

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

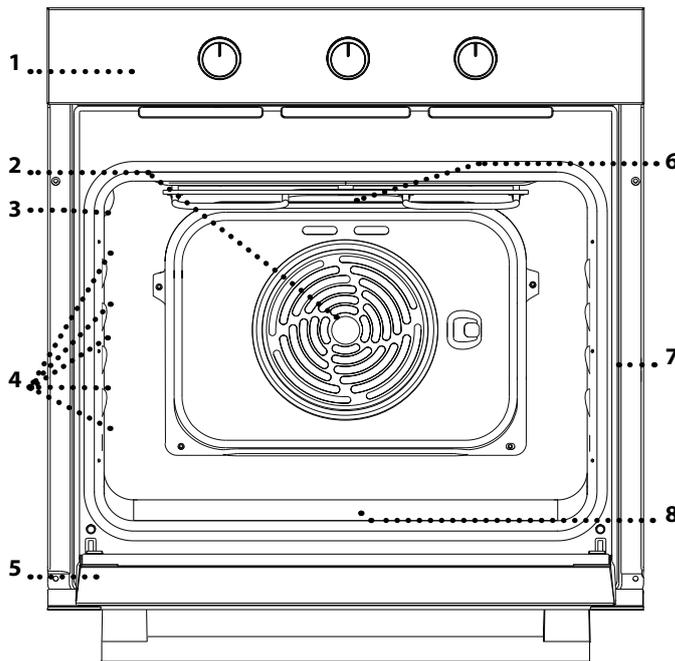


Pode transferir as Instruções de Segurança e o Guia de Utilização e Manutenção visitando o nosso website docs.hotpoint.eu e seguindo as instruções no verso do presente guia.



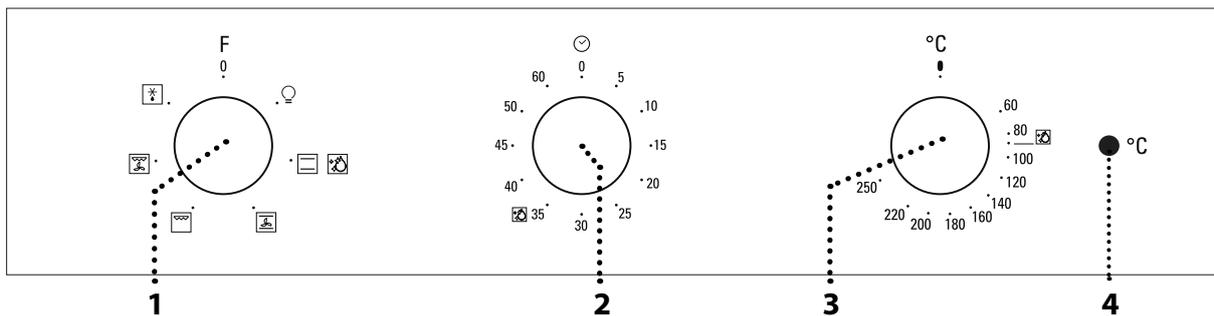
Antes de utilizar o aparelho, leia atentamente o guia de Saúde e Segurança.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



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

PAINEL DE COMANDOS



1. BOTÃO SELETOR

Para ligar o forno selecionando uma função.
Para desligar o forno, rode o botão para a posição 0.

2. BOTÃO DO TEMPORIZADOR

Útil como temporizador.
Não ativa, nem interrompe a cozedura.

3. BOTÃO DO TERMÓSTATO

Rode para selecionar a temperatura desejada, ativando a função selecionada.

4. INDICADOR LUMINOSO DO TERMÓSTATO / PRÉ-AQUECIMENTO

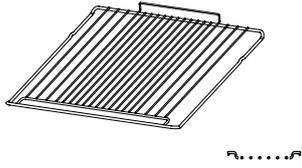
Liga-se durante o processo de aquecimento. Desliga-se depois de alcançada a temperatura pretendida.

ACESSÓRIOS

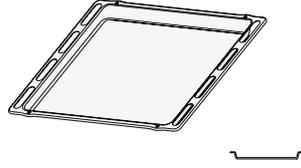


Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do website docs.hotpoint.eu para obter mais informações

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. Depois, faça-a deslizar na horizontal pelas corrediças, tanto quanto possível.

. Os outros acessórios, como o tabuleiro para assar, são inseridos na horizontal, fazendo-os deslizar pelas corrediças.

FUNÇÕES



Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do website docs.hotpoint.eu para obter mais informações

0 DESLIGAR

Para desligar o forno.



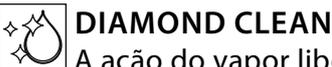
LUZ

Para acender a luz no compartimento.



CONVECÇÃO

Para cozinhar qualquer tipo de alimento utilizando apenas um nível. É melhor utilizar o 2º nível.



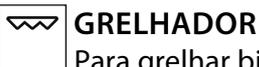
DIAMOND CLEAN

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 potável no fundo do forno e use a função durante 35' a 90°C. Ative a função com o forno frio e deixe-o arrefecer durante 15' depois de concluído o ciclo.



COZEDURA POR CONVECÇÃO

Para cozer bolos e tartes com recheios húmidos num só nível. Esta função também pode ser utilizada para cozinhar em dois níveis. Troque a posição dos alimentos para obter uma cozedura mais homogénea.



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, rosabife, 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 500 ml de água potável.



DESCONGELANDO

Para descongelar alimentos mais rapidamente.

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DO APARELHO

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". O forno deve estar vazio durante o aquecimento.

Siga as instruções para programar corretamente a função.

Notas: 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.

2. ATIVAR UMA FUNÇÃO

MANUAL

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

Para interromper a função em qualquer momento, desligue o forno, rode o *botão seletor* e o *botão do termóstato* para 0 e 0.

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 .

É melhor utilizar a função durante 35'.

3. PRÉ-AQUECIMENTO

Depois de ativada a função, o indicador luminoso do termóstato liga-se para sinalizar que o processo de pré-aquecimento se iniciou.

No final deste processo, o indicador luminoso do termóstato desliga-se, indicando que o forno alcançou 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 O TEMPORIZADOR

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

Para ativar o temporizador, rode o botão do temporizador totalmente no sentido dos ponteiros do relógio e, em seguida, coloque-o na duração desejada rodando no sentido inverso: um sinal sonoro avisa-lo-á quando a contagem decrescente chegar ao fim.

TABELA DE COZEDURA

RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-AQUECIM.	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN.)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Bolos com levedura		Sim	150 - 170	30 - 90	2 
		Sim	150 - 170	30 - 90 ***	4  1 
Bolo recheado (cheesecake, strudel, tarte de frutas)		Sim	160 - 200	35 - 90	2 
		Sim	160 - 200	35 - 90 ***	4  2 
Biscoitos/queques		Sim	160 - 180	15 - 35	2 / 3 
		Sim	150 - 170	20 - 40 ***	4  2 
Massa choux		Sim	180 - 200	40 - 60	2 
		Sim	170 - 190	35 - 50 ***	4  2 
Merengues		Sim	90	150 - 200	2 
		Sim	90	140 - 200 ***	4  2 
Pizza/Pão		Sim	220 - 250	10 - 25	1 / 2 
		Sim	200 - 240	15 - 30 ***	4  2 
Sanduíches 80 g		Sim	180 - 200	30 - 45	2 
Pão de forma 500 g		Sim	180	50 - 70	1 / 2 
Pão		Sim	180 - 200	30 - 80 ***	4  2 
		Sim	250	10 - 20	2 
Pizza congelada		Sim	250	10 - 20 ***	4  2 
		Sim	180 - 200	30 - 45	2 
Bolos salgados (tarte de legumes, quiche)		Sim	170 - 200	40 - 60 ***	4  2 
		Sim	190 - 200	20 - 30	2 
Vol-au-vent/Salgadinhos de massa folhada		Sim	180 - 190	15 - 40 ***	4  2 
		Sim	190 - 200	45 - 65	2 
Borrego/vitela/vaca/porco 1 kg		Sim	190 - 200	80 - 110	2 

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 ASSAR

RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-AQUECIM.	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN.)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Lombo 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		Sim	180 - 200	150 - 200	2
Peixe no forno / em papelote 0,5 kg (filete, inteiro)		Sim	170 - 190	30 - 45	2
Legumes recheados (tomates, curgetes, beringelas)		Sim	180 - 200	50 - 70	2
Pão tostado		5'	250	2 - 6	5
Filetes/postas de peixe		5'	250	15 - 30 *	4 3
Salsichas/espetadas/costeletas/hambúrgues		5'	250	15 - 30 *	5 4
Frango assado 1 - 1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1
Rosbife mal passado 1 kg		-	200	35 - 50 **	3
Perna de borrego/pernis		-	200	60 - 90 **	3
Batatas assadas		-	200 - 220	35 - 55 **	3
Gratinado legumes		-	200 - 220	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 2

* Vire o alimento a meio da cozedura
 ** Vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura (se necessário).
 *** Alterar níveis a meio da cozedura
 **** Período de tempo estimado: Os alimentos podem ser retirados do forno quando o desejar, dependendo da preferência de cada um. Troque de níveis quando atingir dois terços do tempo de cozedura, se necessário.

Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir de doce.Hopkins.eu para obter a tabela de receitas testadas, compilada para as autoridades de certificação de acordo com a norma IEC 60350-1.

FUNÇÕES				
	Convencional	Grelhador	Turbo Grill	Cozedura convecção

CONSELHOS ÚTEIS



Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do website docs.hotpoint.eu para obter mais informações

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

Utilizando a função "Cozedura convecção", pode cozinhar diferentes alimentos em simultâneo (por exemplo: 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.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO



Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do website docs.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

- Depois de cada utilização, deixe o forno arrefecer e, depois, limpe-o, preferencialmente enquanto ainda está morno, para remover quaisquer depósitos ou manchas causadas por restos de alimentos. Para secar qualquer condensação que se tenha formado em resultado da cozedura de alimentos com um elevado

teor de água, deixe o forno arrefecer completamente e, depois, limpe-o com um pano ou uma esponja.

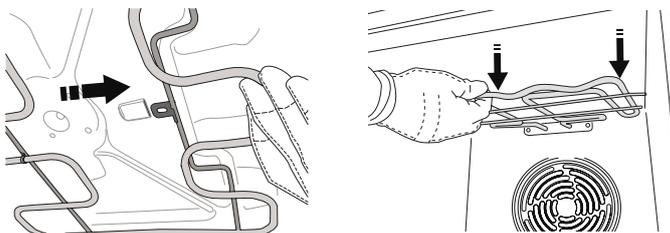
- Ative a função "Diamond Clean" para obter os melhores resultados de limpeza das superfícies internas do forno.
- A porta pode ser removida facilmente e instalada novamente para facilitar a limpeza do vidro.
- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.
- A resistência superior da grelha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

ACESSÓRIOS

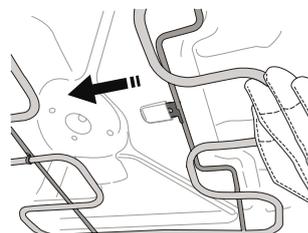
Após a utilização, coloque os acessórios numa solução líquida de limpeza, pegando nos mesmos com luvas de forno, caso ainda estejam quentes. Os restos de alimentos podem ser retirados com uma esponja ou escova de limpeza.

BAIXAR A RESISTÊNCIA SUPERIOR

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

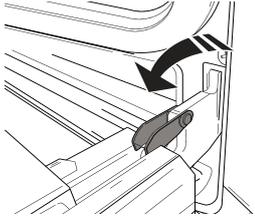


2. Para colocar novamente a resistência na respetiva posição, levante-a, puxe-a ligeiramente na sua direção e certifique-se de que o apoio da patilha está no respetivo suporte.

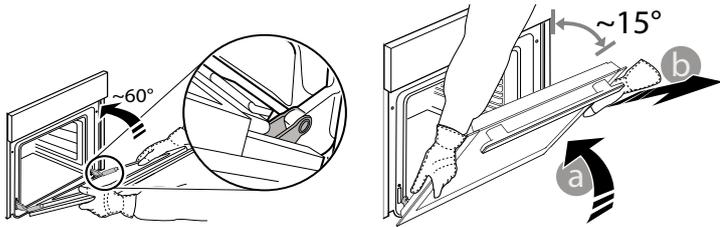


REMOVER E REPOR A PORTA

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.

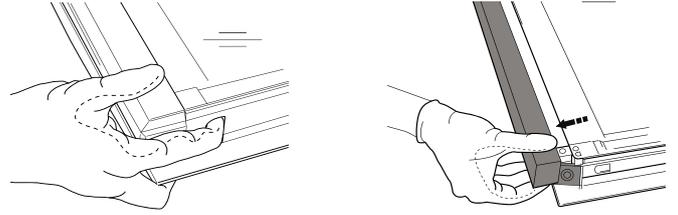
3. Reponha a porta, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes.

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.

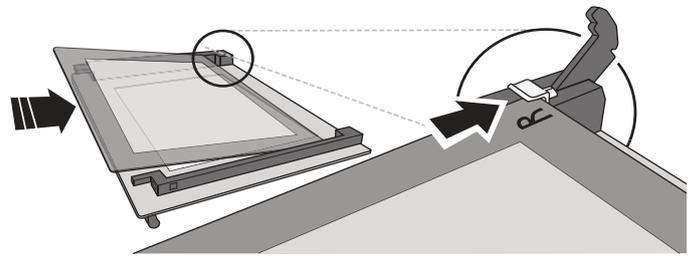
CLIQUE PARA LIMPAR - LIMPAR O VIDRO

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 recolocar corretamente o vidro interior, certifique-se de que o "R" é visível 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.



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 Desligado da rede elétrica	Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido

FICHA DE PRODUTO

A ficha do produto contendo os dados energéticos para este aparelho pode ser transferida do website **doce.Hopkins.eu**

COMO OBTER O GUIA DE UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

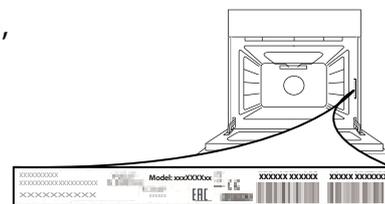
> Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do nosso website **docs.hotpoint.eu** (pode utilizar este código QR), especificando o código comercial do produto.



Em alternativa, contacte o nosso Serviço Pós-Venda

CONTACTAR O NOSSO SERVIÇO PÓS-VENDA

Pode encontrar os nossos contactos no manual de garantia. Ao contactar o nosso Serviço Pós-Venda, indique os códigos fornecidos na placa de identificação do seu produto.



400010873636

Impresso em Itália

