

DAILY REFERENCE GUIDE



THANK YOU FOR PURCHASING AN HOTPOINT-ARISTON PRODUCT

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

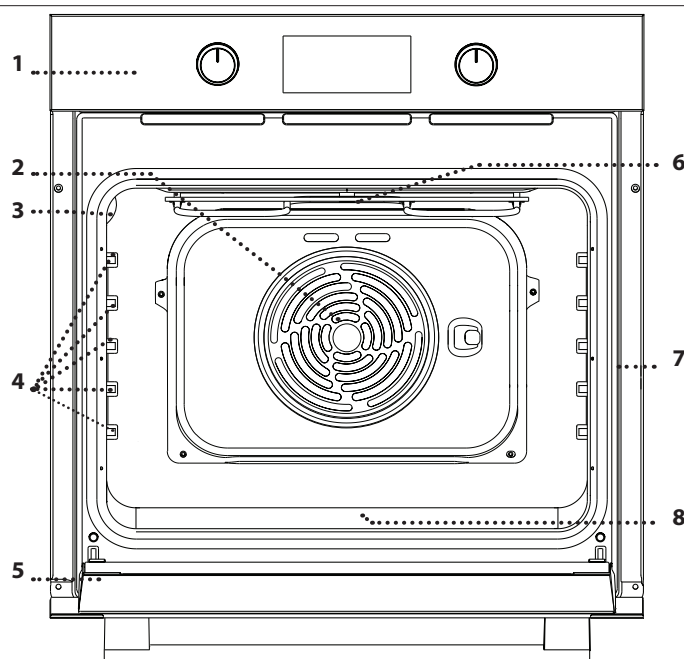



You can download the Safety Instructions and the Use and Care Guide by visiting our website docs.hotpoint.eu and following the instructions on the back of this booklet.



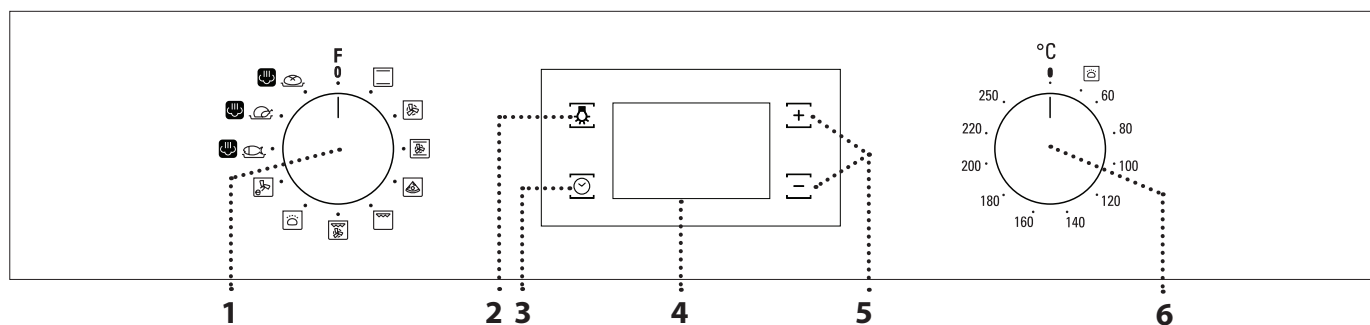
Before using the appliance carefully read the Health and Safety guide.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan and circular heating element (not visible)
3. Lamp
4. Shelf guides (the level is indicated on the wall of the cooking compartment)
5. Door
6. Upper heating element/grill
7. Identification plate (do not remove)
8. steam:  recess for drinking water


CONTROL PANEL DESCRIPTION



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

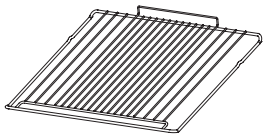
5. ADJUSTMENT BUTTONS
For changing the cooking time settings.

6. THERMOSTAT KNOB

Turn to select the temperature you require when activating manual functions.

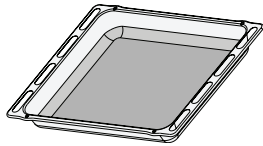
ACCESSORIES

WIRE SHELF



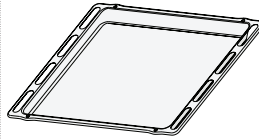
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

DRIP TRAY *



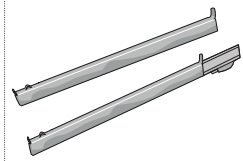
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

BAKING TRAY *



Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillote, etc.

SLIDING RUNNERS *



To facilitate inserting or removing accessories.

* Available only on certain models

The number and the type 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.

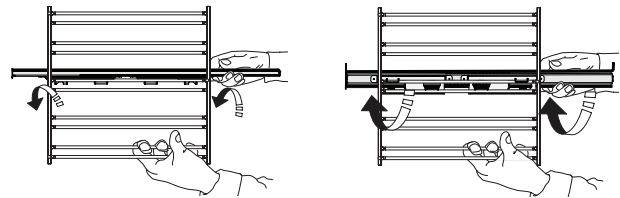
REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

- To remove the shelf guides, firmly grip the external part of the guide, and pull it towards you to extract the support and the two internal pins from the lodging.
- To reposition the shelf guides, position them near the cavity and initially insert the two pins into their lodgings. Next, position the external part near its lodging, insert the support, and firmly press towards the wall of the cavity to make sure the shelf guide is properly secured.

FITTING THE SLIDING RUNNERS (IF PRESENT)

Remove the shelf guides. Disengage the guide's anchoring clips from the shelf guide, starting from the lower part.



To reinstall the sliding guides, anchor the guide's upper clip to the shelf guide, then lower the other clip into position. To secure the guide, press the lower portion of the clip firmly against the shelf guide. Make sure that the runners can move freely. Reposition the shelf guides.










Please note: The sliding runners can be fitted on any level.

FIRST TIME USE

1. SETTING 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. 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. The oven must be empty during this time.

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

FUNCTIONS

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 2.5kg). 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 .

steam 

- FISH 
- MEAT 
- BREAD 

The steam  functions provide excellent results thanks to the addition of steam to cooking cycles. When the oven is cold, pour drinking water into the bottom of the oven and select the function corresponding to your preparation method. The optimal water quantities and temperatures for each food category are listed in the relevant cooking table. **Preheat the oven before adding food.**

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.



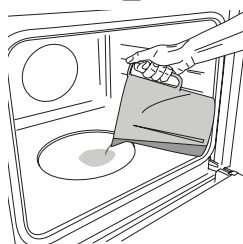
Please note: During cooking you can change the function by turning the selection knob or adjust the temperature by turning the thermostat knob. The function will not start if the thermostat knob will be on . You can set the cooking time, cooking end time (only if you set a cooking time) and a timer.


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.



steam 



When the oven is cold, fill the recess with the quantity of drinking water suggested in the relevant cooking table. Set and activate the steam  function: At the end, carefully open the door and let steam escape slowly.

Please note: During steam cooking, do not open the door and never top up the water.

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.

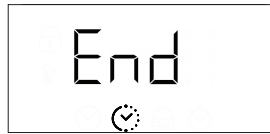
Activate the function by turning the *thermostat knob* to the temperature you require: the function will remain paused until it starts automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.

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

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 **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  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".

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes		Yes	170	30 - 50	
		Yes	160	30 - 50	
		Yes	160	40 - 60	
Filled cake (cheese cake, strudel, fruit pie)		Yes	160 - 200	35 - 90	
		Yes	160 - 200	40 - 90	 
Biscuits / tartlets		Yes	160	25 - 35	
		Yes	160	25 - 35	
		Yes	150	35 - 45	 
Choux buns		Yes	180 - 210	30 - 40	
		Yes	180 - 200	35 - 45	 
		Yes	180 - 200	35 - 45	  
Meringues		Yes	90	150 - 200	
		Yes	90	140 - 200	 
		Yes	90	140 - 200	  
Pizza / Focaccia		Yes	190 - 250	15 - 50	
		Yes	190 - 250	20 - 50	 
Frozen pizza		Yes	250	10 - 20	
		Yes	230-250	10 - 25	 
Salty cakes (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 200	40 - 55	
		Yes	180 - 200	45 - 60	 
		Yes	180 - 200	45 - 60	  
Vols-au-vents / puff pastry crackers		Yes	190 - 200	20 - 30	
		Yes	180 - 190	20 - 40	 
		Yes	180 - 190	20 - 40	  
Lasagne / baked pasta / canneloni / flans		Yes	190 - 200	45 - 65	
Lamb / veal / beef / pork 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	
Roast pork with crackling 2 kg		Yes	180 - 190	110 - 150	
Chicken / rabbit / duck 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	
Turkey / goose 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	
Baked fish / en papillote (fillets, whole)		Yes	170 - 190	30 - 45	
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180 - 200	50 - 70	
Toasted bread		5'	250	2 - 6	
Fish fillets / slices		-	230 - 250	15 - 30 *	 

FUNCTIONS



Conventional



Forced Air



Maxi Cooking



Pizza



Grill



Turbo Grill



Eco Forced Air

ACCESSORIES



Wire shelf

Baking dish or cake tin on
the wire shelfBaking tray/Drip tray or
Baking dish on the wire shelf

Drip tray / Baking tray

Drip tray / Baking tray with
200 ml of water

Hotpoint

ARISTON

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min)	LEVEL AND ACCESSORIES
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	2
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 2
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	3

* 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.

steam						
RECIPE	FUNCTION	WATER (ml)	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min)	LEVEL AND ACCESSORIES
Fish fillets / cutlets 0.5 - 2 cm	steam	250	Yes	190 - 210	10 - 20	3
Whole fish 300 - 600 g	steam	250	Yes	190 - 210	10 - 25	3
Whole fish 600 g - 1.2 kg	steam	250	Yes	180 - 200	20 - 40	3
Roast Beef rare 1 kg	steam	250	Yes	190 - 210	30 - 45	3
Lamb shank 500 g - 1.5 kg	steam	250	Yes	170 - 190	60 - 75	2
Chicken / guinea fowl / duck Whole 1 - 1.5 kg	steam	250	Yes	200 - 220	50 - 70	2
Chicken / guinea fowl / duck Pieces 500 g - 1.5 kg	steam	250	Yes	200 - 220	40 - 60	3
Chicken / turkey / duck Whole 3 kg	steam	250	Yes	160 - 180	100 - 140	2
Lamb / Beef / Pork 1 kg	steam	250	Yes	170 - 190	60 - 90	3
Small bread 80 - 100 g	steam	200	Yes	200 - 220	20 - 30	3
Sandwich loaf in tin 300 - 500 g	steam	250	Yes	170 - 190	35 - 50	3
Bread loaf 500 g - 2 kg	steam	250	Yes	160 - 170	50 - 100	2
Baguettes 200 - 300 g	steam	250	Yes	200 - 220	25 - 40	3

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.

FUNCTIONS										
ACCESSORIES										

CLEANING AND MAINTENANCE

Make sure that the oven has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning. Do not use steam cleaners.

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

Wear protective gloves. The oven must be disconnected from the mains before carrying out any kind of maintenance work.

EXTERIOR SURFACES

Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.

Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

INTERIOR SURFACES

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

• To remove the remaining limescale from the bottom of the cavity after steam cooking, just pour 250 ml of white vinegar into the recess (alternatively, use a specific descaling product. For availability please contact the After Sales Service).

Leave it to work at room temperature for 30 minutes, then clean the cavity with warm drinking water and a soft cloth. Cleaning is recommended at least every 5 to 10 steam cooking cycles.

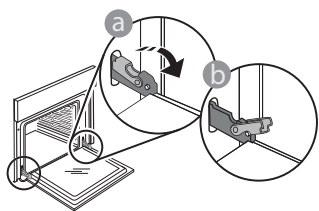
• The door can be easily removed and refitted to facilitate cleaning of the glass

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

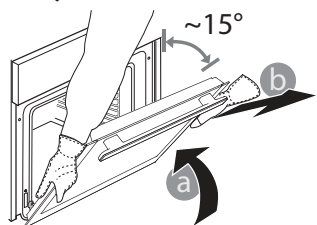
ACCESSORIES

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



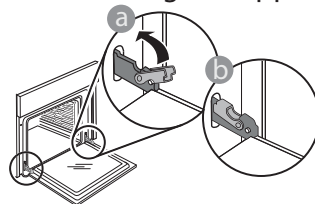
1. To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.



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 at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.

released from its seating. 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.

Apply gentle pressure to

check that the catches are in the correct position. **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: The door could become damaged if it does not work properly.

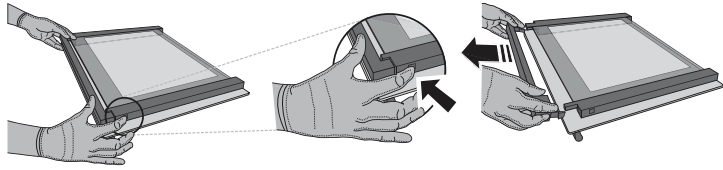
REPLACING THE LAMP

- 1. Disconnect the oven from the power supply.**
- 2. Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.**
- 3. Reconnect the oven to the power supply.**

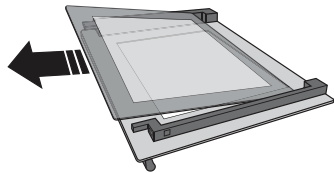
Please note: Use 25 W/230 V type G9, T300 °C halogen lamps. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009). Light bulbs are available from our After-sales Service. - Do not handle bulbs with your bare hands as your fingerprints could damage them. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

CLICK & CLEAN - CLEANING THE GLASS PANELS

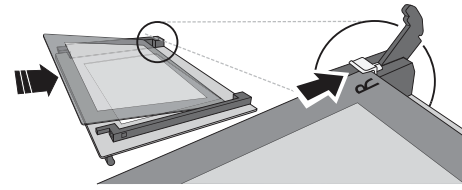
1. After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.



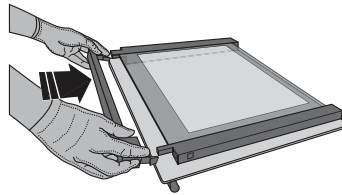
2. Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it.



3. 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, then lower it into position. 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.



TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	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 or letter.	Oven failure.	Contact your nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".
The display is showing the message "Hot" and the selected function will not start.	Temperature too high.	Allow the oven to cool down before activating the function. Select a different function.

PRODUCT FICHE

 [www](http://www.docs.hotpoint.eu) The product fiche with energy data of this appliance can be downloaded from the website docs.hotpoint.eu

HOW TO OBTAIN THE USE AND CARE GUIDE

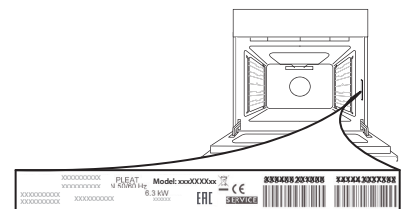
>  [www](http://www.docs.hotpoint.eu) Download the Use and Care guide from the website docs.hotpoint.eu (you can use this QR code), specifying the product's commercial code.



> Alternatively, contact our Client After-sales Service.

CONTACTING OUR AFTER-SALES SERVICE

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



GUIDA RAPIDA



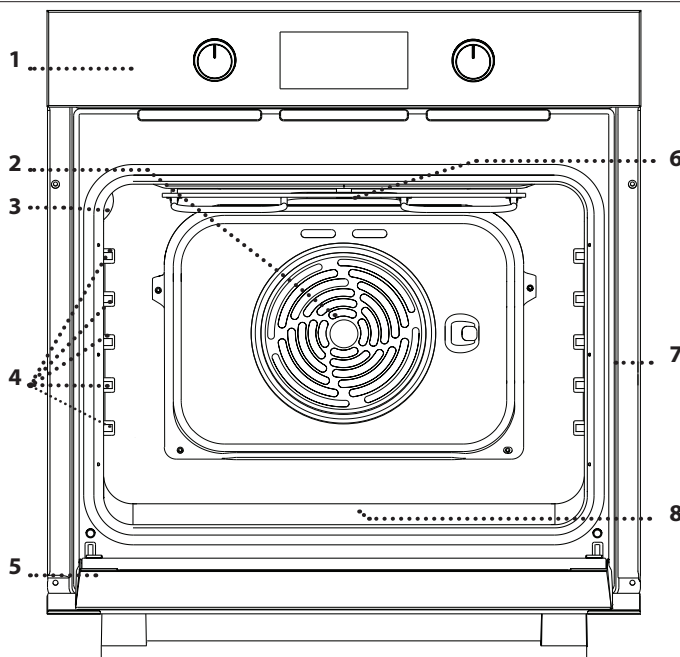
**GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN
PRODOTTO HOTPOINT - ARISTON**
Per ricevere un'assistenza più
completa, registrare il prodotto su
www.hotpoint.eu/register



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

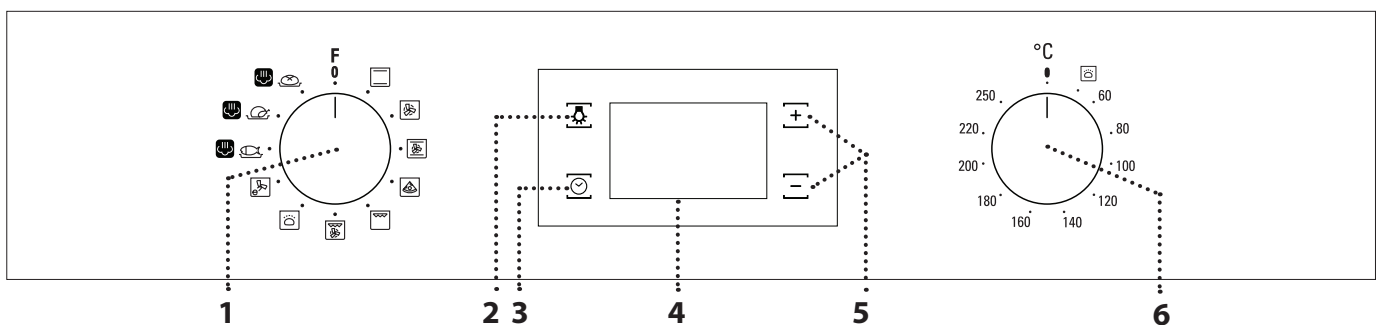
! Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza prima di utilizzare il prodotto.

DESCRIZIONE PRODOTTO



1. Pannello comandi
2. Ventola e resistenza circolare (non visibile)
3. Lampada
4. Griglie laterali (il livello è indicato sulla parete della cavità)
5. Porta
6. Resistenza superiore / grill
7. Targhetta matricola (da non rimuovere)
8. Cavità steam per l'acqua potabile


DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



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 interna del forno.

3. IMPOSTARE L'ORA

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

4. DISPLAY

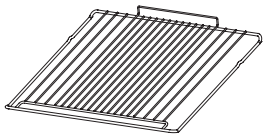
5. TASTI DI REGOLAZIONE
Per modificare le impostazioni di durata.

6. MANOPOLA TERMOSTATO

Ruotare per selezionare la temperatura desiderata attivando le funzioni manuali.

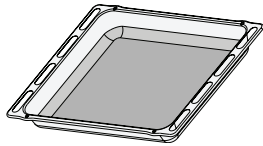
ACCESSORI

GRIGLIA



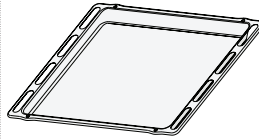
Da usare per la cottura degli alimenti o come supporto per pentole, tortiere e altri utensili da cucina.

LECCARDA*



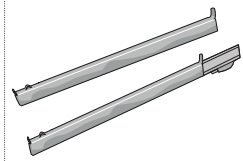
Da posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura o come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, ecc.

TEGLIA*



Da usare per cuocere prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche carne arrosto, pesce al cartoccio, ecc.

GUIDE SCORREVOLI *



Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

* Disponibile solo su alcuni modelli

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

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 teglia, vanno inseriti orizzontalmente facendoli scivolare sulle guide.

TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

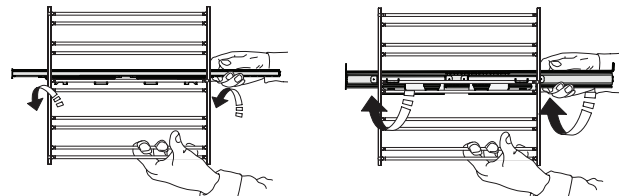
• Per rimuovere le griglie laterali, impugnare la parte esterna della griglia e tirarla verso di sé per estrarre il supporto e i due perni interni dai rispettivi alloggiamenti.

• Per riapplicare le griglie laterali, posizionarle vicino alla parete interna del forno e inserire dapprima i due perni nei rispettivi alloggiamenti. Posizionare quindi la parte esterna vicino alla sua sede, inserire il supporto e spingere con decisione verso la parete del forno per fissare saldamente la griglia.

MONTARE LE GUIDE SCORREVOLI (SE PRESENTI)

Rimuovere le griglie laterali. Staccare le clip di fissaggio dalla griglia laterale, iniziando dalla parte inferiore.



Per reinstallare le guide scorrevoli, agganciare la clip superiore della guida alla griglia laterale, quindi abbassare l'altra clip spingendola in posizione. Per fissare la guida, premere la parte inferiore della clip contro la griglia laterale. Assicurarsi che le guide possano scorrere liberamente. Sistemare nuovamente in sede le griglie laterali.









Nota: le guide scorrevoli possono essere montate a qualsiasi livello.


PRIMO UTILIZZO

1. IMPOSTARE L'ORA

Alla prima accensione, è necessario impostare l'ora: premere  finché sul display 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. 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 a 250°C per circa un'ora. Durante questa procedura il forno deve essere vuoto.

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

FUNZIONI

STATICO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.

VENTILATO

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

MAXI COOKING

Per cuocere tagli di carne di grosse dimensioni (superiori a 2,5 kg). Si raccomanda di girare la carne durante la cottura per farla rosolare su tutti i lati. Si consiglia inoltre di irrorare la carne di tanto in tanto per evitare che asciughi 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.

Quando si cuoce la carne alla griglia, 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.


TURBO GRILL

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. Per attivare questa funzione, ruotare la manopola del termostato sull'icona corrispondente.

ECO TERMOVENTILATO

Per cuocere arrostiti e arrostiti ripieni su uno stesso ripiano. La circolazione intermittente dell'aria impedisce un'eccessiva asciugatura degli alimenti. In questa funzione ECO la luce rimane spenta durante la cottura e può essere riaccesa premendo .

steam 

- PESCE 
- CARNE 
- PANE 

Le funzioni steam  permettono di ottenere risultati eccellenti grazie all'impiego del vapore nei cicli di cottura. A forno freddo, versare acqua potabile sul fondo del forno e selezionare la funzione di cottura corrispondente al tipo di preparazione. La quantità d'acqua e la temperatura ottimali variano in base alla categoria di alimenti e sono riportate nella tabella di cottura. **Si consiglia di preriscaldare il forno.**

USO QUOTIDIANO

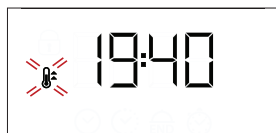
1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE


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.



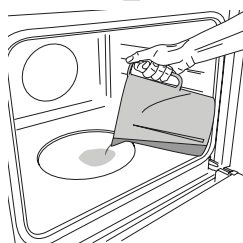
Nota: durante la cottura sarà possibile modificare la funzione ruotando la manopola di selezione o regolare la temperatura ruotando la manopola termostato. La funzione non si avvia se la manopola del termostato è impostata su . Sarà possibile impostare la durata, l'ora di fine cottura (solo se è impostata una durata) e il timer.

LIEVITAZIONE


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

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

steam 





A forno freddo, riempire la cavità sul fondo del forno con la quantità d'acqua potabile indicata nella tabella di cottura.

Impostare e attivare la funzione steam : Alla fine, aprire la porta con attenzione facendo fuoriuscire il vapore lentamente.

Nota: durante la cottura a vapore, non aprire mai la porta e non rabboccare l'acqua.

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.

Nota: introdurre gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può avere effetti negativi sui risultati della cottura.




. 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.

Nota: 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.

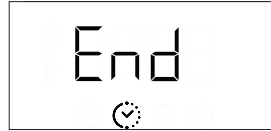
Avviare la funzione ruotando la *manopola termostato* in corrispondenza della temperatura desiderata: la funzione resterà in pausa fino ad avviarsi automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.

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

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 portarla su **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 ripetutamente  finché 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.























































































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

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURATA (Min)	LIVELLO E ACCESSORI
Torte lievitate		Sì	170	30 - 50	
		Sì	160	30 - 50	
		Sì	160	40 - 60	
Torte ripiene (cheese cake, strudel, torta di frutta)		Sì	160 - 200	35 - 90	
		Sì	160 - 200	40 - 90	 
Biscotti / Tortine		Sì	160	25 - 35	
		Sì	160	25 - 35	
		Sì	150	35 - 45	 
Bignè		Sì	180 - 210	30 - 40	
		Sì	180 - 200	35 - 45	 
		Sì	180 - 200	35 - 45	  
Meringhe		Sì	90	150 - 200	
		Sì	90	140 - 200	 
		Sì	90	140 - 200	  
Pizza / Focaccia		Sì	190 - 250	15 - 50	
		Sì	190 - 250	20 - 50	 
Pizza surgelata		Sì	250	10 - 20	
		Sì	230-250	10 - 25	 
Torte salate (torta di verdura, quiche)		Sì	180 - 200	40 - 55	
		Sì	180 - 200	45 - 60	 
		Sì	180 - 200	45 - 60	  
Voulevant / Salatini di pasta sfoglia		Sì	190 - 200	20 - 30	
		Sì	180 - 190	20 - 40	 
		Sì	180 - 190	20 - 40	  
Lasagne / Pasta al forno / Cannelloni / Sfornati		Sì	190 - 200	45 - 65	
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg		Sì	190 - 200	80 - 110	
Arrosto di maiale con cotenna 2 kg		Sì	180 - 190	110 - 150	
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		Sì	200 - 230	50 - 100	
Tacchino / Oca 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	
Pesce al forno / al cartoccio (filetti, intero)		Sì	170 - 190	30 - 45	
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	180 - 200	50 - 70	
Pane tostato		5'	250	2 - 6	
Filetti / tranci di pesce		-	230 - 250	15 - 30 *	 

FUNZIONI



Statico



Ventilato



Maxi Cooking



Pizza



Grill



Turbo Grill



Eco Termoventilato

ACCESSORI



Griglia



Teglia o tortiera su griglia



Teglia / Leccarda o teglia su griglia



Leccarda / teglia



Leccarda / piastra dolci con 200 ml d'acqua

Hotpoint

ARISTON

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURATA (Min)	LIVELLO E ACCESSORI
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	2
Verdure gratinate		-	200 - 210	25 - 55	3
Carne & Patate		Sì	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Pesce & Verdure		Sì	180	30 - 50 ***	4 2
Lasagna & Carne		Sì	200	50 - 100 ***	4 1
Pasto completo: Crostatina (Liv. 5) / Lasagne (Liv. 3) / Carne (Liv. 1)		Sì	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Arrosti / Arrosti ripieni		-	170 - 180	100 - 150	3

* 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.

steam						
RICETTA	FUNZIONE	ACQUA (ml)	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURATA (Min)	LIVELLO E ACCESSORI
Filetti/tranci di pesce 0,5 - 2 cm	steam	250	Sì	190 - 210	10 - 20	3
Pesce intero 300 - 600 g	steam	250	Sì	190 - 210	10 - 25	3
Pesce intero 600 g - 1,2 kg	steam	250	Sì	180 - 200	20 - 40	3
Roast beef al sangue 1 kg	steam	250	Sì	190 - 210	30 - 45	3
Cosciotto d'agnello 500 g - 1,5 kg	steam	250	Sì	170 - 190	60 - 75	2
Pollo / Faraona / Anatra Intero 1 - 1,5 kg	steam	250	Sì	200 - 220	50 - 70	2
Pollo / Faraona / Anatra (in pezzi) 500 g - 1,5 kg	steam	250	Sì	200 - 220	40 - 60	3
Pollo / Faraona / Anatra Intero 3 kg	steam	250	Sì	160 - 180	100 - 140	2
Agnello / Manzo / Suino 1 kg	steam	250	Sì	170 - 190	60 - 90	3
Panini 80 - 100 g	steam	200	Sì	200 - 220	20 - 30	3
Pane a cassetta in stampo 300 - 500 g	steam	250	Sì	170 - 190	35 - 50	3
Pagnotta 500 g - 2 kg	steam	250	Sì	160 - 170	50 - 100	2
Baguette 200 - 300 g	steam	250	Sì	200 - 220	25 - 40	3

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.

FUNZIONI



Statico



Ventilato



Maxi Cooking



Pizza



Grill



Turbo Grill



Eco Termoventilato

steam

steam

steam

Pesce

Carne

Pane

ACCESSORI



Griglia



Teglia o tortiera su griglia



Teglia / Leccarda o teglia su griglia



Leccarda / teglia



Leccarda / piastra dolci con 200 ml d'acqua

PULIZIA E MANUTENZIONE

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di eseguire ogni operazione. Non utilizzare apparecchi a vapore.

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

Il forno deve essere disconnesso dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione.

SUPERFICI ESTERNE

Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detersivo neutro. Asciugare con un panno. 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

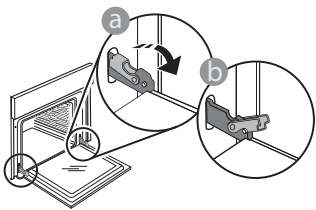
• Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo. Per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti ad alto contenuto di acqua, passare un panno o una spugna a forno freddo.

- Per rimuovere il calcare rimasto sulla base del forno dopo un ciclo di cottura steam: (☁), versare 250 ml di aceto bianco nella cavità (oppure, usare uno speciale prodotto anticalcare. Per i prodotti disponibili, rivolgersi al Servizio Assistenza). Lasciare agire il prodotto a temperatura ambiente per 30 minuti, quindi lavare la base del forno con un panno morbido imbevuto di acqua potabile tiepida. Si raccomanda di eseguire la pulizia almeno ogni 5-10 cicli di cottura steam: (☁).
- Per facilitare la pulizia dei vetri è possibile rimuovere e smontare facilmente la porta.
- Pulire i vetri della porta con detersivi liquidi specifici.

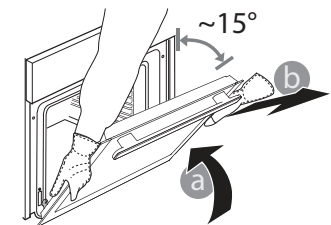
ACCESSORI

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



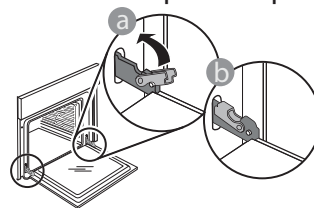
1. Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.



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 finché non esce dalle sedi. 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.

Sarà necessario applicare una leggera pressione per assicurare il corretto posizionamento dei fermi.

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

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

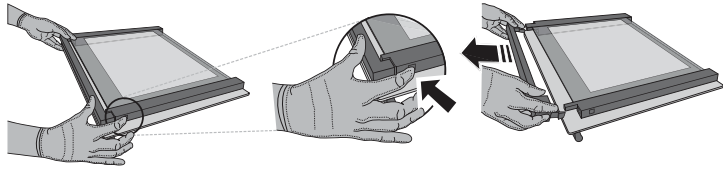
1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Svitare la copertura della lampada, sostituire la lampada e avvitare di nuovo il coperchio della lampada.
3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

Nota: usare lampadine alogene da 25 W/230 V tipo G9, T300°C.

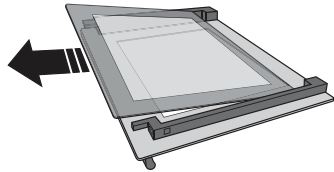
La lampada utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009). Le lampadine sono disponibili presso il Servizio Assistenza.
- Non maneggiare le lampade a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

CLICK & CLEAN - PULIZIA DEI PANNELLI DI VETRO

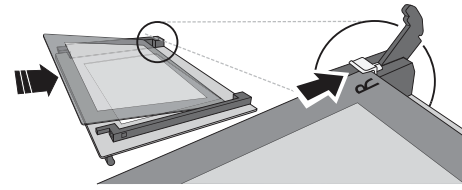
1. Dopo aver smontato la porta e averla appoggiata su un ripiano morbido con la maniglia verso il basso, premere contemporaneamente le due clip di fissaggio ed estrarre il profilo superiore della porta tirandolo verso di sé.



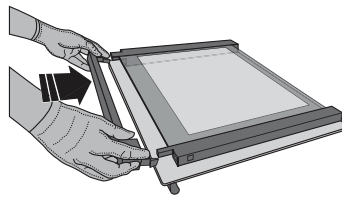
2. Sollevare e prendere saldamente il vetro interno con due mani, rimuoverlo e appoggiarlo su un piano morbido prima di eseguire la pulizia.



3. Riapplicare il vetro intermedio (contrassegnato con "R") prima di rimontare il vetro interno: Per posizionare correttamente i vetri, verificare che la marcatura "R" sia visibile nell'angolo sinistro. Inserire dapprima il lato lungo del vetro contrassegnato con "R" nelle sedi di sostegno, quindi abbassarlo in posizione. Ripetere la procedura 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

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. Spegnere e riaccendere il forno per verificare se il problema persiste.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero o una lettera.	Il forno è guasto.	Contattare il più vicino Servizio Assistenza Clienti e specificare il numero che segue la lettera "F".
Sul display compare il messaggio "Hot" (caldo) e la funzione selezionata non si avvia.	Temperatura troppo alta.	Lasciar raffreddare il forno prima di attivare la funzione. Selezionare una funzione differente.

SCHEMA TECNICA

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

COME OTTENERE LE ISTRUZIONI PER L'USO

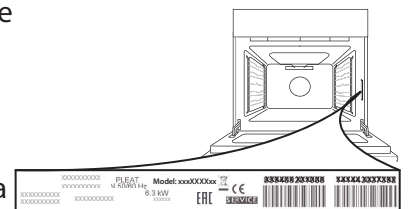
> 📄^{www} Scaricare le Istruzioni per l'uso dal sito web docs.hotpoint.eu (è possibile utilizzare questo codice QR) specificando il codice prodotto.



> In alternativa, contattare il Servizio di Assistenza Clienti.

CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

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



РЪКОВОДСТВО ЗА ВСЕКИДНЕВНА СПРАВКА



БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ ПРОДУКТ НА HOTPOINT - ARISTON

За да получите по-пълно съдействие и поддръжка, регистрирайте Вашия уред на www.hotpoint.eu/register

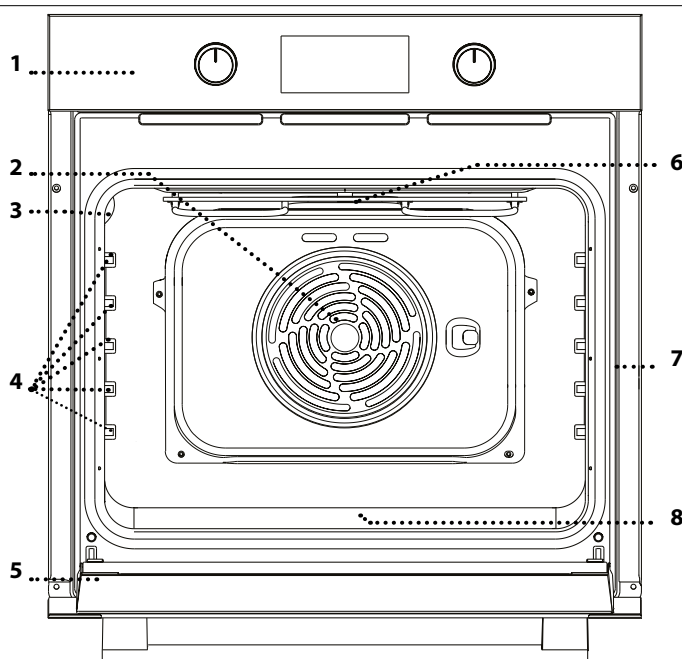



Можете да свалите "Инструкции за безопасност" и "Ръководство за употреба и поддръжка" от нашия уебсайт docs.hotpoint.eu, както и да следвате указанията на задната корица на тази книжка.



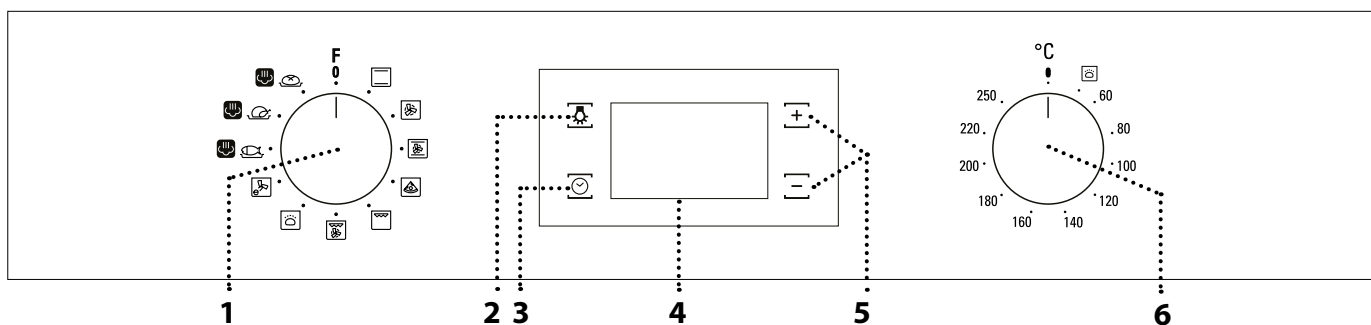
Преди да използвате уреда, прочетете внимателно ръководството за здраве и безопасност при работа.

ОПИСАНИЕ НА УРЕДА



1. Контролен панел
2. Вентилатор и кръгъл нагревателен елемент (не е видим)
3. Лампа
4. Носачи (нивото е посочено на стената на отделениято за готвене)
5. Вратичка
6. Горен нагревател / Грил
7. Заводска табелка (не премахвайте)
8. steam  място за наливане на вода


ОПИСАНИЕ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ



1. КЛЮЧ ЗА ИЗБИРАНЕ

За включване на фурната с избиране на функция. Завъртете на позиция 0, за да изключите фурната.

2. ОСВЕТЛЕНИЕ

При включена фурна натиснете , за да включите или изключите отделениято на фурната.

3. НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА

За достъп до настройките на време за готвене, отложен старт и таймер. За извеждане на часа, когато фурната е изключена.

4. ДИСПЛЕЙ

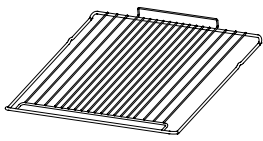
5. БУТОНИ ЗА РЕГУЛИРАНЕ
За промяна на настройките на време за готвене.

6. ВЪРТЯЩ СЕ БУТОН НА ТЕРМОСТАТА

Завъртете, за да изберете необходимата температура при активиране на ръчни функции.

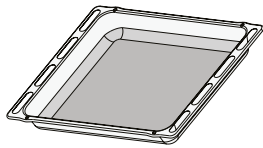
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

РЕШЕТЪЧЕН РАФТ



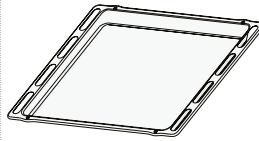
Използвайте за приготвяне на храна или като опора за тави, форми за кейкове и други огнеупорни готварски съдове.

ТАВА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ*



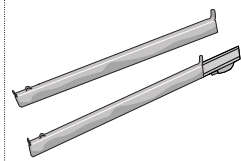
Използвайте като тава за фурна за приготвяне на месо, риба, зеленчуци, фокачи и др., или разположете под решетъчния рафт за отцеждане на сосовете при готвене.

ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ*



Използвайте за приготвяне на всички видове хляб и сладкиши, а също така и на печени меса, риба в пергамент и др.

ПЛЪЗГАЧИ *



За улеснение на поставянето и изваждането на принадлежности.

* Налично само при определени модели

Броят и видът на принадлежностите може да е различен в зависимост от закупения модел. Останалите принадлежности могат да се закупят от отдела за следпродажбено обслужване.

ПОСТАВЯНЕ НА РЕШЕТЪЧНИЯ РАФТ И ДРУГИТЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



- Поставете решетъчния рафт на необходимото ниво, като го хванете под лек наклон нагоре и първо подпрете повдигнатия заден край (насочен нагоре). След това го плъзнете хоризонтално по носачите до възможно най-крайно положение.
- Останалите принадлежности, като тавата за печене, трябва да се поставят хоризонтално, като се плъзнат по носачите.

ИЗВАЖДАНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВОДАЧИТЕ








- За да извадите водача, хванете здраво външната част на водача и го издърпайте към себе си, за да откачите опората и двата вътрешни щифта от гнездото им.
- За да поставите отново водачите, разположете ги близо до вътрешната част на фурната и първо вкарайте двата щифта в гнездата им. След това разположете външната част близо до гнездото ѝ, поставете опората и я натиснете към вътрешната стена, за да сте сигурни, че водачите са добре закрепени.

ИЗПОЛЗВАНЕ ЗА ПЪРВИ ПЪТ

1. НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА

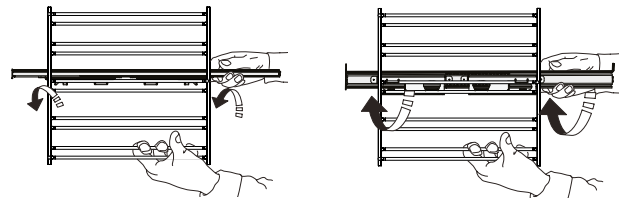
Когато включите уреда за първи път, трябва да сверите часовника: Натискайте , докато иконата  и двете цифри за часа започнат да мигат на дисплея.



Чрез  или  сверете часа и потвърдете с . Двете цифри за минутите ще започнат да мигат. Чрез  или  сверете минутите и потвърдете с . Моля, имайте предвид: Когато иконата  мига, например след дълго прекъсване на захранването, ще трябва да нулирате времето.

ЗАКРЕПЯНЕ НА НОСАЧИТЕ (АКО ИМА)

Свалете водачите. Откачете закрепящите скоби на водачите, като започнете от долната част. За да поставите плъзгачите, закачете горната скоба на плъзгача за водача, след което спуснете другата скоба на мястото ѝ. За да закрепите водача, натиснете долната част на щипката здраво към водача. Проверете дали плъзгачите се движат свободно. Репозиционирайте водачите.



Моля имайте предвид: Плъзгачите могат да се монтират на кое да е ниво.

2. ЗАГРЯВАНЕ НА ФУРНАТА

Новата фурна може да изпуска миризми, останали от процеса на нейното производство: това е напълно нормално. Преди да започнете да готвите храна във фурната, препоръчваме да я нагreete празна, за да премахнете остатъчните миризми. Свалете предпазния картон или прозрачното фолио от фурната и извадете намиращите се в нея принадлежности. Загрейте фурната до 250°C за около час. В това време фурната трябва да е празна. Моля, имайте предвид: След първото използване на уреда се препоръчва да проветрите помещението.

ФУНКЦИИ

КОНВЕНЦИОНАЛНО ГОТВЕНЕ

За готвене на всякакви ястия само на едно ниво.

ВЕНТИЛАТОР

За едновременно готвене на няколко ястия (най-много три) при една и съща температура на различни нива. Тази функция може да се използва за готвене на различни храни без преминаване на миризмите от едната храна към другата.

MAXI COOKING

За готвене на едри парчета месо (над 2,5 kg). Препоръчваме да обръщате месото по време на готвенето, за да се опече еднакво от двете страни. Препоръчваме също от време на време да поливате месото, за да не стане прекалено сухо.

ПИЦА

За печене на пица и хляб с различни видове и размери. Добре е да се смени позицията на тавите за печене, след като половината от времето за готвене изтече.

ГРИЛ

За печене на грил на пържоли, кебап, наденици, приготвяне на зеленчуков огретен и препичане на хляб. Когато печете месо, препоръчваме да използвате тавата за печене, за да събирате отделяните сокове: поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея 200 ml питейна вода.


ТУРБО ГРИЛ

За печене на едри парчета месо (джолан, говеждо печено, пиле). Препоръчваме да използвате тавата за събиране на отделяните при готвенето сокове: поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея 200 ml питейна вода.

ВТАСВАНЕ

За добро втасване на сладко или ароматизирано тесто. За да активирате тази функция, завъртете ключа на термостата към иконата.

ЕКО ФОРСИРАН ВЪЗДУХ


За печене на едно ниво на парчета месо с плънка или без. Прекомерното изсъхване на храната се предотвратява поради слабата, прекъсваща от време на време циркулация на въздуха. При използване на тази функция ЕКО лампичката не свети по време на готвенето, но може да се включи отново чрез натискане на бутона .

steam 

• РИБА 

• МЕСО 

• ХЛЯБ 

Функциите steam  осигуряват отлични резултати благодарение на добавянето на пара към програмите за готвене. Когато фурната е студена, налейте питейна вода на дъното на фурната и изберете функцията, която отговаря на метода на приготвяне на храната. Оптималните количества и температури на водата за всяка категория храна са посочени в съответната готварска таблица. **Загрейте предварително фурната, преди да поставите храната.**

ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

1. ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

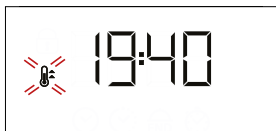
За да изберете функцията, завъртете *бутона за избиране* до символа за необходимата функция: чува се звуков сигнал и дисплеят светва.




2. АКТИВИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

РЪЧЕН РЕЖИМ

За да стартирате избраната функция, завъртете *бутона на термостата* за задаване на необходимата температура.



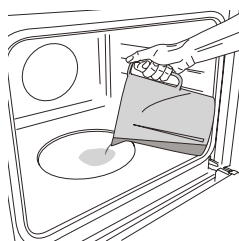
Моля, имайте предвид: По време на готвене можете да промените функцията, като завъртите бутона за избиране или да регулирате температурата, като завъртите бутона на термостата. Тази функция няма да започне, ако бутонът на термостата е на . Можете да зададете времето за готвене, крайния час за готвене (само ако зададете време за готвене) и таймер.


ВТАСВАНЕ

За да стартирате функцията "Втасване", завъртете *бутона на термостата* на съответния символ; ако фурната е зададена на друга температура, функцията няма да стартира.

Моля, имайте предвид: Можете да зададете времето за готвене, крайния час за готвене (само ако зададете време за готвене) и таймер.


steam 




Когато фурната е студена, налейте посоченото в съответната готварска таблица количество вода в определеното за това място. Задаване и активиране на функцията steam : След края на програмата отворете внимателно вратичката и оставете парата да излезе постепенно.

Моля, имайте предвид: По време на готвене на пара не отваряйте вратичката и никога не доливайте вода.

3. ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

След стартиране на функцията се чува звуков сигнал и на дисплея се показва мигаща икона , показваща, че фазата на предварително загряване е активирана.



Когато тази фаза приключи, се чува звуков сигнал и иконата  свети непрекъснато на дисплея, за да покаже, че фурната е достигнала зададената температура: на този етап поставете продуктите във фурната и продължете с готвенето.

Моля, имайте предвид: Ако поставите храната във фурната преди предварителното загряване да завърши, качеството на приготвеното ястие може да се влоши.




• ПРОГРАМИРАНЕ НА ГОТВЕНЕТО




Ще е необходимо да изберете функция, преди да стартирате програмирането на готвенето.

ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ



Натискайте , докато иконата  и „00:00“ започнат да мигат на дисплея.






Чрез  или  изберете необходимото време за готвене и след това натиснете  за потвърждение. За да активирате функцията, завъртете *бутона на термостата* до необходимата температура: чува се звуков сигнал и на дисплея се извежда информация, че готвенето е завършено.

Моля, имайте предвид: За да отмените зададеното време за готвене, натискайте , докато иконата  започне да мига на дисплея, след което с помощта на  нулирайте времето за готвене до „00:00“. Времето за готвене не включва фаза на подгриване.

ПРОГРАМИРАНЕ НА КРАЙНИЯ ЧАС НА ГОТВЕНЕ/ ОТЛОЖЕН СТАРТ

След като зададете време за готвене можете да отложите старта на функцията, като програмирате крайния час: натискайте , докато иконата  и текущия час започнат да мигат на дисплея.



Чрез  или  задайте часа, в който искате да завърши готвенето, и потвърдете с .

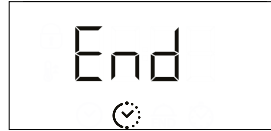
За да активирате функцията, завъртете *бутона на термостата* до необходимата температура: функцията ще остане на пауза, докато стартира автоматично след периода от време, който е изчислен, за да завърши готвенето в зададения час.

Моля, имайте предвид: За да отмените настройката, изключете фурната, като завъртите *бутона за избиране* до позиция 0.

Стартирането със закъснение не се предлага за функциите Grill и Turbo Grill.

КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО

Чува се звуков сигнал и на дисплея се извежда информация, че функцията е завършена.





Завъртете *бутона за избиране*, за да изберете друга функция, или на позиция 0, за да изключите фурната.




Моля, имайте предвид: Ако таймерът работи, на дисплея ще се редува END и оставащото време.

• ПРОГРАМИРАНЕ НА ТАЙМЕРА




Тази опция не прекъсва или програмира готвенето, но ви позволява да използвате дисплея като таймер по време на работеща функция или при изключена фурна.

Натискайте , докато иконата  и „00:00“ започнат да мигат на дисплея.











































Чрез  или  задайте необходимото време и потвърдете с .

Когато зададеното време изтече, ще се чуе звуков сигнал.

Забележки: За да отмените таймера, натискайте , докато иконата  започне да мига, след което с помощта на  нулирайте времето до „00:00“.

ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (мин)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Кейкове, замесени с мая		Да	170	30 - 50	3
		Да	160	30 - 50	2
		Да	160	40 - 60	4
Кейк с плънка (чийзкейк, щрудел, плодов пай)		Да	160 - 200	35 - 90	2
		Да	160 - 200	40 - 90	4 2
Бисквити / тарталети		Да	160	25 - 35	3
		Да	160	25 - 35	3
		Да	150	35 - 45	4 2
Сладкиши от парено тесто		Да	180 - 210	30 - 40	3
		Да	180 - 200	35 - 45	4 2
		Да	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Целувки		Да	90	150 - 200	3
		Да	90	140 - 200	4 2
		Да	90	140 - 200	5 3 1
Пица / фокача		Да	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Да	190 - 250	20 - 50	4 2
Замразена пица		Да	250	10 - 20	3
		Да	230-250	10 - 25	4 2
Солени кейкове (зеленчуков пай, киш)		Да	180 - 200	40 - 55	3
		Да	180 - 200	45 - 60	4 2
		Да	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Сладки с пълнеж / хрупкави бисквити		Да	190 - 200	20 - 30	3
		Да	180 - 190	20 - 40	4 2
		Да	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Лазаня / паста на фурна / канелони / плодови пити		Да	190 - 200	45 - 65	2
Агнешко / Телешко / Говеждо / Свинско 1 kg		Да	190 - 200	80 - 110	3
Печено свинско с коричка 2 kg		Да	180 - 190	110 - 150	3
Пилешко / Заешко / Патешко 1 kg		Да	200 - 230	50 - 100	2
Пуйка / Гъска 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Риба на фурна / Риба, обвита в хартия за печене (филета, цяла)		Да	170 - 190	30 - 45	2
Пълнени зеленчуци (домати, тиквички, патладжани)		Да	180 - 200	50 - 70	3
Препечен хляб		5'	250	2 - 6	5
Рибни филета / парчета		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3

ФУНКЦИИ							
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	Конвенционално готвене	Форсиран въздух	Maxi Cooking	Пица	Грил	Турбо грил	Еко форсиран въздух
	Решетъчен рафт	Тава за печене или форма за кейк на решетъчния рафт	Тава за печене/Тава за отцеждане или съд за печене на решетъчния рафт	Тава за отцеждане / Тава за печене	Тава за отцеждане / Тава за печене	Тава за отцеждане / Тава за печене с 200 ml вода	

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (мин)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Наденици / Кебап / Ребра / Хамбургери		-	250	15 - 30 *	5
Печено пиле 1-1,3 kg		Да	200 - 220	55 - 70 **	2
Говеждо печено алангле 1 kg		Да	200 - 210	35 - 50 **	3
Агнешки бут / джолан		Да	200 - 210	60 - 90 **	3
Картофи на фурна		Да	200 - 210	35 - 55	2
Зеленчуков огретен		-	200 - 210	25 - 55	3
Месо и картофи		Да	190 - 200	45 - 100 ***	4
Риба и зеленчуци		Да	180	30 - 50 ***	4
Лазаня и месо		Да	200	50 - 100 ***	4
Пълно меню: плодов тарт (ниво 5)/ лазаня(ниво 3)/месо (ниво 1)		Да	180 - 190	40 - 120 ***	5
Печено месо / пълнено месо за печене		-	170 - 180	100 - 150	3

*Обърнете храната при изтичане на половината от времето за готвене
** Обърнете храната при изтичане на две трети от времето за готвене (ако е необходимо).

*** Приблизителна продължителност на готвенето: може да извадите ястията от фурната по различно време в зависимост от личните Ви предпочитания.

steam						
РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ВОДА (ml)	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (мин)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Рибни филета / стегове 0,5 - 2 cm	steam	250	Да	190 - 210	10 - 20	3
Цяла риба 300 - 600 g	steam	250	Да	190 - 210	10 - 25	3
Цяла риба (600 g - 1,2 kg)	steam	250	Да	180 - 200	20 - 40	3
Говеждо печено алангле 1 kg	steam	250	Да	190 - 210	30 - 45	3
Агнешки крачета 500 g - 1,5 kg	steam	250	Да	170 - 190	60 - 75	2
Пиле / токачка / патица Цяла 1 - 1,5 kg	steam	250	Да	200 - 220	50 - 70	2
Пиле / токачка / патица Парчета 500 g - 1,5 kg	steam	250	Да	200 - 220	40 - 60	3
Пиле / пуйка / патица Цяла 3 kg	steam	250	Да	160 - 180	100 - 140	2
Агнешко / Говеждо / Свинско 1 kg	steam	250	Да	170 - 190	60 - 90	3
Хлебче 80 - 100 g	steam	200	Да	200 - 220	20 - 30	3
Сандвич руло в тава 300 - 500 g	steam	250	Да	170 - 190	35 - 50	3
Самун хляб 500 g - 2 kg	steam	250	Да	160 - 170	50 - 100	2
Багети 200 - 300 g	steam	250	Да	200 - 220	25 - 40	3

Посочената продължителност не включва фазата на предварително загряване: препоръчваме продуктите да се поставят във фурната и времето за готвене да се зададе едва след достигане на необходимата температура.

ФУНКЦИИ								steam	steam	steam
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	Решетъчен рафт		Тава за печене или форма за кейк на решетъчния рафт		Тава за печене/Тава за отцеждане или съд за печене на решетъчния рафт		Тава за отцеждане / Тава за печене			Тава за отцеждане / Тава за печене с 200 ml вода

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Преди да пристъпите към поддръжка или почистване на фурната, се убедете, че не е гореща. Не използвайте уреди, почистващи с пара.

Не използвайте стоманена вълна, стъргалки или абразивни/разяждащи почистващи препарати, тъй като те могат да повредят повърхностите на уреда.

Носете предпазни ръкавици. Фурната трябва да се изключи от електрическата мрежа преди извършване на каквито и да е дейности по поддръжка.

ВЪНШНИ ПОВЪРХНОСТИ

Почистете повърхностите на фурната с влажна микрофибърна кърпа. Ако са силно замърсени, добавете няколко капки миеш препарат с неутрално рН. Забършете със суха кърпа. Да не се използват корозивни или абразивни почистващи препарати. Ако подобен продукт случайно попадне върху повърхността на уреда, почистете незабавно с влажна микрофибърна кърпа.

ВЪТРЕШНИ ПОВЪРХНОСТИ

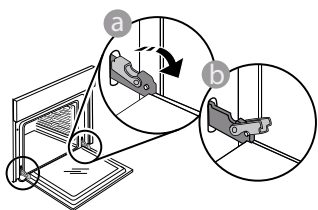
• След всяко използване изчакайте фурната да се охлади и я почистете, за предпочитане докато е още топла, за да отстраните отлаганията и петната, причинени от остатъците от храна. За да отстраните кондензираната влага при готвене на продукти с високо съдържание на вода, изчакайте фурната напълно да се охлади и след това я подсушете с кърпа или гъба.

- За да отстраните останалия по дъното на фурната накип след steam:☁ готвенето, просто налейте 250 ml бял оцет в мястото за вода (като алтернатива можете да използвате препарат за премахване на котлен камък. За наличност на такъв препарат се свържете с отдела за следпродажбено обслужване). Оставете да работи на стайна температура за 30 минути, след което почистете вътрешността на фурната с топла вода и мека кърпа. Препоръчително е да почиствате фурната най-малко на всеки 5 до 10 цикъла на готвене с функцията steam:☁.
- Вратичката може с лекота да се свали и постави обратно за по-лесно почистване на стъклото
- Почистете стъклото на вратичката с подходящ течен препарат.

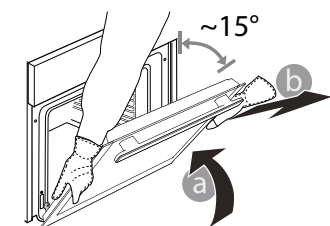
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Веднага след употреба накиснете принадлежностите във вода с добавен течен миеш препарат, като използвате ръкавици за фурна, ако принадлежностите все още са горещи. Остатъци от храна могат да се премахнат с помощта на четка или гъба.

СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТИЧКАТА



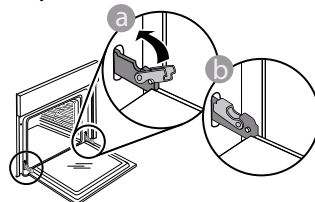
1. За да свалите вратичката, отворете я напълно и завъртете фиксаторите в отворено положение.



2. Затворете вратичката, доколкото е възможно. Хванете здраво вратичката с две ръце (не я хващайте за дръжката). Откачете вратичката, като я затворите още малко и същевременно я изтеглете

нагоре, за да излезе от гнездата. Оставете вратичката на подходящо място върху мека повърхност.

3. За да поставите вратичката, първо я приблизете до фурната, след което вкарайте пантите в гнездата така, че да се фиксират в горната си част.



4. Спуснете вратичката надолу и я отворете докрай. Спуснете фиксаторите надолу до първоначалното им положение: Проверете дали фиксаторите са спуснати докрай.

Натиснете леко, за да проверите дали фиксаторите са разположени правилно.

5. Пробвайте да затворите вратичката и проверете дали тя застава успоредно на таблото за управление. Ако това не е така, повторете посочените по-горе стъпки. Вратичката може да се повреди, ако не функционира правилно.

СМЯНА НА ЛАМПАТА

1. Изключете уреда от електрозахранването.
2. Развийте капачката на осветителното тяло, сменете лампата и завийте отново капачката.
3. Свържете отново фурната към електрическата мрежа.

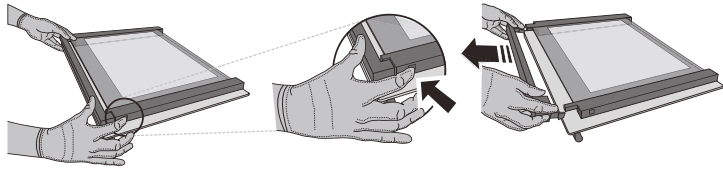
Моля, имайте предвид: Използвайте само халогенни лампи 25 W / 230 V, тип G9, T300 °C.

Лампата, използвана в изделието, е предназначена специално за домакински уреди и не е подходяща за осветяване на помещения в дома (Регламент на ЕО 244/2009).

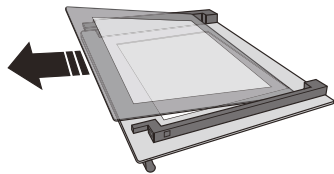
Крушките могат да се закупят от нашия отдел за следпродажбено обслужване. - Не пипайте балона на лампата, тъй като оставащите по него отпечатъци могат да я повредят. Не използвайте фурната преди да поставите на място капачката на лампата.

CLICK & CLEAN - ПОЧИСТВАНЕ НА СЪТЪКЛЕНИТЕ ПАНЕЛИ

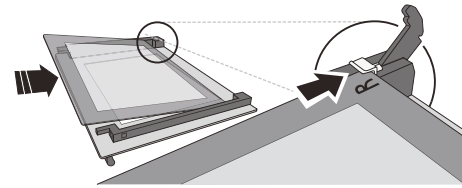
1. След сваляне на вратичката и облягането ѝ на мека повърхност с дръжката надолу, едновременно натиснете двете задържащи щипки и отстранете горния ръб на вратичката, като го дръпнете към себе си.



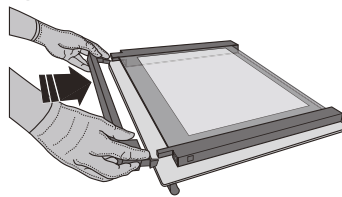
2. Повдигнете и хванете здраво вътрешното стъкло с две ръце, извадете го и го поставете върху мека повърхност, преди да го почиствате.



3. Поставете междинния панел (маркиран с "R") преди да поставите вътрешния панел: За да сте сигурни, че сте поставили правилно стъклените панели, уверете се, че маркировката "R" се вижда в левия ъгъл. Първо поставете дългата страна на стъклото, обозначена с "R", в поддържащите гнезда, след това го спуснете на място. Повторете процедурата и за двата стъклени панела.



4. Закрепете горния ръб: позиционирането е правилно, когато чуete щракване. Уверете се, че уплътнението е надеждно, преди да поставите вратичката.



ОТКРИВАНЕ И ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Възможна причина	Решение
Фурната не работи.	Няма захранване с електроенергия. Уредът е изключен от мрежата.	Проверете дали има напрежение в мрежата и дали фурната е включена към мрежата. Изключете и включете уреда отново, за да видите дали проблемът не е отстранен.
На дисплея се извежда "F", последвано от цифри или букви.	Неизправност на фурната.	Свържете се с най-близкия център за следпродажбено обслужване на клиенти и съобщете числото след буквата F.
На дисплея се появява съобщението "Hot" и избраната функция не стартира.	Твърде висока температура.	Оставете фурната да се охлади, преди да активирате функцията. Изберете различна функция.

ЛИСТОВКА НА УРЕДА

📄 [www](http://www.docs.hotpoint.eu) Листовката с енергийните показатели на този уред може да бъде свалена от нашия уебсайт docs.hotpoint.eu

КАК ДА СЕ СДОБИЕТЕ С РЪКОВОДСТВОТО ЗА УПОТРЕБА И ПОДДРЪЖКА

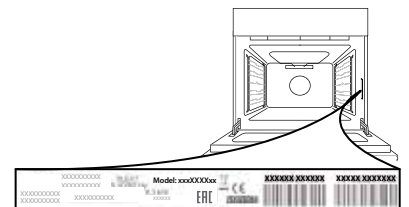
> 📄 [www](http://www.docs.hotpoint.eu) Свалете ръководството за употреба и поддръжка от нашия уебсайт docs.hotpoint.eu (можете да използвате този QR код), като посочите кода на продукта.



> Можете също така да се свържете с нашия отдел за следпродажбено обслужване на клиенти.

СВЪРЗВАНЕ С ОТДЕЛА ЗА СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ

Информацията за контакт е приведена в ръководството за гаранционно обслужване. При контакт с отдела за следпродажбено обслужване на клиенти съобщавайте номерата, посочени на заводската табелка на Вашия уред.



GUIA DE CONSULTA DIÁRIA



OBRIGADO POR ADQUIRIR UM PRODUTO HOTPOINT - ARISTON

Para receber informações e assistência completas, registre o seu produto em www.hotpoint.eu/register

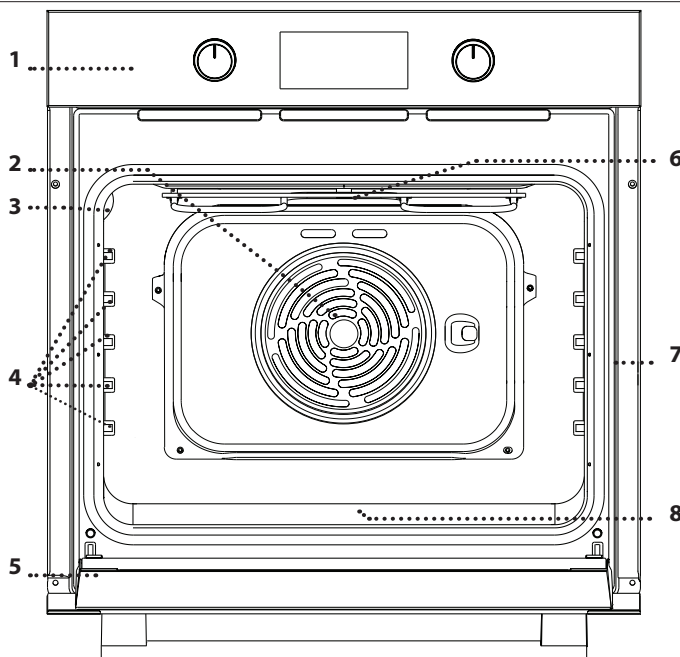


Pode transferir as Instruções de Segurança e o Guia de Utilização e Manutenção visitando o nosso website docs.hotpoint.eu e seguindo as instruções no verso do presente guia.



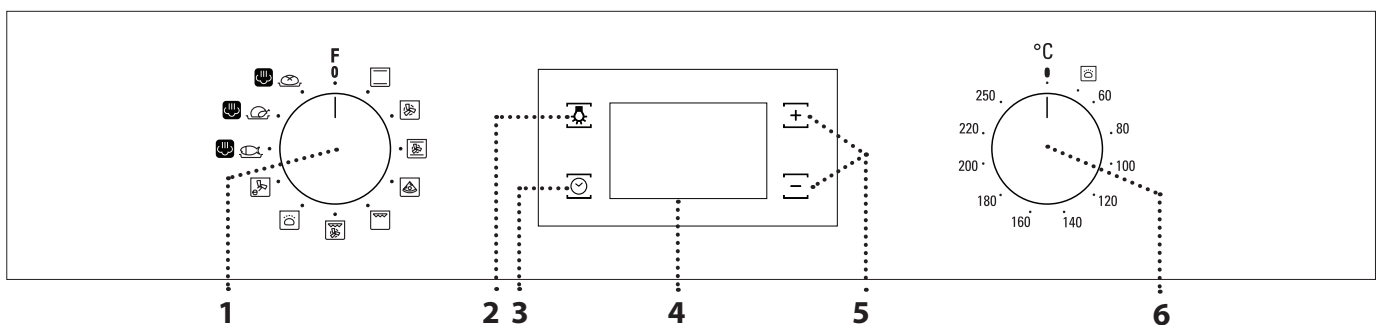
Antes de utilizar o produto, leia atentamente o Guia de Saúde e Segurança.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Painel de controlo
2. Ventilador e resistência circular (não visíveis)
3. Lâmpada
4. Guias de nível
(o nível está indicado na parede do compartimento de cozedura)
5. Porta
6. Resistência superior/grill
7. Placa de identificação
(não remover)
8. steam: Reentrância para água potável


DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO



1. BOTÃO SELETOR

Para ligar o forno selecionando uma função.
Para desligar o forno, rode o botão para a posição 0.

2. LUZ

Com o forno ligado, prima o botão  para ligar ou desligar a lâmpada do compartimento do forno.

3. ACERTAR A HORA

Para aceder às definições do tempo de cozedura, de início diferido e do temporizador.
Para apresentar o tempo em que o forno está desligado.

4. VISOR

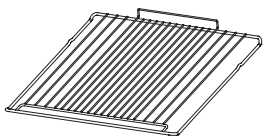
Para aceder às definições do tempo de cozedura.

6. BOTÃO DO TERMÓSTATO

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

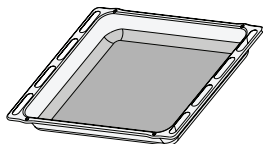
ACESSÓRIOS

GRELHA



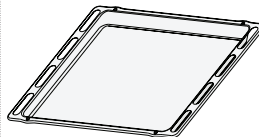
Adequadas para a cozedura de alimentos ou como suporte de recipientes de cozedura, formas para assar e quaisquer outros adequados para fornos.

TABULEIRO COLETOR *



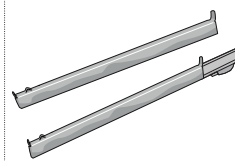
Para utilização como tabuleiro para cozinhar carne, peixe, legumes, focaccia, etc., ou para recolher sucos quando posicionado por baixo da grelha metálica.

TABULEIRO PARA ASSAR *



Para a cozedura de todos os produtos de padaria e pastelaria, mas também para assados, peixe em papelote, etc.

CALHAS DESLIZANTES*



Para facilitar a inserção ou a remoção de acessórios.

* Disponível apenas em determinados modelos

O número e o tipo de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido.

Pode adquirir separadamente outros acessórios no Serviço Pós-venda.

COMO INTRODUZIR A GRELHA 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 pelas calhas deslizantes do forno.



RETIRAR E REPOR AS GUIAS DE NÍVEL

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







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


UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

1. ACERTAR A HORA

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de definir a hora: prima  até que o ícone  e os dois dígitos da hora comecem a piscar no visor.



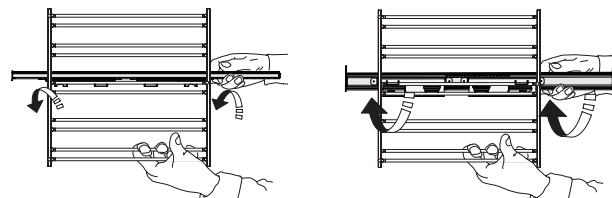
Utilize  ou  para acertar a hora e prima  para confirmar. Os dois dígitos dos minutos começam a piscar. Utilize  ou  para definir os minutos e prima  para confirmar.

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

COMO INSTALAR AS CALHAS DESLIZANTES (CASO EXISTAM)

Remova as guias de nível. Desencaixe os grampos de fixação da guia de nível, começando pela parte inferior.

Para reinstalar as guias deslizantes, prenda o grampo superior da guia à guia de nível e, de seguida, baixe o outro grampo até que este encaixe. Para fixar a guia, pressione a parte inferior do dispositivo de fixação firmemente contra a guia de nível. Assegure-se de que as corredeiras se movem livremente. Reponha as guias de nível.



Lembre-se: As corredeiras podem ser instaladas em qualquer nível.

2. AQUECER O FORNO

Um forno novo pode libertar odores residuais, resultantes do processo de fabrico: isto é perfeitamente normal.

Assim, antes de começar a cozinhar alimentos, recomendamos que aqueça o forno, vazio, para eliminar eventuais odores.

Remova do forno qualquer elemento de proteção em cartão ou película transparente e retire quaisquer acessórios do respetivo interior.

Aqueça o forno até aos 250 °C durante uma hora, aproximadamente. Durante este período de tempo, o forno deverá estar vazio.

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

FUNÇÕES

CONVENCIONAL

Para confeccionar qualquer tipo de prato utilizando apenas um nível.

AR FORÇADO

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

MAXI COOKING

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

PIZZA

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

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

ECO AR FORCADO

Para assar peças de carne/peças de carne recheadas num único nível. Evita-se que os alimentos sequem excessivamente, através de uma circulação de ar suave e intermitente. Quando esta função está a ser utilizada, a luz mantém-se apagada ao longo da cozedura, mas pode acender-se temporariamente, premindo  steam .

- PEIXE 
- CARNE 
- PÃO 

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

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.



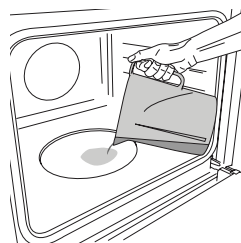
Lembre-se: Durante a cozedura é possível e alterar a função rodando o botão seletor ou regular a temperatura rodando o botão do termóstato. A função só é iniciada se o botão do termóstato estiver na posição . Pode definir o tempo de cozedura, o tempo de fim da cozedura (apenas se selecionar um tempo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


LEVEDURA

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

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


steam 




Quando o forno estiver frio, encha a reentrância com a quantidade de água potável sugerida na tabela de cozedura relevante. Configure e ative a função steam : No final, abra cuidadosamente a porta e deixe o vapor sair lentamente.

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

3. PRAQUECIMENTO

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



Terminada a fase de preaquecimento, é emitido um sinal sonoro e o ícone  fixo no visor indicam que o forno atingiu a temperatura definida: nessa altura, coloque os alimentos no interior do forno e dê início à cozedura.

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




PROGRAMAR A COZEDURA




É necessário selecionar uma função antes de programar a cozedura.

DURAÇÃO



Mantenha o ícone  premido até que o ícone  e a indicação "00:00" comece a piscar no visor.






Utilize  ou  para definir o tempo de cozedura pretendido e, em seguida, prima  para confirmar. Ative a função rodando o *botão do termóstato* para a temperatura requerida: é emitido um sinal sonoro e o visor indica que a cozedura está concluída.

Lembre-se: Para cancelar o tempo de cozedura definido, mantenha premido o botão  até que o ícone  comece a piscar no visor e, em seguida, prima  para repor o tempo de cozedura para "00:00". Este tempo de cozedura inclui uma fase de preaquecimento.

PROGRAMAR O TEMPO DE FIM/ INÍCIO DIFERIDO DA COZEDURA

Após definir um tempo de cozedura, o início da função pode ser diferido, programando o tempo de fim: prima  até que o ícone  e a hora atual comecem a piscar no visor.



Utilize  ou  para definir o tempo de fim da cozedura pretendido e, em seguida, prima  para confirmar.

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**.

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

FIM DA COZEDURA

É emitido um sinal sonoro e o visor indica que a função está concluída.





Rode o *botão seletor* para selecionar uma outra função ou para **0** para desligar o forno.




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

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 os ícones  e "00:00" e "00:00" comecem 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".

TABELA DE COZEDURA

RECEITA	FUNÇÃO	PREAQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN.)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Bolos com levedura		Sim	170	30 - 50	3
		Sim	160	30 - 50	2
		Sim	160	40 - 60	4
Bolo recheado (cheesecake, strudel, tarte de frutas)		Sim	160 - 200	35 - 90	2
		Sim	160 - 200	40 - 90	4 2
Biscoitos/queques		Sim	160	25 - 35	3
		Sim	160	25 - 35	3
		Sim	150	35 - 45	4 2
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/Focaccia		Sim	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Sim	190 - 250	20 - 50	4 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		Sim	190 - 200	20 - 30	3
		Sim	180 - 190	20 - 40	4 2
		Sim	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasanha / massa ao forno / canelones / flans		Sim	190 - 200	45 - 65	2
Borrego / vitela / vaca / porco 1 kg		Sim	190 - 200	80 - 110	3
Lombo assado estaladiço 2 kg		Sim	180 - 190	110 - 150	3
Frango / coelho / pato 1 kg		Sim	200 - 230	50 - 100	2
Peru / ganso 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Peixe no forno / em papelote (filetes, inteiro)		Sim	170 - 190	30 - 45	2
Legumes recheados (tomates, curgetes, beringelas)		Sim	180 - 200	50 - 70	3
Pão tostado		5'	250	2 - 6	5
Filetes/postas de peixe		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3

FUNÇÕES

Convencional

Ar forçado

Maxi Cozedura

Pizza

Grill

Grelhador turbo

Ar Forçado Eco

ACESSÓRIOS

Grelha

Tabuleiro para assar ou forma de bolos na grelha

Tabuleiro para assar / tabuleiro coletor ou forma para assar na grelha

Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar

Tabuleiro coletor/tabuleiro para assar com 200 ml de água

Hotpoint

ARISTON

RECEITA	FUNÇÃO	PREAQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN.)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
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	2
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 2
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	3

*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.

steam						
RECEITA	FUNÇÃO	ÁGUA (ml)	PREAQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN.)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Filetes de peixe / costeletas 0,5 - 2 cm	steam	250	Sim	190 - 210	10 - 20	3
Peixe inteiro 300 g - 600 kg	steam	250	Sim	190 - 210	10 - 25	3
Peixe inteiro 600 g - 1,2 kg	steam	250	Sim	180 - 200	20 - 40	3
Rosbife mal passado 1 kg	steam	250	Sim	190 - 210	30 - 45	3
Perna de borrego 500 g - 1,5 kg	steam	250	Sim	170 - 190	60 - 75	2
Frango / galinha-d'angola / pato Inteiro 1 - 1,5 kg	steam	250	Sim	200 - 220	50 - 70	2
Galinha / galinha d'angola / pato Pedacos de 500 g - 1,5 kg	steam	250	Sim	200 - 220	40 - 60	3
Galinha / peru / pato Inteiro 3 kg	steam	250	Sim	160 - 180	100 - 140	2
Borrego / vaca / porco 1 kg	steam	250	Sim	170 - 190	60 - 90	3
Pão pequeno 80 - 100 g	steam	200	Sim	200 - 220	20 - 30	3
Sandes de pão de forma 300 - 500 g	steam	250	Sim	170 - 190	35 - 50	3
Pão 500 g - 2 kg	steam	250	Sim	160 - 170	50 - 100	2
Baguetes 200 - 300 g	steam	250	Sim	200 - 220	25 - 40	3

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

FUNÇÕES								steam	steam	steam
	Convencional	Ar forçado	Maxi Cozedura	Pizza	Grill	Grelhador turbo	Ar Forçado Eco	Peixe	Carne	Pão
ACESSÓRIOS										
	Grelha	Tabuleiro para assar ou forma de bolos na grelha	Tabuleiro para assar / tabuleiro coletor ou forma para assar na grelha	Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar	Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar	Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar	Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar	Tabuleiro coletor/tabuleiro para assar com 200 ml de água	Tabuleiro coletor/tabuleiro para assar com 200 ml de água	Tabuleiro coletor/tabuleiro para assar com 200 ml de água

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Assegure-se de que o forno arrefece antes de executar qualquer operação de manutenção ou limpeza. Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.

Não utilize um acessório de palha de aço, esfregões abrasivos ou produtos de limpeza abrasivos/corrosivos, pois estes podem danificar as superfícies do aparelho.

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

SUPERFÍCIES EXTERIORES

Limpe as superfícies com um pano de microfibra húmido. Se estiverem muito sujas, acrescente algumas gotas de detergente com um 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-as imediatamente com um pano de microfibra húmido.

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.

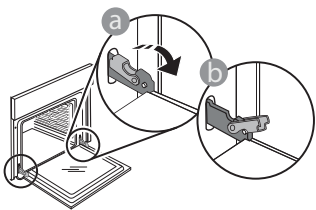
• Para remover o restante calcário do fundo da cavidade do forno após a cozedura steam[®], basta adicionar 250 ml de vinagre branco na marca em relevo da cavidade (em alternativa, utilize um produto descalcificante específico). Para consultar a disponibilidade, contacte o Serviço Pós-venda). Deixe atuar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

• A porta pode ser removida facilmente e instalada novamente para facilitar a limpeza do vidro
• Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.

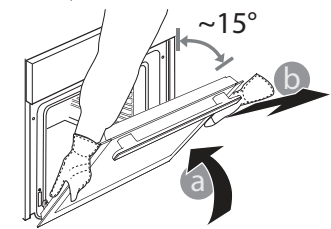
ACESSÓRIOS

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



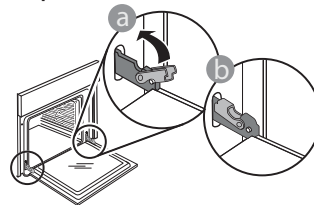
1. Para remover a porta, abra-a totalmente e baixe as linguetas até ficarem na posição de desbloqueio.



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, simultaneamente, para cima, até se libertar do respetivo suporte. 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.

Aplique uma pressão suave, para se assegurar de que as linguetas estão na posição correta.

5. Tente fechar a porta e assegure-se de que está alinhada com o painel de controlo. Se não estiver, repita os procedimentos acima: A porta poderá ficar danificada se não funcionar corretamente.

SUBSTITUIR A LÂMPADA

1. Desligue o forno da corrente elétrica.
2. Desaperte a cobertura da lâmpada, substitua a lâmpada e aperte novamente a cobertura da mesma.
3. Ligue o forno novamente à corrente elétrica.

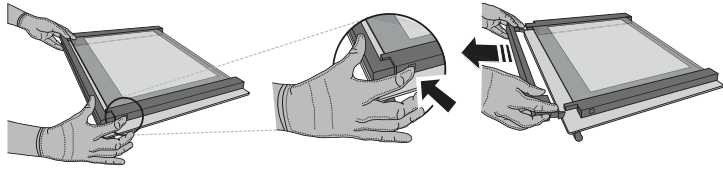
Lembre-se: Utilize lâmpadas de halógeno 25 W/230 V tipo G9, T300 °C.

A lâmpada utilizada no produto foi especificamente concebida para eletrodomésticos e não é adequada para a iluminação geral de divisões da casa (Regulamento CE 244/2009).

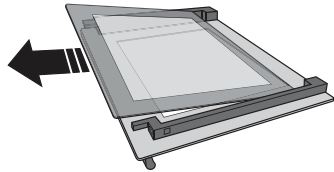
As lâmpadas estão disponíveis no nosso Serviço Pós-Venda. - Não manuseie as lâmpadas com as mãos desprotegidas, uma vez que as suas impressões digitais podem danificá-las. Não utilize o forno até que a cobertura da lâmpada tenha sido reposta.

CLICK & CLEAN - LIMPAR OS PAINÉIS DE VIDRO

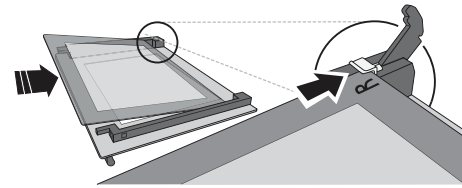
1. Após remover a porta e pousá-la sobre superfície suave, prima simultaneamente os dois grampos de retenção e remova a extremidade superior da porta, puxando-a na sua direção.



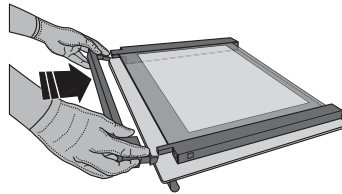
2. Levante e segure firmemente o vidro interior com ambas as mãos, removendo-o e colocando-o sobre uma superfície suave antes de proceder à sua limpeza.



3. Reinstale o painel intermédio (marcado com um "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 e, em seguida, baixe-a até à posição correta. 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.



RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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

FICHA DO PRODUTO

www.hotpoint.eu A ficha do produto, incluindo os dados energéticos para este aparelho, pode ser transferida a partir do website **docs.hotpoint.eu**

COMO OBTER O GUIA DE UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

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



> Em alternativa, contacte o nosso Serviço Pós-Venda.

CONTACTAR O NOSSO SERVIÇO PÓS-VENDA

Pode encontrar os nossos contactos no manual de garantia. Ao contactar o nosso Serviço Pós-Venda, indique os códigos fornecidos na placa de identificação do seu produto.

