



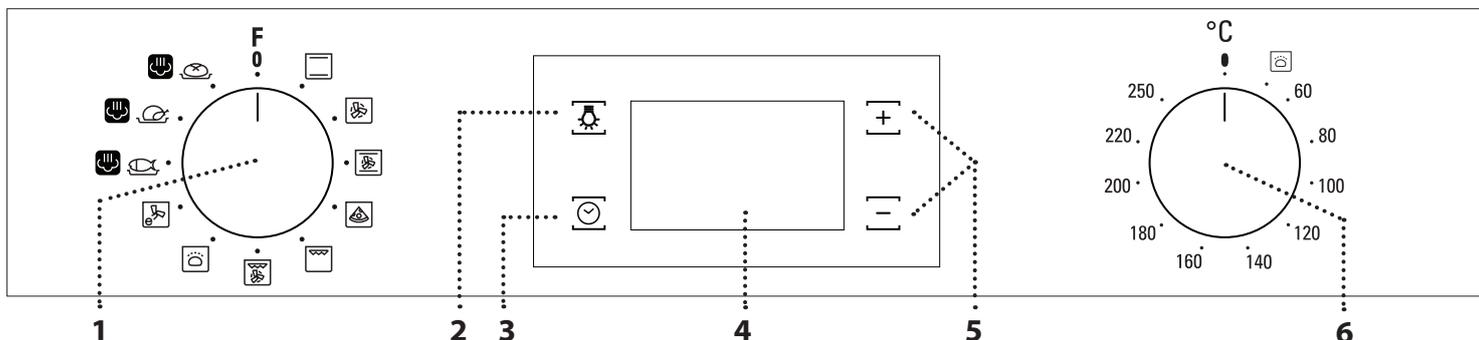
OBRIGADO POR ADQUIRIR UM PRODUTO HOTPOINT-ARISTON

Para beneficiar de uma assistência mais completa, registre o seu produto em 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

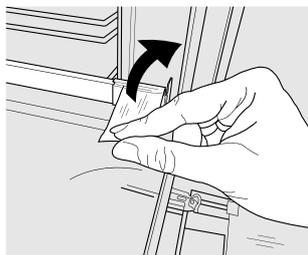
Para aceder às definições do tempo de cozedura.

6. BOTÃO DO TERMÓSTATO

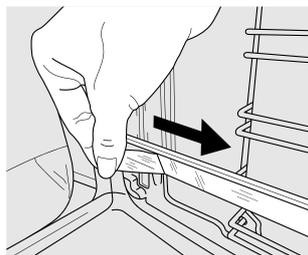
Rode o botão para selecionar a temperatura pretendida ao ativar as funções manuais.

CALHAS 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 corredeiras.



[a]



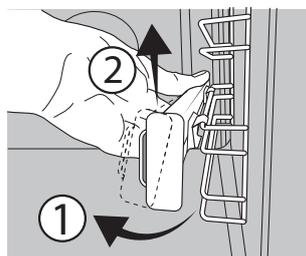
[b]

REMOÇÃO DAS CORREDIÇAS [c]

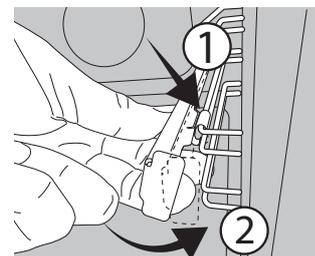
Puxe a parte inferior da corredeira para desacoplar os ganchos inferiores (1) e puxe as corredeiras para cima, removendo-as dos ganchos superiores (2).

REINSTALAÇÃO DAS CORREDIÇAS [d]

Fixe os ganchos superiores às guias de nível (1) e, em seguida, pressione a parte inferior das corredeiras contra as guias de nível até que os ganchos inferiores estejam engatados e ouvir um clique (2).



[c]



[d]

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 repositonar 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.

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

2. 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.

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

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.



MAXI COOKING

Para cozinhar pedaços grandes de carne (acima de 2,5 kg). Recomendamos que vire a carne durante a cozedura, para assegurar que fica uniformemente dourada de ambos os lados. Também recomendamos que regue a carne esporadicamente, para evitar que fique excessivamente seca.



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.



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 .

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.**

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.

Lembre-se: 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.

Lembre-se: 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.

Lembre-se: Colocar os alimentos no forno antes de o preaquecimento estar concluído pode 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.

Hotpoint

ARISTON

Lembre-se: 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.

Lembre-se: 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.

TABELA DE COZEDURA

RECEITA	FUNÇÃO	PREAQUECIMENTO	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	160	20 - 35*	 
Pizza/Focaccia		Sim	190 - 250	15 - 50	
		Sim	190 - 250	25 - 50*	 
Lasanha/massa ao forno/canelones/flans		Sim	190 - 200	45 - 65	
Borrego / vitela / vaca / porco 1 kg		Sim	190 - 200	80 - 110	
Peixe no forno/em papelote 0,5 kg (filetes, inteiros)		Sim	170 - 190	30 - 45	
Frango/coelho/pato 1 kg		Sim	200 - 230	50 - 100	
Pão tostado		5'	250	2 - 6	

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.

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

Lembre-se: 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.

Lembre-se: 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".

Hotpoint

ARISTON

RECEITA	FUNÇÃO	PREAQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN.)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Batatas assadas		Sim	200 - 210	35 - 55**	3
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	

**Vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura (se necessário).

* Alterar níveis a meio da cozedura.

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

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

Para remover o restante calcário do fundo da cavidade do forno após a cozedura 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 cozedura steam .

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

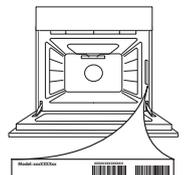
Problema	Causa possível	Solução
O forno não está a funcionar.	Corte de energia. Desativação da rede elétrica.	Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.
O visor apresenta 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



400011619208