

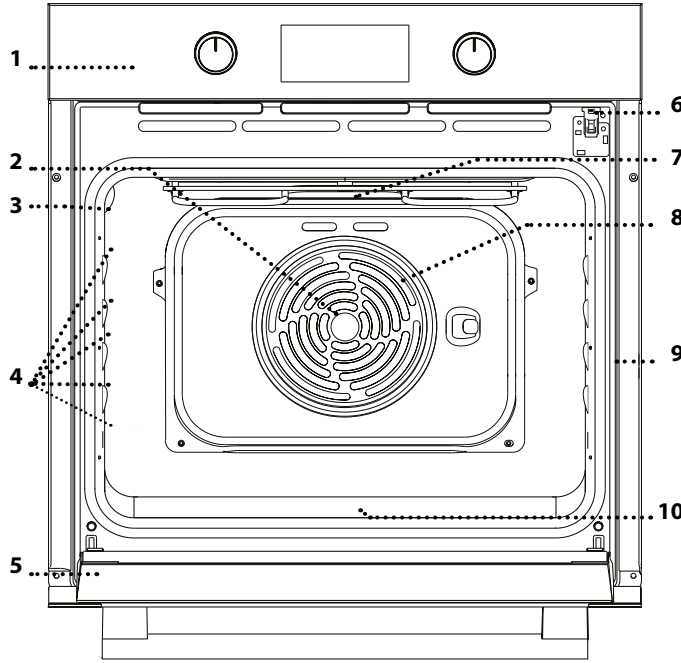
اقرأ جميع تعليمات السلامة بعناية قبل استخدام الجهاز.



نشكرك على شراكتك أحد منتجات HOTPOINT-ARISTON للحصول على المزيد من المساعدة التفصيلية، يرجى تسجيل جهازك على www.hotpoint.eu/register

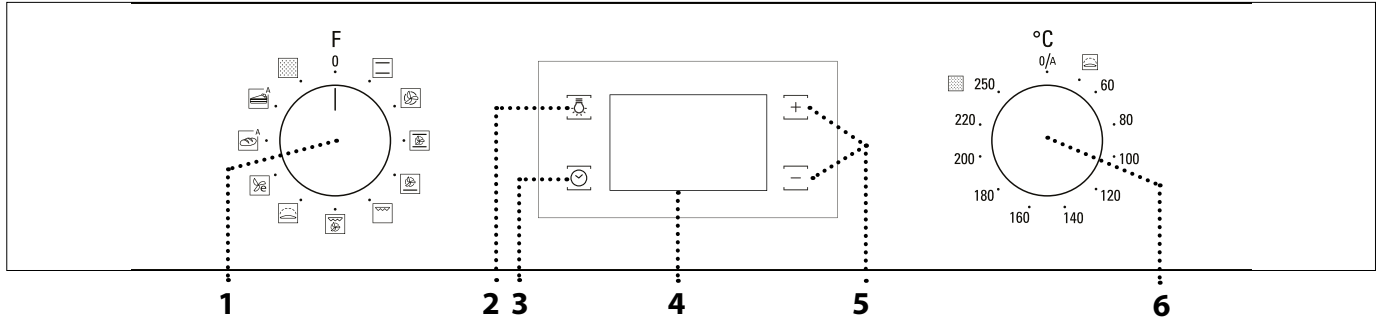


شرح المنتج



١. لوحة التحكم
٢. المروحة
٣. مصباح
٤. المجاري الدليلية للكماليات (المستوى موضح على جدار حيز الطهي)
٥. الباب
٦. قفل الباب (يقوم بتأمين غلق الباب أثناء عملية التنظيف الأوتوماتيكية وبعدها)
٧. عنصر التسخين العلوي / الشواية
٨. عنصر التسخين الدائري (غير مرئي)
٩. لوحة التمييز (لا تخلعها)
١٠. عنصر التسخين السفلي (غير مرئي)

لوحة التحكم

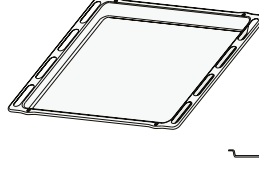
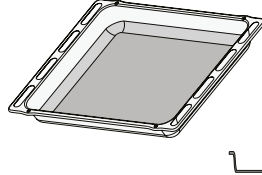
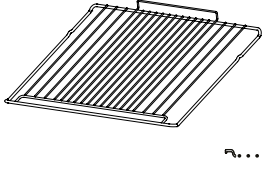


١. مفتاح الاختيار
لتشغيل الفرن عن طريق اختيار وظيفة. أدر إلى الوضع 0 لإطفاء الفرن.
٢. المصباح
أثناء تشغيل الفرن اضغط لتشغيل مصباح حيز الفرن أو إطفائه.
٣. تعيين الوقت
للدخول إلى إعدادات مدة الطهي وتأخير بدء التشغيل والميقاتي. لعرض الوقت بينما الفرن متوقف.
٤. شاشة العرض
٥. أزرار الضبط
لتغيير إعدادات مدة الطهي.
٦. مفتاح ثرموستات
أدره لاختيار درجة الحرارة المطلوبة عند تفعيل الوظائف اليدوية. للوظائف الأوتوماتيكية استخدم A/0.

الشبكة السلوكية

صينية تجميع القطرات

صينية الخبز



قد يختلف عدد الكماليات تبعاً للطراز الذي اشتريته.
يمكن شراء الكماليات الأخرى بشكل منفصل من خدمة ما بعد البيع.

إدخال الشبكة السلوكية والكماليات الأخرى

. أدخل الشبكة السلوكية في المستوى المطلوب بإمساكها بحيث تكون مائلة للأعلى بعض الشيء، وسند الجزء الحلفي المرتفع (يشير إلى أعلى) إلى أسفل أولاً. ثم حركه بشكل أفقي قدر المستطاع على المجاري الدليلية.

. يجب إدخال الكماليات الأخرى، مثل صينية الخبز، بشكل أفقي وتحريكها على المجاري الدليلية.

الوظائف

CONVENTIONAL* (قليدي)

لطهي أي نوع من الأطباق على رف واحد فقط.

FORCED AIR (وظيفة دفع الهواء)

لطهي أطعمة مختلفة تتطلب نفس درجة الحرارة على أرفف مختلفة (ثلاثة بحد أقصى) في نفس الوقت. يمكن استخدام هذه الوظيفة لطهي أنواع مختلفة من الأطعمة دون انتقال الروائح من طعام إلى آخر.

MAXI COOKING (أقصى طهي)

لطهي قطع كبيرة من اللحوم (فوق ٢,٥ كجم). ننصح بقلب اللحم أثناء الطهي لضمان تحمير الوجهين بدرجة متساوية. ننصح أيضاً بتطرية قطعة اللحم كثيراً قدر الإمكان لمنع جفافها بشكل زائد.

PIZZA (البيتزا)

لعمل البيتزا والخبز بمختلف الأنواع والأحجام. من الأفضل تبديل مواضع صواني الخبز في منتصف عملية الطهي.

GRILL (الشواية)

لشوي شرائح اللحم والكباب والسجق ولطهي جراتان الخضروات والخبز المحمص. عند شواء اللحم ننصح بوضع وعاء تجميع القطرات لتجميع مرق الطهي: ضع الوعاء في أي مستوى أسفل الشبكة السلوكية وأضف ٢٠٠ مل من ماء الشرب.


TURBO GRILL (الشواية التربو)

لشواء قطع لحم الروست الكبيرة (الأفخاذ، الروز بيف، الدجاج). ننصح بوضع وعاء تجميع القطرات لتجميع مرق الطهي: ضع الوعاء في أي مستوى أسفل الشبكة السلوكية وأضف ٢٠٠ مل من ماء الشرب.

RISING (الرفع)

لمساعدة العجين الحلو أو المتبل على التخمر بشكل فعال. أدر مفتاح الترموستات إلى الأيقونة لتفعيل الوظيفة.

AIR ECO FORCED (الطهي الاقتصادي بدفع الهواء*)

لطهي لحوم الروست ولحوم الروست المحشوة في رف واحد. يتم حماية الطعام من الجفاف بشكل زائد عن طريق تدوير الهواء بشكل متقطع وخفيف. عند تشغيل هذه الوظيفة الاقتصادية سيظل الضوء مطفاً أثناء الطهي، إلا أنه يظل من الممكن تشغيله عن طريق الضغط على .

BREAD AUTO (الخبز الأوتوماتيكي)

تقوم هذه الوظيفة أوتوماتيكياً باختيار درجة حرارة المثالية وزمن طهي المناسب لعمل الخبز. للحصول على أفضل نتائج اتبع الوصفة بدقة. قم بتفعيل الوظيفة والفرن بارد.

PASTRY AUTO (معجنات أوتوماتيكية)



تقوم هذه الوظيفة أوتوماتيكياً باختيار درجة حرارة المثالية وزمن طهي المناسب لعمل المعجنات. قم بتفعيل الوظيفة والفرن بارد.

AUTOMATIC CLEANING (التنظيف الأوتوماتيكي)




للتخلص من رذاذ الطهي باستخدام دورة ذات درجة حرارة مرتفعة (أعلى من ٤٠٠ م°).

* تستخدم الوظيفة كمرجع لبيان كفاءة استخدام الطاقة طبقاً لتشريع (الاتحاد الأوروبي) رقم 2014/65







١. ضبط الوقت


يلزمك ضبط الوقت عند تشغيل الجهاز لأول مرة: اضغط  إلى أن تبدأ الأيقونة  والرقمان الخاصان بالساعات في الوميض بوحدة العرض.



استخدم  أو  لتغيير الإعداد ثم اضغط  واحتفظ به مضغوطا لثانيتين على الأقل للتأكيد.






استخدم  أو  لضبط الساعات واضغط  للتأكيد. سيبدأ رقما الدقائق في الوميض بوحدة العرض. استخدم  أو  لضبط الدقائق ثم اضغط على  للتأكيد.

يرجى ملاحظة: في حالة وميض الأيقونة  على سبيل المثال بعد انقطاع الكهرباء لفترة طويلة ستحتاج إلى إعادة ضبط الوقت.

٢. ضبط استهلاك الطاقة

الفرن مبرمج للعمل بقدرة أقل من ٢,٩ كيلو واط ("منخفض"): لتشغيل الفرن بقدرة تتوافق مع الإمداد بالطاقة المنزلية أكثر من ٣ كيلو واط ("عال"), ستحتاج إلى تغيير الإعدادات.

للذهاب إلى قائمة التغيير أدر مفتاح الاختيار إلى , ثم أرجعه إلى 0. اضغط مع الاستمرار على  و  لمدة خمس ثواني بعد ذلك على الفور.

٣. تسخين الفرن

قد ينبعث عن الفرن الجديد روائح غير مستحبة ناتجة عن عملية التصنيع: هذا أمر طبيعي تماما.

قبل البدء في طهي الطعام ننصح بتسخين الفرن وهو خال للتخلص من أية روائح غير مستحبة.

انزع قطع الحماية المصنوعة من الورق المقوى أو الرقائق الشفافة من الفرن وأخرج الكماليات من الداخل.

قم بتسخين الفرن حتى ٢٥٠ م° لمدة ساعة واحدة تقريبا باستخدام وظيفة "الطهي الأقصى". يجب أن يكون الفرن خاليا أثناء القيام بهذا.

اتبع التعليمات لإعداد الوظيفة بشكل صحيح.

يرجى ملاحظة: من الأفضل تهوية الغرفة بعد استخدام الجهاز لأول مرة.

الاستخدام اليومي

١. اختيار وظيفة

لاختيار وظيفة أدر مفتاح الاختيار إلى رمز الوظيفة التي تريدها: تضيء وحدة العرض وتصدر إشارة صوتية.



أوتوماتيكي لاختيار الوظيفة الأوتوماتيكية التي اخترتها ("خبز" أو "معجنات") اضبط مفتاح الثرموستات على وضع الوظائف الأوتوماتيكية (A/٠).

لإنهاء عملية الطهي أدر مفتاح الاختيار إلى الوضع ٠.


يرجى ملاحظة: يمكنك ضبط وقت انتهاء الطهي وضبط الميقاتي.


التخمير

لتشغيل وظيفة "التخمير" أدر مفتاح الاختيار إلى الرمز المعني، إذا تم ضبط الفرن على درجة حرارة أخرى فلن تعمل الوظيفة.

يرجى ملاحظة: يمكنك ضبط زمن الطهي ووقت انتهاء الطهي (فقط في حالة ضبط زمن الطهي) والميقاتي.

٣. الإحماء

بمجرد تشغيل الوظيفة تصدر إشارة صوتية وتومض الأيقونة  في وحدة العرض لتشير إلى تفعيل فترة الإحماء.

في نهاية هذه الفترة تصدر إشارة صوتية وتظل الأيقونة ثابتة  في وحدة العرض لتشير إلى وصول الفرن إلى درجة الحرارة المضبوطة: في هذا الوقت ضع الطعام في الداخل وابدأ الطهي.

يرجى ملاحظة: وضع الطعام قبل الانتهاء من إحماء الفرن، قد يترتب عنه آثار سيئة على نتائج الطهي النهائية.

٢. تفعيل الوظيفة

يدوي



لتشغيل الوظيفة التي اخترتها أدر مفتاح الثرموستات لضبط درجة الحرارة المطلوبة.






يرجى ملاحظة: أثناء عملية الطهي يمكنك تغيير الوظيفة عن طريق إدارة مفتاح الاختيار أو ضبط درجة الحرارة بإدارة الثرموستات. لن تبدأ الوظيفة إذا ظل مفتاح الثرموستات على الوضع ٠ م. يمكنك ضبط زمن الطهي ووقت انتهاء الطهي (فقط في حالة ضبط زمن الطهي) والميقاتي.




. ضبط الميقاتي

لا تقوم هذه الوظيفة الاختيارية بإيقاف الطهي أو برمجته بل تتيح استخدام وحدة العرض كميقاتي إما أثناء تفعيل وظيفة أو عند إيقاف الفرن.

استمر في الضغط على  إلى أن تبدأ الأيقونة  و "00:00" في الوميض في وحدة العرض.



استخدم  أو  لضبط الوقت المطلوب واضغط  للتأكيد. تصدر إشارة صوتية بمجرد انتهاء الميقاتي من العد التنازلي للمدة المحددة.


ملاحظات: لإلغاء الميقاتي استمر في الضغط على  إلى أن تبدأ الأيقونة  في الوميض، ثم استخدم  لإعادة ضبط الوقت على "00:00".

. وظيفة التنظيف الأوتوماتيكي – الانحلال الحراري

لا تلمس الفرن أثناء دورة الانحلال الحراري.

أبعد الأطفال والحيوانات عن الفرن أثناء تشغيل دورة الانحلال الحراري وبعدها (إلى أن يتم تهوية الغرفة).

أخلع كافة الكماليات من الفرن قبل تفعيل الوظيفة. إذا كان الفرن مركبا تحت موقد، فتأكد أن جميع الشعلات أو أسطح التسخين الكهربائية مطفاة أثناء تشغيل دورة التنظيف الذاتي. لنتائج تنظيف مثالية، قم بإزالة أصعب الاتساخات بواسطة إسفنجة مبللة قبل استخدام وظيفة التنظيف الحراري. ننصح بتشغيل وظيفة الانحلال الحراري فقط إذا كان الجهاز به اتساخات شديدة أو تصدر منه روائح كريهة أثناء الطهي.

لتفعيل وظيفة التنظيف الأوتوماتيكي أدر مفتاح الاختيار و مفتاح الترموستات إلى الأيقونة .

يتم تفعيل الوظيفة أوتوماتيكيا ويتم تأمين قفل الباب وينطفئ المصباح داخل الفرن: يظهر الوقت المتبقي حتى الانتهاء في وحدة العرض بالتناوب مع كلمة "Pyro" (الانحلال الحراري).





يرجى ملاحظة: يمكن فقط برمجة وقت انتهاء هذه الوظيفة. يتم ضبط المدة أوتوماتيكيا على ١٢٠ دقيقة.

بمجرد انتهاء الدورة يظل الباب مغلقا إلى أن تعود درجة الحرارة داخل الفرن إلى مستوى آمن مقبول. قم بتهوية الغرفة أثناء دورة الانحلال الحراري وبعدها.




. برمجة الطهي

ستحتاج إلى اختيار وظيفة بعد بدء برمجة الطهي.




المدة

استمر في الضغط على  إلى أن تبدأ الأيقونة  و "00:00" في الوميض في وحدة العرض.





استخدم  أو  لضبط وقت الطهي المطلوب، ثم اضغط  للتأكيد.

قم بتفعيل الوظيفة عن طريق إدارة مفتاح الاختيار إلى درجة الحرارة المطلوبة: تصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى انتهاء الطهي.




يرجى ملاحظة: لإلغاء زمن الطهي المضبوط استمر في الضغط على  إلى أن تبدأ الأيقونات  في الوميض بوحدة العرض، ثم استخدم  لإعادة ضبط زمن الطهي على "00:00". يتضمن زمن الطهي هذا فترة إحماء.

برمجة زمن انتهاء الطهي/

تأخير بدء التشغيل

بعد ضبط زمن الطهي يمكن تأخير وقت بدء تشغيل الوظيفة عن طريق برمجة زمن الانتهاء: اضغط  إلى أن تبدأ الأيقونة  والوقت الحالي بالوميض في وحدة العرض.



استخدم  أو  لضبط الوقت الذي تريد أن ينتهي الطهي فيه واضغط  للتأكيد.

قم بتفعيل الوظيفة عن طريق إدارة مفتاح الاختيار إلى درجة الحرارة المطلوبة: ستظل الوظيفة متوقفة إلى أن تبدأ أوتوماتيكيا بعد انتهاء المدة المحسوبة من أجل إنهاء الطهي عند الوقت الذي قمت بضبطه.

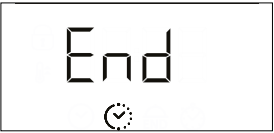


يرجى ملاحظة: لإلغاء الإعداد قم بإطفاء الفرن بإدارة مفتاح الاختيار إلى الوضع "0".

وظيفة التأخر في بدء التشغيل غير متاحة لوظائف الشواية والشواية فائقة السرعة.

انتهاء الطهي

تصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى انتهاء الوظيفة.




























أدر مفتاح الاختيار لاختيار وظيفة أخرى أو إلى الوضع "0" لإطفاء الفرن.







يرجى ملاحظة: إذا كان الميقاتي فعالا ستظهر في وحدة العرض كلمة "END" (النهاية) بالتناوب مع الوقت المتبقي.

Hotpoint

ARISTON

الوصفة	الوظيفة	الإحماء	الموصى بها (درجة مئوية)	المدة (دقيقة)	المستوى والكماليات
كيك مخمر		نعم	160-180	30-90	2/3
		نعم	160-180	30-90	4 1
كيك محشو (تشيز كيك، فطيرة محشوة، فطيرة فواكه)		نعم	160-200	35-90	2
		نعم	160-200	40-90	4 2
البسكويت/تارت الفواكه الصغير		نعم	160-180	20-45	3
		نعم	150 - 170	20-45	4 2
		نعم	150 - 170	20-45	5 3 1
معجنات الشو		نعم	180 - 210	30-40	3
		نعم	180-200	35-45	4 2
		نعم	180-200	35-45	5 3 1
الميرننجز		نعم	90	150 - 200	3
		نعم	90	140 - 200	4 2
		نعم	90	140 - 200	5 3 1
بيتزا/خبز		نعم	190-250	15-50	1 / 2
		نعم	190-250	20-50	4 2
الخبز		-	-	60	2
البيتزا المجمدة		نعم	250	10 - 20	3
		نعم	230 - 250	10 - 25	4 2
كعك متبل (فطيرة الخضروات، فطيرة كيش)		نعم	180-200	40-55	3
		نعم	180-200	45 - 60	4 2
		نعم	180-200	45 - 60	5 3 1
مخبوزات فول-أو-فان / باف باستري		-	190-200	20-30	3
		-	180-190	20-40	4 2
		-	180-190	20-40	5 3 1

الوظائف								
	(تقليدي) Conventional	(عنصر الشواية) Grill element	(الشواية السريعة) Turbo Grill	(البيتزا) Pizza	(تدوير الهواء) Air circulation	(طهي ماكسي) Maxi Cooking	(الخبز الأوتوماتيكي) Bread Auto	(الطهي الاقتصادي بدفع الهواء) Eco Forced Air

الكماليات						
	الرف السلكي	طبق الخبز أو صينية الخبز على الشبكة السلكية	وعاء تجميع القطرات/صينية الخبز على الشبكة السلكية	صينية تجميع القطرات	وعاء تجميع القطرات سعة ٢٠٠ مل من الماء	صينية الخبز

المستوى والكماليات	المدة (دقيقة)	الموصى بها (درجة مئوية)	الإحماء	الوظيفة	الوصفة
2	45-65	190 - 200	نعم	☐	لازانيا / معكرونة فرن / كانيلوني / كعكة الفواكه
3	80-110	190 - 200	نعم	☐	لحم ضأن/لحم بتلو/ لحم بقري/لحم دسم ١ كجم
2	110 - 150	180 - 190	نعم	☐	لحم دسم مشوي مع القشرة ٢ كجم
2	50-100	200-230	نعم	☐	دجاج/أرانب/بط ١ كجم
2	100 - 160	190-200	-	☐	ديك رومي/أوز ٣ كجم
2	30 - 50	170 - 190	نعم	☐	سمكة كاملة مشوية (فيليه، سمكة كاملة)
2	50 - 70	180-200	نعم	☐	خضروات محشوة (طماطم، كوسة، باذنجان)
5	2 - 6	250	-	☐	الخبز المحمص
4 3	20 - 30*	230 - 250	-	☐	سمك فيليه/شرايح
5 4	15 - 30*	250	-	☐	السجق/الكباب/قطع لحم الضلوع "الريش"/ شطائر البيف برجر
2 1	55 - 70**	200 - 220	نعم	☐	دجاجة مشوية ١-٣ كجم
3	35 - 50**	200 - 210	نعم	☐	لحم بقري روز بيف نيء ١ كجم
3	60 - 90**	200 - 210	نعم	☐	فخذ ضأن/زند
3	35 - 55**	200 - 210	نعم	☐	بطاطس محمرة
3	25 - 55	200 - 210	-	☐	جراتان الخضروات
4 1	45 - 100***	190-200	نعم	☐	اللحم والبطاطس
4 1	30 - 50***	180	نعم	☐	الأسماك والخضروات
4 1	50 - 100***	200	نعم	☐	اللازانيا واللحم
5 3 1	40 - 120***	180 - 190	نعم	☐	وجبة كاملة: تارت الفواكه (المستوى ٥)/اللازانيا (المستوى ٣)/اللحم (المستوى ١)
2	100 - 150	170 - 180	-	☐	لحم الروست/قطع لحم الروست المحشوة

لا يتضمن الوقت الموضح فترة الإحماء: ننصح بوضع الطعام في الفرن وضبط زمن الطهي بعد الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة.

* اقلب الطعام في منتصف دورة الطهي.
** اقلب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي (عند اللزوم).
*** طول المدة المقدر: يمكن إخراج الأطباق من الفرن في أوقات مختلفة حسب الرغبة الشخصية.

قم بتنزيل دليل الاستخدام والعناية من الموقع www.hotpoint.eu للاطلاع على جدول الوصفات المختبرة المتطابقة مع هيئات التوثيق وفقا للمواصفة IEC 60350-1.

الوظائف	☐	☐	☐	☐	☐	☐ ^A	☐	
الوظائف	تقليدي Conventional	عنصر الشواية Grill element	الشواية السريعة Turbo Grill	Pizza (البيتزا)	تدوير الهواء Air circulation	طهي ماكسي Maxi Cooking	الخبز الأوتوماتيكي Bread Auto	الطهي الاقتصادي Eco (بدفع الهواء) Forced Air
الكماليات	الرف السلكي	طبق الخبيز أو صينية الخبيز على الشبكة السلكية	وعاء تجميع القطرات/ صينية الخبيز على الشبكة السلكية	وعاء تجميع القطرات	وعاء تجميع القطرات سعة ٢٠٠ مل من الماء	صينية الخبيز		

Hotpoint

ARISTON

الصيانة والتنظيف



لا تستخدم ألياف سلكية، مساحيق كاشطة أو منظفات مزيلة/أكالة، لأنها قد تعرض أسطح الجهاز للضرر.

قم بإجراء الأعمال المطلوبة بينما الفرن بارد.

لا تستخدم قفازات واقية أثناء جميع الأعمال.

افصل الجهاز عن مصدر الإمداد بالكهرباء.

الأسطح الخارجية

قم بتنظيف الأسطح بقطعة قماش دقيقة الألياف رطبة. إذا كانت الأسطح شديدة الاتساخ، فأضف بضع قطرات من منظف محايد إلى الماء. وجففها في النهاية باستخدام قطعة قماش جافة.

لا تستخدم منظفات أكالة أو كاشطة. إذا حدثت ولامس أي منتج من هذه المنتجات أسطح الجهاز دون قصد نظفه على الفور بقطعة قماش مبللة دقيقة الألياف.

الأسطح الداخلية

بعد كل استخدام، اترك الفرن يبرد ثم قم بتنظيفه، يُفضل التنظيف وهو دافئ، لإزالة أية رواسب أو بقع ناتجة عن بقايا الأطعمة. لتجفيف أي مظاهر تكثف ناتجة عن طهي الأطعمة التي ترتفع فيها نسبة المياه اترك الفرن إلى أن يبرد تماما، ثم امسحه بقطعة قماش أو إسفنجة.

في حالة وجود اتساخات ملتصقة على الأسطح الداخلية ننصح باستخدام وظيفة التنظيف الأوتوماتيكي للحصول على نتائج التنظيف المثالية.

قم بتنظيف زجاج الباب باستخدام منظف سائل ملائم.

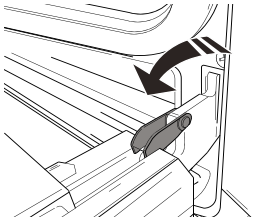
يمكن خلع الباب بسهولة وإعادة تركيبه لتسهيل تنظيف الزجاج.

الكماليات

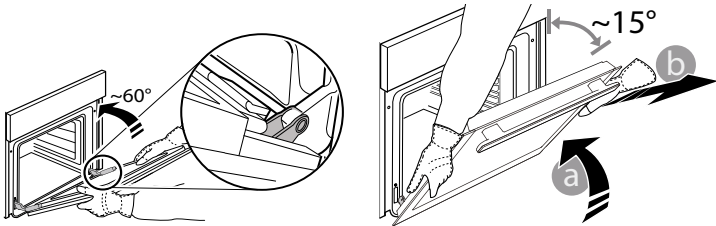
انقع الكماليات في محلول غسل بعد الاستخدام، وتعامل معها بقفازات الفرن إذا كانت لا تزال ساخنة. يمكن إزالة بقايا الأطعمة باستخدام فرشاة الغسيل أو قطعة من الإسفنج.

خلع الباب وإعادة تركيبه

١. لخلع الباب افتحه بشكل كامل وقم بإنزال السقاطات إلى أن تصبح في وضع تحرير القفل.



٢. أغلق الباب قدر الإمكان. أمسك الباب بثبات بكلتي يديك - لا تمسكه من المقبض. اخلع الباب ببساطة بمواصلة غلقه مع سحبه إلى أعلى (a) في نفس الوقت إلى أن يتم تحريره من مرتكزاته (b).



ضع الباب على جانبه بحيث يستند إلى سطح طري.

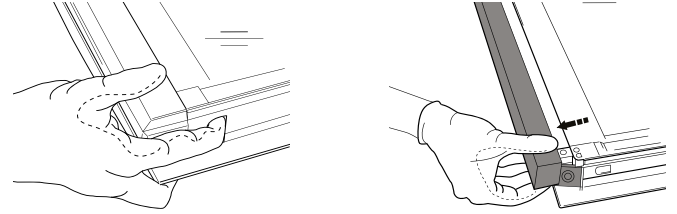
٣. أعد تركيب الباب بتحريكه في اتجاه الفرن مع محاذاة مشابك المفصلات مع مرتكزاتها وتثبيت الجزء العلوي في مرتكزه.

٤. قم بإنزال الباب وافتحه تماما. قم بإنزال السقاطات إلى وضعها الأصلي: تأكد من إنزالهم إلى أسفل بشكل كامل.

٥. حاول غلق الباب وراجع للتأكد من كونه على نفس مستوى لوحة التحكم. إذا كان الأمر غير ذلك أعد الخطوات المذكورة أعلاه.

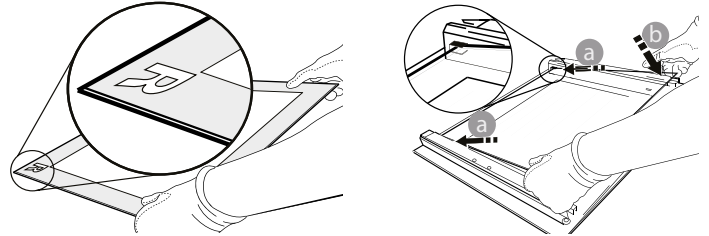
النقر للتنظيف - تنظيف الزجاج

١. بعد خلع الباب وإسناده على سطح طري بينما المقبض متجه إلى أسفل، اضغط على مشبكي التثبيت في نفس الوقت، واخلع الحافة العلوية للباب بجذبها في اتجاهك.



٢. أمسك ألواح الزجاج جيدا بكلتي يديك واخلعهم وضعهم على سطح طري قبل التنظيف.

٣. أعد تركيب اللوح البيئي (مميز بالحرف "R") قبل إعادة تركيب اللوح الداخلي: لوضع ألواح الزجاج بشكل صحيح تأكد أن العلامة "R" يمكن رؤيتها من الركن الأيسر. قم أولاً بإدخال الجانب الطويل من الزجاج المميز بالحرف "R" في مرتكزات التثبيت (a)، وقم بإنزاله إلى موضعه الصحيح (b). أعد الخطوات مع لוחي الزجاج الأخرين.



٤. أعد تركيب الحافة العلوية: يشير صوت كليك إلى الوضع الصحيح. تأكد من ثبات مانع التسريب قبل إعادة تثبيت الباب.

الحل	السبب المحتمل	المشكلة
تحقق من وجود طاقة كهربائية بالشبكة الكهربائية ومن توصيل الفرن بمصدر الكهرباء. أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائماً.	انقطاع التيار الكهربائي. الفصل من الشبكة الكهربائية.	الفرن لا يعمل
اتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع واذكر الرقم التابع لحرف "F".	خلل بالبرمجيات الخاص بالجهاز.	وحدة العرض تعرض الحرف "F" متبوعاً برقم

وظيفة الخبز الأوتوماتيكية

للحصول على أفضل النتائج ينبغي اتباع التعليمات بدقة واستخدام وصفة خلطة ١٠٠٠ جم من العجين: ٦٠٠ جم من الدقيق، ٣٦٠ جم من الماء، ١١ جم من الملح، ٢٥ جم من الخميرة الطازجة (أو كيسين من مسحوق الخميرة).

لتخمير مثالي اترك الخليط لمدة ٩٠ دقيقة تقريباً في درجة حرارة الغرفة أو لمدة ٦٠ دقيقة في الفرن باستخدام وظيفة "التخمير".

ضع العجين في الفرن (البارد)، صب ١٠٠ سم مكعب من الماء البارد في أسفل الفرن وقم بتفعيل وظيفة "الخبز الأوتوماتيكي". بعد الطهي أترك العجين على الشبكة السلوكية إلا أن يبرد تماماً.

كيفية قراءة جدول الطهي

يورد الجدول أفضل الوظائف والكماليات والمستويات للاستخدام في طهي الأنواع المختلفة من الطعام. وتبدأ أوقات الطهي من لحظة وضع الطعام في الفرن، وذلك باستثناء الإحماء (عند الحاجة). درجات حرارة وأوقات الطهي هو مجرد قيم تقريبية، كما أنها تعتمد على مقدار الطعام ونوع الكماليات المستخدمة. ابدأ باستخدام أقل قيم ضبط موصى بها، وإذا لم يتم طهي الطعام بشكل كافٍ، فانتقل إلى استخدام قيم ضبط أعلى. استخدم الكماليات المرفقة، ويفضل استخدام صواني الكيك وصواني الخبز المعدنية داكنة اللون. ويمكنك أيضاً استخدام الأواني والكماليات المصنوعة من البيركس والفخار، ولكن تذكر أن أوقات الطهي ستطول بعض الشيء.

طهي أطعمة مختلفة في الوقت نفسه

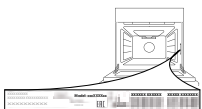
باستخدام وظيفة "دفع الهواء"، يمكنك طهي مختلف الأطعمة التي تحتاج إلى نفس درجة حرارة الطهي في نفس الوقت (على سبيل المثال: السمك والخضروات)، باستخدام أرفف مختلفة. أخرج الطعام الذي يتطلب وقت طهي أقل واترك الطعام الذي يتطلب وقت طهي أطول في الفرن.

يمكنك تنزيل تعليمات السلامة، ودليل المستخدم، وكتيب المنتج، وبيانات الطاقة من خلال:

زيارة موقعنا الإلكتروني docs.hotpoint.eu

استخدام كود الاستجابة السريع RQ

وكبديل، يمكنك الاتصال بخدمته ما بعد البيع لدينا (راجع رقم التليفون في كتيب الضمان). يرجى عند الاتصال بخدمته ما بعد البيع ذكر الأكواد المذكورة على لوحة تمييز المنتج.





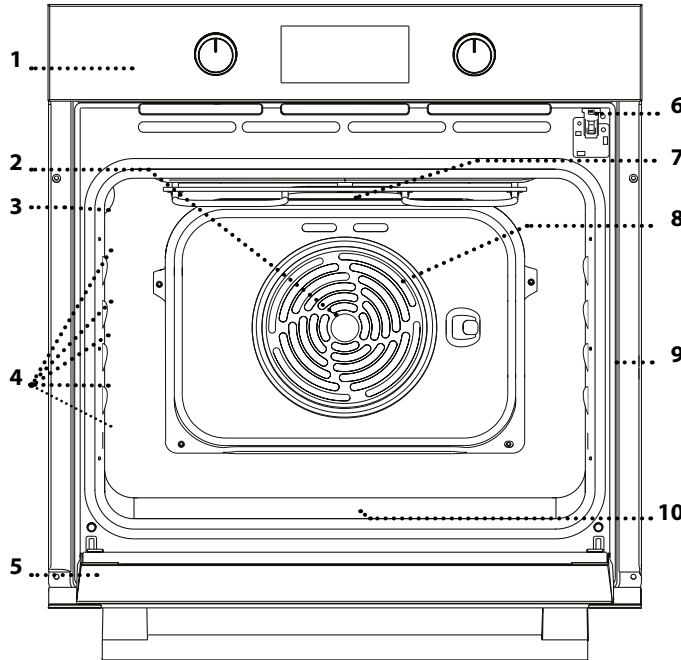
GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO HOTPOINT-ARISTON

Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en www.hotpoint.eu/register



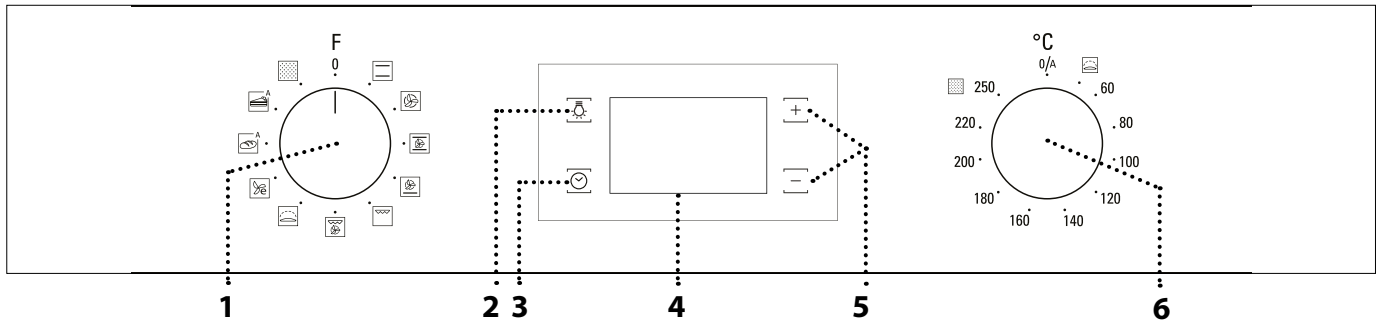
Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de control
2. Ventilador
3. Lámpara
4. Vías para accesorios (el nivel está indicado en la pared del compartimento de cocción)
5. Puerta
6. Bloqueo de puerta (bloquea la puerta durante y después de la limpieza automática)
7. Resistencia superior/grill
8. Resistencia circular (no visible)
9. Placa de características (no debe retirarse)
10. 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. LUZ

Una vez apagado el horno, pulse para apagar o encender la bombilla del compartimento del horno.

3. AJUSTE DE LA HORA

Para acceder a la configuración de tiempo de cocción, el inicio diferido y el temporizador. Para mostrar la hora cuando el horno está apagado.

4. PANTALLA

5. BOTONES DE REGULACIÓN

Para cambiar la configuración de tiempo de cocción.

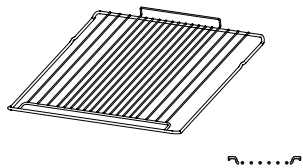
6. SELECTOR DEL TERMOSTATO

Gire para seleccionar la temperatura deseada cuando se active una función manual. Las funciones manuales utilizan 0/A.

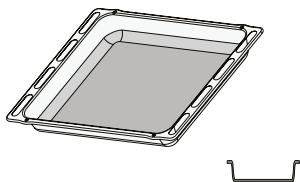
ACCESORIOS

Para más información, descargue la Guía de uso y cuidado de www.hotpoint.eu

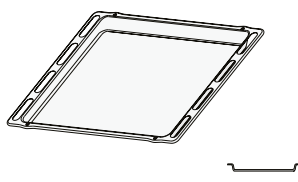
PARRILLA



GRASERA



BANDEJA DE HORNEAR



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

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 vías hasta donde sea posible.

Otros accesorios, como la bandeja pastelera, se deben introducir horizontalmente, dejando que se deslicen por las vías.

FUNCIONES

Para más información, descargue la Guía de uso y cuidado de www.hotpoint.eu

CONVENCIONAL*

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un nivel.

AIRE FORZADO

Para cocinar diferentes tipos de alimentos que requieran la misma temperatura de cocción en diferentes estantes (máximo tres) al mismo tiempo. Esta función puede utilizarse para cocinar diferentes alimentos sin que se mezclen los olores.

MAXI-COCCIÓN

Para cocinar piezas de carne de gran tamaño (más de 2,5 kg). Le recomendamos darle la vuelta a la carne durante la cocción para que los dos lados se doren uniformemente. También le recomendamos rociar las piezas de carne de vez en cuando para que no se seque demasiado.

PIZZA

Para cocinar distintos tipos y formatos de pan y pizza. Es recomendable cambiar la posición de las bandejas pasteleras a mitad del proceso de cocción.

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 cocción: coloque el recipiente 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 cocción: coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 200 ml de agua potable.

FERMENTAR MASAS

Para hacer que las masas dulces o saladas fermenten bien. Gire el selector del termostato hasta el icono para activar esta función.

ECO AIRE FORZADO*

Para cocinar asados y carne rellena en un solo estante. Para evitar que los alimentos se resequen, el aire circula de manera suave e intermitente. Cuando se utiliza esta función ECO, la luz permanece apagada durante la cocción, pero se puede volver a encender pulsando .

PAN AUTO

Esta función selecciona automáticamente la temperatura y el tiempo de cocción ideales para el pan. Para obtener mejores resultados, siga la receta. Active la función con el horno frío.

PASTELERÍA AUTO

Esta función selecciona automáticamente la temperatura y el tiempo de cocción ideales para pasteles. Active la función con el horno frío.

LIMPIEZA AUTOMÁTICA

Para eliminar las salpicaduras de cocción, utilice un ciclo a muy alta temperatura (más de 400 °C).



* Función utilizada como referencia para la declaración de eficiencia energética de conformidad con la normativa (EU) N° 65/2014

Hotpoint







ARISTON


PRIMER USO

1. CÓMO CONFIGURAR LA HORA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que ajustar la hora: Pulse  hasta que el icono  y los dos dígitos de la hora empiecen a parpadear en la pantalla.






Utilice  o  para ajustar la hora y pulse  para confirmar. Los dos dígitos de los minutos empezarán a parpadear. Utilice  o  para ajustar los minutos y pulse  para confirmar.

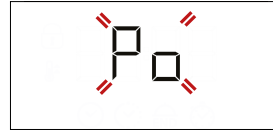
Nota: Cuando el icono  parpadee, por ejemplo, después de un corte de suministro prolongado, tendrá que volver a configurar la hora.




2. CONFIGURACIÓN DEL CONSUMO DE POTENCIA

El horno está programado para trabajar a una potencia de menos de 2,9 kW («Lo»): Para utilizar el horno a una potencia que sea compatible con una red eléctrica doméstica superior a 3 kW («Hi»), deberá cambiar la configuración.

Para ir al menú, gire el *selector* hasta  y después vuelva a girarlo hasta 0.

Pulse y mantenga pulsado  y  durante cinco segundos inmediatamente después.



Utilice  o  para cambiar la configuración y después mantenga pulsado  durante al menos dos segundos para confirmar.

3. 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 de «Maxicooking». Durante este tiempo, el horno debe permanecer vacío.

Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.

Nota: 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: la pantalla se iluminará y sonará una señal acústica.



2. ACTIVAR UNA FUNCIÓN

MANUAL

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



Nota: Puede cambiar la función durante la cocción girando el *selector* o ajustar la temperatura girando el *selector del termostato*.

La función no se iniciará si el *selector del termostato* está a 0 °C. Puede programar el tiempo de cocción, el tiempo de finalización de la cocción (solo si selecciona un tiempo de cocción) y un temporizador.

AUTOMÁTICO

Para iniciar la función automática seleccionada («Pan» o «Pastelería»), mantenga el *selector del termostato* en la posición de funciones automáticas (0/A).

Para finalizar la cocción, gire el *selector* hasta la posición 0.


Nota: Puede programar el tiempo de finalización de la cocción y un temporizador.


LEUDAR

Para iniciar la función de «Leudado», gire el *selector del termostato* hasta el símbolo indicado; si el horno está programado a otra temperatura, la función no se iniciará.

Nota: Puede programar el tiempo de cocción, el tiempo de finalización de la cocción (solo si selecciona un tiempo de cocción) y un temporizador.

3. PRECALENTADO

Una vez iniciada la función, una señal acústica y un icono parpadeando  en la pantalla le indicarán que la fase de precalentado se ha activado.

Cuando el precalentado haya terminado, sonará una señal acústica y el icono fijo  en la pantalla le indicará que el horno ha alcanzado la temperatura programada: coloque los alimentos dentro y proceda con la cocción.

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



Hotpoint

ARISTON




. PROGRAMACIÓN DE LA COCCIÓN




Antes de comenzar la cocción, deberá seleccionar una función.

DURACIÓN



Mantenga pulsado  hasta que el icono  y «00:00» empiecen a parpadear en la pantalla.






Utilice  o  para configurar el tiempo de cocción deseado y después pulse  para confirmar. Active la función girando el *selector del termostato* hasta la temperatura deseada: Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la cocción ha terminado.

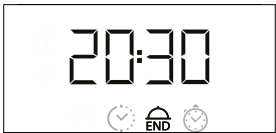
Nota: Para cancelar el tiempo de cocción programado, mantenga pulsado  hasta que el icono  empiece a parpadear en la pantalla y después use  para reconfigurar el tiempo de cocción a «00:00». Este tiempo de cocción incluye una fase de precalentado.

SELECCIONAR LA HORA DE FINALIZACIÓN DE LA COCCIÓN/INICIO DIFERIDO

Una vez programado el tiempo de cocción, se puede retrasar el inicio de la función programando su hora de finalización: pulse  hasta que el icono  y la hora actual parpadeen en la pantalla.



Utilice  o  para ajustar el tiempo deseado de finalización de cocción y pulse  para confirmar. Active la función girando el *selector del termostato* hasta la temperatura deseada: la función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine a la hora programada.

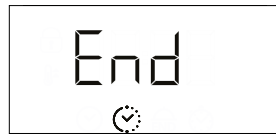


Nota: Para cancelar la configuración, apague el horno girando el *selector* hasta la posición « 0 ».

Nota: Il ritardo di avvio della funzionalità non è disponibile per le funzioni Grill e Turbo Grill.

FINAL DE COCCIÓN

Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la función ha terminado.





Gire el *selector* para seleccionar una función diferente o póngalo en la posición « 0 » para apagar el horno.




Nota: Si el temporizador está activo, la pantalla mostrará la palabra «END» alternada con el tiempo restante.

. AJUSTE DEL TEMPORIZADOR




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

Mantenga pulsado  hasta que el icono  y «00:00» empiecen a parpadear en la pantalla.



Utilice  o  para configurar la hora y pulse  para confirmar.

Una vez que haya finalizado la cuenta atrás sonará una señal acústica.

Notas: Para cancelar el temporizador, mantenga pulsado  hasta que el icono  empiece a parpadear y después use  para reconfigurar el tiempo a «00:00».


. FUNCIÓN DE LIMPIEZA AUTOMÁTICA - LIMP. PIROLÍTICA

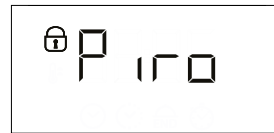
No toque el horno durante el ciclo de limpieza pirolítica.

Mantenga a los niños y a los animales alejados del horno durante y después (hasta que la habitación haya terminado de ventilarse) del ciclo de limpieza pirolítica.

Retire todos los accesorios del horno antes de activar esta función. Si va a instalar el horno debajo de una encimera, asegúrese de que todos los quemadores o placas eléctricas estén apagados durante el ciclo de autolimpieza.

Para obtener los mejores resultados de limpieza, antes de utilizar la función de limpieza pirolítica, elimine la suciedad más importante con un paño húmedo. Active la función Limp. pirolítica solamente si el horno está muy sucio o desprende mal olor durante la cocción.

Para activar la función de limpieza automática, gire el *selector* y el *selector del termostato* hasta el icono . Esta función se activará automáticamente, la puerta se bloqueará y la luz del interior del horno se apagará: La pantalla mostrará el tiempo restante alternado con la palabra «Pyro».






































































Nota: Con esta función, es posible programar la hora de finalización de la cocción. La duración se programa automáticamente en 120 minutos.















Una vez terminado el ciclo, la puerta permanece bloqueada hasta que la temperatura en el interior del horno haya vuelto a un nivel seguro. Ventile la habitación durante y después del ciclo de limpieza pirolítica.

Hotpoint

ARISTON

TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAMIENTO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS
Bizcochos		Sí	160-180	30-90	2/3 
		Sí	160-180	30-90	4 1  
Tarta rellena (tarta de queso, strudel, tarta de fruta)		Sí	160-200	35-90	2 
		Sí	160-200	40-90	4 2  
Galletas, tartaletas		Sí	160-180	20-45	3 
		Sí	150 - 170	20-45	4 2  
		Sí	150 - 170	20-45	5 3 1   
Petit choux		Sí	180 - 210	30-40	3 
		Sí	180-200	35-45	4 2  
		Sí	180-200	35-45	5 3 1   
Merengues		Sí	90	150 - 200	3 
		Sí	90	140 - 200	4 2  
		Sí	90	140 - 200	5 3 1   
Pizza/pan		Sí	190-250	15-50	1/2 
		Sí	190-250	20-50	4 2  
Pan		-	-	60	2 
Pizza congelada		Sí	250	10-20	3 
		Sí	230 - 250	10 -25	4 2  
Tartas saladas (tarta de verdura, quiche)		Sí	180-200	40-55	3 
		Sí	180-200	45-60	4 2  
		Sí	180-200	45-60	5 3 1   
Volovanes/hojaldres		-	190-200	20-30	3 
		-	180-190	20-40	4 2  
		-	180-190	20-40	5 3 1   

FUNCIONES	 Convencional	 Resistencia del grill	 Turbo Grill	 Pizza	 Aire	 Maxi Cocción	 Pan Auto	 Eco aire forzado
ACCESORIOS	 Parrilla	 Fuente para horno o bandeja pastelera sobre la rejilla	 Grasa / bandeja pastelera sobre la rejilla	 Grasa	 Grasa con 200 ml de agua	 Bandeja pastelera		

Hotpoint

ARISTON

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAMIENTO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS
Lasaña/pasta al horno/canelones/tartas		Sí	190-200	45-65	2
Cordero/ternera/buey/cerdo 1 kg		Sí	190-200	80-110	3
Cerdo asado con chicharrones 2 kg		Sí	180-190	110 - 150	2
Pollo/conejo/pato 1 kg		Sí	200-230	50-100	2
Pavo/oca 3 kg		-	190-200	100 - 160	2
Pescado al horno (filetes/entero)		Sí	170 - 190	30-50	2
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	180-200	50 - 70	2
Pan tostado		-	250	2 - 6	5
Filetes/rodajas de pescado		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Salchichas, pinchos morunos, costillas, hamburguesas		-	250	15 - 30*	5 4
Pollo asado 1-1,3 kg		Sí	200 - 220	55 - 70**	2 1
Rosbif poco hecho 1 kg		Sí	200 - 210	35 - 50**	3
Pierna o jarrete de cordero		Sí	200 - 210	60 - 90**	3
Patatas al horno		Sí	200 - 210	35 - 55**	3
Verduras gratinadas		-	200 - 210	25 - 55	3
Carnes y patatas		Sí	190-200	45 - 100***	4 1
Pescados y verduras		Sí	180	30 - 50***	4 1
Lasañas y carnes		Sí	200	50 - 100***	4 1
Menú completo: tarta de frutas (nivel 5)/ lasaña (nivel 3)/ carne (nivel 1)		Sí	180-190	40 - 120***	5 3 1
Carne asada/carne rellena asada		-	170-180	100 - 150	2

El tiempo indicado no incluye la fase de precalentado: recomendamos colocar los alimentos en el horno y ajustar el tiempo de cocción una vez alcanzada la temperatura deseada.

* 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).

***Tiempo de cocción estimado: Los platos se pueden extraer del horno antes o después según los gustos personales.

Descargue la Guía de uso y cuidado en nuestra página web www.hotpoint.eu para consultar la tabla de recetas probadas, cumplimentada para las autoridades de certificación de conformidad con la norma IEC 60350-1.

FUNCIONES								
	Convencional	Resistencia del grill	Turbo Grill	Pizza	Aire	Maxi Cocción	Pan Auto	Eco aire forzado
ACCESORIOS								
	Parrilla	Fuente para horno o bandeja pastelera sobre la rejilla	Grasera / bandeja pastelera sobre la rejilla	Grasera	Grasera con 200 ml de agua	Bandeja pastelera		

Hotpoint

ARISTON

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



Para más información, descargue la Guía de uso y cuidado de www.hotpoint.eu

No utilice aparatos de limpieza al vapor.

Utilice guantes de protección durante 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 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.

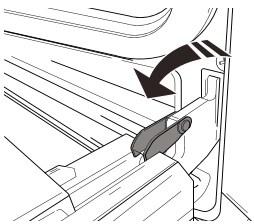
. Si hay suciedad difícil de eliminar en las superficies interiores, recomendamos activar la función de limpieza automática para unos resultados óptimos.
. Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.
. La puerta se puede montar y desmontar para facilitar la limpieza del cristal .

ACCESORIOS

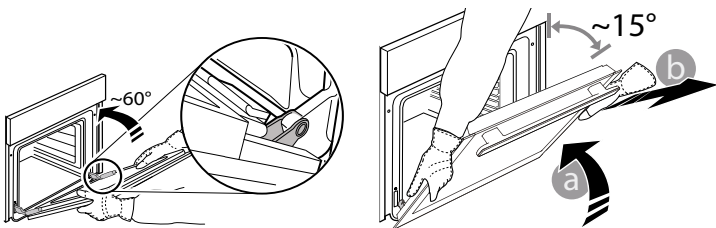
Después del uso sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilice guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

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.

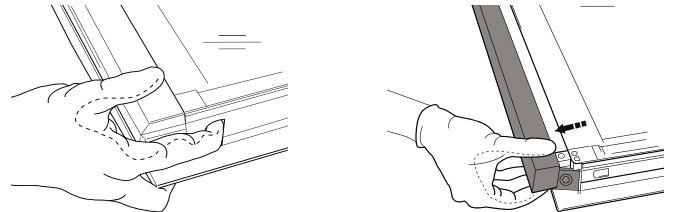
3. Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las ranuras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

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.

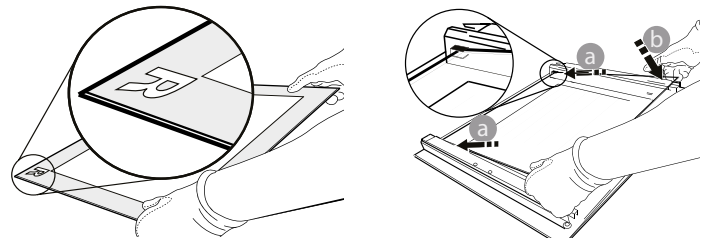
HAGA CLIC PARA LIMPIAR - LIMPIEZA DEL CRISTAL

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 firmemente con las dos manos, extráigalos y colóquelos sobre una superficie blanda antes de limpiarlos.

3. Recoloque el cristal intermedio (marcado con una «R») antes de volver a montar los cristales interiores: Para colocar los cristales correctamente, asegúrese de que la marca «R» se puede ver en la esquina izquierda. Primero introduzca el lado largo del cristal marcado con una «R» en los soportes (a) y después bájelos hasta su posición (b). Repita el mismo procedimiento para ambos cristales.



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

Hotpoint

ARISTON

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.
En la pantalla aparecerá la letra «F» seguida de un número	Problema de software.	Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique la letra o número que aparece después de la letra «F».

CONSEJOS ÚTILES

Para más información, descargue la Guía de uso y cuidado de www.hotpoint.eu

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 precalentado (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 metálicas de color oscuro. También puede utilizar recipientes y accesorios tipo pírax o de cerámica, aunque deberá tener en cuenta que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores.

COCCIÓN DE VARIOS ALIMENTOS A LA VEZ

El uso de la función «AIRE FORZADO» permite cocinar al mismo tiempo distintos alimentos que requieran la misma temperatura (por ejemplo: pescado y verduras), utilizando estantes diferentes. Retire del horno los alimentos que requieran menor tiempo de cocción y deje los que necesiten una cocción más prolongada.

FUNCIÓN PAN AUTO

Para unos resultados mejores, siga las instrucciones atentamente y utilice la receta para mezclar 1000 g de masa: 600 g de harina, 360 g de agua, 11 g de sal, 25 g de levadura fresca (o dos paquetes de levadura en polvo).

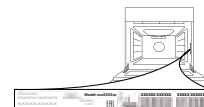
Para un leudado óptimo, deje unos 90 minutos a temperatura ambiente o 60 minutos en el horno usando la función de «Leudado».

Ponga la masa en el horno (frío), vierta 100 cc de agua potable fría en la parte inferior del horno y active la función «Pan Auto». Después de la cocción, deje que la masa repose en la rejilla hasta que se enfríe del todo.



Puede descargarse las Instrucciones de seguridad, el Manual del usuario, la Ficha del producto y los Datos de energía:

- Visitando nuestra página web docs.hotpoint.eu
- Usando el código QR
- También puede **ponerse en contacto con nuestro Servicio postventa** (Consulte el número de teléfono en el folleto de la garantía). Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.



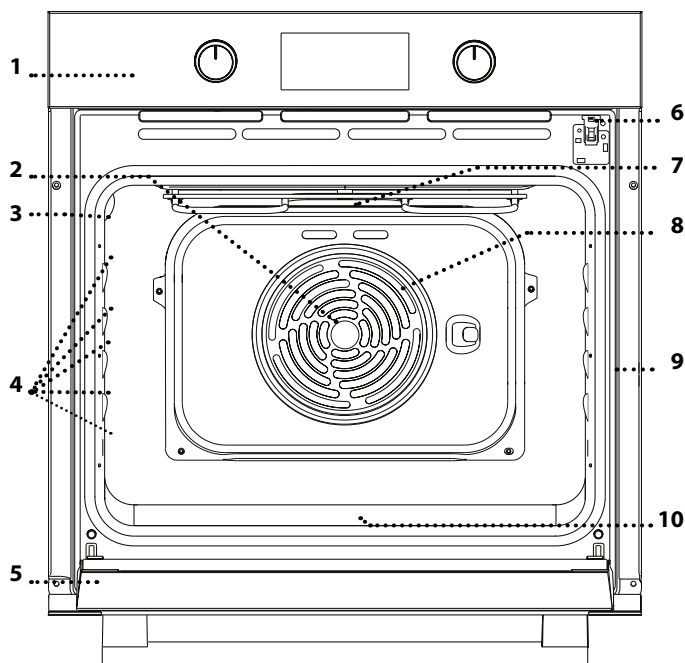

**MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN
PRODUIT HOTPOINT-ARISTON**

Afin de profiter d'une assistance complète,
veuillez enregistrer votre appareil sur
www.hotpoint.eu/register



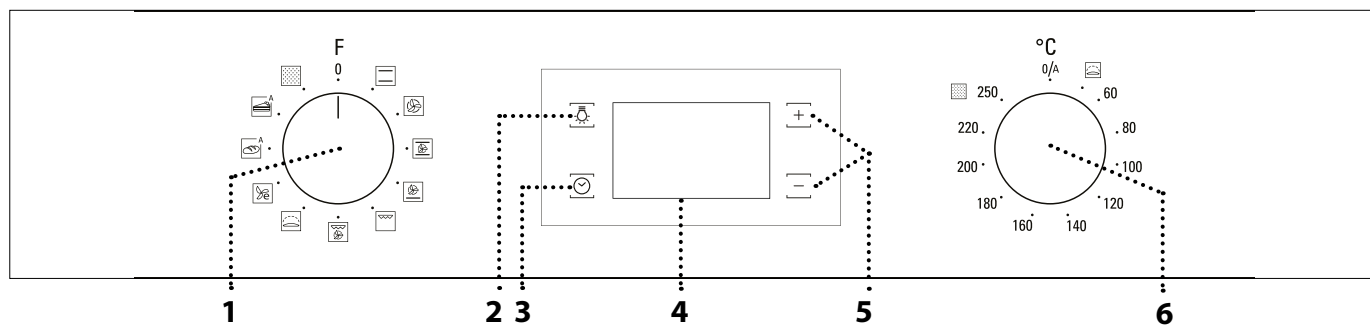
**Lisez attentivement les consignes de sécurité avant
d'utiliser l'appareil.**

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Bandeau de commande
2. Ventilateur
3. Ampoule
4. Guides pour accessoires
(le niveau est indiqué sur la paroi
du compartiment du four)
5. Porte
6. Verrou de porte
(bloque la porte lorsque le
nettoyage automatique est en
cours et quelques minutes après)
7. Élément chauffant supérieur/
gril
8. Résistance circulaire (non
visible)
9. Plaque signalétique
(ne pas enlever)
10. Élément chauffant inférieur
(non visible)

PANNEAU DE COMMANDE



1. BOUTON DE SÉLECTION

Pour allumer le four en
sélectionnant une fonction.
Tournez à la position 0 pour
éteindre le four.

2. LAMPE

Avec le four allumé, appuyez pour
allumer ou éteindre l'ampoule du
compartiment du four.

3. RÉGLAGE DE L'HEURE

Pour accéder les réglages pour le
temps de cuisson, le départ différé,
et la minuterie. Pour afficher
l'heure lorsque le four est éteint.

4. ÉCRAN

5. BOUTONS DE RÉGLAGES

Pour changer les réglages du
temps de cuisson.

6. BOUTON THERMOSTAT

Tournez pour sélectionner la
température désirée lorsque vous
utilisez les fonctions manuelles.
Utilisez « 0/A » pour les fonctions
automatiques.

Hotpoint

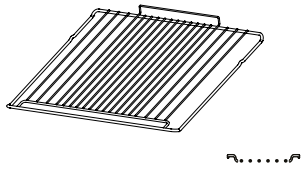
ARISTON

ACCESSOIRES

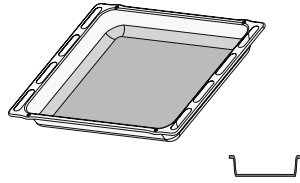


Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et entretien à partir de www.hotpoint.eu

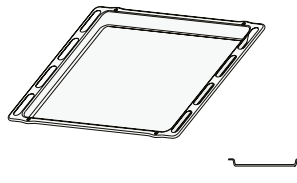
GRILLE MÉTALLIQUE



LÈCHEFRITE



PLAQUE DE CUISSON



Le nombre d'accessoires peut varier en fonction du modèle acheté. Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service Après-Vente.

INSÉRER LA GRILLE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

Insérez la grille métallique au niveau désiré en la tenant légèrement inclinée vers le haut et en déposant la partie surélevée arrière (pointant vers le haut) en premier. Glissez-la ensuite horizontalement sur les guides aussi loin que possible.

Les autres accessoires, comme la plaque de cuisson, sont insérés horizontalement en les laissant glisser sur les guides.

FONCTIONS



Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et entretien à partir de www.hotpoint.eu

CONVECTION NATURELLE*

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.

CHALEUR PULSÉE

Pour cuire différents aliments demandant la même température de cuisson sur plusieurs grilles (maximum de trois) en même temps. Cette fonction permet de cuire différents aliments sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre.

CUISSON GROSSE PIÈCE

Pour cuire de gros morceaux de viande (supérieurs à 2,5 kg). Nous vous conseillons de retourner la viande durant la cuisson pour s'assurer que les deux côtés brunissent de façon égale. Nous vous conseillons d'arroser le rôti de temps en temps pour éviter qu'il ne s'assèche.

PIZZA

Pour cuire différents types et tailles de pain et de pizza. Nous vous conseillons d'échanger la position des plaques de cuisson à la mi-cuisson.

GRIL

Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèche-frite pour recueillir les jus de cuisson : placez la lèche-frite, contenant 200 ml d'eau, sur un quelconque niveau sous la grille.


TURBO GRIL

Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulets). Nous vous conseillons d'utiliser une lèche-frite pour recueillir les jus de cuisson : placez la lèche-frite, contenant 200 ml d'eau, sur un quelconque niveau sous la grille.

LEVAGE DE LA PÂTE

Pour obtenir une meilleure fermentation des pâtes sucrées ou salées. Pour activer cette fonction, réglez le bouton du thermostat sur cette icône.

ÉCO CHALEUR PULSÉE *

Pour cuire les rôtis farcis et les rôtis sur une seule grille. Les aliments ne s'assèchent pas trop grâce à une légère circulation d'air intermittente. Lorsque vous utilisez la fonction ÉCO, le voyant reste éteint durant la cuisson, mais peut être rallumé temporairement en appuyant sur .

PAIN AUTO

Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et le meilleur temps de cuisson pour le pain. Pour les meilleurs résultats, suivez minutieusement la recette. Activez la fonction lorsque le four est froid.

PÂTISSERIES AUTO

Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et le meilleur temps de cuisson pour les gâteaux. Activez la fonction lorsque le four est froid.

NETTOYAGE AUTOMATIQUE

Pour éliminer les éclaboussures de cuisson en utilisant un cycle à très haute température.



* Fonction utilisée comme référence pour la déclaration d'efficacité énergétique conformément au Règlement (UE) n° 65/2014

Hotpoint







ARISTON


UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS

1. RÉGLER L'HEURE

Vous devez régler l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois : Appuyez sur  jusqu'à ce que le voyant  et les deux chiffres indiquant l'heure clignotent à l'écran.






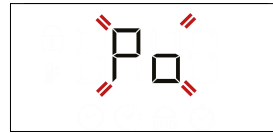
Utilisez  ou  pour régler l'heure et appuyez sur  pour confirmer. Les deux chiffres des minutes clignotent. Utilisez  ou  pour régler les minutes et appuyez sur  pour confirmer.




Veillez noter : Lorsque le voyant  clignote (par exemple après des pannes de courant prolongées), vous devrez régler l'heure de nouveau.

2. RÉGLER LA CONSOMMATION D'ÉNERGIE

Le four est programmé pour fonctionner à une puissance inférieure à 2,9 kW (« Lo ») : Pour faire fonctionner le four à une puissance compatible avec une alimentation domestique supérieure à 3 kW (« Hi »), vous devrez modifier les réglages.

Pour passer au menu de modification, tournez le *bouton de sélection* sur , puis reportez-le sur 0. Appuyez sur  et  pour cinq secondes immédiatement après.



Utilisez  ou  pour modifier le réglage, pressez et maintenez enfoncé  pendant au moins deux secondes pour confirmer.

3. CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : Ceci est parfaitement normal. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs.

Enlevez les cartons de protection ou les pellicules transparentes du four et enlevez les accessoires qui se trouvent à l'intérieur.

Chauffez le four à 250°C pendant environ une heure en utilisant de préférence la fonction « Maxicooking ». Le four doit être vide durant cette opération. Suivez les directives pour régler correctement la fonction.

Veillez noter : Nous vous conseillons d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Pour sélectionner une fonction, tournez le *bouton de sélection* sur le symbole de la fonction désirée : l'écran s'illumine et un signal sonore retentit.



2. ACTIVER UNE FONCTION

MANUEL

Pour lancer la fonction que vous avez sélectionnée, tournez le *bouton du thermostat* pour régler la température requise.



Veillez noter : Lors de la cuisson, vous pouvez changer la fonction en tournant le *bouton de sélection* ou ajuster la température en tournant le *bouton du thermostat*.

La fonction ne démarre pas tant que le *bouton du thermostat* est sur 0°C. Vous pouvez régler le temps de cuisson, le temps de fin de cuisson (seulement si vous réglez le temps de cuisson) et la minuterie.

AUTOMATIQUE

Pour lancer la fonction automatique que vous avez sélectionnée (« Pain » ou « Pâtisserie »), placez le *bouton du thermostat* à la position pour les fonctions automatiques (0/A). Pour terminer la cuisson, tournez le *bouton de sélection* à la position 0.


Veillez noter : Vous pouvez régler le temps de fin de cuisson et la minuterie.


LEVAGE DE LA PÂTE

Pour lancer la fonction « Levage de la pâte », tournez le *bouton thermostat* au symbole correspondant; si le four est réglé à une température différente, la fonction de démarrage pas.

Veillez noter : Vous pouvez régler le temps de cuisson, le temps de fin de cuisson (seulement si vous réglez le temps de cuisson) et la minuterie.

3. PRÉCHAUFFAGE

Une fois que la fonction est lancée, un signal sonore et un voyant  qui clignote à l'écran confirmant que la phase de préchauffage est activée.

À la fin de cette phase, un signal sonore et un voyant stable  indique que le four a atteint la température désirée : vous pouvez maintenant placer les aliments à l'intérieur et débiter la cuisson.

Veillez noter : Placer les aliments dans le four avant que le préchauffage soit terminé peut affecter la cuisson finale.



Hotpoint

ARISTON




. PROGRAMME DE CUISSON

Vous devez sélectionner une fonction avant de pouvoir lancer un programme de cuisson.




DURÉE

Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le voyant  et « 00:00 » clignotent à l'écran.





Utilisez  ou  pour régler la durée de cuisson et appuyez sur  pour confirmer.

Lancez la fonction en tournant le *bouton du thermostat* à la température désirée : Un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson.




Veuillez noter : Pour annuler le temps de cuisson, appuyez sur  jusqu'à ce que le voyant  clignote sur l'écran, utilisez ensuite  pour remettre le temps de cuisson à « 00:00 ».

Ce temps de cuisson inclut la phase de préchauffage.

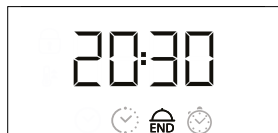
PROGRAMMER L'HEURE DE FIN DE CUISSON/ DÉPART DIFFÉRÉ

Après avoir réglé le temps de cuisson, vous pouvez retarder le début de la fonction en programmant le temps de fin de cuisson : appuyez sur  jusqu'à ce que l'icône  et l'heure actuelle clignotent à l'écran.



Utilisez  ou  pour régler la durée de cuisson et appuyez sur  pour confirmer.

Lancez la fonction en tournant le *bouton du thermostat* à la température désirée : la fonction reste en veille et démarre automatiquement après la période d'attente calculée pour que la cuisson se termine à l'heure désirée.



Veuillez noter : Pour annuler le réglage, éteindre le four en tournant le *bouton de sélection* à la position « 0 ».

Veuillez noter : Le démarrage différé de la fonctionnalité n'est pas disponible pour les fonctions Grill et Turbo-grill.

FIN DE CUISSON

Un signal sonore se fait entendre et l'écran s'illumine pour indiquer que la fonction est terminée.





Tournez le *bouton de sélection* pour sélectionner une différente fonction ou le placer à la position « 0 » pour éteindre le four.




Veuillez noter : Si la minuterie fonctionne, l'écran affiche « END » en alternance avec le temps restant.

. RÉGLER LA MINUTERIE




Cette option n'interrompt pas ou ne programme pas la cuisson, mais permet d'utiliser l'écran comme minuterie, durant le fonctionnement d'une fonction ou quand le four est éteint.

Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le voyant  et « 00:00 » clignotent à l'écran.



Utilisez  ou  pour régler l'heure désirée et appuyez sur  pour confirmer.

Un signal sonore se fait entendre lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.

Remarques : Pour annuler la minuterie, appuyez sur  jusqu'à ce que le voyant  clignote, utilisez ensuite  pour remettre le temps à « 00:00 ».


. FONCTION DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE - PYRO

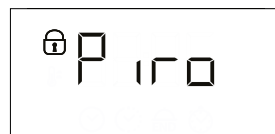
Ne touchez pas le four pendant le cycle Pyro.

Éloignez les enfants et les animaux du four pendant et après (le temps que la pièce soit bien aérée) le cycle de nettoyage Pyro.

Retirez tous les accessoires du four avant d'activer la fonction. Si le four est installé sous une table de cuisson, assurez-vous que les brûleurs ou les plaques électriques sont éteints pendant le cycle d'auto-nettoyage.

Pour des résultats de nettoyage optimaux, enlevez les résidus en excès à l'intérieur de la cavité et nettoyez la vitre de la porte intérieure avant d'utiliser la fonction Pyrolyse. Le cycle Pyro seulement si le four est très sale ou s'il dégage de mauvaises odeurs lors de la cuisson.

Pour activer la fonction de nettoyage automatique, tournez le *bouton de sélection* et le *bouton du thermostat* sur l'icône . La fonction est activée automatiquement, la porte verrouillée et la lumière dans le four s'éteint : l'écran affiche le temps restant en alternance avec « Pyro ».






































































Veuillez noter : Il est uniquement possible de programmer la fin de cette fonction. La durée est réglée automatiquement à 120 minutes.















Une fois le cycle terminé, la porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température à l'intérieur du four atteigne un niveau sécuritaire. Aérez la pièce pendant et après avoir utilisé le cycle Pyro.

Hotpoint

ARISTON

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFER	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée		Oui	160-180	30-90	2/3 
		Oui	160-180	30-90	4 1  
Gâteau fourré (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)		Oui	160 - 200	35-90	2 
		Oui	160 - 200	40 - 90	4 2  
Biscuits/tartelettes		Oui	160-180	20-45	3 
		Oui	150 - 170	20-45	4 2  
		Oui	150 - 170	20-45	5 3 1   
Choux ronds		Oui	180 - 210	30 - 40	3 
		Oui	180-200	35 - 45	4 2  
		Oui	180-200	35 - 45	5 3 1   
Meringues		Oui	90	150 - 200	3 
		Oui	90	140 - 200	4 2  
		Oui	90	140 - 200	5 3 1   
Pizza/pain		Oui	190-250	15-50	1 / 2 
		Oui	190-250	20-50	4 2  
Pain		-	-	60	2 
Pizza surgelée		Oui	250	10 - 20	3 
		Oui	230 - 250	10 -25	4 2  
Quiches et tartes salés (tarte aux légumes, quiche)		Oui	180-200	40-55	3 
		Oui	180-200	45 - 60	4 2  
		Oui	180-200	45 - 60	5 3 1   
Vol-au-vent/biscuits à pâte feuilletée		-	190-200	20 - 30	3 
		-	180-190	20 - 40	4 2  
		-	180-190	20 - 40	5 3 1   

FONCTIONS	 Convection naturelle	 Gril	 Turbo Gril	 Pizza	 Circulation d'air	 Cuisson grosse pièce	 Pain Auto	 Éco Chaleur pulsée
ACCESSOIRES	 Grille métallique	 Casserole ou plaque de cuisson sur la grille	 Lèche-frite/plaque de cuisson sur la grille	 Lèche-frite	 Lèche-frite contenant 200 ml d'eau	 Plaque de cuisson		

Hotpoint

ARISTON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFER	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Lasagnes/pâtes au four/cannellonis/tartes		Oui	190 - 200	45-65	2
Agneau/veau/bœuf/porc 1 kg		Oui	190 - 200	80-110	3
Rôti de porc avec grattons 2 kg		Oui	180 - 190	110 - 150	2
Poulet/lapin/canard 1 kg		Oui	200-230	50-100	2
Dinde/oie 3 kg		-	190-200	100 - 160	2
Poisson au four (darne, entier)		Oui	170 - 190	30 - 50	2
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180-200	50 - 70	2
Pain grillé		-	250	2 - 6	5
Filets/tranches de poisson		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Saucisses/brochettes/côtes levées/hamburgers		-	250	15 - 30*	5 4
Poulet rôti 1 - 1,3 kg		Oui	200 - 220	55 - 70**	2 1
Rosbif saignant 1 kg		Oui	200 - 210	35 - 50**	3
Gigot d'agneau/jarret		Oui	200 - 210	60 - 90**	3
Pommes de terre rôties		Oui	200 - 210	35 - 55**	3
Gratin de légumes		-	200 - 210	25 - 55	3
Viandes et pommes de terre		Oui	190-200	45 - 100***	4 1
Poisson et légumes		Oui	180	30 - 50***	4 1
Lasagnes & viande		Oui	200	50 - 100***	4 1
Repas complet : tarte aux fruits (niveau 5)/ lasagne (niveau 3)/ viande (niveau 1)		Oui	180 - 190	40 - 120***	5 3 1
Rôtis/rôtis farcis		-	170 - 180	100 - 150	2

La durée de cuisson ne comprend pas la phase de préchauffage : nous vous conseillons de placer les aliments dans le four et de régler le temps de cuisson seulement après avoir atteint la température désirée.

* Tourner les aliments à mi-cuisson.

**Au besoin, retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson).

***Temps approximatif : les plats peuvent être retirés en tout temps, selon les préférences personnelles.

Téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien sur www.hotpoint.eu pour obtenir le tableau de recettes testées, compilé pour les autorités de certification, conformément à la norme CEI 60350-1.

FONCTIONS	Convection naturelle	Gril	Turbo Gril	Pizza	Circulation d'air	Cuisson grosse pièce	Pain Auto	Éco Chaleur pulsée
ACCESSOIRES	Grille métallique	Casserole ou plaque de cuisson sur la grille	Lèchefrite/plaque de cuisson sur la grille	Lèchefrite	Lèchefrite contenant 200 ml d'eau	Plaque de cuisson		

Hotpoint

ARISTON

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et entretien à partir de www.hotpoint.eu

N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.

Utilisez des gants de protection lors des opérations.

Effectuez les opérations nécessaires lorsque le four est froid.

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil.

SURFACES EXTÉRIEURES

. Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.

. N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact avec des surfaces de l'appareil, nettoyez immédiatement à l'aide d'un chiffon en microfibre humide.

SURFACES INTÉRIEURES

. Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.

. En cas de taches obstinées sur les surfaces intérieures, nous recommandons la fonction de nettoyage automatique pour un résultat optimal de nettoyage.

. Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.

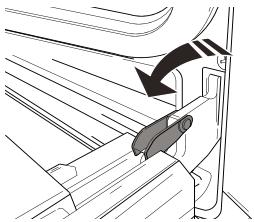
. La porte peut facilement être enlevée et remplacée pour faciliter le nettoyage de la vitre .

ACCESSOIRES

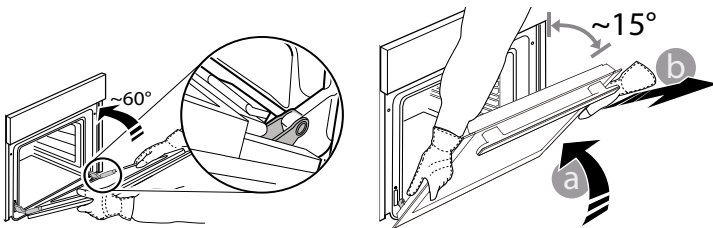
Faites tremper les accessoires dans de l'eau contenant un détergent à vaisselle, utilisez des gants de cuisine s'ils sont encore chauds. Utilisez une brosse à vaisselle ou une éponge pour enlever les résidus d'aliments.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

1. Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.



2. Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains – ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut (a) jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis (b).



Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface souple.

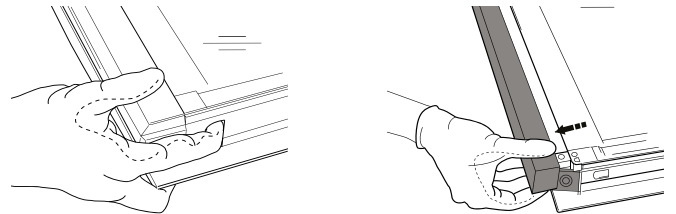
3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.

4. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement. Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.

5. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes.

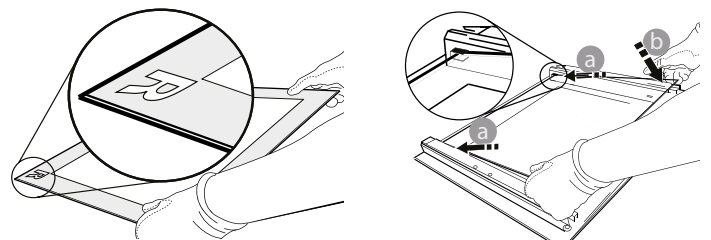
CLIQUER POUR NETTOYER - NETTOYER LA VITRE

1. Après avoir enlevée la porte et l'avoir placée sur une surface matelassée, les poignées vers le bas, appuyez sur les deux fermetures en même temps et enlevez le bord supérieur de la vitre en la tirant vers vous.



2. Tenez fermement les vitres à deux mains, enlevez-les et placez-les sur une surface souple avant de les nettoyer.

3. Remontez la vitre intermédiaire (marquée « R ») avant de replacer la vitre intérieure : Pour placer les vitres correctement, assurez-vous que la marque « R » soit visible dans le coin gauche. **Introduisez d'abord la section longue de la vitre marquée « R » dans les appuis des guides (a), abaissez-la ensuite dans la bonne position (b).** Répétez cette procédure pour les deux vitres.



4. Remontez le bord supérieur : un déclic indique le positionnement correct. Assurez-vous que le joint est bien placé avant de replacer la porte.

Hotpoint

ARISTON



Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro	Problème de logiciel.	Contactez le Service après-vente le plus proche et mentionnez la lettre ou le numéro suivant la lettre « F ».

CONSEILS UTILES



Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et l'entretien à partir de www.hotpoint.eu

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Le tableau indique la meilleure fonction, les accessoires, et le niveau à utiliser pour la cuisson des différents types d'aliments. Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (si nécessaire). Les températures et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire. Pour commencer, utilisez les valeurs conseillées les plus basses, et si les aliments ne sont pas assez cuits, augmentez-les. Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau en métal foncés et des plats de cuisson. Vous pouvez aussi utiliser des plaques et accessoires en pyrex ou en céramique; cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs.

CUISSON D'ALIMENTS DIFFÉRENTS EN MÊME TEMPS

La fonction « CHALEUR PULSÉE » permet de cuire simultanément plusieurs aliments nécessitant la même température de cuisson (par exemple : poisson et légumes), sur différentes grilles. Enlevez les aliments qui demandent moins de cuisson et laissez dans le four les aliments qui ont besoin de plus de cuisson.

FONCTION PAIN AUTO

Pour les meilleurs résultats, suivez minutieusement les consignes en utilisant la recette pour mélanger 1000 g de pâte : 600 g de farine, 360 g d'eau, 11 g de sel, 25 g de levure fraîche (ou deux paquets de levure en poudre).

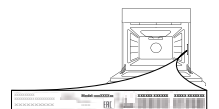
Pour la meilleure fermentation, laissez environ 90 minutes à la température de la pièce ou 60 minutes dans le four en utilisant la fonction « Levage ».

Placez la pâte dans le four froid, versez 100 cc d'eau potable froide dans le fond du four et lancez la fonction « Pain Auto ». Après la cuisson, laissez la pâte sur la grille métallique jusqu'à ce qu'elle soit complètement refroidie.



Vous pouvez télécharger les consignes de sécurité, le manuel de l'utilisateur, la fiche produit et les données énergétiques :

- En visitant notre site Web docs.hotpoint.eu
- En utilisant le code QR
- Vous pouvez également **contacter notre service après-vente** (voir numéro de téléphone dans le livret de garantie). Lorsque vous contactez notre Service après-vente, veuillez indiquer les codes figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.



Hotpoint

ARISTON

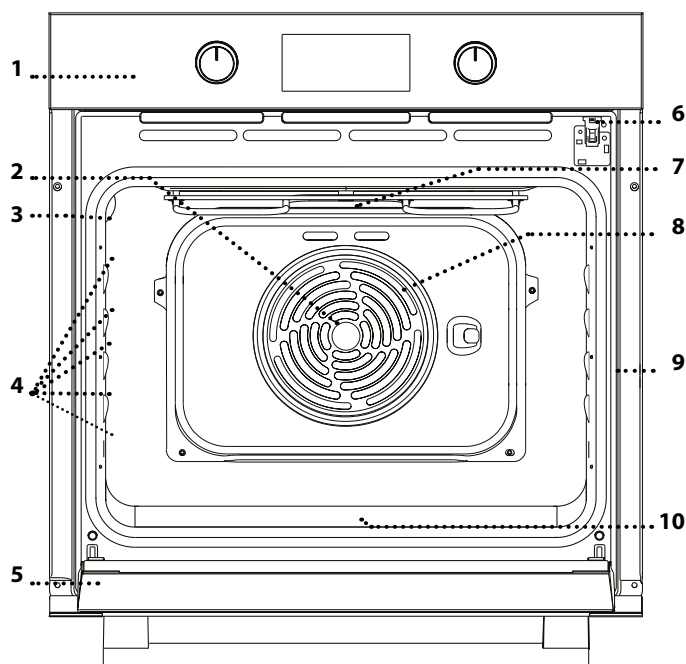

**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN
 PRODOTTO HOTPOINT-ARISTON**

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



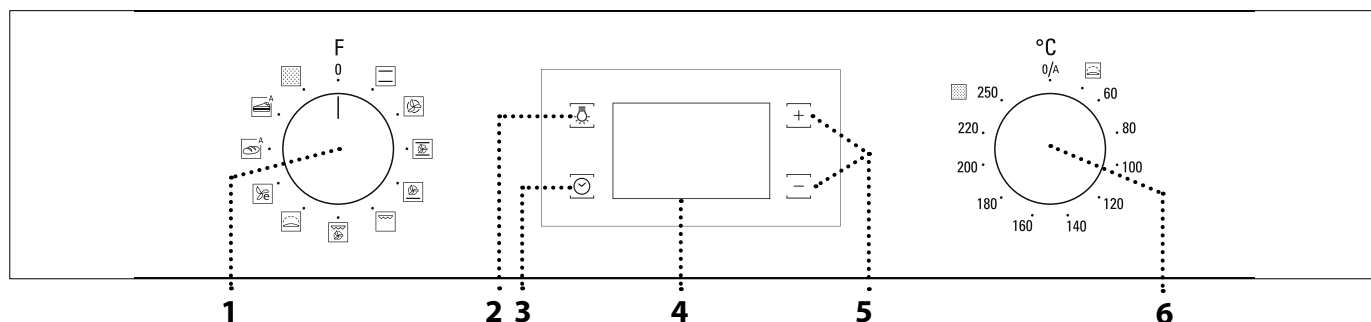
Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni relative alla sicurezza.

DESCRIZIONE PRODOTTO



1. Pannello di controllo
2. Ventola
3. Lampada
4. Guide accessori
(il livello è indicato sulla parete della cavità)
5. Porta
6. Blocca porta
(blocca la porta durante e dopo la funzione di pulizia automatica)
7. Resistenza superiore / Grill
8. Resistenza circolare
(non visibile)
9. Targhetta matricola
(da non rimuovere)
10. 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. LUCE

A forno acceso, premere per accendere o spegnere la luce di cavità del forno.

3. IMPOSTAZIONE TEMPO

Per accedere alle impostazioni della durata di cottura, dell'avvio ritardato e del timer. A forno spento, per visualizzare l'ora.

4. DISPLAY

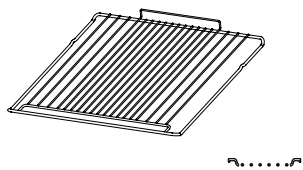
5. TASTI DI REGOLAZIONE

Per modificare le impostazioni di durata.

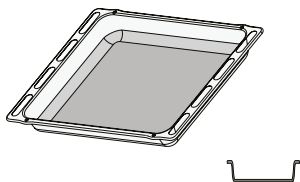
6. MANOPOLA TERMOSTATO

Ruotare per selezionare la temperatura desiderata attivando le funzioni manuali. Su 0/A attiva le funzioni automatiche.

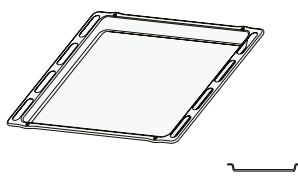
GRIGLIA



LECCARDA



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 fino a fine corsa.

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

FUNZIONI

STATICO*

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.

TERMOVENTILATO

Per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti, anche diversi, che richiedono medesima temperatura di cottura. La funzione permette di cuocere senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.

MAXI COOKING

Per cuocere carni di grosse dimensioni (superiori ai 2,5 kg). Si suggerisce di girare la carne durante la cottura per ottenere una brunitura omogenea in entrambi i lati e inumidirla di tanto in tanto per non farla seccare eccessivamente.

PIZZA

Per cuocere diversi tipi e formati di pizza e focaccia. Si consiglia di invertire la posizione delle teglie a metà cottura.

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 arrostiti 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 200 ml di acqua potabile.

LIEVITAZIONE

Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Ruotare la manopola termostato sull'icona per attivare la funzione.

ECO TERMOVENTILATO*

Per cuocere arrostiti e arrostiti ripieni su un solo ripiano prevenendo l'eccessiva disidratazione delle pietanze grazie a una ventilazione discontinua e delicata. In questa funzione ECO la luce rimane spenta durante la cottura e può essere riaccesa premendo .

^A PANE AUTO

Questa funzione seleziona automaticamente temperatura e tempo ideali per la cottura del pane. Per ottenere i migliori risultati seguire attentamente la ricetta. Attivare la funzione a forno freddo.

^A DOLCI AUTO

Questa funzione seleziona automaticamente temperatura e tempo ideali per la cottura dei dolci. Attivare la funzione a forno freddo.



PULIZIA AUTOMATICA

Per eliminare lo sporco generato dalla cottura tramite un ciclo ad altissima temperatura (superiore a 400 °C).







* Funzione di riferimento per la dichiarazione di efficienza energetica in accordo con il Regolamento europeo 65/2014

PRIMO UTILIZZO

1. IMPOSTARE L'ORA

Alla prima accensione, è necessario impostare l'ora: premere  fino a che sul display non lampeggiano l'icona  e le due cifre relative all'ora.






Utilizzare  o  per impostare l'ora e premere  per confermare. Sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti: utilizzare  o  per impostare l'ora e premere  per confermare.

Nota: quando l'icona  lampeggia, ad esempio dopo una prolungata interruzione di corrente, è necessario impostare l'ora.




2. IMPOSTARE L'ASSORBIMENTO DI POTENZA

Il forno è programmato per operare con un assorbimento di potenza inferiore a 2,9 kW ("Lo"): per operare con un assorbimento di potenza compatibile con una rete domestica superiore a 3 kW di capacità ("Hi"), è necessario modificare le impostazioni.

Per accedere alla schermata di modifica, ruotare la *manopola di selezione* su , quindi riportarla su 0.

Subito dopo, premere  e  per cinque secondi.



Utilizzare  o  per modificare l'impostazione, quindi tenere premuto per almeno due secondi  per confermare.

3. 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 "Maxicooking".

Seguire le istruzioni a seguire per impostare correttamente la funzione.

Nota: 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: il display si accende e il forno emette un segnale acustico.



2. AVVIARE UNA FUNZIONE

MANUALE

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



Note: durante la cottura sarà possibile modificare la funzione ruotando la *manopola di selezione* o regolare la temperatura ruotando la *manopola termostato*.

La funzione non si avvierà fino a quando la *manopola termostato* sarà su 0°C. Sarà possibile impostare durata, ora di fine cottura (solo se è impostata una durata) e timer.

AUTOMATICA

Per avviare la funzione automatica ("Pane" o "Dolci") selezionata, mantenere la *manopola termostato* sulla posizione dedicata alle funzioni automatiche (0/A). Per terminare la cottura, ruotare la *manopola di selezione* in corrispondenza della posizione 0.


Note: sarà possibile impostare ora di fine cottura e timer.


LIEVITAZIONE

Per avviare la funzione "Lievitazione", ruotare la *manopola termostato* in corrispondenza del simbolo della funzione; se in corrispondenza di temperature differenti, la funzione non si avvierà

Note: sarà possibile impostare durata, ora di fine cottura (solo se è impostata una durata) e timer.

3. PRERISCALDAMENTO

Una volta avviata la funzione, un segnale acustico e l'icona  lampeggiante sul display segnalano che si è attivata la fase di preriscaldamento.

Al termine di questa fase, un segnale acustico e l'icona  fissa sul display indicheranno 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.



Hotpoint

ARISTON




. PROGRAMMARE LA COTTURA




Per programmare la cottura è necessario aver selezionato precedentemente una funzione.

DURATA



Premere  tante volte fino a che sul display lampeggiano l'icona  e "00:00".






Utilizzare  o  per impostare la durata desiderata, quindi premere  per confermare.
Avviare la funzione ruotando la *manopola termostato* in corrispondenza della temperatura desiderata: un segnale acustico e il display avviseranno del termine della cottura.

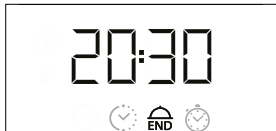
Note: per annullare la durata impostata, premere  tante volte fino a che sul display lampeggia l'icona , quindi utilizzare  per riportare la durata a "00:00".
La durata impostata include la fase di preriscaldamento.

PROGRAMMARE L'ORA DI FINE COTTURA / AVVIO RITARDATO

Una volta impostata una durata sarà possibile posticipare l'avvio della funzione, programmandone l'ora di fine: premere  fino a che sul display non lampeggiano l'icona  e l'ora corrente.



Utilizzare  o  per impostare l'ora di fine cottura desiderata e premere  per confermare.
Attivare la funzione ruotando la *manopola termostato* in corrispondenza della temperatura desiderata o necessaria: la funzione resterà in pausa fino ad avviarsi automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.



Note: per annullare l'impostazione, spegnere il forno ruotando la *manopola di selezione* sulla posizione "0".

Note: Il ritardo di avvio della funzionalità non è disponibile per le funzioni Grill e Turbo Grill.

FINE COTTURA

Un segnale acustico e il display avvisano del termine della funzione.





Ruotare la *manopola di selezione* per selezionare una funzione differente o sulla posizione "0" per spegnere il forno.




Nota: se attivo il timer, il display mostrerà la scritta "END" in alternanza al tempo rimanente.




. IMPOSTARE IL TIMER

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

Premere  tante volte fino a che sul display lampeggiano l'icona  e "00:00".



Utilizzare  o  per impostare la durata desiderata e premere  per confermare.
Un segnale acustico avviserà del termine del conto alla rovescia.

Note: per disattivare il timer, premere  tante volte fino a che l'icona  lampeggia, quindi utilizzare  per riportare la durata a "00:00".


. FUNZIONE PULIZIA AUTOMATICA - PIROLISI

Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi.

Tenere i bambini e gli animali lontani dal forno durante e dopo (fino a una completa areazione della stanza) il ciclo di pirolisi.

Gli accessori devono essere rimossi dal forno prima dell'attivazione della funzione. Nel caso in cui il forno sia installato sotto un piano di cottura, accertarsi che durante il ciclo di autopulizia i bruciatori o le piastre elettriche siano spente.

Per ottenere risultati di pulizia ottimali, eliminare i depositi di grandi dimensioni con una spugna umida prima di avviare la funzione di pirolisi. Si consiglia di attivare la funzione pirolisi soltanto in presenza di molto sporco o cattivi odori generati durante la cottura.

Per attivare la funzione di pulizia automatica *manopola di selezione* e la *manopola termostato* in corrispondenza dell'icona .
La funzione si attiva automaticamente bloccando la porta e spegnendo la luce all'interno del forno: il display mostra il tempo rimanente al termine, alternato alla scritta "Piro".






































































Note: sarà possibile programmare solo l'ora di fine della funzione. La durata è automaticamente impostata a 120 minuti.















A ciclo ultimato, la porta rimane bloccata fino a quando non viene raggiunta una temperatura sicura. Ventilare la stanza durante e dopo il ciclo di pirolisi.

Hotpoint

ARISTON

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRE RISCALDARE	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI
Torte a lievitazione		Sì	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Sì	160 - 180	30 - 90	4 1  
Torte ripiene (cheese cake, strudel, torta di frutta)		Sì	160 - 200	35 - 90	2 
		Sì	160 - 200	40 - 90	4 2  
Biscotti/Tortine		Sì	160 - 180	20 - 45	3 
		Sì	150 - 170	20 - 45	4 2  
		Sì	150 - 170	20 - 45	5 3 1   
Bignè		Sì	180 - 210	30 - 40	3 
		Sì	180 - 200	35 - 45	4 2  
		Sì	180 - 200	35 - 45	5 3 1   
Meringhe		Sì	90	150 - 200	3 
		Sì	90	140 - 200	4 2  
		Sì	90	140 - 200	5 3 1   
Pizza / Focaccia		Sì	190 - 250	15 - 50	1 / 2 
		Sì	190 - 250	20 - 50	4 2  
Pane		-	-	60	2 
Pizze surgelate		Sì	250	10 - 20	3 
		Sì	230 - 250	10 - 25	4 2  
Torte salate (torta di verdura, quiche)		Sì	180 - 200	40 - 55	3 
		Sì	180 - 200	45 - 60	4 2  
		Sì	180 - 200	45 - 60	5 3 1   
Voulevant / Salatini di pasta sfoglia		-	190 - 200	20 - 30	3 
		-	180 - 190	20 - 40	4 2  
		-	180 - 190	20 - 40	5 3 1   

FUNZIONI	 Statico	 Grill	 Turbo Grill	 Pizza	 Termoventilato	 Maxi Cooking	 Pane Auto	 Eco Termoventilato
ACCESSORI	 Griglia	 Tortiera o teglia su griglia	 Leccarda / Teglia su griglia	 Leccarda	 Leccarda con 200 ml di acqua	 Piastra Dolci		

Hotpoint

ARISTON

RICETTA	FUNZIONE	PRE RISCALDARE	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI
Lasagna / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati		Sì	190 - 200	45 - 65	2
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg		Sì	190 - 200	80 - 110	3
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		-	190 - 200	100 - 160	2
Pesce al forno / al cartoccio (filetto, intero)		Sì	170 - 190	30 - 50	2
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	180 - 200	50 - 70	2
Pane tostato		-	250	2 - 6	5
Filetti / tranci di pesce		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		-	250	15 - 30*	5 4
Pollo arrosto 1-1,3 kg		Sì	200 - 220	55 - 70**	2 1
Roast beef al sangue 1 kg		Sì	200 - 210	35 - 50**	3
Cosciotto di agnello / Stinchi		Sì	200 - 210	60 - 90**	3
Patate arrosto		Sì	200 - 210	35 - 55**	3
Verdure gratinate		-	200 - 210	25 - 55	3
Carne & Patate		Sì	190 - 200	45 - 100***	4 1
Pesce & Verdure		Sì	180	30 - 50***	4 1
Lasagna & Carne		Sì	200	50 - 100***	4 1
Pasto completo: Crostata (Liv. 5) / Lasagna (Liv. 3) / Carne (Liv. 1)		Sì	180 - 190	40 - 120***	5 3 1
Arrosti / Arrosti ripieni		-	170 - 180	100 - 150	2

La durata indicata non comprende la fase di preriscaldamento: si consiglia di inserire gli alimenti nel forno e di impostare la durata della cottura solo al raggiungimento della temperatura desiderata.

* Ruotare il cibo a metà cottura.

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

*** La durata è approssimata: le pietanze possono essere tolte dal forno in tempi differenti secondo preferenza.

Scaricare le Istruzioni per l'uso collegandosi al sito www.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	Pizza	Termoventilato	Maxi Cooking	Pane Auto	Eco
ACCESSORI								
	Griglia	Tortiera o teglia su griglia	Leccarda / Teglia su griglia	Leccarda	Leccarda con 200 ml di acqua	Piastra Dolci		

Hotpoint

ARISTON

Non usare pulitrici a getto di vapore.

Utilizzare guanti protettivi durante tutte le operazioni.

Eseguire 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.

. Si consiglia di attivare la funzione di pulizia automatica per una pulizia ottimale delle superfici interne in caso di sporco ostinato.

. Pulire i vetri della porta con detersivi liquidi specifici.

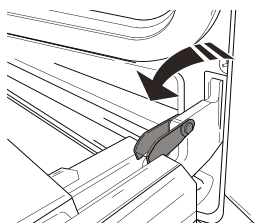
. Per facilitare la pulizia dei vetri è possibile rimuovere e smontare facilmente la porta .

ACCESSORI

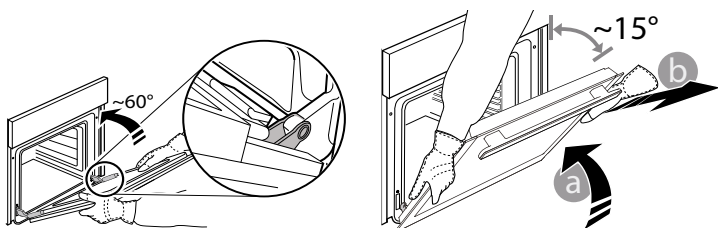
Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

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.

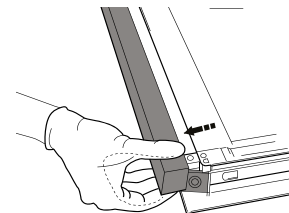
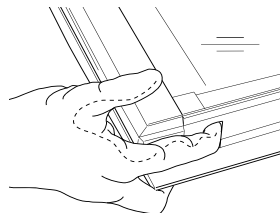
3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

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.

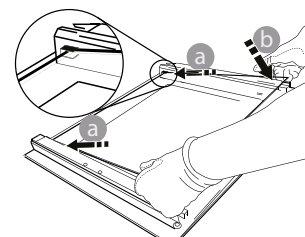
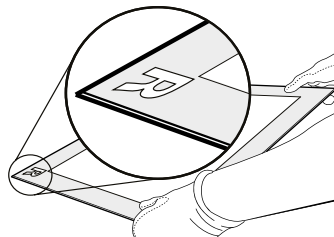
CLICK TO CLEAN - PULIRE I VETRI

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. Prendere saldamente i vetri con due mani, rimuoverli e appoggiarli su un piano morbido prima di eseguire la pulizia.

3. Riposizionare dapprima il vetro intermedio (identificato dalla scritta "R"), quindi quello interno: per riposizionarli correttamente, fare attenzione che la "R" sia visibile nell'angolo sinistro. **Inserire dapprima il lato lungo del vetro indicato dalla "R" nelle sedi di sostegno (a), quindi abbassarlo in posizione (b).** Ripetere l'operazione per entrambi i vetri.



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

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



Per maggiori informazioni scaricare
le istruzioni per l'uso da www.hotpoint.eu

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.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero	Problema software.	Contattare il più vicino Servizio Assistenza Clienti e specificare il numero che segue la lettera "F".

CONSIGLI UTILI



Per maggiori informazioni scaricare
le istruzioni per l'uso da www.hotpoint.eu

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 "Termoventilato", 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.

FUNZIONE PANE AUTO

Per ottenere i migliori risultati è opportuno seguire attentamente le indicazioni, rispettando la ricetta per 1000g d'impasto: 600g di farina, 360g di acqua, 11g di sale, 25g di lievito fresco (oppure 2 bustine di lievito in polvere).

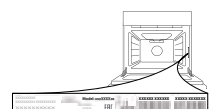
Per una lievitazione ottimale, sono necessari circa 90 minuti a temperatura ambiente oppure 60 minuti all'interno del forno attivando la funzione "Lievitazione".

Infornare a forno freddo, versare 1 dl di acqua potabile fredda sul fondo del forno e avviare la funzione "Pane Auto". Al termine della cottura, lasciare riposare su una griglia fino a completo raffreddamento.



Per scaricare le istruzioni di sicurezza, il manuale d'uso, la scheda tecnica e i dati energetici:

- Visitare il sito web docs.hotpoint.eu
- Usare il codice QR
- Oppure, **contattare il Servizio Assistenza Tecnica** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia). Prima di contattare il Servizio Assistenza Tecnica, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.



Hotpoint

ARISTON



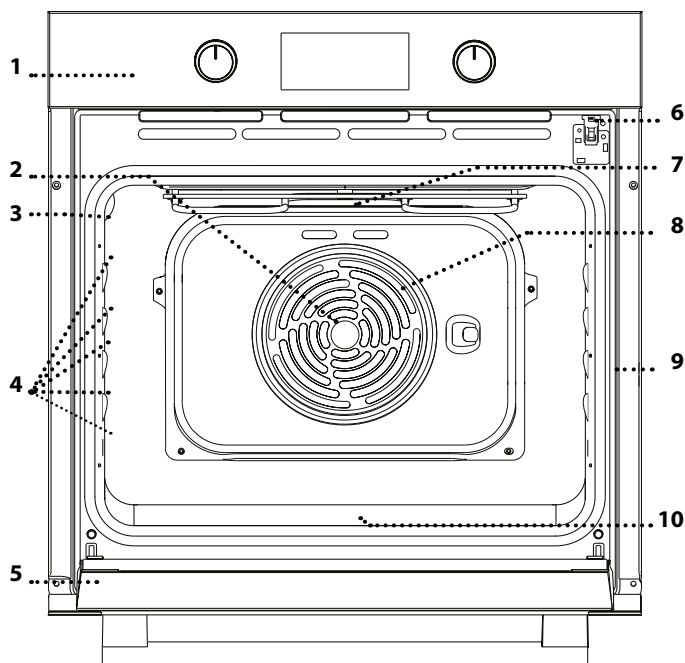
OBRIGADO POR TER ADQUIRIDO UM PRODUTO HOTPOINT-ARISTON

Para beneficiar de uma assistência mais completa, registre o seu produto em www.hotpoint.eu/register



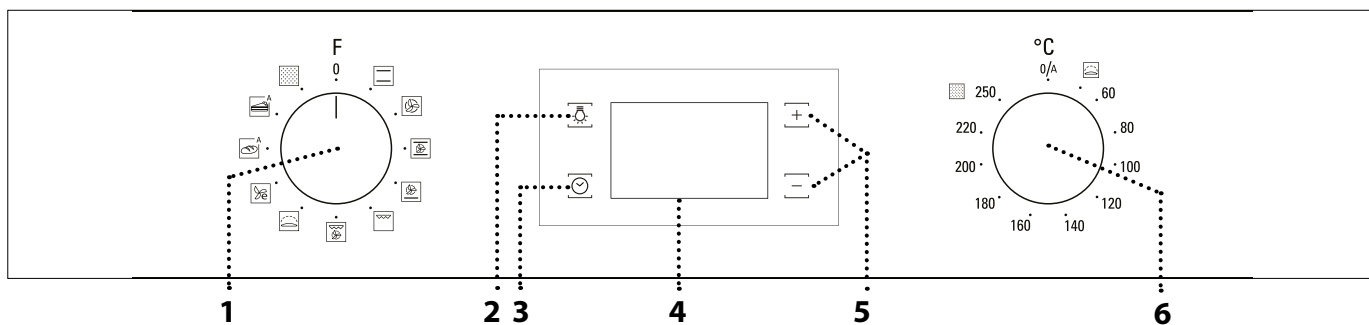
Leia as instruções de segurança com atenção antes de usar o aparelho.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Painel de comandos
2. Ventoinha
3. LÂMPADA
4. Corrediças para acessórios (o nível está indicado na parede do compartimento de cozedura)
5. Porta
6. Bloqueio da porta (tranca a porta durante e após a limpeza automática)
7. Resistência superior/grelhador
8. Resistência circular (não visível)
9. Placa de identificação (não remover)
10. Resistência inferior (não visível)

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 desligar a lâmpada do compartimento do forno.

3. AJUSTE DA 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

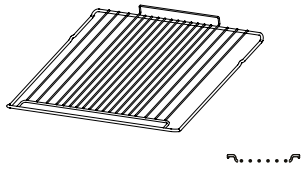
Rode o botão para selecionar a temperatura pretendida ao ativar as funções manuais. As funções automáticas utilizam 0/A.

ACESSÓRIOS

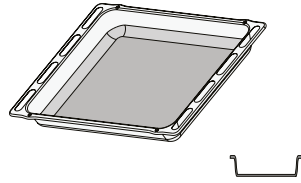


Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir de www.hotpoint.eu para obter mais informações

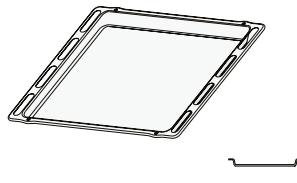
GRELHA METÁLICA



TABULEIRO COLETOR



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. Faça-a deslizar na horizontal pelos corredores tanto quanto possível.

. Os restantes acessórios, como o tabuleiro para assar, devem ser inseridos na horizontal, fazendo-os deslizar pelos corredores do forno.

FUNÇÕES



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

CONVENCIONAL*

Para cozinhar qualquer tipo de alimento utilizando apenas um nível.

AR FORÇADO

Para cozinhar diferentes alimentos, que exijam a mesma temperatura de cozedura, em diferentes níveis (três, no máximo) e em simultâneo. Esta função permite cozinhar alimentos diferentes sem transmitir odores de uns alimentos para os outros.

MAXI COZEDURA

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.

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 200 ml de água potável.

LEVEDURA

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

ECO AR FORÇADO*

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 .

PÃO AUTO

Esta função seleciona automaticamente a temperatura ideal e o tempo de cozedura para pães. Para obter os melhores resultados possíveis, siga cuidadosamente a receita. Ative esta função apenas quando o forno estiver frio.

PASTELARIA AUTO

Esta função seleciona automaticamente a temperatura ideal e o tempo de cozedura para bolos. Ative esta função apenas quando o forno estiver frio.

LIMPEZA AUTOMÁTICA

Para eliminar os salpicos de cozedura, utilizando um ciclo a muito alta temperatura (mais de 400 °C).



* Função utilizada como referência para a declaração de eficiência energética, de acordo com o Regulamento (UE) n.º 65/2014

Hotpoint







ARISTON

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DO APARELHO

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.







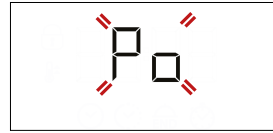
Utilize  ou  para acertar a hora e prima  para confirmar. Os dois dígitos dos minutos começam a piscar. Utilize  ou  para definir os minutos e prima  para confirmar.




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

2. DEFINIR O CONSUMO DE ENERGIA

O forno está programado para funcionar com uma potência inferior a 2,9 kW ("Lo"): Para utilizar o forno com uma potência que seja compatível com uma alimentação elétrica doméstica superior a 3 kW ("Hi"), 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 . 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.

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 a 250 °C durante cerca de uma hora, utilizando preferencialmente a função "Cozedura Maxi". Durante este período de tempo, o forno tem de estar vazio.

Siga as instruções para programar corretamente a função.

Lembre-se: 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: 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.



Lembre-se: 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 0 °C. Pode definir o tempo de cozedura, o tempo de fim da cozedura (apenas se selecionar um tempo de cozedura) e um temporizador.

AUTOMÁTICO

Para iniciar a função automática selecionada ("Pão" ou "Pastelaria"), mantenha o *botão do termóstato* na posição correspondente às funções automáticas (0/A). Para terminar a cozedura, rode o *botão seletor* para a posição 0.


Lembre-se: Pode definir o tempo de cozedura e o temporizador.


LEVEDURA

Para dar início à função "Levedação", 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.

3. PRÉ-AQUECIMENTO

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

Terminada a fase de pré-aquecimento, 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 pré-aquecimento estar concluído, pode ter um efeito adverso no resultado final da cozedura.



Hotpoint

ARISTON




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: Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará 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 pré-aquecimento.

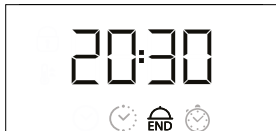
PROGRAMAR O TEMPO DE FIM/INÍCIO DIFERIDO DA COZEDURA

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.



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 a posição "0" para desligar o forno.




Lembre-se: Caso o temporizador esteja ativado, o visor indica a mensagem "FIM" alternada com o tempo restante.

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".


LIMPEZA AUTOMÁTICA - LIMPEZA PIROLÍTICA

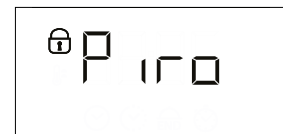
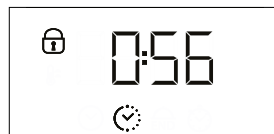
Não toque no forno durante o ciclo de limpeza pirolítica.

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

Retire os acessórios do forno 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, elimine a sujidade maior com uma esponja húmida antes de utilizar a função de limpeza pirolítica. 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 "Pyro".




















































































Lembre-se: É possível programar o tempo de fim desta função. A duração está pré-definida automaticamente para 120 minutos.

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	PRÉ-AQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN)	NÍVEL E ACESSÓRIOS			
Bolos com levedura		Sim	160-180	30-90	2/3 			
		Sim	160-180	30-90	4 1  			
Bolo recheado (cheesecake, strudel, tarte de frutas)		Sim	160-200	35-90	2 			
		Sim	160-200	40-90	4 2  			
Biscoitos/queques		Sim	160-180	20-45	3 			
		Sim	150 - 170	20-45	4 2  			
		Sim	150 - 170	20-45	5 3 1   			
Massa choux		Sim	180 - 210	30-40	3 			
		Sim	180-200	35-45	4 2  			
		Sim	180-200	35-45	5 3 1   			
Merengues		Sim	90	150 - 200	3 			
		Sim	90	140 - 200	4 2  			
		Sim	90	140 - 200	5 3 1   			
Pizza/Pão		Sim	190-250	15-50	1 / 2 			
		Sim	190-250	20-50	4 2  			
Pão		-	-	60	2 			
Pizza congelada		Sim	250	10 - 20	3 			
		Sim	230 - 250	10 -25	4 2  			
Bolos salgados (tarte de legumes, quiche)		Sim	180-200	40-55	3 			
		Sim	180-200	45 - 60	4 2  			
		Sim	180-200	45 - 60	5 3 1   			
Vol-au-vents/salgadinhos de massa folhada		-	190-200	20-30	3 			
		-	180-190	20-40	4 2  			
		-	180-190	20-40	5 3 1   			
FUNÇÕES								
	Convencional	Resistência do grelhador	Turbo Grill	Pizza	Circulação do ar	Maxi Cozedura	Pão Auto	Ar forçado Eco
ACESSÓRIOS								
	Grelha	Prato ou tabuleiro para assar na grelha metálica	Tabuleiro coletor/ tabuleiro para assar na grelha metálica	Tabuleiro coletor	Tabuleiro coletor com 200 ml de água	Tabuleiro para pastelaria		

Hotpoint

ARISTON

RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-AQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Lasanha/Massa no forno/ Cannellones/Flan		Sim	190 - 200	45-65	2
Borrego/vitela/vaca/porco 1 kg		Sim	190 - 200	80-110	3
Porco 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		-	190-200	100 - 160	2
Peixe inteiro assado (filetes, inteiro)		Sim	170 - 190	30 - 50	2
Legumes recheados (tomates, curgetes, beringelas)		Sim	180-200	50 - 70	2
Pão tostado		-	250	2 - 6	5
Filetes/postas de peixe		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Salsichas/espetadas/costeletas/ hambúrgueres		-	250	15 - 30*	5 4
Frango assado 1-1,3 kg		Sim	200 - 220	55 - 70**	2 1
Rosbife mal passado 1 kg		Sim	200 - 210	35 - 50**	3
Perna de borrego/pernis		Sim	200 - 210	60 - 90**	3
Batatas assadas		Sim	200 - 210	35 - 55**	3
Gratinado legumes		-	200 - 210	25 - 55	3
Carne e batatas		Sim	190-200	45 - 100***	4 1
Peixe e legumes		Sim	180	30 - 50***	4 1
Lasanha e carne		Sim	200	50 - 100***	4 1
Refeição completa: tarte de frutas (nível 5)/lasanha (nível 3)/carne (nível 1)		Sim	180 - 190	40 - 120***	5 3 1
Carne assada/carne assada recheada		-	170 - 180	100 - 150	2















O tempo indicado não inclui a fase de pré-aquecimento: recomendamos que coloque os alimentos no forno e defina o tempo de cozedura apenas após o mesmo ter alcançado a temperatura requerida.

* Vire o alimento a meio da cozedura.

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

***Período de tempo estimado: Os alimentos podem ser retirados do forno quando o desejar, dependendo da preferência de cada um.

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

FUNÇÕES								
	Convencional	Resistência do grelhador	Turbo Grill	Pizza	Circulação do ar	Maxi Cozedura	Pão Auto	Ar Forçado Eco
ACESSÓRIOS								
	Grelha	Prato ou tabuleiro para assar na grelha metálica	Tabuleiro coletor/ tabuleiro para assar na grelha metálica	Tabuleiro coletor	Tabuleiro coletor com 200 ml de água	Tabuleiro para pastelaria		

Hotpoint

ARISTON

LIMPEZA E MANUTENÇÃO



Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir de www.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 microfibras úmido. 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

. Após cada utilização, deixe que o forno arrefeça e limpe-o, de preferência enquanto estiver morno, para remover eventuais depósitos ou manchas causados por resíduos de alimentos. Para secar qualquer condensação que se tenha formado devido à cozedura de alimentos com elevado teor de água, deixe o forno arrefecer completamente e limpe-o com um pano ou uma esponja.

. Em caso de sujidade persistente no interior do forno, recomendamos a execução da função de limpeza automática para obter os melhores resultados de limpeza.

. Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.

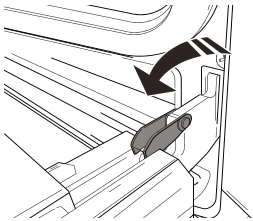
. A porta pode ser removida facilmente e instalada novamente para facilitar a limpeza do vidro .

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.

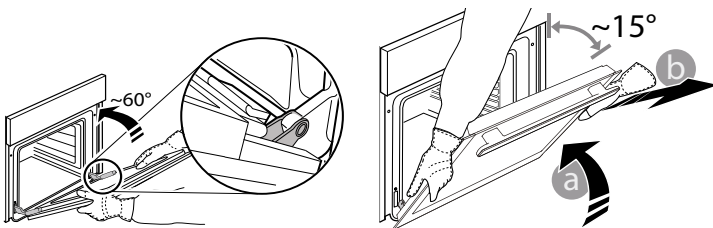
REMOVER E REPOR A PORTA

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.

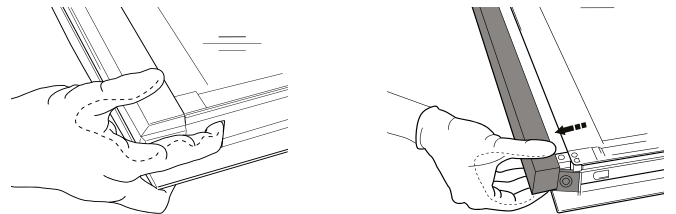
3. Reponha a porta, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes.

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.

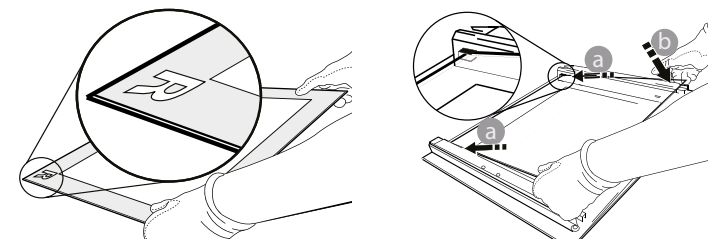
CLIQUE PARA LIMPAR - LIMPAR O VIDRO

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. Segure firmemente os painéis de vidro com ambas as mãos, removendo-os e colocando-os sobre uma superfície suave antes de proceder à sua limpeza.

3. Instale novamente o painel (com a marca "R") antes de instalar o painel interior: Para posicionar os painéis de vidro corretamente, certifique-se de que é possível visualizar a marca "R" no canto esquerdo. Insira **primeiro a parte mais longa** do vidro com a indicação "R" **nos suportes (a)** e, em seguida, baixe-a até à posição correta (b). Repita este procedimento para ambos os painéis de vidro.



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.

Hotpoint

ARISTON



Problema	Causa possível	Solução
O forno não funciona	Corte de energia. Desconexão 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 apresenta a letra "F", seguida de um número	Problema de software.	Contacte o Serviço Pós-Venda mais próximo e indique a letra ou o número que acompanha a letra "F".

CONSELHOS ÚTEIS



Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir de www.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

A função "AR FORÇADO" permite cozinhar alimentos diferentes em simultâneo (por exemplo: peixe e legumes), em níveis diferentes. 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.

FUNÇÃO PÃO AUTO

Para obter os melhores resultados possíveis, deve seguir cuidadosamente as instruções e a receita para misturar 1000 g de massa: 600 g de farinha, 360 g de água, 11 g de sal, 25 g de fermento (ou dois pacotes de fermento em pó).

Para obter os melhores resultados de levedação, deixe a massa respirar durante aproximadamente 90 minutos à temperatura ambiente ou durante aproximadamente 60 minutos no forno utilizando a função "Levedura".

Coloque a massa no forno (frio), verta 100 cc de água potável fria no fundo do forno e ative a função "Pão Auto". Após a cozedura, deixe a massa repousar na grelha metálica até que arrefeça totalmente.



Pode transferir as instruções de segurança, o manual do utilizador, a ficha do produto e os dados energéticos:

- Visitando o nosso website em 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.





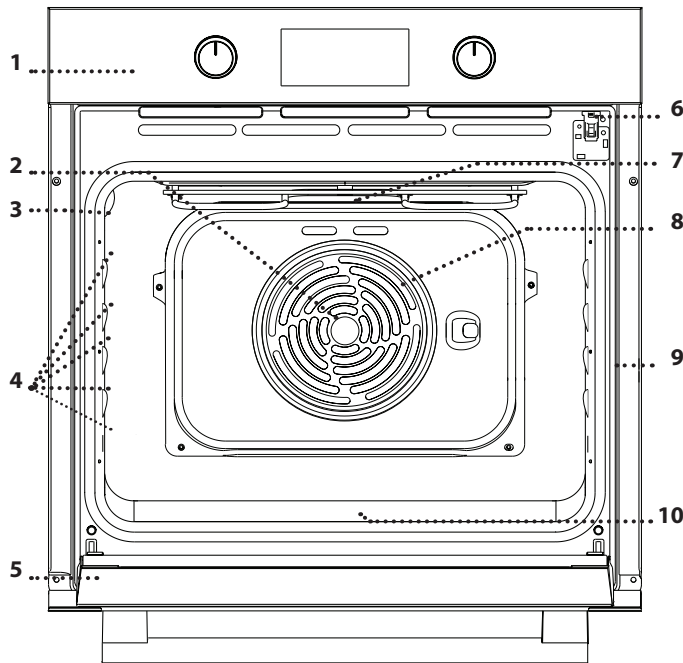
**THANK YOU FOR BUYING A
HOTPOINT-ARISTON PRODUCT**

In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.hotpoint.eu/register



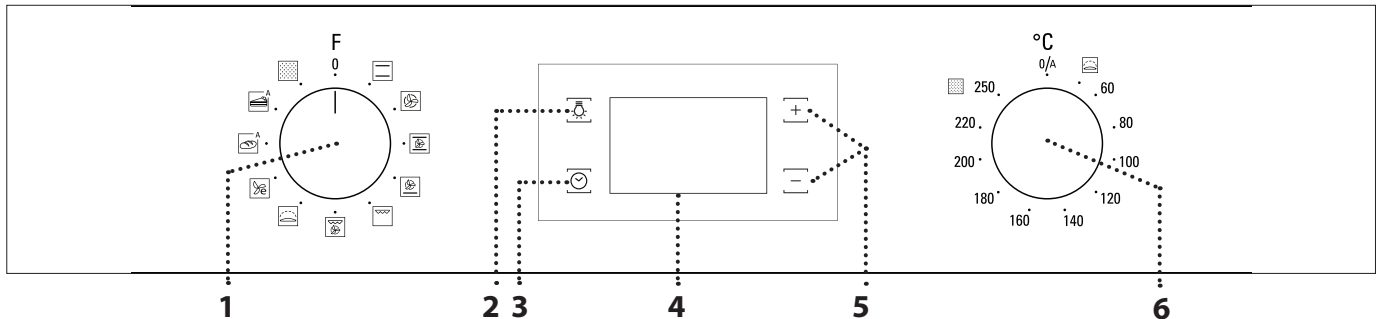
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

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. Door lock (locks the door while automatic cleaning is in progress and afterwards)
7. Upper heating element/grill
8. Circular heating element (not visible)
9. Identification plate (do not remove)
10. 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. LIGHT

With the oven switched on, press to turn the oven compartment lamp on or off.

3. SETTING THE TIME

For accessing the cooking time settings, delayed start and timer. For displaying the time when the oven is off.

4. DISPLAY

5. ADJUSTMENT BUTTONS

For changing the cooking time settings.

6. THERMOSTAT KNOB

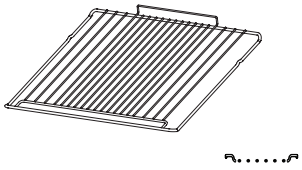
Turn to select the temperature you require when activating manual functions. Automatic functions use 0/A.

ACCESSORIES

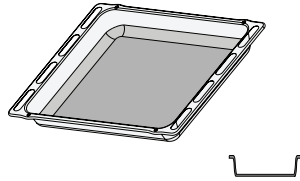


Download the Use and Care Guide from www.hotpoint.eu for more information

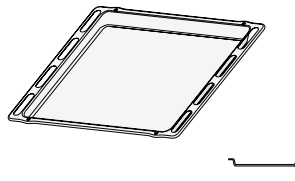
WIRE SHELF



DRIPPING PAN



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. Then slide it horizontally along the runners as far as possible.


. Other accessories, like the baking tray, are to be inserted horizontally, letting them slide on the runners.


FUNCTIONS





Download the Use and Care Guide from www.hotpoint.eu for more information


 **CONVENTIONAL***
For cooking any kind of dish on one shelf only.


 **FORCED AIR**
For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.



 **MAXI COOKING**
For cooking large joints of meat (above 2.5 kg). We recommend turning the meat over during cooking to ensure that both sides brown evenly. We also recommend basting the joint every so often to prevent it from drying out excessively.


 **PIZZA**
For baking different types and sizes of pizza and bread. It is a good idea to swap the position of the baking trays halfway through cooking.


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

 **RISING**
For helping sweet or savoury dough to rise effectively. Turn the thermostat knob to the icon to activate this function.

 **ECO FORCED AIR***
For cooking roasts and stuffed roasting joints on a single shelf. Food is prevented from drying out excessively by gentle, intermittent air circulation. When this ECO function is in use, the light will remain switched off during cooking but can be switched on again by pressing .

 **BREAD AUTO**
This function automatically selects the ideal temperature and baking time for bread. For best results, carefully follow the recipe . Activate the function when the oven is cold.

 **PASTRY AUTO**
This function automatically selects the ideal temperature and baking time for cakes. Activate the function when the oven is cold.

 **AUTOMATIC CLEANING**
For eliminating cooking spatters using a cycle at very high temperature (over 400 °C).



* Function used as reference for the energy efficiency declaration in accordance with Regulation (EU) No. 65/2014

Hotpoint







ARISTON


USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

1. SET THE TIME

You will need to set the time when you switch on the appliance for the first time: Press  until the  icon and the two digits for the hour start flashing on the display.






Use  or  to set the hour and press  to confirm. The two digits for the minutes will start flashing. Use  or  to set the minutes and press  to confirm.




Please note: When the  icon is flashing, for example following lengthy power outages, you will need to reset the time.

2. SET THE POWER CONSUMPTION

The oven is programmed to work at a power of less than 2.9 kW ("Lo"): To operate the oven at a power that is compatible with a domestic power supply of greater than 3 kW ("Hi"), you will need to change the settings.

To go to the change menu, turn the *selection knob* to , then turn it back to 0. Press and hold  and  for five seconds immediately afterwards.



Use  or  to change the setting, then press and hold  for at least two seconds to confirm.

3. 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 "Maxicooking" function. The oven must be empty during this time.

Follow the instructions for setting the function correctly.

Please note: It is advisable to air the room after using the appliance for the first time.

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

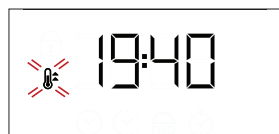
To select a function, turn the *selection knob* to the symbol for the function you require: the display will light up and an audible signal will sound.



2. ACTIVATE A FUNCTION

MANUAL

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



Please note: During cooking you can change the function by turning the *selection knob* or adjust the temperature by turning the *thermostat knob*.

The function will not start if the *thermostat knob* is on 0 °C. You can set the cooking time, cooking end time (only if you set a cooking time) and a timer.

AUTOMATIC

To start the automatic function you have selected ("Bread" or "Pastry"), keep the *thermostat knob* at the position for automatic functions (0/A).

To finish cooking, turn the *selection knob* to position 0.


Please note: You can set the cooking end time and timer.


RISING

To start the "Rising" function, turn the *thermostat knob* to the relevant symbol; if the oven is set to a different temperature, the function will not start.

Please note: You can set the cooking time, cooking end time (only if you set a cooking time) and a timer.

3. PREHEATING

Once the function starts, an audible signal and a flashing icon  on the display indicate that the preheating phase has been activated.



At the end of this phase, an audible signal and the fixed icon  on the display will indicate 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.




. PROGRAMMING COOKING

You will need to select a function before you can start programming cooking.




DURATION

Keep pressing  until the  icon and "00:00" start flashing on the display.



Use  or  to set the cooking time you require, then press  to confirm.




Activate the function by turning the *thermostat knob* to the temperature you require: An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.

Please note: To cancel the cooking time you have set, keep pressing  until the  icon starts flashing on the display, then use  to reset the cooking time to "00:00". This cooking time includes a preheating phase.

PROGRAMMING THE END COOKING TIME/ DELAYED START

After a cooking time has been set, starting the function can be delayed by programming its end time: press  until the  icon and the current time start flashing on the display.



Use  or  to set the time you want cooking to end and press  to confirm.

Activate the function by turning the *thermostat knob* to the temperature you require: the function will remain paused until it starts automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.



Please note: To cancel the setting, switch the oven off by turning the *selection knob* to position "0".

Note: Delay to start functionality is not available for Grill and Turbo Grill functions.

END OF COOKING

An audible signal will sound and the display will indicate that the function has finished.



Turn the *selection knob* to select a different function or to position "0" to switch the oven off.




Please note: If the timer is active, the display will show "END" alternately with the remaining time.

. SETTING THE TIMER

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

Keep pressing  until the  icon and "00:00" start flashing on the display.



Use  or  to set the time you require and press  to confirm.

An audible signal will sound once the timer has finished counting down the selected time.

Notes: To cancel the timer, keep pressing  until the  icon starts flashing, then use  to reset the time to "00:00".


. AUTOMATIC CLEANING FUNCTION – PYRO

Do not touch the oven during the Pyro cycle.

Keep children and animals away from the oven during and after (until the room has finished airing) running the Pyro cycle.

Remove all accessories from the oven before activating the function. If the oven is installed below a hob, make sure that all the burners or electric hotplates are switched off while running the self-cleaning cycle.

For optimum cleaning results, remove the worst soiling with a damp sponge before using the Pyro function. We recommend only running the Pyro function if the appliance contains heavy soiling or gives off bad odours during cooking.

To activate the automatic cleaning function, turn the *selection knob* and the *thermostat knob* to the  icon. The function will be activated automatically, the door locked and the light inside the oven switched off: The display will show the time remaining to the end, alternating with "Pyro".






































































Please note: It is only possible to programme the end time of this function. The duration is automatically set to 120 minutes.

Once the cycle has been completed, the door remains locked until the temperature inside the oven has returned to a safe level. Air the room during and after running the Pyro cycle.







Hotpoint

ARISTON

COOKING TABLE

















































RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes		Yes	160-180	30-90	2/3 
		Yes	160-180	30-90	4 1  
Filled cake (cheese cake, strudel, fruit pie)		Yes	160-200	35-90	2 
		Yes	160-200	40-90	4 2  
Biscuits/tartlets		Yes	160-180	20-45	3 
		Yes	150 - 170	20-45	4 2  
		Yes	150 - 170	20-45	5 3 1   
Choux buns		Yes	180 - 210	30-40	3 
		Yes	180-200	35-45	4 2  
		Yes	180-200	35-45	5 3 1   
Meringues		Yes	90	150 - 200	3 
		Yes	90	140 - 200	4 2  
		Yes	90	140 - 200	5 3 1   
Pizza/bread		Yes	190-250	15-50	1 / 2 
		Yes	190-250	20-50	4 2  
Bread		-	-	60	2 
Frozen pizza		Yes	250	10 - 20	3 
		Yes	230 - 250	10 -25	4 2  
Salty cakes (vegetable pie, quiche)		Yes	180-200	40-55	3 
		Yes	180-200	45 - 60	4 2  
		Yes	180-200	45 - 60	5 3 1   
Vols-au-vents/puff pastry crackers		-	190-200	20-30	3 
		-	180-190	20-40	4 2  
		-	180-190	20-40	5 3 1   

FUNCTIONS								
	Conventional	Grill element	Turbo Grill	Pizza	Air circulation	Maxi Cooking	Bread Auto	Eco Forced Air

ACCESSORIES						
	Wire shelf	Baking dish or baking tray on the wire shelf	Dripping pan/baking tray on the wire shelf	Dripping pan	Dripping pan with 200 ml of water	Baking tray

Hotpoint















ARISTON

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Lasagne/pasta bake/cannelloni/flans		Yes	190 - 200	45-65	2 
Lamb/veal/beef/pork 1 kg		Yes	190 - 200	80-110	3 
Roast pork with crackling 2 kg		Yes	180 - 190	110 - 150	2 
Chicken/rabbit/duck 1 kg		Yes	200-230	50-100	2 
Turkey/goose 3 kg		-	190-200	100 - 160	2 
Baked Whole Fish (fillet, whole)		Yes	170 - 190	30 - 50	2 
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180-200	50 - 70	2 
Toasted bread		-	250	2 - 6	5 
Fish fillets/slices		-	230 - 250	20 - 30*	4  3 
Sausages/kebabs/spare ribs/hamburgers		-	250	15 - 30*	5  4 
Roast chicken 1-1.3 kg		Yes	200 - 220	55 - 70**	2  1 
Roast beef rare 1 kg		Yes	200 - 210	35 - 50**	3 
Leg of lamb/knuckle		Yes	200 - 210	60 - 90**	3 
Roast potatoes		Yes	200 - 210	35 - 55**	3 
Vegetable gratin		-	200 - 210	25 - 55	3 
Meat and potatoes		Yes	190-200	45 - 100***	4  1 
Fish and vegetables		Yes	180	30 - 50***	4  1 
Lasagne and meat		Yes	200	50 - 100***	4  1 
Complete meal: fruit tart (level 5)/ lasagne (level 3)/ meat (level 1)		Yes	180 - 190	40 - 120***	5  3  1 
Roast meat/stuffed roasting joints		-	170 - 180	100 - 150	2 

The time indicated does not include the preheating phase: we recommend placing the food in the oven and setting the cooking time only after the required temperature has been reached.

* Turn food halfway through cooking.
 ** Turn food two thirds of the way through cooking (if necessary).
 *** Estimated length of time: dishes can be removed from the oven at different times depending on personal preference.

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

FUNCTIONS								
	Conventional	Grill element	Turbo Grill	Pizza	Air circulation	Maxi Cooking	Bread Auto	Eco Forced Air
ACCESSORIES								
	Wire shelf	Baking dish or baking tray on the wire shelf	Dripping pan/baking tray on the wire shelf	Dripping pan	Dripping pan with 200 ml of water	Baking tray		

Hotpoint

ARISTON

MAINTENANCE AND CLEANING



Download the Use and Care Guide from www.hotpoint.eu for more information

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 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, leave the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.

. If there is stubborn dirt on the interior surfaces, we recommend running the automatic cleaning function for optimal cleaning results.

. Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

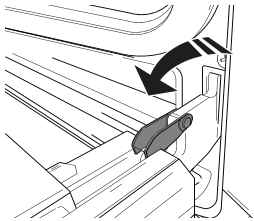
. The door can be easily removed and refitted to facilitate cleaning of the glass .

ACCESSORIES

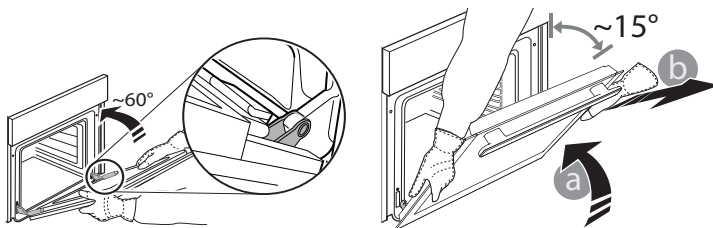
Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

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.

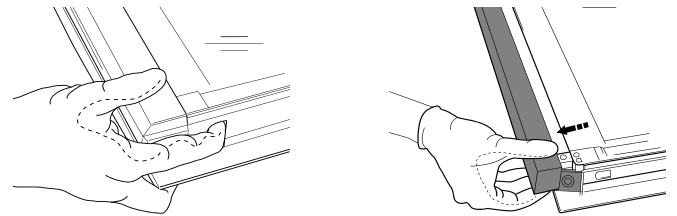
3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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.

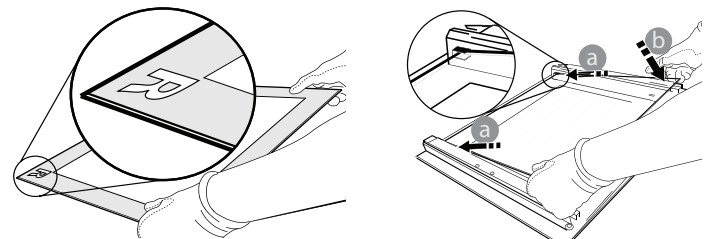
CLICK TO CLEAN - CLEANING THE GLASS

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. Firmly hold the panes of glass with both hands, remove them and place them on a soft surface before cleaning.

3. Refit the intermediate pane (marked with "R") before refitting the inside pane: To position the panes of glass correctly, make sure that the "R" mark can be seen in the left-hand corner. First insert the long side of the glass marked "R" into the support seats (a), then lower it into position (b). Repeat this procedure for both panes of glass.



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

Hotpoint

ARISTON

TROUBLESHOOTING



Download the Use and Care Guide from www.hotpoint.eu for more information

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. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F" followed by a number	Software problem.	Contact you nearest After-sales Service Centre and state the letter or number that follows the letter "F".

USEFUL TIPS



Download the Use and Care Guide from www.hotpoint.eu for more information

HOW TO READ THE COOKING TABLE

The table lists the best function, accessories and level to use to cook various 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 "FORCED AIR" function, you can cook different foods which require the same cooking temperature at the same time (for example: fish and vegetables), using different shelves. Remove the food which requires a shorter cooking time and leave the food which requires a longer cooking time in the oven.

BREAD AUTO FUNCTION

For best results you should carefully follow the instructions, using the recipe for mixing 1000 g of dough: 600 g of flour, 360 g of water, 11 g of salt, 25 g of fresh yeast (or two packets of yeast powder).

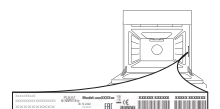
For optimal rising, allow about 90 minutes at room temperature or 60 minutes in the oven using the "Proving" function.

Put the dough into the (cold) oven, pour 100 cc of cold drinking water on to the bottom of the oven and activate the "Bread Auto" function. After cooking, leave the dough to stand on a wire shelf until completely cooled.



You can download the Safety Instructions, User Manual, Product Fiche and Energy data by:

- Visiting our website docs.hotpoint.eu
- Using QR Code
- Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet). When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.



Hotpoint

ARISTON



400011708335