

DAILY REFERENCE GUIDE



THANK YOU FOR PURCHASING AN HOTPOINT-ARISTON PRODUCT

To receive more comprehensive help and support, please register your product at www.hotpoint.eu/register

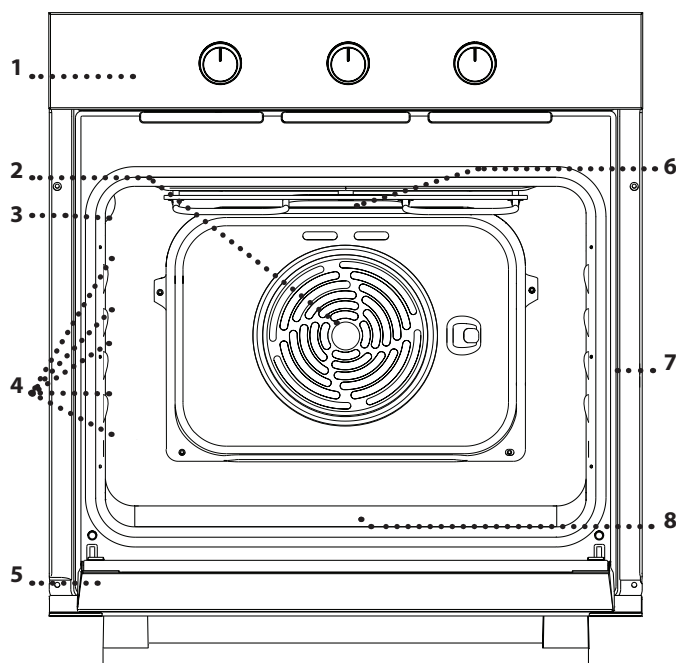


You can download the Safety Instructions and the Use and Care Guide by visiting our website docs.hotpoint.eu and following the instructions on the back of this booklet.



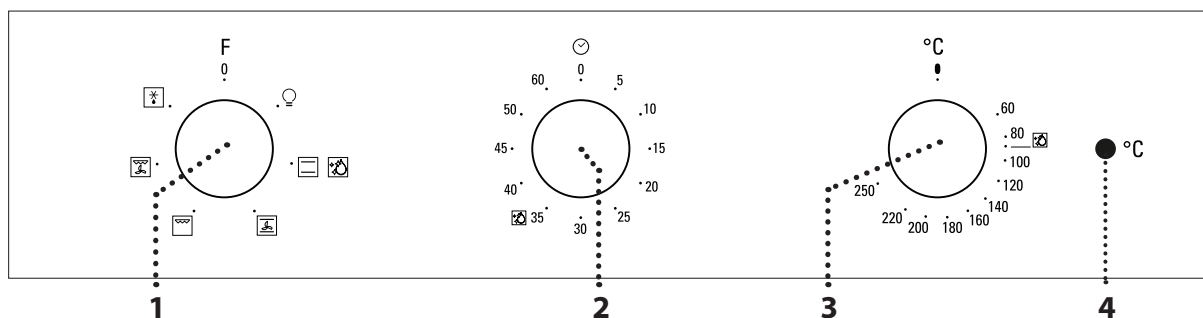
Before using the appliance carefully read the Health and Safety guide.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan
3. Lamp
4. Runners for accessories
(the level is indicated on the wall of the cooking compartment)
5. Door
6. Upper heating element / grill
7. Identification plate
(do not remove)
8. Lower heating element
(not visible)

CONTROL PANEL



1. SELECTION KNOB

For switching the oven on by selecting a function. Turn to the 0 position to switch the oven off.

2. TIMER KNOB

Useful as a timer. Does not activate or interrupt cooking.

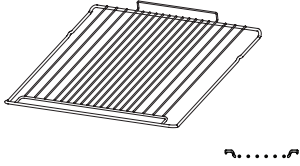
3. THERMOSTAT KNOB

Turn to select a desired temperature, activating the selected function.

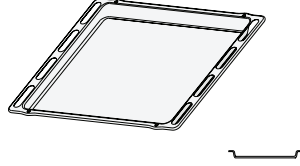
4. LED THERMOSTAT / PREHEATING

Switches on during the heating process. Switches off once the desired temperature is reached.

WIRE SHELF



BAKING TRAY



The number of accessories may vary depending on which model is purchased. Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

. Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first. Afterwards, slide it horizontally along the runners as far as possible.

. The other accessories, such as the baking tray, are inserted horizontally by sliding them along the runners.

FUNCTIONS



OFF

For switching off the oven.



LIGHT

For switching on the light in the compartment.



CONVECTION

For cooking any kind of dish on one shelf only. It is best to use the 2nd shelf.



DIAMOND CLEAN

The action of the steam released during this special low-temperature cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. Pour 200 ml of drinking water on the bottom of the oven and use the function for 35' at 90°C. Activate the function when the oven is cold and let it cool down for 15' once the cycle ends.



CONVECTION BAKE

For baking cakes with juicy fillings on a single shelf. This function can also be used for cooking on two shelves. Switch the position of the dishes to cook food more evenly.



GRILL

For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the tray on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.



TURBO GRILL

For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the tray on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.



DEFROSTING

For defrosting food more quickly.

USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal.

Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.

Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it.

Heat the oven to 250° C for about one hour, preferably using the “Convection bake” function. The oven must be empty during this time. Follow the instructions for setting the function correctly.

Notes: it is advisable to air the room after using the appliance for the first time.

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

To select a function, turn the *selection knob* to the symbol for the function you require:.


2. ACTIVATE A FUNCTION

MANUAL

To start the function you have selected, turn the *thermostat knob* to set the temperature you require.

To interrupt the function at any time, switch off the oven, turn the *selection knob* and the *thermostat knob* to 0 and 0.

DIAMOND CLEAN

To activate the “Diamond Clean” cleaning function, pour 200 ml of drinking water into the bottom of the oven, then turn the *selection knob* and the *thermostat knob* to the  icon.

It is best to use the function for 35’.

3. PREHEATING

Once the function has been activated, the LED thermostat will switch on signalling that the preheating process has begun.

At the end of this process, the LED thermostat switches off indicating that the oven has reached the set temperature: at this point, place the food inside and proceed with cooking.

























































Please note: Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result.






. SETTING THE TIMER







































This option does not interrupt or activate cooking but allows you to use the display as a timer, both while a function is active and when the oven is off.

To activate the timer, turn the timer knob to the desired length of time: an acoustic signal will warn you when the count-down is finished.

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes		Yes	150 - 170	30 - 90	2 
		Yes	150 - 170	30 - 90 ***	4  1 
Filled cake (cheesecake, strudel, fruit pie)		Yes	160 - 200	35 - 90	2 
		Yes	160 - 200	35 - 90 ***	4  2 
Biscuits / tartlets		Yes	160 - 180	15 - 35	2 / 3 
		Yes	150 - 170	20 - 40 ***	4  2 
Choux buns		Yes	180 - 200	40 - 60	2 
		Yes	170 - 190	35 - 50 ***	4  2 
Meringues		Yes	90	150 - 200	2 
		Yes	90	140 - 200 ***	4  2 
Pizza / bread		Yes	220 - 250	10 - 25	1 / 2 
		Yes	200 - 240	15 - 30 ***	4  2 
Sandwiches 80 g		Yes	180 - 200	30 - 45	2 
Bread loaf 500 g		Yes	180	50 - 70	1 / 2 
Bread		Yes	180 - 200	30 - 80 ***	4  2 
		Yes	250	10 - 20	2 
Frozen pizza		Yes	250	10 - 20 ***	4  2 
		Yes	180 - 200	30 - 45	2 
Salty cakes (vegetable pie, quiche)		Yes	170 - 200	40 - 60 ***	4  2 
		Yes	190 - 200	20 - 30	2 
Vol-au-vent / puff pastry crackers		Yes	180 - 190	15 - 40 ***	4  2 
		Yes	190 - 200	45 - 65	2 
Lamb / veal / beef / pork 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	2 

ACCESSORIES	 Rack	 Baking dish or baking tray on the wire shelf	 Baking tray / oven tray on wire shelf	 Baking tray with 200 ml of water	 BAKING TRAY
-------------	--	--	---	--	---

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Roast pork with crackling 2 kg		Yes	180 - 190	110 - 150	
Chicken / rabbit / duck 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	
Turkey / goose 3 kg		Yes	180 - 200	150 - 200	
Baked fish / en papillote 0.5 kg (fillet, whole)		Yes	170 - 190	30 - 45	
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180 - 200	50 - 70	
Toasted bread		5'	250	2 - 6	
Fish fillets / slices		5'	250	15 - 30 *	 
Sausages / kebabs / spare ribs / hamburgers		5'	250	15 - 30 *	 
Roast chicken 1-1.3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	 
Roast beef rare 1 kg		-	200	35 - 50 **	
Leg of lamb / knuckle		-	200	60 - 90 **	
Roast potatoes		-	200 - 220	35 - 55 **	
Vegetable gratin		-	200 - 220	25 - 55	
Lasagna and meat		Yes	200	50 - 100 ****	 
Meat and potatoes		Yes	190 - 200	45 - 100 ****	 
Fish and vegetables		Yes	180	30 - 50 ****	 

* Turn food halfway through cooking

** Turn food two thirds of the way through cooking (if necessary).

*** Switch levels halfway through cooking.

**** Estimated length of time: dishes can be removed from the oven at different times depending on personal preference. Switch shelves two-thirds of the way through cooking, if necessary.

Download the Use and Care Guide from docs.hotpoint.eu for the table of tested recipes, compiled for the certification authorities in accordance with the standard IEC 60350-1.

FUNCTIONS				
	Conventional	Grill	Turbo Grill	Convection Bake

HOW TO READ THE COOKING TABLE

The table lists the best function, accessories and level to use to cook different types of food. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding preheating (where required). Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory used. Use the lowest recommended settings to begin with and, if the food is not cooked enough, then switch to higher settings. Use the accessories supplied and preferably dark-coloured metal cake tins and baking trays. You can also use Pyrex or stoneware

pans and accessories, but bear in mind that cooking times will be slightly longer.

COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

Using the "Convection Bake" function, you can cook different foods simultaneously (for example: fish and vegetables), on different levels. Remove the food which requires a shorter cooking time and leave the food which requires a longer cooking time in the oven.

MAINTENANCE AND CLEANING

Do not use steam cleaning equipment.

Use protective gloves during all operations.

Carry out the required operations with the oven cold.

Disconnect the appliance from the power supply.

Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive cleaning agents, as these could damage the surfaces of the appliance.

EXTERIOR SURFACES

- Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.
- Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

INTERIOR SURFACES

- After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, let the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.

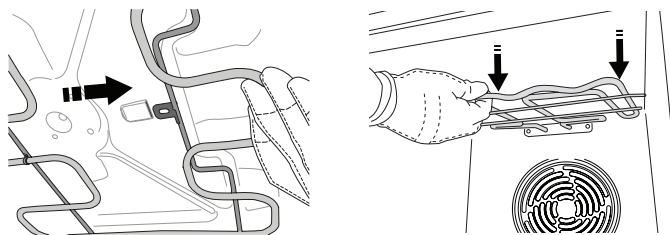
- Activate the "Diamond Clean" function for optimum cleaning of the internal surfaces.
- The door can be easily removed and refitted to facilitate cleaning of the glass.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- The top heating element of the grill can be lowered to clean the upper panel of the oven .

ACCESSORIES

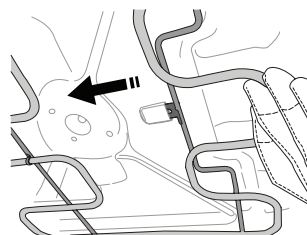
Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

LOWERING THE UPPER HEATING ELEMENT

1. Extract the heating element from its seating, then lower it.

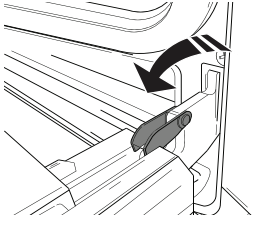


2. To return the heating element to its position, lift it up, pull it slightly towards you and make sure that the tab support is in its proper seating.

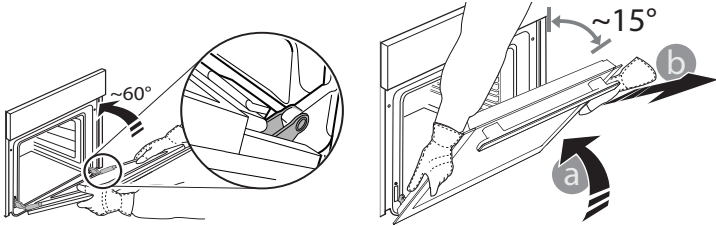


REMOVING AND REFITTING THE DOOR

1. To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.



2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards (a) at the same time until it is released from its seating (b).



Put the door to one side, resting it on a soft surface.

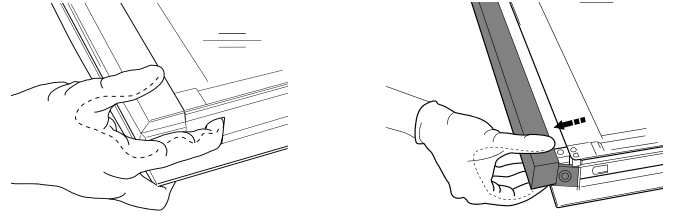
3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

4. Lower the door and then open it fully. Lower the catches into their original position: Make sure that you lower them down completely.

5. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above.

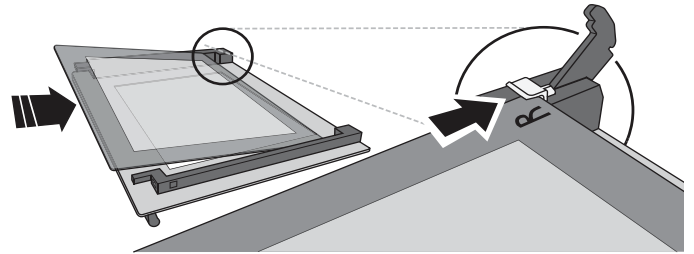
CLICK TO CLEAN - CLEANING THE GLASS

1. After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.



2. Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it.

3. To reposition the internal glass properly, be sure that the "R" can be seen in the left corner. First insert the long side of the glass indicated by "R" into the support seats, then lower it into position.



4. Refit the upper edge: A click will indicate correct positioning. Make sure the seal is secure before refitting the door.

Problem	Possible cause	Solution
The oven does not work	Power cut Disconnection from the mains	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Switch off the oven and restart it to see if the fault persists

PRODUCT FICHE

The product fiche with energy data of this appliance can be downloaded from the website docs.hotpoint.eu

HOW TO OBTAIN THE USE AND CARE GUIDE

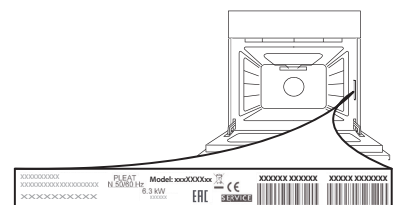
> Download the Use and Care Guide from our website docs.hotpoint.eu (you can use this QR Code), specifying the product's commercial code.



> Alternatively, contact our Client After-sales Service

CONTACTING OUR AFTER-SALES SERVICE

You can find our contact details in the warranty manual. When contacting our Client After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.



GUÍA DE CONSULTA DIARIA



GRACIAS POR HABER ADQUIRIDO UN PRODUCTO HOTPOINT - ARISTON

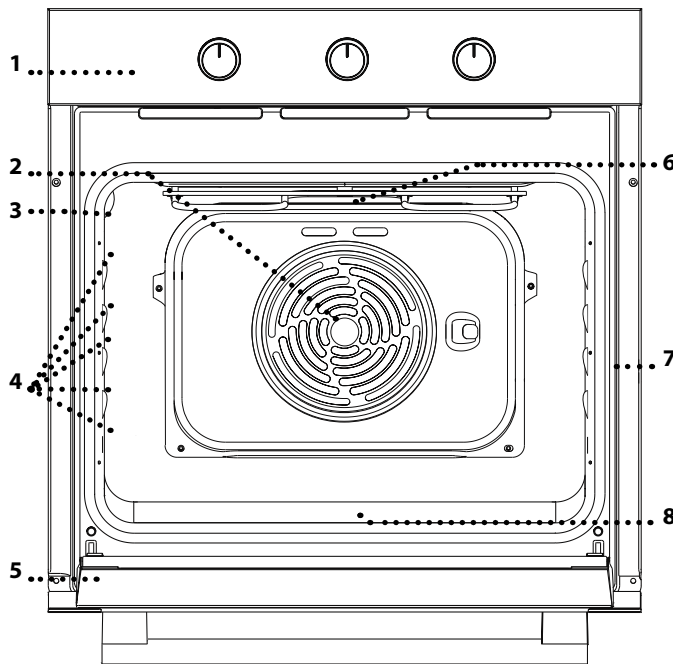
Si desea recibir asistencia y soporte adicionales, registre su producto en www.hotpoint.eu/register



Puede descargarse las Instrucciones de seguridad y la Guía de uso y cuidado de nuestra página web docs.hotpoint.eu siguiendo las instrucciones que figuran al dorso de este documento.

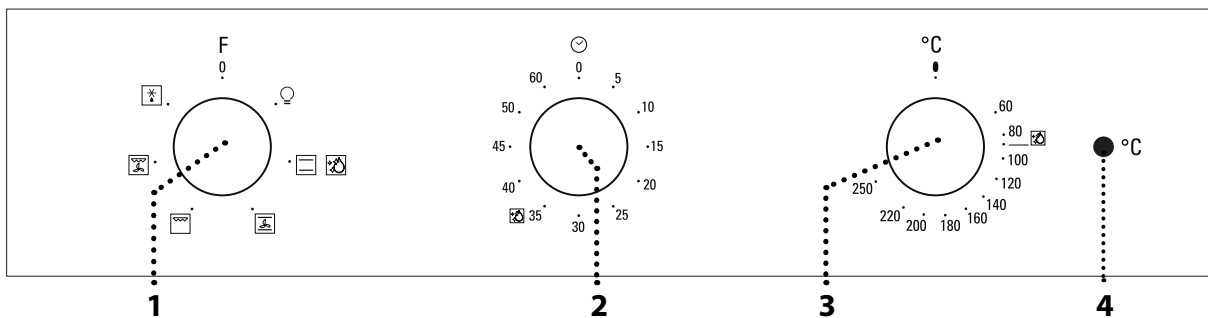
! Antes de utilizar por primera vez el aparato lea detenidamente la Guía de higiene y seguridad.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de control
2. Ventilador
3. Lámpara
4. Guías para accesorios
(el nivel está indicado en la pared del compartimento de cocción)
5. Puerta
6. Resistencia superior / grill
7. Placa de características
(no debe retirarse)
8. Resistencia inferior
(no visible)

PANEL DE CONTROL



1. SELECTOR

Para encender el horno seleccionando una función. Póngalo en la posición 0 para apagar el horno.

2. SELECTOR DEL TEMPORIZADOR

Útil como temporizador. No activa ni interrumpe la cocción.

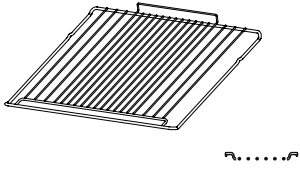
3. SELECTOR DEL TERMOSTATO

Gírelo para seleccionar la temperatura deseada y activar la función seleccionada.

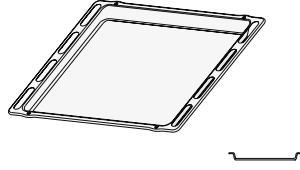
4. LED DEL TERMOSTATO / PRECALENTAMIENTO

Se enciende durante el proceso de calentamiento. Se apaga cuando se alcanza la temperatura deseada.

REJILLA



BANDEJA PASTELERA



El número de accesorios puede variar de un modelo a otro. Se pueden adquirir otros accesorios por separado en el Servicio Postventa.

INTRODUCCIÓN DE LA REJILLA Y OTROS ACCESORIOS

. Introduzca la rejilla en el nivel que desee, manteniéndola ligeramente inclinada hacia arriba y apoyando primero la parte trasera elevada (orientada hacia arriba). Luego, desplácela horizontalmente por las guías hasta el tope.

. Los otros accesorios, como la bandeja pastelera, se introducen horizontalmente deslizándolos por las guías.

FUNCIONES



OFF

Sirve para apagar el horno.



LUZ

Para encender la luz del compartimento.



CONVECCIÓN

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante. Se recomienda utilizar el 2.º estante.



DIAMOND CLEAN

La acción del vapor liberado durante este ciclo especial de limpieza a baja temperatura permite eliminar la suciedad y los residuos de alimentos con facilidad. Vierta 200 ml de agua potable en el fondo del horno y utilice la función durante 35' a 90 °C. Active la función con el horno frío y déjelo enfriar durante 15' una vez terminado el ciclo.



HORNO DE CONVECCIÓN

Para hornear tartas con relleno líquido en un solo estante. Esta función se puede utilizar también para cocciones en dos estantes. Cambie de estante los alimentos para obtener una cocción más homogénea.



GRILL

Para asar filetes, pinchos morunos y salchichas, cocinar verduras gratinadas o tostar pan. Cuando ase carne, le recomendamos colocar la grasera debajo para recoger los jugos de la cocción: Coloque la bandeja en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 200 ml de agua potable.



TURBO GRILL

Para asar grandes piezas de carne (pierna de cordero, rosbif, pollo). Le recomendamos utilizar la grasera para recoger los jugos de la cocción: Coloque la bandeja en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable.



DESCONGELANDO

Para descongelar alimentos más rápidamente.

PRIMER USO

CALENTAR EL HORNO

Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante la fabricación: es completamente normal.

Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor.

Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior.

Caliente el horno a 250 °C durante aproximadamente una hora, preferiblemente utilizando la función «Horno de convección». Durante este tiempo, el horno debe permanecer vacío.

Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.

Notas: Es aconsejable ventilar la habitación después de usar el aparato por primera vez.

USO DIARIO


1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Para seleccionar una función, gire el *selector* hasta el símbolo de la función deseada.


2. ACTIVAR UNA FUNCIÓN

MANUAL

Para iniciar la función seleccionada, gire el *selector del termostato* hasta la temperatura deseada.

Para interrumpir la función en cualquier momento, apague el horno, gire el *selector* y el *selector del termostato* hasta 0 y .

DIAMOND CLEAN

Para activar la función de limpieza «Diamond Clean», vierta 200 ml de agua potable en la base del horno, después gire el *selector* y el *selector del termostato* hasta el icono .

Se recomienda utilizar esta función durante 35'.

3. PRECALENTAMIENTO

Una vez activada la función, el led del termostato se encenderá indicando que el proceso de calentamiento se ha iniciado.

Al final del proceso, el led del termostato se apaga indicando que el horno ha alcanzado la temperatura programada: en ese momento, coloque los alimentos dentro y proceda con la cocción.



























































Nota: Colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado el precalentamiento puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción.






. CONFIGURAR EL TEMPORIZADOR

















Esta opción no interrumpe ni activa la cocción, pero le permite utilizar la pantalla como temporizador, tanto si la función está activada como si el horno está apagado.

Utilice el selector del temporizador seleccionar el tiempo que desee: una señal acústica le avisará cuando la cuenta atrás haya finalizado.

TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAMIENTO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS
Tartas		Sí	150 - 170	30 - 90	2 
		Sí	150 - 170	30 - 90 ***	4  1 
Bizcocho relleno (tarta de queso, strudel, tarta de fruta)		Sí	160 - 200	35 - 90	2 
		Sí	160 - 200	35 - 90 ***	4  2 
Biscuits / tartaletas		Sí	160 - 180	15 - 35	2/3 
		Sí	150 - 170	20-40 ***	4  2 
Lionesas		Sí	180-200	40-60	2 
		Sí	170 - 190	35 - 50 ***	4  2 
Merengues		Sí	90	150 - 200	2 
		Sí	90	140 - 200 ***	4  2 
Pizza/pan		Sí	220 - 250	10-25	1/2 
		Sí	200 - 240	15 - 30 ***	4  2 
Bocadillos 80 g		Sí	180-200	30 - 45	2 
Barra de pan 500 kg		Sí	180	50-70	1/2 
Pan		Sí	180-200	30 - 80 ***	4  2 
		Sí	250	10 - 20	2 
Pizza congelada		Sí	250	10 - 20 ***	4  2 
		Sí	180-200	30 - 45	2 
Tartas saladas (tarta de verduras, quiche)		Sí	170 - 200	40 - 60 ***	4  2 
		Sí	190-200	20-30	2 
Volovanes/canapés de hojaldre		Sí	180-190	15 - 40 ***	4  2 
		Sí	190-200	45 - 65	2 
Lasaña / pasta al horno / canelones / tartas		Sí	190-200	80-110	2 
Cordero/ternera/buey/cerdo 1 kg		Sí	190-200	80-110	2 

ACCESORIOS	 Rejilla	 Fuente para horno o bandeja pastelera sobre la rejilla	 Bandeja de horno sobre rejilla / bandeja pastelera	 Bandeja pastelera con 200 ml de agua	 BANDEJA PASTELERA
------------	---	--	--	--	---

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAMIENTO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS
Cerdo asado con torreznos 2 kg		Sí	180-190	110-150	2
Pollo/conejo/pato 1 kg		Sí	200-230	50-100	2
Pavo/oca 3 kg		Sí	180-200	150 - 200	2
Pescado al horno / en papillote 0,5 kg (filete, entero)		Sí	170 - 190	30 - 45	2
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	180-200	50-70	2
Pan tostado		5'	250	2 - 6	5
Filetes/rodajas de pescado		5'	250	15-30 *	4 3
Salchichas, pinchos morunos, costillas, hamburguesas		5'	250	15-30 *	5 4
Pollo asado 1-1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1
Rosbif poco hecho 1 kg		-	200	35-50 **	3
Pierna o jarrete de cordero		-	200	60-90 **	3
Patatas al horno		-	200 - 220	35-55 **	3
Verduras gratinadas		-	200 - 220	25 - 55	3
Lasaña y carne		Sí	200	50 - 100 ****	4 1
Carnes y patatas		Sí	190- 200	45 - 100 ****	4 1
Pescados y verduras		Sí	180	30 - 50 ****	4 2





* Dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción

** Darle la vuelta al alimento en el segundo tercio de la cocción (si fuera necesario).

*** cambiar de nivel a mitad de la cocción.

**** Tiempo de cocción estimado: Los platos se pueden extraer del horno antes o después según los gustos personales. Cambie la posición de los estantes cuando hayan transcurrido dos tercios del tiempo de cocción, si fuera necesario.

Descargue la Guía de uso y cuidado de docs.hotpoint.eu para consultar la tabla de recetas probadas, complementada por los órganos de certificación de conformidad con la norma IEC 60350-1.

FUNCIONES				
	Convencional	Grill	Turbo Grill	Horno de convección

CÓMO UTILIZAR LA TABLA DE COCCIÓN

La tabla indica la mejor función, accesorios y nivel para cocinar los diferentes tipos de alimentos. Los tiempos de cocción inician en el momento en que se coloca el alimento en el horno, excluyendo el precalentamiento (cuando sea necesario). Las temperaturas y los tiempos de cocción son orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado. En principio, aplique los valores de ajuste recomendados más bajos y, si la cocción no es suficiente, aumentelos. Utilice los accesorios suministrados y, si es posible, moldes y bandejas pasteleras metálicas de color oscuro.

También puede utilizar recipientes y accesorios tipo pírex o de cerámica, aunque deberá tener en cuenta que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores.

COCCIÓN DE VARIOS ALIMENTOS A LA VEZ

La función «Horno de convección» le permite cocinar diferentes alimentos simultáneamente (por ejemplo: pescados y verduras), en diferentes niveles. Retire del horno los alimentos que requieran menor tiempo de cocción y deje los que necesiten una cocción más prolongada.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

No utilice aparatos de limpieza al vapor.

Utilice guantes de protección para todas las operaciones.

Lleve a cabo las operaciones necesarias con el horno frío.

Desconecte el aparato de la red eléctrica.

No utilice estropajos de acero, estropajos abrasivos ni productos de limpieza abrasivos/corrosivos, ya que podrían dañar las superficies del aparato.

SUPERFICIES EXTERIORES

- Limpie las superficies con un paño húmedo de microfibra. Si están muy sucias, añada unas gotas de detergente neutro al agua. Seque con un paño seco.
- No utilice detergentes corrosivos ni abrasivos. Si uno de esos productos entra accidentalmente en contacto con la superficie del aparato, límpielo de inmediato con un paño húmedo de microfibra.

SUPERFICIES INTERIORES

- Después de cada uso deje que el horno se enfríe y, a continuación, límpielo, preferiblemente cuando aún esté tibio, para quitar los restos o las manchas causados por los residuos de los alimentos. Para secar la condensación que se haya podido formar debido a la cocción de alimentos con un alto contenido en

agua, deje que el horno se enfríe por completo y límpielo con un paño o esponja.

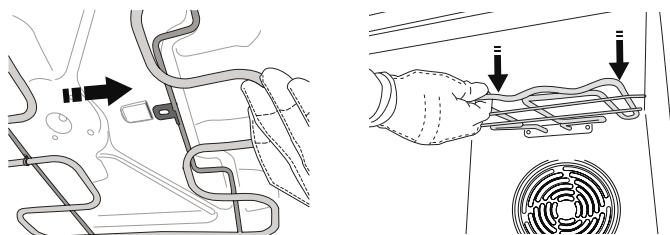
- Active la función «Diamond Clean» para unos resultados de limpieza óptimos de las superficies internas.
- La puerta se extrae fácilmente para facilitar la limpieza del cristal.
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.
- La resistencia superior del grill se puede bajar para limpiar el panel superior del horno.

ACCESORIOS

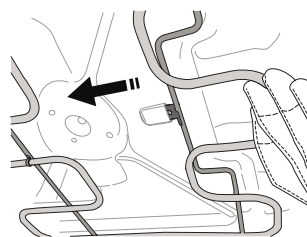
Después del uso sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilice guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

BAJAR LA RESISTENCIA SUPERIOR

1. Extraiga la resistencia de su alojamiento y después bájela.

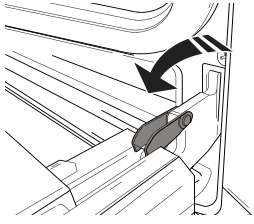


2. Para volver a colocar la resistencia en su posición, levántela y tire de ella con cuidado hacia usted para asegurarse de que el soporte de la lengüeta esté en su alojamiento.

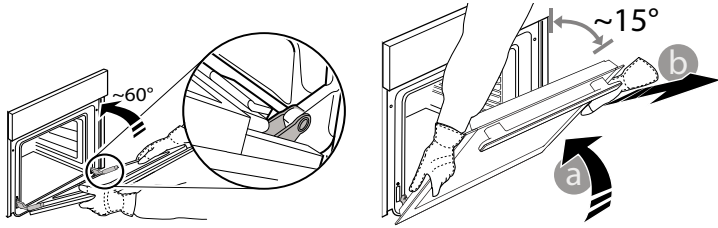


EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA

1. Para quitar la puerta, ábrala por completo y baje los pestillos hasta que estén en posición desbloqueada.



2. Cierre la puerta tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos –no la sujete por el asa. Simplemente extraiga la puerta cerrándola mientras tira de ella hacia arriba (a) hasta que salga de su alojamiento (b).



Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.

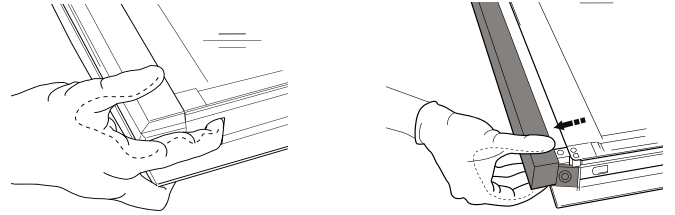
3. Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las ranuras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

4. Baje la puerta y ábrala por completo. Baje los pestillos a su posición original: Asegúrese de haberlos bajado por completo.

5. Intente cerrar la puerta y compruebe que está alineada con el panel de control. Si no lo está, repita los pasos de arriba.

HAGA CLIC PARA LIMPIAR - LIMPIEZA DEL CRISTAL

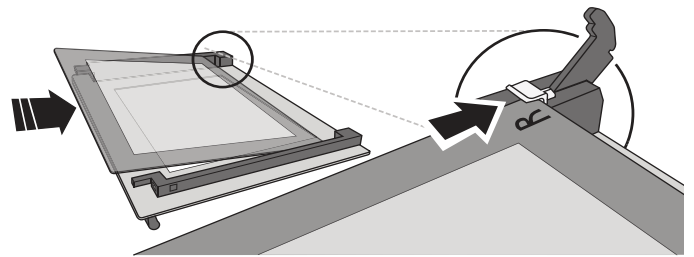
1. Después de desmontar la puerta y colocarla sobre una superficie blanda con las asas hacia abajo, pulse simultáneamente los dos enganches de retención y extraiga la parte superior de la puerta tirando hacia usted.



2. Sujete los cristales interiores firmemente con las dos manos, extráigalos y colóquelos sobre una superficie blanda antes de limpiarlos.

3. Para volver a colocar el cristal interno correctamente, asegúrese de que la letra «R» se vea en la esquina izquierda.


Primero introduzca el lado largo del cristal marcado con una «R» en los soportes y después bájelos hasta su posición.




4. Vuelva a colocar la parte superior: un clic le indicará que se ha colocado correctamente. Asegúrese de que el precinto esté asegurado antes de volver a montar la puerta.

Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona	Corte de suministro Desconexión de la red eléctrica	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema

TARJETA DE DATOS DEL PRODUCTO

 [www](http://www.hotpoint.eu) La ficha del producto con los datos de energía de este aparato se puede descargar en el sitio web docs.hotpoint.eu

CÓMO OBTENER LA GUÍA DE USO Y CUIDADO

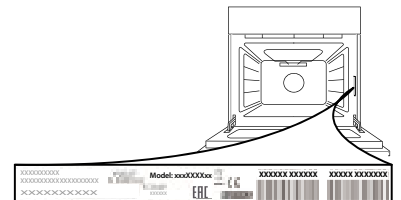
>  [www](http://www.hotpoint.eu) Descargue la «Guía de uso y cuidado» en nuestra página web docs.hotpoint.eu (puede utilizar este código QR), especificando el código comercial del producto.



> También puede ponerse en contacto con nuestro Servicio Postventa

CÓMO PONERSE EN CONTACTO CON NUESTRO SERVICIO POSTVENTA

Encontrará nuestros datos de contacto en el manual de garantía. Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.



GUIDA RAPIDA



GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN PRODOTTO HOTPOINT - ARISTON

Per ricevere un'assistenza più completa,
registrare il prodotto su
www.hotpoint.eu/register

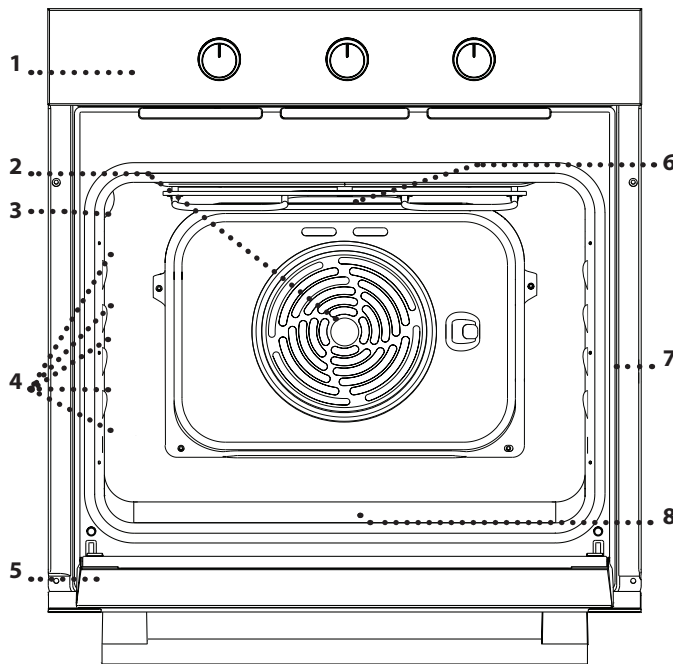


Scaricare le istruzioni per la sicurezza e le
istruzioni per l'uso collegandosi al sito
docs.hotpoint.eu e seguire la procedura
indicata sul retro.



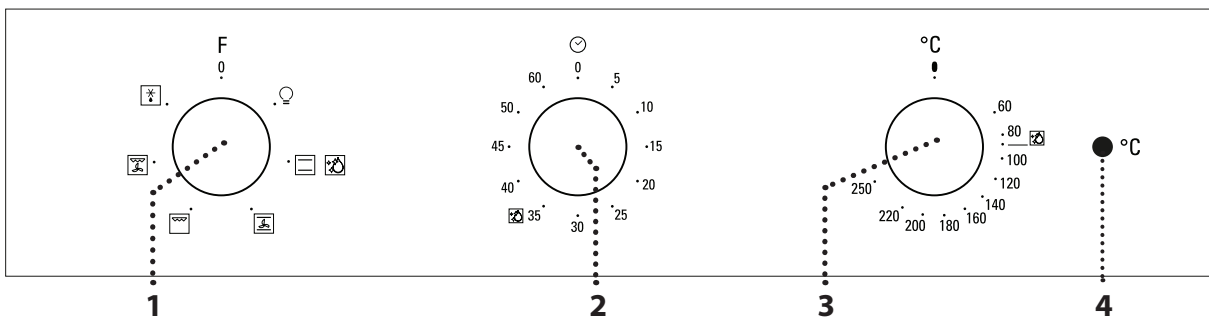
Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza prima di utilizzare il prodotto

DESCRIZIONE PRODOTTO



1. Pannello di controllo
2. Ventola
3. Lampada
4. Guide accessori
(il livello è indicato sulla parete
della cavità)
5. Porta
6. Resistenza superiore / Grill
7. Targhetta matricola
(da non rimuovere)
8. Resistenza inferiore
(non visibile)

PANNELLO DI CONTROLLO



1. MANOPOLA DI SELEZIONE

Per accendere il forno
selezionando una funzione.
Per spegnere il forno, ruotare sulla
posizione 0.

2. MANOPOLA TIMER

Utile come contaminuti.
Non attiva né interrompe una
cottura.

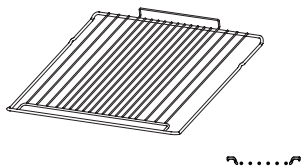
3. MANOPOLA TERMOSTATO

Ruotare per selezionare la
temperatura desiderata attivando
la funzione selezionata.

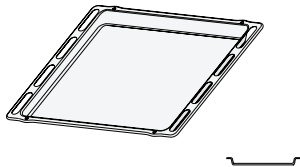
4. LED TERMOSTATO / PRERISCALDAMENTO

Si accende durante la fase di
riscaldamento. Si spegne al
raggiungimento della temperatura
desiderata.

GRIGLIA



PIASTRA DOLCI



Il numero di accessori può variare a seconda del modello acquistato.
È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza Clienti.

INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

. Inserire la griglia tenendola leggermente inclinata verso l'alto, appoggiando dapprima il lato posteriore rialzato - orientato verso l'alto - sul livello desiderato. In seguito, farla scivolare orizzontalmente sulle guide accessori fino a fine corsa.

. Gli altri accessori, come la piastra dolci, si inseriscono orizzontalmente facendoli scivolare sulle guide accessori.

FUNZIONI

0 OFF
Per spegnere il forno.

LUCE
Per accendere la luce di cavità.

STATICO
Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano. E' preferibile utilizzare il 2° livello.

DIAMOND CLEAN
L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura permette di rimuovere facilmente sporco e residui di cibo. Versare 200ml di acqua potabile sul fondo del forno e utilizzare la funzione per 35' a 90°C. Attivare la funzione a forno freddo e lasciare raffreddare 15' al termine del ciclo.

VENTILATO
Per cuocere torte con ripieno liquido su singolo ripiano. Questa funzione può essere utilizzata anche per cotture su due ripiani. Invertire la posizione degli alimenti per ottenere una cottura più omogenea.

GRILL
Per grigliare costate, spiedini e salsicce, gratinare verdure o dorare il pane. Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.

TURBOGRILL
Per arrostitire grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.

SCONGELAMENTO
Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti.

PRIMO UTILIZZO

RISCALDARE IL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore.

Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno.

Riscaldare il forno vuoto alla temperatura di 250° per circa 1 ora utilizzando preferibilmente la funzione "Ventilato". Seguire le istruzioni a seguire per impostare correttamente la funzione.

Note: è opportuno ventilare la stanza durante e dopo il primo utilizzo.

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Per selezionare una funzione, ruotare la *manopola di selezione* in corrispondenza del simbolo della funzione desiderata.


2. AVVIARE UNA FUNZIONE

MANUALE

Per avviare la funzione selezionata, ruotare la *manopola termostato* per impostare la temperatura desiderata.

Per interrompere in ogni momento, spegnendo il forno, ruotare la *manopola di selezione* e la *manopola termostato* su 0 e ●.

DIAMOND CLEAN

Per attivare la funzione di pulizia "Diamond clean", dopo aver versato 200 ml di acqua potabile sul fondo della cavità del forno, ruotare la *manopola di selezione* e la *manopola termostato* in corrispondenza dell'icona .

Si consiglia di utilizzare la funzione per 35'.

3. PRERISCALDAMENTO

Una volta avviata la funzione, il led termostato acceso segnala che si è attivata la fase di preriscaldamento. Al termine di questa fase, il led termostato si spegne indicando che il forno ha raggiunto la temperatura impostata: a questo punto, inserire gli alimenti e procedere alla cottura.

Note: inserire gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere i risultati di cottura.

. IMPOSTARE IL TIMER

















Questa opzione non interrompe né attiva una cottura ma permette di utilizzare il contaminuti, sia durante una funzione attiva che quando il forno è spento.

Per avviare il contaminuti, ruotare la manopola timer sulla durata desiderata: un segnale acustico avviserà del termine del conto alla rovescia.

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRE RISCALDARE	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI
Torte a lievitazione		Sì	150 - 170	30 - 90	2
		Sì	150 - 170	30 - 90 ***	4 1
Torte ripiene (cheese cake, strudel, torta di frutta)		Sì	160 - 200	35 - 90	2
		Sì	160 - 200	35 - 90 ***	4 2
Biscotti/Tortine		Sì	160 - 180	15 - 35	2 / 3
		Sì	150 - 170	20 - 40 ***	4 2
Bignè		Sì	180 - 200	40 - 60	2
		Sì	170 - 190	35 - 50 ***	4 2
Meringhe		Sì	90	150 - 200	2
		Sì	90	140 - 200 ***	4 2
Pizza / Focaccia		Sì	220 - 250	10 - 25	1 / 2
		Sì	200 - 240	15 - 30 ***	4 2
Panini 80 g		Sì	180 - 200	30 - 45	2
Pane in cassetta 500 g		Sì	180	50 - 70	1 / 2
Pane		Sì	180 - 200	30 - 80 ***	4 2
		Sì	250	10 - 20	2
Pizze surgelate		Sì	250	10 - 20 ***	4 2
		Sì	180 - 200	30 - 45	2
Torte salate (torta di verdura, quiche)		Sì	170 - 200	40 - 60 ***	4 2
		Sì	190 - 200	20 - 30	2
Voulevant / Salatini di pasta sfoglia		Sì	180 - 190	15 - 40 ***	4 2
		Sì	190 - 200	45 - 65	2
Lasagna / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati		Sì	190 - 200	45 - 65	2
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg		Sì	190 - 200	80 - 110	2

ACCESSORI					
	Griglia	Tortiera o teglia su griglia	Piastra dolci / Teglia su griglia	Piastra dolci con 200ml di acqua	Piastra Dolci

RICETTA	FUNZIONE	PRE RISCALDARE	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI
Arrosto di maiale con cotenna 2 kg		Sì	180 - 190	110 - 150	2
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		Sì	200 - 230	50 - 100	2
Tacchino / Oca 3 kg		Sì	180 - 200	150 - 200	2
Pesce al forno / al cartoccio 0,5 kg (filetto, intero)		Sì	170 - 190	30 - 45	2
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	180 - 200	50 - 70	2
Pane tostato		5'	250	2 - 6	5
Filetti / tranci di pesce		5'	250	15 - 30 *	4 3
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		5'	250	15 - 30 *	5 4
Pollo arrosto 1-1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1
Roast beef al sangue 1 kg		-	200	35 - 50 **	3
Cosciotto di agnello / Stinchi		-	200	60 - 90 **	3
Patate arrosto		-	200 - 220	35 - 55 **	3
Verdure gratinate		-	200 - 220	25 - 55	3
Lasagna & Carne		Sì	200	50 - 100 ****	4 1
Carne & Patate		Sì	190 - 200	45 - 100 ****	4 1
Pesce & Verdure		Sì	180	30 - 50 ****	4 2





* Ruotare il cibo a metà cottura

** Ruotare il cibo a due terzi di cottura se necessario.

*** Invertire i livelli a metà cottura.

**** La durata è approssimata: le pietanze possono essere tolte dal forno in tempi differenti secondo preferenza. Invertire i livelli a due terzi della cottura se necessario.

Scaricare le Istruzioni per l'uso collegandosi al sito docs.hotpoint.eu per consultare la tabella delle ricette testate, compilata per gli istituti di valutazione secondo la norma IEC 60350-1.

FUNZIONI				
	Statico	Grill	Turbo Grill	Ventilato

COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

La tabella indica la funzione, gli accessori e il livello migliore da utilizzare per cuocere svariati tipi di cibo. I tempi di cottura si riferiscono all'introduzione del cibo nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare

anche pentole e accessori in pyrex o in ceramica, i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

CUCINARE DIFFERENTI ALIMENTI CONTEMPORANEAMENTE

Utilizzando la funzione "Ventilato", è possibile cuocere contemporaneamente cibi diversi (ad esempio: pesce e verdure), su ripiani diversi. Estrarre i cibi che richiedono tempi di cottura inferiori e lasciare continuare la cottura per quelli con tempi più lunghi.

CURA E PULIZIA

Non usare pulitrici a getto di vapore.

Utilizzare guanti protettivi durante tutte le operazioni.

Eeguire le operazioni indicate a forno freddo.

Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detersivi abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici.

SUPERFICI ESTERNE

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detersivo neutro. Asciugare con un panno asciutto.
- Non usare detersivi corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con le superfici, pulire subito con un panno in microfibra umido.

SUPERFICI INTERNE

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo; per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti con un elevato contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.

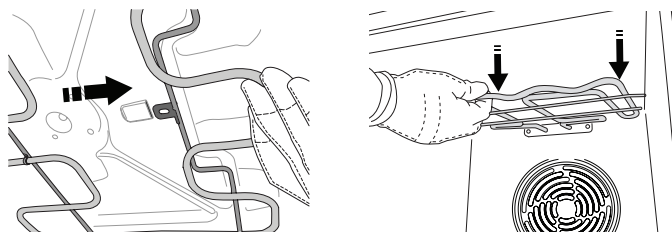
- Attivare la funzione "Diamond Clean" per una pulizia ottimale delle superfici interne.
- Per facilitare la pulizia dei vetri è possibile rimuovere e smontare facilmente la porta.
- Pulire i vetri della porta con detersivi liquidi specifici.
- La resistenza superiore del grill può essere abbassata per pulire la parete superiore del forno.

ACCESSORI

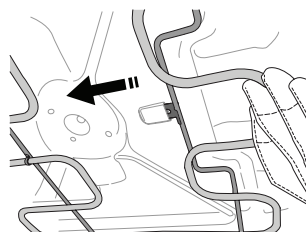
Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

ABBASSARE LA RESISTENZA SUPERIORE

1. Estrarre la resistenza dalla sua sede, quindi abbassarla.

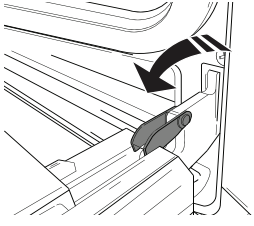


2. Per riposizionare la resistenza, sollevarla, tirandola leggermente verso di sé, assicurandosi infine di inserire la linguetta di supporto nella propria sede.

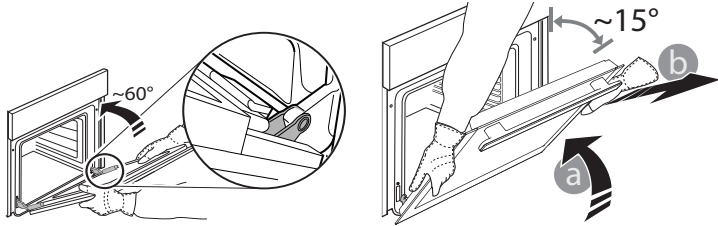


TOGLIERE E RIMONTARE LA PORTA

1. Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.



2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto (a) finché non esce dalle sedi (b).



Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

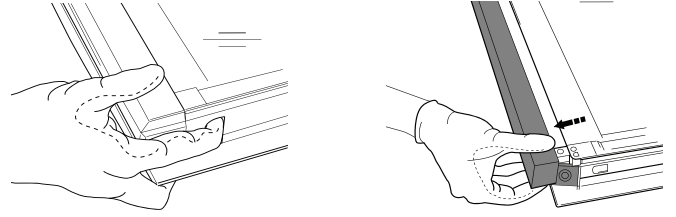
3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

4. Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale: fare attenzione che siano completamente abbassati.

5. Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Se non lo fosse, ripetere tutte le operazioni.

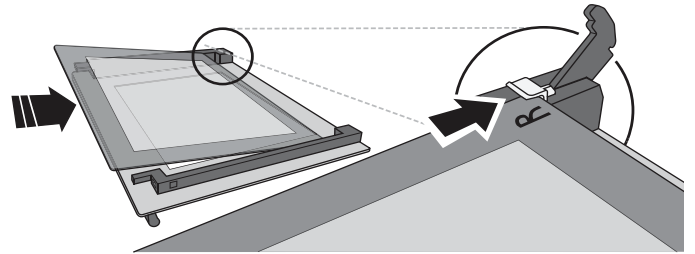
CLICK TO CLEAN - PULIRE I VETRI

1. Dopo aver smontato la porta e averla appoggiata su un ripiano morbido con la maniglia verso il basso, premere contemporaneamente le due clip di fissaggio ed estrarre il profilo superiore della porta tirandolo verso di sé.



2. Sollevare e prendere saldamente il vetro interno con due mani, rimuoverlo e appoggiarlo su un piano morbido prima di eseguire la pulizia.

3. Per riposizionare correttamente il vetro interno, fare attenzione che la "R" sia leggibile nell'angolo sinistro. Inserire dapprima il lato lungo del vetro indicato dalla "R" nelle sedi di sostegno, quindi abbassarlo in posizione.



4. Rimontare il profilo superiore: un clic indica il corretto posizionamento. Verificare che la tenuta sia salda prima di rimontare la porta.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona	Interruzione di corrente elettrica Disconnessione dalla rete principale	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegner e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste

SCHEDA TECNICA

La scheda del prodotto comprensiva dei dati energetici di questo forno può essere scaricata dal sito internet docs.hotpoint.eu

COME OTTENERE LE ISTRUZIONI PER L'USO

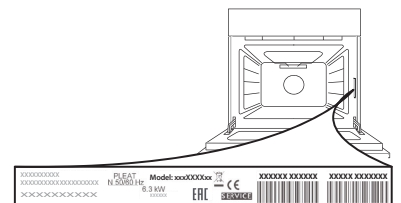
> Scaricare le istruzioni per l'uso dal sito internet docs.hotpoint.eu (è possibile usare questo QR Code) indicando il codice commerciale del prodotto.



> In alternativa, contattare il Servizio di Assistenza Clienti

CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

I contatti possono essere trovati sul manuale di garanzia. Quando si contatta il Servizio di Assistenza Clienti fornire i codici presenti sulla targhetta matricola del prodotto.



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

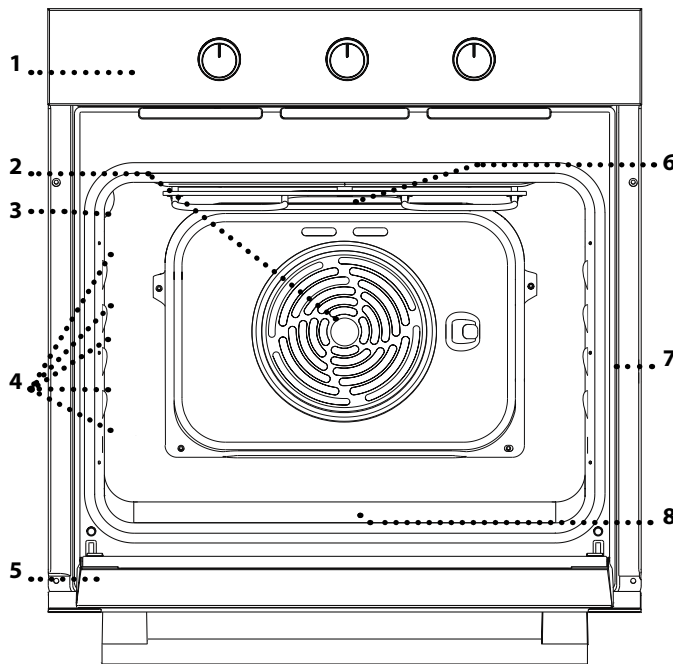


Pode transferir as Instruções de Segurança e o Guia de Utilização e Manutenção visitando o nosso website docs.hotpoint.eu e seguindo as instruções no verso do presente guia.



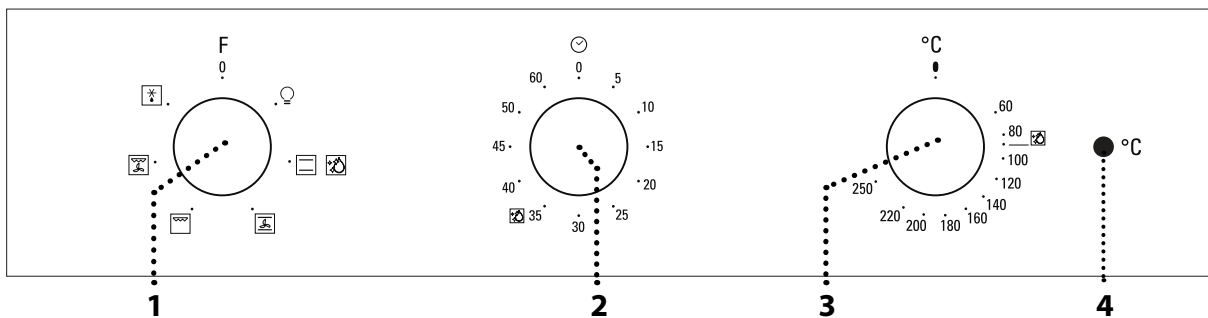
Antes de utilizar o aparelho, leia atentamente o guia de Saúde e Segurança.

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

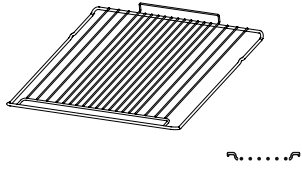
Liga-se durante o processo de aquecimento. Desliga-se depois de alcançada a temperatura pretendida.

ACESSÓRIOS

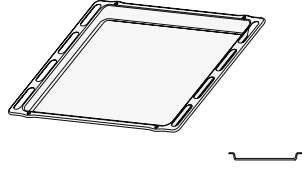


Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do website docs.hotpoint.eu para obter mais informações

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

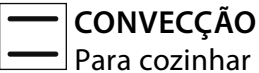
0 DESLIGAR

Para desligar o forno.



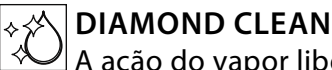
LUZ

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, 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 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 para o tempo desejado: um sinal sonoro irá avisá-lo quando a contagem decrescente terminar.

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.

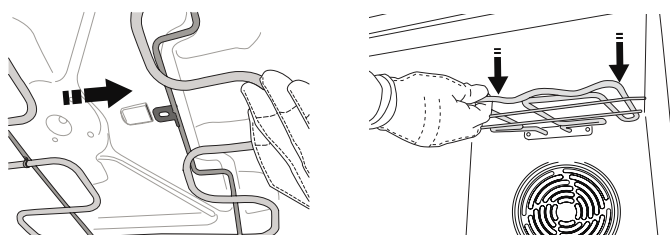
- Ative a função "Diamond Clean" para obter os melhores resultados de limpeza das superfícies internas do forno.
- A porta pode ser removida facilmente e instalada novamente para facilitar a limpeza do vidro.
- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.
- A resistência superior da grelha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

ACESSÓRIOS

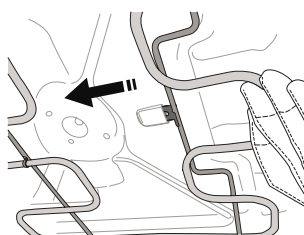
Após a utilização, coloque os acessórios numa solução líquida de limpeza, pegando nos mesmos com luvas de forno, caso ainda estejam quentes. Os restos de alimentos podem ser retirados com uma esponja ou escova de limpeza.

BAIXAR A RESISTÊNCIA SUPERIOR

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

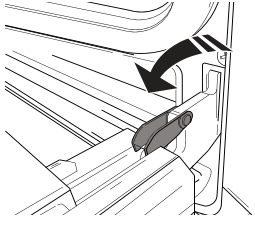


2. Para colocar novamente a resistência na respetiva posição, levante-a, puxe-a ligeiramente na sua direção e certifique-se de que o apoio da patilha está no respetivo suporte.

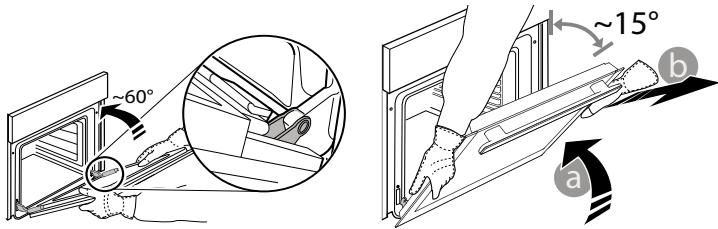


REMOVER E REPOR A PORTA

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.

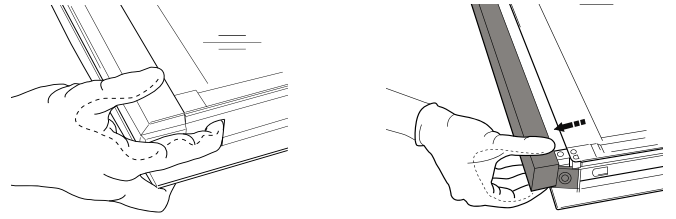
3. Reponha a porta, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes.

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.

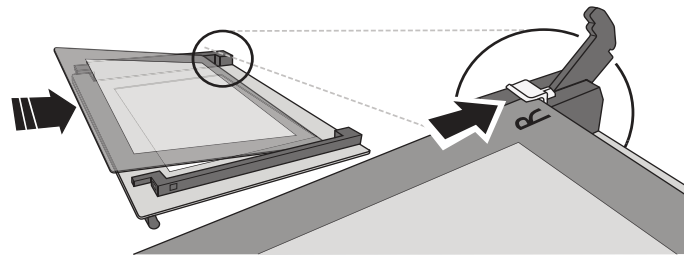
CLIQUE PARA LIMPAR - LIMPAR O VIDRO

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.

