

# 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)

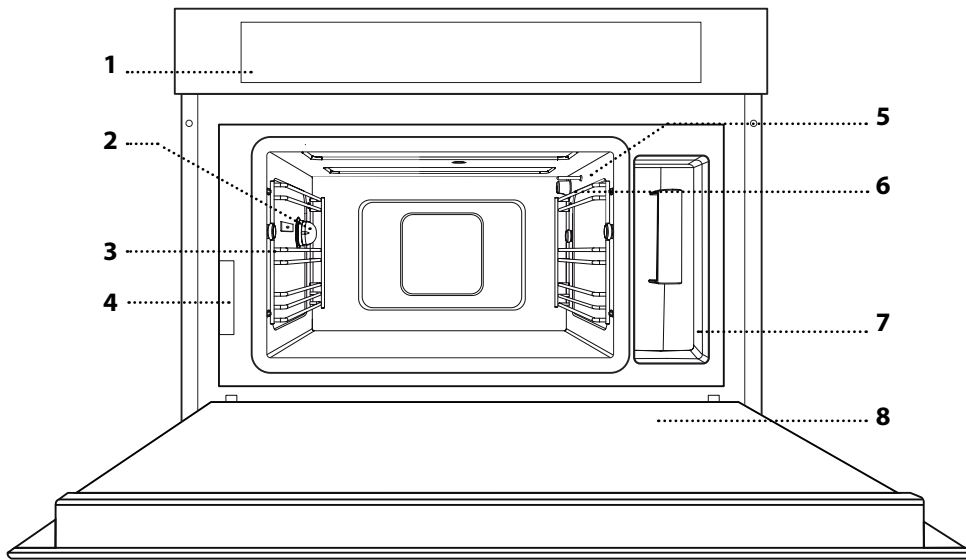


Pode transferir as Instruções de Segurança e o Guia de Utilização e Manutenção visitando o nosso website [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) e seguindo as instruções no verso do presente guia.



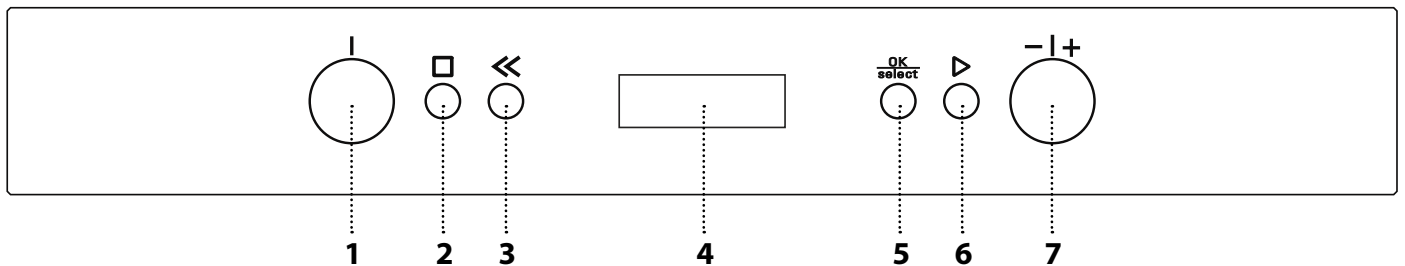
**Antes de utilizar o aparelho, leia atentamente o guia de Saúde e Segurança.**

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Painel de controlo
2. Lâmpada
3. Guias da grelha
4. Placa de identificação (não remover)
5. Sensor de temperatura
6. Válvula de entrada de vapor
7. Reservatório de água
8. Porta

## PAINEL DE CONTROLO



### 1. BOTÃO ROTATIVO

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

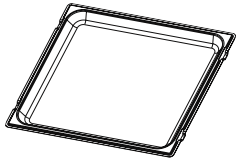
Para iniciar uma função.

### 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.

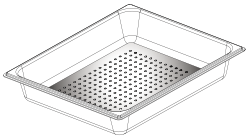
## TABULEIRO COLETOR



Este tabuleiro também é útil como suporte de recipientes para forno resistentes ao calor, para que não tenha de colocar itens no fundo do forno. Recolhe o líquido da cozedura quando é colocado por baixo do

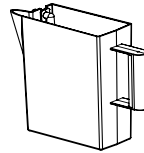
prato perfurado.

## PRATO PERFURADO



Facilita a circulação do vapor, ajudando a cozinhar uniformemente os alimentos. Coloque o tabuleiro coletor no nível abaixo do prato, para recolher o líquido da cozedura.

## 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.

Encha o reservatório de água com água da torneira, até à marca "MAX". Quando estiver cheio, coloque novamente o reservatório de água no respetivo 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. Após cada utilização, retire cuidadosamente o reservatório de água e esvazie-o. Assegure-se de que retira também a água do tubo.

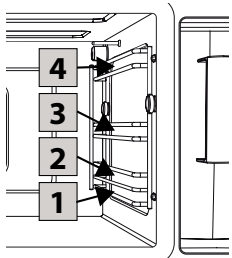
## ESPONJA



Para remover a eventual condensação formada durante a cozedura.

## COLOCAR ACESSÓRIOS NAS GUIAS DA GRELHA

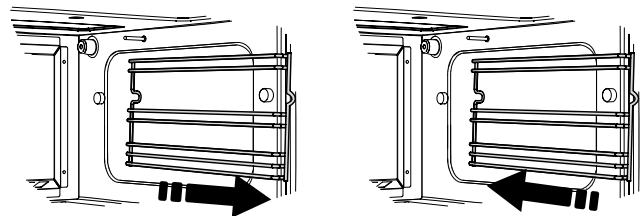
Introduza o prato perfurado na horizontal, fazendo-o deslizar pelas guias, e assegure-se de que a parte com a extremidade elevada está virada para cima. Os níveis (guias da grelha) onde os acessórios podem ser colocados, estão numerados de 1 (nível mais baixo) a 4 (nível mais alto).



## RETIRAR E REPOR AS GUIAS DE NÍVEL

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

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



a.


b.

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.

 **VAPOR**

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

 **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.

 **LEGUMES A VAPOR**

Para cozinhar todos os tipos de legumes, quer sejam frescos ou congelados, preservando o seu valor nutricional.

 **AVES A VAPOR**

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

**FUNÇÕES ESPECIAIS** **ESCOAR**

Para escoar automaticamente o fervedor 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.

**DEFIN** **DEFINIÇÕES**


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.

**PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DO APARELHO****1. SELECIONAR O IDIOMA**

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

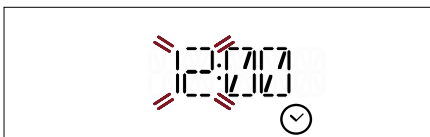



Rode o *botão de ajuste* para percorrer a lista de idiomas disponíveis e selecionar aquele que pretende. Prima  para confirmar a seleção.

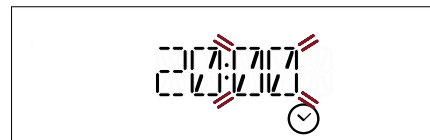
Lembre-se: O idioma pode ser alterado posteriormente na opção "Definições" do menu.


**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.

**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 , selecione a opção "Calibrar" e, em seguida, prima  novamente para confirmar a sua seleção.


Prima  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.

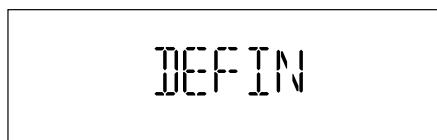
# UTILIZAÇÃO DIÁRIA


## 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.

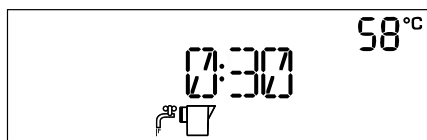
## . PAUSA

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.

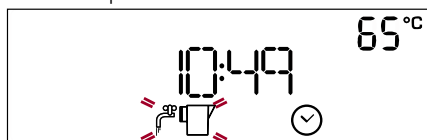
## FUNÇÕES ESPECIAIS

### ESCOAR

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 INDEPENDENTE

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 ativar 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.

## TABELA DE COZEDURA

ALIMENTO	FUNÇÃO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO	NÍVEL E ACESSÓRIOS	NOTAS
<b>Arroz negro</b>		100	20-60	3	(300 g + 500 ml água)
<b>Arroz basmati</b>		100	25-30	3	(300 g + 450 ml água)
<b>Arroz agulha</b>		100	35-40	3	(300 g + 450 ml água)
<b>Bulgur</b>		100	10-40	3	(300 g + 600 ml água)
<b>Couscous</b>		100	10-15	3	(300 g + 300 ml água)
<b>Ovos bem cozidos</b>		100	15-18	3 1 	
<b>Ovos medianamente cozidos</b>		100	12-15	3 1 	
<b>Ovos ligeiramente cozidos</b>		100	9-12	3 1 	
<b>Cachorro quente</b>		75	10-15	3 1 	Disponha numa única camada
<b>Pedaços de frango</b>	AVES	100	30-40	3 1 	Tempere e disponha numa única camada
<b>Peitos de frango</b>	AVES	100	25-30	3 1 	Tempere e disponha numa única camada
<b>Peixe inteiro</b>	PEIXE	75	35-55	3 1 	Tempere primeiro e polvilhe ervas aromáticas no interior
<b>Costeletas coz. vapor</b>	PEIXE	75	12-18	3 1 	Tempere e disponha numa única camada
<b>Filetes de peixe</b>	PEIXE	75	15-20	3 1 	Tempere e disponha numa única camada

FUNÇÕES	Vapor 	Aves AVES	Peixe PEIXE	Legumes LEGUM
ACESSÓRIOS	Tabuleiro coletor 		Prato perfurado 	

ALIMENTO	FUNÇÃO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO	NÍVEL E ACESSÓRIOS	NOTAS
<b>Mexilhões, camarões</b>	 PEIXE	75	8-12	3 1  	Disponha numa única camada
<b>Legumes congelados</b>	 LEGUM	100	12-20	3 1  	Disponha numa única camada
<b>Cenouras, espargos, ervilhas</b>	 LEGUM	100	20-30	3 1  	
<b>Alcachofras</b>	 LEGUM	100	40-55	3 1  	
<b>Brócolos</b>	 LEGUM	100	15-25	3 1  	
<b>Couves-de-bruxelas</b>	 LEGUM	100	20-35	3 1  	
<b>Pimentos</b>	 LEGUM	100	8-12	3 1  	Corte em pedaços
<b>Abóbora</b>	 LEGUM	100	5-10	3 1  	Corte em pedaços
<b>Maçaroca de milho</b>	 LEGUM	100	25-35	3 1  	
<b>Batatas inteiras</b>	 LEGUM	100	30-40	3 1  	Utilize batatas de tamanho semelhante
<b>Batatas, fatiadas</b>	 LEGUM	100	20-30	3 1  	Corte em pedaços de tamanhos semelhantes
<b>Compota de frutas</b>		100	10-20	3 1  	Corte a fruta em pedaços.
<b>Crème Brûlée</b>		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.

FUNÇÕES	Vapor 	Aves  AVES	Peixe  PEIXE	Legumes  LEGUM
ACESSÓRIOS	Tabuleiro coletor 		Prato perfurado 	

**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.**

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

**Use luvas de proteção.**

## 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 "Esvaziamento" 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 a anilha.
- 3.** Substitua a lâmpada e aperte a cobertura, tendo o cuidado de repor corretamente as vedações e a anilha.
- 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 repostada.

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 visor apresenta a mensagem "Err".	Problema de software.	Contacte o Serviço Pós-Venda mais próximo e indique a letra ou o número que acompanha a mensagem "Err".

## FICHA DE PRODUTO

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

## COMO OBTER O GUIA DE UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

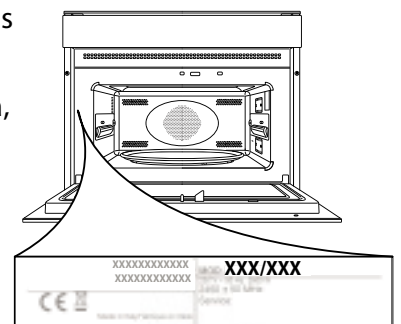
>  Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do nosso website [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) (pode utilizar este código QR), especificando o código comercial do produto.



> 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.



400010851133

Impresso em Itália

