



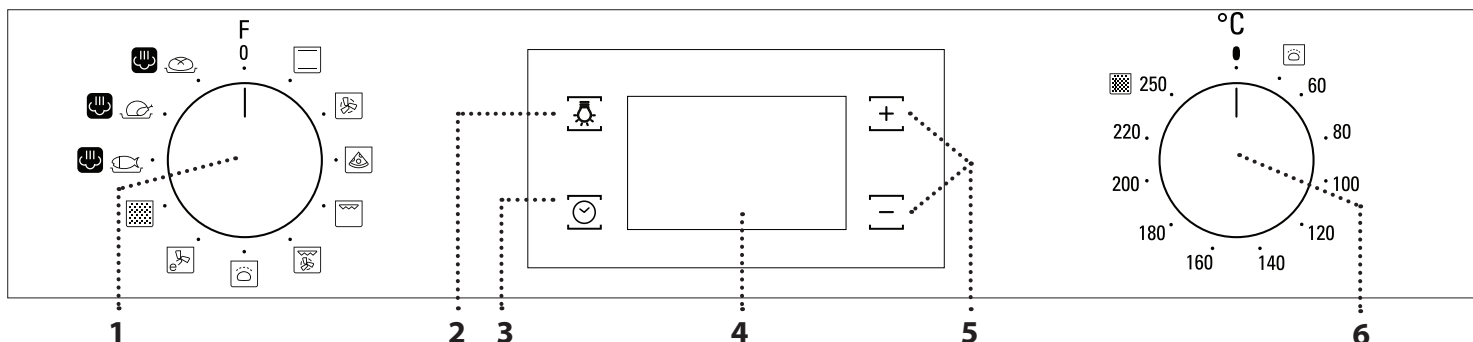
**OBRIGADO POR TER ADQUIRIDO UM PRODUTO HOTPOINT-ARISTON**

Para beneficiar de uma assistência mais completa, registre o seu produto em [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)



**Leia as instruções de segurança com atenção antes de usar o aparelho.**

**DESCRIÇÃO DO 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 ligar ou desligar a lâmpada do compartimento do forno.

**3. ACERTAR A 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**

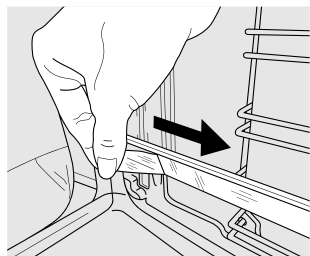
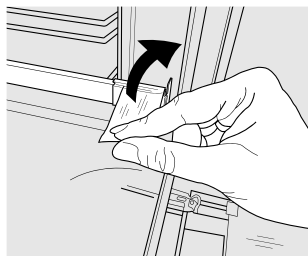
Para aceder às definições do tempo de cozedura.

**6. BOTÃO DO TERMÓSTATO**

Rode o botão para selecionar a temperatura pretendida ao ativar as funções manuais.

**PRATELEIRAS DESLIZANTES E GUIAS DE NÍVEL**

Antes de utilizar o forno, remova a fita adesiva de proteção [a] e, em seguida, remova a película de proteção [b] das corrediças.



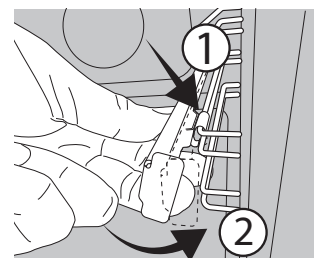
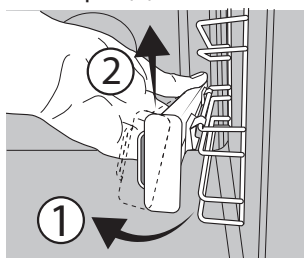
**REMOÇÃO DAS CORREDIÇAS [c]**

Puxe a parte inferior da corrediça para desacoplar os ganchos inferiores (1) e puxe as corrediças para cima, removendo-as dos ganchos superiores (2).

**REINSTALAÇÃO DAS CORREDIÇAS [d]**

Fixe os ganchos superiores às guias de nível (1) e, em seguida, pressione a parte inferior das corrediças contra as guias de nível até que os ganchos inferiores estejam engatados e ouvir

um clique (2).



**RETIRAR E REPOR AS GUIAS DE NÍVEL**

1. Para retirar as guias de nível, segure a parte externa da guia e puxe-a na sua direção de forma a extrair o suporte e os dois pinos internos do alojamento.

2. Para reposicionar as guias de nível, posicione-as junto à cavidade e comece por inserir os dois pinos nos seus alojamentos. De seguida, posicione a parte externa junto do seu alojamento, insira o suporte e pressione firmemente em direção à parede da cavidade de forma a garantir que a guia de nível se encontra devidamente presa.

**UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ**

**1. ACERTAR A 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.

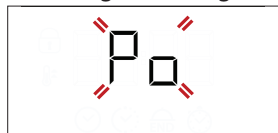
Utilize ou para definir os minutos e prima para confirmar.




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

**2. DEFINIR O CONSUMO DE ENERGIA**

O forno está programado para funcionar com uma potência inferior a 3 kW ("Hi") por predefinição: Para utilizar o forno com uma potência que seja compatível com uma alimentação elétrica doméstica inferior a 2,9 kW ("Lo"), será necessário alterar as definições do mesmo. Para alterar as definições, aceda ao respetivo menu, rode o botão seletor para e, em seguida, rode-o novamente para 0.

Logo de seguida, prima e mantenha premido  e  durante cinco segundos seguintes.



Prima  ou  para alterar as definições e, em seguida, prima e mantenha premido  durante, pelo menos, dois segundos para confirmar.

## FUNÇÕES E UTILIZAÇÃO DIÁRIA



### CONVENCIONAL

Para cozinhar qualquer tipo de prato utilizando apenas um nível.



### AR FORÇADO

Para cozinhar alimentos diferentes que requerem a mesma temperatura de cozedura em diferentes prateleiras (máximo três) ao mesmo tempo. Esta função permite cozinhar alimentos diferentes sem transmitir odores de uns alimentos para os outros.



### PIZZA

Para cozinhar diferentes tipos e formatos de pão e pizza. Recomendamos que troque a posição dos tabuleiros de assar a meio do processo de cozedura.



### GRILL

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.

## 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.



Nota: Durante a cozedura é possível e alterar a função rodando o **botão seletor** ou regular a temperatura rodando o **botão do termóstato**. A função só é iniciada se o **botão do termóstato** estiver na posição . Pode definir o tempo de cozedura, o tempo de fim da cozedura (apenas se selecionar um tempo de cozedura) e um temporizador.

### LEVEDURA

Para dar início à função "Levedura", rode o botão do termóstato até ao ícone relevante; Se o forno tiver uma temperatura diferente definida, a função não será iniciada.

## 3. 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. Durante este período de tempo, o forno deverá estar vazio.

Nota: É aconselhável arejar a cozinha após a primeira utilização do aparelho.




### LEVEDURA

Para uma levedação eficaz de massas doces ou salgadas. Para ativar esta função rode o botão do termóstato para o respetivo ícone.



### AR FORÇADO 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 .



### LIMPEZA AUTOMÁTICA – LIMPEZA PIROLÍTICA


Para eliminar quaisquer salpicos resultantes da cozedura através de um ciclo de temperatura muito elevada.

steam 

PEIXE 

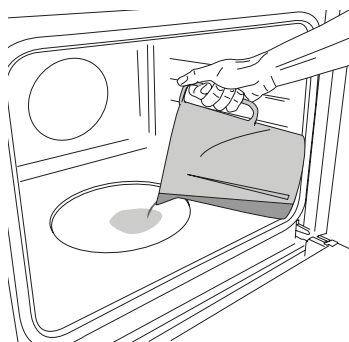
CARNE 

PÃO 


As funções steam  proporcionam excelentes resultados graças à adição de vapor aos ciclos de cozedura. Quando o forno estiver frio, deite água potável na base do forno e selecione a função correspondente ao seu método de preparação. As quantidades e temperaturas adequadas da água para cada categoria de comida indicadas na tabela de cozedura correspondente. **Não preaqueça o forno antes de adicionar a comida.**

Nota: Pode definir o tempo de cozedura, o tempo de fim da cozedura (apenas se selecionar um tempo de cozedura) e um temporizador.

steam 





Quando o forno estiver frio, encha a reentrância com a quantidade de água potável sugerida na tabela de cozedura relevante. Coloque os alimentos no forno.

Configure e ative a função steam : No final, abra cuidadosamente a porta e deixe o vapor sair lentamente.

Nota: Nunca abra a porta ou coloque água em excesso (até ao topo) durante a cozedura a vapor.

## 3. PRAQUECIMENTO E CALOR RESIDUAL

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

# Hotpoint

ARISTON

Nota: Colocar os alimentos no forno antes de o preaquecimento estar concluído poderá ter um efeito adverso no resultado final da cozedura.

Terminada a cozedura e desativada a função, o ícone poderá permanecer visível no visor e a ventoinha de arrefecimento desliga-se, indicando a existência de calor residual no compartimento.

Nota: O tempo após o qual o ícone é desativado varia, pois depende de uma série de fatores, como a temperatura ambiente e a função utilizada. Em qualquer caso, deverá considerar que o aparelho está desligado sempre que o ponteiro do botão seletor se encontre em "0".

#### 4. 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" comece 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: é emitido um sinal sonoro e o visor indica que a cozedura está concluída.

Nota: 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 preaquecimento.

##### 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.

Nota: Para cancelar a definição, desligue o forno rodando o botão seletor para a posição 0.

Nota: A funcionalidade de atraso de arranque não está disponível para as funções Grill e Turbo Grill.

#### 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 0 para desligar o forno.

Nota: Caso o temporizador esteja ativado, o visor indica a mensagem "END" alternada com o tempo restante.

#### 5. 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" comece 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.

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

#### 6. FUNÇÃO DE LIMPEZA AUTOMÁTICA – LIMPEZA PIROLÍTICA

**Não toque no forno durante o ciclo de limpeza pirolítica.**

**Mantenha crianças e os animais afastados do forno durante e após a execução do ciclo de limpeza pirolítica (até a divisão ter arejado totalmente).**

Retire os acessórios do forno, incluindo as guias de nível, antes de ativar esta função. Se o forno estiver instalado por baixo de uma placa, assegure-se de que, durante a execução do ciclo de limpeza automática, os queimadores ou as placas elétricas estão desligados.

Para obter os melhores resultados de limpeza, remova os resíduos em excesso do interior da cavidade do aparelho e limpe a porta de vidro interior utilizando a função de limpeza pirolítica.

Evite ativar o ciclo de limpeza pirolítica na presença de resíduos de calcário.

Recomendamos a utilização da função de Limpeza pirolítica apenas se o aparelho estiver muito sujo ou libertar maus odores durante a cozedura.

Para ativar a função de limpeza automática, rode o botão seletor e o botão do termóstato para o ícone . A função é ativada automaticamente, a porta tranca-se e a luz do interior do forno apaga-se: o visor apresenta o tempo restante até ao final da cozedura alternado com a mensagem "Limpeza pirolítica".



Uma vez concluído o ciclo, a porta permanece trancada até que a temperatura no interior do forno tenha baixado para um nível seguro. Areje a divisão durante e após a execução de um ciclo de limpeza pirolítica.

# Hotpoint

ARISTON

## TABELA DE COZEDURA

RECEITA	FUNÇÃO	PRAQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN.)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Bolos com levedura		Sim	170	30 - 50	
		Sim	160	30 - 50	
		Sim	160	40 - 60	
Biscoitos/queques		Sim	160	25 - 35	
		Sim	160	25 - 35	
		Sim	150	35 - 45	
Pizza/Focaccia		Sim	190 - 250	15 - 50	
		Sim	190 - 250	20 - 50	
Lasanha/massa no forno/ canelones/flans		Sim	190 - 200	45 - 65	
Borrego / vitela / vaca / porco 1 kg		Sim	190 - 200	80 - 110	
Frango/coelho/pato 1 kg		Sim	200 - 230	50 - 100	
Pão tostado		5'	250	2 - 6	

ACESSÓRIOS				
	Grelha metálica	Forma para assar ou forma de bolos na grelha	Tabuleiro para assar/ tabuleiro coletor ou forma para assar na grelha	Tabuleiro coletor/ Tabuleiro para assar

steam

RECEITA	FUNÇÃO	ÁGUA (ML)	PRAQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN.)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Filetes de peixe / costeletas 0,5 - 2 cm	steam	250	-	190 - 210	15 - 25	
Peixe inteiro 300 g - 600 kg	steam	250	-	190 - 210	15 - 30	
Peixe inteiro 600 g - 1,2 kg	steam	250	-	180 - 200	25 - 45	
Rosbife mal passado 1 kg	steam	250	-	190 - 210	40 - 55	
Perna de borrego 500 g - 1,5 kg	steam	250	-	170 - 190	60 - 75	
Frango / galinha-d'angola / pato Inteiro 1 - 1,5 kg	steam	250	-	200 - 220	55 - 75	
Galinha / galinha d'angola / pato Pedacos de 500 g - 1,5 kg	steam	250	-	200 - 220	40 - 60	
Galinha / peru / pato Inteiro 3 kg	steam	250	-	160 - 180	100 - 140	
Borrego / vaca / porco 1 kg	steam	250	-	170 - 190	60 - 100	
Pão pequeno 80 - 100 g	steam	200	-	200 - 220	30 - 45	
Sandes de pão de forma 300 - 500 g	steam	250	-	170 - 190	45 - 60	
Pão 500 g - 2 kg	steam	250	-	160 - 170	50 - 100	
Baguetes 200 - 300 g	steam	250	-	200 - 220	30 - 45	

O tempo indicado inclui a fase de preaquecimento: recomendamos que coloque os alimentos no forno e defina o tempo de cozadura antes de iniciar a função.

Para remover o restante calcário do fundo da cavidade do forno após a cozadura steam , basta adicionar 250 ml de vinagre branco na marca em relevo da cavidade (em alternativa, utilize um produto descalcificante específico). Para consultar a disponibilidade, contacte o Serviço Pós-venda). Deixe atuar à temperatura ambiente durante 30 minutos e, em seguida, limpe a cavidade com água potável morna e um pano macio. A limpeza é recomendável a cada 5 a 10 ciclos de cozadura steam .

# Hotpoint

ARISTON

## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

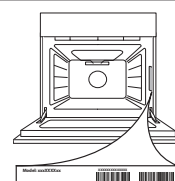
Problema	Causa possível	Solução
O forno não está a funcionar.	Corte de energia. Desativação da rede elétrica.	Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.
O visor apresenta a letra "F", seguida de um número ou uma letra.	Falha do forno.	Contacte o seu Serviço Técnico de Pós-Venda mais próximo e indique o número que acompanha a letra "F".
O visor apresenta a mensagem "Hot" (Quente) e a função selecionada não é iniciada.	Temperatura demasiado alta.	Deixe o forno arrefecer antes de ativar a função. Selecione uma outra função.

▼ Transfira o Guia de Utilização e Manutenção completo a partir do website **docs.hotpoint.eu** para obter mais informações sobre o seu produto



**As políticas, a documentação padrão e as informações de produto adicionais poderão ser consultadas:**

- Visitando o nosso website **docs.hotpoint.eu**
- Utilizando o código QR
- Em alternativa, **contacte o nosso Serviço Pós-venda** (através do número de telefone contido no livrete da garantia). Ao contactar o nosso Serviço Pós-Venda, indique os códigos fornecidos na placa de identificação do seu produto.



# Hotpoint

ARISTON





---

**Hotpoint**  
ARISTON

