

يمكنك تنزيل تعليمات السلامة ودليل الاستخدام  
والعناية من خلال زيارة موقعنا على  
[docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) واتباع التعليمات بظهر  
الكتاب.



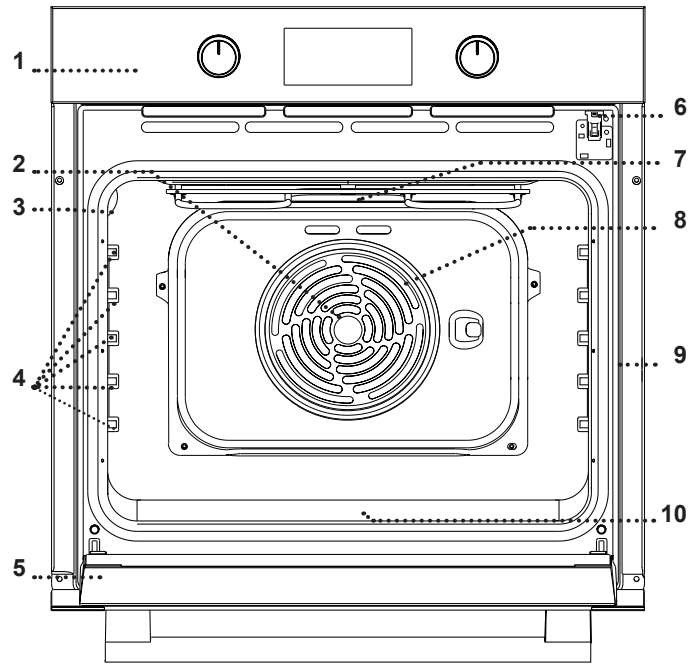
نشكرك على شرائك أحد منتجات  
**HOTPOINT - ARISTON**  
للحصول على مزيد من المساعدة والدعم الشامل،  
يرجى تسجيل منتجك على الموقع  
[www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)



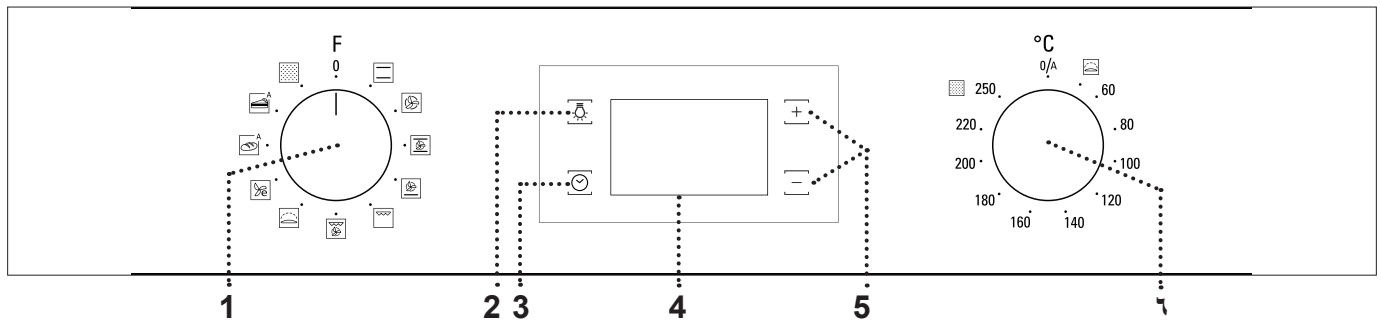
اقرأ تعليمات السلامة بعناية قبل استخدام هذا المنتج

## شرح المنتج

1. لوحة التحكم
2. المروحة
3. المصباح
4. مجاري الرف  
(المستوى مميز على جدار حيز  
الطهي)
5. الباب
6. قفل الباب
7. عنصر التسخين العلوي / الشواية
8. عنصر التسخين الدائري  
(غير مرئي)
9. لوحة التمييز  
(لا تخلعها)
10. عنصر التسخين السفلي  
(غير مرئي)



## لوحة التحكم

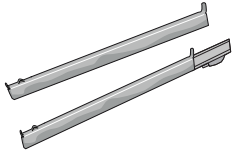


5. أزرار الضبط  
لتغيير إعدادات مدة الطهي.
6. مفتاح ثرموستات  
أدر المفتاح لتحديد درجة الحرارة المرغوبة  
عند تفعيل وظائف يدوية. استخدام  
الوظائف الأوتوماتيكية 0.

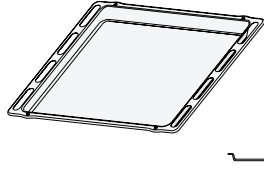
3. تعيين الوقت  
للدخول إلى إعدادات مدة الطهي، تأخير بدء  
التشغيل والميقاتي. لعرض الوقت عند  
إيقاف الفرن.
4. وحدة العرض

1. مفتاح الاختيار  
لتشغيل الفرن عن طريق اختيار وظيفة.  
أدر إلى الوضع 0 لإيقاف الفرن.
2. الإضاءة  
بينما الفرن مشغلاً، اضغط على الإضاءة  
لتشغيل أو إطفاء مصباح حيز الطهي.

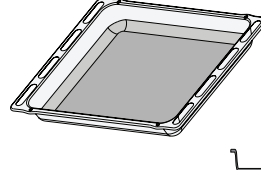
المجاري المنزلقة



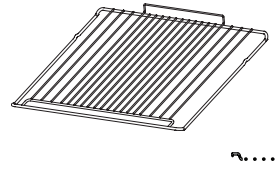
صينية الخبز



صينية تجميع القطرات



الشبكة السلوكية



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

إدخال الشبكة السلوكية والكماليات الأخرى

أدخل الشبكة السلوكية في المستوى المرغوب عن طريق مسكها في وضع مائل قليلا لأعلى ثم ضع الجانب الخلفي البارز (موجها لأعلى) في الأسفل أولاً. ثم قم بتحريكها على امتداد مجاري الرف إلى أبعد قدر ممكن.

بالنسبة للكماليات الأخرى مثل صينية تجميع القطرات وصينية الخبز فيتم إدخالها أفقيا بجعلها تنزلق على امتداد مجاري الرف.

دفع الهواء الاقتصادي\*



لطهي لحم الروست وقطع لحم الروست المحشوة على رف واحد. حيث يتم حماية الأطعمة من التجفيف المفرط من خلال تدوير الهواء بشكل لطيف ومتقطع. وعند استخدام هذه الوظيفة الاقتصادية ECO، تظل الإضاءة متوقفة طوال دورة الطهي ويمكن تشغيلها مجددا بالضغط على .

تقليدي\*



لطهي أي نوع من الأطباق على رف واحد فقط.

وظيفة دفع الهواء



لطهي أطعمة مختلفة على عدة أرفف وتتطلب نفس درجة الحرارة (بحد أقصى ثلاثة أرفف) وفي مدة زمنية واحدة. يمكن استخدام هذه الوظيفة لطهي أنواع مختلفة من الأطعمة دون انتقال الروائح من طعام إلى آخر.

خبز أوتوماتيكي



تقوم هذه الوظيفة أوتوماتيكيًا باختيار درجة الحرارة ومدة الخبز المثالية للخبز. ولتحقيق أفضل النتائج، اتبع بعناية الوصفة الموجودة في الموقع. قم بتفعيل الوظيفة والفرن بارد.

أقصى طهي



لطهي قطع كبيرة من اللحوم (فوق 5.2 كجم). نوصي بنقل اللحم أثناء الطهي لضمان تحميره بشكل متساو على كلا الجانبين. نوصي أيضا بتغطية لحم المفصل بالحساء بين الحين والآخر لحمايتها من التجفيف المفرط.

حلوى أوتوماتيكية



تقوم هذه الوظيفة أوتوماتيكيًا باختيار درجة الحرارة ومدة الخبز المثالية للفظائر. قم بتفعيل الوظيفة والفرن بارد.

بيتزا



لعمل البيتزا والخبز بمختلف الأنواع والأحجام. ومن الجيد تبديل موضع ألواح الخبز في منتصف دورة الطهي.

التنظيف الأوتوماتيكي



لإزالة رذاذ الطهي بتشغيل دورة تنظيف عند درجة حرارة مرتفعة للغاية (فوق 400°م).

الشواية



لشواء شرائح اللحم، الكباب والسجق وطهي جراتان الخضروات والخبز المحمص. عند شواء اللحم، نوصي باستخدام صينية تجميع القطرات لتجميع مرق الطهي: ضع الصينية على أي مستوى أسفل الشبكة السلوكية وأضف 200 مل من ماء الشرب.

الشواية التبريد



لشواء قطع لحم الروست الكبيرة (الأفخاذ، الروز بيف، الدجاج). نوصي باستخدام صينية تجميع القطرات لتجميع مرق الطهي: ضع الصينية على أي مستوى أسفل الشبكة السلوكية وأضف 200 مل من ماء الشرب.

التخمير





للمساعدة في تخمير العجين الحلو أو المتبل بشكل أكثر فعالية. أدر مفتاح الترموستات على الأيقونة لتفعيل هذه الوظيفة.




\* الوظيفة مستخدمة كمرجع لبيان كفاءة استهلاك الطاقة طبقا لللائحة (الاتحاد الأوروبي) رقم 65/2014



## 1. تعيين الوقت

يلزم ضبط الوقت عند تشغيل الجهاز لأول مرة: اضغط على  حتى تبدأ الأيقونة  ورقمي الساعة في الوميض على وحدة العرض.



استخدم  أو  لتغيير الإعداد ثم اضغط واستمر في الضغط على  لثانيتين على الأقل للتأكيد.







## 3. تسخين الفرن


قد ينبعث من الفرن الجديد روائح كريهة ناتجة عن آثار التصنيع: وهذا أمر طبيعي تماماً. نوصي قبل بدء طهي الطعام بتسخين الفرن وهو فارغ للتخلص من أية روائح محتملة.

كما يجب إزالة ورق الحماية المقوى أو الطبقة الشفافة من الفرن وخلق الكماليات من داخله.

قم بتسخين الفرن حتى  $250^{\circ}\text{C}$  لمدة ساعة تقريباً، ومن المفضل استخدام وظيفة "الطهي الأقصى". يجب أن يكون الفرن فارغاً خلال هذه المدة. اتبع التعليمات لإعداد الوظيفة بشكل صحيح.


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



استخدم  أو  لضبط الساعة ثم اضغط على  للتأكيد. ثم يبدأ رقماً الدقائق في الوميض. استخدم  أو  لضبط الدقائق ثم اضغط على  للتأكيد.

يرجى ملاحظة: عندما تومض الأيقونة ، فإن انقطاع الكهرباء لفترة طويلة في وقت لاحق على سبيل المثال يحتم عليك إعادة ضبط الوقت.

## 2. ضبط استهلاك الطاقة

تمت برمجة الفرن ليعمل بمعدل طاقة يقل عن 2.9 كيلو واط ("منخفض"): ولتشغيل الفرن عند معدل طاقة يتوافق مع المعدل المنزلي ويزيد عن 3 كيلو واط ("مرتفع")، يلزمك تغيير الإعدادات.

للانتقال إلى قائمة التغيير، أدر مفتاح الاختيار إلى ، ثم أعد إدارته إلى 0.

اضغط واستمر في الضغط على  أو  لمدة 5 ثواني بعد ذلك على الفور.

## الاستخدام اليومي

## 1. اختيار وظيفة


أوتوماتيكي لبدء تشغيل الوظيفة الأوتوماتيكية التي تم اختيارها (مخبوزات" أو "حلوى")، احتفظ بمفتاح الثرموستات عند الوضع الخاص بالوظائف الأوتوماتيكية (0). لإنهاء الطهي، أدر مفتاح الاختيار إلى الوضع 0. يرجى ملاحظة: يمكنك ضبط وقت انتهاء الطهي والميقاتي كذلك.


## التخمير

لبدء وظيفة "التخمير" أدر مفتاح الثرموستات إلى الرمز المعني، إذا تم ضبط الفرن على درجة حرارة مختلفة، فلن تبدأ الوظيفة.

يرجى ملاحظة: ويمكنك ضبط مدة الطهي، وقت انتهاء الطهي (فقط عند ضبط مدة الطهي) وكذلك الميقاتي.

## 3. الإحماء

بمجرد أن تبدأ الوظيفة في التشغيل، فإن الإشارة الصوتية المسموعة والأيقونة المماثلة  على وحدة العرض تشير إلى أنه تم تفعيل مرحلة الإحماء.

عند انتهاء هذه المرحلة، فإن الإشارة المسموعة والأيقونة الثابتة  على وحدة العرض تشير إلى وصول الفرن إلى درجة الحرارة المضبوطة: وعند هذه اللحظة، ضع الطعام في الداخل وواصل عملية الطهي.

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

الاختيار وظيفة ماء، أدر مفتاح الاختيار إلى الرمز الخاص بالوظيفة المرغوبة: عندها تضيء وحدة العرض وتصدر إشارة صوتية.



## 2. تفعيل وظيفة

يدوي

لبدء تشغيل الوظيفة التي تم اختيارها، أدر مفتاح الثرموستات لضبط درجة الحرارة المرغوبة.



يرجى ملاحظة أنه: يمكنك أثناء الطهي تغيير الوظيفة عن طريق إدارة مفتاح الاختيار أو ضبط درجة الحرارة من خلال إدارة مفتاح الثرموستات. لن تبدأ الوظيفة إذا ظل مفتاح الثرموستات على الوضع 0 م. ويمكنك ضبط مدة الطهي، وقت انتهاء الطهي (فقط عند ضبط مدة الطهي) وكذلك الميقاتي.

## . برمجة الطهي

يلزمك اختيار وظيفة أولاً قبل أن تتمكن من بدء برمجة الطهي.

المدة

استمر في الضغط على [ ] إلى أن تبدأ الأيقونة [ ] والبيان "00:00" في الوميض على وحدة العرض.



استخدم [ ] أو [ ] لضبط مدة الطهي المرغوبة، ثم اضغط على [ ] للتأكيد.

قم بتفعيل الوظيفة عن طريق إدارة مفتاح الثرموستات إلى درجة الحرارة المرغوبة: وستصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى اكتمال الطهي.

ملاحظات: لإلغاء مدة الطهي التي قمت بضبطها، استمر في الضغط على [ ] إلى أن تبدأ الأيقونة [ ] في الوميض على وحدة العرض، ثم استخدم [ ] لإرجاع مدة الطهي إلى "00:00".  
تشتمل مدة الطهي هذه على مرحلة الإحماء.

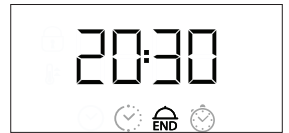
برمجة وقت انتهاء الطهي/تأخير بدء التشغيل

بعد ضبط مدة الطهي، يمكن تأخير بدء تشغيل الوظيفة من خلال برمجة وقت انتهائها: اضغط على [ ] حتى تبدأ الأيقونة [ ] والوقت الحالي في الوميض على وحدة العرض.



استخدم [ ] أو [ ] لضبط وقت انتهاء الطهي المرغوب، ثم اضغط على [ ] للتأكيد.

قم بتفعيل الوظيفة عن طريق إدارة مفتاح الثرموستات إلى درجة الحرارة المرغوبة: وستظل الوظيفة متوقفة بشكل مؤقت إلى أن تبدأ في التشغيل أوتوماتيكياً بعد انتهاء المدة المحسوبة من أجل إنهاء الطهي عند الوقت الذي قمت بضبطه.



يرجى ملاحظة أنه: لإلغاء الإعداد، قم بإيقاف الفرن من خلال إدارة مفتاح الاختيار إلى الوضع "0".

انتهاء الطهي

ستصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى انتهاء الوظيفة.



أدر مفتاح الاختيار لتحديد وظيفة مختلفة أو إلى الوضع "0" لإيقاف الفرن.

يرجى ملاحظة: عند تفعيل الميقاتي، يظهر بوحدة العرض البيان "انتهاء" بالتبادل مع الوقت المتبقي.

يرجى ملاحظة أنه: وظيفة التأخر في بدء التشغيل غير متاحة لوظائف الشواية والشواية فائقة السرعة.

## . ضبط الميقاتي

لا تقوم هذه الوظيفة الاختيارية بإيقاف أو برمجة الطهي وإنما تسمح باستخدام وحدة العرض كميقاتي، سواء خلال تفعيل وظيفة ما أو عند إيقاف الفرن.

استمر في الضغط على [ ] إلى أن تبدأ الأيقونة [ ] والبيان "00:00" في الوميض على وحدة العرض.



استخدم [ ] أو [ ] لضبط الوقت ثم اضغط على [ ] للتأكيد. تصدر إشارة صوتية بمجرد انتهاء الميقاتي من العد التنازلي للمدة المحددة.

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

## . وظيفة التنظيف الأوتوماتيكي - التحلل الحراري PYRO

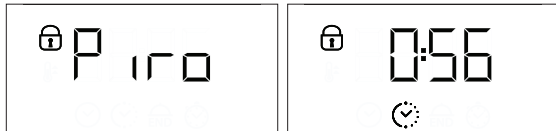
لا تلمس الفرن أثناء دورة التحلل الحراري.

أبعد الأطفال والحيوانات الأليفة عن الفرن أثناء تشغيل دورة التحلل الحراري (حتى الانتهاء من تهوية الغرفة).

أخرج جميع الكيماويات (شاملة مجاري الأرفف) من الفرن قبل تشغيل الوظيفة.

إذا كان الفرن مركباً تحت موقد، فتأكد أن جميع الشعلات أو أسطح التسخين الكهربائية مطفأة أثناء تشغيل دورة التنظيف الذاتي. لتحقيق نتائج مثالية في التنظيف، قم بإزالة أصعب الاتساخات بواسطة إسفنجة مبللة قبل استخدام وظيفة التحلل الحراري. نوصي بتشغيل وظيفة التحلل الحراري فقط عندما يوجد بالجهاز اتساخات شديدة أو ينبعث منه روائح كريهة أثناء الطهي.















لتفعيل وظيفة التنظيف الأوتوماتيكي، أدر مفتاح الاختيار و مفتاح الثرموستات إلى الأيقونة [ ]. يتم تشغيل الوظيفة أوتوماتيكياً، يتم غلق الباب، وتنطفئ الإضاءة داخل الفرن: يظهر بوحدة العرض الوقت المتبقي حتى الانتهاء بالتبادل مع البيان "Pyro" (تحلل حراري).



يرجى ملاحظة: لا يمكن سوى برمجة وقت انتهاء هذه الوظيفة. وتكون المدة مضبوطة أوتوماتيكياً على 120 دقيقة.

بمجرد انتهاء الدورة، يظل الباب مغلقاً إلى أن تعود درجة الحرارة داخل الفرن إلى مستوى آمن مقبول. احرص على تهوية الغرفة أثناء وبعد تشغيل دورة التحلل الحراري.

المستوى والكماليات	المدة (بالدقائق)	درجة الحرارة (م°)	الإحماء	الوظيفة	الوصفة
2/3	30-90	160-180	نعم	==	كيك مخمر
1 4	30-90	160-180	نعم	⊗	
2	35-90	160-200	نعم	==	فطير محشو
2 4	40-90	160-200	نعم	⊗	(فطيرة محشوة بالجبن، فطيرة محشوة، فطيرة محشوة بالفاكهة)
3	20-45	160-180	نعم	==	
2 4	20-45	150 - 170	نعم	⊗	البسكويت/تارت الفواكه الصغير
1 3 5	20-45	150 - 170	نعم	⊗	
3	30-40	180 - 210	نعم	==	
2 4	35-45	180-200	نعم	⊗	معجنات الشو
1 3 5	35-45	180-200	نعم	⊗	
3	150 - 200	90	نعم	==	
2 4	140 - 200	90	نعم	⊗	الميرننجز
1 3 5	140 - 200	90	نعم	⊗	
1 / 2	15-50	190-250	نعم	==	بيتزا/خبز
2 4	20-50	190-250	نعم	⊗	
2	60	-	-	⊗ <sup>A</sup>	الخبز
3	10 - 20	250	نعم	==	
2 4	10 - 25	230 - 250	نعم	⊗	البيتزا المجمدة
3	40-55	180-200	نعم	==	
2 4	45 - 60	180-200	نعم	⊗	فطائر مالحة
1 3 5	45 - 60	180-200	نعم	⊗	(فطيرة الخضروات، فطيرة كيش)
3	20-30	190-200	-	==	
2 4	20-40	180-190	-	⊗	مخبوزات فول-أو-فان/باف باستري
1 3 5	20-40	180-190	-	⊗	

الوظائف	الكماليات
 دفع الهواء الاقتصادي  خبز أوتوماتيكي  الطهي الأقصى  الهواء المضغوط بالقوة  البيتزا  الشواية السريعة  الشواية  الطهي التقليدي	 صينية الخبز  صينية تجميع القطرات مع 200 مل ماء  صينية تجميع القطرات  صينية تجميع القطرات/لوح الخبز على الشبكة السلكية  طبق الخبز أو لوح الخبز على الشبكة السلكية  الشبكة السلكية

المستوى والكماليات	المدة (بالدقائق)	درجة الحرارة (م°)	الإحماء	الوظيفة	الوصفة
2	45-65	190-200	نعم	☐	لازانيا / معكرونة فرن / كاندلوني / كعكة الفواكه
3	80-110	190-200	نعم	☐	لحم ضأن/لحم بتلو/لحم بقري/لحم دسم 1 كجم
2	110-150	180-190	نعم	☐	لحم دسم محمر بقشرة 2 كجم
2	50-100	200-230	نعم	☐	طيور/أرانب/بط 1 كجم
2	100 - 160	190-200	-	☐	ديك رومي/أوز 3 كجم
2	30 - 50	170 - 190	نعم	☐	سمكة مشوية كاملة (فيليه، كاملة)
2	50 - 70	180-200	نعم	☐	خضروات محشوة (طماطم، كوسة، باذنجان)
5	2 - 6	250	-	☐	خبز محمص
3 4	20 - 30*	230 - 250	-	☐	سمك فيليه/شرائح
4 5	15 - 30*	250	-	☐	السجق/الكباب/قطع لحم الضلوع "الريش"/ شطائر البيف برجر
1 2	55 - 70**	200 - 220	نعم	☐	دجاجة مشوية 1-1.3 كجم
3	35 - 50**	200 - 210	نعم	☐	لحم بقري نيء 1 كجم
3	60 - 90**	200 - 210	نعم	☐	فخذ ضأن/زند
3	35 - 55**	200 - 210	نعم	☐	بطاطس محمرة
3	25 - 55	200 - 210	-	☐	جراتان الخضروات
1 4	45 - 100***	190-200	نعم	☐	اللحم والبطاطس
1 4	30 - 50***	180	نعم	☐	الأسماك والخضروات
1 4	50 - 100***	200	نعم	☐	اللازانيا واللحم
1 3 5	40 - 120***	180-190	نعم	☐	وجبة كاملة: فطيرة بالفاكهة (المستوى 5)/لازانيا (المستوى 3)/لحوم (المستوى 1)
2	100 - 150	170 - 180	-	☐	لحم الروست/قطع لحم الروست المحشوة

لا يشتمل الوقت المشار إليه على مرحلة الإحماء: نوصي بوضع الطعام داخل الفرن وضبط مدة الطهي بعد الوصول إلى درجة الحرارة المرغوبة فقط.

قم بتحميل دليل الاستخدام والعناية من الموقع  
[docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) للاطلاع على جدول الوصفات المختبرة  
المتطابقة مع هيئات التوثيق وفقا للمواصفات  
IEC و IEC 60350-1.

\* اقلب الطعام في منتصف دورة الطهي  
\*\* اقلب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي (عند اللزوم).  
\*\*\* طول المدة المقدر: يمكن إزالة الأطباق من الفرن في أوقات  
مختلفة حسب التفضيل الشخصي.

الوظائف	الوظيفة	الوظيفة	الوظيفة	الوظيفة	الوظيفة	الوظيفة	الوظيفة
☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
الطهي التقليدي	الشواية	الشواية السريعة	البيتزا	الهواء المضغوط بالقوة	الطهي الأقصى	خبز أوتوماتيكي	دفع الهواء الاقتصادي
الكماليات	الشبكة السلكية	طبق الخبز أو لوح الخبز على الشبكة السلكية	صينية تجميع القطرات/لوح الخبز على الشبكة السلكية	صينية تجميع القطرات	صينية تجميع القطرات مع 200 مل ماء	صينية الخبز	

**Hotpoint**

ARISTON

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

وقم بإجراء الأعمال المرغوبة بينما الفرن بارد.  
افصل الجهاز عن مصدر الإمداد بالكهرباء.

لا تستخدم أجهزة التنظيف بالبخار.  
احرص على استخدام القفازات الواقية في جميع الأعمال.

• إذا كان هناك اتساخات عديدة على الأسطح الداخلية، فنوصي بتنظيف وظيفة التنظيف الأوتوماتيكي لتحقيق نتائج مثالية في التنظيف.  
• قم بتنظيف زجاج الباب باستخدام منظف سائل ملائم.  
• يمكن خلع الباب وإعادة تركيبه بسهولة لتنظيف الزجاج بإرياحية. [www](http://www.hotpoint.eu)

#### الكماليات

انقع الكماليات في منظف غسيل أطباق فور الاستخدام، وتعامل معها بقفازات الفرن إذا كانت لا تزال ساخنة. يمكن إزالة بقايا الأطعمة بسهولة باستخدام فرشاة الغسيل أو قطعة من الإسفنج.

#### الأسطح الخارجية

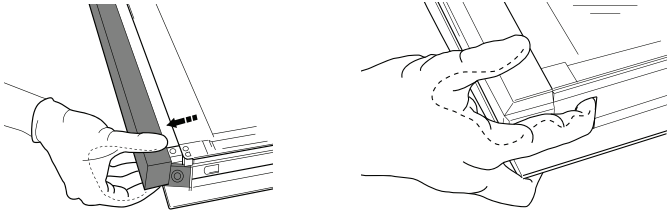
• قم بتنظيف الأسطح بقطعة قماش دقيقة الألياف رطبة. إذا كانت الأسطح شديدة الاتساخ، فأضف بضع قطرات من منظف محايد إلى الماء. وجففها في النهاية باستخدام قطعة قماش جافة.  
• لا تستخدم منظفات أكالة أو كاشطة. إذا حدث أن تلامس أي من هذه المنتجات مع أسطح الجهاز سهواً، قم بتنظيفها على الفور بقطعة قماش دقيقة الألياف ورطبة.

#### الأسطح الداخلية

• بعد كل استخدام، اترك الفرن يبرد ثم قم بتنظيفه، يُفضل التنظيف وهو دافئ، لإزالة أية رواسب أو بقع ناتجة عن بقايا الأطعمة. ولتجفيف أي تكاثف للماء تم تكوينه نتيجة طهي الأطعمة باستخدام قدر كبير من الماء، اترك الفرن حتى يبرد تماماً ثم قم بمسحه بقطعة قماش أو إسفنج.

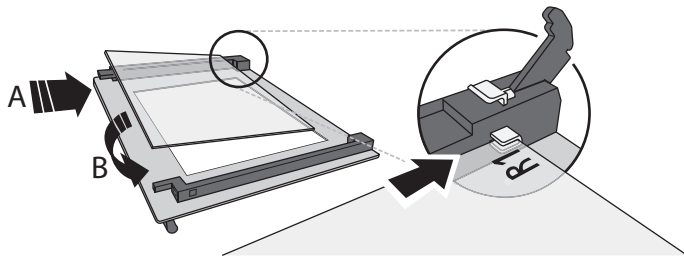
#### انقر للتنظيف - تنظيف الزجاج

1. بعد خلع الباب ووضعه على سطح ناعم بينما المقبض موجهها لأسفل، اضغط في نفس الوقت على مشبكي التثبيت واخلع الحافة العلوية من الباب من خلال سحبها في اتجاهك.



2. أحكم مسك ألواح الزجاج بكلتا يديك، ثم ارفعهم وضعهم على سطح ناعم قبل التنظيف.

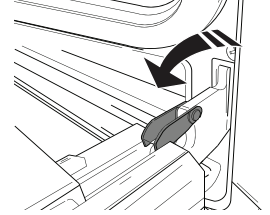
3. أعد تركيب اللوح الأوسط (مميز بالعلامة "R") قبل تركيب اللوح الداخلي: لوضع ألواح الزجاج بشكل صحيح، تأكد من إمكانية رؤية العلامة "R" في الركن الأيسر. أدخل أولاً الجانب الطويل من الزجاج المميز بالحرف "R" في ركائز الدعم (a) ثم أنزله في موضعه (b). كرر هذه العملية مع لוחي الزجاج.



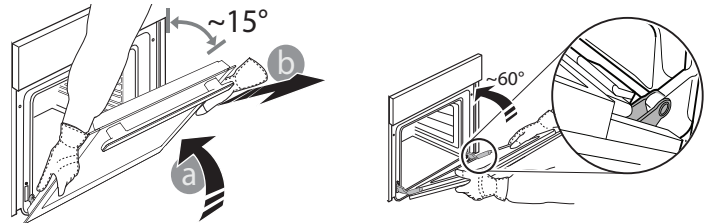
4. أعد تركيب الحافة العلوية: وسوف يشير صوت الطقطقة على التثبيت الصحيح. تأكد من تأمين إطار الإحكام قبل إعادة تركيب الباب.

#### خلع الباب وإعادة تركيبه

1. لخلع الباب، افتحه بالكامل ثم أنزل السقاطات إلى أن تصبح في وضع تحرير القفل.



2. أغلق الباب قدر استطاعتك. أحكم مسك الباب بكلتا يديك - لا تحمله من المقبض. بعد ذلك ما عليك سوى خلع الباب بمواصلة غلقه مع سحبه لأعلى في نفس الوقت (a) حتى يتحرر من موضع تثبيته (b).



ضع الباب على جانب واحد واجعله مستقر على سطح ناعم.

3. أعد تركيب الباب بتحريكه نحو الفرن، وقم بمحاذاة خطافات المفصلات مع موضع التثبيت ثم قم بتأمين الجزء العلوي في موضع التثبيت.

4. قم بإنزال الباب ثم افتحه بالكامل. قم بإنزال السقاطات في موضعها الأصلي: وتأكد من إنزالها للأسفل تماماً.

5. حاول غلق الباب وافحص للتأكد من محاذاته مع لوحة التحكم. وإن لم يكن الأمر كذلك، أعد تنفيذ الخطوات أعلاه.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الفرن لا يعمل	انقطاع التيار الكهربائي الفصل من الشبكة الكهربائية	تحقق من وجود تيار كهربائي بالشبكة الكهربائية ومن توصيل الفرن بمصدر الكهرباء. أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائما
يظهر بوحدة العرض الحرف "F" متبوعا برقم	خلل ببرمجيات الجهاز	اتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع واذكر الحرف أو الرقم التابع لحرف "F"

### كيفية قراءة جدول الطهي

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

### طهي أطعمة مختلفة في الوقت نفسه

باستخدام وظيفة دفع الهواء (وظيفة دفع الهواء) ، يمكنك طهي مختلف الأطعمة التي تحتاج إلى نفس درجة حرارة الطهي في نفس

الوقت (على سبيل المثال: أسماك وخضروات)، على مستويات مختلفة. أخرج الطعام الذي يتطلب وقت طهي أقل واترك الطعام الذي يتطلب وقت طهي أطول في الفرن.

### وظيفة الخبز الأوتوماتيكي

للحصول على أفضل النتائج، يجب اتباع التعليمات بعناية، واستخدام الوصفات لخلط 1000 جرام من العجين: قم بخلط 600 جرام من الدقيق، 360 جرام من الماء، 11 جرام من الملح، 25 جرام من الخميرة الطازجة (أو 2 كيس من مسحوق الخميرة).

للتخمير المثالي، اترك العجين حوالي 90 دقيقة في درجة حرارة الغرفة أو 60 دقيقة في الفرن باستخدام وظيفة "التخمير".

بعد ذلك ضع العجين في الفرن (البارد)، ثم أضف 100 سم مكعب من الماء البارد في قاع الفرن وقم بتفعيل وظيفة "الخبز الأوتوماتيكي". وبعد الطهي، اترك العجين على الشبكة السلوكية إلى أن يكتمل الطهي.

### كثيب المنتج

www يمكن تنزيل كتيب المنتج المشتمل على بيانات الطاقة الخاصة بهذا الجهاز عبر موقعنا  
docs.hotpoint.eu

### كيفية الحصول على دليل الاستخدام والعناية

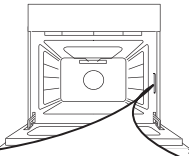
< www قم بتنزيل دليل الاستخدام والعناية عبر موقعنا  
docs.hotpoint.eu (يمكنك استخدام رمز الاستجابة  
السريع (QR)، مع تمييز الرمز التجاري للمنتج.



< وكحل بديل، اتصل بخدمة ما بعد البيع لدينا

### الاتصال بخدمة ما بعد البيع لدينا

يمكنك الاطلاع على تفاصيل الاتصال بنا في كتيب الضمان.  
يرجى عند الاتصال بخدمة ما  
بعد البيع ذكر الأكواد المذكورة  
على لوحة تمييز المنتج.





# GUIDE D'UTILISATION QUOTIDIENNE

## MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT HOTPOINT-ARISTON



Afin de recevoir un service et un support complet, merci d'enregistrer votre appareil sur [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)

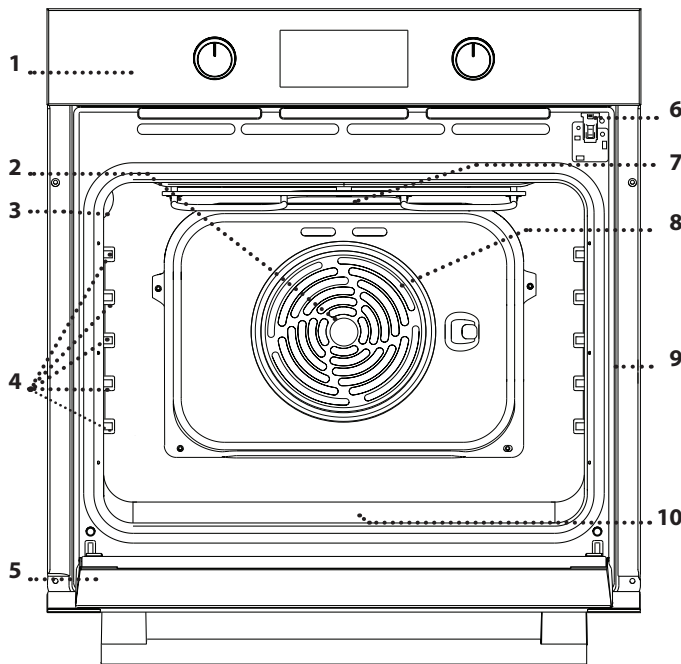


Vous pouvez télécharger les Consignes de sécurité et le Guide d'utilisation et entretien en visitant notre site Web **docs.hotpoint.eu** et en suivant les consignes au dos de ce livret.



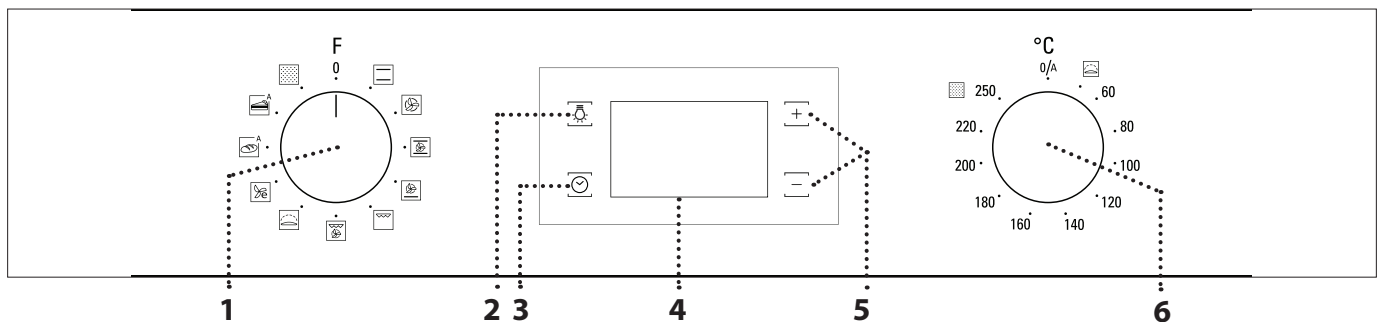
**Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil**

## DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commande
2. Ventilateur de chaleur pulsée
3. Ampoule
4. Supports de grille  
(le niveau est indiqué sur la paroi du compartiment de cuisson)
5. Porte
6. Verrou de la porte  
(verrouille la porte lorsque le nettoyage automatique est en cours et après)
7. Élément chauffant supérieur/gril
8. Élément chauffant rond (invisible)
9. Plaque signalétique  
(ne pas enlever)
10. Élément chauffant inférieur (invisible)

## PANNEAU DE COMMANDE



### 1. BOUTON DE SÉLECTION

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

### 2. LAMPE

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

### 3. RÉGLAGE DE L'HEURE

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

### 4. ÉCRAN

### 5. BOUTONS DE RÉGLAGES

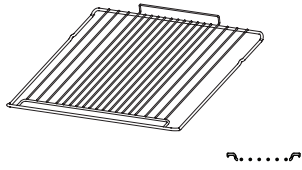
Pour changer les réglages du temps de cuisson.

### 6. BOUTON THERMOSTAT

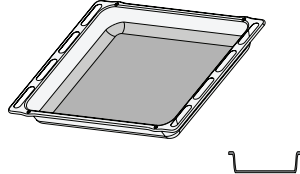
Tournez pour sélectionner la température désirée lorsque vous utilisez les fonctions manuelles. Utilisez 0 pour les fonctions automatiques.



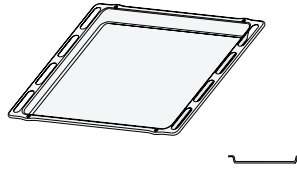
## GRILLE MÉTALLIQUE



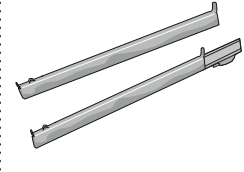
## LÈCHEFRITE



## PLAQUE DE CUISSON



## GRILLES COULISSANTES



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

## INSÉRER LA GRILLE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

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

Les autres accessoires, comme la lèche-frite et la plaque de cuisson, sont introduits horizontalement en les glissant le long des supports de grille.

# FONCTIONS



### TRADITIONNEL\*

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.

### CHALEUR PULSÉE

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

### CUISSON GROSSE PIÈCE

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

### PIZZA

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

### GRIL

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


### TURBO GRIL

Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôtis, poulets). Nous vous conseillons d'utiliser une lèche-frite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèche-frite, contenant 200 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille métallique.

### LEVAGE DE LA PÂTE

Pour obtenir une meilleure fermentation des pâtes sucrées ou salées. Tournez le bouton du thermostat sur l'icône pour lancer cette fonction.

### ÉCO CHALEUR PULSÉE \*

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

### <sup>A</sup> PAIN AUTO

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

### <sup>A</sup> DESSERT AUTO

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



### NETTOYAGE AUTOMATIQUE

Pour éliminer les éclaboussures de la cuisson en utilisant un cycle à très haute température (plus de 400 °C).







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


# UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS

## 1. RÉGLAGE DE L'HEURE

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






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

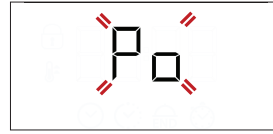
Veillez noter : Lorsque le voyant  clignote (par exemple après des pannes de courant prolongées), vous devrez régler l'heure de nouveau.




## 2. RÉGLER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

Le four est programmé pour fonctionner avec une puissance inférieure à 2.9 kW (« Bas ») : Pour utiliser le four avec une puissance compatible avec un réseau électrique domestique supérieur à 3 kW (« Élevé »), vous devez changer les réglages.

Pour accéder au menu de réglage, tournez le bouton de sélection sur , retournez-le ensuite à 0.

Appuyez sur  ou  pour cinq secondes immédiatement après.



Utilisez  ou  pour changer les réglages, appuyez ensuite sur  pour au moins deux secondes pour confirmer.

## 3. CHAUFFER LE FOUR

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

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

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

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

# UTILISATION QUOTIDIENNE

## 1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

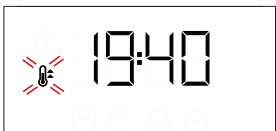
Pour sélectionner une fonction, tournez le *bouton de sélection* sur le symbole de la fonction désirée : l'écran s'illumine et un signal sonore se fait entendre.



## 2. ACTIVER UNE FONCTION

### MANUEL

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



Veillez noter : Lors de la cuisson, vous pouvez changer la fonction en tournant le *bouton de sélection* ou ajuster la température en tournant le *bouton du thermostat*. La fonction ne démarre pas tant que le bouton du thermostat est sur 0°C. Vous pouvez régler le temps de cuisson, le temps de fin de cuisson (seulement si vous réglez le temps de cuisson) et la minuterie.

### AUTOMATIQUE

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

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

### LEVAGE DE LA PÂTE

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

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

## 3. PRÉCHAUFFAGE

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



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

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



## . PROGRAMME DE CUISSON

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




### DURÉE

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





Utilisez  ou  pour régler le temps de cuisson et appuyez sur  pour confirmer.




Lancez la fonction en tournant le *bouton du thermostat* à la température désirée : un signal sonore se fait entendre et l'écran s'illumine lorsque la cuisson est terminée.

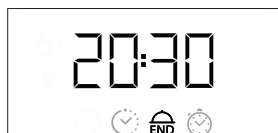
Remarques : Pour annuler le temps de cuisson, appuyez sur  jusqu'à ce que le voyant  clignote sur l'écran, utilisez ensuite  pour remettre le temps de cuisson à « 00:00 ». Ce temps de cuisson inclut la phase de préchauffage.

### PROGRAMMER L'HEURE DE FIN DE CUISSON/DÉPART DIFFÉRÉ

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



Utilisez  ou  pour régler le temps de fin de cuisson et appuyez sur  pour confirmer. Lancez la fonction en tournant le *bouton du thermostat* à la température désirée : la fonction reste en veille et démarre automatiquement après la période d'attente calculée pour que la cuisson se termine à l'heure désirée.



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

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

### FIN DE CUISSON

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





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




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




## . RÉGLER LA MINUTERIE

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

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



Utilisez  ou  pour régler le temps désiré et appuyez sur  pour confirmer. Un signal sonore se fait entendre lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.

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

## . FONCTION NETTOYAGE AUTOMATIQUE - PYRO


**Ne touchez pas le four pendant le cycle Pyro.**

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

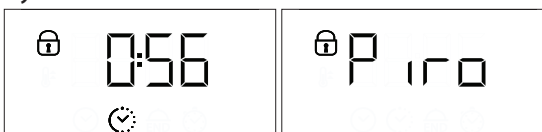
### Enlevez tous les accessoires du four (incluant les supports de grille) avant de lancer la fonction.

Si le four est installé sous une table de cuisson, assurez-vous que les brûleurs ou les plaques électriques sont éteints pendant le cycle d'auto-nettoyage.

Pour de meilleurs résultats, éliminez les résidus les plus tenaces à l'aide d'une éponge humide avant d'utiliser la fonction Nettoyage Pyro. Nous vous conseillons d'utiliser la fonction Nettoyage Pyro seulement si le four est très sale ou s'il dégage de mauvaises odeurs lors de la cuisson.

Pour lancer la fonction de nettoyage automatique, tournez le *bouton de sélection* et le *bouton du thermostat* sur l'icône .

La fonction démarre automatiquement, la porte se verrouille, et l'ampoule à l'intérieur du four s'éteint : L'écran affiche le temps restant avant la fin, en alternance avec « Pyro ».



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

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

# TABLEAU DE CUISSON

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

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



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

Le temps indiqué n'inclut pas la phase de préchauffage : Nous vous conseillons de placer les aliments dans le four et régler le temps de cuisson seulement après avoir atteint la température désirée.

\*Tourner les aliments à mi-cuisson

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

\*\*\*Temps approximatif : Vous pouvez retirer le plat du four lorsque vous estimez qu'il est assez cuit.

Téléchargez le Guide d'utilisation et entretien sur [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu) pour le tableau de recettes éprouvées, compilé pour les autorités de certification, conformément aux normes CEI et CEI 60350-1.

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





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

**Utilisez des gants de protection lors des opérations.**

**Effectuez les opérations nécessaires lorsque le four est froid.**

**Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.**

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

### SURFACES EXTÉRIEURES

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essayez avec un chiffon sec.
- N'utilisez en aucun cas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact avec des surfaces de l'appareil, nettoyez immédiatement à l'aide d'un chiffon en microfibre humide.

### SURFACES INTÉRIEURES

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments

avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.

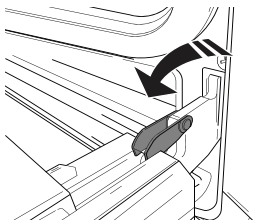
- S'il y a des tâches tenaces dans le four, nous vous conseillons d'utiliser la fonction de nettoyage automatique pour de meilleurs résultats.
- Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide adéquat.
- La porte peut facilement être enlevée et remplacée pour faciliter le nettoyage de la vitre.

### ACCESSOIRES

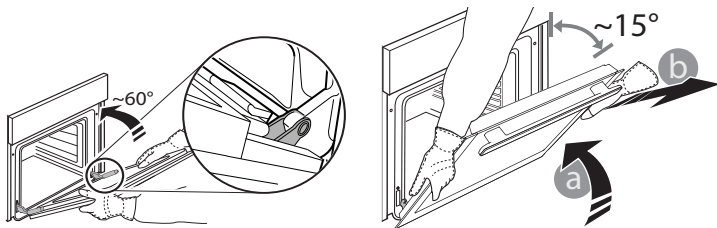
Faites tremper les accessoires dans de l'eau contenant un détergent à vaisselle, utilisez des gants de cuisine s'ils sont encore chauds. Utilisez une brosse à vaisselle ou une éponge pour enlever les résidus d'aliments.

## ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

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



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



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

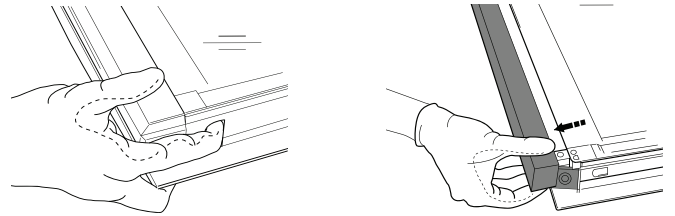
**3. Réinstallez la porte** en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis, et insérez la partie supérieure sur son appui.

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

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

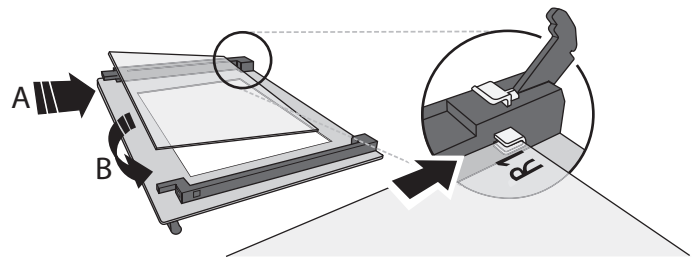
## CLIQUER POUR NETTOYER - NETTOYER LA VITRE

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



**2.** Soulevez et tenez fermement les parois de verre avec les deux mains, enlevez-les et placez-les sur une surface matelassée avant de la nettoyer.

**3.** Remplacez la paroi du milieu (marquée d'un « 1R ») avant de replacer la paroi intérieure : Pour placer correctement les parois de verre, assurez-vous que la marque « R » se trouve dans le coin gauche. En premier, insérez la longue partie de la vitre marquée d'un « R » dans les appuis des guides (a), abaissez-la ensuite en place (b). Répétez cette procédure pour les deux parois de verre.



**4.** Remplacez le bord supérieur : un clique indique qu'elle est bien placée. Assurez-vous que le joint est bien placé avant de replacer la porte.

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas	Coupure de courant Débranchez de l'alimentation principale	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste
L'écran affiche la lettre « F » suivie d'un numéro	Problème de logiciel	Prenez en note la lettre ou le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près

## CONSEILS UTILES



Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et entretien à partir de [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

### COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

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

### CUISSON D'ALIMENTS DIFFÉRENTS EN MÊME TEMPS

La fonction « CHALEUR PULSÉE » permet de cuire simultanément plusieurs aliments nécessitant la

même température de cuisson (par exemple : poisson et légumes), sur des niveaux différents. Enlevez les aliments qui demandent moins de cuisson et laissez dans le four les aliments qui ont besoin de plus de cuisson.

### FONCTION PAIN AUTO

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

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

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

### FICHE TECHNIQUE

La fiche technique, incluant les taux d'efficacité énergétique du four, peuvent être téléchargées sur notre site Web [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

### COMMENT OBTENIR LE GUIDE D'UTILISATION ET ENTRETIEN

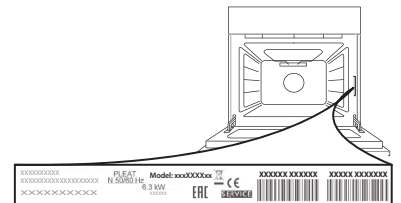
> Téléchargez le Guide d'utilisation et entretien sur notre site Web [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) (vous pouvez utiliser ce code QR), en précisant le code commercial du produit.



> Une autre façon est de contacter notre Service Après-vente

### CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE

Vous pouvez trouver les informations pour nous contacter dans le livret de garantie. Lorsque vous contactez notre Service Après-vente, veuillez indiquer les codes visibles sur la plaque signalétique de l'appareil.



# Hotpoint

ARISTON



400011619225

# GUIDA RAPIDA



## GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN PRODOTTO HOTPOINT - ARISTON

Per ricevere un'assistenza più completa,  
registrare il prodotto su  
[www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)

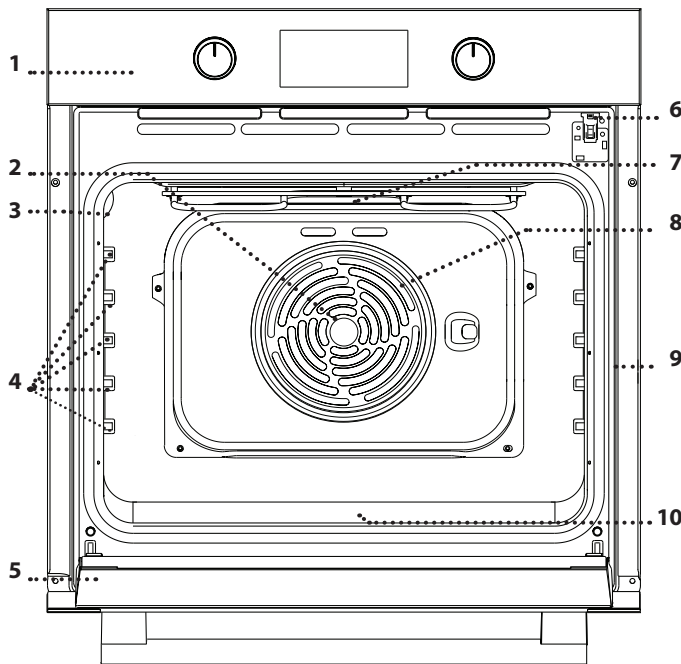


Scaricare le istruzioni per la sicurezza e le  
istruzioni per l'uso collegandosi al sito  
[docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) e seguire la procedura  
indicata sul retro.



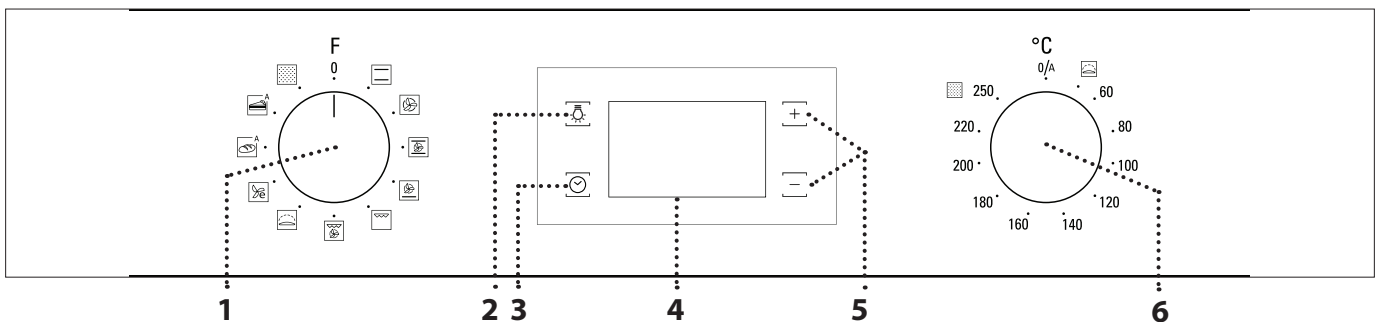
**Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza prima di utilizzare il prodotto**

## DESCRIZIONE PRODOTTO



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

## PANNELLO DI CONTROLLO



### 1. MANOPOLA DI SELEZIONE

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

### 2. LUCE

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

### 3. IMPOSTAZIONE DEL TEMPO

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

### 4. DISPLAY

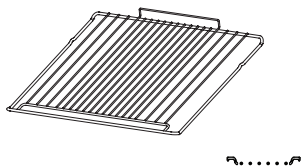
### 5. TASTI DI REGOLAZIONE

Per modificare le impostazioni di durata.

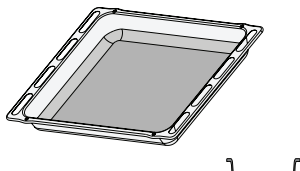
### 6. MANOPOLA TERMOSTATO

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

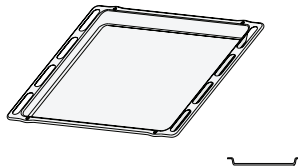
## GRIGLIA



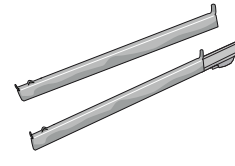
## LECCARDA



## PIASTRA DOLCI



## GUIDE SCORREVOLI



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

## INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

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

. Gli altri accessori, come leccarda o piastra dolci si inseriscono orizzontalmente facendoli scivolare sulle griglie laterali.

# FUNZIONI

### STATICO\*

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.

### TERMOVENTILATO

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

### MAXI COOKING

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

### PIZZA

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

### GRILL

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

### TURBOGRILL

Per arrostiti grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.

### LIEVITAZIONE

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

### ECO TERMOVENTILATO\*

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

### <sup>A</sup> PANE AUTO

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

### <sup>A</sup> DOLCI AUTO

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



### PULIZIA AUTOMATICA

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







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

# PRIMO UTILIZZO

## 1. IMPOSTARE L'ORA

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






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

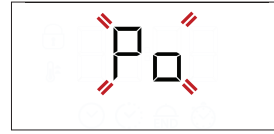
Note: quando l'icona  lampeggia, ad esempio dopo una prolungata interruzione di corrente, è necessario impostare l'ora.




## 2. IMPOSTARE L'ASSORBIMENTO DI POTENZA

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

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

Immediatamente dopo, premere contemporaneamente per circa 5 secondi  o 



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

## 3. RISCALDARE IL FORNO

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

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

Riscaldare il forno vuoto alla temperatura di 250° per circa 1 ora utilizzando preferibilmente la funzione "Maxi Cooking".

Seguire le istruzioni a seguire per impostare correttamente la funzione.

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

# USO QUOTIDIANO

## 1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Per selezionare una funzione, ruotare la *manopola di selezione* in corrispondenza del simbolo della funzione desiderata: il display si accende e il forno emette un segnale acustico.



## 2. AVVIARE UNA FUNZIONE

### MANUALE

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



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

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

### AUTOMATICA

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


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


### LIEVITAZIONE

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

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

## 3. PRERISCALDAMENTO

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

Al termine di questa fase, un segnale acustico e l'icona  fissa sul display indicheranno che il forno ha raggiunto la temperatura impostata: a questo punto, inserire gli alimenti e procedere alla cottura.

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






## . 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.  
Attivare la funzione ruotando la *manopola termostato* in corrispondenza della temperatura desiderata o necessaria: un segnale acustico e il display avviseranno del termine della cottura.

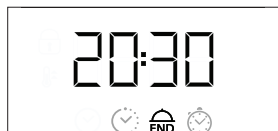
Note: per annullare la durata impostata, premere  tante volte fino a che sul display lampeggia l'icona  quindi utilizzare  per riportare la durata a "00:00".  
La durata impostata include la fase di preriscaldamento.

### PROGRAMMARE L'ORA DI FINE COTTURA / AVVIO RITARDATO

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



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



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

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

### FINE COTTURA

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



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




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




## . IMPOSTARE IL TIMER

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

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



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

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


## . FUNZIONE PULIZIA AUTOMATICA - PIROLISI

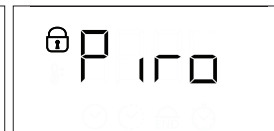
**Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi.**

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

**Gli accessori (incluse le griglie laterali) devono essere rimossi dal forno prima dell'attivazione della funzione.**

Nel caso in cui il forno sia installato sotto un piano di cottura, accertarsi che durante il ciclo di autopulizia i bruciatori o le piastre elettriche siano spente.  
Per ottenere risultati di pulizia ottimali, eliminare i depositi di grandi dimensioni con una spugna umida prima di avviare la funzione di pirolisi. Si consiglia di attivare la funzione pirolisi soltanto in presenza di molto sporco o cattivi odori generati durante la cottura.

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




















































































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

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



# TABELLA DI COTTURA

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

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

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

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

\*Ruotare il cibo a metà cottura

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

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

Scaricare le istruzioni per l'uso da [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu) per consultare la tabella delle ricette testate, compilata per gli istituti di valutazione secondo la norma IEC 60350-1.

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

**Non usare pulitrici a getto di vapore.**

**Utilizzare guanti protettivi durante tutte le operazioni.**

**Eseguire le operazioni indicate a forno freddo.**

**Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.**

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


#### SUPERFICI ESTERNE

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

#### SUPERFICI INTERNE

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

interne in caso di sporco ostinato.

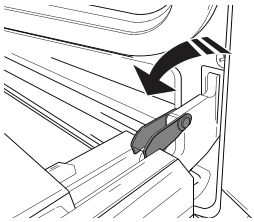
- Pulire i vetri della porta con detersivi liquidi specifici.
- Per facilitare la pulizia dei vetri è possibile rimuovere e smontare facilmente la porta. 

#### ACCESSORI

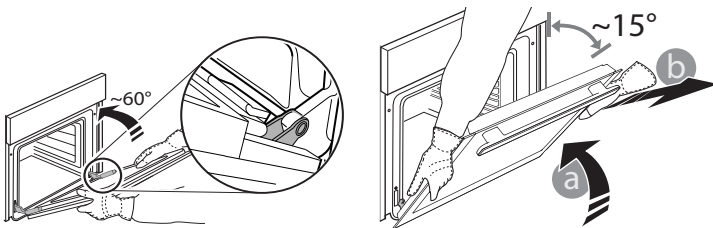
Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

#### TOGLIERE E RIMONTARE LA PORTA

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



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



Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

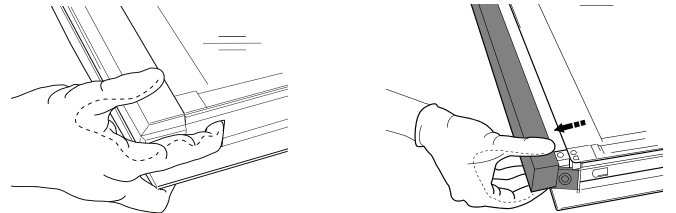
**3.** Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

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

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

#### CLICK TO CLEAN - PULIRE I VETRI

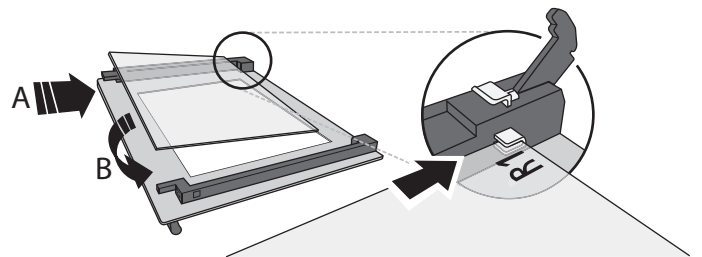
**1.** Dopo aver smontato la porta e averla appoggiata su un ripiano morbido con la maniglia verso il basso, premere contemporaneamente le due clip di fissaggio ed estrarre il profilo superiore della porta tirandolo verso di sé.



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

**3.** Riposizionare dapprima il vetro intermedio (identificato dalla scritta "1R"), quindi quello interno: per riposizionarli correttamente, fare attenzione che la "R" sia visibile nell'angolo sinistro. Inserire dapprima il lato lungo del vetro indicato dalla "R" nelle sedi di sostegno (a), quindi abbassarlo in posizione (b).

Ripetere l'operazione per entrambi i vetri.



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

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona	Interruzione di corrente elettrica Disconnessione dalla rete principale	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegner e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero	Problema software	Contattare il più vicino Servizio Assistenza Clienti e specificare il numero che segue la lettera "F"

## CONSIGLI UTILI



Scaricare le istruzioni per l'uso dal sito [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) per maggiori informazioni

### COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

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

esempio: pesce e verdure), su ripiani diversi. Estrarre i cibi che richiedono tempi di cottura inferiori e lasciare continuare la cottura per quelli con tempi più lunghi.

### FUNZIONE PANE AUTO

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

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

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

### CUCINARE DIFFERENTI ALIMENTI CONTEMPORANEAMENTE

Utilizzando la funzione "Termoventilato", è possibile cuocere contemporaneamente cibi diversi (ad

### DATI TECNICI

La scheda del prodotto comprensiva dei dati energetici di questo forno può essere scaricata dal sito internet [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

### COME OTTENERE LE ISTRUZIONI PER L'USO

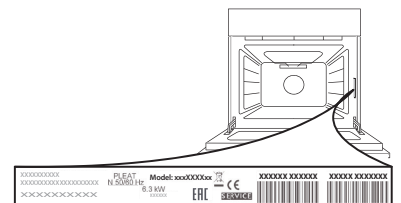
> Scaricare le istruzioni per l'uso dal sito internet [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) (è possibile usare questo QR Code) indicando il codice commerciale del prodotto.



> In alternativa, contattare il Servizio di Assistenza Clienti

### CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

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



# GUIA DE CONSULTA DIÁRIA



## OBRIGADO POR ADQUIRIR UM PRODUTO HOTPOINT - ARISTON

Para receber mais informações e assistência, registe o seu produto em [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)

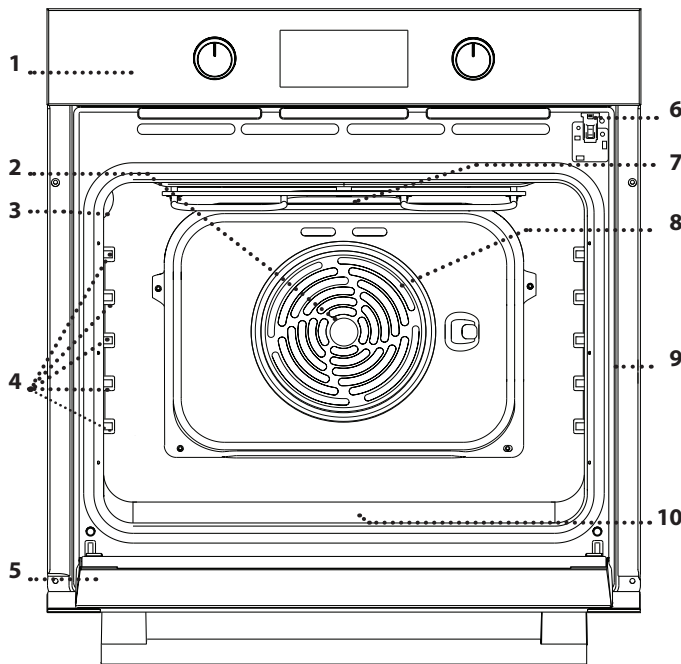


Pode transferir as Instruções de Segurança e o Guia de Utilização e Manutenção visitando o nosso website [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) e seguindo as instruções no verso do presente guia.



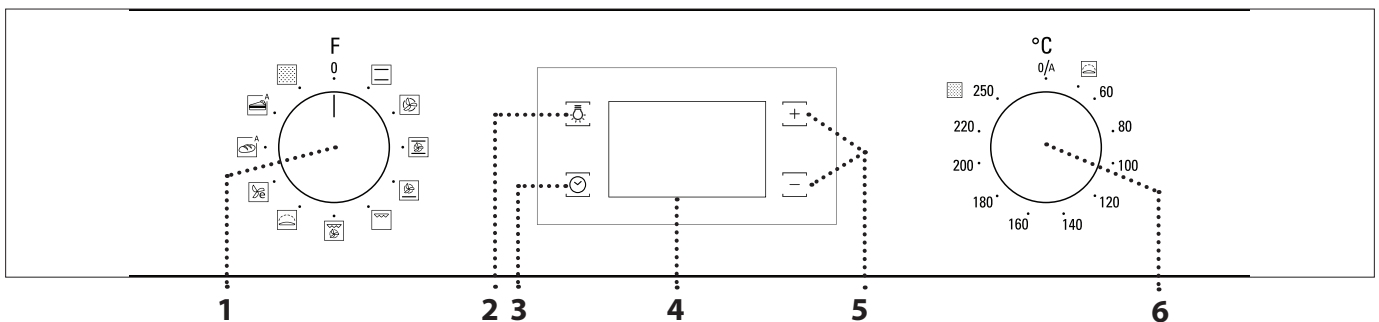
**Antes de utilizar o produto, leia atentamente as instruções de segurança**

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO



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

## PAINEL DE CONTROLO



### 1. BOTÃO SELETOR

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

### 2. LUZ

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

### 3. ACERTAR A HORA

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

### 4. VISOR

### 5. BOTÕES DE AJUSTE

Para aceder às definições do tempo de cozedura.

### 6. BOTÃO DO TERMÓSTATO

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

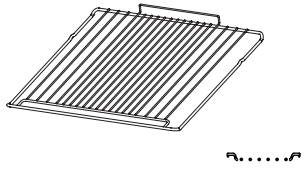


# ACESSÓRIOS

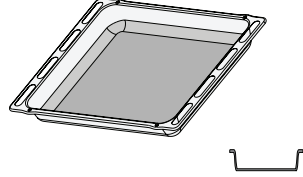


Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do website [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) para obter mais informações

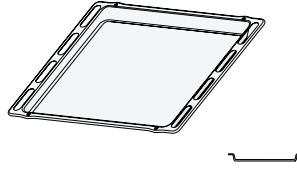
## GRELHA



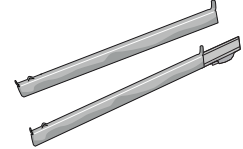
## TABULEIRO COLETOR



## TABULEIRO PARA ASSAR



## CORREDIÇAS



O número de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido. Pode adquirir separadamente outros acessórios no Serviço Pós-venda.

## INTRODUZIR GRELHAS E OUTROS ACESSÓRIOS

. Insira a grelha metálica no nível pretendido, segurando-a e inclinando-a ligeiramente para cima; em seguida, pouse a parte traseira levantada (apontando para cima) primeiro. Faça-a deslizar na horizontal pelas guias de nível tanto quanto possível.

. Outros acessórios, como o tabuleiro coletor e o tabuleiro para pastelaria devem ser introduzidos horizontalmente, fazendo-os deslizar pelas guias.

# FUNÇÕES



Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do website [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) para obter mais informações

## CONVENCIONAL\*

Para cozinhar qualquer tipo de alimento utilizando apenas um nível.

## AR FORÇADO

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

## MAXI COZEDURA

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

## PIZZA

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

## GRILL

Para grelhar bifes, espetadas, salsichas, gratar legumes ou tostar pão. Ao grelhar carne, recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 200 ml de água potável.

## TURBO GRILL

Para assar peças de carne grandes (pernil, rosbife, frango). Recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 200 ml de água potável.

## LEVEDURA

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

## AR FORÇADO ECO\*

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

## PÃO AUTO

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

## SOBREMESAS AUTO

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

## LIMPEZA AUTOMÁTICA



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

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









# PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DO APARELHO

## 1. ACERTAR A HORA

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






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

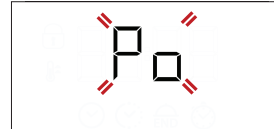
Lembre-se: Quando o ícone  está a piscar, por exemplo, durante cortes de energia prolongados, é necessário acertar a hora.




## 2. DEFINIR O CONSUMO DE ENERGIA

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

Para alterar as definições, aceda ao respetivo menu, rode o botão seletor para  e, em seguida, rode-o novamente para **0**. Logo de seguida, prima e mantenha premido  ou 

durante cinco segundos.



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

## 3. AQUECER O FORNO

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

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

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

Aqueça o forno a 250 °C durante cerca de uma hora, utilizando preferencialmente a função "Maxi Cozedura". O forno deve estar vazio durante o aquecimento.

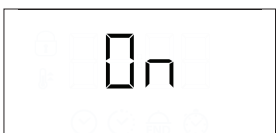
Siga as instruções para programar corretamente a função.

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

# UTILIZAÇÃO DIÁRIA

## 1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

Para selecionar uma função, rode o *botão seletor* para o símbolo da função que pretende selecionar: o visor acende-se e ouve-se um sinal sonoro.



## 2. ATIVAR UMA FUNÇÃO

### MANUAL

Para iniciar a função selecionada, rode o *botão do termóstato* para definir a temperatura requerida.



Nota: Durante a cozedura é possível e alterar a função rodando o *botão seletor* ou regular a temperatura rodando o *botão do termóstato*.

A função não pode ser iniciada se o botão do termóstato estiver na posição 0 °C. Pode definir o tempo de cozedura, o tempo de fim da cozedura (apenas se selecionar um tempo de cozedura) e um temporizador.

### AUTOMÁTICO

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


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


### LEVEDURA

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

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

## 3. PRÉ-AQUECIMENTO

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



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

Lembre-se: Colocar os alimentos no forno antes de o pré-aquecimento estar concluído, pode ter um efeito adverso no resultado final da cozedura.




## . 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.

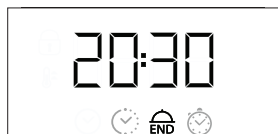
Notas: Para cancelar o tempo de cozedura definido, mantenha premido o botão  até que o ícone  comece a piscar no visor e, em seguida, prima  para repor o tempo de cozedura para "00:00". Este tempo de cozedura inclui uma fase de pré-aquecimento.

### PROGRAMAR O TEMPO DE FIM/INÍCIO DIFERIDO DA COZEDURA

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



Utilize  ou  para definir o tempo de fim da cozedura pretendido e, em seguida, prima  para confirmar. Ative a função rodando o *botão do termóstato* para a temperatura requerida: a função irá permanecer em pausa até ser iniciada automaticamente após o período de tempo calculado para concluir a cozedura à hora programada.



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

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

### FIM DA COZEDURA

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





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




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

## . PROGRAMAR O TEMPORIZADOR

Esta opção não interrompe, nem programa a cozedura mas permite-lhe utilizar o visor como temporizador, quer enquanto uma função está ativada, quer quando o forno está desligado.

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



Utilize  ou  para definir o tempo pretendido e prima  para confirmar. Quando o temporizador terminar a contagem decrescente do tempo programado, ouvir-se-á um sinal sonoro.

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

## . LIMPEZA AUTOMÁTICA – LIMPEZA PIROLÍTICA


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

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

### Retire todos os acessórios do forno antes de executar a função de limpeza pirolítica (incluindo as guias de nível).

Se o forno estiver instalado por baixo de uma placa, assegure-se de que, durante a execução do ciclo de limpeza automática, os queimadores ou as placas elétricas estão desligados.

Para obter os melhores resultados de limpeza, elimine a sujidade maior com uma esponja húmida antes de utilizar a função de limpeza pirolítica. Recomendamos a utilização da função de Limpeza pirolítica apenas se o aparelho estiver muito sujo ou libertar maus odores durante a cozedura.




































































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

















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

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

# TABELA DE COZEDURA

RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-AQUECIM.	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN.)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
<b>Bolos com levedura</b>		Sim	160-180	30-90	2/3 
		Sim	160-180	30-90	4  1 
<b>Bolo recheado</b> (cheesecake, strudel, tarte de frutas)		Sim	160-200	35-90	2 
		Sim	160-200	40-90	4  2 
<b>Biscoitos/queques</b>		Sim	160-180	20-45	3 
		Sim	150 - 170	20-45	4  2 
		Sim	150 - 170	20-45	5  3  1 
<b>Massa choux</b>		Sim	180 - 210	30-40	3 
		Sim	180-200	35-45	4  2 
		Sim	180-200	35-45	5  3  1 
<b>Merengues</b>		Sim	90	150 - 200	3 
		Sim	90	140 - 200	4  2 
		Sim	90	140 - 200	5  3  1 
<b>Pizza/Pão</b>		Sim	190-250	15-50	1 / 2 
		Sim	190-250	20-50	4  2 
<b>Pão</b>		-	-	60	2 
<b>Pizza congelada</b>		Sim	250	10 - 20	3 
		Sim	230 - 250	10 -25	4  2 
<b>Bolos salgados</b> (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 
<b>Vol-au-vents/salgadinhos de massa folhada</b>		-	190-200	20-30	3 
		-	180-190	20-40	4  2 
		-	180-190	20-40	5  3  1 

FUNÇÕES								
ACESSÓRIOS	 Grelha	 Prato ou tabuleiro para assar na grelha metálica	 Tabuleiro coletor/ tabuleiro para assar ou grelha	 Tabuleiro coletor	 Tabuleiro coletor com 200 ml de água	 Tabuleiro para pastelaria		

RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-AQUECIM.	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN.)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Lasanha/massa ao forno/ canelones/ flans		Sim	190-200	45-65	2
Borrego/vitela/vaca/porco 1 kg		Sim	190-200	80-110	3
Porco assado estaladiço 2 kg		Sim	180-190	110-150	2
Aves/coelho/pato 1 kg		Sim	200-230	50-100	2
Peru/ganso 3 kg		-	190-200	100 - 160	2
Peixe inteiro assado (filetes, inteiro)		Sim	170 - 190	30 - 50	2
Legumes recheados (tomates, curgetes, beringelas)		Sim	180-200	50 - 70	2
Pão tostado		-	250	2 - 6	5
Filetes/postas de peixe		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Salsichas/espetadas/costeletas/hambúrgueres		-	250	15 - 30*	5 4
Frango assado 1-1,3 kg		Sim	200 - 220	55 - 70**	2 1
Rosbife mal passado 1 kg		Sim	200 - 210	35 - 50**	3
Perna de borrego/pernis		Sim	200 - 210	60 - 90**	3
Batatas assadas		Sim	200 - 210	35 - 55**	3
Gratinado legumes		-	200 - 210	25 - 55	3
Carne e batatas		Sim	190-200	45 - 100***	4 1
Peixe e legumes		Sim	180	30 - 50***	4 1
Lasanha e carne		Sim	200	50 - 100***	4 1
Refeição completa: tarte de frutas (nível 5)/lasanha (nível 3)/carne (nível 1)		Sim	180-190	40 - 120***	5 3 1
Carne assada/carne assada recheada		-	170 - 180	100 - 150	2

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

\*Vire o alimento a meio da cozedura

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

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

Transfira o Guia de Utilização e Manutenção em [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu) para consultar a tabela de receitas testadas, compiladas para as autoridades de certificação de acordo com as normas IEC e IEC 60350-1.

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

# LIMPEZA E MANUTENÇÃO



Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do website [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) para obter mais informações

**Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.**

**Use luvas de proteção durante todas as operações.**

**Realize as operações requeridas com o forno a frio.**

**Desligue o aparelho da corrente elétrica.**

**Não utilize palha de aço, esfregões abrasivos ou produtos de limpeza abrasivos/corrosivos, uma vez que estes podem danificar as superfícies do aparelho.**

## SUPERFÍCIES EXTERIORES

- Limpe as superfícies com um pano de microfibra húmido. Se estiverem muito sujas, acrescente alguns pingos de detergente com PH neutro. Termine a limpeza com um pano seco.
- Não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Se algum destes produtos entrar, inadvertidamente, em contacto com as superfícies do aparelho, limpe imediatamente com um pano de microfibra 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.

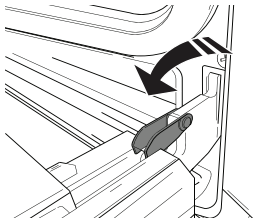
- Em caso de sujidade persistente no interior do forno, recomendamos a execução da função de limpeza automática para obter os melhores resultados de limpeza.
- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.
- A porta pode ser removida facilmente e instalada novamente para facilitar a limpeza do vidro. [www](http://www)

## ACESSÓRIOS

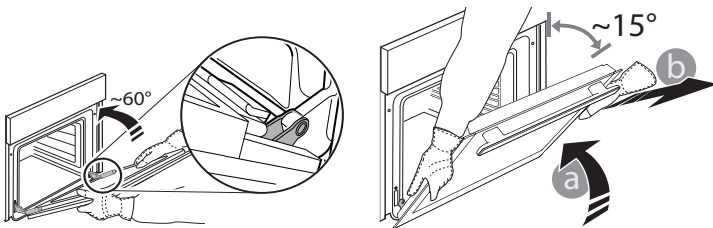
Após a utilização, coloque os acessórios numa solução líquida de limpeza, pegando nos mesmos com luvas de forno, caso ainda estejam quentes. Os restos de alimentos podem ser retirados com uma esponja ou escova de limpeza.

## REMOVER E REPOR A PORTA

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



**2. Feche a porta** tanto quanto possível. Segure firmemente a porta com ambas as mãos – não a segure pela pega. Remova, simplesmente, a porta, continuando a fechá-la enquanto a puxa (a), simultaneamente, para cima, até se libertar do respetivo suporte (b).



Coloque a porta de parte, apoiando-a sobre uma superfície suave.

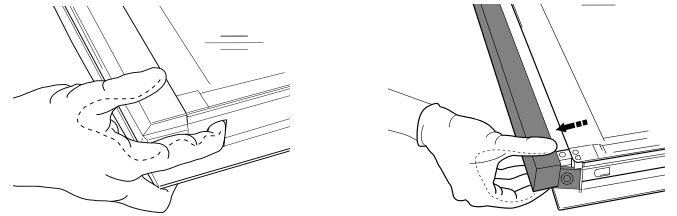
**3. Reponha a porta**, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes.

**4. Baixe a porta** e, em seguida, abra-a totalmente. Baixe as linguetas para a respetiva posição original: Assegure-se de que as baixa totalmente.

**5. Tente fechar a porta** e assegure-se de que está alinhada com o painel de controlo. Se não estiver, repita os procedimentos acima.

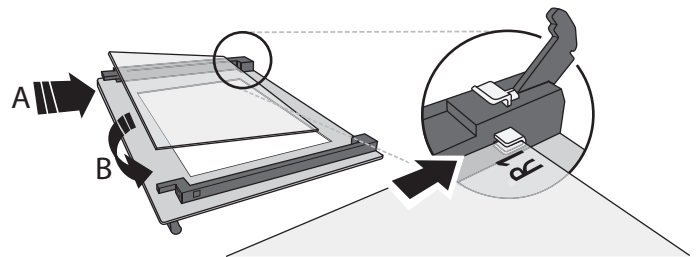
## CLIQUE PARA LIMPAR - LIMPAR O VIDRO

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



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

**3.** Instale novamente o painel (com a marca "1R") antes de instalar o painel interior: Para posicionar os painéis de vidro corretamente, certifique-se de que é possível visualizar a marca "R" no canto esquerdo. Insira primeiro a parte mais longa do vidro com a indicação "R" nos suportes (a) e, em seguida, baixe-a até à posição correta (b). Repita este procedimento para ambos os painéis de vidro.



**4.** Instale novamente a extremidade superior: irá ouvir um clique, indicando que está bem posicionado. Certifique-se de que a vedação está segura antes de montar novamente a porta.





Problema	Causa possível	Solução
O forno não funciona	Corte de energia Desligado da rede elétrica	Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.
O visor apresenta a letra apresenta a letra "F", seguida de um número	Problema de software	Contacte o Serviço Pós-Venda mais próximo e indique a letra ou o número que acompanha a letra "F"

## CONSELHOS ÚTEIS



### COMO EFETUAR A LEITURA DA TABELA DE COZEDURA

A tabela indica a função, os acessórios e o nível mais adequados para utilizar na confecção dos diferentes tipos de alimentos. Os tempos de cozedura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o pré-aquecimento (sempre que necessário). As temperaturas e os tempos de cozedura são aproximados e dependem da quantidade de alimento e do tipo de acessório utilizado. Comece por utilizar as definições mais baixas recomendadas e, se o alimento não ficar bem cozinhado, mude para definições mais elevadas. Utilize os acessórios fornecidos e, de preferência, formas para bolos e tabuleiros para assar metálicos e de cor escura. Também poderá utilizar recipientes e acessórios em cerâmica ou pirex, mas tenha em conta que os tempos de cozedura serão ligeiramente superiores.

### COZINHAR DIFERENTES ALIMENTOS EM SIMULTÂNEO

A função "AR FORÇADO" permite cozinhar alimentos

diferentes em simultâneo (por exemplo: peixe e legumes), em diferentes níveis. Retire os alimentos que necessitam de um tempo de cozedura mais curto e deixe no forno os alimentos que necessitam de um tempo de cozedura mais longo.

### FUNÇÃO PÃO AUTO

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

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

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

### FICHA DE PRODUTO

A ficha do produto contendo os dados energéticos para este aparelho, pode ser transferida a partir do website [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

### COMO OBTER O GUIA DE UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

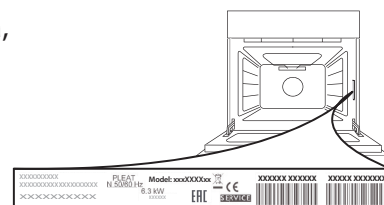
> Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do nosso website [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) (pode utilizar este código QR), especificando o código comercial do produto.



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.



400011619225

# GUÍA DE CONSULTA DIARIA

## GRACIAS POR HABER ADQUIRIDO UN PRODUCTO HOTPOINT-ARISTON



Si desea recibir asistencia y soporte adicionales, registre su producto en [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)

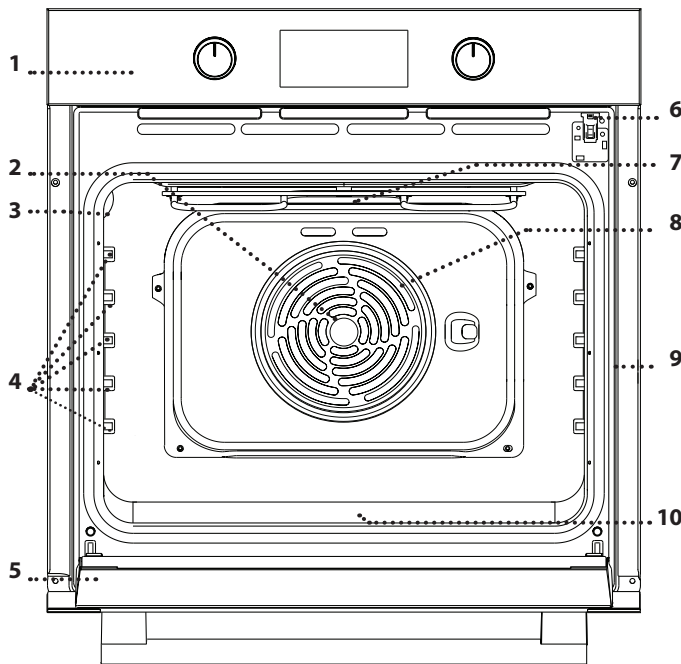


Puede descargarse las Instrucciones de seguridad y la Guía de uso y cuidado de nuestra página web [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) siguiendo las instrucciones que figuran al dorso de este documento.



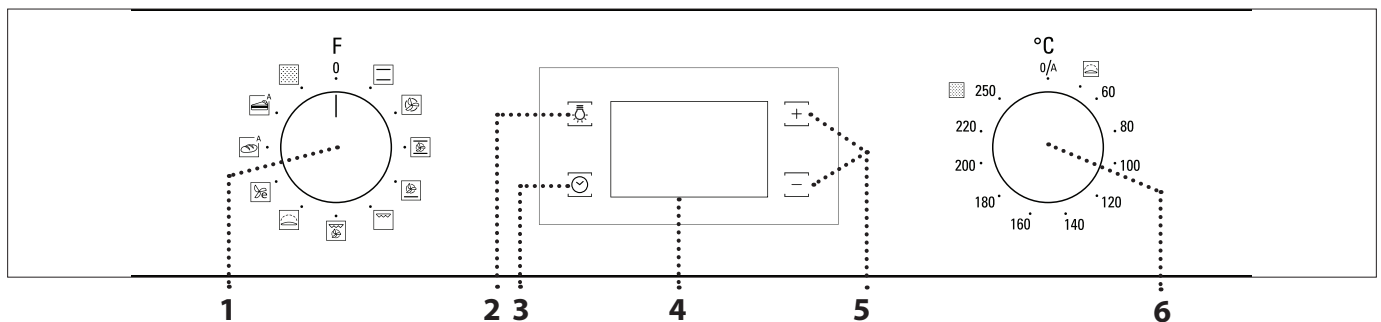
**Antes de usar el producto, lea atentamente las instrucciones de seguridad**

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



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

## PANEL DE CONTROL



### 1. SELECTOR

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

### 2. LUZ

Con el horno encendido, púselo para encender o apagar la luz del compartimento del horno.

### 3. AJUSTE DE LA HORA

Para acceder a las configuraciones del tiempo de cocción, inicio diferido y temporizador. Para ver la hora cuando el horno está apagado.

### 4. PANTALLA

### 5. BOTONES DE REGULACIÓN

Para cambiar las configuraciones de los tiempos de cocción.

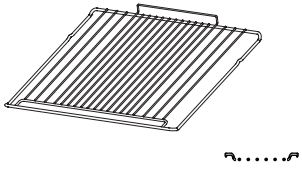
### 6. SELECTOR DEL TERMOSTATO

Cuando active las funciones manuales, gire el selector para seleccionar la temperatura necesaria. Para las funciones automáticas utilice 0.

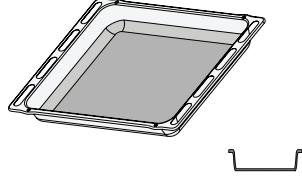
# Hotpoint

ARISTON

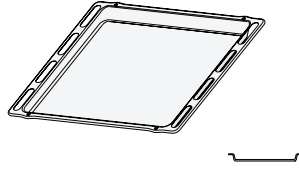
## PARRILLA



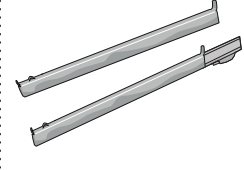
## GRASERA



## BANDEJA DE HORNEAR



## GUÍAS DESLIZANTES



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

## INTRODUCCIÓN DE LA REJILLA Y OTROS ACCESORIOS

. En primer lugar, introduzca la rejilla en el nivel necesario sujetándola ligeramente inclinada hacia arriba y descansando la parte trasera elevada (apuntando hacia arriba). Luego deslícela horizontalmente por la guía lo más que pueda.

. Los demás accesorios, como la grasera y la bandeja pastelera, se introducen horizontalmente deslizando por las guías.

# FUNCIONES

### CONVENCIONAL\*

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un nivel.

### AIRE FORZADO

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

### MAXI-COCCIÓN

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

### PIZZA

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

### GRILL

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


### TURBO GRILL

Para asar grandes piezas de carne (pierna de cordero, rosbif, pollo). Le recomendamos utilizar la grasera para recoger los jugos de cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 200 ml de agua potable.

### FERMENTAR MASAS

Para hacer que las masas dulces o saladas fermenten bien. Para seleccionar esta función, gire el selector del termostato al icono.

### ECO AIRE FORZADO\*

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

### PAN AUTOMÁTICO

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

### POSTRES AUTOMÁTICO

Esta función selecciona automáticamente la temperatura ideal y el tiempo de cocción para los dulces. Active la función con el horno frío.



### LIMPIEZA AUTOMÁTICA

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







\* Función utilizada como referencia para la declaración de eficiencia energética de conformidad con la normativa (EU) No. 65/2014


## PRIMER USO

### 1. AJUSTE DE LA HORA

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






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

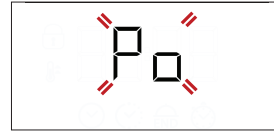
Nota: Si el icono  parpadea, por ejemplo después de un corte de corriente muy largo, será necesario volver a ajustar la hora.




### 2. CONFIGURACIÓN DEL CONSUMO DE POTENCIA

El horno está programado para trabajar con una potencia inferior a 2,9 kW ("Lo"): Para utilizar el horno con una potencia que sea compatible con una fuente de alimentación doméstica superior a 3 kW ("Hi"), deberá cambiar las configuraciones.

Para cambiar el menú, gire al selector a , luego vuelva a ponerlo en 0.

Pulse y mantenga pulsado  o  durante cinco segundos inmediatamente después.



Utilice  o  para cambiar las configuraciones, luego pulse y mantenga pulsado  durante al menos dos segundos para confirmar.

### 3. CALENTAR EL HORNO

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

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

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

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

Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.

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

## USO DIARIO

### 1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

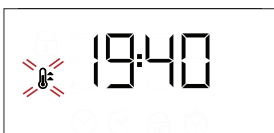
Para seleccionar una función, gire el *selector* al símbolo de la función que desee: la pantalla se encenderá y se oirá una señal.



### 2. ACTIVAR UNA FUNCIÓN

#### MANUAL

Para iniciar la función que ha seleccionado, gire el *selector del termostato* para establecer la temperatura que desee.



Nota: Durante la cocción puede cambiar la función girando el *selector* o regulando la temperatura con el *selector del termostato*.

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

#### AUTOMÁTICO

Para iniciar el funcionamiento automático debe seleccionar ("Pan" o "Postres"), dejar el *selector del termostato* en la posición de las funciones automáticas (0). Para finalizar la cocción, gire el *selector* a la posición 0.


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


#### FERMENTAR MASAS

Para activar la función "Fermentar masas", gire el *selector del termostato* al símbolo correspondiente; si el horno está programado con una temperatura diferente, la función no se activará.

Nota: Puede configurar el tiempo de cocción, el tiempo de finalización de la cocción (solo si ha establecido un tiempo de cocción) y el temporizador.

### 3. PRECALENTADO

Cuando se activa la función, una señal acústica y un icono parpadeante  en la pantalla indican que se ha activado la fase de precalentamiento.



Al finalizar esta fase, una señal acústica y el icono fijo  en la pantalla indican que el horno ha alcanzado la temperatura establecida: en ese momento, coloque los alimentos dentro y proceda con la cocción.

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




## . COCCIÓN PROGRAMADA

Antes de proceder con la cocción programada deberá seleccionar una función.




### DURACIÓN

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





Utilice  o  para configurar el tiempo de cocción deseado y después pulse  para confirmar.

Active la función girando el *selector del termostato* a la temperatura que desee: Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la cocción ha terminado.




Notas: Para cancelar el tiempo de cocción que ha programado, mantenga pulsado  hasta que el icono  empiece a parpadear en la pantalla, luego utilice  para poner el tiempo de cocción en "00:00".

Este tiempo de cocción incluye la fase de precalentado.

### PROGRAMAR EL TIEMPO DE FINALIZACIÓN/INICIO DIFERIDO DE LA COCCIÓN

Después de programar un tiempo de cocción, si desea activar la función más tarde deberá programar el tiempo de finalización: pulse  hasta que el icono  y la hora actual empiecen a parpadear en la pantalla.



Utilice  o  para ajustar el tiempo deseado de finalización de cocción y pulse  para confirmar.

Active la función girando el *selector del termostato* a la temperatura que desee: Esta función permanecerá en pausa hasta que inicie automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine a la hora programada.



Nota: Para cancelar la programación, apague el horno girando el *selector* a la posición "0".

Nota: La función de inicio retardado no está disponible para las funciones Grill y Turbo Grill.

### FINAL DE COCCIÓN

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





Gire el *selector* para seleccionar una función diferente o a la posición "0" para apagar el horno.




Nota: Si el temporizador está activo, la pantalla mostrará alternativamente "FIN" y el tiempo restante.

## . CONFIGURAR EL TEMPORIZADOR




Esta opción no interrumpe ni programa la cocción, pero le permite utilizar la pantalla como un temporizador, ya sea que haya una función activa o que el horno esté apagado.

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



Utilice  o  para establecer el tiempo que desee y pulse  para confirmar.

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

Notas: Para desactivar el temporizador, mantenga pulsado  hasta que el icono  empiece a parpadear, luego utilice  para poner el tiempo en "00:00".

## . FUNCIÓN LIMPIEZA AUTOMÁTICA – LIMP. PIROLÍTICA


**No toque el horno durante el ciclo de limpieza pirolítica.**

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

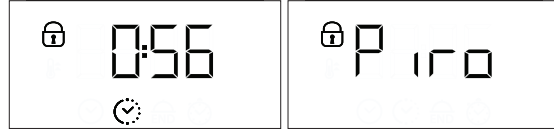
**Retire todos los accesorios del horno (incluyendo las guías para los estantes) antes de activar esta función.**

Si va a instalar el horno debajo de una encimera, asegúrese de que todos los quemadores o placas eléctricas estén apagados durante el ciclo de autolimpieza.

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

Para activar la función de limpieza automática, gire el *selector* y el *selector del termostato* al icono .

La función se activará automáticamente, la puerta se bloqueará y la luz del horno se apagará: La pantalla mostrará el tiempo que queda para terminar, alternándolo con la palabra "Limp. Pirolítica".



Nota: Solamente es posible programar el tiempo de finalización de esta función. La duración se establece automáticamente en 120 minutos.

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



# TABLA DE COCCIÓN

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

FUNCIONES								
ACCESORIOS								

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

El tiempo indicado no incluye la fase de precalentado: le recomendamos poner la comida en el horno y programar el tiempo de cocción después de que haya alcanzado la temperatura necesaria.

\*Dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción

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

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

Descargue la Guía de uso y cuidado de [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) donde encontrará la tabla de las recetas probadas, cumplimentada por los órganos de certificación de conformidad con las normas IEC y IEC 60350-1.

FUNCIÓNES								
	Convencional	Grill	Turbo Grill	Pizza	Aire forzado	Maxi Cocción	Pan automático	Eco aire forzado
ACCESORIOS								
	Parrilla	Fuente para horno o plato para hornear sobre la parrilla	Grasera /plato para hornear sobre la parrilla	Bandeja de goteo	Bandeja de goteo	Bandeja de goteo	Grasera con 200 ml de agua	Bandeja pastelera

# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



Para más información, descargue la Guía de uso y cuidado de [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

**No utilice aparatos de limpieza al vapor.**

**Utilice guantes de protección para todas las operaciones.**

**Realice las operaciones necesarias cuando el horno esté frío.**

**Desconecte el aparato de la red eléctrica.**

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

## SUPERFICIES EXTERIORES

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

## SUPERFICIES INTERIORES

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

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

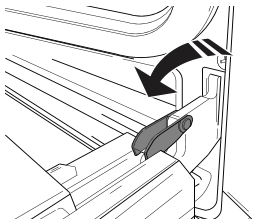
- Si hay suciedad persistente en las superficies interiores, se recomienda activar la función de limpieza automática para obtener los mejores resultados.
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.
- La puerta se extrae fácilmente para facilitar la limpieza del cristal.

## ACCESORIOS

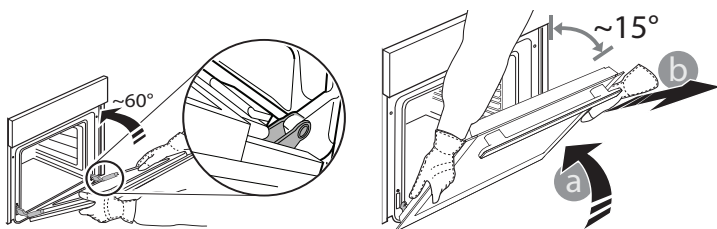
Después del uso sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilice guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

## EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA

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



**2. Cierre la puerta tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos –no la sujete por el asa. Simplemente extraiga la puerta continuando cerrándola y a la vez levantándola (a) hasta que se salga de su alojamiento (b).**



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

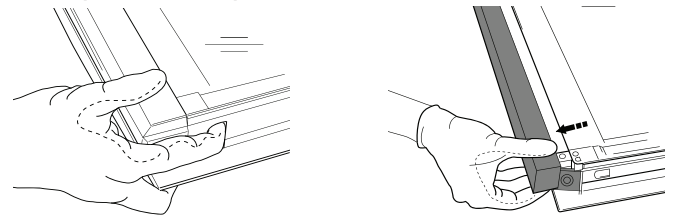
**3. Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las ranuras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.**

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

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

## CLIC PARA LIMPIAR - LIMPIEZA DEL CRISTAL

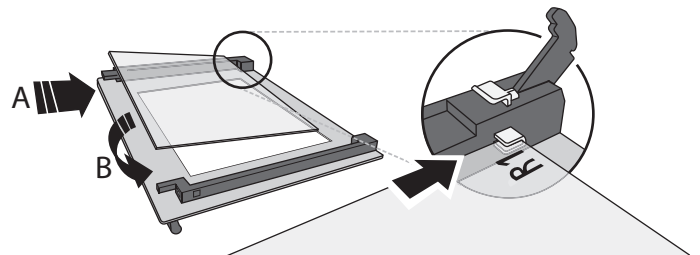
**1. Después de quitar la puerta y apoyarla sobre una superficie blanda con el tirador hacia abajo, presione simultáneamente los dos clips de sujeción y retire el borde superior de la puerta tirando de él hacia usted.**



**2. Sujete firmemente las hojas de cristal con las dos manos, retírelas y colóquelas sobre una superficie blanda antes de limpiarlas.**

**3. Vuelva a colocar la hoja intermedia (marcada con "1R") antes de montar la hoja interna: Para colocar las hojas de cristal correctamente, asegúrese de que la marca "R" se vea en la esquina de la izquierda. Primero introduzca la parte larga del cristal indicada con una "R" en los alojamientos (a), luego bájela hasta su sitio (b).**

Repita este procedimiento en ambas hojas de cristal.



**4. Vuelva a montar el borde superior: un clic indicará la posición correcta. Antes de montar la puerta, compruebe que la junta de sellado está segura.**



Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona	Corte de suministro Desconexión de la red eléctrica	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
En la pantalla aparecerá la letra «F» seguida de un número	Problema de software	Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique la letra o número que aparecen después de la letra «F».

## CONSEJOS ÚTILES



Para más información, descargue la Guía de uso y cuidado de [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

### CÓMO UTILIZAR LA TABLA DE COCCIÓN

La tabla indica la mejor función, accesorios y nivel para cocinar los diferentes tipos de alimentos. Los tiempos de cocción inician en el momento en que se coloca el alimento en el horno, excluyendo el precalentado (cuando sea necesario). Las temperaturas y los tiempos de cocción son orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado. En principio, aplique los valores de ajuste recomendados más bajos y, si la cocción no es suficiente, aumentelos. Utilice los accesorios suministrados y, si es posible, moldes y bandejas metálicas de color oscuro. También puede utilizar recipientes y accesorios tipo pìrex o de cerámica, aunque deberá tener en cuenta que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores.

### COCCIÓN DE VARIOS ALIMENTOS A LA VEZ

El uso de la función «AIRE FORZADO» permite cocinar

al mismo tiempo distintos alimentos que requieran la misma temperatura (por ejemplo: pescados y verduras), en diferentes niveles. Retire del horno los alimentos que requieran menor tiempo de cocción y deje los que necesiten una cocción más prolongada.

### FUNCIÓN PAN AUTOMÁTICO

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

Para que fermente bien, deje la masa unos 90 minutos a temperatura ambiente o 60 minutos en el horno utilizando la función "Fermentar masas".

Ponga la masa en el horno (frío), vierta 100 cc de agua potable fría en el fondo del horno y active la función "Pan Automático". Después de cocerlo, deje el pan una rejilla hasta que se haya enfriado por completo.

### TARJETA DE DATOS DEL PRODUCTO

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

### CÓMO OBTENER LA GUÍA DE USO Y CUIDADO

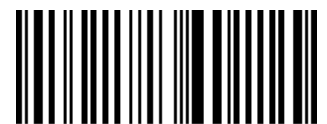
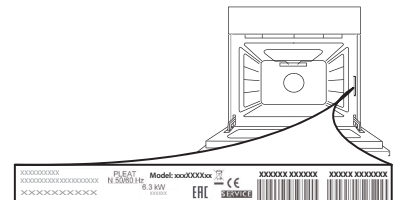
> Descargue la «Guía de uso y cuidado» en nuestra página web [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) (puede utilizar este código QR), especificando el código comercial del producto.



> También puede ponerse en contacto con nuestro Servicio Postventa

### CÓMO PONERSE EN CONTACTO CON NUESTRO SERVICIO POSTVENTA

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



400011619225

# DAILY REFERENCE GUIDE



## THANK YOU FOR PURCHASING A HOTPOINT-ARISTON PRODUCT

To receive more comprehensive help and support, please register your product at [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)

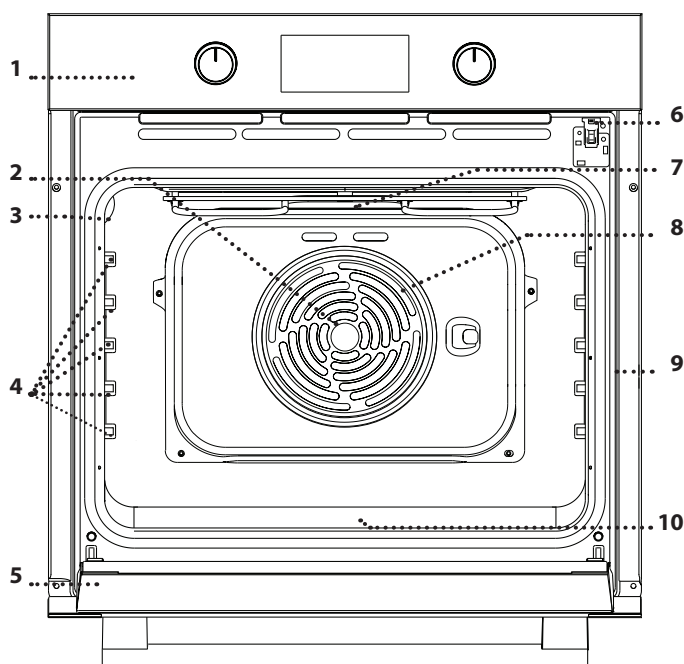


You can download the Safety Instructions and the Use and Care Guide by visiting our website [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) and following the instructions on the back of this booklet.



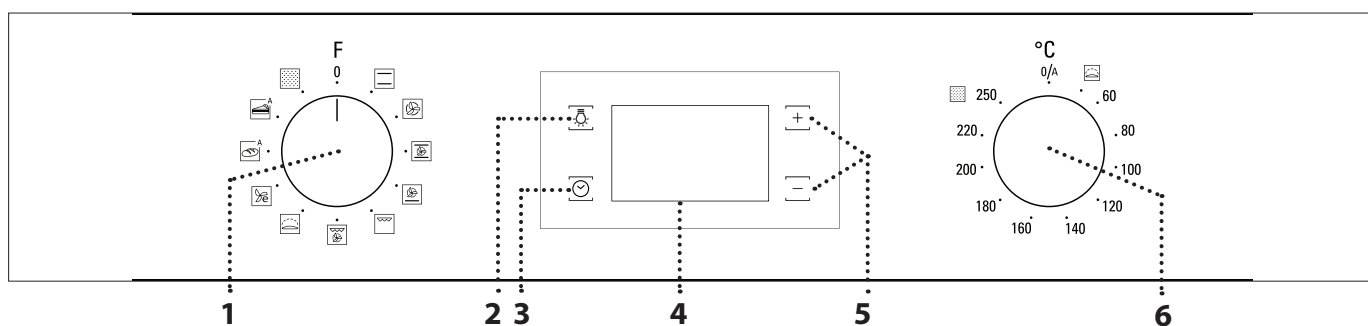
**Read the safety instructions carefully before using the product**

## PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan
3. Lamp
4. Shelf guides  
(the level is indicated on the wall of the cooking compartment)
5. Door
6. Door lock  
(locks the door while automatic cleaning is in progress and afterwards)
7. Upper heating element/grill
8. Circular heating element  
(not visible)
9. Identification plate  
(do not remove)
10. Lower heating element  
(not visible)

## CONTROL PANEL



### 1. SELECTION KNOB

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

### 2. LIGHT

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

### 3. SETTING THE TIME

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

### 4. DISPLAY

### 5. ADJUSTMENT BUTTONS

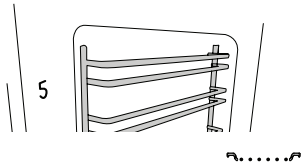
For changing the cooking time settings.

### 6. THERMOSTAT KNOB

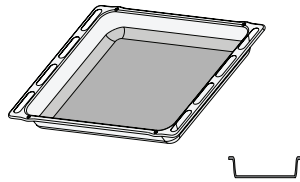
Turn to select the temperature you require when activating manual functions. Automatic functions use 0.



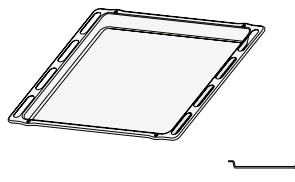
## WIRE SHELF



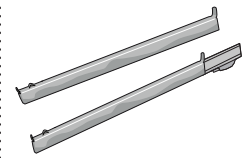
## DRIP TRAY



## BAKING TRAY



## SLIDING RUNNERS




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


## INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES


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


. The other accessories, such as the drip tray and the baking tray, are inserted horizontally by sliding them along the shelf guides.


# 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 2.5 kg). We recommend turning the meat over during cooking to ensure that both sides brown evenly. We also recommend basting the joint every so often to prevent it from drying out excessively.


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


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

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

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

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



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

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







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


# USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

## 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. SET THE POWER CONSUMPTION

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

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

afterwards.



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

## 3. HEAT THE OVEN

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

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

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

Heat the oven to 250 ° C for about one hour, preferably using the "Maxi Cooking" function. The oven must be empty during this time. Follow the instructions for setting the function correctly.

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

# DAILY USE

## 1. SELECT A FUNCTION

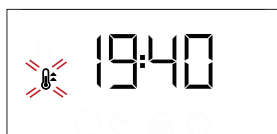
To select a function, turn the *selection knob* to the symbol for the function you require: the display will light up and an audible signal will sound.



## 2. ACTIVATE A FUNCTION

### MANUAL

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



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

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

### AUTOMATIC

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

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


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


### RISING

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

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

## 3. PREHEATING

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



At the end of this phase, an audible signal and the fixed icon  on the display will indicate that the oven has reached the set temperature: at this point, place the food inside and proceed with cooking.

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




## . PROGRAMMING COOKING

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



### DURATION

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



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

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




Notes: To cancel the cooking time you have set, keep pressing  until the  icon starts flashing on the display, then use  to reset the cooking time to "00:00".

This cooking time includes a preheating phase.

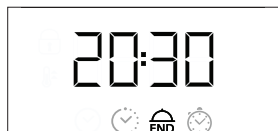
### PROGRAMMING THE END COOKING TIME/DELAYED START

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



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

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



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

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

### END OF COOKING

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





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




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

## . SETTING THE TIMER




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

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



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

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

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

## . AUTOMATIC CLEANING FUNCTION – PYRO


**Do not touch the oven during the Pyro cycle.**

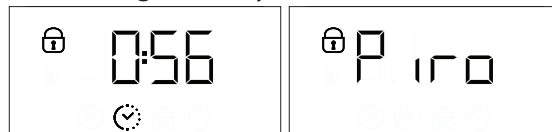
**Keep children and animals away from the oven during and after (until the room has finished airing) running the Pyro cycle.**

**Remove all accessories (including the shelf guides) from the oven before running the function.**

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

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




































































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










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

















































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

# COOKING TABLE

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

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

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

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















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

\* Turn food halfway through cooking

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

\*\*\*Estimated length of time: Dishes can be removed from the oven at different times depending on personal preference.

Download the Use and Care Guide from [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu) for the table of tested recipes, compiled for the certification authorities in accordance with the standards IEC and IEC 60350-1.

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



# MAINTENANCE AND CLEANING



Download the Use and Care Guide from  
[docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) for more information

**Do not use steam cleaning equipment.**

**Use protective gloves during all operations.**

**Carry out the required operations with the oven cold.**

**Disconnect the appliance from the power supply.**

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

## EXTERIOR SURFACES

- Clean 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.

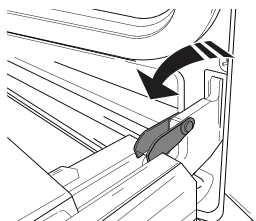
- If there is stubborn dirt on the interior surfaces, we recommend running the automatic cleaning function for optimal cleaning results.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- The door can be easily removed and refitted to facilitate cleaning of the glass.

## ACCESSORIES

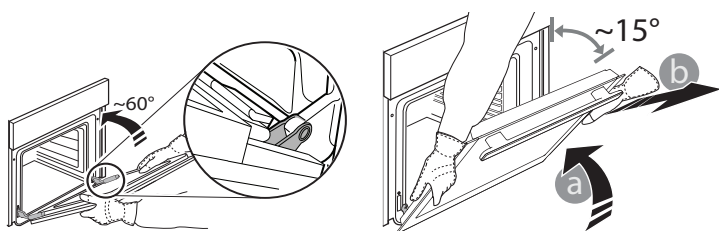
Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

## REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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



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



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

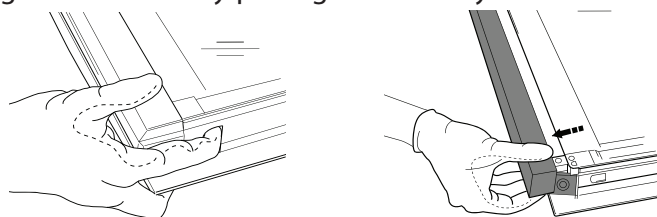
**3. Refit the door** by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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

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

## CLICK TO CLEAN - CLEANING THE GLASS

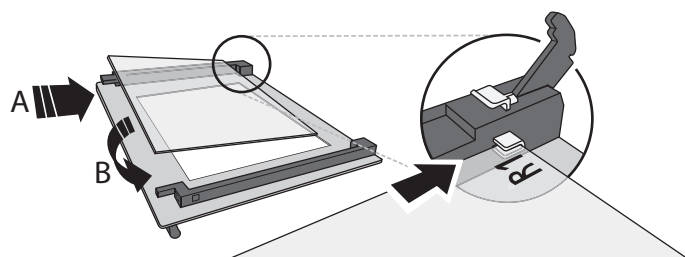
**1. After removing the door** and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.



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

**3. Refit the intermediate pane** (marked with "1R") 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 indicated by "R" into the support seats (a), then lower it into position (b).

Repeat this procedure for both panes of glass.



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

Problem	Possible cause	Solution
The oven does not work	Power cut Disconnection from the mains	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists
The display shows the letter "F" followed by a number	Software problem	Contact you nearest After-sales Service Centre and state the letter or number that follows the letter "F"

## USEFUL TIPS



Download the Use and Care Guide from [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) for more information

### HOW TO READ THE COOKING TABLE

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

vegetables), on different levels. Remove the food which requires a shorter cooking time and leave the food which requires a longer cooking time in the oven.

### COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

Using the "FORCED AIR" function, you can cook different foods which require the same cooking temperature at the same time (for example: fish and

### BREAD AUTO FUNCTION

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

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

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

### PRODUCT FICHE

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

### HOW TO OBTAIN THE USE AND CARE GUIDE

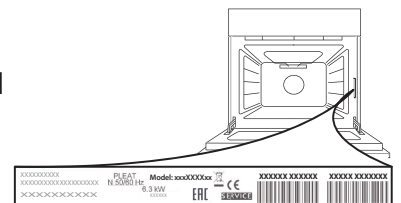
> Download the Use and Care Guide from our website [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) (you can use this QR code), specifying the product's commercial code.



> 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 After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.



400011619225