - 500 g)		800	4 - 7	-
Lasanha/massa gratinada		350 - 500	15 - 25	 
Lasanha congelada (500 - 700 g)		500 - 800	14 - 20	-
Pizza (400 - 500 g)		-	10 - 12	
Carne (costeletas, bifes)		500	10 - 15	 
Aves (por inteiro, 800 g - 1,5 kg)		350 - 500	30 - 45 *	 
Pedaços ou filetes de frango		350 - 500	10 - 17	 
Assados (800 g - 1.2 kg)		350 - 500	25 - 40 *	 
Salsichas/espetadas		-	20 - 40 *	
salsichas/hambúrgueres		-	6 - 16 *	 **
Peixe (postas ou filetes)		160 - 350	15 - 20 *	 
Peixe inteiro (800 g - 1,2 kg)		160 - 350	20-30 *	 
Batatas assadas (600 g - 1 kg)		350 - 500	30 - 50 *	 
Gomos de batata (500 g - 800 g)		-	20-30	
Maçãs assadas		160 - 350	15 - 25	 

\* Vire o alimento a meio da cozedura

\*\* Pré-aqueça o prato Crisp durante 3-5 minutos

 [www](http://www.hotpoint.eu) 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

FUNÇÕES	Crisp 	Grelhador 	Grelhador + Micro-ondas 
ACESSÓRIOS	Prato resistente ao calor/recipiente adequado para utilização no micro-ondas 	Grelha 	Prato Crisp 

# LIMPEZA

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

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

**Não utilize 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 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.
- Periodicamente, ou quando houver derrames, retire o prato rotativo e o respetivo suporte para limpar o fundo do forno, retirando todos os restos de alimentos.
- O grelhador não precisa de ser limpo, uma vez que o calor intenso queima qualquer sujidade: Utilize esta função regularmente.

## ACESSÓRIOS

Todos os acessórios podem ser lavados na máquina de lavar louça, exceto o prato Crisp. O prato Crisp deve ser lavado com água e um detergente suave. Para sujidade difícil, esfregue suavemente com um pano. Deixe sempre que o prato Crisp arrefeça antes de o limpar.

# RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa possível	Solução
O forno não funciona	Corte de energia Desligado da rede elétrica	Verifique se há 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 emite ruídos, mesmo quando está desligado	Ventilador de refrigeração ativado	Abra a porta ou aguarde que o processo de arrefecimento esteja concluído.
O visor apresenta a mensagem "Err"	Erro de software	Contacte o Serviço Pós-Venda mais próximo e indique a letra ou o número que acompanha a mensagem "Err".

## FICHA DE PRODUTO

 [www](http://www.hotpoint.eu) 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)

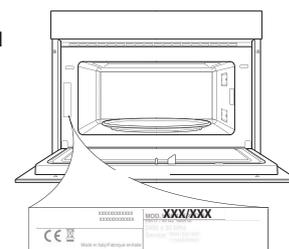
## COMO OBTER O GUIA DE UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

>  [www](http://www.hotpoint.eu) Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do nosso website <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.



400010856692

Impresso em Itália

