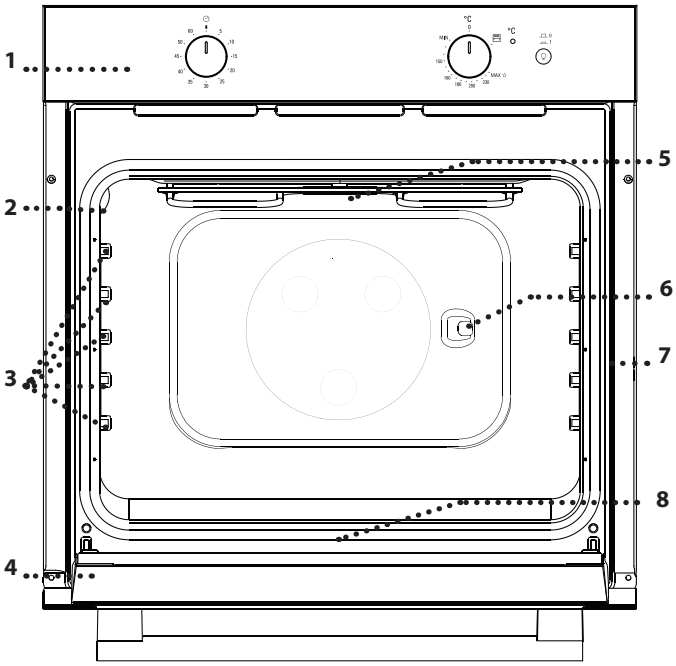
GUIA DE CONSULTA
DIÁRIA

OBRIGADO POR ADQUIRIR UM PRODUTO HOTPOINT - ARISTON
Para receber mais informações e assistência, registe o seu produto em **www.hotpoint.eu/register**

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 produto, leia atentamente as Instruções de segurança.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Painel de controlo
2. Lâmpada
3. Guias de nível
   (o nível está indicado na parede do compartimento de cozedura)
4. Porta
5. Resistência superior/grelhador
6. Cavidade para espeto para assar
7. Placa de identificação
   (não remover)
8. Queimador
   (não visível)

PAINEL DE COMANDOS



1. BOTÃO DO TEMPORIZADOR
Utilize para programar o temporizador.
Não inicia ou para a cozedura.

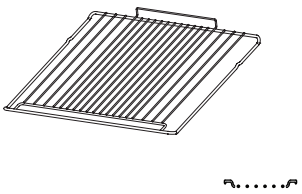
2. BOTÃO DE AJUSTE
Para ligar o forno, regular a temperatura e selecionar a função "Grelhador".
Para desligar o forno, rode o botão para a posição 0 .

3. LED DO GRELHADOR
Acende-se quando o grelhador está em utilização.

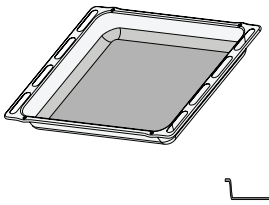
4. BOTÃO DA LUZ
Prima para acender (1) ou apagar (0) a luz.

ACESSÓRIOS

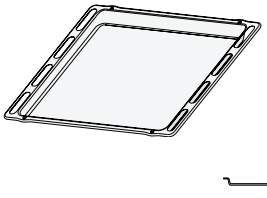
GRELHA METÁLICA



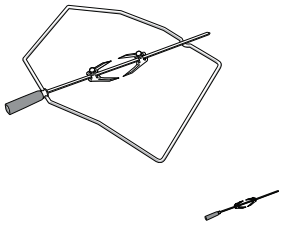
TABULEIRO COLETOR



TABULEIRO PARA ASSAR

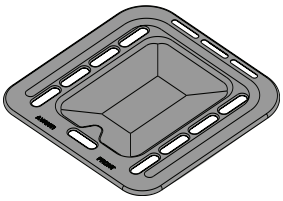


ESPETO PARA ASSAR

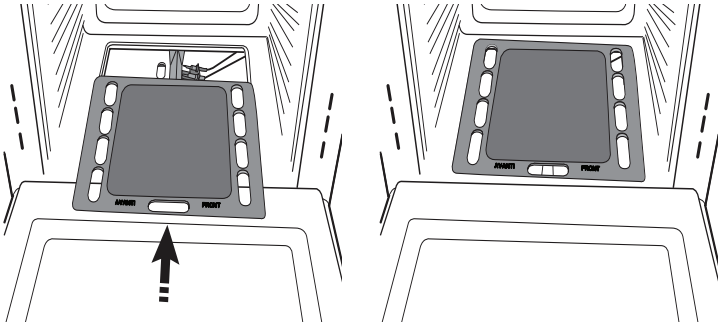


O número de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido.
Pode adquirir separadamente outros acessórios no Serviço Pós-venda.

COLOCAR A TAMPA NO QUEIMADOR



Para colocar corretamente a tampa no queimador, posicione-a no fundo do compartimento de cozedura. Coloque-a de forma a que as palavras "AVANTI - FRONT" fiquem viradas para o exterior e que não seja possível deslocar a tampa lateralmente depois de posicionada.



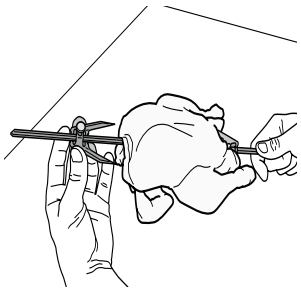
INTRODUZIR GRELHAS E OUTROS ACESSÓRIOS

• 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 pelas guia de nível tanto quanto possível.

• Os outros acessórios, como o tabuleiro para assar, devem ser introduzidos horizontalmente, fazendo-os deslizar pelas guias.

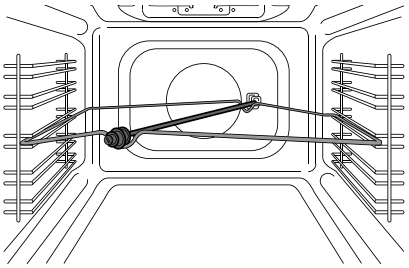
UTILIZAR O ESPETO PARA ASSAR

Empurre o espeto através do centro da carne (atada com fio, caso se trate de uma ave) e faça deslizar a carne ao longo do espeto até estar firmemente posicionada no garfo e imobilizada. Coloque o segundo garfo no espeto e faça-o deslizar até fixar firmemente a carne.



Aperte o parafuso de fixação, para o fixar na respetiva posição.

Introduza a extremidade na cavidade existente no compartimento de cozedura do forno e apoie a parte arredondada no suporte (situado no terceiro nível).



Para utilizar o espeto para assar, ligue o forno selecionando a função "Grelhador".

Para recolher os sucos da cozedura, posicione o tabuleiro coletor por baixo e adicione 200 ml de água potável.

Para evitar queimar-se quando o espeto está quente, manuseie-o apenas através da pega plástica (que tem de ser sempre retirada antes da cozedura).

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 até aos 250 °C durante uma hora, aproximadamente.
Siga as instruções para programar corretamente a função.

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

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

. LIGAR O FORNO

Com a porta do forno fechada, empurre e rode o botão de ajuste para a marca de temperatura máxima MAX. Mantenha premido o botão de ajuste durante alguns segundos, para assegurar que o forno fica ligado.

O botão eletrónico para ligar não deve ser premido continuamente durante mais de 15 segundos.

Para alterar a temperatura, rode o botão de ajuste para a temperatura que pretende.

0 MIN 150 160 180 200 230 MAX

Se, a qualquer momento, pretender parar a cozedura e desligar o forno, rode o botão de ajuste para a posição 0 .

Se o forno não se acender ou se se desligar acidentalmente, reponha o botão de ajuste na posição 0 , abra a porta do forno e aguarde, no mínimo, um minuto, antes de tentar novamente ligar o forno.

FUNÇÃO GRELHADOR
Para grelhar bifes, espetadas, salsichas, gratinar legumes ou tostar pão.
Sugerimos que coloque os alimentos no 5.º nível.
Ao grelhar carne, recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: Coloque-o no 4.º nível, adicionando cerca de 200 ml de água potável.
Pré-aqueça o forno durante 3 a 5 minutos. Durante a cozedura, a porta do forno deve permanecer fechada.
O espeto para assar (se disponível) pode ser utilizado com esta função.

Para selecionar a função "Grelhador", rode o botão de ajuste para o símbolo .

Depois de iniciar a função, o LED acende-se para indicar que a função foi ativada.

. PROGRAMAR O TEMPORIZADOR

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

Rode completamente o manípulo no sentido dos ponteiros do relógio e volte depois a colocá-lo no tempo de cozedura desejado, rodando no sentido inverso dos ponteiros do relógio: Quando o temporizador terminar a contagem decrescente do tempo programado, ouvir-se-á um sinal sonoro.

TABELA DE COZEDURA

RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ AQUECIM	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN.)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Bolos com levedura	-	10′	160-180	40 - 90	4
Bolo recheado (cheese cake, strudel, tarte de frutas)	-	10′	170 - 190	40 - 90	4
Biscoitos/queques	-	10′	160-180	25 - 45	4
Massa choux	-	10′	180-200	30 - 50	4
Pizza/Pão	-	10′	190 - 210	30 - 50	4
Pão	-	10′	180-200	30 - 80	3
Pizza congelada	-	10′	MÁX.	10 - 20	4
Bolos salgados (tarte de legumes, quiche)	-	10′	180-200	40 - 70	4
Vol-au-vents/ salgadinhos de massa folhada	-	10′	180-200	20 - 40	3
Lasanha/massa no forno/ cannellones/desenformados	-	10′	190 - 200	55 - 65	3
Borrego/vitela/ vaca/porco 1 kg	-	10′	190 - 200	50 - 90	3
Frango/coelho/pato 1 kg	-	10′	190 - 200	55 - 100	3
Peru/ganso 3 kg	-	10′	190 - 200	150 - 200	3
Peixe no forno/em papelote 0,5 kg (filete, inteiro)	-	10′	170 - 190	30 - 45	4
Legumes recheados (tomates, curgetes, beringelas)	-	10′	180-200	50 - 70	4
Batatas assadas	-	10′	190 - 210	60 - 80	3
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

* Vire o alimento a meio da cozedura.

Transfira o Guia de Utilização e Manutenção em **docs.hotpoint.eu** para consultar a tabela de receitas testadas, compiladas para as autoridades de certificação de acordo com a norma IEC 60350-1.

ACESSÓRIOS	Grelha	Forma para assar ou tabuleiro para assar na grelha metálica	Tabuleiro coletor/ tabuleiro para assar na grelha metálica	Tabuleiro coletor	Tabuleiro coletor com 200 ml de água

FUNÇÕES	 Grelhador

Hotpoint ARISTON

CONSELHOS ÚTEIS

COMO EFETUAR A LEITURA DA TABELA DE COZEDURA

A tabela indica a melhor função para utilizar com determinados tipos de alimentos cozinhados num único nível. 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 meramente indicativos e dependem da quantidade de alimento e do tipo de acessórios utilizados. 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. Par obter os melhores resultados, recomendamos que siga as instruções contidas na tabela de cozedura cuidadosamente ao selecionar os acessórios fornecidos a colocar em cada nível.

SOBREMESAS

Utilize formas para assar metálicas de cor escura e coloque-as sempre na grelha fornecida.

Para verificar se um bolo levedado está cozido, insira um palito de madeira no centro do mesmo. Se o palito sair limpo, significará que o bolo está pronto.

Se utilizar uma forma para assar antiaderente, não unte as extremidades da mesma com manteiga pois poderá impedir o crescimento uniforme do bolo nas extremidades.

Se o bolo ou o pão "crescer" durante a cozedura, utilize uma temperatura mais baixa da próxima vez e experimente reduzir a quantidade de líquidos adicionados ou mexer a mistura mais suavemente.

CARNE

Utilize qualquer tipo de assadeira ou pirex adequado ao tamanho da peça de carne a cozinhar. No caso de assados coloque, de preferência, caldo no fundo da travessa e regue a carne durante a cozedura para obter um melhor sabor. Tenha em atenção que será gerado vapor durante esta operação. Quando o assado estiver pronto, deixe-o repousar no forno durante 10-15 minutos adicionais ou envolva-o em folha de alumínio.

Sempre que quiser grelhar carne, selecione pedaços de carne com uma espessura uniforme para alcançar resultados de cozedura uniformes. Os pedaços de carne muito grossos necessitam de tempos de cozedura mais prolongados. Para evitar que a carne fique demasiado tostada no exterior, baixe a posição da grelha, afastando o alimento um pouco mais do grelhador. Vire a carne quando atingir dois terços do tempo de cozedura. Abra a porta com cuidado, já que pode sair vapor.
Para recolher os sucos da cozedura, recomendamos que coloque uma tabuleiro coletor com meio litro de água potável diretamente por baixo da grelha onde estão os alimentos. Encha totalmente sempre que necessário.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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. Seque 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.
• A porta pode ser removida facilmente e instalada novamente para facilitar a limpeza do vidro www.
• Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.

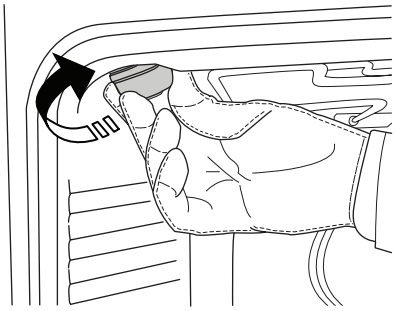
ACESSÓRIOS

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.

SUBSTITUIR A LÂMPADA

1. Desligue o forno da corrente elétrica.

2. Desaperte a cobertura da luz, substitua a lâmpada e aperte novamente a cobertura da luz.



3. Ligue o forno novamente à corrente elétrica.

Nota: Utilize lâmpadas de halogéneo 25 W/230 V tipo G9, T300 °C.

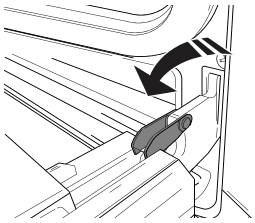
A lâmpada utilizada no produto foi especificamente concebida para eletrodomésticos e não é adequada para a iluminação geral de divisões da casa (Regulamento CE 244/2009).

As lâmpadas estão disponíveis no nosso Serviço Pós-Venda.

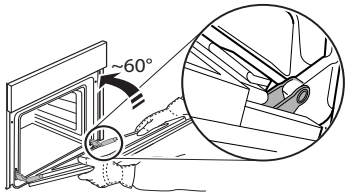
- Não manuseie as lâmpadas com as mãos desprotegidas, uma vez que as suas impressões digitais podem danificá-las. Não utilize o forno até que a cobertura da luz tenha sido reposta.

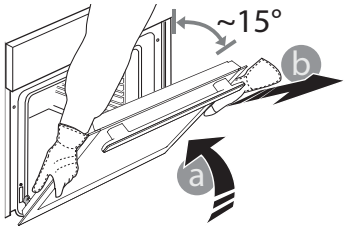
REMOVER E REPOR A PORTA

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.

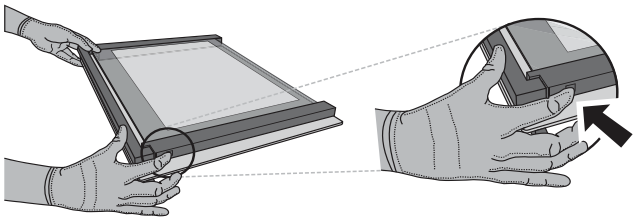
3. Para repor a porta, desloque-a na direção do forno, alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes e fixando a parte superior aos suportes.

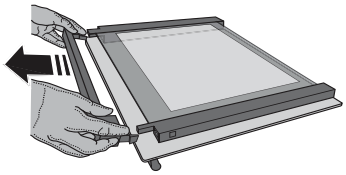
4. Baixe a porta e, em seguida, abra-a totalmente. Baixe as linguetas para a respetiva posição original: Assegure-se de que as baixa totalmente.

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

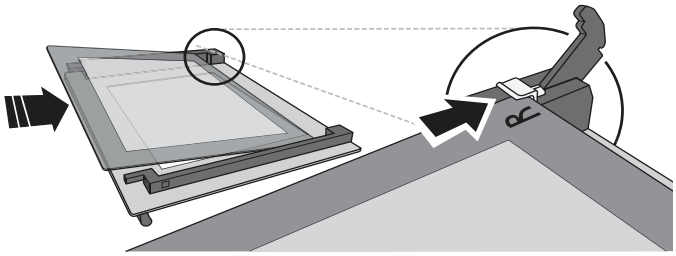
1. Após remover a porta e pousá-la sobre superfície suave, prima simultaneamente os dois grampos de retenção e remova a extremidade superior da porta, puxando-a na sua direção.



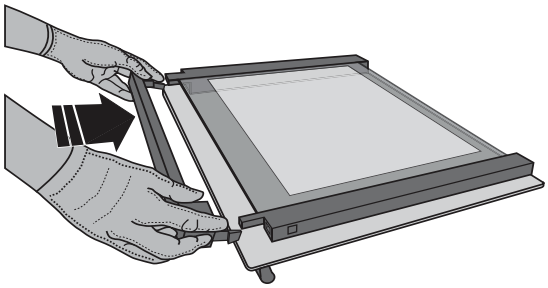


2. Levante e segure firmemente o vidro interior com ambas as mãos, removendo-o e colocando-o sobre uma superfície suave antes de proceder à sua limpeza.

3. Para voltar a instalar corretamente o vidro interno, certifique-se de que a letra "R" está 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.



RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa possível	Solução
O forno ou o queimador não se liga.	Corte de energia. Desativação da rede elétrica.	Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Aguarde um minuto, no mínimo, e tente novamente ligar o forno; verifique se o problema persiste.
	Interrupção da alimentação de gás.	Assegure-se de que a torneira do gás a montante do forno está aberta ou que a botija de gás líquido (se for utilizada) não está vazia.
	Procedimento para ligar efetuado incorretamente.	Aguarde um minuto, no mínimo, e repita os passos descritos na secção "Utilização diária".
Caso ocorram problemas, reponha o botão de ajuste na posição 0 e abra a porta do forno.		

FICHA DE PRODUTO

www A ficha do produto, incluindo os dados energéticos para este aparelho, pode ser transferida a partir do website **docs.hotpoint.eu**

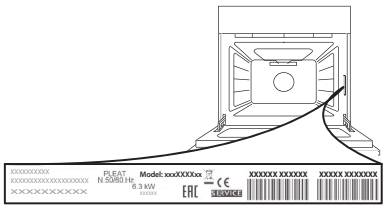
COMO OBTER O GUIA DE UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

> www 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.



400010873656

Impresso em Itália

Hotpoint ARISTON