



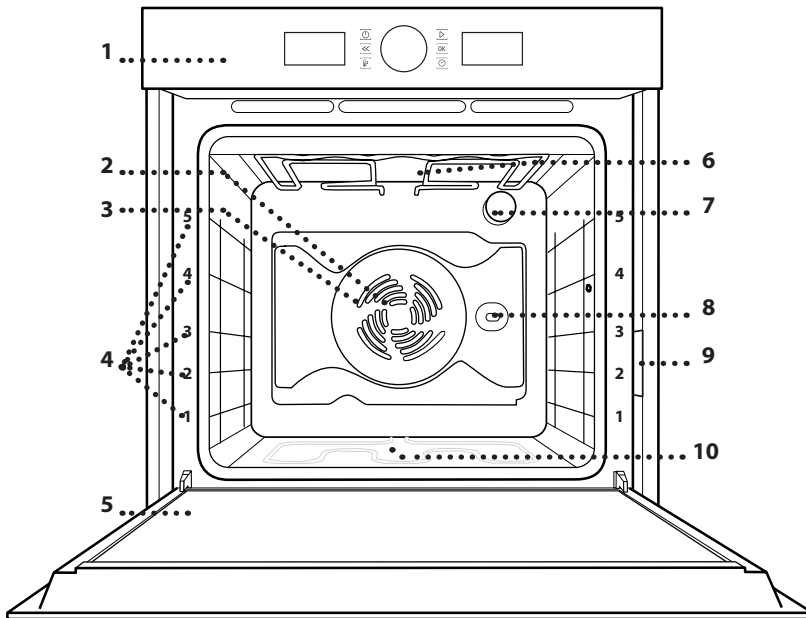
**THANK YOU FOR BUYING A
HOTPOINT-ARISTON PRODUCT**

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



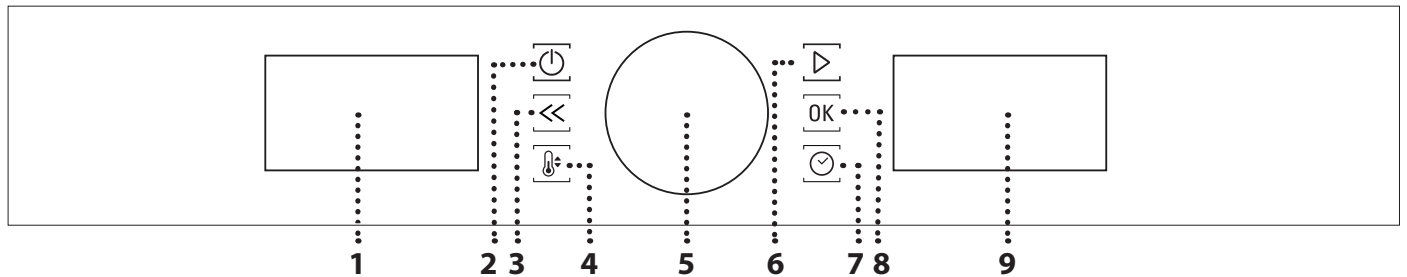
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan
3. Circular heating element (not visible)
4. Shelf guides (the level is indicated on the front of the oven)
5. Door
6. Upper heating element/grill
7. Lamp
8. Turnspit insert point
9. Identification plate (do not remove)
10. Lower heating element (not visible)

CONTROL PANEL



1. LEFT-HAND DISPLAY

2. ON / OFF

For switching the oven on and off and for stopping an active function at any time.

3. BACK

For returning to the previous menu when configuring settings.

4. TEMPERATURE

For setting the temperature.

5. KNOB

For selecting menu items and changing or adjusting the settings of a function.

6. START

For starting functions and confirming settings.

7. TIME

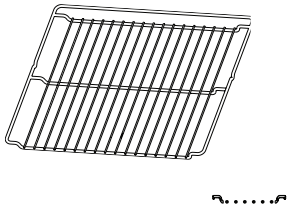
For setting or changing the time and adjusting the cooking time.

8. CONFIRM

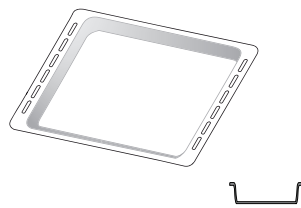
For confirming an item you have selected or the settings for a function.

9. RIGHT-HAND DISPLAY

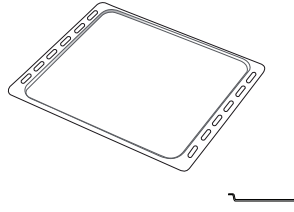
WIRE SHELF



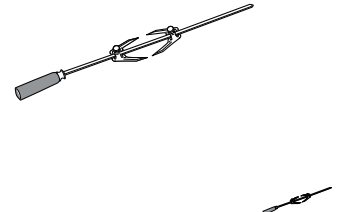
DRIP TRAY



BAKING TRAY



TURNSPIT



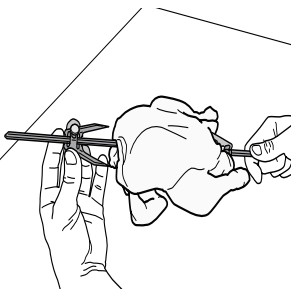
The number of accessories may vary depending on which model is purchased. Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

Insert the wire shelf horizontally by sliding it across the shelf guides, making sure that the side with the raised edge is facing upwards.

Other accessories, such as the drip tray and the baking tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf.

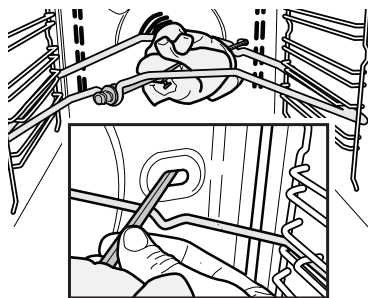
USING THE TURNSPIT



Push the skewer through the centre of the meat (bound with string if poultry) and slide the meat onto the skewer until it is positioned firmly on the fork and cannot move. Push the second fork onto the skewer and slide it on until it holds the meat firmly in place.

Tighten the fixing screw to secure it in position.

Insert the end into the recess provided in the oven's cooking compartment and rest the rounded part on the relevant support.



Please note: To collect the cooking juices, position the drip tray below and add 500 ml of drinking water. To avoid burning yourself when the skewer is hot, only handle it by the plastic handle (which must be removed before cooking).

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

. To remove the shelf guides, lift the guides up and then gently pull the lower part out of its seating: The shelf guides can now be removed.

. To refit the shelf guides, first fit them back into their upper seating. Keeping them held up, slide them into the cooking compartment, then lower them into position in the lower seating.

FUNCTIONS



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

CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.

GRILL

For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the tray on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.

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.

CONVECTION BAKE

For cooking meat, baking cakes with fillings or roasting stuffed vegetables on one shelf only. This function uses gentle, intermittent air circulation to prevent food from drying out excessively.

A

AUTOMATIC FUNCTIONS

^A CASSEROLE

This function automatically selects the best temperature and cooking method for pasta dishes.

^A MEAT

This function automatically selects the best temperature and cooking method for meat. This function intermittently activates the fan at low speed to prevent the food from drying out too much.

^A MAXI COOKING

The function automatically selects the best cooking mode and temperature to cook large joints of meat (above 2.5 kg). It is advisable to turn the meat over during cooking, to obtain even browning on both sides. It is best to baste the meat every now and again to prevent it from drying out.

^A BREAD

This function automatically selects the best temperature and cooking method for all types of bread.

^A PIZZA

This function automatically selects the best temperature and cooking method for all types of pizza.

^A PASTRY CAKES

This function automatically selects the best temperature and cooking method for all types of cake.



SPECIAL FUNCTIONS

FAST PREHEATING

For preheating the oven quickly. Once preheating has finished, the oven will select the "Conventional" function automatically. Wait for preheating to finish before placing food in the oven.

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 500 ml of drinking water. The turnspit (if provided) can be used with this function.

ECO FORCED AIR*

For cooking stuffed roasting joints and fillets of meat 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. To use the ECO cycle and therefore optimise power consumption, the oven door should not be opened until the food is completely cooked.

KEEP WARM

For keeping just-cooked food hot and crisp.

RISING

For optimal proving of sweet or savoury dough. To maintain the quality of proving, do not activate the function if the oven is still hot following a cooking cycle.

AUTOMATIC CLEANING - PYRO

For eliminating cooking spatters using a cycle at very high temperature. Two selfcleaning cycles are available: A complete cycle (PYRO) and a shorter cycle (ECO). We recommend using the quicker cycle at regular intervals and the complete cycle only when the oven is heavily soiled.

* 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. SET THE TIME

You will need to set the time when you switch on the oven for the first time.



The two digits for the hour will start flashing: Turn the knob to set the hour and press **OK** to confirm.



The two digits for the minutes will start flashing. Turn the knob to set the minutes and press **OK** to confirm.

Please note: To change the time at a later point, press and hold **⌚** for at least one second while the oven is off and repeat the steps above.

You may need to set the time again following lengthy power outages.

2. SETTINGS

If required, you can change the default unit of measurement, temperature (°C) and rated current (16 A).

With the oven off, press and hold **⊖** for at least 5 seconds.



Turn the selection knob to select the unit of measurement, then press **OK** to confirm.



Turn the selection knob to select the rated current, then press **OK** to confirm.

Please note: The oven is programmed to consume a level of electrical power that is compatible with a domestic network that has a rating of more than 3 kW (16 A): If your household uses a lower power, you will need to decrease this value (13 A).

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 200 °C for around one hour, ideally using a function with air circulation (e.g. "Forced Air" or "Convection Bake").

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.

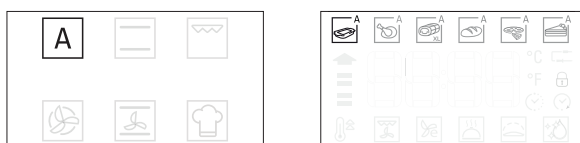
DAILY USE


1. SELECT A FUNCTION

When the oven is off, only the time is shown on the display. Press and hold  to switch the oven on. Turn the knob to view the main functions available on the left-hand display. Select one and press .



To select a sub-function (where available), select the main function and then press  to confirm and go to the function menu.




Turn the knob to view the sub-functions available on the right-hand display. Select one and press  to confirm.

2. SET THE FUNCTION

After having selected the function you require, you can change its settings. The display will show the settings that can be changed in sequence.


TEMPERATURE/GRILL LEVEL



When the °C/°F icon flashes on the display, turn the knob to change the value, then press  to confirm and continue to alter the settings that follow (if possible).



You can also set the grill level (3 = high, 2 = medium, 1 = low) at the same time.




Please note: Once the function has started, you can change the temperature or the grill level by pressing  or by turning the knob directly.



DURATION



When the  icon flashes on the display, use the adjustment knob to set the cooking time you require and then press  to confirm.


You do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually: Press  to confirm and start the function.

In this case, you cannot set the end cooking time by programming a delayed start.

Please note: You can adjust the cooking time that has been set during cooking by pressing : Turn the knob to change the hour and press  to confirm.

SETTING THE END COOKING TIME/ DELAYED START

In many functions, once you have set a cooking time you can delay starting the function by programming its end time.

Where you can change the end time, the display will show the time the function is expected to finish while the  icon flashes.






If necessary, turn the knob to set the time you want cooking to end, then press  to confirm and start the function.

Place the food in the oven and close the door: The function will start automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.




Please note: Programming a delayed cooking start time will disable the oven preheating phase. The oven will reach the temperature you require gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than those listed in the cooking table.

During the waiting time, you can use the knob to change the programmed end time.

Press  or  to change the temperature and cooking time settings. Press  to confirm when finished.

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

3. ACTIVATE THE FUNCTION

Once you have applied the settings you require, press  to activate the function.

You can press and hold  at any time to pause the function that is currently active.


4. PREHEATING

Some functions have an oven preheating phase: Once the function has started, the display indicates that the preheating phase has been activated.



Once this phase has finished, an audible signal will sound and the display will indicate that the oven has reached the set temperature.



At this point, open the door, place the food in the oven, close the door and start cooking by pressing .

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


Opening the door during the preheating phase will pause it. The cooking time does not include a preheating phase.

You can always change the temperature you want to reach using the knob.

5. END OF COOKING

An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.



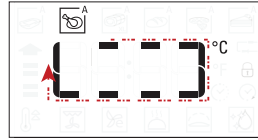
To extend the cooking time without changing the settings, turn the knob to set a new cooking time and press .

. AUTOMATIC FUNCTIONS

TEMPERATURE RECOVERY

If the temperature inside the oven decreases during a cooking cycle because the door is opened, a special function will be activated automatically to restore the original temperature.

While the temperature is being restored, the display will show a "snake" animation until the set temperature has been reached.



While a programmed cooking cycle is in progress, the cooking time will be increased according to how long the door was open in order to guarantee best results.

. SPECIAL FUNCTIONS

AUTOMATIC CLEANING - PYRO

Do not touch the oven during the Pyro cycle.




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

Remove all accessories from the oven before running the Pyro 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 excessive residuals inside the cavity and clean the inner door glass before using the pyrolytic function. Only run the Pyro function if the appliance contains heavy soiling or gives off bad odours during cooking.


Access special functions  and turn the knob to select  from menu. Then press  to confirm.

Press  to start immediately the cleaning cycle or turn the knob to select the shorten cycle (ECO). Press  to start immediately the cleaning cycle, or press  to set the end time/start delayed.

The oven will start the cleaning cycle and the door will be locked automatically. The oven door cannot be opened while pyrolytic cleaning is in progress: It will remain locked until the temperature has returned to an acceptable level. Air the room during and after running the Pyro cycle.

Please note: The duration and temperature of cleaning cycle cannot be set.


. KEY LOCK

To lock the keypad, press and hold  for at least 5 seconds.



Do this again to unlock the keypad.

Please note: The key lock can also be activated while cooking is in progress.

For safety reasons, the oven can be switched off at any time by pressing .

USEFUL TIPS



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

COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

Using the "Forced Air" function, you can cook different foods which require the same cooking temperature at the same time (for example: fish and vegetables), using different shelves. Remove the food which requires a shorter cooking time and leave the food which requires a longer cooking time in the oven.

MEAT

Use any kind of oven tray or pyrex dish suited to the size of the piece of meat being cooked. For roast joints, it is best to add some stock to the bottom of the dish, basting the meat during cooking for added flavour. Please note that steam will be generated during this operation. When the roast is ready, let it rest in the oven for another 10-15 minutes, or wrap it in aluminium foil.

When you want to grill meat, choose cuts with an even thickness all over in order to achieve uniform cooking results. Very thick pieces of meat require longer cooking times. To prevent the meat from burning on the outside, lower the position of the wire shelf, keeping the food farther away from the grill. Turn the meat two thirds of the way through cooking. Take care when opening the door as steam will escape.

To collect the cooking juices, we recommend placing a dripping pan filled with half a litre of drinking water directly underneath the wire shelf on which the food is placed. Top-up when necessary.

DESSERTS

Cook delicate desserts with the conventional function on one shelf only.

Use dark-coloured metal baking pans and always place them on the wire shelf supplied. To cook on more than one shelf, select the forced air function and stagger the position of the cake tins on the shelves, aiding optimum circulation of the hot air.

To check whether a leavened cake is cooked, insert a wooden toothpick into the centre of the cake. If the toothpick comes out clean, the cake is ready.

If using non-stick baking pans, do not butter the edges as the cake may not rise evenly around the edges.

If the item "swells" during baking, use a lower temperature next time and consider reducing the amount of liquid you add or stirring the mixture more gently.

For desserts with moist fillings or toppings (such as cheesecake or fruit tarts), use the "Convection bake" function. If the base of the cake is soggy, lower the shelf and sprinkle the bottom of the cake with breadcrumbs or biscuit crumbs before adding the filling.

















































































PIZZA





















Lightly grease the trays to ensure the pizza has a crispy base. Scatter the mozzarella over the pizza two thirds of the way through cooking.

RISING

It is always best to cover the dough with a damp cloth before placing it in the oven. Dough proving time with this function is reduced by approximately one third compared to proving at room temperature (20-25°C). The rising time for pizza starts at around one hour for 1 kg of dough.

COOKING TABLE


RECIPE	FUNCTION	PREHEAT.	TEMPERATURE (°C)	COOK TIME (Min.)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes		-	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Yes	160 - 180	30 - 90	4 1  
Filled cake (cheese cake, strudel, fruit pie)		-	160 - 200	30 - 85	3 
		Yes	160 - 200	35 - 90	4 1  
Biscuits/tartlets		-	170 - 180	15 - 45	3 
		Yes	160 - 170	20 - 45	4 1  
		Yes	160 - 170	20 - 45 ***	5 3 1   
Choux buns		-	180 - 200	30 - 40	3 
		Yes	180 - 190	35 - 45	4 1  
		Yes	180 - 190	35 - 45 ***	5 3 1   
Meringues		Yes	90	110 - 150	3 
		Yes	90	130 - 150	4 1  
		Yes	90	140 - 160 ***	5 3 1   
Pizza (Thin, thick, focaccia)		-	220 - 250	20 - 40	2 
		Yes	220 - 240	20 - 40	4 1  
		Yes	220 - 240	25 - 50 ***	5 3 1   
Bread loaf 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2 
Rolls		-	180 - 220	30 - 50	2 
Bread		Yes	180 - 200	30 - 60	4 1  
Frozen pizza		-	250	10 - 20	2 
		Yes	250	10 - 20	4 1  
Salty cakes (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 190	45 - 60	2 
		Yes	180 - 190	45 - 60	4 1  
		Yes	180 - 190	45 - 70 ***	5 3 1   
Vols-au-vents/puff pastry crackers		Yes	190 - 200	20 - 30	3 
		Yes	180 - 190	20 - 40	4 1  
		Yes	180 - 190	20 - 40 ***	5 3 1   
Lasagne/soufflé		-	190 - 200	40 - 65	3 
Baked pasta/cannelloni		-	190 - 200	25 - 45	3 



















RECIPE	FUNCTION	PREHEAT.	TEMPERATURE (°C)	COOK TIME (Min.)	LEVEL AND ACCESSORIES
Lamb/veal/ beef/pork 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Roast pork with crackling 2 kg		-	170	110 - 150	2
Chicken / rabbit / duck 1 kg		-	200 - 230	50 - 80	3
Turkey / goose 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
Baked Whole Fish (fillet, whole)		Yes	180 - 200	40 - 60	3
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, eggplants)		Yes	180 - 200	50 - 60	2
Toasted bread		-	3 (High)	3 - 6	5
Fish fillets/slices		-	2 (Medium)	20 - 30 *	4 3
Sausages / kebabs / spare ribs / hamburgers		-	2 - 3 (Medium - High)	15 - 30 *	5 4
Roast chicken 1-1.3 kg		-	2 (Medium)	55 - 70 **	2 1
Roast beef rare 1 kg		-	2 (Medium)	35 - 50 **	3
Leg of lamb/knuckle		-	2 (Medium)	60 - 90 **	3
Roast potatoes		-	2 (Medium)	35 - 55 **	3
Vegetable gratin		-	3 (High)	10 - 25	3
Lasagne and meat		Yes	200	50 - 100 ***	4 1
Meat and potatoes		Yes	200	45 - 100 ***	4 1
Fish and vegetables		Yes	180	30 - 50 ***	4 1
Complete meal: Fruit tart (level 5)/ lasagne (level 3)/meat (level 1)		Yes	190	40 - 120 ***	5 3 1
Stuffed roasting joints		-	200	80 - 120 ***	3
Cuts of meat (rabbit, chicken, lamb)		-	200	50 - 100 ***	3

* Turn food halfway through cooking.

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

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

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

MANUAL FUNCTIONS	 Conventional	 Grill	 Turbo Grill	 Forced Air	 Convection Bake	 Eco Forced Air
AUTOMATIC FUNCTIONS	 Casserole	 Meat	 Maxi Cooking	 Bread	 Pizza	 Pastry cakes
ACCESSORIES	 Wire shelf	 Oven tray or cake tin on the wire shelf	 Drip tray / Baking tray / Oven tray on wire shelf	 Drip tray	 Drip tray with 500 ml water	 Baking tray

MAINTENANCE AND CLEANING



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

Make sure that the oven has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning.

Do not use steam cleaners.

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

Wear protective gloves.

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

EXTERIOR SURFACES

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

INTERIOR SURFACES

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

- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- The oven door can be removed to facilitate cleaning.

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.

CLEANING THE COOKING COMPARTMENT WITH THE PYRO CYCLE

Do not touch the oven during the Pyro cycle.

Remove all accessories from the oven before running the Pyro cycle.

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

This function enables you to eliminate cooking spatters using a high temperature. At this temperature, food residues turn into deposits that can be easily wiped away with a damp sponge once the oven has cooled down. 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 excessive residuals inside the cavity and clean the inner door glass before using the Pyro function.

The oven has two different pyrolytic cleaning functions: The standard cycle (PYRO) provides thorough cleaning if the oven is heavily soiled, while the economic cycle (ECO) is shorter and consumes less energy than the standard cycle, which makes it suitable for use at regular intervals. Only run the Pyro function if the appliance contains heavy soiling or gives off bad odours during cooking.

Please note: The oven door cannot be opened while pyrolytic cleaning is in progress. It will remain locked until the temperature has returned to an acceptable level. Air the room during and after running the Pyro cycle.

REPLACING THE LIGHT

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

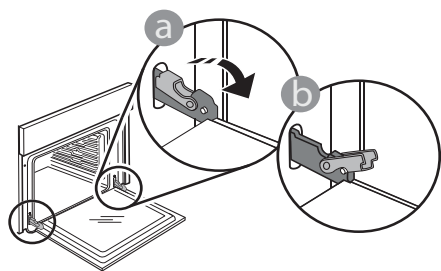
This product contains a light source of energy efficiency class G.

Please note: Only use 25-40 W/230 ~ V types E-14, T300°C incandescent bulbs or 20-40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogen bulbs. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009). Light bulbs are available from our After-sales Service.

- If using halogen bulbs, do not handle them with your bare hands as your fingerprints could cause damage. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

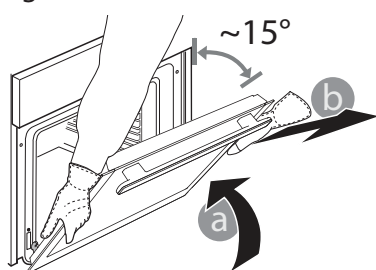
REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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



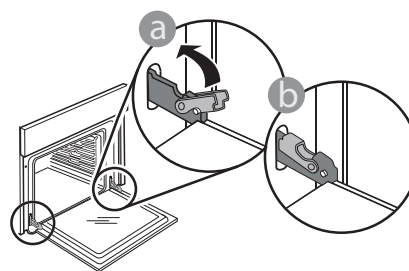
2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.

Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.

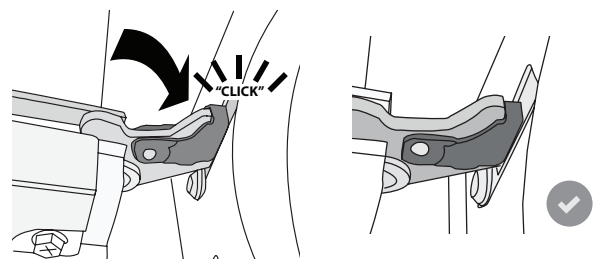


3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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



Apply gentle pressure to check that the catches are in the correct position.



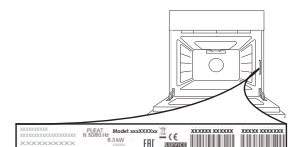
5. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above: The door could become damaged if it does not work properly.

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The door will not open.	Fault with the door lock. Cleaning cycle in progress.	Switch the oven off and on again to see if the fault persists. Wait for the function to finish and for the oven to cool down.
The display shows the letter "F" followed by a number.	Software problem.	Contact you nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".



Policies, standard documentation and additional product information can be found by:

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





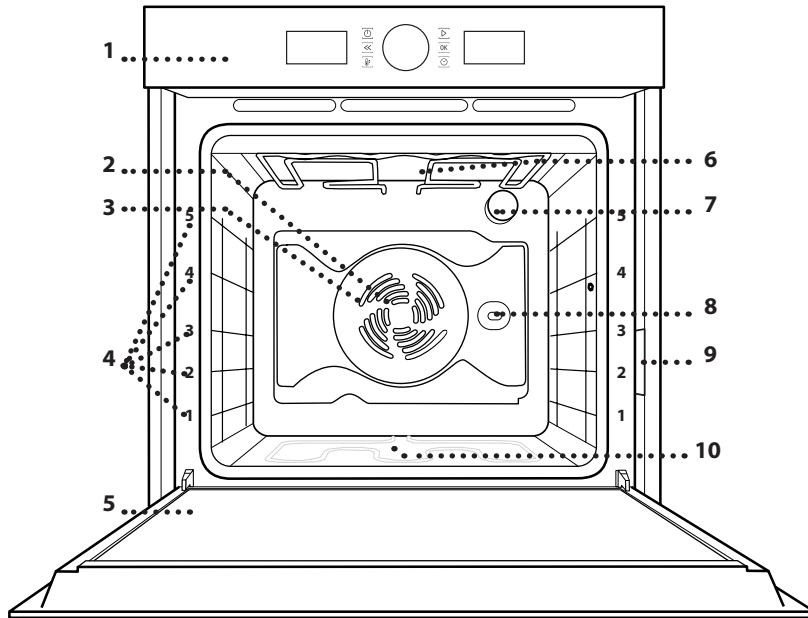
**DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN
HOTPOINT - ARISTON-PRODUKT ENTSCHEIDEN
HABEN**

Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter www.hotpoint.eu/register an



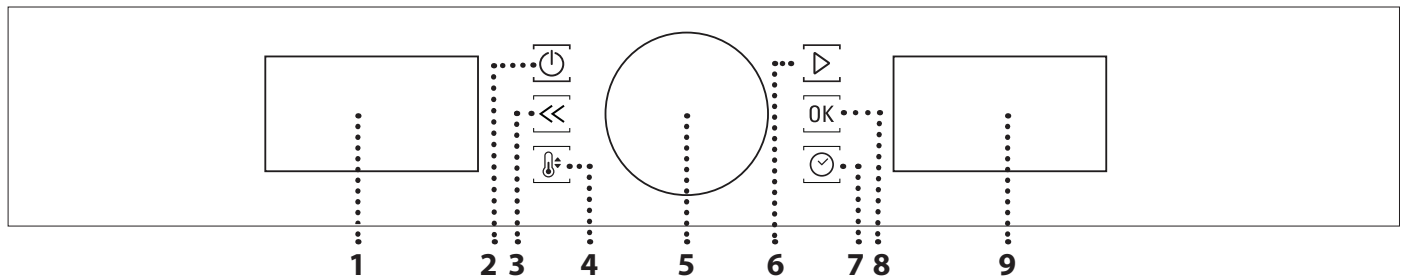
Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedienfeld
2. Gebläse
3. Rundes Heizelement
(nicht sichtbar)
4. Seitengitter
(die Einschubebene wird auf der Vorderseite des Ofens angezeigt)
5. Tür
6. Oberes Heizelement/Grill
7. Lampe
8. Einsteckpunkt Drehspeiß
9. Typenschild
(nicht entfernen)
10. Unteres Heizelement
(nicht sichtbar)

BEDIENFELD



1. LINKES DISPLAY

2. ON / OFF

Zum Ein- und Ausschalten des Ofens und zum Stoppen einer aktiven Funktion zu einem beliebigen Zeitpunkt.

3. ZURÜCK

Für die Rückkehr zum vorherigen Menü bei der Konfiguration der Einstellungen.

4. TEMPERATUR

Zum Einstellen der Temperatur.

5. DREHSCHALTER

Zur Auswahl der Menüpunkte und zum Ändern und Anpassen der Einstellungen einer Funktion.

6. START

Für den Start von Funktionen und die Bestätigung von Einstellungen.

7. ZEIT

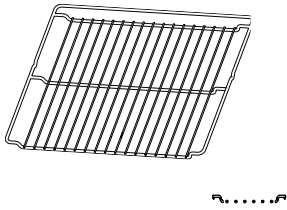
Für die Einstellung oder Änderung der Zeit und Anpassen der Garzeit.

8. BESTÄTIGEN

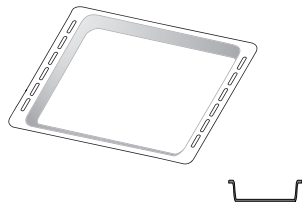
Zur Bestätigung eines ausgewählten Menüpunkts oder der Einstellungen für eine Funktion.

9. RECHTES DISPLAY

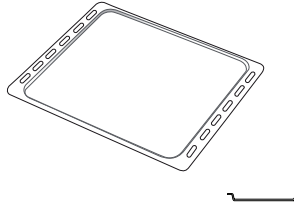
ROST



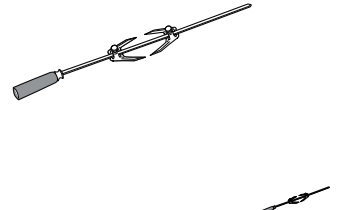
FETTPFANNE



BACKBLECH



DREHSPIESS



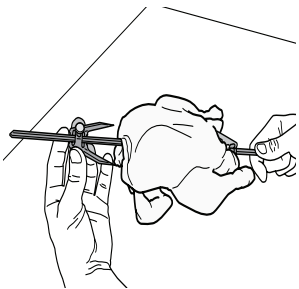
Die Anzahl der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren. Weiteres Zubehör ist separat über den Kundenservice erhältlich.

DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

Den Rost horizontal einsetzen, indem dieser durch die Laufschienen geschoben wird; sicherstellen, dass die Seite mit dem erhöhten Rand nach oben zeigt.

Andere Zubehörteile, wie Fettpfanne oder Backblech, werden auf die gleiche Weise horizontal eingesetzt wie der Rost.

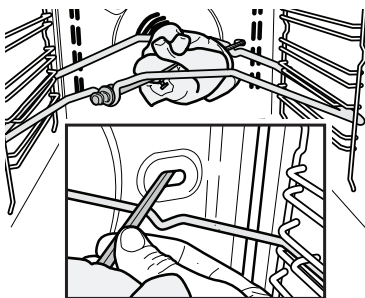
GEBRAUCH DES DREHSPIESES



Den Spieß durch die Mitte des Fleisches stechen (Geflügel mit einer Schnur zusammenbinden) und das Fleisch auf den Spieß schieben, bis es auf der Gabel fest positioniert ist und sich nicht bewegt. Die zweite Gabel auf den Spieß und soweit schieben, bis diese das Fleisch fest in seiner Position hält. Die Befestigungsschrauben festziehen, um die Gabel in der Position zu sichern.

Das Ende in die verfügbare Aussparung im Garraum einsetzen und den runden Teil auf die entsprechende Halterung stützen.

Bitte beachten: Die Fettpfanne zum Auffangen der Garflüssigkeiten darunter stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen. Um Verbrennungen durch den heißen Spieß zu vermeiden, diesen nur mit Kunststoffgriffen berühren (die vor dem Garen entfernt werden müssen).



ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER

. Zur Entfernung der Seitengitter, diese anheben und den unteren Teil vorsichtig aus seinem Sitz ziehen: Jetzt können die Seitengitter entfernt werden.

. Zum erneuten Anbringen der Seitengitter, diese wieder in ihrem oberen Sitz anbringen. Die Seitengitter halten, in den Garraum schieben und anschließend in die Position im unteren Sitz herablassen.

FUNKTIONEN



Für weitere Informationen die Gebrauchsanleitung auf docs.hotpoint.eu runterladen



OBER-/UNTERHITZE

Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.



GRILL

Zum Grillen von Steaks, Grillspießen und Bratwürsten, zum Überbacken von Gemüse oder Rösten von Brot. Beim Grillen von Fleisch wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen.



HEISSLUFT

Zum Garen verschiedener Speisen, welche die gleiche Gartemperatur auf verschiedenen Einschubebenen (maximal drei) zur gleichen Zeit benötigen. Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen.



UMLUFT

Zum Garen von Fleisch, zum Backen von Kuchen mit Füllungen oder Braten von gefülltem Gemüse auf nur einer Einschubebene. Diese Funktion verwendet sanfte, zeitweilige Luftzirkulation, um ein übermäßiges Austrocknen der Speise zu vermeiden.

A

AUTOMATIKFUNKTIONEN



AUFLAUF

Diese Funktion wählt automatisch die beste Temperatur und Garmethode für Nudelgerichte.



FLEISCH

Diese Funktion wählt automatisch die beste Temperatur und Garmethode für das Fleisch. Diese Funktion aktiviert periodisch das Gebläse mit geringer Geschwindigkeit, um zu vermeiden, dass die Speise zu sehr austrocknet.



MAXI GAREN

Die Funktion wählt automatisch die beste Zubereitungsart und Temperatur für das Garen von großen Fleischstücken aus (über 2,5 kg). Es wird empfohlen, das Fleisch während des Garvorgangs zu wenden, um eine gleichmäßigere Bräunung auf beiden Seiten zu erreichen. Es wird empfohlen, das Fleisch ab und an zu begießen, damit es nicht austrocknet.



BROT

Diese Funktion wählt automatisch die beste Temperatur und Garmethode für Brote aller Art.



PIZZA

Diese Funktion wählt automatisch die beste Temperatur und Garmethode für Pizzen aller Art.



BACKWAREN/TORTEN

Diese Funktion wählt automatisch die beste Temperatur und Garmethode für Kuchen aller Art.



SONDERFUNKTIONEN



SCHNELLES VORHEIZEN

Zum schnellen Vorheizen des Ofens. Nach dem Vorheizen wählt der Ofen automatisch die Funktion „Ober-/Unterhitze“. Das Ende der Vorheizphase abwarten, bevor Speisen in den Ofen gestellt werden.



GRILL + HEISSLUFT

Zum Garen großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Es wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen. Der Drehspieß (falls vorhanden) kann mit dieser Funktion verwendet werden.



ECO HEISSLUFT*

Zum Garen von gefüllten Bratenstücken und Fleischfilets auf einer Einschubebene. Durch eine sanfte, zeitweilige Luftzirkulation wird ein übermäßiges Austrocknen der Speise vermieden. Bei der Verwendung dieser ECO-Funktion bleibt das Licht während des Garvorgangs ausgeschaltet. Zur Verwendung des ECO-Zyklus und somit zur Optimierung des Energieverbrauchs, sollte die Ofentür nicht geöffnet werden, bis die Speise vollständig gegart ist.



WARMHALTEN

Damit frisch gegarte Speisen heiß und knusprig bleiben.



AUFGEHEN LASSEN

Für optimales Gehen lassen von süßen oder herzhaften Hefeteigen. Damit die Qualität beim Gehen lassen gesichert ist, die Funktion keinesfalls aktivieren, wenn der Backofen nach einem Garzyklus noch heiß ist.



AUTOMATISCHE REINIGUNG – PYROLYSE

Hierbei werden bei den Garvorgängen entstandene Spritzer in einem extrem hohen Temperaturzyklus verbrannt. Sie können zwischen zwei Selbstreinigungszyklen wählen: ein kompletter Zyklus (PYRO) und ein kürzerer Zyklus (ECO). Es wird empfohlen, den kürzeren Zyklus regelmäßig und den kompletten Zyklus nur bei sehr stark verschmutztem Ofen zu verwenden.

* Die Funktion wird als Bezug für die Energieeffizienzklärung in Übereinstimmung mit der Verordnung (EU) Nr. 65/2014 verwendet

ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

1. ZEIT EINSTELLEN

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Zeit eingestellt werden.



Die beiden Ziffern für die Stunden beginnen zu blinken: Den Knopf drehen, um die Stunden einzustellen und **OK** zur Bestätigung drücken.



Die beiden Ziffern für die Minuten beginnen zu blinken. Den Knopf drehen, um die Minuten einzustellen und **OK** zur Bestätigung drücken.

Bitte beachten: Zur Änderung der Zeit zu einem späteren Zeitpunkt, **⌚** für mindestens eine Sekunde bei ausgeschaltetem Ofen gedrückt halten und die oben stehenden Schritte wiederholen.

Nach einem längeren Stromausfall muss die Zeit unter Umständen erneut eingestellt werden.

2. EINSTELLUNGEN

Bei Bedarf können die Standardmaßeinheit, die Temperatur (°C) und der Nennstrom (16 A) geändert werden.

Die Taste **⊞** bei ausgeschaltetem Ofen für mindestens 5 Sekunden drücken.



Den Auswahlknopf zur Auswahl der Maßeinheit drehen, anschließend **OK** zur Bestätigung drücken.



Den Auswahlknopf zur Auswahl des Nennstroms drehen, anschließend **OK** zur Bestätigung drücken.

Bitte beachten: Der Ofen ist auf den Verbrauch einer elektrischen Leistung programmiert, die mit einem Haushaltsnetzwerk mit einer Leistung von mehr als 3 kW (16 A) kompatibel ist: Wird in Ihrem Haushalt eine geringere Leistung verwendet, muss dieser Wert vermindert werden (13 A).

3. AUFHEIZEN DES OFENS


Ein neuer Ofen kann Gerüche freisetzen, die bei der Herstellung zurückgeblieben sind: Das ist ganz normal. Vor dem Garen von Speisen wird daher empfohlen, den Ofen in leerem Zustand aufzuheizen, um mögliche Gerüche zu entfernen.


Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehörteile entnehmen. Den Ofen für ungefähr eine Stunde auf 200 °C aufheizen, ideal ist die Verwendung einer Funktion mit Luftzirkulation (z.B. „Heißluft“ oder „Umluft“). Die Anweisungen zur korrekten Einstellung der Funktion befolgen.

Bitte beachten: Es wird empfohlen, den Raum nach dem ersten Gebrauch des Geräts zu lüften.


TÄGLICHER GEBRAUCH

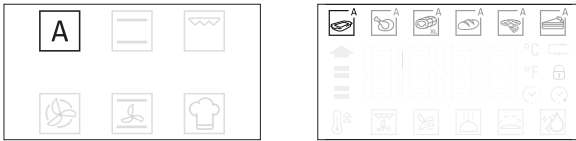
1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION


Bei ausgeschaltetem Ofen wird nur die Zeit auf dem Display angezeigt. Die Taste  gedrückt halten, um den Ofen einzuschalten.

Den Knopf drehen, um die auf dem linken Display verfügbaren Hauptfunktionen anzuzeigen. Eine Funktion auswählen und  drücken.



Zur Auswahl einer Unterfunktion (sofern verfügbar), die Hauptfunktion auswählen, anschließend  zur Bestätigung drücken und zum Funktionsmenü gehen.




Den Knopf drehen, um die auf dem rechten Display verfügbaren Unterfunktionen anzuzeigen. Eine Funktion auswählen und  zur Bestätigung drücken.

2. DIE FUNKTION EINSTELLEN

Nach Auswahl der gewünschten Funktion, können Sie die Einstellungen ändern. Das Display zeigt die Einstellungen an, die nacheinander geändert werden können.

TEMPERATUR/GRILLSTUFE





Wenn die Symbole °C/°F auf dem Display blinken, den Knopf drehen, um den Wert zu ändern, anschließend  zur Bestätigung drücken und fortfahren, um die nachfolgenden Einstellungen zu ändern (falls möglich). Außerdem kann gleichzeitig die Grillstufe eingestellt werden (3 = hoch, 2 = mittel, 1 = niedrig).






Bitte beachten: Nach dem Start der Funktion kann die Temperatur oder die Grillstufe durch Drücken von  oder direkt durch Drehen des Knopfes geändert werden.

DAUER




Wenn das Symbol  auf dem Display blinkt, den Einstellknopf zum Einstellen der gewünschten Garzeit verwenden, und anschließend  zur Bestätigung drücken.

Die Garzeit muss nicht eingestellt werden, wenn der Garvorgang manuell gehandhabt wird: Drücken Sie  zum Bestätigen und Starten der Funktion. In diesem Fall kann kein Garzeitende durch Programmierung einer Startverzögerung eingestellt werden.


Bitte beachten: Die während dem Garvorgang eingestellte Garzeit kann durch Drücken von  angepasst werden: Den Knopf drehen, um die Stunden zu ändern und  zur Bestätigung drücken.

EINSTELLEN DES GARZEITENDES/ STARTVERZÖGERUNG

Bei vielen Funktionen kann der Start der Funktion nach Einstellung der Garzeit verzögert werden, indem ihr Garzeitende programmiert wird.

Ist eine Änderung der Abschaltzeit möglich, zeigt das Display das voraussichtliche Ende der Funktion an während das Symbol  blinkt.






Bei Bedarf den Einstellknopf drehen, um das gewünschte Garzeitende einzustellen, anschließend mit  bestätigen und die Funktion starten.

Die Speise in den Ofen stellen und die Tür schließen: Die Funktion startet automatisch nach der berechneten Zeit, damit der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.




Bitte beachten: Die Programmierung einer verzögerten Garstartzeit deaktiviert die Ofenvorheizphase. Der Ofen erreicht die gewünschte Temperatur schrittweise, dies bedeutet, dass die Garzeiten etwas länger sind als in der Gartabelle angegeben.

Während der Wartezeit kann der Knopf dazu verwendet werden, die programmierte Abschaltzeit zu ändern.

 oder  drücken, um die Temperatur- und Garzeiteinstellungen zu ändern. Die Taste  drücken, um das Ende zu bestätigen.

Bitte beachten: Die Startvorwahl zum Starten der Funktion ist für Grill- und Turbo Grill-Funktionen nicht verfügbar.

3. DIE FUNKTION AKTIVIEREN

Nachdem die erforderlichen Einstellungen getätigt wurden,  drücken, um die Funktion zu aktivieren.

Die aktive Funktion kann jederzeit durch Drücken und Halten von  unterbrochen werden.


4. VORHEIZEN

Einige Funktionen besitzen eine Ofenvorheizphase: Nach dem Start der Funktion zeigt das Display an, dass die Vorheizphase aktiviert wurde.



Sobald diese Phase beendet ist, ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat.



An dieser Stelle die Tür öffnen, die Speise in den Ofen stellen, die Tür schließen und den Garvorgang durch Drücken von  starten.

Bitte beachten: Wird die Speise in den Ofen gestellt, bevor das Vorheizen beendet ist, kann dies negative Auswirkungen auf das endgültige Garergebnis haben.

Wird die Tür während der Vorheizphase geöffnet, wird diese unterbrochen.

Die Garzeit beinhaltet keine Vorheizphase.

Die zu erreichende Temperatur kann immer unter Verwendung des Knopfes geändert werden.

5. ENDE DES GARVORGANGS

Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist.

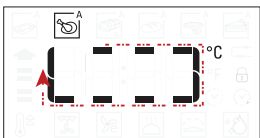


Zur Verlängerung der Garzeit ohne Änderung der Einstellungen, den Knopf zum Einstellen einer neuen Garzeit drehen und  drücken.

. AUTOMATIKFUNKTIONEN

WIEDERHERSTELLUNG DER TEMPERATUR

Sinkt die Temperatur im Ofen aufgrund einer geöffneten Tür, wird automatisch eine Spezialfunktion aktiviert, um die ursprüngliche Temperatur wieder herzustellen. Während die Temperatur wieder hergestellt wird, zeigt das Display eine „Schlangen“-Animation an, bis die eingestellte Temperatur erreicht wird.



Während eines laufenden Garzyklus, wird die Garzeit

entsprechend dem Zeitraum während dem die Tür offen war, erhöht, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

. SONDERFUNKTIONEN

AUTOMATISCHE REINIGUNG – PYROLYSE




Den Backofen während des Pyrolysezyklus nicht berühren.


Kinder und Tiere während und nach dem Pyrolysezyklus (bis die Belüftung des Raums abgeschlossen ist) vom Ofen entfernt halten.

Entfernen Sie vor der Verwendung der Pyrolysefunktion jegliches Zubehör aus dem Ofen.

Falls der Backofen unter einer Kochfläche installiert ist, darauf achten, dass während der Selbstreinigung alle Gasflammen oder elektrischen Kochplatten ausgeschaltet sind.

Entfernen Sie für optimale Reinigungsergebnisse starke Rückstände im Backofeninnern und reinigen Sie das Türinnenglas, bevor Sie die Pyrolysefunktion verwenden. Die Pyrolysefunktion nur bei starker Verschmutzung des Ofens durchführen oder wenn dieser während des Garvorgangs schlechte Gerüche freisetzt.

Auf die Sonderfunktionen  zugreifen und den Knopf drehen, um  aus dem Menü auszuwählen. Dann zum Bestätigen  drücken.


Drücken Sie , um den Reinigungszyklus sofort zu starten oder drehen Sie den Knopf, um den kurzen Zyklus (ECO) auszuwählen.

 drücken, um den Reinigungszyklus unmittelbar zu starten oder  drücken, um die Abschaltzeit/Startverzögerung einzustellen.

Der Ofen beginnt den Reinigungszyklus und die Tür wird während Pyrolyse automatisch verriegelt. Die Tür kann während der pyrolytischen Reinigung nicht geöffnet werden: Sie bleibt verschlossen, bis die Temperatur auf ein akzeptables Niveau reduziert wird. Den Raum während und nach dem Pyrolysezyklus lüften.

Bitte beachten: Die Dauer und die Temperatur des Reinigungszyklus können nicht eingestellt werden.


. TASTENSPERRE

Zum Sperren der Tastatur, die Taste  mindestens 5 Sekunden gedrückt halten.



Dies erneut zum Entsperren der Tastatur ausführen.

Bitte beachten: Die Tastensperre kann auch bei laufendem Garvorgang aktiviert werden.

Aus Sicherheitsgründen kann der Ofen jederzeit durch Drücken der Taste  ausgeschaltet werden.

HILFREICHE TIPPS



Für weitere Informationen die Gebrauchsanleitung auf docs.hotpoint.eu runterladen

LESEN DER GARTABELLE

Die Tabelle listet die besten Funktionen, Zubehörteile und Einschubebenen auf, die für die verschiedenen Arten von Speisen zu verwenden sind. Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem Sie das Gargut in den Ofen geben, die (eventuell erforderliche) Vorheizzeit zählt nicht dazu. Die Gartemperaturen und -zeiten sind nur Richtwerte und sind von der Menge des Garguts und von den verwendeten Zubehörteilen abhängig. Zunächst die niedrigeren Einstellungen verwenden und, falls das erzielte Garergebnis nicht den Wünschen entspricht, zu den höheren Einstellungen übergehen. Es wird empfohlen, die mitgelieferten Zubehörteile und vorzugsweise Kuchenformen und Backbleche aus dunklem Metall zu verwenden. Es können auch Töpfe und Zubehörteile aus feuerfestem Glas oder Keramik verwendet werden, aber es ist zu berücksichtigen, dass sich die Garzeiten dadurch etwas verlängern.

GLEICHZEITIGES GAREN VERSCHIEDENER SPEISEN

Bei der Verwendung der Funktion „Heißluft“ lassen sich verschiedene Speisen, welche die gleiche Gartemperatur erfordern (z. B.: Fisch und Gemüse) auf verschiedenen Einschubebenen gleichzeitig garen. Die Speise mit kürzerer Garzeit aus dem Ofen nehmen und die Speisen mit längerer Garzeit weiterhin im Ofen lassen.

FLEISCH

Verwenden Sie einen für die Größe des zu garenden Fleischstücks geeigneten Bräter oder eine entsprechende feuerfeste Ofenform. Garen Sie Braten möglichst in etwas Brühe und beschöpfen Sie das Fleisch während des Garens, damit es schmackhaft wird. Bitte beachten, dass während diesem Vorgang Dampf erzeugt wird. Lassen Sie den Braten nach dem Ende der Garzeit weitere 10-15 Minuten im Ofen ruhen oder wickeln Sie ihn in Alufolie.

Für ein gleichmäßiges Garergebnis wählen Sie zum Grillen von Fleischstücken mehrere gleich dicke Scheiben. Sehr dicke Fleischstücke benötigen eine längere Garzeit. Um zu vermeiden, dass das Fleisch anbrennt, vergrößern Sie den Abstand der gegarten Stücke zum Grill und versetzen Sie den Rost auf eine der unteren Einschubebenen. Wenden Sie das Fleisch nach zwei Dritteln der Garzeit. Die Tür vorsichtig öffnen, da heißer Dampf austritt.

Zum Auffangen des Bratensafts eine Fettpfanne mit einem halben Liter Trinkwasser direkt unter dem Rost mit dem Fleisch positionieren. Füllen Sie bei Bedarf nach.

DESSERTS

Backen Sie sehr feine Süßspeisen bei Ober-/Unterhitze auf nur einer Einschubebene.

Backformen aus dunklem Metall verwenden und diese immer auf den mitgelieferten Rost stellen. Wählen Sie für das Garen auf mehreren Einschubebenen die Heißluftfunktion und stellen Sie die Kuchenformen versetzt auf die Roste, damit die Luft frei zirkulieren kann.

Machen Sie bei Hefekuchen mit einem Zahnstocher eine Garprobe in der Mitte des Kuchens. Wenn der Zahnstocher trocken bleibt, ist der Kuchen fertig.

Sollten beschichtete Backformen verwendet werden, die Ränder nicht einfetten, damit der Kuchen an den Rändern gleichmäßig aufgeht.

Falls die Speise beim Backen aufgeht, wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur, etwas weniger Flüssigkeit und rühren Sie den Teig vorsichtiger. Für Desserts mit saftiger Füllung oder Garnierungen (wie Käse- oder Obsttorte) die „Umluft“-Funktion verwenden. Ist der Kuchenboden zu feucht, verwenden Sie eine niedrigere Ebene und bestreuen Sie den Boden mit Semmelbröseln oder Kekskrümeln, bevor Sie die Füllung hineingeben.

















































































PIZZA

Fetten Sie die Bleche leicht ein, damit auch der Pizzaboden knusprig wird. Verteilen Sie den Mozzarella nach zwei Dritteln der Garzeit auf der Pizza.

AUFGEHEN LASSEN

Sie sollten den Teig immer mit einem feuchten Tuch abdecken, bevor Sie ihn in den Ofen stellen. Bei dieser Funktion verkürzt sich die Aufgehzeit gegenüber dem Aufgehen bei Raumtemperatur (20-25 °C) um etwa ein Drittel. Die Aufgehzeit für 1 kg Pizzateig beginnt ab etwa einer Stunde.

GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN.	TEMPERATUR (°C)	GARZEIT (Min.)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
Hefekuchen		-	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Ja	160 - 180	30 - 90	4 1  
Gefüllter Kuchen Käsekuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)		-	160 - 200	30 - 85	3 
		Ja	160 - 200	35 - 90	4 1  
Plätzchen (Kekse), Törtchen		-	170 - 180	15 - 45	3 
		Ja	160 - 170	20 - 45	4 1  
		Ja	160 - 170	20 - 45 ***	5 3 1   
Beignets		-	180 - 200	30 - 40	3 
		Ja	180 - 190	35 - 45	4 1  
		Ja	180 - 190	35 - 45 ***	5 3 1   
Meringue		Ja	90	110 - 150	3 
		Ja	90	130 - 150	4 1  
		Ja	90	140 - 160 ***	5 3 1   
Pizza (dünn, dick, Focaccia)		-	220 - 250	20 - 40	2 
		Ja	220 - 240	20 - 40	4 1  
		Ja	220 - 240	25 - 50 ***	5 3 1   
Brotlaib 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2 
Brötchen		-	180 - 220	30 - 50	2 
Brot		Ja	180 - 200	30 - 60	4 1  
Tiefkühlpizza		-	250	10 - 20	2 
		Ja	250	10 - 20	4 1  
Herzhafte Kuchen (Gemüsetorte, Quiche Lorraine)		Ja	180 - 190	45 - 60	2 
		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1  
		Ja	180 - 190	45 - 70 ***	5 3 1   
Blätterteigtörtchen/salziges Blätterteiggebäck		Ja	190 - 200	20 - 30	3 
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 1  
		Ja	180 - 190	20 - 40 ***	5 3 1   
Lasagne/Soufflé		-	190 - 200	40 - 65	3 
Nudelaufauf/Cannelloni		-	190 - 200	25 - 45	3 

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN.	TEMPERATUR (°C)	GARZEIT (Min.)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
Lamm/Kalb/ Rind/Schwein 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Schweinebraten mit Kruste 2 kg		-	170	110 - 150	2
Hähnchen/Kaninchen/Ente 1 kg		-	200 - 230	50 - 80	3
Puter/Gans 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
Fisch ganz, gebacken (Filets, ganz)		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	180 - 200	50 - 60	2
Getoastetes Brot		-	3 (hoch)	3 - 6	5
Fischfilets/Scheiben		-	2 (mittel)	20 - 30 *	4 3
Würstchen / Fleischspieße / Rippchen / Hamburger		-	2 - 3 (mittel - hoch)	15 - 30 *	5 4
Brathähnchen 1 - 1,3 kg		-	2 (mittel)	55 - 70 **	2 1
Roastbeef englisch 1 kg		-	2 (mittel)	35 - 50 **	3
Lammkeule, Haxe		-	2 (mittel)	60 - 90 **	3
Bratkartoffeln		-	2 (mittel)	35 - 55 **	3
Gemüsegratin		-	3 (hoch)	10 - 25	3
Lasagne und Fleisch		Ja	200	50 - 100 ***	4 1
Fleisch und Kartoffeln		Ja	200	45 - 100 ***	4 1
Fisch und Gemüse		Ja	180	30 - 50 ***	4 1
Komplette Mahlzeit: Obsttorte (Ein- schubebene 5)/Lasagne (Einschubebe- ne 3)/Fleisch (Einschubebene 1)		Ja	190	40 - 120 ***	5 3 1
Gefüllte Bratenstücke		-	200	80 - 120 ***	3
Fleischstücke (Kaninchen, Hähnchen, Lamm)		-	200	50 - 100 ***	3

* Das Gargut nach halber Garzeit wenden.

** Das Gargut nach zwei Dritteln der Garzeit wenden (bei Bedarf).

*** Voraussichtliche Zeitdauer: Je nach persönlichen Vorlieben können die Speisen zu verschiedenen Zeitpunkten aus dem Ofen genommen werden.

[www](http://www.docs.hotpoint.eu) Die Gebrauchsanleitung mit der Tabelle der erprobten Rezepte, die für die Zertifizierungsstellen in Übereinstimmung mit der IEC-Norm 60350-1 zusammengestellt wurden, auf docs.hotpoint.eu herunterladen.

MANUELLE FUNKTIONEN						
	Ober-/Unterhitze	Grill	Grill + Heißluft	Heißluft	Umluft	Eco Heißluft
AUTOMATIK-FUNKTIONEN						
	Auflauf	Fleisch	Maxi Garen	Brot	Pizza	Backwaren/Torten
ZUBEHÖRTEILE						
	Ofenrost	Ofenform oder Kuchenform auf Rost	Fettpfanne/Backblech/ Ofenform auf Rost	Fettpfanne	Fettpfanne mit 500 ml Wasser	Backblech

WARTUNG UND REINIGUNG



Für weitere Informationen die Gebrauchsanleitung auf docs.hotpoint.eu runterladen

Vor dem Ausführen beliebiger Wartungs- oder Reinigungsarbeiten sicherstellen, dass der Ofen abgekühlt ist.

Verwenden Sie keine Dampfreiniger.

Keine Stahlwolle, Scheuermittel oder aggressive/ätzende Reinigungsmittel verwenden, da diese die Flächen des Gerätes beschädigen können.

Schutzhandschuhe tragen.

Vor dem Ausführen beliebiger Wartungsarbeiten muss der Ofen von der Stromversorgung getrennt sein.

AUSSENFLÄCHEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch. Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel. Falls ein solches Mittel versehentlich mit den Flächen des Geräts in Kontakt kommt, dieses sofort mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen.

INNENFLÄCHEN

- Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn er noch warm ist, um durch Speisereste entstandene Ablagerungen und Flecken zu entfernen. Um die

beim Garen von Speisen mit hohem Wassergehalt entstandene Kondensation zu trocknen, den Ofen vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm auswaschen.

- Das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiner reinigen.
- Die Backofentür kann zum Reinigen vollständig ausgehängt werden.

ZUBEHÖRTEILE

Die Zubehörteile nach dem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge einweichen, Backofenhandschuhe verwenden, solange die Zubehörteile noch heiß sind. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.

REINIGUNG DES GARRAUMS MIT DEM PYROLYSEZYKLUS

Den Backofen während des Pyrolysezyklus nicht berühren.

Entfernen Sie vor der Verwendung des Pyrolysezyklus jegliches Zubehör aus dem Ofen.

Kinder und Tiere während und nach dem Pyrolysezyklus (bis die Belüftung des Raums abgeschlossen ist) vom Ofen entfernt halten.

Mit dieser Funktion lassen sich bei den Garvorgängen entstandene Spritzer mit hoher Temperatur beseitigen. Bei diesen Temperaturen verwandeln sich Speiserückstände in Ablagerungen, die einfach mit einem feuchten Schwamm abgewischt werden können, sobald der Ofen abgekühlt ist. Falls der Backofen unter einer Kochfläche installiert ist, darauf achten, dass während der Selbstreinigung alle Gasflammen oder elektrischen Kochplatten ausgeschaltet sind.

Entfernen Sie für optimale Reinigungsergebnisse starke Rückstände im Backofeninnern und reinigen Sie das Türinnenglas, bevor Sie die Pyrolysefunktion verwenden.

Der Ofen besitzt zwei unterschiedliche pyrolytische Reinigungsfunktionen: Der Standardzyklus (PYRO) bietet eine gründliche Reinigung bei starker Verschmutzung des Ofens, während der ökonomische Zyklus (ECO) kürzer ist und weniger Energie verbraucht als der Standardzyklus und sich somit für die Verwendung in regelmäßigen Abständen eignet. Die Pyrolysefunktion nur bei starker Verschmutzung des Ofens durchführen oder wenn dieser während des Garvorgangs schlechte Gerüche freisetzt.

Bitte beachten: Die Tür kann während der pyrolytischen Reinigung nicht geöffnet werden. Sie bleibt verschlossen, bis die Temperatur auf ein akzeptables Niveau reduziert wird. Den Raum während und nach dem Pyrolysezyklus lüften.

AUSWECHSELN DER GLÜHBIRNE

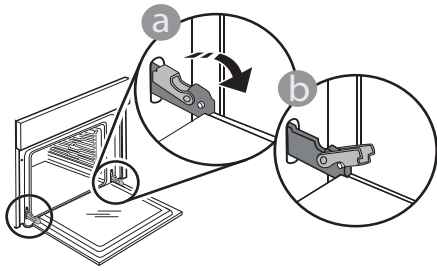
- 1.** Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
- 2.** Die Abdeckung von der Beleuchtung abschrauben, die Lampe ersetzen und die Abdeckung erneut an der Beleuchtung festschrauben.
- 3.** Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.

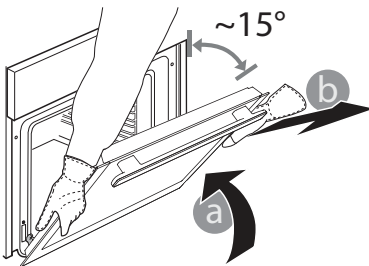
Bitte beachten: Nur Glühlampen mit 25-40 W/230 ~ V, Typ E-14, T 300° C oder Lampen mit 20-40 W/230 ~ V, Typ G9°C, T 300°C verwenden. Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet (EU-Verordnung 244/2009). Die Glühlampen sind über unseren Kundendienst erhältlich. -Bei der Verwendung von Halogenlampen, diese nicht mit bloßen Händen berühren, da sie durch die Fingerabdrücke beschädigt werden könnten. Den Backofen erst benutzen, nachdem die Abdeckung der Beleuchtung wieder aufgesetzt wurde.

AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

1. Zur Entfernung der Tür, diese vollständig öffnen und die Haken senken, bis sie sich in entriegelter Position befinden.

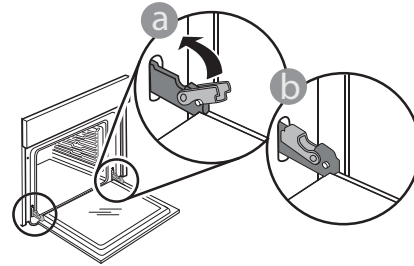


2. Die Tür so weit wie möglich schließen. Die Tür mit beiden Händen festhalten – diese nicht am Griff festhalten. Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst. Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.

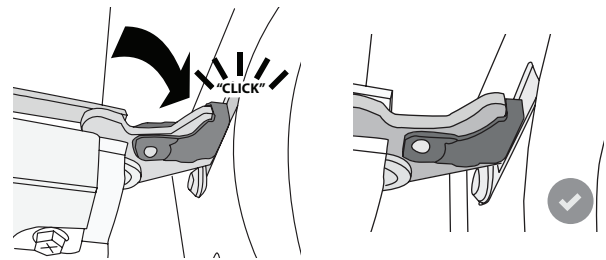


3. Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.

4. Die Tür senken und anschließend vollständig öffnen. Die Haken in ihre Ausgangsposition senken: Sicherstellen, dass die Haken vollständig gesenkt werden.



Einen leichten Druck ausüben, um zu überprüfen, dass sich die Haken in der korrekten Position befinden.



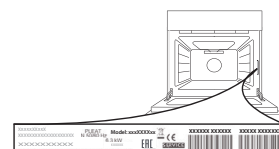
5. Versuchen, die Tür zu schließen und sicherstellen, dass sie auf das Bedienfeld ausgerichtet ist. Ist dies nicht der Fall, die oben aufgeführten Schritte wiederholen: Die Tür könnte beschädigt werden, wenn dies nicht richtig funktioniert.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Ofen funktioniert nicht.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
Die Tür lässt sich nicht öffnen.	Störung in der Türverriegelung. Der Reinigungszyklus läuft.	Das Gerät aus- und wieder einschalten, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt. Das Ende der Funktion abwarten und den Ofen abkühlen lassen.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer an.	Softwareproblem.	Das nächste Kundendienstzentrum kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt.



Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie unter:

- Besuchen Sie unsere Internetseite docs.hotpoint.eu
- Verwenden Sie den QR-Code
- Alternativ können Sie **unseren Kundendienst kontaktieren** (Siehe Telefonnummer im Garantieheft). Wird unser Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.





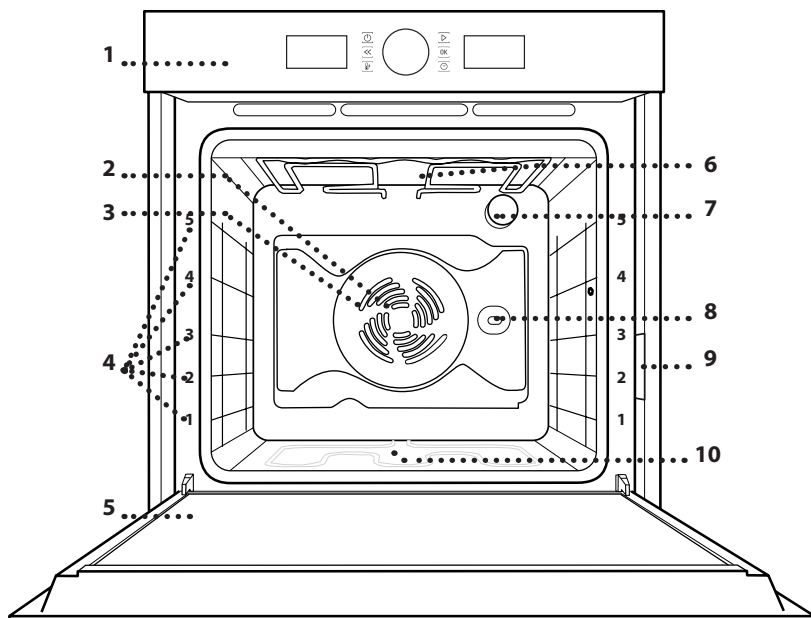
MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT HOTPOINT-ARISTON

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



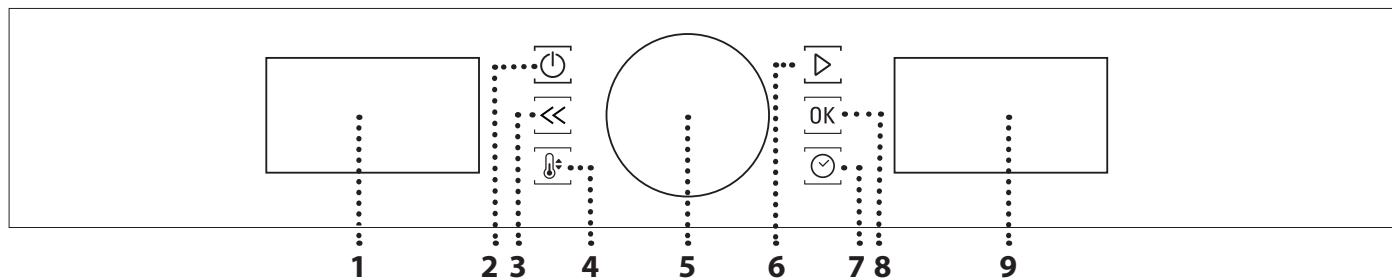
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commande
2. Ventilateur
3. Élément chauffant rond (invisible)
4. Supports de grille (le niveau est indiqué à l'avant du four)
5. Porte
6. Élément chauffant supérieur/gril
7. Lampe
8. Point d'insertion du tournebroche
9. Plaque signalétique (ne pas enlever)
10. Élément chauffant inférieur (invisible)

PANNEAU DE COMMANDES



1. ÉCRAN AFFICHAGE GAUCHE

2. ON / OFF

Pour allumer ou éteindre le four, et pour interrompre une fonction.

3. RETOUR

Pour retourner au menu précédent lors de la configuration des réglages.

4. TEMPÉRATURE

Pour régler la température.

5. BOUTON

Pour sélectionner une fonction à partir du menu et changer les réglages et les valeurs d'une fonction.

6. DÉBUT

Pour lancer les fonctions et confirmer les réglages.

7. HEURE

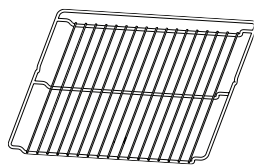
Pour régler ou changer le temps, et régler le temps de cuisson.

8. CONFIRMER

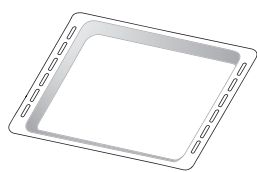
Pour confirmer la sélection ou les réglages d'une fonction.

9. ÉCRAN AFFICHAGE DROIT

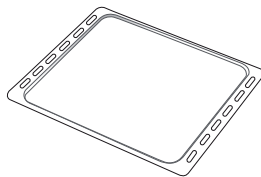
GRILLE MÉTALLIQUE



LÈCHEFRITE



PLAQUE DE CUISSON



TOURNEBROCHE



Le nombre d'accessoires peut varier en fonction du modèle acheté.

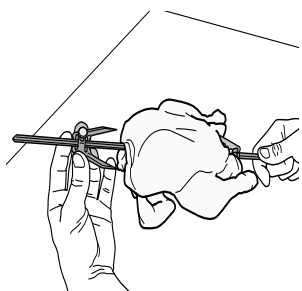
Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service Après-Vente.

INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

Insérez la grille métallique horizontalement en la glissant sur les supports de grille, assurez-vous que le côté avec le bord relevé est placé vers le haut.

Les autres accessoires, comme la lèchefrite et la plaque de cuisson, sont insérés à l'horizontal, de la même manière que la grille métallique.

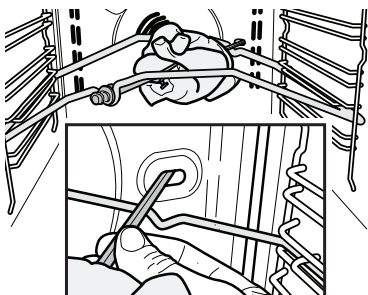
UTILISER LE TOURNEBROCHE



Poussez la broche à travers le centre de la viande (attachez la volaille avec de la ficelle) et glissez la viande jusqu'à la fourchette ; la viande ne doit plus pouvoir bouger. Poussez la deuxième fourchette sur la broche pour qu'elle maintienne la viande fermement en place. Serrez la vis de fixation.

Insérez l'extrémité dans la cavité prévue à cet effet dans le compartiment de cuisson du four et appuyez la partie ronde sur le support correspondant.

Veillez noter : pour recueillir les jus de cuisson, placez une lèchefrite contenant 500 ml d'eau sous la broche. Pour éviter de vous brûler lorsque le tournebroche est chaud, toujours utiliser la poignée de plastique pour le manipuler (elle doit être enlevée avant la cuisson).



ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

. Pour enlever les supports de grille, soulevez les supports et sortez délicatement la partie inférieure de son appui : les supports de grille peuvent maintenant être enlevés.

. Pour replacer les supports de grille, vous devez en premier les replacer dans leur appui supérieur. En les maintenant soulevés, glissez-les dans le compartiment de cuisson, abaissez-les ensuite dans leur appui inférieur.

FONCTIONS



Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et entretien sur docs.hotpoint.eu



CONVECTION NATURELLE

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.



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 lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille métallique.



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.



CONVECTION FORCÉE

Pour la cuisson de la viande, les gâteaux avec garniture, ou des rôtis farcis aux légumes sur un seul niveau. Cette fonction utilise une circulation d'air délicate et intermittente pour éviter que les aliments ne s'assèchent trop.

A

FONCTIONS AUTOMATIQUES



RAGOÛT

Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour les pâtes.



VIANDES

Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour la viande. Cette fonction active de façon intermittente le ventilateur à basse vitesse pour empêcher les aliments de trop sécher.



CUISSON GROSSE PIÈCE

La fonction sélectionne automatiquement le meilleur mode de cuisson et la température pour cuire de grosses pièces de viande (de plus de 2,5 kg). Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un dorage homogène des deux côtés. Arrosez de temps à autre la viande avec son jus de cuisson pour éviter son dessèchement.



PAIN

Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour tous les types de pain.



PIZZA

Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour tous les types de pizza.



GÂTEAUX

Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour tous les types de gâteau.



FONCTIONS SPÉCIALES



PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Pour préchauffer le four rapidement. Une fois la phase de préchauffage terminée, le four va automatiquement sélectionner la fonction « Traditionnelle ». Attendre la fin du préchauffage avant d'y placer les aliments.



TURBO GRIL

Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôtis, poulets). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille. Le tournebroche (selon le modèle) peut être utilisé avec cette fonction.



ÉCO CHALEUR PULSÉE*

Pour cuire les rôtis farcis et les filets de viande sur une seule grille. Les aliments ne s'assèchent pas trop grâce à une légère circulation d'air intermittente. Lorsque cette fonction ÉCO est utilisée, le voyant reste éteint pendant la cuisson. Pour utiliser le cycle ÉCO et ainsi optimiser la consommation d'énergie, la porte du four ne devrait pas être ouverte avant la fin de la cuisson.



MAINTIEN AU CHAUD

Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.



LEVAGE DE LA PÂTE

Pour un levage parfait des pâtes sucrées ou salées. Pour assurer la qualité de levage, n'activez pas la fonction si le four est encore chaud après un cycle de cuisson.



NETTOYAGE AUTOMATIQUE - PYRO

Pour éliminer les éclaboussures qui se produisent lors de la cuisson en utilisant un cycle à très haute température. Deux cycles de nettoyage automatique sont disponibles : un cycle complet (NETTOYAGE PYRO) et un cycle plus court (ECO). Nous vous recommandons d'utiliser le cycle plus court à intervalles réguliers et le cycle complet seulement lorsque le four est très sale.

* 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. RÉGLER L'HEURE


Vous devez régler l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois.



Les deux chiffres de l'heure clignotent : tournez le bouton pour régler l'heure et appuyez sur **OK** pour confirmer.




Les deux chiffres des minutes clignotent. Tournez le bouton pour régler les minutes et appuyez sur **OK** pour confirmer.

Veillez noter : pour changer l'heure plus tard, appuyez sur  pour au moins une seconde alors que le four est éteint, et répétez les étapes décrites plus haut.

Vous pourriez avoir à régler l'heure à la suite d'une panne de courant prolongée.

2. RÉGLAGES

Au besoin, vous pouvez changer les unités de mesure par défaut, la température (°C), et le courant nominal (16 A).

Avec le four éteint, appuyez sur  pour au moins 5 secondes.



Tournez le bouton de sélection pour sélectionner l'unité de mesure, appuyez ensuite sur **OK** pour confirmer.



Tournez le bouton de sélection pour sélectionner le courant nominal, appuyez ensuite sur **OK** pour confirmer.

Veillez noter : le four est programmé pour consommer un niveau d'énergie électrique compatible avec un réseau domestique supérieur à 3 kW (16A) : si votre résidence utilise un niveau d'énergie plus bas, vous devrez diminuer la valeur (13A).

3. CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normale.

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.

Chauffer le four à 200 °C pour environ une heure, de préférence utilisant une fonction avec circulation d'air (p. ex. « Chaleur pulsée » ou « Convection forcée »). 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.

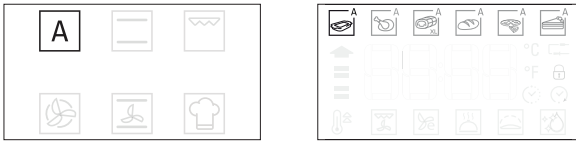
UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Lorsque le four est éteint, seul l'heure est affichée à l'écran. Appuyez sur  pour allumer le four. Tournez le bouton pour afficher les principales fonctions disponibles sur l'écran de gauche. Sélectionnez une fonction et appuyez sur .



Pour sélectionner une sous-fonction (selon le modèle), sélectionnez la fonction principale et appuyez ensuite sur  pour confirmer et accéder au menu de la fonction.




Tournez le bouton pour afficher les sous-fonctions disponibles sur l'écran de droite. Sélectionnez une fonction et appuyez sur  pour confirmer.

2. RÉGLER UNE FONCTION

Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez changer les réglages. L'écran affiche en séquence les réglages qui peuvent être changés.

TEMPÉRATURE/NIVEAU DE LA GRILLE



Lorsque le voyant °C/°F clignote à l'écran, tournez le bouton pour changer la valeur, appuyez ensuite sur  pour confirmer et modifier les réglages suivants (lorsque possible).



Vous pouvez aussi régler le niveau du grill (3 = élevé, 2 = normal, 1 = bas) en même temps.






Veillez noter : une fois la fonction en cours, vous pouvez changer la température ou le niveau du gril en appuyant sur  ou simplement en tournant le bouton.

DURÉE




Lorsque le voyant  clignote à l'écran, utilisez le bouton de réglage pour régler le temps de cuisson désiré, et appuyez ensuite sur  pour confirmer.


Vous n'avez pas à régler le temps de cuisson si vous avez l'intention de gérer la cuisson manuellement : appuyer sur  pour confirmer et lancer la fonction. Dans ce cas, vous ne pouvez pas régler la fin de la cuisson en programmant un départ différé.

Veillez noter : vous pouvez ajuster le temps de cuisson en cours de cuisson en appuyant sur  : tournez le bouton pour régler l'heure et appuyez sur  pour confirmer.

RÉGLAGE DE L'HEURE DE FIN DE CUISSON / DÉPART DIFFÉRÉ

Pour plusieurs fonctions, une fois que vous avez réglé le temps de cuisson, vous pouvez retarder le démarrage de la fonction en programmant l'heure de fin de cuisson. Lorsque vous pouvez changer le temps de fin de cuisson, l'écran affiche l'heure prévue de la fin de la cuisson pour la fonction, et le voyant  clignote.






Au besoin, tournez le bouton de réglage pour régler l'heure de fin de cuisson désirée, appuyez ensuite sur  pour confirmer et lancez la fonction.

Placez les aliments dans le four et fermez la porte : la fonction démarre automatique après une période de temps déterminée pour que la cuisson se termine au moment désiré.




Veillez noter : La programmation d'un délai pour le début de la cuisson désactive la phase de préchauffage. Le four va atteindre la température désirée graduellement, ce qui signifie que les temps de cuisson vont être légèrement plus longs que ceux indiqués sur le tableau de cuisson.


Pendant la période d'attente, vous pouvez utiliser le bouton pour changer le temps de fin de cuisson programmée.

Appuyez sur  ou  pour changer la température et le temps de cuisson. Appuyez sur  pour confirmer lorsque vous avez terminé.

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

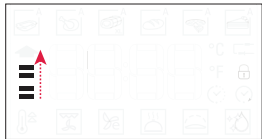
3. ACTIVER LA FONCTION

Une fois que vous avez terminé les réglages, appuyez sur  pour lancer la fonction.

Vous pouvez appuyer sur  à tout moment pour interrompre la fonction en cours.


4. PRÉCHAUFFAGE

Certaines fonctions ont une phase de préchauffage : une fois la fonction lancée, l'écran confirme que la phase de préchauffage est aussi activée.



Une fois cette phase complétée, un signal sonore et l'écran indiquent que le four a atteint la température désirée.



À ce moment, ouvrez la porte, placez les aliments dans le four, refermez la porte et commencez la cuisson en appuyant sur .

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

La phase de préchauffage sera interrompue si vous ouvrez la porte durant le processus.


Le temps de cuisson ne comprend pas la phase de préchauffage.

Vous pouvez toujours changer la température désirée en utilisant le bouton.

5. FIN DE CUISSON

Un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson.



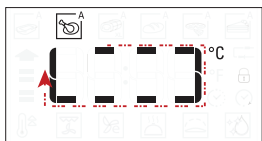
Pour prolonger le temps de cuisson sans changer les réglages, tournez le bouton pour choisir un nouveau temps de cuisson et appuyez sur .

. FONCTIONS AUTOMATIQUES

RÉTABLISSEMENT DE LA TEMPÉRATURE

Si la température à l'intérieur du four diminue lors du cycle de cuisson à cause de l'ouverture de la porte, une fonction spéciale s'active automatiquement pour rétablir la température initiale.

Pendant que la température se rétablit, l'écran affiche l'image d'un « serpent » jusqu'au rétablissement de la température réglée.



Pendant que le cycle de cuisson programmée est en

cours, le temps de cuisson sera réduit en tenant compte le temps pendant lequel la porte a été ouverte dans le but d'obtenir les meilleurs résultats.

. FONCTIONS SPÉCIALES

NETTOYAGE AUTOMATIQUE - PYRO




Ne touchez pas le four pendant le cycle de nettoyage 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 avant de lancer le cycle Pyro.

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

Pour des résultats de nettoyage optimum, enlevez les résidus excessifs à l'intérieur de la cavité et nettoyez la porte intérieure avant d'utiliser la fonction pyrolyse. Utilisez la fonction Nettoyage Pyro seulement si le four est très sale ou s'il dégage de mauvaises odeurs lors de la cuisson.

Accédez aux fonctions spéciales  et tournez le bouton pour sélectionner  à partir du menu. Appuyez ensuite sur  pour confirmer.

Appuyez sur  pour lancer immédiatement le cycle de nettoyage ou tournez le bouton pour sélectionner le cycle le plus court (ECO).


Appuyez sur  pour lancer immédiatement le cycle de nettoyage, ou appuyez sur  pour régler l'heure de fin/départ différé.

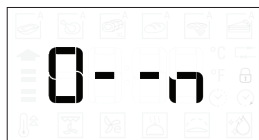
Le four va commencer le cycle de nettoyage et la porte va se verrouille automatiquement.

La porte du four ne peut pas être ouverte durant le nettoyage à pyrolyse : elle reste verrouillée jusqu'à ce que la température atteigne un niveau acceptable. Aérez la pièce pendant et après avoir utilisé le cycle Pyro.

Veillez noter : la durée et la température du cycle de nettoyage ne peuvent pas être réglées.


. VERROUILLAGE DES TOUCHES

Pour verrouiller les touches, appuyez sur  pour au moins 5 secondes.



Répétez pour déverrouiller le clavier.

Veillez noter : le verrouillage peut aussi être activé pendant la cuisson.

Pour des raisons de sécurité, la fonction peut être éteinte en tout temps en appuyant sur .

CONSEILS UTILES



Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et entretien sur 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 (s'il est 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.

CUIRE DES ALIMENTS DIFFÉRENTS EN MÊME TEMPS

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

VIANDE

Utilisez tout type de plat à four ou plat en pyrex adapté à la taille du morceau de viande à cuire. Pour les rôtis, il est conseillé d'ajouter du bouillon dans le plat et d'arroser la viande durant la cuisson pour la rendre plus savoureuse. Veuillez noter que de la vapeur est produite durant cette opération. Lorsque le rôti est cuit, laissez-le reposer dans le four 10 à 15 minutes ou enveloppez-le dans du papier aluminium.

Si vous désirez faire griller de la viande, choisissez des morceaux de la même épaisseur pour obtenir une cuisson uniforme. Les morceaux de viande très épais demandent un temps de cuisson plus long. Pour éviter de brûler la viande sur les côtés, abaissez la grille pour éloigner la nourriture du grill. Retournez la viande aux deux tiers de la cuisson. Au moment d'ouvrir la porte, faites attention à la vapeur chaude qui s'échappe.

Nous vous conseillons de placer une lèchefrite avec un demi-litre d'eau directement en dessous de la grille sur laquelle la viande est placée pour recueillir le jus de cuisson. Ajoutez de l'eau si nécessaire.

DESSERTS

Cuire les pâtisseries sur une seule grille avec la fonction convection naturelle.

Utilisez des moules à gâteau en métal foncé et toujours les placer sur la grille métallique disponible. Pour la cuisson sur plusieurs grilles, sélectionnez la fonction Chaleur pulsée et décalez les moules à gâteau sur les grilles de manière à favoriser la circulation de l'air chaud.

Pour contrôler si un gâteau est cuit, introduisez un cure-dent en bois au centre du gâteau. Si le cure-dent ressort sec, le gâteau est cuit.

Si vous utilisez des moules antiadhésifs, ne beurrez pas les bords ; le gâteau pourrait ne pas lever de manière homogène sur les bords.

Si le gâteau « retombe » durant la cuisson, sélectionnez une température inférieure la fois suivante. Vous pouvez également réduire la quantité de liquide ou mélanger la pâte plus délicatement.

Pour les desserts avec une garniture moelleuse (comme les gâteaux au fromage ou les tartes aux fruits) utilisez la fonction « Convection forcée ». Si le fond de la tarte est trop humide, descendez la plaque et saupoudrez la base avec de la chapelure ou des biscuits émiettés avant de la garnir.

















































































PIZZA





















Graissez légèrement les plaques pour obtenir une pizza avec une pâte croustillante. Répartissez la mozzarella sur la pizza aux deux tiers de la cuisson.

LEVAGE DE LA PÂTE

Il est conseillé de couvrir la pâte avec un linge humide avant de la mettre au four. Avec cette fonction, le temps de levage de la pâte diminuent d'environ un tiers par rapport aux temps de levage à température ambiante (20 - 25 °C). Le temps de levage pour la pizza est d'environ une heure pour une pâte de 1 kg.

TABLEAU DE CUISSON


RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUF-FER	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS DE CUISSON (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée		-	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Oui	160 - 180	30 - 90	4 1  
Gâteau fourré (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)		-	160 - 200	30 - 85	3 
		Oui	160 - 200	35 - 90	4 1  
Biscuits/tartelettes		-	170 - 180	15 - 45	3 
		Oui	160 - 170	20 - 45	4 1  
		Oui	160 - 170	20 - 45 ***	5 3 1   
Chouquettes		-	180 - 200	30 - 40	3 
		Oui	180 - 190	35 - 45	4 1  
		Oui	180 - 190	35 - 45 ***	5 3 1   
Meringues		Oui	90	110 - 150	3 
		Oui	90	130 - 150	4 1  
		Oui	90	140 - 160 ***	5 3 1   
Pizza (Mince, épaisse, focaccia)		-	220 - 250	20 - 40	2 
		Oui	220 - 240	20 - 40	4 1  
		Oui	220 - 240	25 - 50 ***	5 3 1   
Pain 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2 
Petits pains		-	180 - 220	30 - 50	2 
Pain		Oui	180 - 200	30 - 60	4 1  
Pizza congelée		-	250	10 - 20	2 
		Oui	250	10 - 20	4 1  
Quiches et tartes salés (tarte aux légumes, quiche)		Oui	180 - 190	45 - 60	2 
		Oui	180 - 190	45 - 60	4 1  
		Oui	180 - 190	45 - 70 ***	5 3 1   
Vol-au-vent/biscuits à pâte feuilletée		Oui	190 - 200	20 - 30	3 
		Oui	180 - 190	20 - 40	4 1  
		Oui	180 - 190	20 - 40 ***	5 3 1   
Lasagne/soufflé		-	190 - 200	40 - 65	3 
Pâtes au four/cannellonis		-	190 - 200	25 - 45	3 



















RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUF-FER	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS DE CUISSON (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Agneau/veau/bœuf/porc 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Porc rôti avec grattons 2 kg		-	170	110 - 150	2
Poulet/lapin/canard 1 kg		-	200 - 230	50 - 80	3
Dinde/oie 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
Poisson au four (darne, entier)		Oui	180 - 200	40 - 60	3
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180 - 200	50 - 60	2
Pain grillé		-	3 (élevée)	3 - 6	5
Filets/tranches de poisson		-	2 (Moyenne)	20 - 30 *	4 3
Saucisses / brochettes / côtes levées / hamburgers		-	2 - 3 (moyenne-élevée)	15 - 30 *	5 4
Poulet rôti 1 - 1,3 kg		-	2 (Moyenne)	55 - 70 **	2 1
Rosbif saignant 1 kg		-	2 (moyenne)	35 - 50 **	3
Gigot d'agneau/jarret		-	2 (Moyenne)	60 - 90 **	3
Pommes de terre rôties		-	2 (Moyenne)	35 - 55 **	3
Gratin de légumes		-	3 (élevée)	10 - 25	3
Lasagnes & viande		Oui	200	50 - 100 ***	4 1
Viande et pommes de terre		Oui	200	45 - 100 ***	4 1
Poisson et légumes		Oui	180	30 - 50 ***	4 1
Repas complet : tarte aux fruits (niveau 5)/ lasagne (niveau 3)/ viande (niveau 1)		Oui	190	40 - 120 ***	5 3 1
Rôtis farcis		-	200	80 - 120 ***	3
Morceaux de viande (lapin, poulet, agneau)		-	200	50 - 100 ***	3

* Tourner les aliments à mi-cuisson.

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

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

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

FONCTIONS MANUELLES						
	Convection naturelle	Gril	Turbo Gril	Chaleur pulsée	Convection forcée	Éco Chaleur pulsée
FONCTIONS AUTOMATIQUES						
	Ragoût	Viandes	Cuisson grosse pièce	Pain	Pizza	Gâteaux
ACCESSOIRES						
	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Lèchefrite / plaque de cuisson / plat de cuisson sur la grille métallique	Lèchefrite	Lèchefrite avec 500 ml d'eau	Plaque de cuisson

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et entretien sur docs.hotpoint.eu

Assurez-vous que l'appareil est froid avant de le nettoyer ou d'effectuer des travaux d'entretien.

N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.

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.

Utilisez des gants de protection.

L'appareil doit être débranché de l'alimentation principale avant d'effectuer des travaux d'entretien.

SURFACES EXTÉRIEURES

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

SURFACES INTÉRIEURES

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et ensuite nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les

résidus de nourriture. Pour essuyer la condensation qui s'est formée à la suite de la cuisson d'aliments à haute teneur en eau, laissez le four refroidir complètement, et essuyez-le ensuite avec un linge ou une éponge.

- Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.
- La porte du four peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.

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.

NETTOYER LE COMPARTIMENT DE CUISSON AVEC LE CYCLE PYRO

Ne touchez pas le four pendant le cycle de nettoyage Pyro.

Enlevez tous les accessoires du four avant de lancer 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.

Cette fonction vous permet d'éliminer les résidus de cuisson en utilisant une température élevée. À cette température, les résidus d'aliments se transforment en dépôts qui peuvent facilement être essuyés avec une éponge humide une fois que le four est refroidi. Si le four est installé sous une table de cuisson, assurez-vous que les brûleurs ou les plaques électriques sont éteints pendant le cycle d'auto-nettoyage.

Pour des résultats de nettoyage optimaux, enlevez les résidus en excès à l'intérieur de la cavité et nettoyez la vitre de la porte intérieure avant d'utiliser la fonction Pyrolyse.

Ce four comprend deux fonctions de nettoyage à pyrolyse différentes : Le cycle standard (Nettoyage pyro) permet un nettoyage en profondeur lorsque le four est très sale. Le cycle économique (Nett. pyro express) est plus court et consomme moins d'énergie que le cycle standard, ce qui permet une utilisation régulière. Utilisez la fonction Nettoyage Pyro seulement si le four est très sale ou s'il dégage de mauvaises odeurs lors de la cuisson.

Veuillez noter : la porte du four ne peut pas être ouverte durant le nettoyage à pyrolyse. Elle reste verrouillée jusqu'à ce que la température atteigne un niveau acceptable. Aérez la pièce pendant et après avoir utilisé le cycle Pyro.

REEMPLACER L'AMPOULE

- 1.** Débranchez le four.
- 2.** Dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle.
- 3.** Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

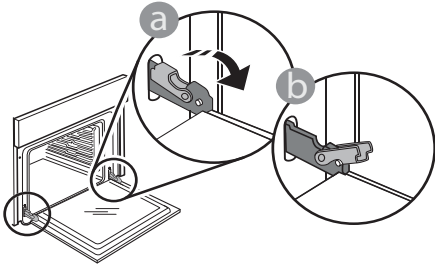
Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.

Veuillez noter : utilisez uniquement des ampoules électriques de 25- 40W/ 230 ~ V de type E-14, T300°C, ou des ampoules à halogène de 20- 40W/230 ~ V type G9, T300°C. L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électroménagers et ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce de la maison (Règlement CE 244/2009). Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente.

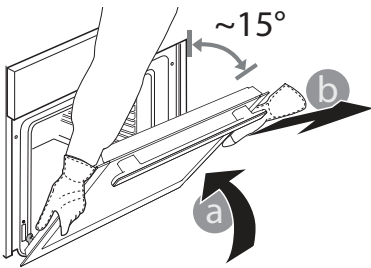
- Ne manipulez pas les ampoules à halogène à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

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

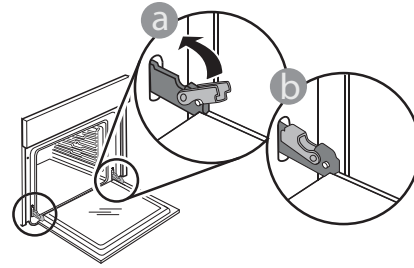


2. Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains – ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis. Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface souple.

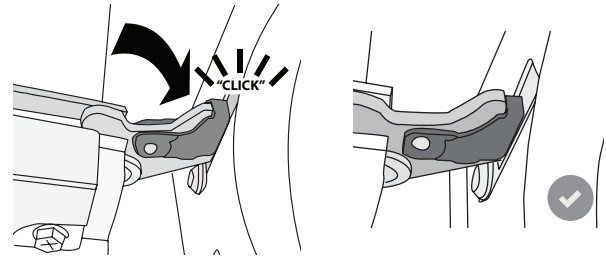


3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis, et insérez la partie supérieure sur son appui.

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



Appliquez une légère pression pour vous assurer que les loquets sont bien placés.



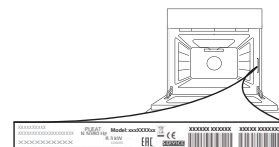
5. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes : la porte pourrait s'endommager si elle ne fonctionne pas correctement.

Problème	Cause probable	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.
La porte ne s'ouvre pas.	Défaillance du verrou de la porte. Cycle de nettoyage en cours.	Éteignez et rallumez le four pour voir si le problème est résolu. Attendez la fin de la fonction et laissez le four refroidir.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro.	Problème de logiciel.	Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près.



Vous trouverez les politiques, la documentation standard et des informations supplémentaires sur le produit :

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



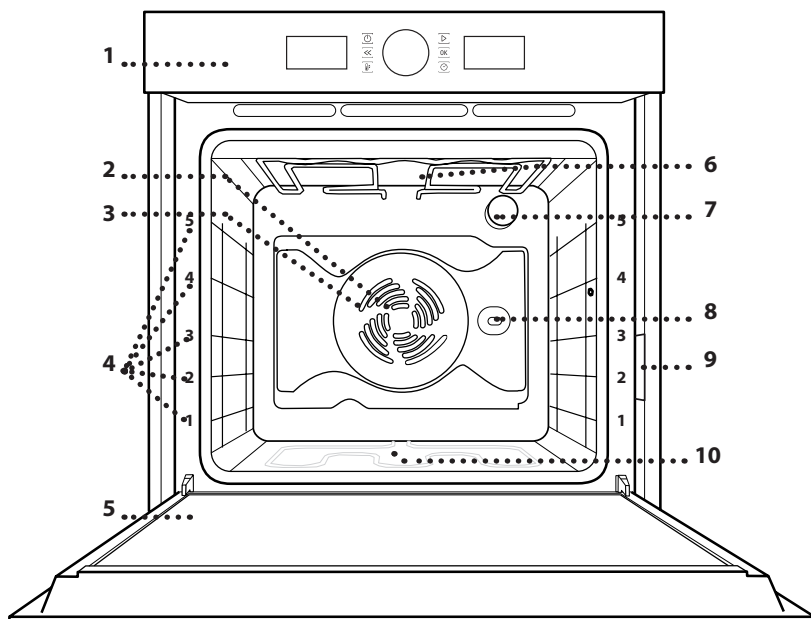


**WIJ DANKEN U VOOR UW AANKOOP VAN EEN
PRODUCT HOTPOINT - ARISTON**
Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren
op www.hotpoint.eu/register



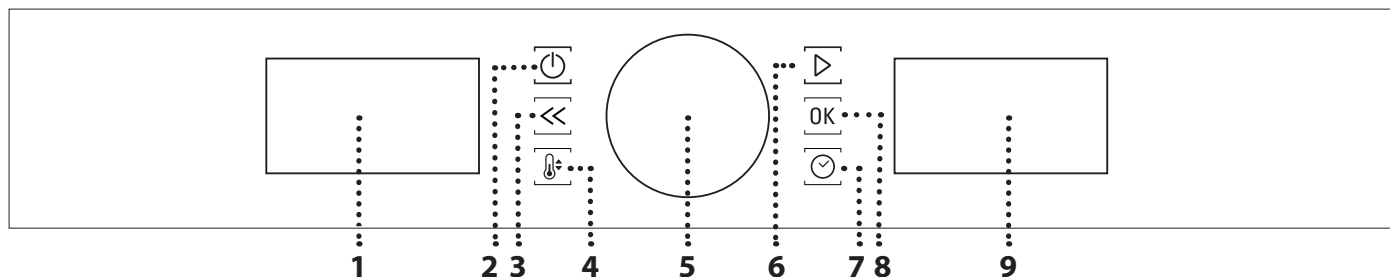
**Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat
gebruikt.**

PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel
2. Ventilator
3. Circulair verwarmingselement
(niet zichtbaar)
4. Roostergeleiders
(het niveau staat aangegeven op
de voorkant van de oven)
5. Deur
6. Bovenste verwarmingselement/
grill
7. Lamp
8. Gat voor braadspit
9. Identificatieplaatje
(niet verwijderen)
10. Onderste verwarmingselement
(niet zichtbaar)

BEDIENINGSPANEEL



1. LINKER DISPLAY

2. AAN / UIT

Om de oven aan en uit te zetten en om een actieve functie op elk gewenst moment te stoppen.

3. TERUG

Om bij het configureren van de instellingen terug te keren naar het vorige menu.

4. TEMPERAATUUR

Om de temperatuur in te stellen.

5. KNOP

Om menu-items te selecteren of de instellingen van een functie te wijzigen.

6. START

Voor het starten van de functies en de bevestiging van de instellingen..

7. TIJD

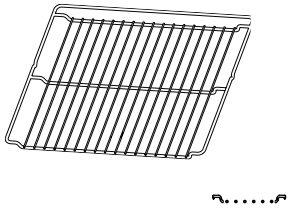
Voor het instellen of wijzigen van de tijd en het aanpassen van de bereidingstijd.

8. BEVESTIGING

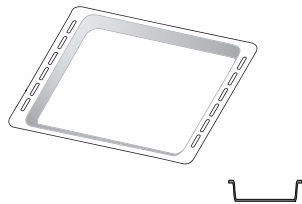
Voor het bevestigen van een item dat u hebt geselecteerd of van de instellingen van een functie.

9. RECHTER DISPLAY

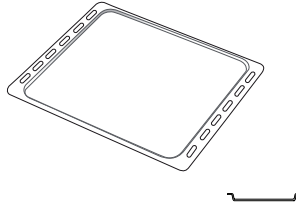
ROOSTER



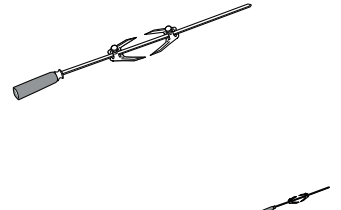
OPVANGBAK



BAKPLAAT



DRAAISPIJT



Het aantal accessoires is afhankelijk van het aangeschafte model.

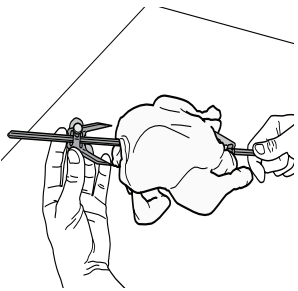
Bij de Whirlpool Consumentenservice kunt u apart andere accessoires aanschaffen.

PLAATSEN VAN HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES

Schuif het rooster horizontaal over de geleiders en zorg ervoor dat de zijde met de geheven rand naar boven gericht is.

Andere accessoires, zoals de opvangbak en de bakplaat, worden op dezelfde wijze als het rooster horizontaal in de oven geschoven.

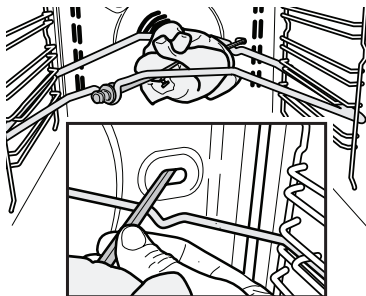
HET GEBRUIK VAN HET DRAAISPIJT



Duw de vleespen door het midden van het vlees (bij gevogelte vastgezet met keukentouw) en schuif het vlees op de pen totdat het stevig op de vork zit en niet kan verschuiven. Duw de tweede vork op de pen en schuif het, totdat het vlees stevig op zijn plaats wordt gehouden. Draai de bevestigingsschroef vast om het op zijn plaats te zetten.

Steek het uiteinde in de uitsparing in de ovenruimte en laat het ronde gedeelte op de betreffende drager rusten.

Let op: Plaats de opvangbak eronder en voeg 500 ml drinkwater toe om het braadvet op te vangen. Om te voorkomen dat u zichzelf brandt wanneer de vleespen heet is, alleen aanraken met het plastic handvat (die vóór het braden moet worden verwijderd).



DE GELEIDERS VAN HET ROOSTER VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

. Om de roostergeleiders te verwijderen tilt u de geleiders op en daarna trekt u het onderste deel voorzichtig uit de zitting: De roostergeleiders kunnen nu verwijderd worden.

. Om de geleiders opnieuw te plaatsen moeten ze eerst terug in hun bovenste zitting worden geplaatst. Houd ze rechtop, schuif ze in de ovenruimte en laat ze dan in de juiste positie in de onderste zitting zakken.

FUNCTIES



Download voor meer informatie de Gids voor Gebruik en Onderhoud op docs.hotpoint.eu



CONVENTIONEEL

Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.



GRILL

Voor het grillen van karbonades, spiesen en worstjes, gratineren van groenten of om brood te roosteren. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de bak op één van de niveaus onder het rooster en voeg 500 ml drinkwater toe.



HETE LUCHT

Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op verschillende steunhoogtes (maximaal drie) die dezelfde bereidingstemperatuur hebben. Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht.



CONVECTIEBAKKEN

Voor de bereiding van vlees, bakken van taarten met vullingen of roosteren van gevulde groenten op één steunhoogte. Deze functie maakt gebruik van zachte ventilatie met tussenpozen, waardoor het voedsel niet te veel uitdroogt.

A

AUTOMATISCHE FUNCTIES



STOOFSCHOTELS

Met deze functie wordt automatisch de beste temperatuur en bereidingsmethode voor pastagerechten geselecteerd.



VLEES

Met deze functie wordt automatisch de beste temperatuur en bereidingsmethode voor vlees geselecteerd. Met deze functie wordt met tussenpozen de ventilator ingeschakeld op lage snelheid, om te voorkomen dat het voedsel teveel uitdroogt.



MAXI COOKING

De functie selecteert automatisch de beste bereidingswijze en -temperatuur voor de bereiding van grote stukken vlees (meer dan 2,5 kg). Aanbevolen wordt om het vlees tijdens de bereiding om te keren om een gelijkmatige bruining aan beide kanten te verkrijgen. Het verdient de voorkeur het vlees zo nu en dan vochtig te maken om het niet te erg te laten uitdrogen.



BROOD

Met deze functie wordt automatisch de beste temperatuur en bereidingsmethode voor alle soorten brood geselecteerd.



PIZZA

Met deze functie wordt automatisch de beste temperatuur en bereidingsmethode voor alle soorten pizza geselecteerd.



GEBAK EN TAARTEN

Met deze functie wordt automatisch de beste temperatuur en bereidingsmethode voor alle soorten taart geselecteerd.



SPECIALE FUNCTIES



SNEL VOORVERWARMEN

Om de oven snel voor te verwarmen. Na de voorverwarming zal de oven automatisch de "Conventionele"-functie selecteren. Wacht tot het einde van de voorverwarming alvorens het voedsel in de oven te plaatsen.



TURBO GRILL

Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbief, hele kip). Er wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder het rooster en voeg 500 ml drinkwater toe. Het braadspit (indien aanwezig) kan met deze functie worden gebruikt.



ECO HETELUCHT*

Gevulde braadstukken en stukken vlees op één steunhoogte bereiden. Door zachte, intermitterende luchtcirculatie wordt voorkomen dat het voedsel teveel uitdroogt. Tijdens het gebruik van deze ECO-functie blijft de verlichting tijdens de bereiding uit. Voor het gebruik van de ECO-cyclus en daardoor een optimaler stroomverbruik, mag de oven niet eerder worden geopend dan dat het voedsel volledig bereid is.



WARMHOUDEN

Voor het warm en krokant houden van zojuist bereide gerechten.



RIJZEN

Voor het optimaal laten rijzen van zoet of hartig deeg. Om de kwaliteit van het rijzen niet in gevaar te brengen, de functie niet inschakelen als de oven nog heet is na een bereidingscyclus.



AUTOMATISCHE REINIGING – PYRO

Voor het verwijderen van vetspatten, met een cyclus bij zeer hoge temperatuur. U kunt kiezen tussen twee zelfreinigende cycli: een volledige cyclus (PYRO) en een kortere cyclus (ECO). Het is raadzaam om de snellere cyclus op regelmatige tijdstippen te gebruiken en de volledige cyclus alleen als de oven erg vuil is.

* Functie gebruikt als referentie voor de verklaring van energie-efficiëntie in overeenstemming met Verordening (EU) nr. 65/2014

HET APPARAAT VOOR HET EERST GEBRUIKEN

1. DE TIJD REGELEN

Stel de tijd in wanneer u de oven voor de eerste keer aan zet.



Op het display gaan de twee cijfers die het uur aangeven knipperen. Draai aan de knop om het uur in te stellen en druk op **OK** om te bevestigen.



Op het display gaan de twee cijfers die de minuten aangeven knipperen. Draai aan de knop om de minuten in te stellen en druk op **OK** om te bevestigen.

Let op: Om het uur later te veranderen wanneer de oven uit staat houdt u  tenminste één seconde lang ingedrukt en herhaalt u de bovenstaande stappen.

Wanneer de stroom voor langere tijd uitvalt moet u de tijd mogelijk opnieuw instellen.

2. INSTELLINGEN

De meeteenheid, temperatuur (°C) en nominale stroom (16 A) kan eventueel worden gewijzigd.

Wanneer de oven uit staat houdt u  tenminste 5 seconden lang ingedrukt.



Draai aan de selectieknoop om de gewenste meeteenheid te selecteren, druk daarna op **OK** om te bevestigen.



Draai aan de selectieknoop om de nominale stroom te selecteren, druk daarna op **OK** om te bevestigen.

Let op: De oven is geprogrammeerd voor het verbruik van een niveau van elektrische stroom dat compatibel is met een thuisnetwerk dat een kwalificatie van meer dan 3 kW (16 A) heeft: Als uw huishouden een lager energieverbruik gebruikt, moet u deze waarde (13 A) verlagen.

3. DE OVEN VERWARMEN

Een nieuwe oven kan geuren afgeven die tijdens het productieproces zijn achtergebleven: dit is volkomen normaal.

Voordat u begint met het bereiden van voedsel, raden we daarom aan om de lege oven te verwarmen, om alle mogelijke geuren te verwijderen.

Verwijder alle beschermende karton of transparante film uit de oven en verwijder eventuele accessoires aan de binnenkant.


Verwarm de oven tot 200 °C gedurende ongeveer één uur, ideaal met behulp van een functie met luchtcirculatie (bijvoorbeeld "Hete lucht" of "Convectiebakken").

Volg de instructies voor de correcte instelling van de functie.

Let op: Het is raadzaam de ruimte te luchten na het eerste gebruik van het apparaat.

DAGELIJKS GEBRUIK

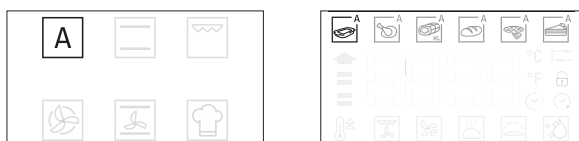
1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE


Als de oven uitgeschakeld is wordt alleen de tijd op het display weergegeven. Druk op  om de oven in te schakelen.

Draai aan de knop om de hoofdfuncties op het linker display te bekijken. Selecteer een functie en druk op .



Kies voor het selecteren van een subfunctie (indien aanwezig) de hoofdfunctie en druk daarna op  om te bevestigen en ga naar het functiemenu.



Draai aan de knop om de subfuncties op het rechter display te bekijken. Selecteer een functie en druk op  om te bevestigen.


2. DE FUNCTIE INSTELLEN

Nadat u de gewenste functie hebt geselecteerd kunt u de instellingen wijzigen.

Op het display verschijnen de instellingen die in de juiste volgorde kunnen worden gewijzigd.

TEMPERATUUR/GRILLNIVEAU



Wanneer het °C/°F pictogram knippert op het display draai dan aan de knop om de waarde te veranderen, druk daarna op  om te bevestigen en ga verder met het wijzigen van de instellingen die volgen (indien mogelijk).


U kunt tegelijkertijd ook het grillniveau instellen (3 = hoog, 2 = gemiddeld, 1 = laag).




Let op: Zodra de functie is gestart kunt u de temperatuur of het grillniveau wijzigen door op  te drukken of rechtstreeks aan de knop te draaien.


DUUR



Wanneer het  symbool knippert op de display, gebruik de instelknop om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk dan op  om te bevestigen.


Wanneer u de bereiding handmatig wilt beheren hoeft u geen bereidingstijd in te stellen: Druk op  om te bevestigen en de functie te starten.

In dit geval kunt u niet het einde van de bereidingstijd instellen door een uitgestelde start te programmeren.


Let op: U kunt de bereidingstijd die al tijdens de bereiding is ingesteld, door op  te drukken: Draai aan de knop om het uur te wijzigen en druk op  om te bevestigen.

INSTELLEN VAN EINDE BEREIDING/ UITGESTELDE START

Bij veel functies kunt u, nadat u een bereidingstijd hebt ingesteld het starten van de functie uitstellen door het programmeren van de eindtijd.

Wanneer de eindtijd gewijzigd kan worden wordt op het display weergegeven wanneer de functie afgelopen zou moeten zijn, terwijl het  pictogram knippert.



Draai eventueel aan de knop om de gewenste eindtijd van de bereiding in te stellen en druk dan op  om te bevestigen en de functie te starten.

Zet het voedsel in de oven en sluit de deur: De functie start automatisch na een tijdsperiode die berekend is om de bereiding te laten eindigen op het uur dat u gekozen hebt.




Let op: Wanneer er een uitgestelde bereidingsstarttijd wordt geprogrammeerd wordt de voorverwarmingsfase van de oven uitgeschakeld. De oven zal de gewenste temperatuur geleidelijk bereiken, wat betekent dat de bereidingstijden iets langer zijn dan in de bereidingstabel staat vermeld.

Tijdens de wachttijd kunt u de knop gebruiken om de geprogrammeerde eindtijd te wijzigen.

Druk op  of  voor het wijzigen van de instellingen voor temperatuur en bereidingstijd. Druk op  om te bevestigen wanneer het klaar is.

Let op: Startuitstel is niet beschikbaar voor de functies Grill en Turbo Grill.

3. DE FUNCTIE INSCHAKELEN

Wanneer u alle gewenste instellingen toegepast hebt, druk op  om de functie te activeren.

U kunt op elk gewenst moment  ingedrukt houden om de functie die momenteel actief is te onderbreken.

4. VOORVERWARMEN

Een aantal functies hebben een fase voor het voorverwarmen van de oven: Zodra de functie is begonnen wordt op het display aangegeven dat de voorverwarmingsfase is ingeschakeld.



Na deze fase is een signaal hoorbaar en toont de display dat de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft.



Open nu de deur open, plaats het voedsel in de oven, sluit de deur en start het bereiden door  in te drukken.

Let op: Het voedsel in de oven plaatsen vooraleer de fase van de voorverwarming afgelopen is zal een negatief effect hebben op het uiteindelijk resultaat van de bereiding.


Wanneer de deur tijdens de voorverwarmingsfase wordt geopend zal het onderbreken worden onderbroken. De bereidingstijd is exclusief de voorverwarmingsfase.

De door u gewenste temperatuur kan altijd met behulp van de knop worden gewijzigd.

5. EINDE BEREIDINGSTIJD

Er klinkt een geluidssignaal en op het display wordt aangegeven dat de bereiding klaar is.

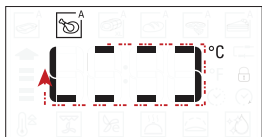


Voor het verlengen van de bereidingstijd zonder de instellingen te veranderen draait u aan de knop om een nieuwe bereidingstijd in te stellen en drukt u op .

. AUTOMATISCHE FUNCTIES

HERSTEL TEMPERATUUR

Wanneer tijdens een bereidingscyclus de oventemperatuur daalt omdat de deur is geopend wordt er voor het herstellen van de originele temperatuur een speciale functie ingeschakeld. Tijdens het herstellen van de temperatuur geeft het display een "slang-animatie" weer totdat de ingestelde temperatuur is bereikt.



Wanneer er een geprogrammeerde bereidingscyclus

aan de gang is wordt de bereidingstijd verlengd, afhankelijk van hoe lang de deur was geopend, voor het verkrijgen van de beste resultaten.

. SPECIALE FUNCTIES

. AUTOMATISCHE REINIGING – PYRO

Raak de oven niet aan tijdens de Pyrocyclus.


Houd kinderen en dieren uit de buurt van de oven tijdens en na het uitvoeren van de Pyrocyclus (totdat de ruimte klaar is met luchten).



Verwijder alle accessoires uit de oven voordat u de pyrolysefunctie start.

Indien de oven onder een kookplaat is geïnstalleerd dient u ervoor te zorgen dat alle branders of elektrische kookplaten uitgeschakeld zijn tijdens de zelfreinigingscyclus.

Voor de beste reiniging verwijdert u grote resten in de holte en reinigt u het glas van de deur aan de binnenkant alvorens de pyrolytische functie te gebruiken. De Pyro-functie alleen uitvoeren wanneer het apparaat erg vervuild is of tijdens het bereiden vieze geuren afgeeft.

Ga naar de speciale functies  en draai aan de knop om  te selecteren op het menu. Druk vervolgens op  om te bevestigen.

Druk op  om de reinigingscyclus onmiddellijk te starten of draai aan de knop om de kortere cyclus (ECO) te selecteren.

Druk op  om de reinigingscyclus onmiddellijk te starten of druk op  om de eindtijd/uitgestelde start in te stellen.


De oven start de reinigingscyclus en de deur wordt automatisch vergrendeld.

Tijdens de pyrolyse reiniging kan de ovendeur niet worden geopend. Deze blijft vergrendeld totdat de temperatuur weer op een acceptabel niveau is.

Tijdens en na het uitvoeren van de Pyrocyclus de ruimte luchten.

Let op: De duur en temperatuur van de reinigingscyclus kunnen niet ingesteld worden.


. VERGREDELING

Om de toetsen te vergrendelen houdt u  tenminste 5 seconden lang ingedrukt.



Doe dit opnieuw om de toetsen vrij te geven.

Let op: Het toetsenbord kan ook tijdens de bereiding worden vergrendeld.

Om veiligheidsredenen kan de functie om het even wanneer uitgeschakeld worden door  in te drukken.

NUTTIGE TIPS



Download voor meer informatie de Gids voor Gebruik en Onderhoud op docs.hotpoint.eu

LEZEN VAN DE BEREIDINGSTABEL

De tabel geeft een overzicht van de beste functie, accessoires en het niveau voor het bereiden van verschillende soorten gerechten. De bereidingstijden gelden vanaf het moment dat het gerecht in de oven wordt gezet, zonder de voorverwarmtijd (indien nodig). De bereidingstemperaturen zijn bij benadering en zijn afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en het type accessoire dat wordt gebruikt. Gebruik eerst de laagste aanbevolen waarden. Als de bereiding niet naar wens is, kunt u hogere waarden gebruiken. Geadviseerd wordt om de bijgeleverde accessoires te gebruiken en indien mogelijk taartvormen en bakplaten van donker metaal. U kunt ook vuurvaste of aardewerk pannen en accessoires gebruiken; de bereidingstijden zijn dan iets langer.

HET TEGELIJKERTIJD BEREIDEN VAN VERSCHILLENDE GERECHTEN

Met de functie "Hete Lucht" kunt u tegelijkertijd verschillende gerechten bereiden (bijvoorbeeld: vis en groenten) op verschillende steunhoogtes. Haal de gerechten die klaar zijn uit de oven en laat de gerechten die meer tijd nodig hebben in de oven staan.

VLEES

U kunt elke soort ovenschaal of vuurvaste schaal gebruiken die geschikt is voor de afmetingen van het vlees. Schenk bij gebraden vlees bij voorkeur wat bouillon in de schaal, waardoor het vlees tijdens de bereiding vochtig wordt gehouden en meer smaak krijgt. Houd er rekening mee dat er tijdens dit proces stoom kan ontstaan. Laat het gebraden vlees na afloop van de bereiding 10-15 min. in de oven rusten, of dek het af met aluminiumfolie.

Als u stukken vlees wilt grillen, kies dan stukken met een gelijke dikte, zodat het vlees gelijkmatig gaar wordt. Zeer dikke stukken vlees hebben een langere bereidingsduur. Zet het rooster op een lagere steunhoogte om te voorkomen dat de korst verbrandt. Draai het vlees om na tweederde van de bereidingsduur. Open de deur voorzichtig want er kan stoom naar buiten komen.

Geadviseerd wordt om een druippan met een halve liter kraanwater direct onder het rooster waarop u het voedsel hebt gelegd te plaatsen, om het bakvet op te vangen. Vul indien nodig bij met water tijdens het grillen.

DESSERT

Bak fijn gebak met de statische functie op één steunhoogte.

Gebruik taartvormen van donker metaal en zet deze altijd op het bijgeleverde rooster. Voor bereiding op meerdere steunhoogtes selecteert u de functie met ventilatie en zet u de taartvormen in zigzagvorm op de roosters, zodat de lucht goed kan circuleren.

Om te controleren of de taart gaar is steekt u een houten prikker in het midden van de taart. Als de prikker er droog uitkomt, is de taart klaar.

Als u taartvormen met antiaanbaklaag gebruikt, vet dan niet de randen in, omdat de taart dan mogelijk niet goed rijst aan de zijkanten.

Als het gebak "opzwelt" tijdens het bakken, gebruik dan de volgende keer een lagere temperatuur, verminder bijvoorbeeld de hoeveelheid vocht of meng het beslag voorzigtiger.

Gebruik, voor taarten met vochtige vulling of bovenlaag (kwarktaart of vruchtentaarten) de functie "Convectiebakken". Als de bodem van de taart te vochtig blijft, zet de taart dan op een lager niveau en bestrooi de bodem met paneermeel of verkruimelde koekjes voordat u de vulling erin schenkt.

















































































PIZZA

Vet de pizzavorm licht in voor een knapperige bodem. Verdeel na twee derde van de bereidingsduur de mozzarella over de pizza.

RIJZEN

Dek het deeg altijd af met een vochtige doek voordat u het in de oven legt. Deze functie verkort de rijstijd met ongeveer een derde, vergeleken met rijzen op kamertemperatuur (20-25°C). De rijstijd voor een pizza is ongeveer één uur voor 1 kg deeg.

BEREIDINGSTABEL

RECEPT	FUNCTIE	VOORVER- WARMEN	TEMPERATUUR (°C)	BEREIDINGSTIJD (Min.)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
Luchtig gebak		-	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Ja	160 - 180	30 - 90	4 1  
Gevulde taart (kaastaart, strudel, vruchtentaart)		-	160 - 200	30 - 85	3 
		Ja	160 - 200	35 - 90	4 1  
Koekjes / taartjes		-	170 - 180	15 - 45	3 
		Ja	160 - 170	20 - 45	4 1  
		Ja	160 - 170	20 - 45 ***	5 3 1   
Soesjes		-	180 - 200	30 - 40	3 
		Ja	180 - 190	35 - 45	4 1  
		Ja	180 - 190	35 - 45 ***	5 3 1   
Meringues		Ja	90	110 - 150	3 
		Ja	90	130 - 150	4 1  
		Ja	90	140 - 160 ***	5 3 1   
Pizza (Dun, dik, focaccia)		-	220 - 250	20 - 40	2 
		Ja	220 - 240	20 - 40	4 1  
		Ja	220 - 240	25 - 50 ***	5 3 1   
Heel brood 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2 
Broodjes		-	180 - 220	30 - 50	2 
Brood		Ja	180 - 200	30 - 60	4 1  
Diepvriespizza's		-	250	10 - 20	2 
		Ja	250	10 - 20	4 1  
Hartige taarten (groentetaart)		Ja	180 - 190	45 - 60	2 
		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1  
		Ja	180 - 190	45 - 70 ***	5 3 1   
Pasteitjes/bladerdeeghapjes		Ja	190 - 200	20 - 30	3 
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 1  
		Ja	180 - 190	20 - 40 ***	5 3 1   
Lasagne/soufflé		-	190 - 200	40 - 65	3 
Pasta uit de oven/Cannelloni		-	190 - 200	25 - 45	3 

RECEPT	FUNCTIE	VOORVER- WARMEN	TEMPERATUUR (°C)	BEREIDINGSTIJD (Min.)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
Lamsvlees/kalfsvlees/ rundvlees/varkensvlees 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Gebraden varkensvlees met korst 2 kg		-	170	110 - 150	2
Kip / konijn / eend 1 kg		-	200 - 230	50 - 80	3
Kalkoen/gans 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
Gebakken vis (filet, hee)		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)		Ja	180 - 200	50 - 60	2
Geroosterd brood		-	3 (hoog)	3 - 6	5
Visfilets/moten		-	2 (gemiddeld)	20 - 30 *	4 3
Worstjes / kebab / spareribs / hamburgers		-	2 - 3 (gemiddeld- hoog)	15 - 30 *	5 4
Gegrilde kip 11,3 kg		-	2 (gemiddeld)	55 - 70 **	2 1
Rosbief rosé 1 kg		-	2 (gemiddeld)	35 - 50 **	3
Lamsbout/schenkel		-	2 (gemiddeld)	60 - 90 **	3
Geb. aardappelen		-	2 (gemiddeld)	35 - 55 **	3
Gegratin. groenten		-	3 (hoog)	10 - 25	3
Lasagne en Vlees		Ja	200	50 - 100 ***	4 1
Vlees en aardappelen		Ja	200	45 - 100 ***	4 1
Vis en groente		Ja	180	30 - 50 ***	4 1
Complete maaltijd: Vruchtentaart (niveau 5) / lasagne (niveau 3) / vlees (niveau 1)		Ja	190	40 - 120 ***	5 3 1
Gevulde braadstukken		-	200	80 - 120 ***	3
Gesneden vlees (konijn, kip, lam)		-	200	50 - 100 ***	3

* Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

** Draai het voedsel na tweederde van de bereidingstijd om (indien nodig).

*** Geschatte tijdsduur: Gerechten kunnen op verschillende tijdstippen afhankelijk van de persoonlijke voorkeur uit de oven worden verwijderd.

[www](#) Download de Handleiding van **docs.hotpoint.eu** voor de tabel met geteste recepten, ingevuld voor de certificatieoverheden in overeenstemming met de norm IEC 60350-1.

HANDMATIGE FUNCTIES						
CONVENTIONEEL	Conventioneel	Grill	Turbo Grill	Hete lucht	Convectiebakken	Eco Hete lucht
AUTOMATISCHE FUNCTIES						
STOOMSCHOTELS	Stoomschotels	Vlees	Maxi Cooking	Brood	Pizza	Gebak en taarten
ACCESSOIRES						
ROOSTER	Rooster	Ovenschaal of taart- vorm op het rooster	Opvangbak / bakplaat / ovenschaal op rooster	Opvangbak	Opvangbak met 500 ml water	Bakplaat

ONDERHOUD EN REINIGING



Download voor meer informatie de Gids voor Gebruik en Onderhoud op docs.hotpoint.eu

Zorg ervoor dat de oven afgekoeld is vooraleer te onderhouden of te reinigen.

Gebruik geen stoomreinigers.

Gebruik geen staalwol, schuursponsjes of schurende/bijtende reinigingsproducten, omdat deze het oppervlak van het apparaat kunnen beschadigen.

Draag beschermende handschoenen.

De oven moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert.

EXTERNE OPPERVLAGEN

- Reinig de oppervlakken met een vochtig microvezeldoekje. Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. Droog af met een droge doek.
- Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Als een dergelijk product per ongeluk in contact komt met de oppervlakken het apparaat, verwijder het dan onmiddellijk met een vochtig microvezeldoekje.

INTERNE OPPERVLAGEN

- Na elk gebruik moet de oven afkoelen en dan gereinigd worden, bij voorkeur wanneer die nog warm is, om afzettingen of vlekken veroorzaakt door voedselresten te verwijderen. Laat voor het drogen van condens die zich heeft gevormd vanwege het breiden van voedsel met een hoog vochtgehalte de oven volledig afkoelen en veeg het af met een doek of spons.

- Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.
- Om de oven gemakkelijker te kunnen reinigen, kan de deur worden verwijderd.

ACCESSOIRES

Laat de accessoires na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak ze vast met handschoenen als ze nog heet zijn. Voedselresten kunnen met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd.

DE OVEN MET DE PYROCYCLUS REINIGEN

Raak de oven niet aan tijdens de Pyrocyclus.

Verwijder alle accessoires uit de oven voordat u de pyrolysefunctie start.

Houd kinderen en dieren uit de buurt van de oven tijdens en na het uitvoeren van de Pyrocyclus (totdat de ruimte klaar is met luchten).

Met deze functie kunt u door het koken veroorzaakte spatten verwijderen door een hoge temperatuur te gebruiken. Bij deze temperatuur veranderen de voedselresten in afzetting die gemakkelijk kan worden afgenomen met een vochtige spons als de oven afgekoeld is.

Indien de oven onder een kookplaat is geïnstalleerd dient u ervoor te zorgen dat alle branders of elektrische kookplaten uitgeschakeld zijn tijdens de zelfreinigingscyclus.

Voor de beste reiniging verwijdert u grote resten in de holte en reinigt u het glas van de deur aan de binnenkant alvorens de Pyro-functie te gebruiken.

De oven heeft twee verschillende functies voor pyrolyse reiniging: de standaardcyclus (PYRO-REINIGEN) biedt een grondige reiniging als de oven sterk vervuild is, de economische cyclus (ECO) is korter en verbruikt minder energie dan de standaard cyclus, waardoor het geschikt is voor gebruik op regelmatige tijdstippen. De Pyro-functie alleen uitvoeren wanneer het apparaat erg vervuild is of tijdens het bereiden vieze geuren afgeeft.

Let op: Tijdens de pyrolyse reiniging kan de ovendeur niet worden geopend. Deze blijft vergrendeld totdat de temperatuur weer op een acceptabel niveau is. Tijdens en na het uitvoeren van de Pyrocyclus de ruimte luchten.

VERVANGEN VAN HET LAMPJE

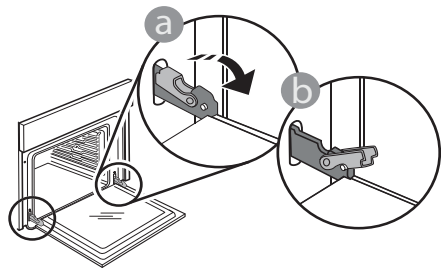
1. Koppel de oven los van de netvoeding.
2. Schroef het beschermkapje van de lamp, vervang de lamp en schroef het beschermkapje weer op de lamp.
3. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.

Dit product bevat een lichtbron van energieefficiëntieklasse G.

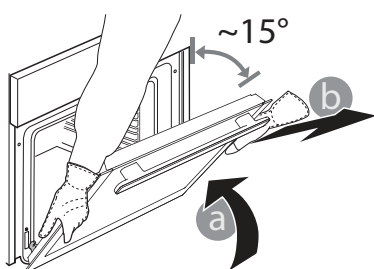
Let op: Gebruik alleen gloeilampen van 25-40 W/230 ~ V type E-14, T300°C, of halogeenlampen van 20-40 W/230 ~ V type G9, T300°C. De lamp die in het product wordt gebruikt is specifiek ontworpen voor huishoudapparaten en is niet geschikt voor ruimteverlichting (EC-Richtlijn Nr. 244/2009). De lampjes zijn verkrijgbaar bij de Consumentenservice.
- Raak de halogeenlampen niet met blote handen aan omdat vingerafdrukken ze kunnen beschadigen. Gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.

DE DEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

1. Om de deur te verwijderen opent u deze volledig en brengt u de vergrendelingen naar beneden totdat ze ontgrendeld zijn.

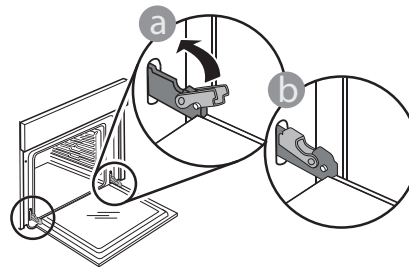


2. Sluit de deur zo ver mogelijk. Houd de deur stevig met beide handen beet – niet vasthouden aan de handgreep. Verwijder de deur door deze te blijven sluiten en tegelijkertijd omhoog te trekken totdat het loshaakt. Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten.

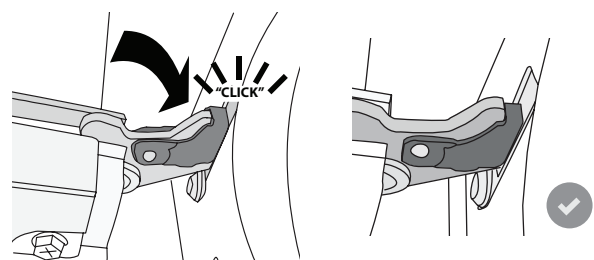


3. Monteer de deur opnieuw door deze te bewegen in de richting van de oven, de haken van de scharnieren uit te lijnen met de zitting en het bovenste deel op de zitting vast te zetten.

4. Laat de deur zakken en doe deze vervolgens volledig open. Breng de vergrendelingen omlaag naar hun oorspronkelijke positie: Zorg ervoor dat ze volledig naar beneden staan.



Zachtjes drukken, om te controleren of de vergrendelingen in de juiste positie staan.



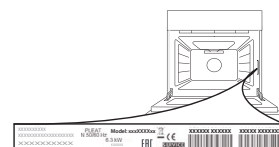
5. Probeer de deur te sluiten en controleer of het in lijn met het bedieningspaneel is. Als dit niet het geval is herhaalt u de bovenstaande stappen: Als het niet goed werkt kan de deur beschadigd raken.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Loskoppeling van het elektriciteitsnet.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.
De deur is geblokkeerd.	Storing aan het deurslot. Reinigingscyclus bezig.	Zet de oven aan en weer uit, om te controleren of het probleem is opgelost. Wacht totdat de functie voltooid is en de oven is afgekoeld.
Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een nummer.	Softwareprobleem.	Neem contact op met de dichtstbijzijnde Consumentenservice en vermeld het nummer dat volgt op de letter "F".



Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u op:

- Op onze website docs.hotpoint.eu
- Gebruik makend van de QR-code
- Anders, **contacteer onze Klantenservice** (Het telefoonnummer staat in het garantieboekje).
Wanneer u contact neemt met de Klantenservice, gelieve de codes te vermelden die op het
identificatieplaatje van het apparaat staan.

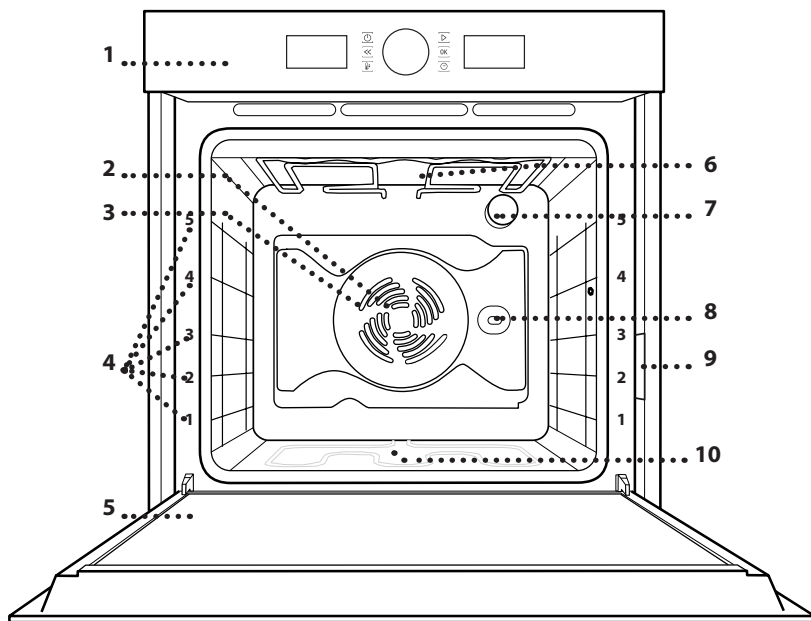


**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO HOTPOINT-ARISTON**

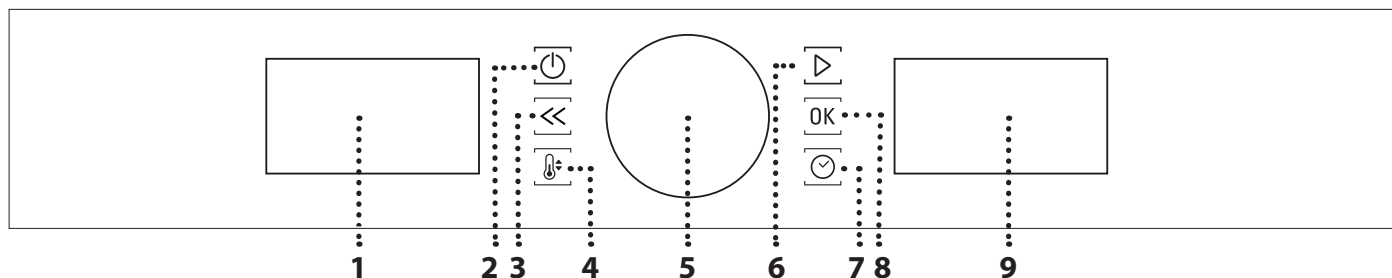
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.hotpoint.eu/register



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

DESCRIZIONE PRODOTTO

1. Pannello comandi
2. Ventola
3. Resistenza circolare (non visibile)
4. Griglie laterali (il livello è indicato sulla parte frontale del forno)
5. Porta
6. Resistenza superiore / grill
7. Lampada
8. Punto di inserimento del girarrosto
9. Targhetta matricola (da non rimuovere)
10. Resistenza inferiore (non visibile)

PANNELLO DI CONTROLLO**1. PARTE SINISTRA DEL DISPLAY****2. ON / OFF**

Per accendere e spegnere il forno o terminare in qualunque momento una funzione attiva.

3. INDIETRO

Per tornare alla schermata precedente durante le impostazioni.

4. TEMPERATURA

Per impostare la temperatura.

5. MANOPOLA

Per selezionare voci di menu, modificare e regolare i valori di una funzione.

6. START

Per avviare le funzioni, confermando i valori impostati.

7. TEMPO

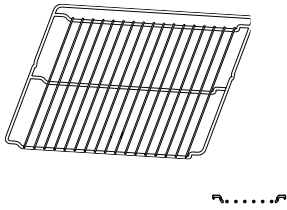
Per impostare o modificare l'orologio e regolare la durata di cottura.

8. CONFERMA

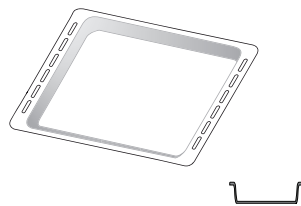
Per confermare una selezione o i valori di una funzione.

9. PARTE DESTRA DEL DISPLAY

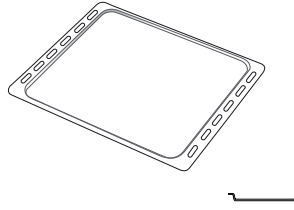
GRIGLIA



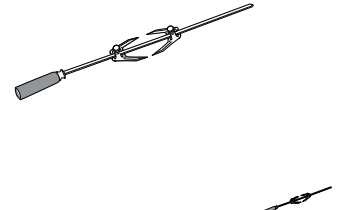
LECCARDA



PIASTRA DOLCI



GIRARROSTO



Il numero di accessori può variare a seconda del modello acquistato.

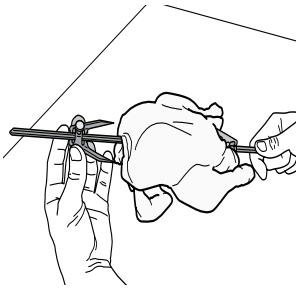
È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza Clienti.

INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

Inserire la griglia orizzontalmente facendola scivolare sulle griglie laterali inserendo dapprima il lato rialzato orientato verso l'alto.

Gli altri accessori, come la leccarda o la piastra dolci, si inseriscono orizzontalmente come la griglia.

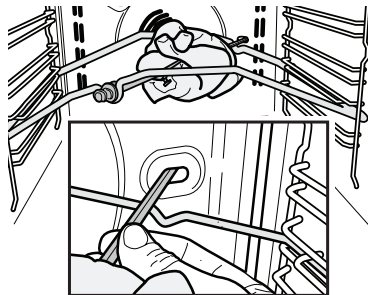
COME UTILIZZARE IL GIRARROSTO



Infilare lo spiedo al centro del pezzo di carne (legato con uno spago se pollame) e farlo scorrere finché non si ferma saldamente sulla forchetta. Inserire sull'asta la seconda forchetta, e farla scorrere fino a bloccare saldamente la carne. Per assicurarne la posizione, usare la vite di fissaggio.

Inserire l'estremità nell'apposita sede situata nella cavità del forno e appoggiare la parte arrotondata al relativo supporto.

Nota: Per raccogliere i liquidi di cottura posizionare la leccarda al di sotto, aggiungendo 500 ml di acqua. Per evitare di scottarsi, maneggiare lo spiedo caldo usando la manopola di plastica (da rimuovere prima della cottura).



TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

. Per togliere le griglie, sollevare le griglie prima di scostare la parte inferiore dalle proprie sedi: a questo punto è possibile rimuovere le griglie.

. Per rimontare le griglie, inserirle dapprima nelle sedi superiori. Avvicinarle alla cavità tenendo sollevato, quindi abbassarle in posizione nelle sedi inferiori.

**STATICO**

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.

**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 500 ml di acqua potabile.

**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.

**VENTILATO**

Per cuocere carni, torte ripiene o verdure ripiene su un solo ripiano. Questa funzione utilizza una ventilazione discontinua e delicata, che previene l'eccessiva disidratazione delle pietanze.

**FUNZIONI AUTOMATICHE****PRIMI PIATTI**

Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per le pietanze a base di pasta.

**CARNE**

Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per le carni. Questa funzione attiva a intermittenza la ventola a bassa velocità per evitare che i cibi si seccino eccessivamente.

**MAXI COOKING**

Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per tagli di carne di grandi dimensioni (oltre 2,5 kg). Si suggerisce di girare la carne durante la cottura per ottenere una doratura omogenea su entrambi i lati. È preferibile irrorarla di tanto in tanto con il fondo di cottura per evitare che si asciughi eccessivamente.

**PANE**

Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per qualsiasi tipo di pane.

**PIZZA**

Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per qualsiasi tipo di pizza.

**TORTE DOLCI**

Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per torte di qualsiasi tipo.

**FUNZIONI SPECIALI****PRERISCALDAMENTO RAPIDO**

Per riscaldare rapidamente il forno. Alla fine del preriscaldamento il forno selezionerà automaticamente la funzione "Statico". Attendere il termine del preriscaldamento prima di inserire il cibo nel forno.

**TURBO GRILL**

Per arrostitire grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli). si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile. Con questa funzione è possibile utilizzare il girarrosto, se presente.

**ECO TERMOVENTILATO***

Per cuocere arrostiti ripieni e filetti di carne su uno stesso ripiano. La circolazione intermittente dell'aria impedisce un'eccessiva asciugatura degli alimenti. In questa funzione ECO la luce rimane spenta durante la cottura. Per utilizzare il ciclo ECO e ottimizzare quindi i consumi energetici, la porta forno non deve essere aperta fino a completamento della cottura del cibo.

**MANTENERE IN CALDO**

Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti.

**LIEVITAZIONE**

Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Per preservare la qualità della lievitazione, non attivare la funzione se il forno è ancora caldo dopo un ciclo di cottura.

**PULIZIA AUTOMATICA - PIROLISI**

Per eliminare lo sporco generato dalla cottura tramite un ciclo ad altissima temperatura. È possibile selezionare due cicli di autopulizia: un ciclo completo (PIROLISI) e un ciclo più breve (ECO). Si suggerisce di utilizzare il ciclo rapido a intervalli regolari e quello completo solo in caso di forno molto sporco.

* 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.



Sul display lampeggiano le due cifre relative alle ore: ruotare la manopola per impostare l'ora, quindi premere **OK** per confermare.




Sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti: ruotare la manopola per impostare i minuti e premere **OK** per confermare.

Nota: per modificare successivamente l'ora, a forno spento tenere premuto  per almeno 1 secondo e ripetere le operazioni sopra descritte.

Dopo una prolungata interruzione di corrente potrebbe essere necessario impostare nuovamente l'ora.

2. IMPOSTAZIONI

Se necessario, è possibile modificare le impostazioni predefinite per l'unità di misura della temperatura e l'intensità della corrente elettrica (°C e 16 A).

A forno spento, tenere premuto  per almeno 5 secondi.



Ruotare la manopola per selezionare l'unità di misura, quindi premere **OK** per confermare.



Ruotare la manopola per indicare l'assorbimento di potenza, quindi premere **OK** per confermare.

Nota: il forno è programmato per assorbire una potenza elettrica compatibile con una rete domestica di capacità superiore a 3 kW (16 A): nel caso si disponga di una potenza inferiore, è necessario diminuire il valore (13 A).

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 a 200°C per circa 1 ora utilizzando preferibilmente una funzione ventilata ("Termoventilato" o "Ventilato").


Seguire le istruzioni a seguire per impostare correttamente la funzione.

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


USO QUOTIDIANO

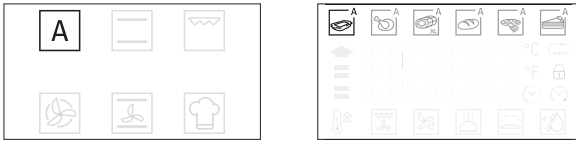
1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE


Quando il forno è spento, è visualizzato solo l'orologio: tenere premuto  per accendere il forno.

Ruotare la manopola per visualizzare sul display sinistro le funzioni principali disponibili e premere  per confermare.



Dove presente, per selezionare una sottofunzione, dopo aver selezionato la funzione principale, premere  per confermare e accedere al menu delle funzioni.



Ruotare la manopola per visualizzare sul display destro una tra le sottofunzioni disponibili e premere  per confermare.


2. IMPOSTARE LA FUNZIONE

Dopo aver selezionato la funzione desiderata, è possibile modificare i valori.


Il display mostra in sequenza i valori che è possibile modificare.

TEMPERATURA / LIVELLO GRILL





Quando l'icona °C/°F lampeggia sul display, ruotare la manopola per modificare il valore, quindi premere  per confermare e procedere con le impostazioni seguenti, per tutti i valori che è possibile regolare. Allo stesso modo, è possibile impostare il livello del grill (3 alto, 2 medio, 1 basso).




Nota: una volta attivata la funzione, sarà possibile modificare la temperatura o il livello del grill premendo  o ruotando direttamente la manopola.



DURATA




Quando l'icona  lampeggia sul display, utilizzare la manopola per impostare la durata desiderata, quindi premere  per confermare.

È possibile non impostare la durata per gestire manualmente la cottura: Premere  per confermare e avviare la funzione.


In questo caso, non sarà possibile impostare l'ora di fine cottura, programmando l'avvio ritardato.

Nota: durante la cottura, premendo  è possibile regolare la durata impostata: ruotare la manopola per impostare l'ora, quindi premere  per confermare.

IMPOSTARE L'ORA DI FINE COTTURA/ (AVVIO RITARDATO)

In molte funzioni, una volta impostata una durata, è possibile posticipare l'avvio, programmando l'ora di fine. Dove possibile modificare l'ora di fine, il display mostra l'ora di fine della funzione prevista mentre l'icona  lampeggia.






Se necessario, ruotare la manopola per impostare l'ora di fine cottura desiderata, quindi premere  per confermare, attivando la funzione.

Inserire il cibo nel forno e chiudere la porta: la funzione si avvierà automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.



Nota: programmare l'avvio ritardato di una cottura, disattiva in ogni caso la fase di preriscaldamento del forno: la temperatura desiderata viene raggiunta gradualmente, quindi i tempi di cottura si allungheranno leggermente rispetto a quanto indicato nella tabella di cottura.

Durante il tempo di attesa, è possibile utilizzare la manopola per regolare l'ora di fine programmata.

Premere  o  per modificare i valori impostati rispettivamente di temperatura e durata della cottura: una volta modificati, premere  per confermare.

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

3. AVVIARE LA FUNZIONE

Una volta che i valori corrispondono a quelli desiderati, premere per avviare la funzione.

Tenere premuto  per interrompere in ogni momento la funzione attivata.


4. PRERISCALDAMENTO

In alcune funzioni, è prevista una fase di preriscaldamento del forno: una volta avviata la funzione, il display segnala che si è attivata la fase di preriscaldamento.



Al termine di questa fase, un segnale acustico e il display indicheranno che il forno ha raggiunto la temperatura impostata.



A questo punto, aprire la porta, inserire gli alimenti nel forno, chiudere la porta e procedere alla cottura premendo .

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


Aperto la porta durante la fase di preriscaldamento, questa si interrompe temporaneamente. La durata impostata, non prevede la fase di preriscaldamento.

È sempre possibile modificare la temperatura che si desidera raggiungere utilizzando la manopola.

5. FINE COTTURA

Un segnale acustico e il display avviseranno del termine di una cottura.

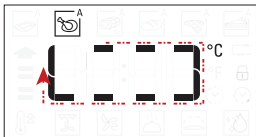


Per prolungare la cottura mantenendo i valori impostati, ruotare la manopola per impostare una nuova durata, quindi premere .

. FUNZIONI AUTOMATICHE

RECUPERO TEMPERATURA

Se, durante un ciclo di cottura automatico, la temperatura all'interno del forno si abbassa a causa dell'apertura della porta, una speciale funzione ripristina automaticamente la temperatura originale. Durante il ripristino della temperatura, il display mostra un'animazione a "serpente" fino al ripristino della temperatura impostata.



Durante un ciclo di cottura programmato, per garantire un risultato ottimale, la durata viene aumentata in misura del tempo di apertura della porta.

. FUNZIONI SPECIALI

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.

Prima di attivare la funzione di pirolisi estrarre tutti gli accessori dal forno.

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 ottimali, prima di usare la funzione di pirolisi si consiglia di eliminare i residui dalla cavità e di pulire il vetro interno della porta. Attivare la funzione pirolisi soltanto in presenza di molto sporco o cattivi odori generati durante la cottura.

Accedere alle funzioni speciali  e ruotare la manopola per selezionare  da menu. Quindi premere  per confermare.

Premere  per avviare subito il ciclo di pulizia oppure ruotare la manopola per selezionare il ciclo breve (ECO). Premere  per avviare subito il ciclo di pulizia, oppure premere  per impostare l'ora di fine o l'avvio ritardato.


All'inizio del ciclo di pulizia la porta verrà bloccata automaticamente.

durante la pulizia pirolitica la porta del forno non può essere aperta; rimarrà bloccata fino a quando la temperatura non tornerà a livelli accettabili.

Ventilare la stanza durante e dopo il ciclo di pirolisi.

Nota: La durata e la temperatura del ciclo di pulizia non possono essere impostate.

. BLOCCO DEI TASTI

Per bloccare i tasti, tenere premuto  per almeno 5 secondi.



Per disattivare, ripetere la stessa procedura.

Nota: il blocco a chiave può essere attivato anche durante la cottura.

Per ragioni di sicurezza, è possibile spegnere il forno in ogni momento premendo .

CONSIGLI UTILI



Scaricare le istruzioni per l'uso da
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.

CUCINARE DIFFERENTI ALIMENTI CONTEMPORANEAMENTE

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

CARNE

Utilizzare qualunque tipo di teglia o pirofila adatta alle dimensioni della carne da cuocere. Per gli arrostiti, aggiungere preferibilmente del brodo sul fondo della pirofila inumidendo la carne durante la cottura per insaporirla. Fare attenzione al vapore che si sviluppa durante tale operazione. Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare in forno per altri 10-15 minuti oppure avvolgerlo in un foglio di alluminio.

Per la cottura uniforme della carne alla griglia, scegliere tagli dello stesso spessore. I pezzi di carne molto spessi richiedono tempi di cottura più lunghi. Per evitare che si brucino in superficie, allontanarli dal grill disponendoli su ripiani più bassi. Girare la carne a due terzi della cottura. Aprire con cautela la porta in quanto può fuoriuscire vapore caldo.

Si consiglia di posizionare una leccarda con mezzo litro d'acqua potabile direttamente sotto la griglia sulla quale avete posizionato il cibo da grigliare, per raccogliere il liquido di cottura. Rabboccare quando necessario.

DOLCI

Cuocere i dolci delicati con la funzione "Statico" su un solo livello.

Utilizzare tortiere in metallo scuro e posizionarle sempre sulla griglia in dotazione. Per la cottura su più livelli, selezionare la funzione "Termoventilato" e disporre le tortiere sulle griglie in modo disallineato, al fine di favorire la circolazione dell'aria.

Per capire se la torta a lievitazione è cotta, inserire uno stecchino di legno nella parte più alta del dolce. Se lo stuzzicadenti rimane asciutto, il dolce è pronto.

Se si utilizzano tortiere antiaderenti, non imburrare i bordi; il dolce potrebbe non crescere uniformemente su tutti i lati.

Se il dolce si "sgonfia" durante la cottura, la volta successiva utilizzare una temperatura inferiore, magari riducendo la quantità di liquido e mescolando più delicatamente l'impasto.

I dolci con guarnitura succosa (torte al formaggio o con frutta) richiedono la funzione "Ventilato". Se il fondo della torta risulta troppo umido, usare un ripiano più basso e cospargere la base del dolce di pan grattato o biscotti sbriciolati prima di aggiungere il ripieno.



























































PIZZA





















Ungere leggermente le teglie per ottenere una pizza croccante anche sul fondo. Distribuire la mozzarella sulla pizza a due terzi della cottura.

LIEVITAZIONE

Si consiglia di coprire l'impasto con un panno umido prima di introdurlo nel forno. Con questa funzione, i tempi di lievitazione si riducono di circa un terzo rispetto ai tempi di lievitazione a temperatura ambiente (20-25°C). Il tempo di lievitazione di 1 kg di impasto per pizza è di circa un'ora.

TABELLA DI COTTURA


RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COTTURA (Min.)	LIVELLO E ACCESSORI
Torte a lievitazione		-	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Si	160 - 180	30 - 90	4 1 
Torte ripiene (torta di ricotta, strudel, torta di frutta)		-	160 - 200	30 - 85	3 
		Si	160 - 200	35 - 90	4 1 
Biscotti/Tortine		-	170 - 180	15 - 45	3 
		Si	160 - 170	20 - 45	4 1 
		Si	160 - 170	20 - 45 ***	5 3 1 
Bigné		-	180 - 200	30 - 40	3 
		Si	180 - 190	35 - 45	4 1 
		Si	180 - 190	35 - 45 ***	5 3 1 
Meringhe		Si	90	110 - 150	3 
		Si	90	130 - 150	4 1 
		Si	90	140 - 160 ***	5 3 1 
Pizza (Sottile, spessa, focaccia)		-	220 - 250	20 - 40	2 
		Si	220 - 240	20 - 40	4 1 
		Si	220 - 240	25 - 50 ***	5 3 1 
Pane in cassetta 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2 
Panini		-	180 - 220	30 - 50	2 
Pane		Si	180 - 200	30 - 60	4 1 
Pizza surgelata		-	250	10 - 20	2 
		Si	250	10 - 20	4 1 
Torte salate (torta di verdura, quiche)		Si	180 - 190	45 - 60	2 
		Si	180 - 190	45 - 60	4 1 
		Si	180 - 190	45 - 70 ***	5 3 1 
Voulevant / Salatini di pasta sfoglia		Si	190 - 200	20 - 30	3 
		Si	180 - 190	20 - 40	4 1 
		Si	180 - 190	20 - 40 ***	5 3 1 
Lasagna / Sformati		-	190 - 200	40 - 65	3 
Pasta al forno / Cannelloni		-	190 - 200	25 - 45	3 



















RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COTTURA (Min.)	LIVELLO E ACCESSORI
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Arrosto di maiale con cotenna 2 kg		-	170	110 - 150	2
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		-	200 - 230	50 - 80	3
Tacchino / Oca 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
Pesce al forno / al cartoccio (filetto, intero)		Sì	180 - 200	40 - 60	3
Verdure ripiene (pomodori, zucchini, melanzane)		Sì	180 - 200	50 - 60	2
Pane tostato		-	3 (Alta)	3 - 6	5
Filetti / tranci di pesce		-	2 (Media)	20 - 30 *	4 3
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		-	2 - 3 (Medio - Alto)	15 - 30 *	5 4
Pollo arrosto 1-1,3 kg		-	2 (Media)	55 - 70 **	2 1
Roast beef al sangue 1 kg		-	2 (Medio)	35 - 50 **	3
Cosciotto di agnello / Stinchi		-	2 (Media)	60 - 90 **	3
Patate arrosto		-	2 (Media)	35 - 55 **	3
Verdure gratinate		-	3 (Alta)	10 - 25	3
Lasagna & Carne		Sì	200	50 - 100 ***	4 1
Carne & Patate		Sì	200	45 - 100 ***	4 1
Pesce & Verdure		Sì	180	30 - 50 ***	4 1
Pasto completo: Crostata di frutta (Liv. 5) / Lasagna (Liv. 3) / Carne (Liv. 1)		Sì	190	40 - 120 ***	5 3 1
Arrosti ripieni		-	200	80 - 120 ***	3
Carne in pezzi (coniglio, pollo, agnello)		-	200	50 - 100 ***	3

* Ruotare il cibo a metà cottura.

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

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

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

FUNZIONI MANUALI						
	Statico	Grill	Turbo Grill	Termoventilato	Ventilato	Eco termoventilato
FUNZIONI AUTOMATICHE						
	Primi piatti	Carni	Maxi Cooking	Pane	Pizza	Torte dolci
ACCESSORI						
	Griglia	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia	Leccarda	Leccarda con 500 ml d'acqua	Piastra dolci

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di eseguire ogni operazione.

Non utilizzare pulitrici a getto di vapore.

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

Utilizzare guanti protettivi.

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

SUPERFICI ESTERNE

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente neutro. Asciugare con un panno asciutto.
- Non usare detergenti 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.

- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.
- Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla.

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.

PULIRE LA CAVITÀ CON LA PIROLISI

**Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi.
Prima di attivare la funzione di pirolisi estrarre tutti gli accessori dal forno.**

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

Questa funzione permette di eliminare lo sporco generato dalla cottura grazie a una temperatura elevata. A questa temperatura i residui di sporco si trasformano in depositi facilmente removibili con una spugna umida dopo che il forno si è raffreddato. 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 un risultato ottimale, rimuovere i residui in eccesso dalla cavità e pulire il vetro interno della porta prima di usare la funzione di pirolisi.

Il forno permette di attivare due differenti funzioni di pirolisi: il ciclo standard (PIROLISI) garantisce una pulizia a fondo in caso di forno molto sporco, quello economico (ECO) è più breve, consuma meno energia di quello standard e quindi è adatto per essere usato a intervalli regolari.

Attivare la funzione pirolisi soltanto in presenza di molto sporco o cattivi odori generati durante la cottura.

Nota: durante la pulizia pirolitica la porta del forno non può essere aperta; rimarrà bloccata fino a quando la temperatura non tornerà a livelli accettabili. Ventilare la stanza durante e dopo il ciclo di pirolisi.

SOSTITUIRE LA LAMPADA

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

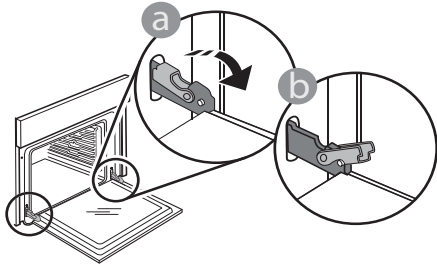
Questo prodotto contiene una sorgente luminosa con classe di efficienza energetica G.

Nota: usare solo lampade ad incandescenza da 25-40 W/230 ~ V tipo E-14, T300 °C, o lampade alogene da 20-40 W/230 ~ V tipo G9, T300 °C. La lampada utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009). Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza.

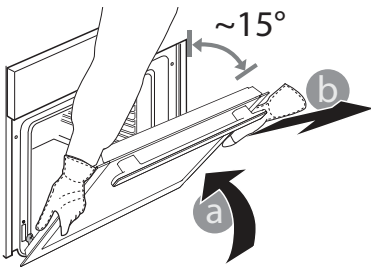
- In caso di impiego di lampade alogene, non maneggiarle a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

TOGLIERE E RIMONTARE LA PORTA

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

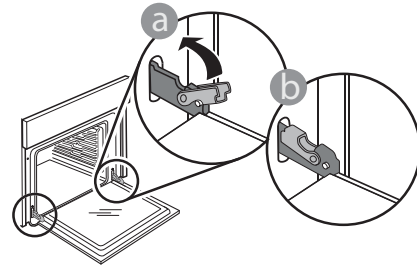


2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto finché non esce dalle sedi. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

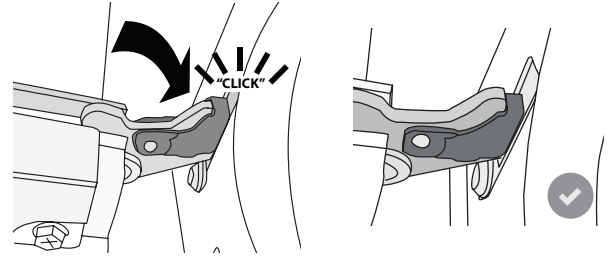


3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

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



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



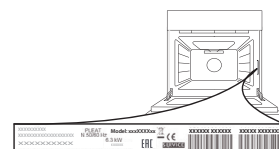
5. Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Se non lo fosse, ripetere tutte le operazioni: funzionando male, la porta potrebbe danneggiarsi.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnere e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.
La porta non si apre.	Problema con la chiusura della porta. Ciclo di pulizia in corso.	Spegnere e riaccendere il forno e verificare se il problema persiste. Attendere il termine della funzione e lasciare raffreddare il forno.
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".



Per le linee guida, la documentazione standard e altre informazioni sui prodotti:

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





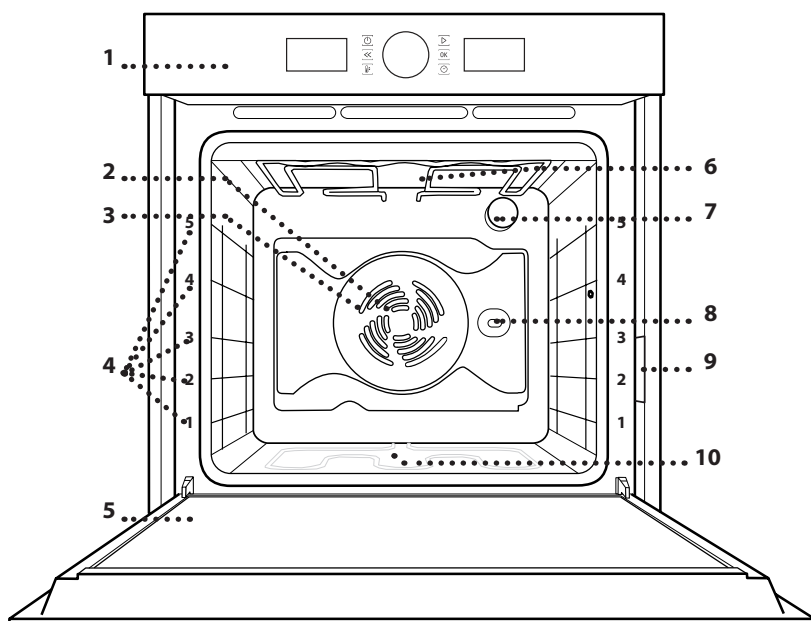
GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO HOTPOINT-ARISTON

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



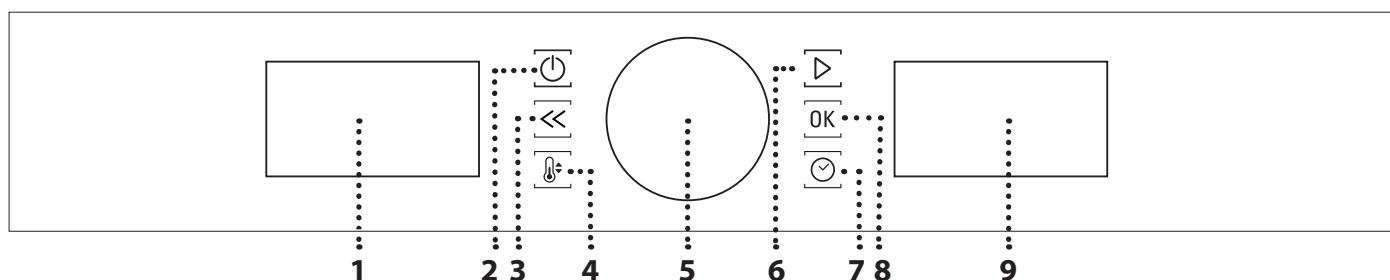
Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de control
2. Ventilador
3. Resistencia circular (no visible)
4. Guías para estantes (el nivel está indicado en la parte frontal del horno)
5. Puerta
6. Resistencia superior / grill
7. Lámpara
8. Punto de inserción del asador giratorio
9. Placa de características (no debe retirarse)
10. Resistencia inferior (no visible)

PANEL DE CONTROL



1. PANTALLA DE LA IZQUIERDA

2. ON / OFF

Para encender o apagar el horno y para detener una función activa en cualquier momento.

3. ATRÁS

Para volver al menú de configuración anterior cuando se configuren los ajustes.

4. TEMPERATURA

Para ajustar la temperatura.

5. SELECTOR

Para seleccionar elementos del menú y cambiar o ajustar la configuración de una función.

6. INICIAR

Para iniciar funciones y confirmar los ajustes.

7. TIEMPO

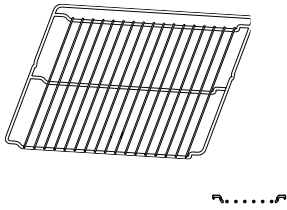
Para configurar o cambiar la hora y ajustar el tiempo de cocción.

8. CONFIRMAR

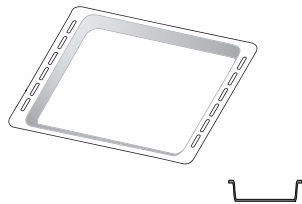
Para confirmar un elemento seleccionado o la configuración de una función.

9. PANTALLA DE LA DERECHA

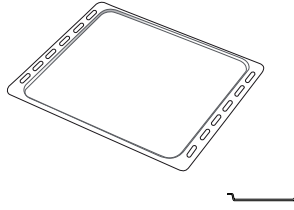
PARRILLA



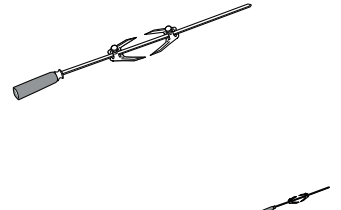
GRASERA



BANDEJA DE HORNEAR



ASADOR GIRATORIO



El número de accesorios puede variar de un modelo a otro.

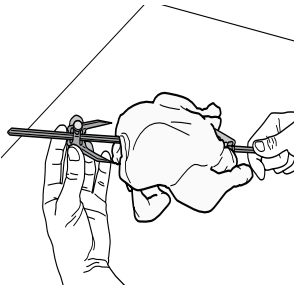
Se pueden adquirir otros accesorios por separado en el Servicio Postventa.

INTRODUCCIÓN DE LA REJILLA Y OTROS ACCESORIOS

Introduzca la rejilla horizontalmente deslizándola a través de las guías y asegúrese de que el lado con el borde en relieve queda mirando hacia arriba.

Otros accesorios, como la grasera y la bandeja pastelera, se introducen horizontalmente igual que la rejilla.

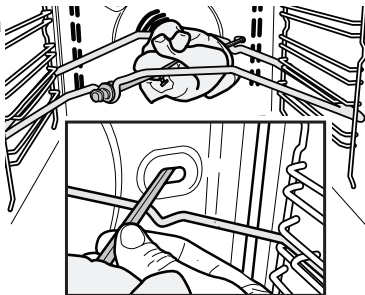
USO DEL ASADOR ROTATIVO



Introduzca la barra en el centro de la carne (si la carne es de ave deberá estar atada) y deslice la carne por la barra hasta que esté bien colocada en el trinche y no se mueva. Coloque el segundo trinche en la barra y deslícelo hasta sujete firmemente la carne. Luego apriete el tornillo para fijar la posición.

Introduzca el extremo en la cavidad del horno y apoye la parte redondeada en el soporte correspondiente.

Nota: Para recoger los jugos de cocción, coloque la grasera debajo y añada 500 ml de agua potable. Para evitar quemarse cuando el asador esté caliente, sujételo siempre por el mango de plástico (que es necesario quitar antes de ponerlo en el horno).



CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES

. Para extraer las guías para estantes, levántelas y saque la parte inferior con cuidado de su alojamiento: Ahora puede extraer las guías.

. Para volver a colocar las guías para estantes, encájelas primero en su alojamiento superior. Manteniéndolas en alto, deslícelas en el compartimento de cocción, y luego bájelas hasta colocarlas en el alojamiento inferior.

FUNCIONES



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



CONVENCIONAL

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.



GRILL

Para asar filetes, pinchos morunos y salchichas, cocinar verduras al gratín o tostar pan. Cuando ase carne, le recomendamos colocar la grasera debajo para recoger los jugos de la cocción: Coloque la bandeja en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable.



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.



HORNO DE CONVECCIÓN

Para cocinar carne, hornear tartas con relleno o asar verduras rellenas en un único estante. Esta función utiliza una circulación del aire suave e intermitente para que los alimentos no se sequen en exceso.

A

FUNCIONES AUTOMÁTICAS



CAZUELA

Esta función selecciona automáticamente la mejor temperatura y el mejor método de cocción para los platos de pasta.



CARNE

Esta función selecciona automáticamente la mejor temperatura y el mejor método de cocción para la carne. Esta función activa el ventilador de forma intermitente y a velocidad baja para evitar que los alimentos se sequen demasiado.



MAXI-COCCIÓN

Esta función selecciona automáticamente la mejor forma de cocción y temperatura para cocinar una gran cantidad de carne (más de 2,5 kg). Se recomienda dar la vuelta a los alimentos durante la cocción para obtener un resultado homogéneo por ambos lados. Se recomienda untar la carne periódicamente con su propio jugo para que no se seque en exceso.



PAN

Esta función selecciona automáticamente la mejor temperatura y el mejor método de cocción para todos los tipos de pan.



PIZZA

Esta función selecciona automáticamente la mejor temperatura y el mejor método de cocción para todos los tipos de pizza.



TARTAS DULCES

Esta función selecciona automáticamente la mejor temperatura y el mejor método de cocción para todos los tipos de tarta.



FUNCIONES DE COCCIÓN ESPECIALES



PRECALENT. RÁPIDO

Para precalentar el horno rápidamente. Una vez finalizado el precalentamiento, el horno utilizará automáticamente la función «Convencional». Espere a que termine el precalentamiento antes de introducir los alimentos en el horno.



TURBO GRILL

Para asar grandes piezas de carne (pierna de cordero, rosbif, pollo). Le recomendamos utilizar la grasera para recoger los jugos de la cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable. El asador giratorio (si lo hay) puede utilizarse con esta función.



ECO AIRE FORZADO*

Para cocinar piezas de carne asadas con relleno y filetes de carne en un solo estante. Para evitar que los alimentos se resequen, el aire circula de manera suave e intermitente. Cuando se utiliza esta función ECO, la luz permanece apagada durante la cocción. Para utilizar el ciclo ECO y optimizar el consumo de energía, la puerta del horno no se debe abrir hasta que termine la cocción.



MANTENER CALIENTE

Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados.



FERMENTAR MASAS

Para optimizar la fermentación de masas dulces o saladas. Para garantizar la calidad del leudado, no active la función si el horno está caliente después de un ciclo de cocción.



LIMP. AUTOMÁTICA - LIMP. PIROLÍTICA

Para eliminar las salpicaduras de cocción utilice un ciclo a muy alta temperatura. Es posible elegir entre dos ciclos de limpieza automática: Un ciclo completo (PYRO) y un ciclo reducido (ECO). Le recomendamos utilizar el ciclo más rápido de forma periódica y utilizar el ciclo completo solamente cuando el horno esté muy sucio.

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

PRIMER USO

1. CÓMO CONFIGURAR LA HORA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que ajustar la hora.



Los dos dígitos de la hora empezarán a parpadear: Gire el selector para establecer la hora y pulse **OK** para confirmar.



Los dos dígitos de los minutos empezarán a parpadear. Gire el selector para establecer los minutos y pulse **OK** para confirmar.

Nota: Para cambiar la hora más adelante, mantenga pulsado **⏸** durante como mínimo un segundo con el horno apagado y repita el procedimiento anterior.

Después de un corte de suministro prolongado, es posible que tenga que volver configurar la hora.

2. CONFIGURACIÓN

Si es necesario, puede cambiar la unidad de medida, la temperatura (°C) y la corriente nominal (16 A) predeterminadas.

Con el horno apagado, mantenga pulsado **⏸** durante al menos 5 segundos.



Gire el selector para seleccionar la unidad de medida y pulse **OK** para confirmar.



Gire el selector para seleccionar la corriente nominal y pulse **OK** para confirmar.

Nota: El horno está programado para consumir un nivel de potencia eléctrica compatible con el de una red doméstica que tenga una potencia superior a 3 kW (16 A): Si su hogar tiene menos potencia, deberá reducir este valor (13 A).

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 200 °C aproximadamente durante una hora, preferiblemente utilizando la función con circulación del aire (por ej. "Aire forzado" u "Horno de Convección").

Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.


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

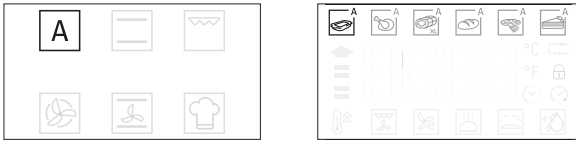
USO DIARIO


1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Cuando el horno está apagado, la pantalla solo muestra la hora. Mantenga pulsado  para encender el horno. Gire el selector para ver las funciones principales disponibles en la pantalla de la izquierda. Seleccione una y pulse .



Para seleccionar una subfunción (en caso de que la haya), seleccione la función principal y después pulse  para confirmar e ir al menú de la función.




Gire el selector para ver las subfunciones disponibles en la pantalla de la izquierda. Seleccione una y pulse  para confirmar.

2. AJUSTAR LA FUNCIÓN

Cuando haya seleccionado la función que desee, puede cambiar la configuración correspondiente. En la pantalla aparecerá la configuración que se puede cambiar por orden.

TEMPERATURA/NIVEL DE GRILL





Cuando el icono °C/°F parpadee en la pantalla, gire el selector para cambiar el valor y después pulse  para confirmar y continuar con la modificación de ajustes siguiente (si es posible). También se puede ajustar el nivel del grill (3 = alto, 2 = medio, 1 = bajo) al mismo tiempo.




Nota: Una vez iniciada la función, puede cambiar la temperatura o el nivel del grill pulsando  o girando el selector directamente.



DURACIÓN



Cuando parpadee el icono  en la pantalla, utilice el selector de ajuste para ajustar el tiempo de cocción necesario y luego pulse  para confirmar.


Si quiere cocinar de forma manual no es necesario configurar el tiempo de cocción: Pulse  para confirmar e iniciar la función.

En este caso, no puede configurar la hora de finalización de la cocción programando un inicio diferido.


Nota: Pulse  para ajustar el tiempo de cocción establecido: Gire el selector para cambiar la hora y pulse  para confirmar.

SELECCIONAR LA HORA DE FINALIZACIÓN DE LA COCCIÓN / INICIO DIFERIDO

En muchas funciones, una vez configurado el tiempo de cocción, podrá retrasar el inicio de la función programando la hora de finalización.

Cuando pueda cambiar la hora de finalización, la pantalla mostrará la hora a la que terminará la cocción y el icono  parpadeará.






Si es necesario, gire el selector para configurar la hora a la que quiere que termine la cocción y pulse  para confirmar e iniciar la función.

Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta: Esta función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine a la hora programada.




Nota: Programar una cocción con inicio diferido deshabilitará la fase de precalentamiento del horno. El horno alcanzará la temperatura deseada de forma gradual, por lo que los tiempos de cocción serán ligeramente superiores a los de la tabla de cocción.


Durante el tiempo de espera, puede usar el selector para cambiar la hora de finalización programada.

Pulse  o  para cambiar los ajustes de temperatura y tiempo de cocción. Pulse  para confirmar cuando acabe.

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

3. ACTIVAR LA FUNCIÓN

Una vez que haya aplicado la configuración deseada, pulse  para activar la función.

Puede mantener pulsado  en cualquier momento para poner en pausa la función que esté activada en ese momento.


4. PRECALENTANDO

Algunas funciones incluyen una fase de precalentamiento de horno: Una vez iniciada la función, la pantalla indica que se ha activado la fase de precalentamiento.



Cuando el precalentamiento haya terminado, sonará una señal acústica y la pantalla indicará que el horno ha alcanzado la temperatura establecida.



En ese momento, abra la puerta, introduzca los alimentos en el horno y cierre para iniciar la cocción pulsando .

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


Abrir la puerta durante la fase de precalentamiento pondrá en pausa el proceso.
El tiempo de cocción no incluye la fase de precalentamiento.

La temperatura deseada se puede cambiar en cualquier momento utilizando el selector.

5. FINAL DE COCCIÓN

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



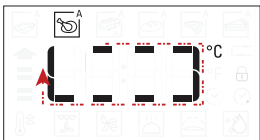
Para alargar el tiempo de cocción sin cambiar los ajustes, gire el selector para programar un nuevo tiempo de cocción y pulse .

. FUNCIONES AUTOMÁTICAS

RECUPERACIÓN DE LA TEMPERATURA

Si la temperatura interior del horno baja durante un ciclo de cocción por tener la puerta abierta, se activará una función especial automáticamente para recuperar la temperatura original.

Mientras se recupere la temperatura, la pantalla mostrará una animación en "serpiente" hasta que se alcance la temperatura.



Cuando un ciclo de cocción programado esté en

progreso, el tiempo de cocción aumentará dependiendo del tiempo que la puerta haya estado abierta para garantizar un resultado óptimo.

. FUNCIONES ESPECIALES

LIMP. AUTOMÁTICA - LIMP. PIROLÍTICA




No toque el horno durante el ciclo de limpieza pirolítica.


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



Retire todos los accesorios del horno antes de poner en marcha la función de limp. pirolítica.

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 unos resultados de limpieza óptimos, elimine el exceso de residuos del interior del aparato y limpie el cristal interior de la puerta antes de usar la función Limpieza pirolítica. Active la función Limp. Pirolítica solamente si el horno está muy sucio o desprende mal olor durante la cocción.

Acceda a las funciones especiales  y gire el selector para seleccionar  del menú. Después pulse  para confirmar.

Pulse  para que empiece el ciclo de limpieza de forma inmediata o gire el selector para seleccionar el ciclo corto (ECO).


Pulse  para iniciar inmediatamente el ciclo de limpieza, o pulse  para establecer el tiempo final/inicio diferido.

El horno iniciará el ciclo de limpieza y la puerta se bloqueará automáticamente.

La puerta del horno no se puede abrir mientras la limpieza pirolítica está en curso: Permanece bloqueada hasta que la temperatura vuelve a un nivel aceptable. Ventile la habitación durante y después del ciclo de limpieza pirolítica.

Nota: La duración y la temperatura del ciclo de limpieza no se pueden programar.


. CIERRE

Para bloquear las teclas, mantenga pulsado  durante al menos 5 segundos.



Para desbloquearlo, siga el mismo proceso.

Nota: El bloqueo de teclas también se puede activar mientras la cocción esté en proceso.

Por motivos de seguridad, puede apagar el horno en cualquier momento pulsando el botón .

CONSEJOS ÚTILES



Para más información, descargue la Guía de uso y cuidado de 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 precalentamiento (cuando sea necesario). Las temperaturas y los tiempos de cocción son orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado. En principio, aplique los valores de ajuste recomendados más bajos y, si la cocción no es suficiente, auméntelos. Utilice los accesorios suministrados y, si es posible, moldes y bandejas pasteleras metálicas de color oscuro. También puede utilizar recipientes y accesorios tipo Pyrex o de cerámica, aunque deberá tener en cuenta que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores.

COCCIÓN DE VARIOS ALIMENTOS A LA VEZ

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

CARNE

Utilice cualquier tipo de bandeja de horno o fuente Pyrex adecuado al tamaño de la pieza de carne que va a cocinar. En el caso de asados, es conveniente añadir caldo a la base de la bandeja y rociar la carne durante la cocción para realzar el sabor. Durante esta operación se generará vapor. Cuando el asado esté listo, déjelo reposar en el horno durante 10-15 minutos, o envuélvalo en papel de aluminio.

Cuando desee gratinar carne, elija cortes de carne de igual grosor para obtener un resultado de cocción uniforme. Las piezas de carne muy gruesas requieren tiempos de cocción más prolongados. Para evitar que la carne se queme por fuera, coloque la rejilla en un estante inferior para alejarla del grill. Gire la carne en el segundo tercio del tiempo de cocción. Abra la puerta con cuidado, ya que puede salir vapor caliente.

Para recoger los jugos de la cocción, es conveniente colocar una grasera con medio litro de agua directamente debajo de la rejilla en la que se coloque la carne. Reponga el líquido cuando sea necesario.

POSTRES

Cocine los postres delicados con la función convencional y en un solo estante.

Utilice bandejas para hornear metálicas de color oscuro y colóquelas siempre sobre la rejilla suministrada. Para cocinar en varios estantes, seleccione la función de aire forzado y disponga los moldes en ellos de modo que la circulación de aire caliente sea óptima.

Para saber si un bizcocho está listo, introduzca un palillo en el centro. Si al retirar el palillo está limpio, el bizcocho está listo.

Si utiliza bandejas para hornear antiadherentes, no unte con mantequilla los bordes, ya que es posible que el bizcocho no suba de manera uniforme por los bordes.

Si el producto se «hincha» durante la cocción, use una temperatura más baja la próxima vez y plantéese reducir la cantidad de líquido añadido o remover la mezcla más suavemente.

Para postres con relleno húmedo (tartas de queso o de fruta) utilice la función «Horno de convección». Si la base del bizcocho o tarta está demasiado líquida, coloque la bandeja en un estante inferior y espolvoree galletas o pan rallado en la base antes de añadir el relleno.






























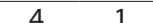

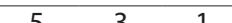





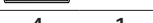



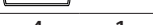



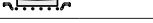












PIZZA





















Engrase ligeramente las bandejas para que la pizza tenga una base crujiente. Esparza la mozzarella sobre la pizza en el segundo tercio del tiempo de cocción.

FERMENTAR MASAS

Es conveniente cubrir siempre la masa con un paño húmedo antes de introducirla en el horno. Al utilizar esta función, el tiempo de fermentación de la masa se reduce en un tercio con respecto al tiempo de fermentación a temperatura ambiente (20-25°C). El tiempo de leudado de una pizza de 1 kg es de alrededor de una hora.

TABLA DE COCCIÓN


RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO COCCIÓN (Min.)	NIVEL Y ACCESORIOS
Tartas		-	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Sí	160 - 180	30 - 90	4 1 
Biscocho relleno (tarta de queso, strudel, tarta de frutas)		-	160-200	30-85	3 
		Sí	160-200	35-90	4 1 
Galletas / tartaletas		-	170 - 180	15 - 45	3 
		Sí	160-170	20-45	4 1 
		Sí	160-170	20-45 ***	5 3 1 
Lionesas		-	180 - 200	30 - 40	3 
		Sí	180-190	35-45	4 1 
		Sí	180-190	35-45 ***	5 3 1 
Merengues		Sí	90	110-150	3 
		Sí	90	130-150	4 1 
		Sí	90	140-160 ***	5 3 1 
Pizza (fina, gruesa, focaccia)		-	220-250	20-40	2 
		Sí	220-240	20-40	4 1 
		Sí	220-240	25-50 ***	5 3 1 
Pan de molde 0,5 kg		-	180-220	50 - 70	2 
Bollos		-	180-220	30-50	2 
Pan		Sí	180-200	30-60	4 1 
Pizza congelada		-	250	10 - 20	2 
		Sí	250	10 - 20	4 1 
Tartas saladas (tarta de verdura, quiche)		Sí	180-190	45 - 60	2 
		Sí	180-190	45 - 60	4 1 
		Sí	180-190	45-70 ***	5 3 1 
Volovanes/hojaldres		Sí	190-200	20 - 30	3 
		Sí	180-190	20-40	4 1 
		Sí	180-190	20 - 40 ***	5 3 1 
Lasaña/soufflé		-	190 - 200	40 - 65	3 
Pasta al horno / canelones		-	190-200	25 - 45	3 



















RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO COCCIÓN (Min.)	NIVEL Y ACCESORIOS
Cordero / ternera / buey/cerdo 1 kg		-	190 - 200	60-90	3
Cerdo asado con torreznos 2 kg		-	170	110 - 150	2
Pollo/conejo/pato 1 kg		-	200 - 230	50 - 80	3
Pavo/oca 3 kg		-	190-200	90-150	2
Pescado al horno (filetes/entero)		Sí	180 - 200	40 - 60	3
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	180 - 200	50 - 60	2
Pan tostado		-	3 (alto)	3-6	5
Filetes/rodajas de pescado		-	2 (Medio)	20 - 30 *	4 3
Salchichas / pinchos morunos / costillas / hamburguesas		-	2-3 (Medio - Alto)	15 - 30 *	5 4
Pollo asado 1-1,3 kg		-	2 (Medio)	55 - 70 **	2 1
Rosbif poco hecho 1 kg		-	2 (medio)	35 - 50 **	3
Pierna de cordero / codillo		-	2 (Medio)	60 - 90 **	3
Patatas al horno		-	2 (Medio)	35 - 55 **	3
Verduras al gratín		-	3 (alto)	10-25	3
Lasañas y carnes		Sí	200	50-100 ***	4 1
Carnes y patatas		Sí	200	45 - 100 ***	4 1
Pescados y verduras		Sí	180	30-50 ***	4 1
Menú completo: Tarta de frutas (nivel 5)/ lasaña (nivel 3)/ carne (nivel 1)		Sí	190	40 - 120 ***	5 3 1
Piezas de carne rellenas asadas		-	200	80 - 120 ***	3
Trozos de carne (conejo, pollo, cordero)		-	200	50-100 ***	3

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

** Gire el alimento cuando hayan transcurrido dos tercios del tiempo de cocción (si es necesario).

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

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

FUNCIONES MANUALES	 Convencional	 Grill	 Turbo Grill	 Aire forzado	 Horno de convección	 Eco aire forzado
FUNCIONES AUTOMÁTICAS	 Cazuela	 Carne	 Maxi-cocción	 Pan	 Pizza	 Tartas dulces
ACCESORIOS	 Rejilla	 Bandeja de horno o molde sobre rejilla	 Bandeja colectora / bandeja de hornear / bandeja de hornear sobre parrilla	 Grasera	 Grasera con 500 ml de agua	 Bandeja pastelera

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



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

Asegúrese de que el horno se haya enfriado antes de llevar a cabo las tareas de mantenimiento o limpieza.
No utilice aparatos de limpieza con vapor.

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

Utilice guantes de protección.
El horno debe desconectarse de la red eléctrica antes de llevar a cabo cualquier trabajo de mantenimiento.

SUPERFICIES EXTERIORES

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

SUPERFICIES INTERIORES

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

- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.
- Para limpiar el horno con facilidad, quite la puerta.

ACCESORIOS

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

LIMPIEZA DEL COMPARTIMENTO DE COCCIÓN CON EL CICLO DE LIMP. PIROLÍTICA

No toque el horno durante el ciclo de limpieza pirolítica.

Retire todos los accesorios del horno antes de poner en marcha el ciclo de limp. 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.

Esta función permite eliminar las salpicaduras de cocción aplicando una temperatura elevada. A esta temperatura, los restos de comida se convierten en ceniza que puede limpiarse fácilmente con una esponja húmeda cuando el horno se haya enfriado. 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 unos resultados de limpieza óptimos, elimine el exceso de residuos del interior del aparato y limpie el cristal interior de la puerta antes de usar la función Limp. Pirolítica.

El horno dispone de dos funciones de limpieza pirolítica diferentes: el ciclo estándar (LIMP. PIROLÍTICA) realiza una limpieza profunda si el horno está muy sucio, mientras que el ciclo económico (LIMP. PIROLÍTICA ECO) es más corto y consume menos energía que el ciclo estándar y puede utilizarse de forma periódica. Active la función Limp. Pirolítica solamente si el horno está muy sucio o desprende mal olor durante la cocción.

Nota: La puerta del horno no se puede abrir mientras la limpieza pirolítica está en curso. Permanece bloqueada hasta que la temperatura vuelve a un nivel aceptable. Ventile la habitación durante y después del ciclo de limpieza pirolítica.

CAMBIO DE LA BOMBILLA

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Desenrosque la tapa de la lámpara, sustituya la bombilla y vuelva a enroscar la tapa de la lámpara.
3. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

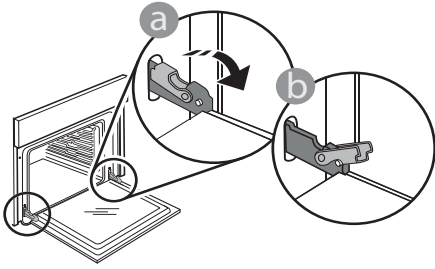
Este producto incluye una fuente de luz con una clase de eficiencia energética G.

Nota: Utilice solo bombillas incandescentes de 25-40W/230V tipo E-14, T300 °C o bombillas halógenas de 20-40W/230 V tipo G9, T300 °C. La bombilla que se usa en el aparato está diseñada específicamente para electrodomésticos y no es adecuada para la iluminación general de estancias de una vivienda (Normativa CE 244/2009). Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio Postventa.

- Si utiliza bombillas halógenas, no las toque con las manos desnudas ya que las huellas dactilares podrían dañarlas. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la lámpara.

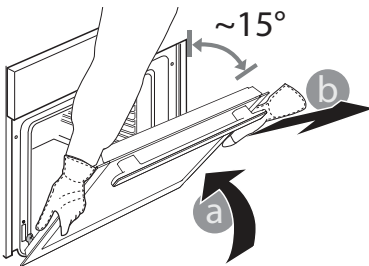
EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA

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



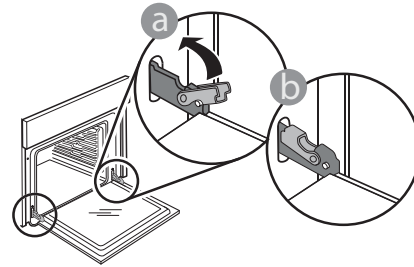
2. Cierre la puerta tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos; no la sujete por el asa.

Simply extraiga la puerta continuando cerrándola y a la vez levantándola hasta que se salga de su alojamiento. Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.

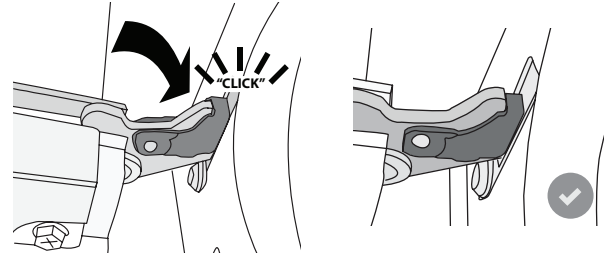


3. Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las bisagras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

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



Presione suavemente para comprobar que los pestillos estén en la posición correcta.



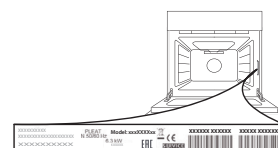
5. Intente cerrar la puerta y compruebe que está alineada con el panel de control. Si no lo está, repita los pasos de arriba: La puerta podría dañarse si no funciona correctamente.

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.
La puerta no se abre.	Fallo en el bloqueo de la puerta. Ciclo de limpieza en curso.	Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema. Espere a que termine la función y a que se enfríe el horno.
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 el número que aparece detrás de la letra «F».



Puede consultar los reglamentos, la documentación estándar y información adicional sobre productos mediante alguna de las siguientes formas:

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





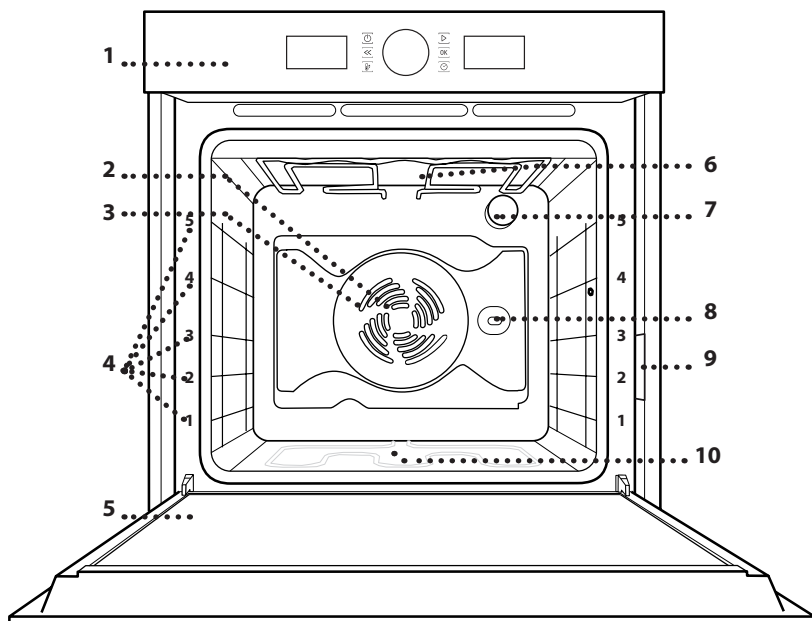
OBRIGADO POR TER ADQUIRIDO UM PRODUTO HOTPOINT-ARISTON

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



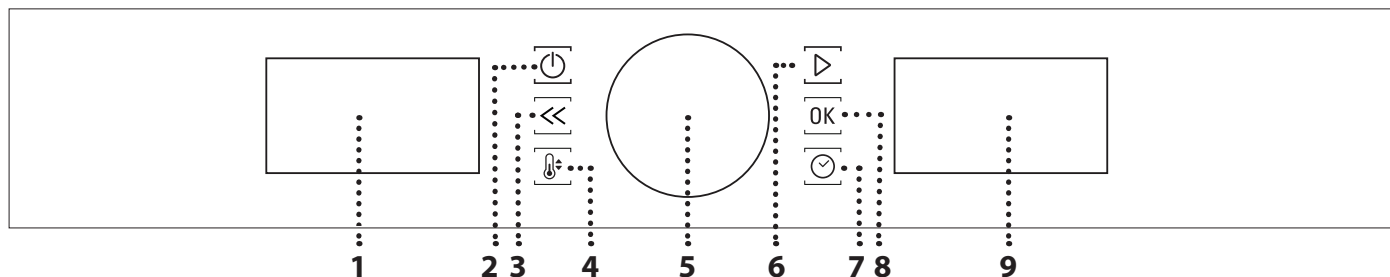
Leia as instruções de segurança com atenção antes de usar o aparelho.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



- 1. Painel de controlo
- 2. Ventoinha
- 3. Resistência circular (não visível)
- 4. Guias de nível (o nível está indicado na parte frontal do forno)
- 5. Porta
- 6. Resistência superior/grelhador
- 7. Lâmpada
- 8. Ponto de inserção do espeto
- 9. Placa de identificação (não remover)
- 10. Resistência inferior (não visível)

PAINEL DE COMANDOS



1. VISOR ESQUERDO

2. ON / OFF

Para ligar e desligar o forno e parar uma função ativa a qualquer momento.

3. RETROCEDER

Para regressar ao menu anterior ao configurar definições.

4. TEMPERATURA

Para definir a temperatura.

5. BOTÃO SELETOR

Para seleccionar itens de menu e alterar ou ajustar as definições de uma função.

6. INÍCIO

Para iniciar funções e confirmar definições.

7. TEMPO

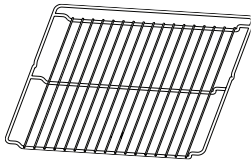
Para definir ou alterar a hora e ajustar o tempo de cozedura.

8. CONFIRMAR

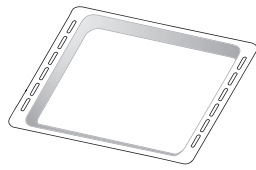
Para confirmar um item selecionado ou as definições para uma função.

9. VISOR DIREITO

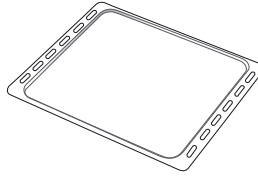
GRELHA METÁLICA



TABULEIRO COLETOR



TABULEIRO DE ASSAR



ESPETO



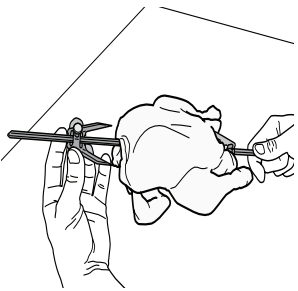
O número de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido. Pode adquirir separadamente outros acessórios no Serviço Pós-venda.

COMO INTRODUZIR A GRELHA METÁLICA E OUTROS ACESSÓRIOS

Introduza a grelha metálica na horizontal, fazendo-a deslizar pelas guias, e assegure-se de que a extremidade elevada está virada para cima.

Outros acessórios, como o tabuleiro coletor e o tabuleiro para pastelaria são introduzidos horizontalmente, da mesma forma que a grelha metálica.

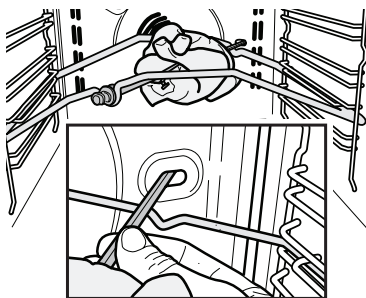
COMO UTILIZAR O ESPETO



Empurre o espeto através do centro da carne (atada com fio, caso se trate de uma ave) e faça deslizar a carne ao longo do espeto até estar firmemente posicionada no garfo e imobilizada. Coloque o segundo garfo no espeto e faça-o deslizar até fixar firmemente a carne. Aperte o parafuso de fixação, para o fixar na respetiva posição.

Introduza a ponta na cavidade existente no compartimento de cozedura do forno e apoie a parte arredondada no suporte relevante.

Note que: Para recolher os sucos da cozedura, posicione o tabuleiro coletor por baixo e adicione 500 ml de água potável. Para evitar queimar-se quando o espeto está quente, manuseie-o apenas através da pega plástica (que tem de ser retirada antes da cozedura).



COMO RETIRAR E REPOR AS GUIAS DE NÍVEL

. Para retirar as guias de nível, levante as guias e, suavemente, puxe a parte inferior e extraia-a do respetivo suporte: Agora, as guias de nível podem ser retiradas.

. Para repor as guias de nível, comece por inseri-las no suporte superior. Mantendo-as subidas, faça-as deslizar para o interior do compartimento de cozedura e, em seguida, posicione-as no suporte inferior.

FUNÇÕES



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



CONVENCIONAL

Para cozinhar qualquer tipo de alimento utilizando apenas um nível.



GRELHADOR

Para grelhar bifes, espetadas, salsichas, gratinar legumes ou tostar pão. Ao grelhar carne, recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha metálica e adicione 500 ml de água potável.



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.



COZEDURA CONVECÇÃO

Para cozinhar carne, fazer bolos com recheios ou assar legumes recheados num único nível. Esta função utiliza uma circulação suave e intermitente do ar para evitar a desidratação excessiva dos alimentos.

A

FUNÇÕES AUTOMÁTICAS



GRATINADOS

Esta função seleciona automaticamente a melhor temperatura e método de cozedura para pratos de massa.



CARNE

Esta função seleciona automaticamente a melhor temperatura e método de cozedura para a carne. Esta função ativa de forma intermitente a ventoinha, a baixa velocidade, para evitar que os alimentos sequem em demasia.



MAXI COZEDURA

A função seleciona automaticamente a melhor temperatura e o melhor modo de cozedura para confecionar peças de carne grandes (acima de 2,5 kg). Recomendamos que vire a carne durante a cozedura para que fique dourada de forma homogénea de ambos os lados. É conveniente regá-la com molho esporadicamente para que não seque demasiado.



PÃO

Esta função seleciona automaticamente a melhor temperatura e método de cozedura para todos os tipos de pão.



PIZZA

Esta função seleciona automaticamente a melhor temperatura e método de cozedura para todos os tipos de pizza.



BOLOS DOCES

Esta função seleciona automaticamente a melhor temperatura e método de cozedura para todos os tipos de bolo.



FUNÇÕES ESPECIAIS



PRÉ-AQUEC. RÁPIDO

Para efetuar o pré-aquecimento rápido do forno. Concluído o pré-aquecimento, o forno irá selecionar a função "Convencional" automaticamente. Aguarde que o pré-aquecimento termine, antes de colocar alimentos no forno.



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 metálica e adicione 500 ml de água potável. O espeto (se disponível) pode ser utilizado com esta função.



AR FORÇADO ECO *

Para cozinhar peças de carne recheadas e carne fatiada 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. Para usar o ciclo ECO e, assim, otimizar o consumo de energia, a porta do forno não deve ser aberta até que os alimentos estejam completamente cozinhados.



MANUTENÇÃO DO CALOR

Para manter os alimentos quentes e estaladiços depois de cozinhados.



LEVEDURA

Para obter a fermentação ideal de massas doces ou salgadas. Para manter a qualidade da levedação, não ativar a função se o forno ainda estiver quente após um ciclo de cozedura.



LIMPEZA AUTOMÁTICA – LIMPEZA PIROLÍTICA

Para eliminar os salpicos de cozedura, utilizando um ciclo a muito alta temperatura. Estão disponíveis dois ciclos de limpeza automática: um ciclo completo (PYRO) e um ciclo reduzido (ECO). Recomendamos a utilização do ciclo mais rápido a intervalos regulares e do ciclo completo apenas quando o forno estiver muito sujo.

* 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 forno pela primeira vez, terá de definir a hora.



Os dois dígitos da hora começam a piscar: Rode o botão seletor para definir a hora e prima **OK** para confirmar.




Os dois dígitos dos minutos começam a piscar. Rode o botão seletor para definir os minutos e prima **OK** para confirmar.

Lembre-se: Para alterar a hora posteriormente, prima e mantenha premido  durante, pelo menos, um segundo com o forno desligado e repita os passos acima.

Poderá ter de acertar novamente a hora após um longo corte de energia.

2. DEFINIÇÕES

Se necessário, pode alterar a unidade de medição, a temperatura (°C) e a corrente nominal (16 A) predefinidas.

Com o forno desligado, prima e mantenha premido  durante, pelo menos, 5 segundos.



Rode o botão seletor para seleccionar a unidade de medição e, em seguida, prima **OK** para confirmar.



Rode o botão seletor para seleccionar a corrente nominal e, em seguida, prima **OK** para confirmar.

Lembre-se: O forno está programado para consumir um nível de energia elétrica compatível com uma rede doméstica de potência superior a 3 kW (16 A): Se a potência que utiliza em sua casa for inferior, terá de reduzir este valor (13 A).

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 200 °C durante uma hora, aproximadamente, de preferência utilizando uma função com circulação de ar (por exemplo "Ar forçado" ou "Cozedura convecção").

Siga as instruções para programar corretamente a função.


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

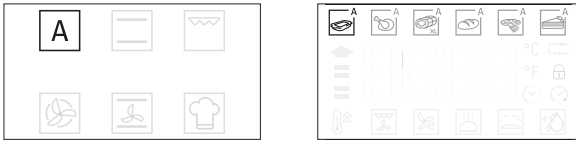
UTILIZAÇÃO DIÁRIA


1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

Quando o forno está desligado, só aparece a hora no visor. Prima e mantenha premido  para ligar o forno. Rode o botão seletor para visualizar as funções principais disponíveis no visor esquerdo. Selecione uma e prima .



Para selecionar uma subfunção (se disponível), selecione a função principal e, em seguida, prima  para confirmar e aceder ao menu de funções.



Rode o botão seletor para visualizar as subfunções disponíveis no visor esquerdo. Selecione uma e prima  para confirmar.


2. DEFINIR UMA FUNÇÃO

Após selecionar uma função, é possível alterar as suas definições.

O visor irá apresentar as definições que podem ser alteradas em sequência.


TEMPERATURA/NÍVEL DO GRILL



Se o ícone °C/°F estiver a piscar no visor, rode o botão seletor para alterar o valor, em seguida prima  para confirmar e continuar a alterar as definições seguintes (se possível).



Pode também definir o nível do grelhador (3 = alto, 2 = médio, 1 = baixo) em simultâneo.




Lembre-se: assim que a função tiver iniciado, pode alterar a temperatura ou o nível do grelhador premindo  ou rodando diretamente o botão seletor.



DURAÇÃO



Quando o  ícone pisca no visor, utilize o botão seletor de ajuste para definir o tempo de cozedura pretendido e, em seguida, prima  para confirmar.


Não precisa de definir o tempo de cozedura, caso pretenda gerir a cozedura manualmente: Prima  para confirmar e iniciar a função.

Neste caso, não poderá definir o tempo de fim da cozedura, programando um início atrasado.


Lembre-se: Pode ajustar o tempo de cozedura definido durante a cozedura, premindo : Rode o botão seletor para alterar a hora e prima  para confirmar.

DEFINIR O TEMPO DE FIM DA COZEDURA/ INÍCIO ATRASADO

Em muitas funções, uma vez definido um tempo de cozedura, pode atrasar o início da função programando o seu tempo de fim.

Quando for possível alterar o tempo de fim, aparece no visor a hora a que se espera a conclusão da função com o ícone  a piscar.






Se necessário, rode o botão seletor para definir a hora de fim de cozedura e, em seguida, prima  para confirmar e iniciar a função.

Coloque os alimentos no forno e feche a porta: A função inicia-se automaticamente após o período de tempo calculado para concluir a cozedura à hora programada.



Nota: Programar um início diferido da cozedura irá desativar a fase de pré-aquecimento do forno. O forno atinge a temperatura pretendida gradualmente, o que significa que os tempos de cozedura poderão ser ligeiramente mais longos do que os tempos indicados na tabela de cozedura.


Durante o tempo de espera, pode utilizar o botão seletor para alterar o tempo de fim programado.

Prima  ou  para alterar as definições da temperatura e do tempo de cozedura. Prima  para confirmar quando concluir.

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

3. ATIVAR A FUNÇÃO

Após aplicar todas as definições pretendidas, prima  para ativar a função.

Pode premir e manter premido , a qualquer momento, para interromper a função que estiver ativa nessa altura.


4. PRÉ-AQUECIMENTO

Algumas funções dispõem de uma fase de pré-aquecimento do forno: Uma vez iniciada a função, o visor indica que a fase de pré-aquecimento foi ativada.



Quando esta fase estiver concluída, será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que o forno atingiu a temperatura programada.



Neste momento, abra a porta, coloque os alimentos no forno, feche a porta e inicie a cozedura premindo .

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

Abrir a porta durante a fase de pré-aquecimento fará com que esta seja interrompida.


O tempo de cozedura não inclui uma fase de pré-aquecimento.

Pode sempre alterar a temperatura que pretende atingir, utilizando o botão seletor.

5. FIM DA COZEDURA

Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que a cozedura está concluída.



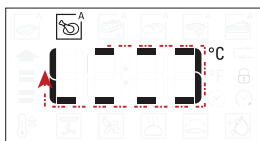
Para aumentar o tempo de cozedura sem alterar as definições, rode o botão seletor para definir um novo tempo de cozedura e prima .

. FUNÇÕES AUTOMÁTICAS

RECUPERAÇÃO DE TEMPERATURA

Se a temperatura no interior do forno baixar durante um ciclo de cozedura por a porta estar aberta, será automaticamente ativada uma função especial para recuperar a temperatura original.

Durante a recuperação da temperatura, o visor irá exibir uma animação tipo "cobra" até ter sido alcançada a temperatura definida.



Enquanto um ciclo de cozedura programado está em

curso, o tempo de cozedura aumenta de acordo com o tempo de abertura da porta, de forma a garantir os melhores resultados.

. FUNÇÕES ESPECIAIS

LIMPEZA AUTOMÁTICA – LIMPEZA PIROLÍTICA




Não toque no forno durante o ciclo de limpeza pirolítica.


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



Retire os acessórios do forno antes de ativar a função de limpeza pirolítica.

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, remova os resíduos em excesso do interior da cavidade do aparelho e limpe a porta de vidro interior utilizando a função de limpeza pirolítica. Recorra à função de Limpeza pirolítica apenas se o aparelho estiver muito sujo ou libertar maus odores durante a cozedura.

Aceda às Funções especiais  e rode o botão seletor para selecionar  a partir do menu. Em seguida, prima  para confirmar.

Prima  para iniciar o ciclo de limpeza de imediato ou rode o botão seletor para selecionar o ciclo mais curto (ECO).


Prima  para iniciar de imediato o ciclo de limpeza ou prima  para selecionar o tempo de fim/início programado.

O forno inicia o ciclo de limpeza e a porta é bloqueada automaticamente.

Não é possível abrir a porta do forno enquanto a limpeza pirolítica estiver em curso: Manter-se-á fechada até que a temperatura regresse a um nível aceitável. Areje a divisão durante e após a execução de um ciclo de limpeza pirolítica.

Note que: Não é possível definir a duração e a temperatura do ciclo de limpeza.


. PROTEÇÃO

Para bloquear o teclado, prima e mantenha premido  durante, pelo menos, 5 segundos.



Para desbloquear, repita o procedimento.

Lembre-se: a proteção pode também ser ativada durante a cozedura.

Por motivos de segurança, o forno pode ser desligado a qualquer altura premindo .

CONSELHOS ÚTEIS



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

COMO EFETUAR A LEITURA DA TABELA DE COZEDURA

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

COZINHAR DIFERENTES ALIMENTOS EM SIMULTÂNEO

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

CARNE

Utilize qualquer tipo de tabuleiro para fornos ou pirex adequado ao tamanho do pedaço de carne a cozinhar. No caso de assados coloque, de preferência, caldo no fundo da travessa e regue a carne durante a cozedura para obter um melhor sabor. Tenha em atenção que será gerado vapor durante esta operação. Quando o assado estiver pronto, deixe-o repousar no forno durante 10-15 minutos adicionais ou envolva-o em folha de alumínio.

Sempre que quiser grelhar carne, selecione pedaços de carne com uma espessura uniforme para alcançar resultados de cozedura uniformes. Os pedaços de carne muito grossos necessitam de tempos de cozedura mais prolongados. Para evitar que a carne fique demasiado tostada no exterior, baixe a posição da grelha metálica, afastando o alimento um pouco mais do grelhador. Vire a carne quando atingir dois terços do tempo de cozedura. Abra a porta com cuidado, já que pode sair vapor.

Para recolher os sucos da cozedura, recomendamos que coloque um tabuleiro coletor com meio litro de água potável diretamente por baixo da grelha metálica onde estão os alimentos. Encha totalmente sempre que necessário.

SOBREMESAS

Cozinhe sobremesas delicadas com a função convencional num único nível.

Utilize formas para assar metálicas de cor escura e coloque-as sempre na grelha metálica fornecida. Para cozinhar em diversos níveis, selecione a função de ar forçado e disponha as formas para bolos nas grelhas, em posições alternadas, para permitir uma boa circulação de ar quente.

Para verificar se um bolo levedado está cozido, insira um palito de madeira no centro do mesmo. Se o palito sair limpo, significará que o bolo está pronto.

Se utilizar uma forma para assar antiaderente, não unte as extremidades da mesma com manteiga pois poderá impedir o crescimento uniforme do bolo nas extremidades.

Se o bolo ou o pão "crescer" durante a cozedura, utilize uma temperatura mais baixa da próxima vez e experimente reduzir a quantidade de líquidos adicionados ou mexer a mistura mais suavemente. No caso de sobremesas com recheios húmidos ou coberturas (tais como cheesecake ou tartes de frutas) utilize a função "Cozedura convecção". Se a base do bolo ou do pão ficar mal cozida, baixe a prateleira e polvilhe a base do bolo com miolo de pão ou miolo de biscoito antes de adicionar o recheio.






























PIZZA





















Unte ligeiramente o tabuleiro para se certificar de que a pizza vai ficar com uma base estaladiça. Espalhe o queijo mozarela sobre a pizza quando atingir dois terços do tempo de cozedura.

LEVEDURA

É sempre melhor cobrir a massa com um pano húmido antes de a colocar no forno. O tempo de levedação com esta função é reduzido em cerca de um terço em comparação com uma levedação à temperatura ambiente (20-25 °C). O tempo de levedação para uma quantidade de 1 kg de massa para pizza é de cerca de uma hora.

TABELA DE COZEDURA


RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-AQUECIM.	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COZEDURA (min)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Bolos com levedura		-	160 - 180	30 - 90	2/3
		Sim	160 - 180	30 - 90	4 1
Bolo recheado (cheesecake, strudel, tarte de frutas)		-	160 - 200	30 - 85	3
		Sim	160 - 200	35 - 90	4 1
Biscoitos/queques		-	170 - 180	15 - 45	3
		Sim	160 - 170	20 - 45	4 1
		Sim	160 - 170	20 - 45 ***	5 3 1
Massa choux		-	180 - 200	30 - 40	3
		Sim	180 - 190	35 - 45	4 1
		Sim	180 - 190	35 - 45 ***	5 3 1
Merengues		Sim	90	110 - 150	3
		Sim	90	130 - 150	4 1
		Sim	90	140 - 160 ***	5 3 1
Pizza (massa fina, massa grossa, focaccia)		-	220 - 250	20 - 40	2
		Sim	220 - 240	20 - 40	4 1
		Sim	220 - 240	25 - 50 ***	5 3 1
Pão de forma 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2
Pãezinhos		-	180 - 220	30 - 50	2
Pão		Sim	180 - 200	30 - 60	4 1
Pizza congelada		-	250	10 - 20	2
		Sim	250	10 - 20	4 1
Bolos salgados (tarte de legumes, quiche)		Sim	180 - 190	45 - 60	2
		Sim	180 - 190	45 - 60	4 1
		Sim	180 - 190	45 - 70 ***	5 3 1
Vol-au-vents/salgadinhos de massa folhada		Sim	190 - 200	20 - 30	3
		Sim	180 - 190	20 - 40	4 1
		Sim	180 - 190	20 - 40 ***	5 3 1
Lasanha/suflê		-	190 - 200	40 - 65	3
Massa no forno/canelones		-	190 - 200	25 - 45	3



















RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-AQUECIM.	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COZEDURA (min)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Borrego/vitela/vaca/porco 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Porco assado estaladiço 2 kg		-	170	110 - 150	2
Frango/coelho/pato 1 kg		-	200 - 230	50 - 80	3
Peru/ganso 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
Peixe inteiro assado (filetes, inteiro)		Sim	180 - 200	40 - 60	3
Legumes recheados (tomates, curgetes, beringelas)		Sim	180 - 200	50 - 60	2
Pão tostado		-	3 (alto)	3 - 6	5
Filetes/postas de peixe		-	2 (médio)	20 - 30 *	4 3
Salsichas/espetadas/costeletas/hambúrgueres		-	2 - 3 (médio - alto)	15 - 30 *	5 4
Frango assado 1 - 1,3 kg		-	2 (médio)	55 - 70 **	2 1
Rosbife mal passado 1 kg		-	2 (médio)	35 - 50 **	3
Perna de borrego/pernis		-	2 (médio)	60 - 90 **	3
Batatas assadas		-	2 (médio)	35 - 55 **	3
Gratinado legumes		-	3 (alto)	10 - 25	3
Lasanha e carne		Sim	200	50 - 100 ***	4 1
Carne e batatas		Sim	200	45 - 100 ***	4 1
Peixe e legumes		Sim	180	30 - 50 ***	4 1
Refeição completa: tarte de frutas (nível 5)/ lasanha (nível 3)/ carne (nível 1)		Sim	190	40 - 120 ***	5 3 1
Peças de carne recheadas		-	200	80 - 120 ***	3
Cortes de carne (coelho, frango, borrego)		-	200	50 - 100 ***	3

* Vire o alimento a meio da cozedura.

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

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

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

FUNÇÕES MANUAIS						
	Convencional	Grelhador	Turbo Grill	Ar forçado	Cozedura convecção	Ar forçado Eco
FUNÇÕES AUTOMÁTICAS						
	Gratinados	Carne	Maxi Cozedura	Pão	Pizza	Bolos doces
ACESSÓRIOS						
	Grelha	Tabuleiro de assar ou forma de bolos na grelha metálica	Tabuleiro coletor/tabuleiro para bolos/tabuleiro de assar na grelha metálica	Tabuleiro coletor	Tabuleiro coletor com 500 ml de água	Tabuleiro para pastelaria

LIMPEZA E MANUTENÇÃO



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

Assegure-se de que o forno arrefece antes de executar qualquer operação de manutenção ou limpeza.

Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.

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

Use luvas de proteção.

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

SUPERFÍCIES EXTERIORES

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

SUPERFÍCIES INTERIORES

- Depois de cada utilização, deixe o forno arrefecer e, depois, limpe-o, preferencialmente enquanto ainda está morno, para remover quaisquer depósitos ou manchas causadas por restos de alimentos. Para secar qualquer

condensação que se tenha formado em resultado da cozedura de alimentos com um elevado teor de água, deixe o forno arrefecer completamente e, depois, limpe-o com um pano ou uma esponja.

- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.
- A porta do forno pode ser removida para facilitar a limpeza.

ACESSÓRIOS

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

LIMPAR O COMPARTIMENTO DE COZEDURA COM O CICLO DE LIMPEZA PIROLÍTICA

Não toque no forno durante o ciclo de limpeza pirolítica.

Retire todos os acessórios do forno antes de ativar o ciclo de limpeza pirolítica.

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

Esta função permite-lhe eliminar quaisquer salpicos de cozedura, utilizando uma alta temperatura. A esta temperatura, os resíduos de alimentos transformam-se em depósitos que podem ser facilmente removidos com uma esponja húmida depois de o forno arrefecer. 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, remova os resíduos em excesso do interior da cavidade do aparelho e limpe a porta de vidro interior utilizando a função de limpeza pirolítica.

O forno dispõe de duas funções diferentes de limpeza pirolítica: o ciclo standard (PIRO) permite uma limpeza exhaustiva no caso de o forno estar muito sujo; o ciclo económico (PIRO ECO) é mais curto e consome menos energia do que o ciclo standard, tornando-o mais adequado para utilizar em intervalos regulares. Recorra à função de Limpeza pirolítica apenas se o aparelho estiver muito sujo ou libertar maus odores durante a cozedura.

Note que: Não é possível abrir a porta do forno enquanto a limpeza pirolítica estiver em curso. Manter-se-á fechada até que a temperatura regresse a um nível aceitável. Areje a divisão durante e após a execução de um ciclo de limpeza pirolítica.

SUBSTITUIR A LÂMPADA

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

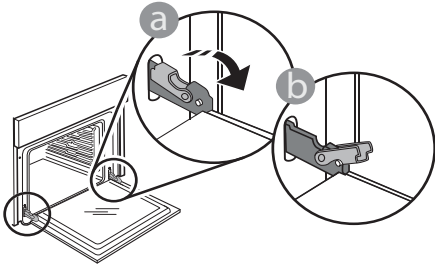
Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética G.

Lembre-se: Utilize apenas lâmpadas incandescentes de 25-40 W/230 ~ V tipo E-14, T300 °C, ou lâmpadas de halogéneo de 20-40 W/230 ~ V tipo G9, T300 °C. A lâmpada utilizada no produto foi especificamente concebida para eletrodomésticos e não é adequada para a iluminação geral de divisões da casa (Regulamento CE 244/2009). As lâmpadas estão disponíveis no nosso Serviço Pós-Venda.

- Se utilizar lâmpadas de halogéneo, não as manuseie com as mãos nuas, uma vez que as suas impressões digitais podem provocar danos. Não utilize o forno até que a cobertura da luz tenha sido reposta.

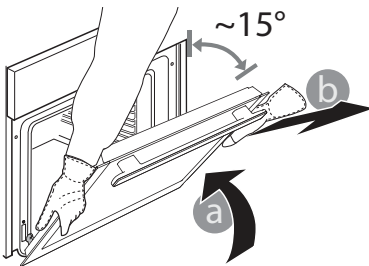
REMOVER E REPOR A PORTA

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



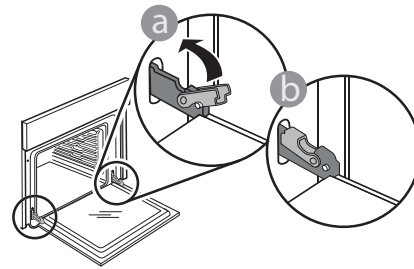
2. Feche a porta tanto quanto possível. Segure firmemente a porta com ambas as mãos – não a segure pela pega.

Remova, simplesmente, a porta, continuando a fechá-la enquanto a puxa, simultaneamente, para cima, até se libertar do respetivo suporte. Coloque a porta de parte, apoiando-a sobre uma superfície suave.

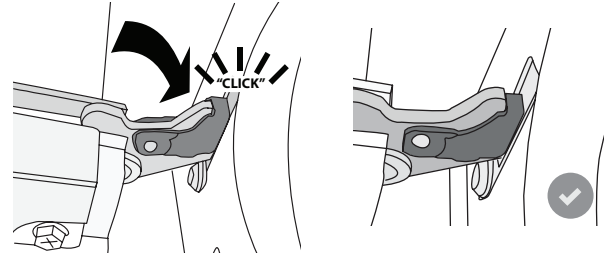


3. Reponha a porta, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes.

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



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



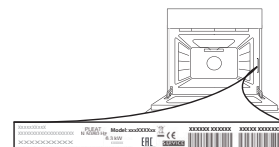
5. Tente fechar a porta e assegure-se de que está alinhada com o painel de controlo. Caso não esteja, repita os procedimentos acima: A porta poderá ficar danificada se não funcionar corretamente.

Problema	Causa possível	Solução
O forno não está a funcionar.	Corte de energia. Desconexão da rede elétrica.	Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.
A porta não abre.	Anomalia no fecho da porta. Ciclo de limpeza em curso.	Desligue e volte a ligar o forno para verificar se a anomalia ficou resolvida. Aguarde que a função termine e que o forno arrefeça.
O visor apresenta a letra "F", seguida de um número.	Problema de software.	Contacte o seu Serviço Técnico de Pós-Venda mais próximo e indique o número que acompanha a letra "F".



As políticas, a documentação padrão e as informações de produto adicionais poderão ser consultadas:

- Visitando o nosso website em **docs.hotpoint.eu**
- Utilizando o código QR
- Em alternativa, **contacte o nosso Serviço Pós-venda** (através do número de telefone contido no livrete da garantia). Ao contactar o nosso Serviço Pós-Venda, indique os códigos fornecidos na placa de identificação do seu produto.



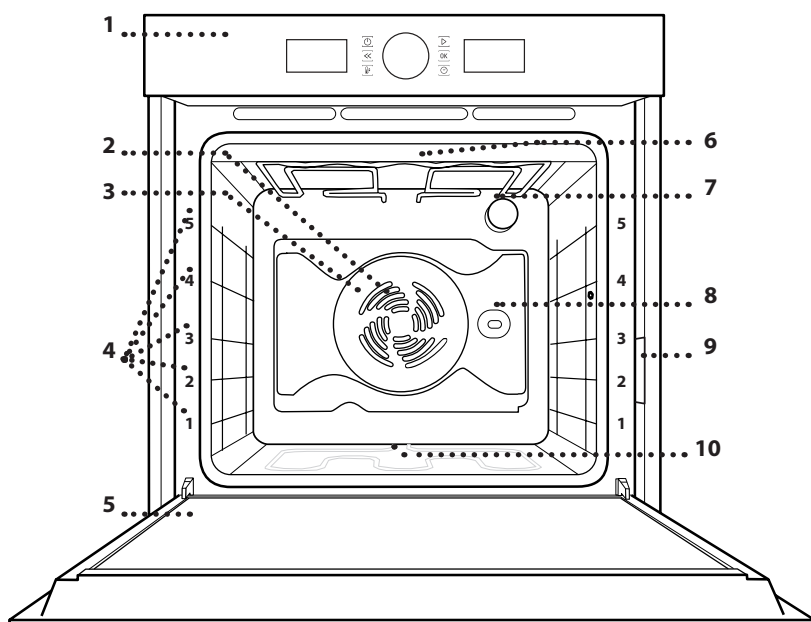


**TAK FORDI DU HAR KØBT ET
HOTPOINT-ARISTON PRODUKT**
Registrer venligst dit produkt på
www.hotpoint.eu/register, for at modtage en mere
komplet assistance



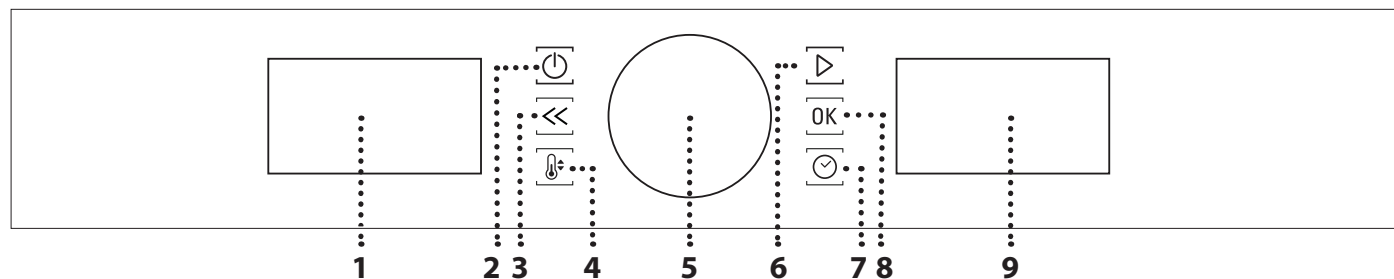
Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet
tages i brug.

PRODUKTBEKRIVELSE



1. Betjeningspanel
2. Ventilator
3. Ringvarmelegeme
(ikke synligt)
4. Skinner
(niveauet vises på ovnens forside)
5. Ovnlåge
6. Øverste varmelegeme/grill
7. Lampe
8. Drejespiddets isætningspunkt
9. Identifikationsskilt
(må ikke fjernes)
10. Nederste varmelegeme
(ikke synligt)

BETJENINGSPANEL



1. VENSTRE DISPLAY

2. ON / OFF

Bruges til at tænde og slukke for ovnen og når som helst stoppe en aktiv funktion.

3. TILBAGE

Bruges til at vende tilbage til den forrige menu under konfiguration af indstillingerne.

4. TEMPERATUR

Til indstilling af temperaturen.

5. KNAP

Bruges til at markere emner i menuerne og til at ændre eller justere en funktions indstillinger.

6. UDSKUDT

Bruges til at starte funktioner og bekræfte indstillinger.

7. KLOKESLÆT

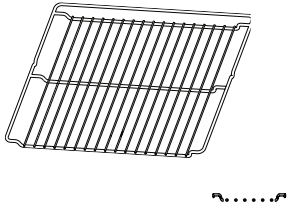
Bruges til at indstille eller ændre klokkeslættet og til at justere tilberedningstiden.

8. BEKRÆFTELSE

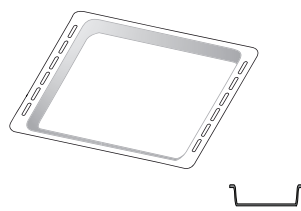
Bruges til at bekræfte et markeret emne eller en funktions indstillinger.

9. HØJRE DISPLAY

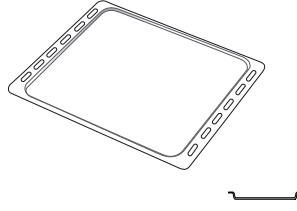
RIST



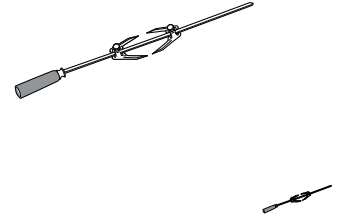
DRYPBAKKE



BAGEPLADE



DREJESPID



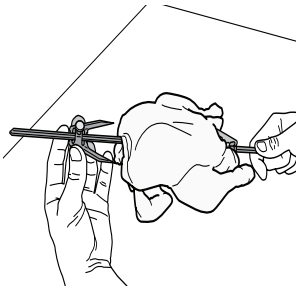
Antallet af tilbehør kan variere afhængigt af, hvilken model der er købt. Yderligere tilbehør kan købes separat hos Kundeservice.

ISÆTNING AF RIST OG ANDET TILBEHØR

Indsæt risten vandret ved at lade den glide langs skinnerne og sørg for, at siden med den ophøjede kant vender opad.

Andet tilbehør såsom drypbakken og bagepladen isættes vandret på samme måde som risten.

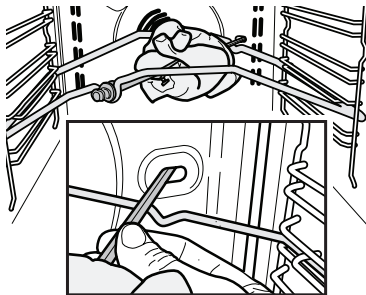
BRUG AF GRILLSPIDDET



Stil grillspyddet midt igennem kødet (bundet med snor, hvis det er fjerkræ), og skub kødet på grillspyddet, indtil det sidder godt fast på gafflen og ikke kan bevæge sig. Skub den anden gaffel på grillspyddet, og skub den, indtil den holder kødet godt på plads. Stram fastgørelsesskruen, så den er solidt fastspændt.

Sæt det bagerste stykke i fordybningen i ovnrummet, og lad den runde del hvile på den relevante støtte.

Bemærk: Sæt drypbakken under spyddet og tilsæt 500 ml drikkevand, for at opsamle saften fra kødet. Rør kun ved plastikhåndtaget (skal fjernes før tilberedningen), når grillspyddet er varmt for at undgå at blive forbrændt.



AFTAGNING OG GENMONTERING AF SKINNERNE

. For at tage skinnerne ud skal du løfte dem op og derefter forsigtigt trække den nederste del ud af lejet. Nu kan du tage skinnerne ud.

. Når skinnerne genmonteres, skal de først sættes i det øvre leje. Skub dem ind i ovnrummet, mens du holder dem oppe, sænk dem, og skub dem derefter på plads i det nederste leje.

FUNKTIONER



Download Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen fra docs.hotpoint.eu for at få mere at vide



OVER-/UNDERVARME

Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe.



GRILL

Til grilning af bøffer, kebab og medisterpølse, til gratinering af grøntsager og ristning af brød. Når du griller kød, anbefaler vi at anvende en drypbakke til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 500 ml drikkevand.



VARMLUFT

Til at tilberede forskellig slags mad, som kræver den samme tilberedningstemperatur, på forskellige ribber (maks. tre) samtidigt. Funktionen gør samtidig tilberedning mulig, uden at smagen blandes.



VARMLUFTSBAGNING

Til tilberedning af kød, bagning af kager med fyld eller tilberedning af fyldte grøntsager på kun én ribbe. Denne funktion bruger mild, intermitterende luftcirkulation for at forebygge, at maden bliver for tør.



AUTOMATISKE FUNKTIONER



A GRYDERET

Denne funktion vælger automatisk den bedste temperatur og tilberedningsmetode til pastaretter.



A KØD

Denne funktion vælger automatisk den bedste temperatur og tilberedningsmetode til kød. Denne funktion aktiverer jævnlige blæseren ved lav hastighed, for at undgå at kødet bliver for tørt.



A MAXI TILBEREDNING

Funktionen vælger automatisk den bedste tilberedningsmetode og temperatur til tilberedning af store stege (på over 2,5 kg). Det anbefales at vende kødet under tilberedningen, så det bliver ensartet brunt på begge sider. Dryp stegen af og til, så den ikke bliver for tør.



A BRØD

Denne funktion vælger automatisk den bedste temperatur og tilberedningsmetode til alle typer brød.



A PIZZA

Denne funktion vælger automatisk den bedste temperatur og tilberedningsmetode til alle typer pizza.



A BAGVÆRK

Denne funktion vælger automatisk den bedste temperatur og tilberedningsmetode til alle typer af kager.



SPECIALFUNKTIONER



HURTIG FORVARME

Til hurtig forvarmning af ovnen. Ovnen vælger automatisk funktionen "Over-/undervarme", når forvarmningen er fuldført. Afvent forvarmnings afslutning, før der sættes fødevarer i ovnen.



TURBO GRILL

Til stegning af store kødstykker (køller, oksesteg, kylling). Vi anbefaler at anvende en drypbakke til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 500 ml drikkevand. Stegespyddet (hvis det findes) kan anvendes til denne funktion.



ØKO-VARMLUFT*

Til tilberedning af farserede stege og fileter af kød på én ribbe. Maden undgår at tørre for meget ud med skånsom, intermitterende luftcirkulation. Ved brug af denne ØKO funktion vil lyset være slukket under tilberedningen. Ved brug af ØKO cyklusen, og med henblik på at optimere strømforbruget, bør ovnens låge ikke åbnes før maden er færdig.



HOLD VARM

Til at holde netop tilberedt mad varm og sprød.



DEJHÆVNING

Til optimal hævnning af brød- og kagedej. Undlad at aktivere funktionen, hvis ovnen stadig er varm efter en tilberedningscyklus, for at bevare hævningsens kvalitet.



AUTOMATISK RENGØRING - PYROLYSE

Til eliminering af stænk fra tilberedningen vha. en cyklus med en meget høj temperatur. Der står to selvrensningscykluser til rådighed: en komplet funktion (PYRO) og en reduceret funktion (ECO/ØKO). Vi anbefaler at anvende den hurtigere cyklus med jævne mellemrum og kun den komplette cyklus, når ovnen er meget snavset.

* Funktion, der anvendes som reference for energieffektivitetserklæringen i overensstemmelse med forordning (EU) nr. 65/2014

Hotpoint

ARISTON

FØRSTEGANGSBRUG AF APPARATET

1. INDSTILLING AF KLOKKESLÆTTET


Det er nødvendigt, at indstille klokkeslættet første gang, man tænder for apparatet.



Timernes to cifre begynder at blinke: Drej på justeringsknappen, for at indstille timetallet, og tryk på **OK**, for at bekræfte.




Minutternes to cifre begynder at blinke. Drej på justeringsknappen, for at indstille minuttallet, og tryk på **OK**, for at bekræfte.

Bemærk: Tryk og hold  trykket i mindst et sekund, mens ovnen er slukket, og gentag de ovenstående handlinger, hvis du vil ændre klokkeslættet på et senere tidspunkt.

Du skal muligvis indstille klokkeslættet igen efter længerevarende strømafbrydelser.

2. INDSTILLINGER

Om nødvendigt kan man ændre defaultmåleenhederne, temperatur (°C) og mærkestrøm (16 A).

Tryk og hold  trykket, for slukket ovn, i mindst 5 sekunder.



Drej på knappen, for at vælge måleenheden, og tryk så på **OK**, for at bekræfte.



Drej på knappen, for at vælge mærkestrømmen, og tryk så på **OK**, for at bekræfte.

Bemærk: Ovnen er programmeret til at bruge et elektrisk effektniveau, som er kompatibelt med en husstands forsyningsnet på over 3 kW (16 A): Hvis din husstand bruger mindre effekt, skal du reducere denne værdi (13 A).

3. VARM OVNE

En ny ovn kan udsende lugte, som er blevet tilovers fra fremstillingen: Det er helt normalt.

Det anbefales derfor at varme ovnen tom for at fjerne eventuelle lugte, før du begynder at tilberede maden.

Fjern eventuelt beskyttende pap eller transparent film fra ovnen, og tag alt tilbehøret ud.

Varm ovnen op til 200 °C i cirka en time. Det er ideelt at anvende en funktion med luftcirkulation (f.eks.


“Varmluft” eller “Varmluftsbagning”).


Følg anvisningerne, for at indstille funktionen korrekt.

Bemærk: Det anbefales at udlufte rummet, efter du bruger apparatet for første gang.


DAGLIG BRUG

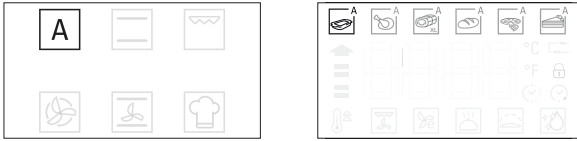
1. VÆLG EN FUNKTION


Når ovnen er slukket vises kun klokkeslættet på displayet. Tryk og hold  trykket, for at tænde for ovnen.

Drej på knappen, for at se de disponible funktioner på displayet til venstre. Markér en og tryk på .



Man kan vælge en underfunktion (om forudset), ved at vælge hovedfunktionen og herefter trykke på , for at bekræfte og fortsætte til funktionsmenuen.



Drej på knappen, for at se de disponible underfunktioner på displayet til højre. Markér en og tryk på , for at bekræfte.


2. INDSTIL FUNKTIONEN

Man kan ændre funktionens indstillinger efter at have markeret den.

Displayet vil vise de indstillinger, som kan ændres, i rækkefølge.


TEMPERATUR/GRILLNIVEAU



Drej på knappen, når ikonet $^{\circ}\text{C}/^{\circ}\text{F}$ blinker på displayet, for at ændre værdien og tryk herefter på , for at bekræfte og (om muligt) fortsætte med at ændre de efterfølgende indstillinger.



Man kan også indstille grillniveauet (3 = højt, 2 = medium, 1 = lavt) på samme tid.




Bemærk: Når funktionen er startet kan man ændre temperaturen eller grillniveauet ved at trykke på , eller ved at dreje direkte på knappen.



VARIGHED



Når ikonet  blinker på displayet, anvendes justeringsknappen til at indstille tilberedningens varighed, og tryk så på  for at bekræfte.


Det er ikke nødvendigt, at indstille tilberedningens varighed, hvis du vil administrere tilberedningen manuelt: Tryk på , for at bekræfte og starte funktionen.

I dette tilfælde kan man ikke indstille tilberedningens afslutningstidspunkt ved at programmere en udskudt start.


Bemærk: Man kan justere den indstillede tilberedningsvarighed under tilberedningen, ved at trykke på : Drej på justeringsknappen, for at ændre timetallet, og tryk på , for at bekræfte.

INDSTILLING AF TILBEREDNINGENS SLUTTID/ UDSKUDT START

I mange funktioner kan funktionens start udskydes, efter at have indstillet en tilberedningsvarighed, ved at programmere dens sluttid.

Hvis man kan ændre sluttiden vil displayet vise tidspunktet, som funktionen forventes at afslutte på, mens ikonet  blinker.






Drej om nødvendigt på knappen, for at indstille tilberedningens ønskede afslutningstidspunkt, og tryk herefter på , for at bekræfte og starte funktionen. Sæt retten i ovnen og luk lågen: Funktionen starter automatisk efter den beregnede periode for at tilberedningen slutter på det tidspunkt, du har indstillet.




Bemærk: Programmering af et udskudt starttidspunkt vil inaktivere ovnens forvarmingsfase. Ovnens vil gradvist oparbejde den påkrævede temperatur, hvilket medfører, at tilberedningens varighed vil være en smule længere, end den anførte i tilberedningstabellen.


Under ventetiden kan knappen anvendes til at ændre den programmerede sluttid.

Tryk på  eller , for at ændre indstillingen af temperatur og tilberedningstid. Tryk, når du er færdig, på , for at bekræfte.

Bemærk: Funktionen Udskudt start står ikke til rådighed for Grill og Turbo Grill funktionerne.

3. AKTIVER FUNKTIONEN

Når du har anvendt de indstillinger, du har brug for, trykker du på  for at aktivere funktionen.

Du kan til enhver tid trykke og holde  trykket, for at stille den aktive funktion i pausetilstand.


4. FORVARME

Visse funktioner har en forvarmningsfase: Når funktionen er startet angiver displayet den forvarmningsfase, som er blevet aktiveret.



Når denne fase er afsluttet, lyder der et hørbart signal, og displayet angiver, at ovnen har nået den indstillede temperatur.



Åbn herefter lågen, stil retten i ovnen, luk lågen og start tilberedningen ved at trykke på .

Bemærk: Hvis du sætter retten i ovnen, inden forvarmningen er afsluttet, kan det endelige resultat blive påvirket på en negativ måde.

Åbning af lågen under forvarmningsfasen vil pausere den. Tilberedningens varighed inkluderer ikke en forvarmningsfase.

Man kan altid ændre temperaturen, som ønskes oparbejdet, ved hjælp af knappen.

5. ENDT TILBEREDNING

Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive, at tilberedningen er fuldført.

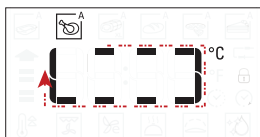


Tilberedningstiden kan forlænges uden at ændre indstillingerne, ved at dreje på knappen, for at indstille en ny tilberedningstid, og trykke på .

. AUTOMATISKE FUNKTIONER

TEMPERATURGENOPRETTELSE

Hvis temperaturen i ovnen falder under en tilberedningscyklus, fordi lågen er blevet åbnet, aktiveres der automatisk en specialfunktion, for at genetablere den oprindelige temperatur. Mens temperaturen genetaberes, vises der en "slange" animation på displayet, indtil den indstillede temperatur er oparbejdet.



Under en programmeret tilberedningscyklus

forlænges tilberedningstiden, i henhold til hvor længe lågen stod åben, for at sikre det bedste resultat.

. SPECIALFUNKTIONER

AUTOMATISK RENGØRING - PYROLYSE

Rør ikke ved ovnen under pyrolysecyklussen.


Hold børn og dyr væk fra ovnen under og efter (indtil ovnrummet har afsluttet udluftningen) udførelsen af pyrolysecyklussen.

Før pyrolysen aktiveres, skal alt tilbehør tages ud af ovnen.

Hvis ovnen er installeret under en kogesektion, skal man kontrollere, at alle blussene eller kogepladerne er slukkede under selvrensningscyklussen.

For at opnå optimale rengøringsresultater, bør du eliminere overdrevne rester i ovnrummet og rengøre lågens interne glasrude, før du bruger pyrolysecyklussen. Kør kun pyrolysefunktionen, vis apparatet er meget snavset eller udsender ubehagelige lugte under tilberedning.

Tag adgang til specialfunktionerne  og drej på knappen, for at vælge  i menuen. Tryk herefter på , for at bekræfte.

Tryk på , for straks at starte rengøringscyklussen, eller drej på knappen, for at vælge den korte cyklus (ØKO).

Tryk på , for straks at starte rengøringscyklussen, eller tryk på , for at indstille sluttid/udskudt start.


Ovnen vil starte rengøringscyklussen og lågen låses automatisk.

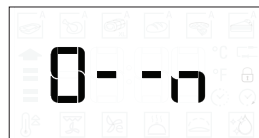
Ovnens låge kan ikke åbnes, når pyrolyserengøringen er i gang: Den forbliver låst, indtil temperaturen har nået et acceptabelt niveau.

Udluft rummet under og efter pyrolysecyklussen.

Bemærk: Rengøringscyklussens varighed og temperatur kan ikke indstilles.


. NØGLELÅS

Tryk og hold  trykket i mindst 5 sekunder, for at blokere tastaturet.



Gentag proceduren for at oplås tastaturet.

Bemærk: Tastblokeringen kan også aktiveres under tilberedningen.

Af sikkerhedsmæssige årsager kan ovnen til enhver tid slås fra ved at trykke på knappen .

SÅDAN LÆSES TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen angiver den bedste funktion, tilbehør og niveau til tilberedningen af flere forskellige typer mad. Tilberedningstiderne gælder fra det tidspunkt, retten sættes i ovnen, bortset fra tilberedninger, der kræver forvarmning. Tilberedningstemperaturerne og -tiderne er vejledende og afhænger af mængden af madvarer og den anvendte type tilbehør. Start med de laveste, anbefalede indstillinger, og skift til højere indstillinger, hvis retten ikke er tilberedt tilstrækkeligt. Brug det medfølgende tilbehør, og anvend om muligt tærteforme og bageplader af mørkt metal. Pyrex- eller stentøjs-gryder og -tilbehør kan også anvendes, men dette forlænger tilberedningstiderne lidt.

SAMTIDIG TILBEREDNING AF FORSKELLIGE MADVARER

Når funktionen "Varmluft" anvendes, kan der tilberedes forskellige madvarer, der kræver samme temperatur, samtidigt (f.eks.: fisk og grønsager) på forskellige ribber. Tag de madvarer, der kræver kortere tilberedningstid, ud af ovnen, og fortsæt tilberedningen af de madvarer, der kræver længere tilberedningstid.

KØD

Brug en bradepande eller et velegnet ovnfast fad af passende størrelse til kødet. Det anbefales at komme lidt bouillon i bunden af fadet, når der tilberedes steger, da det gør stegen mere saftig og velsmagende. Bemærk venligst, at der skabes damp under denne handling. Lad stegen hvile i ovnen i 10-15 min efter endt tilberedning, eller pak den ind i alufolie.

Grill udskåret kød af ensartet tykkelse, så der opnås en ensartet tilberedning. Tykke kødstykker kræver længere tilberedningstid. Anbring derfor risten på en af de laveste ribber, for at undgå at kødets overflade bliver brændt under grilningen. Vend kødet, når 2/3 af tilberedningstiden er gået. Åbn lågen forsigtigt, da der vil slippe varm damp ud.

Ved grilning af kød anbefaler vi at anbringe en dryppebakke, fyldt med en halv liter drikkevand lige under risten med kødstykkerne til opsamling af kødsaften. Kom mere vand i efter behov.

DESSERTER

Tilbered desserter med den konventionelle funktion på én ribbe.

Brug bradepander af mørkt metal, og anbring dem altid på den medfølgende rist. Ved tilberedninger på flere ribber skal varmluftfunktionen anvendes, og tærteformene skal anbringes forskudt på ristene, så luften cirkulerer bedre.

Brug en tandstikker til at kontrollere, om tærten er færdigbagt. Den er bagt, hvis tandstikkeren er tør.

Hvis der anvendes bradepander med slip-let belægning, må formenes kanter ikke smøres, da dette kan medføre, at bagværket ikke hæver ensartet.

Hvis emnet "hæver" under bagning, bør du anvende en lavere temperatur næste gang, og måske bør du tilsætte mindre væske eller røre blandingen mere blidt.

Anvend funktionen "Varmluftsbagning", til tilberedning af dessert med fugtigt fyld (frugt- eller ostetærter). Hvis tærtens bund er for fugtig, skal der anvendes en ribbe på et lavere niveau. Drys tærtebunden med rasp eller knust kiks, før fylDET kommes på.






























PIZZA

Smør bradepanden let, så pizzaen får en sprød bund. Fordel mozzarellaosten på pizzaen, når to tredjedele af tilberedningstiden er gået.

DEJHÆVNING

Det anbefales at dække dejen til med et fugtigt klæde, inden den sættes i ovnen. Dejhævning i ovn varer ca. 1/3 mindre end normal dejhævning ved stuetemperatur (20-25° C). Hævetiden for pizza starter ved cirka en time for 1 kg. dej.

TILBEREDNINGSTABEL

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARM.	TEMPERATUR (°C)	TILBEREDNINGSTID (Min.)	NIVEAU OG TILBEHØR
Kager med hævemiddel		-	160 - 180	30 - 90	2/3
		Ja	160 - 180	30 - 90	4 1
Fyldte tærter (ostekage, strudel, frugtægte)		-	160 - 200	30 - 85	3
		Ja	160 - 200	35 - 90	4 1
Småkager/portionstærter		-	170 - 180	15 - 45	3
		Ja	160 - 170	20 - 45	4 1
		Ja	160 - 170	20 - 45 ***	5 3 1
Vandbakkelse		-	180 - 200	30 - 40	3
		Ja	180 - 190	35 - 45	4 1
		Ja	180 - 190	35 - 45 ***	5 3 1
Marengs		Ja	90	110 - 150	3
		Ja	90	130 - 150	4 1
		Ja	90	140 - 160 ***	5 3 1
Pizza (Tynd, tyk, focaccia)		-	220 - 250	20 - 40	2
		Ja	220 - 240	20 - 40	4 1
		Ja	220 - 240	25 - 50 ***	5 3 1
Formbrød 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2
Rundstykker		-	180 - 220	30 - 50	2
Brød		Ja	180 - 200	30 - 60	4 1
Frossen pizza		-	250	10 - 20	2
		Ja	250	10 - 20	4 1
Krydrede tærter (grønsagstærte, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 60	2
		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1
		Ja	180 - 190	45 - 70 ***	5 3 1
Voulevant/butterdejssnitter		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 1
		Ja	180 - 190	20 - 40 ***	5 3 1
Lasagne/soufflé		-	190 - 200	40 - 65	3
Pastaretter/Cannelloni		-	190 - 200	25 - 45	3

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARM.	TEMPERATUR (°C)	TILBEREDNINGSTID (Min.)	NIVEAU OG TILBEHØR
Lammekød/kalvekød/oksekød/svinekød 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Flæskesteg med sprød svær 2 kg		-	170	110 - 150	2
Kylling/kanin/and 1 kg		-	200 - 230	50 - 80	3
Kalkun/gås 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
Indbagt fisk, hel (filet, hel)		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Fyldte grønsager (tomater, courgetter, auberginer)		Ja	180 - 200	50 - 60	2
Ristet brød		-	3 (Høj)	3 - 6	5
Fiskefiletter/skiver		-	2 (Middel)	20 - 30 *	4 3
Pølser/grillspyd/spareribs/hakkebøf		-	2-3 (medium - høj)	15 - 30 *	5 4
Stegt kylling 1-1,3 kg		-	2 (Middel)	55 - 70 **	2 1
Oksesteg - rød 1 kg		-	2 (Middel)	35 - 50 **	3
Lammekølle/skank		-	2 (Middel)	60 - 90 **	3
Ovnstegte kartofler		-	2 (Middel)	35 - 55 **	3
Grønsagsgratin		-	3 (Høj)	10 - 25	3
Lasagne og kød		Ja	200	50 - 100 ***	4 1
Kød og kartofler		Ja	200	45 - 100 ***	4 1
Fisk og grønsager		Ja	180	30 - 50 ***	4 1
Komplet måltid: Frugtægte (niveau 5)/lasagne (niveau 3)/kød (niveau 1)		Ja	190	40 - 120 ***	5 3 1
Farserede stege		-	200	80 - 120 ***	3
Udskåret kød (kanin, kylling, lam)		-	200	50 - 100 ***	3

* Vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

** Vend maden, når to tredjedele af tilberedningstiden er gået (om nødvendigt).

*** Forventet varighed: Retterne kan tages ud af ovnen på forskellige tidspunkter afhængigt af personlig præference.

www.docs.hotpoint.eu Download Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen fra docs.hotpoint.eu med tabellen over afprøvede opskrifter, der er udarbejdet til certificeringsmyndighederne i overensstemmelse med standarden IEC 60350-1.

MANUELLE FUNKTIONER	Over-/undervarme	Grill	Turbo Grill	Varmluft	Varmluftsbagning	Øko-varmluft
AUTOMATISKE FUNKTIONER	Gryderet	Kød	Maxi tilberedning	Brød	Pizza	Bagværk
TILBEHØR	Rist	Bradepande eller kageform på risten	Dryppebakke/bageplade/bradepande på rist	Dryppebakke	Dryppebakke med 500 ml vand	Bageplade

Sørg for, at ovnen er kold, inden du foretager vedligeholdelse eller rengøring.

Anvend ikke damprensere.

Brug ikke metalsvampe, skuremidler eller slibende/ætsende rengøringsmidler, da disse kan beskadige apparatets overflader.

Brug beskyttelseshandsker.

Ovnens strømforsyning skal afbrydes før enhver form for vedligeholdelse.

UDVENDIGE OVERFLADER

- Rengør overfladerne med en fugtig klud af mikrofibere. Tilføj et par dråber neutralt rengøringsmiddel, hvis de er meget snavsede. Tør efter med en tør klud.
- Brug aldrig ætsende rengøringsmidler eller slibemidler. Hvis et af ovennævnte produkter uforvarende kommer i kontakt med apparatet, skal det straks rengøres med en fugtig klud af mikrofibere.

INDVENDIGE OVERFLADER

- Lad altid ovnen køle af efter brug, og rengør den herefter, helst mens den stadig er varm, for at eliminere aflejringer eller pletter af føderester. Lad ovnen køle helt af, og tør herefter eventuel kondens fra tilberedning af fødevarer med et højt vandindhold væk med en klud eller en svamp.

- Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovnens låge.
- Ovnens låge kan tages af hængslerne, så rengøringen lettes.

TILBEHØR

Vask altid tilbehøret i en opvaskemiddelopløsning efter brug. Brug ovnhandsker, hvis tilbehøret stadig er varmt. Madrester fjernes let med en opvaskebørste eller en svamp.

RENGØRING AF OVNRUMMET MED PYROLYSECYKLUS

Rør ikke ved ovnen under pyrolysecyklussen. Før pyrolysecyklussen aktiveres, skal alt tilbehør tages ud af ovnen.

Hold børn og dyr væk fra ovnen under og efter (indtil ovnrummet har afsluttet udluftningen) udførelsen af pyrolysecyklussen.

Denne funktion sætter dig i stand til at fjerne stænk fra tilberedningen vha. en høj temperatur. Ved denne temperatur bliver madrester til aflejringer, som nemt kan tørres af med en fugtig svamp, når ovnen er kølet af. Hvis ovnen er installeret under en kogesektion, skal man kontrollere, at alle blussene eller kogepladerne er slukkede under selvrensningscyklussen.

For at opnå optimale rengøringsresultater, bør du eliminere overdrevne rester i ovnrummet og rengøre lågens interne glasrude, før du bruger Pyro-funktionen.

Ovnen har to forskellige pyrolyserengøringsfunktioner: Standardcyklussen (PYRO) giver en grundig rengøring, hvis ovnen er meget snavset, mens den økonomiske cyklus (PYRO ECO/ØKO) er kortere og forbruger mindre energi end standardcyklussen. Det gør den velegnet til brug med jævne mellemrum. Kør kun pyrolysefunktionen, vis apparatet er meget snavset eller udsender ubehagelige lugte under tilberedning.

Bemærk: Ovnens låge kan ikke åbnes, når pyrolyserengøringen er i gang. Den forbliver låst, indtil temperaturen har nået et acceptabelt niveau. Udluft rummet under og efter pyrolysecyklussen.

UDSKIFTNING AF PÆREN

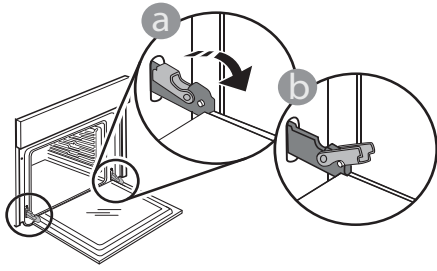
1. Tag stikket ud af stikkontakten.
2. Skru lampeglasset af lampen, udskift pæren, og skru lampeglasset på lampen igen.
3. Sæt stikket i stikkontakten igen.

Dette produkt indeholder en lyskilde med energiklasse G.

Bemærk: Brug kun 25-40 W/230 ~ V glødepærer af typen E-14, T300 °C, eller halogenpærer 20-40 W/230 ~ V af typen G9, T300 °C. Pæren i produktet er specielt designet til husholdningsapparater og er ikke egnet til almindelig belysning i hjemmet (Rådets forordning EF 244/2009). Pærerne kan købes hos eftersalgs-serviceafdelingen.
- Rør ikke ved pærerne med bare hænder, hvis du bruger halogenpærer, da dine fingeraftryk kan medføre beskadigelse. Ovnens låge må ikke tages i brug, før lampeglasset er blevet genmonteret.

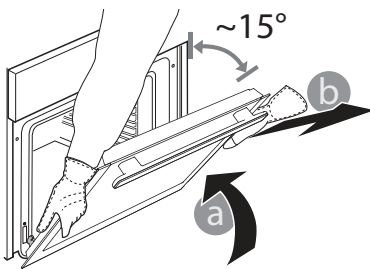
AFTAGNING OG GENMONTERING AF LÅGEN

1. For at fjerne lågen skal du åbne den helt, og sænke spærhagerne, indtil de er i ulåst position.



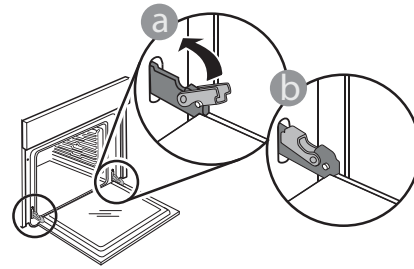
2. Luk lågen, så meget du kan. Tag godt fat om lågen med begge hænder – hold den ikke i håndtaget.

Fjern lågen ved ganske enkelt at fortsætte med at lukke den, mens du samtidigt trækker den opad, indtil, den frigøres fra lejet. Læg lågen på den ene side på en blød overflade.

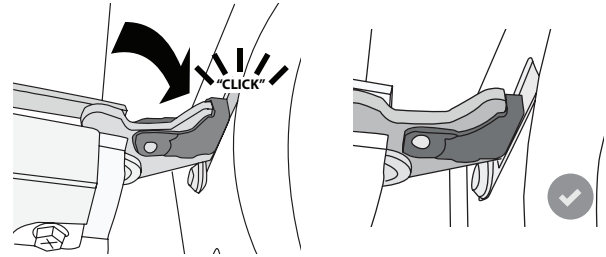


3. Genmonter lågen ved at flytte den hen imod ovnen og lade hængslernes kroge flugte med deres lejer og fastgøre den øverste del på lejet.

4. Sænk lågen, og åbn den helt. Sænk spærhagerne til deres oprindelige position: Sørg for, at du sænker dem helt ned.



Udøv et let tryk for at tjekke, at spærhagerne er i den rigtige position.



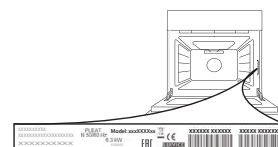
5. Prøv at lukke lågen, og tjek for at sikre, at den flugter betjeningspanelet. Hvis det ikke er tilfældet, skal du gentage ovenstående trin: Lågen kan blive beskadiget, hvis den ikke fungerer rigtigt.

Problem	Mulig årsag	Løsning
Ovnen fungerer ikke.	Ingen strøm. Afbrydelse fra lysnettet.	Kontrollér, om der er strømafbrydelse, og om stikket sidder i stikkontakten. Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.
Lågen er blokeret.	Fejl i dørlåsen. Rengøringscyklus i gang.	Sluk for ovnen, og tænd den igen for at se, om fejlen vedvarer. Vent på, at funktionen er færdig og på, at ovnen køler af.
Displayet viser bogstavet "F", efterfulgt af et nummer.	Softwareproblem.	Kontakt din nærmeste kundeserviceafdeling og angiv nummeret, der står efter bogstavet "F".



Policer, standarddokumentation og supplerende produktinformation kan findes ved at:

- Besøge vores website docs.hotpoint.eu
- Ved hjælp af QR-koden
- Eller som alternativ **kontakte vores serviceafdeling** (Telefonnummeret findes i garantihæftet). Når du kontakter vores serviceafdeling, bedes du angive koderne på dit produkts identifikationskilt.





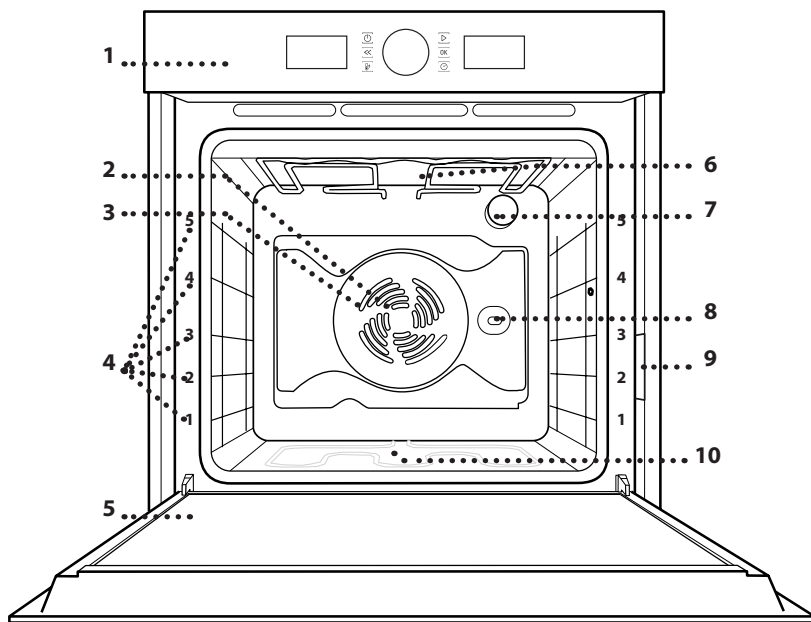
KIITOS, ETTÄ OSTIT

HOTPOINT-ARISTON-TUOTTEEN

Täyden tuen saamiseksi tuote on rekisteröitävä osoitteessa www.hotpoint.eu/register

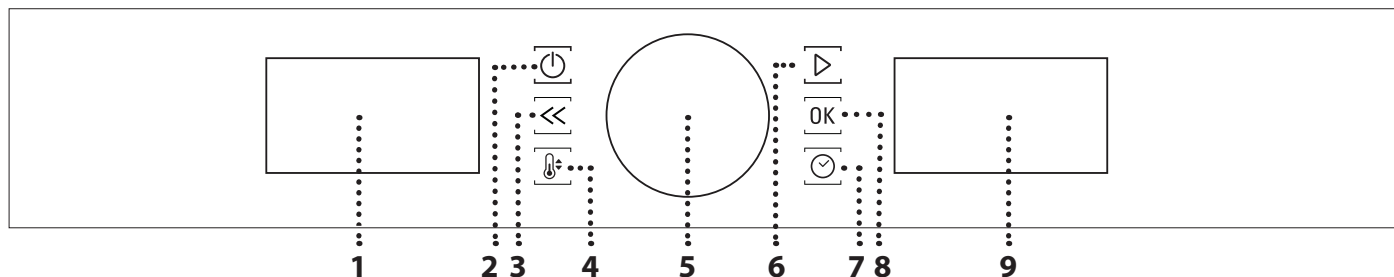
Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

TUOTTEEN KUVAUS



1. Käyttöpaneeli
2. Puhallin
3. Pyöreä lämmitysvastus (ei näkyvässä)
4. Hyllykköohjaimet (taso osoitetaan uunin edessä)
5. Luukku
6. Ylempi lämpövastus/grilli
7. Valo
8. Paistinvaraan kytkentäkohta
9. Tunnistekilpi (älä poista)
10. Alempi lämpövastus (ei näkyvässä)

OHJAUSPANEELI



1. VASEN NÄYTTÖ

2. ON / OFF

Kytkee uunin päälle ja pois päältä sekä keskeyttää aktiivisen toiminnon milloin tahansa.

3. TAKAISIN

Palaa edelliseen valikkoon asetuksia konfiguroitaessa.

4. LÄMPÖTILA

Käytetään lämpötilan asettamiseen.

5. NUPPI

Käytetään valikkokohtien valintaan ja yksittäisen toiminnon asetusten muuttamiseen tai säätämiseen.

6. KÄYNNISTYS

Käytetään toimintojen käynnistämiseen sekä asetusten vahvistamiseen.

7. AIKA

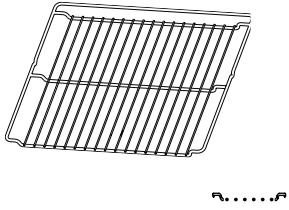
Käytetään kellonajan asettamiseen tai muuttamiseen sekä kypsennysajan säätämiseen.

8. VAHVISTAMINEN

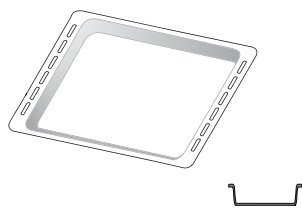
Käytetään tehdyn valinnan tai jonkin toiminnon asetusten vahvistamiseen.

9. OIKEA NÄYTTÖ

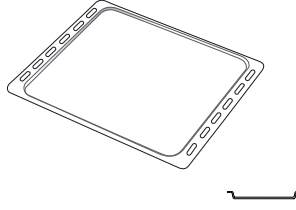
RITILÄ



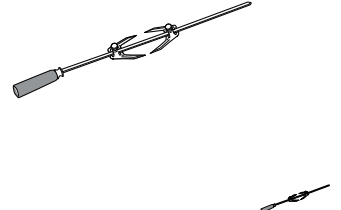
UUNIPANNU



LEIVINPELTI



PAISTINVARRAS



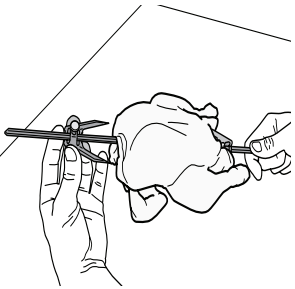
Varusteiden määrä vaihtelee ostetun mallin mukaan.
Muita lisävarusteita voi hankkia erikseen huoltopalvelusta.

RITILÄN JA MUIDEN VARUSTEIDEN LAITTIMINEN

Aseta ritilä vaakasuoraan työntämällä se hyllykköohjaimiin ja varmista, että kohotetulla reunalla varustettu puoli osoittaa ylöspäin.

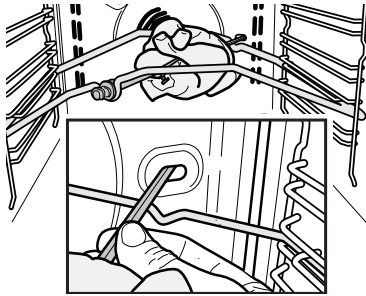
Muut lisävarusteet, kuten uunipannu ja leivinpelti, laitetaan uuniin vaakasuoraan asentoon samalla tavalla kuin ritilä.

PAISTINVARTAAN KÄYTTÄMINEN



Työnnä varras lihaan (sido tarvittaessa narulla) ja liu'uta lihaa vartaassa, kunnes se pysyy tukevasti haarukassa eikä voi liikkua. Työnnä toinen haarukka vartaaseen ja liu'uta sitä, kunnes se pitää lihan tukevasti paikallaan. Kiristä kiinnitysruuvia varmistaaksesi se paikalleen.

Aseta pää uunin kypsennysosastossa olevaan syvennykseen ja tue pyöristetty osa sille tarkoitettuun tukeen.




















Huomaa: Aseta alapuolelle uunipannu valuvien nesteiden keräämistä varten ja lisää siihen 500 ml juomakelpoista vettä.

Jotta et polta itseäsi, kun varras on kuuma, käsittele sitä vain muovisella kädensijalla (joka on irrotettava ennen kypsennystä).

HYLLYKKÖOHJAIMIEN IRROTUS JA TAKAISIN ASETUS

. Poista hyllykköohjaimet nostamalla niitä ylös ja vetämällä sitten kevyesti alaosaa pois paikaltaan: Nyt hyllykköohjaimet voidaan irrottaa.

. Laita hyllykköohjaimet takaisin asettamalla ne ensin ylemmälle paikalleen. Pidä niitä ylhäällä samalla liu'uttaen ne kypsennysosastoon ja laske ne sitten alemmalle paikalleen.

 PERINTEINEN Kypsennä kaikenlaisia ruokia yhdellä tasolla.	 ERIKOISTOIMINNOT
 GRILLI Grillaa pihvit, kebabit tai makkarat, kypsentää vihannekset gratinoimalla tai paahtaa leipää. Lihaa grillattaessa suosittelemme käyttämään uunipannua valuvien nesteiden keräämiseksi: Aseta pannu mille tahansa rutilän alla olevalle tasolle ja lisää 500 ml juomakelpoista vettä.	 NOPEA ESIKUUMENNUS Uunin nopea esikuumennus. Kun esikuumennus on päättynyt, uuni valitsee automaattisesti toiminnon "Perinteinen". Odota esikuumennuksen päättymistä ennen kuin laitat ruoan uuniin.
 KIERTOILMA Kypsennä ruokia, joiden vaatima kypsennyslämpötila on sama, käyttämällä eri tasoja (enintään kolmea) samanaikaisesti. Tällä toiminnolla voit kypsentää useampia ruokalajeja ilman, että tuoksut siirtyvät ruoasta toiseen.	 TURBOGRILLI Grillaa isot lihapalat (koivet, paahtopaisti, broileri). Suosittelemme käyttämään uunipannua valuvien nesteiden keräämiseksi: Aseta pelti mille tahansa rutilän alla olevalle tasolle ja lisää 500 ml juomakelpoista vettä. Paistinvarrasta (jos varusteena) voidaan käyttää tämän toiminnon kanssa.
 PERINTEINEN LEIVONTA Lihan kypsentämiseen, täytettä sisältävien leivonnaisten leipomiseen sekä täytettyjen vihannesten paistamiseen ainoastaan yhdellä tasolla. Tämä toiminto käyttää ajoittaista, hellävaraista ilman kierrätystä, joka estää ruoan liiallista kuivumista.	 SÄÄSTÖ KIERTOILMA* Kypsennä täytettyjä paisteja tai lihafileitä yhdellä tasolla. Ruoka ei kuiva liikaa hellän ja jaksollisen ilmankierron ansiosta. Tämän säästötoiminnon ollessa käytössä valo ei pala kypsennyksen aikana. Käytettäessä energiankulutusta optimoivaa SÄÄSTÖ-jaksoa uunin luukku ei pitäisi avata ennen kuin ruoka on täysin kypsytynyt.
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> A </div> AUTOMAATTISET TOIMINNOT	 LÄMPIMÄNÄPITO Säilytä juuri kypsennetyt ruoat kuumana ja rapeana.
 PASTARUOKA Tämä toiminto valitsee automaattisesti pastaruokille parhaiten sopivan lämpötilan ja kypsennystavan.	 KOHOTUS Makeiden ja suolaisten taikinoiden optimaalinen kohotus. Kohotustuloksen takaamiseksi toimintoa ei saa käynnistää, jos uuni on vielä kuuma edellisen kypsennysjakson jäljiltä.
 LIHA Tämä toiminto valitsee automaattisesti lihalle parhaiten sopivan lämpötilan ja kypsennystavan. Tämä toiminto käynnistää ajoittain tuulettimen alhaisella nopeudella; tarkoituksena on estää ruoan liiallista kuivumista.	 AUTOMAATTINEN PUHDISTUS - PYROLYYSIPUHDISTUS Poistaa kypsennyksen roiskeet erittäin korkeaa lämpötilaa, käytävällä jaksolla. On mahdollista valita kaksi eri itsepuhdistusjaksoa: koko jakso (PYRO) tai lyhyempi jakso (ECO - säästö). Suosittelemme käyttämään nopeampaa jaksoa säännöllisin väliajoin ja täydellistä jaksoa vain, kun uuni on erittäin likainen.
 ISOT LIHAPALAT Toiminto valitsee automaattisesti parhaan kypsennystavan ja lämpötilan suurille lihapaloille (yli 2,5 kg). On suositeltavaa kääntää lihaa kypsennyksen aikana, jotta se ruskistuu tasaisesti molemmin puolin. On hyvä kostuttaa sitä silloin tällöin, jotta se ei pääse kuivumaan liikaa.	
 LEIPÄ Tämä toiminto valitsee automaattisesti kaikentyyppisille leiville parhaiten sopivan lämpötilan ja kypsennystavan.	
 PIZZA Tämä toiminto valitsee automaattisesti kaikentyyppisille pizzoille parhaiten sopivan lämpötilan ja kypsennystavan.	
 KAKUT Tämä toiminto valitsee automaattisesti kaikentyyppisille leivonnaisille parhaiten sopivan lämpötilan ja kypsennystavan.	

* Toimintoa käytetään viitteenä energiatehokkuutta koskevassa ilmoituksessa asetuksen (EU) N:o 65/2014 mukaisesti

LAITTEEN ENSIMMÄINEN KÄYTTÖ

1. ASETA AIKA


Kun kytket uunin päälle ensimmäisen kerran, on tehtävä kelloasetukset.



Kaksi tunteja tarkoittavaa merkkiä alkaa vilkkua: Aseta tunnit nuppia kääntämällä ja vahvista painamalla **OK**.




Kaksi minuutteja tarkoittavaa merkkiä alkaa vilkkua: Aseta minuutit nuppia kääntämällä ja vahvista painamalla **OK**.

Huomaa: Jos haluat vaihtaa kellonajan myöhemmin, paina  ja pidä sitä painettuna vähintään sekunnin ajan uunin ollessa sammutettuna ja toista yllä olevat vaiheet.

Sinun on ehkä asetettava aika uudelleen pitkän sähkökatkon jälkeen.

2. ASETUKSET

Tarvittaessa voit vaihtaa oletusasetukset lämpötilan mittayksikön (°C) ja nimellisvirran osalta (16 A).

Uunin ollessa sammutettuna paina  ja pidä sitä painettuna vähintään 5 sekunnin ajan.



Valitse mittayksikkö valintanuppia kääntämällä ja vahvista sitten painamalla **OK**.



Valitse nimellisvirta valintanuppia kääntämällä ja vahvista sitten painamalla **OK**.

Huomaa: Uuni on ohjelmoitu käyttämään sähkövirtaa tasolla, joka sopii kodin sähköverkkoon, jonka luokitus on enemmän kuin 3 kW (16 A): Jos kodin sähköverkon teho on alhaisempi, sinun on laskettava kyseistä arvoa (13 A).

3. LÄMMITÄ UUNI


Uudesta uunista voi vapautua hajuja, jotka ovat jääneet siihen valmistuksen aikana: tämä on täysin normaalia. Tämän vuoksi ennen ruokien kypsennystä suosittelemme lämmittämään uunia tyhjänä, jotta poistetaan mahdolliset hajut.


Poista mahdollinen suojapahvi tai kalvo uunista ja poista myös kaikki sen sisällä olevat varusteet. Lämmitä uunia 200 °C:ssa noin tunnin ajan ja käytä mieluiten ilmankierrolla varustettua ohjelmaa (esim. "Kiertoilma" tai "Perinteinen leivonta"). Aseta toiminto oikein ohjeita noudattamalla.

Huomaa: Laitteen ensimmäisen käytön jälkeen on suositeltavaa tuulettaa huone.


PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

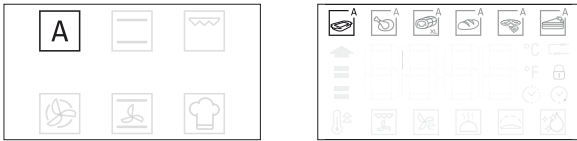
1. VALITSE JOKIN TOIMINTO


Kun uuni on sammutettuna, ainoastaan aika näkyy näytöllä. Kytke uuni päälle painamalla  ja pitämällä sitä painettuna.

Tärkeimmät käytettävissä olevat toiminnot saadaan näkyviin vasemmalle näytölle kääntämällä nuppia. Valitse niistä yksi ja paina .



Jos haluat valita alitoiminnon (silloin kun niitä on), valitse ensin päätoiminto, vahvista sitten painamalla  ja mene toimintovalikkoon.



Käytettävissä olevat alitoiminnot saadaan näkyviin oikealle näytölle kääntämällä nuppia. Valitse niistä yksi ja vahvista painamalla .


2. TEE TOIMINNON ASETUKSET

Haluamasi toiminnon valitsemisen jälkeen voit muuttaa sen asetuksia.

Näytöllä näkyvät järjestyksessä asetukset, joita voit muuttaa.

LÄMPÖTILA/GRILLIN TASO



Kun näytöllä vilkkuu °C/°F-kuvake, vaihda arvo nuppia kääntäen, vahvista sitten painamalla  ja jatka edelleen seuraavien asetusten muuttamista (jos mahdollista).



Voit myös asettaa grillitason (3 = korkea, 2 = keski, 1 = matala) samaan aikaan.




Huomaa: Toiminnon käynnistyttyä voit muuttaa lämpötilaa tai grillitasoa painamalla  tai kääntämällä suoraan nuppia.



KESTO



Kun kuvake  vilkkuu näytöllä, aseta haluamasi kypsennysaika säätönupista ja vahvista sitten painamalla .


Kypsennysaikaa ei ole pakollista asettaa, jos haluat seurata kypsennystä manuaalisesti: Vahvista painamalla  ja käynnistä toiminto.

Tässä tapauksessa et voi asettaa kypsennyksen loppumisaikaa ohjelmoimalla viivästetyn käynnistysajan (ajastus).


Huomaa: Voit säätää kypsennyksen aikana asetettua kypsennysaikaa painamalla : Muuta tunnit nuppia kääntämällä ja vahvista painamalla .

KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMISAJAN ASETTAMINEN/ VIIVÄSTETTY KÄYNNISTYS

Monissa toiminnoissa on kypsennysajan asettamisen jälkeen mahdollista viivästyä toiminnon käynnistymistä ohjelmoimalla sen päättymisaika.

Kun päättymisaajan muuttaminen on mahdollista, näytöllä näkyy kellonaika, jona toiminnon odotetaan loppuvan, kuvakkeen  vilkkuessa.






Tarpeen vaatiessa aseta kypsennyksen haluttu päättymisaika nuppia kääntämällä, vahvista sitten painamalla  ja käynnistä toiminto.

Laita ruoka uuniin ja sulje luukku: Toiminto käynnistyy automaattisesti sen jälkeen, kun on kulunut laskettu aika, joka tarvitaan siihen, että kypsennys päättyy asetettuna ajankohtana.




Huomaa: Kypsennyksen viivästetyn käynnistysajan ohjelmoiminen sulkee pois käytöstä uunin esikuumennusvaiheen. Uuni saavuttaa haluamasi lämpötilan vaiheittain, minkä vuoksi kypsennysajat ovat hieman kypsennystaulukossa lueteltuja pitempiä.


Odotusaikana voit käyttää nuppia ohjelmoidun päättymisaajan muuttamiseen.

Lämpötilan ja kypsennysajan asetuksia muutetaan painamalla  - tai  -painiketta. Vahvista lopuksi painamalla .

Huomaa: Toiminnon alkamisviive ei ole käytettävissä grilli- ja turbogrillitoiminnoissa.

3. AKTIVOI TOIMINTO

Kun olet tehnyt haluamasi asetukset, aktivoi toiminto painamalla .

Voit keskeyttää parhaillaan käynnissä olevan toiminnon milloin tahansa painamalla  ja pitämällä sitä painettuna.


4. ESIKUUMENNUS

Joihinkin toimintoihin kuuluu uunin esikuumennusvaihe: Kun toiminto on käynnistynyt, näyttö ilmoittaa, että esikuumennusvaihe on käynnistynyt.



Kun tämä vaihe on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja näyttö osoittaa, että uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan.



Avaa nyt luukku, laita ruoka uuniin, sulje luukku ja aloita kypsennys painamalla .

Huomaa: Jos ruoka asetetaan uuniin ennen kuin esikuumennus on päättynyt, se saattaa vaikuttaa negatiivisesti lopulliseen kypsennystulokseen.


Luukun avaaminen esikuumennusvaiheen aikana aiheuttaa sen keskeytymisen. Kypsennysaikaan ei sisälly esikuumennusvaihetta.

Voit aina muuttaa lämpötilaa, jonka haluat saavuttaa, nuppia käyttämällä.

5. KYSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

Kuuluu äänimerkki ja näyttö ilmoittaa, että kypsennys on päättynyt.



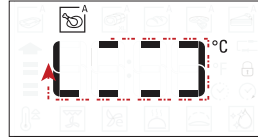
Voit pidentää kypsennysaikaan asetuksia muuttamatta valitsemalla uuden kypsennysajan nuppia kääntäen ja painamalla sitten .

. AUTOMAATTISET TOIMINNOT

LÄMPÖTILAN PALAUTTAMINEN

Jos uunin sisällä oleva lämpötila laskee kypsennysjakson aikana luukun avaamisen vuoksi, käynnistyy automaattisesti erityistoiminto, joka palauttaa alkuperäisen lämpötilan.

Lämpötilan palauttamisen aikana näytöllä näkyy "käärme"-animaatio kunnes asetettu lämpötila on saavutettu.



Ohjelmoidun kypsennysjakson ollessa käynnissä kypsennysaika pidennetään luukun avausajan mukaisesti parhaiden kypsennystulosten takaamiseksi.

. ERIKOISTOIMINNOT

AUTOMAATTINEN PUHDISTUS - PYROLYYSIPUHDISTUS

Älä koske uuniin pyrolyysipuhdistusjakson aikana.


Pidä lapset ja eläimet kaukana uunista pyrolyysipuhdistusjakson aikana ja sen jälkeen (kunnes huone on tuuletettu).



Ota kaikki varusteet pois uunista ennen pyrolyysitoiminnon aloittamista.

Jos uuni on asennettu keittotason alle, on varmistettava, että kaikki polttimet tai sähkölevyt on sammutettu, kun itsepuhdistustoiminto on käynnissä.

Optimaalisten puhdistustulosten saamiseksi on liiallinen lika poistettava uunitilasta ja luukun sisälasi puhdistettava ennen pyrolyysitoiminnon käyttämistä. Käytä pyrolyysipuhdistustoimintoa ainoastaan, jos laite on erittäin likainen tai tunnet ikävää hajua kypsennyksen aikana.

Mene erikoistoimintoihin  ja valitse valikosta  nuppia kääntäen. Vahvista sitten painamalla .

Jos haluat käynnistää puhdistusjakson välittömästi, paina ; jos haluat valita lyhyemmän jakson (ECO), käännä nuppia.

Paina , jos haluat käynnistää puhdistusjakson heti, tai paina , jos haluat asettaa päättymisajan/ajastetun käynnistyksen.


Uuni käynnistää puhdistusjakson ja luukku lukkiutuu automaattisesti.

Uunin luukku ei voida avata pyrolyysipuhdistuksen ollessa käynnissä: se pysyy lukittuna, kunnes lämpötila palautuu hyväksyttävälle tasolle.

Tuuleta huonetta pyrolyysipuhdistuksen aikana ja sen jälkeen.

Huomaa: Puhdistusjakson kesto ja lämpötilaa ei voida säätää.


. PAINIKELUKITUS

Painikkeet lukitaan painamalla  ja pitämällä sitä painettuna vähintään 5 sekunnin ajan.



Toimi samoin näppäimistöluukun avaamiseksi.

Huomaa: Painikelukitus voidaan käynnistää myös kypsennyksen ollessa käynnissä.

Turvallisuussyistä uuni voidaan kytkeä pois päältä milloin tahansa painamalla .

HYÖDYLLISIÄ OHJEITA



Lataa Käyttö- ja huolto-opas osoitteesta
docs.hotpoint.eu lisätietoja varten

KYPSENNYSTAULUKON LUKEMINEN

Taulukossa luetellaan paras toiminto, varusteet ja taso, joita voidaan käyttää erityyppisille ruoille. Paistoaika alkaa siitä hetkestä, jolloin ruoka laitetaan uuniin. Aika ei sisällä esikuumennusta (mikäli se on vaadittu). Kypsennyksen lämpötilat ja ajat ovat viitteellisiä ja ne riippuvat ruoan määrästä ja käytettävien varusteiden tyypistä. Käytä ensin alhaisimpia suositeltuja asetuksia ja jos lopputulos ei vastaa odotuksia, siirry korkeampiin asetuksiin. Käytä toimitettuja varusteita ja mieluiten tummia metallisia vuokia ja uunipeltejä. Voit käyttää myös pyrex- tai keramiikkavuokia ja -varusteita, mutta muista, että tällöin paistoajat ovat hieman pidempiä.

ERI RUOKIEN KYPSENNYS SAMANAIKaisesti

Toiminnolla "Kiertoilma" on mahdollista kypsennää samanaikaisesti saman kypsennyslämpötilan vaativia ruokia (esimerkiksi kalaa ja vihanneksia), eri tasoilla. Ota lyhyemmän paistoajan vaativat ruoat pois uunista ensin ja jatka pidemmän ajan vaativien ruokien kypsennämistä.

LIHA

Voit käyttää kaikenlaisia peltejä tai pyrexvuokia paistettavan lihan koon mukaisesti. Paistia varten on hyvä lisätä astian pohjalle lihalientä ja kostuttaa lihaa kypsennyksen aikana. Se antaa myös lisää makua. Huomaa, että tämän toiminnon aikana syntyy höyryä. Kun paisti on kypsä, anna sen levätä uunissa vielä 10–15 minuuttia tai kääri liha alumiinifolioon.

Kun grillaat lihapaloja, valitse yhtä paksuja paloja, jotta ne kypsyvät tasaisesti. Hyvin paksut lihapalat vaativat pidemmän kypsennysajan. Aseta ritilä alemmalle tasolle kauemmaksi grillivastuksesta, jotta pinta ei pala. Käännä lihaa, kun kypsennysajasta on kulunut kaksi kolmasosaa. Avaa luukku varovasti, sillä sisältä tulee höyryä.

Ruoasta tippuvien nesteiden keräämiseksi on ritilän alle suositeltavaa asettaa uunipannu, jossa on puoli litraa vettä. Lisää vettä tarvittaessa.

JÄLKIRUOAT

Paista huolellista paistamista vaativat jälkiruoat perinteisellä toiminnolla yhdellä tasolla.

Käytä tummia metallisia paistopannuja ja laita ne aina uunin mukana toimitetun ritilän päälle. Kun paistat useammalla tasolla, valitse kiertoilmatoiminto ja laita kakkuvuoat ritilöiden päälle eri kohtiin, jotta ilma pääsee kiertämään hyvin.

Tarkista kohoavan kakun kypsyys puutikulla työntämällä se kakun keskelle. Jos tikkuun ei tartu taikinaa, kakku on kypsä.

Jos käytät paistopannuja, joissa on tarttumaton pinnoitus, älä voitele vuokaa, sillä tällöin kakku ei kohoavälittämättä tasaisesti reunoilta.

Jos leipomus "paisuu" leivonnan aikana, käytä seuraavalla kerralla alhaisempaa lämpötilaa; voisit myös vähentää lisättävän nesteen määrää tai sekoittaa taikinaa varovaisemmin.

Jälkiruoat, joissa on runsaasti nestettä sisältävä täyte tai kuorrutus (kuten esim. juustokakku tai hedelmäpiirakat), on hyvä paistaa toiminnolla Perinteinen leivonta. Jos kakun pohja jää liian kosteaksi, paista kakku seuraavalla kerralla alemmalla tasolla ja ripottele taikinapohjan päälle korppujauhoja tai keksinmuruja ennen täytteen lisäämistä.

















































































PIZZA





















Voitele pellit kevyesti, jotta pizzan pohja paistuu rapeaksi. Levitä mozzarellajuustoa pizzan päälle, kun 2/3 kypsennysajasta on kulunut.

KOHOTUS

Taikina on suositeltavaa peittää kostealla liinalla ennen uuniin laittamista. Tällä toiminnolla kohotusaika on noin kolmanneksen lyhyempi kuin huoneenlämmössä (20–25 °C). Pizzan kohotusaika on noin yksi tunti 1 kg:n taikinaa kohden.

KYPSENNYSTAULUKKO


RESEPTI	TOIMINTO	ESIKUUMEN- NUS.	LÄMPÖTILA (°C)	KYPSENNYSAIKA (Min.)	TASO JA VARUSTEET
Kohoavat kakut		-	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Kyllä	160 - 180	30 - 90	4 1  
Täytetty kakku (juustokakku, strudel, hedelmäpiirakka)		-	160 - 200	30 - 85	3 
		Kyllä	160 - 200	35 - 90	4 1  
Pikkuleivät/tortut		-	170 - 180	15 - 45	3 
		Kyllä	160 - 170	20 - 45	4 1  
		Kyllä	160 - 170	20 - 45 ***	5 3 1   
Tuulihatut		-	180 - 200	30 - 40	3 
		Kyllä	180 - 190	35 - 45	4 1  
		Kyllä	180 - 190	35 - 45 ***	5 3 1   
Marengit		Kyllä	90	110 - 150	3 
		Kyllä	90	130 - 150	4 1  
		Kyllä	90	140 - 160 ***	5 3 1   
Pizza (Ohut, paksu, focaccia)		-	220 - 250	20 - 40	2 
		Kyllä	220 - 240	20 - 40	4 1  
		Kyllä	220 - 240	25 - 50 ***	5 3 1   
Leipä, limppu 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2 
Sämpylät		-	180 - 220	30 - 50	2 
Leipä		Kyllä	180 - 200	30 - 60	4 1  
Pakastepizzat		-	250	10 - 20	2 
		Kyllä	250	10 - 20	4 1  
Suolaiset leivonnaiset (kasvispiirakka, quiche)		Kyllä	180 - 190	45 - 60	2 
		Kyllä	180 - 190	45 - 60	4 1  
		Kyllä	180 - 190	45 - 70 ***	5 3 1   
Tuulihatut/voitaikinapasteijat		Kyllä	190 - 200	20 - 30	3 
		Kyllä	180 - 190	20 - 40	4 1  
		Kyllä	180 - 190	20 - 40 ***	5 3 1   
Lasagne/kohokas		-	190 - 200	40 - 65	3 
Uunipasta/cannelloni		-	190 - 200	25 - 45	3 



















RESEPTI	TOIMINTO	ESIKUUMEN- NUS.	LÄMPÖTILA (°C)	KYPSENNYSAIKA (Min.)	TASO JA VARUSTEET
Lammas/vasikka/ nauta/porsas 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Rapeapintainen porsaanpaisti 2 kg		-	170	110 - 150	2
Broileri/jänis/ankka 1 kg		-	200 - 230	50 - 80	3
Kalkkuna/hanhi 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
Haud. kokon. kala (fileenä, kokonainen)		Kyllä	180 - 200	40 - 60	3
Täytetyt vihannekset (tomatit, zucchinat, munakoisot)		Kyllä	180 - 200	50 - 60	2
Paahtoleipä		-	3 (korkea)	3 - 6	5
Kalafleet/palat		-	2 (Keskitaso)	20 - 30 *	4 3
Makkarat/lihavartaat/ grillilyki/jauhelihapihvit		-	2-3 (keskitaso- korkea)	15 - 30 *	5 4
Paistettu broileri 1-1.3 kg		-	2 (Keskitaso)	55 - 70 **	2 1
Paahtopaisti, raaka 1 kg		-	2 (keskitaso)	35 - 50 **	3
Karitsan koipi/potka		-	2 (Keskitaso)	60 - 90 **	3
Paahdetut perunat		-	2 (Keskitaso)	35 - 55 **	3
Grat. vihannekset		-	3 (korkea)	10 - 25	3
Lasagne ja liha		Kyllä	200	50 - 100 ***	4 1
Liha ja perunat		Kyllä	200	45 - 100 ***	4 1
Kala ja vihannekset		Kyllä	180	30 - 50 ***	4 1
Kokonainen ateria: hedelmäpiirakka (taso 5)/lasagne (taso 3)/liha (taso 1)		Kyllä	190	40 - 120 ***	5 3 1
Täytetyt paistit		-	200	80 - 120 ***	3
Paloiteltu liha (jänis, broileri, lammas)		-	200	50 - 100 ***	3

* Käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä.

** Käännä ruokaa, kun kypsennysajasta on kulunut 2/3 (jos tarpeen).

*** Arvioitu aika: ruoat voidaan ottaa uunista eri aikoina henkilökohtaisista mieltymyksistä riippuen.

 www.docs.hotpoint.eu Lataa käyttö- ja huolto-opas sivustolta ja saat testattujen reseptien taulukon; se on koottu standardin IEC 60350-1 vaatimusten mukaisesti sertifiointiviranomaisille.

MANUAALISET TOIMINNOT						
	Perinteinen	Grilli	Turbogrilli	Kiertoilma	Perinteinen leivonta	Säästö Kiertoilma
AUTOMAATTISET TOIMINNOT						
	Pastaruoka	Liha	Isot lihapalat	Leipä	Pizza	Kakut
VARUSTEET						
	Ritilä	Uunipelti tai kakkuvuoka ritilällä	Uunipannu / leivinpelti / uunipelti ritilän päällä	Uunipannu	Uunipannu, jossa on 500 ml vettä	Leivinpelti

Varmista, että uuni on jäähtynyt, ennen kuin aloitat huolto- tai puhdistustoimenpiteet.
Älä käytä höyrypesuria.

Älä käytä teräsvillaa, hankaavia kaapimia tai hankaavia/syövyttäviä puhdistusaineita, koska ne voivat vahingoittaa laitteen pintaa.

Käytä suojakäsineitä.
Uuni on kytkettävä irti sähköverkosta ennen minkään tyyppisten huoltotöiden aloittamista.

ULKOPINNAT

- Puhdista pinnat kostealla mikrokuituliinalla. Jos pinnat ovat erittäin likaisia, voit lisätä muutaman pisaran neutraalia puhdistusainetta. Kuivaa pinnat lopuksi kuivalla liinalla.
- Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Jos mitään tällaista ainetta pääsee vahingossa kosketukseen laitteen pintojen kanssa, pyyhi se heti pois kostealla mikrokuituliinalla.

SISÄPINNAT

- Anna uunin jäähtyä jokaisen käyttökerran jälkeen ja puhdista se sitten, mieluiten sen ollessa vielä hieman lämmin; näin saat pois ruoasta jääneet tahrat ja roiskeet. Kuivaa runsaasti vettä sisältävien ruokien kypsennyksestä syntyneet kosteus antamalla uunin jäähtyä kokonaan ja pyyhi se sitten liinalla tai sienellä.

- Puhdista luukun lasi nestemäisellä erikoispesuaineella.
- Uunin luukku voidaan irrottaa puhdistamisen helpottamiseksi.

VARUSTEET

Huuhtelevat varusteet astianpesuaineliuoksessa käytön jälkeen ja käsittele niitä uunikintailla, jos ne ovat vielä kuumia. Ruoantähteet voidaan poistaa harjalla tai sienellä.

KYPSENNYSOSASTON PUHDISTUS PYROLYYSIPUHDISTUSJAKSOLLA

Älä koske uuniin pyrolyysipuhdistusjakson aikana.
Ota kaikki varusteet pois uunista ennen pyrolyysijakson aloittamista.

Pidä lapset ja eläimet kaukana uunista pyrolyysipuhdistusjakson aikana ja sen jälkeen (kunnes huone on tuuletettu).

Tämä toiminto poistaa ruokaroiskeet korkeaa lämpötilaa käyttäen. Kyseisessä lämpötilassa ruoantähteet muuttuvat jäämiksi, jotka voidaan pyyhkiä helposti pois kostealla sienellä, kun uuni on jäähtynyt. Jos uuni on asennettu keittotason alle, on varmistettava, että kaikki polttimet tai sähkölevyt on sammutettu, kun itsepuhdistustoiminto on käynnissä.

Optimaalisten puhdistustulosten saamiseksi on liiallinen lika poistettava uunitilasta ja luukun sisälasi puhdistettava ennen Pyro-toiminnon käyttämistä.

Uunissa on kaksi erilaista pyrolyysipuhdistustoimintoa: Perusjaksolla (PYRO) suoritetaan perusteellinen puhdistus, kun uuni on erittäin likainen, kun taas taloudellinen jakso (ECO) on lyhyempi ja kuluttaa vähemmän energiaa kuin perusjakso, minkä vuoksi sitä voidaan käyttää säännöllisesti. Käytä pyrolyysipuhdistustoimintoa ainoastaan, jos laite on erittäin likainen tai tunnet ikävää hajua kypsennyksen aikana.

Huomaa: Uunia ei voida avata pyrolyysipuhdistuksen ollessa käynnissä. Se pysyy lukittuna, kunnes lämpötila palautuu hyväksyttävälle tasolle. Tuuleta huonetta pyrolyysipuhdistuksen aikana ja sen jälkeen.

LAMPUN VAIHTAMINEN

1. Kytke uuni irti sähköverkosta.
2. Ruuvaa auki valon suojus ja vaihda lamppu sekä ruuvaa suojus takaisin kiinni valoon.
3. Kytke uuni sähköverkkoon.

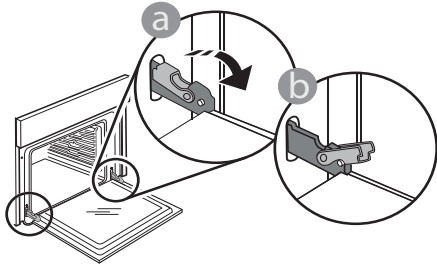
Huomaa: Käytä vain hehkulamppuja 25-40 W/230 ~ V tyyppi E-14, T300°C tai halogeenilamppuja 20-40 W/230 ~ V tyyppi G9, T300°C. Tuotteessa käytetty lamppu on suunniteltu erityisesti kodinkoneita varten eikä se sovellu yleiseen huonevalaistukseen (EY:n asetus N:o 244/2009). Lamppuja on saatavissa huoltopalvelusta.

- Jos käytetään halogeenilamppuja, älä käsittele niitä paljain käsin, koska sormenjäljet voivat vahingoittaa niitä. Älä käytä uunia ennen kuin valon suojus on asetettu takaisin paikalleen.

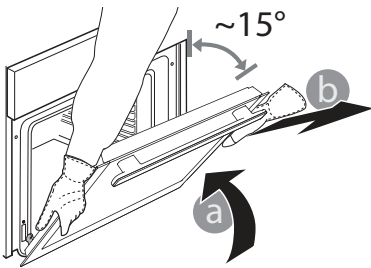
Tämä tuote sisältää energiateholuokan G valolähteen.

LUUKUN IRROTUS JA TAKAISIN ASETUS

1. Poista luukku avaamalla se kokonaan ja laskemalla varmistimia, kunnes niiden lukitus vapautuu.

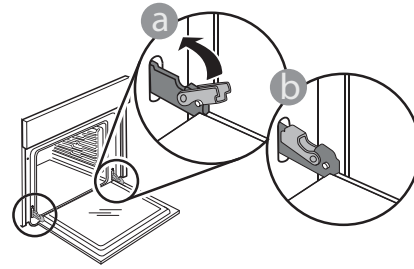


2. Sulje luukku niin paljon kuin voit. Ota tukeva ote luukusta molemmilla käsillä – älä pidä siitä kiinni vain yhdellä kädellä. Yksinkertaisesti irrota luukku jatkamalla sen sulkemista ja vetämällä sitä samalla ylöspäin, kunnes se vapautuu paikaltaan. Laita luukku sivuun asettaen se pehmeälle pinnalle.

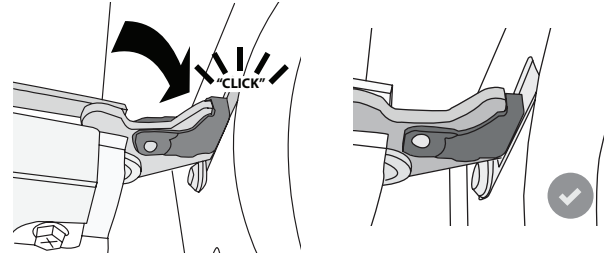


3. Aseta luukku takaisin liikuttamalla sitä uunia kohden ja linjaamalla saranoiden koukut niiden paikalleen ja varmistamalla ylempi osa paikalleen.

4. Laske luukku ja avaa se sitten kokonaan. Laske varmistimet takaisin niiden alkuperäiseen asentoon: Varmista, että laskit ne kokonaan.



Paina hieman tarkistaaksesi, että varmistimet ovat oikeassa asennossa.



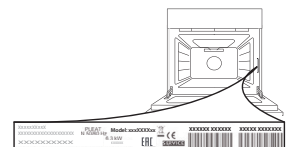
5. Yritä sulkea luukku ja tarkista, että se osuu kohdalleen ohjauspaneelin kanssa. Jos se ei ole oikeassa asennossa, toista edelliset vaiheet: Luukku saattaa vahingoittua, jos se ei toimi kunnolla.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaus
Uuni ei toimi.	Sähkökatkos. Kytkeytynyt irti verkkovirrasta.	Tarkista, että verkossa on jännite ja että uuni on kytketty verkkoon. Kytke uuni pois päältä ja uudelleen päälle ja tarkista, onko vika poistunut.
Luukku ei avaudu.	Vika luukun lukossa. Puhdistusjakso käynnissä.	Sammuta uuni ja kytke se uudelleen päälle nähdäksesi, toistuuko häiriö. Odota, että toiminto päättyy ja uuni jäähtyy.
Näytölle ilmestyy "F"-kirjain ja numero.	Ohjelmistossa on ongelma.	Ota yhteys lähimpään huoltopalvelupisteeseen ja ilmoita "F"-kirjaimen perässä oleva numero.



Normatiiviset asiakirjat, vakiodokumentaatio sekä tuotetta koskevat lisätiedot ovat saatavissa osoitteesta:

- Verkkosivustolta **docs.hotpoint.eu**
- Käyttämällä QR-koodia
- Vaihtoehtoisesti **ottamalla yhteyttä huoltopalveluumme** (katso puhelinnumero takuuvihkosesta). Kun otat yhteyttä huoltopalveluun, ilmoita tuotteen tunnistekilvessä olevat koodit.



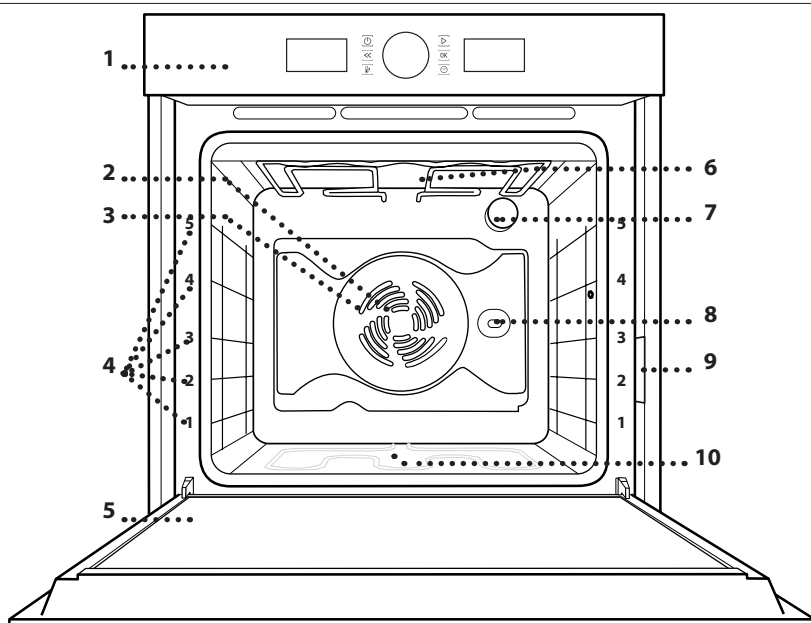


**TAKK FOR AT DU HAR KJØPT ET
HOTPOINT-ARISTON PRODUKT**
For å motta en mer fullstendig assistanse,
vennligst registrer produktet ditt på
www.hotpoint.eu/register



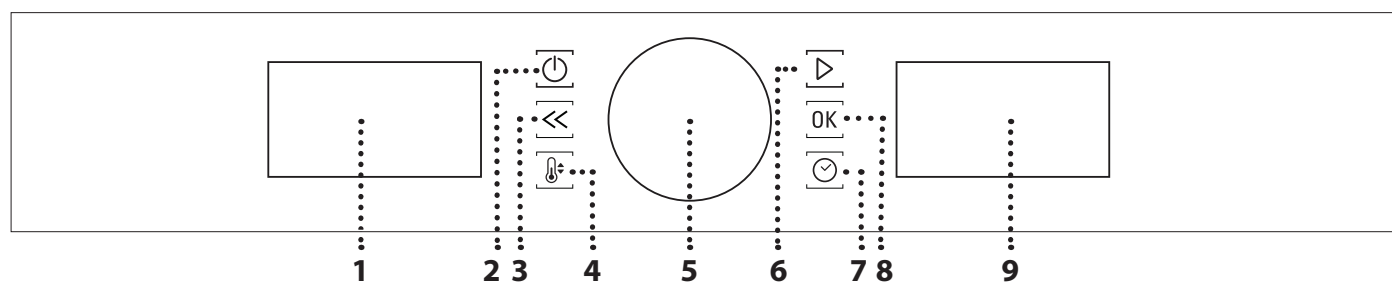
Før du bruker apparatet må du lese sikkerhetsanvisningene nøye.

PRODUKTBEKRIVELSE



1. Kontrollpanel
2. Vifte
3. Sirkulært varmeelement (ikke synlig)
4. Ristens skinner (nivået er angitt på ovnens forside)
5. Dør
6. Øvre varmeelement/grill
7. Lyspære
8. Punkt for innføring av grillspidd
9. Identifikasjonsskilt (må ikke fjernes)
10. Varmeelement i bunnen (ikke synlig)

BETJENINGSPANEL



1. VENSTRE DISPLAY

2. ON / OFF

For å slå ovnen av og på, og for å stoppe en aktiv funksjon til enhver tid.

3. TILBAKE

For å gå tilbake til forrige meny ved konfigurering av innstillinger.

4. TEMPERATUR

For innstilling av temperaturen.

5. BRYTER

For å velge menyelementene og endre eller regulere innstillingene av en funksjon.

6. UTSATT

For å starte funksjoner og bekrefte innstillingene.

7. TID

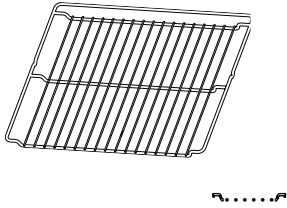
For å stille inn eller endre tiden og regulere tilberedningstiden.

8. BEKREFT

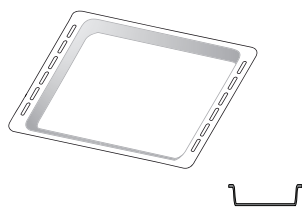
For å bekrefte et element du har valgt eller innstillingene til en funksjon.

9. HØYRE DISPLAY

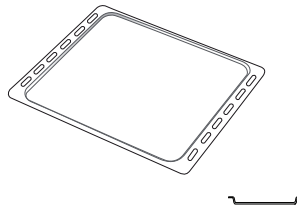
RIST



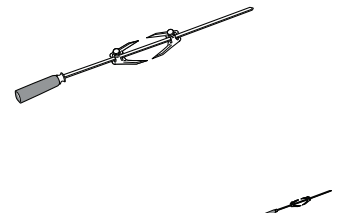
LANGPANNE



BAKEBRETT



GRILLSPIDD



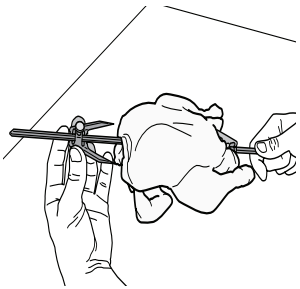
Antall tilbehør kan variere avhengig av hvilken modell som du kjøpt. Annet tilbehør kan kjøpes fra serviceavdelingen.

SETT INN RISTEN OG ANDRE TILBEHØR

Sett risten horisontalt ved å skyve den over rillenes spor, og pass på at siden med den opphøyde kanten er vendt oppover.

Annet tilbehør, som langpannen og stekebrettet settes inn horisontalt på samme måte som risten.

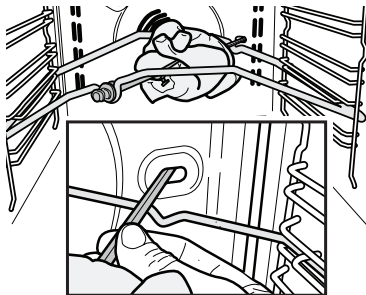
BRUK AV GRILLSPIDD



Skyv spydet gjennom kjøttets midt (bundet med hyssing hvis fjærfe) og skyv kjøttet på spydet før det er plassert fast på gaffelen og ikke kan bevege seg. Skyv den andre gaffelen på spydet og skyv den inntil den holder kjøttet godt på plass. Stram festeskruen for å feste den på plass.

Sett enden inn i utsparingen i ovnsrommet og la den avrundede delen hvile på den aktuelle støtten.

Merk: For å samle opp stekesjyen, plasserer du langpannen under og fyller på 500 ml drikkevann. For å unngå å brenne deg når spydet er varmt, bare håndtere det med plasthåndtaket (som må fjernes før tilberedning).



DEMONTERING OG INSTALLASJON AV RISTENS SKINNER

. For å fjerne ristskinnene, løft skinnene opp og trekk forsiktig den nedre delen ut av festet: Ristskinnene kan nå fjernes.

. For å installere ristskinnene igjen, sett først tilbake dem i det øvre feste. Hold de oppe, skyv de inn i ovnsrommet, senk de på plass i det nedre feste.

FUNKSJONER



Last ned Bruk og vedlikeholdsveiledningen fra docs.hotpoint.eu for ytterligere informasjon

TRADISJONELL STEKING

For å tilberede en hvilken som helst matrett på ett nivå.

GRILL

For grilling av biff, kebab og pølser, tilberedning av gratinerte grønnsaker eller ristet brød. Ved grilling av kjøtt, anbefaler vi å bruke en langpannen for å samle inn stekesjyen: Plasser langpannen på et hvilket som helst av nivåene under risten og tilsett 500 ml drikkevann.

VARMLUFT

For tilberedning av ulike matvarer som krever samme steketemperatur på flere nivå (maks. tre) samtidig. Denne funksjonen kan brukes til å tilberede forskjellige retter uten at rettene tar smak av hverandre.

OVER/UNDERV.

For tilberedning av kjøtt, baking av kaker med fyll eller tilberedning av fylte grønnsaker kun på en hylle. Denne funksjonen benytter skånsom, intermitterende luftsirkulasjon for å hindre at maten tørker inn.

A

AUTOMATISKE FUNKSJONER

GRYTERETT

Denne funksjonen velger automatisk den beste temperaturen og stekemetoden for pastaretter.

KJØTT

Denne funksjonen velger automatisk den beste temperaturen og stekemetoden for kjøttet. Denne funksjonen aktiverer periodevis viften med lav hastighet for å unngå at maten tørker ut for mye.

MAXI TILBEREDNING

Denne funksjonen velger automatisk den beste stekemåten og temperatur ved tilberedelse av store kjøttstykker (over 2,5 kg). Det anbefales å snu kjøttet under tilberedningen, slik at du får jevn bruning på begge sider. Det lønner seg å fukte det litt en gang i blant, slik at det ikke blir tørt.

BRØD

Denne funksjonen velger automatisk den beste temperaturen og stekemetoden for alle typer brød.

PIZZA

Denne funksjonen velger automatisk den beste temperaturen og stekemetoden for alle typer pizza.

SØTE KAKER

Denne funksjonen velger automatisk den beste temperaturen og tilberedningsmetoden for alle typer kaker.



SPECIALFUNKSJONER



HURTIG FORVARM

For å forvarme ovnen raskt. Når forvarmingen er avsluttet, vil ovnen velge funksjonen "Tradisjonell steking" automatisk. Vent til forvarmingen er avsluttet før du setter maten inn i ovnen.



TURBOGRILL

For grilling av store kjøttstykker (lårstek, roastbiff, kylling). Vi anbefaler å bruke en langpanne for å samle inn stekesjyen: Plasser pannen på noen av nivåene under risten og tilsett 500 ml drikkevann. Det roterende spydet (hvis tilgjengelig) kan brukes med denne funksjonen.



ØKO VARMLUFT*

For tilberedning av ovnsstekte steker og fileter av kjøtt på ett enkelt nivå. Mat forhindres fra å tørke ut for mye ved hjelp av en mild, forbigående luftsirkulasjon. Når ECO-funksjonen er brukt, blir lyset være slukket under tilberedningen. For å benytte ECO-syklusen og dermed optimere energiforbruket, må ovnsdøren ikke åpnes før maten er helt stekt.



HOLDE VARM

For å holde mat som nettopp er blitt tilberedt varm og sprø.



HEVING

For å oppnå en optimal heving av deig. For å oppnå et godt resultat, må ikke funksjonen brukes dersom ovnen fortsatt er varm etter en stekesyklus.



AUTOMATISK RENGJØRING - PYROLYTISK RENSING

For å eliminere matsøl etter steking ved en syklus på svært høy temperatur. To selvrensende sykluser er tilgjengelige: en full syklus (PYRO) og en redusert syklus (ECO). Vi anbefaler å bruke en raskere syklus med jevne mellomrom, og hele syklusen bare når ovnen er svært skittent.

* Funksjon som brukes som referanse for erklæringen vedr. energieffektivitet i samsvar med forordning (EF) nr. 65/2014

NÅR APPARATET BRUKES FOR FØRSTE GANG

1. STILL INN TIDEN

Du må stille inn tiden når du slår på ovnen for første gang.



De to sifrene for timen vil begynne å blinke. Vri på bryteren for å stille inn timen og trykk **OK** for å bekrefte.



De to sifrene minuttene vil begynne å blinke. Vri på bryteren for å stille inn minuttene og trykk **OK** for å bekrefte.

Merk: For å endre på tiden ved et senere tidspunkt, trykk og hold nede **⏸** i minst ett sekund mens ovnen er av og gjenta trinnene ovenfor.

Du må kanskje stille inn klokken på nytt etter langvarige strømbrudd.

2. INNSTILLINGER

Dersom det er nødvendig, kan du endre på standard måleenhet, temperatur (°C) merkestrøm (16 A).

Med avslått ovn, trykk og hold nede **⏸** i minst 5 sekund.



Vri på bryteren for valg for å velge måleenheten, trykk deretter på **OK** for å bekrefte.



Vri på bryteren for valg for å velge merkestrømmen, trykk deretter på **OK** for å bekrefte.

Merk: Ovnen er programmert for å konsumere et nivå av elektrisk energi som er kompatibel med et hjemmenettverk som har en nominell verdi på mer enn 3 kW (16 A): Hvis din husstand bruker en lavere effekt, må du redusere denne verdien (13 A).

3. VARM OVNE

En ny ovn kan frigi lukt som dannes under fabrikasjonen: Dette er helt normalt.

Før du begynner å lage maten, anbefaler vi at du varmer opp ovnen når den er tom for å fjerne eventuell lukt.

Fjern eventuell beskyttende papp eller gjennomiktig film fra ovnen og fjern eventuelle tilbehør i den.


Varm ovnen til 200 °C i rundt en time, helst ved hjelp av en funksjon med luftsirkulasjon (f. eks "Varmluft" eller "Over/Underv.").


Følg instruksjonene for å sette funksjonen på riktig måte.

Merk: Det er lurt å lufte rommet etter bruker apparatet for første gang.


DAGLIG BRUK

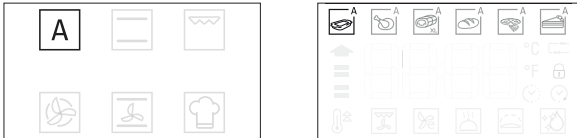
1. VELG EN FUNKSJON


Når ovnen er av, vises kun tiden på display. Trykk og hold nede  for å slå på ovnen.

Vri på bryteren for å se de viktigste funksjonene som er tilgjengelige på venstre display. Velg én og trykk .



For å velge en underfunksjon (hvor denne er tilgjengelig), velg hovedfunksjonen og trykk deretter på  for å bekrefte og gå til menyen med funksjoner.



Vri på bryteren for å se de viktigste underfunksjonene som er tilgjengelige på høyre display. Velg én og trykk  for å bekrefte.


2. STILL INN FUNKSJONEN

Etter at du har valgt funksjonen du ønsker, kan du endre dens innstillinger.

Display vil vise innstillingene som kan endres i sekvens.


TEMPERATUR/GRILLNIVÅ



Når ikonene for °C/°F blinker på display, vri på bryteren for å endre verdien, trykk deretter  for å bekrefte og fortsett å endre innstillingene som følger (hvis det er mulig).



Du kan også stille inn grillnivået (3 = høyt, 2 = middels, 1 = lavt) på samme tid.




Vennligst merk: Når funksjonen har startet, kan du endre temperaturen eller grillnivå ved å trykke  eller ved å snu direkte på bryteren.



VARIGHET



Når  ikonet blinker på display, bruk knotten for regulering for å stille inn steketiden du ønsker og trykk deretter  for å bekrefte.


Du trenger ikke stille inn steketiden dersom du ønsker å styre steking manuelt: Trykk  for å bekrefte og starte funksjonen.

I dette tilfellet, kan du ikke stille inn tidspunktet for slutt ved å programmere en utsatt start.


Merk: Du kan regulere steketiden som er stilt inn mens steking pågår ved å trykke : Vri på bryteren for å endre timen og trykk  for å bekrefte.

INNSTILLING AV TIDSPUNKTET FOR AVSLUTTET TILBEREDNING/ UTSATT START

For mange funksjoner, når du først har stilt inn steketiden kan du utsette start av funksjonen ved å programmere tidspunktet for slutt.

Hvor du kan endre sluttid, vil display vise tiden som funksjonen forventes å avslutte mens  ikonet blinker.



Hvis det er nødvendig, vri bryteren for regulering for å stille inn ønsket sluttid, trykk deretter  for å bekrefte og start funksjonen.

Sett maten inn i ovnen og lukk døren: Funksjonen vil starte automatisk etter den tidsperioden som er beregnet for at tilberedningen skal være ferdig på det tidspunktet du har angitt.




Vennligst merk: Ved å programmere en utsatt start for steking vil en alltid utelukke fasen for forvarming av ovnen. Ovnen vil gradvis nå temperaturen du ønsker, dette betyr at steketiden blir noe lenger enn det som vises i tilberedningstabellen.


I løpet av ventetiden, kan du bruke bryteren for å endre den programmerte sluttiden.

Trykk  eller  for å endr innstillingene for temperatur og tilberedningstid. Trykk  for å bekrefte når du er ferdig.

Vennligst merk: Funksjonen utsatt start er ikke tilgjengelig for funksjonene Grill og Turbo Grill.

3. AKTIVERE FUNKSJONEN

Når du har fastsatt alle innstillingene du trenger, trykk på  for å aktivere funksjonen.

Du kan trykke og holde nede  når som helst for å sette funksjonen som for øyeblikket er aktiv, i pause.


4. FORVARMING

Noen funksjoner har en fase for forvarming av ovnen: Når funksjonen starter, indikerer display at fasen for forvarming er aktivert.



Når denne fasen er avsluttet, vil et lydsignal høres og displayet vil indikere at ovnen har nådd innstilt temperatur.



På dette punktet åpner du døren, sett maten inn i ovnen, lukk døren og start tilberedningen ved å trykke .

Merk: Plassere maten i ovnen før forvarming er ferdig kan ha en negativ effekt på det endelige tilberedningsresultatet.

Ved å åpne døren mens fasen for forvarming pågår, vil fasen settes på pause.


Steketiden inkluderer ikke fasen for forvarming.

Du kan alltid endre temperaturen du ønsker å nå ved å benytte bryteren.

5. ENDT STEKING

Du vil høre et akustisk signal og display indikerer at stekingen er avsluttet.



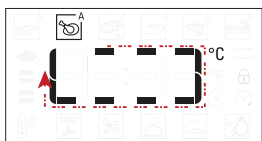
For å forlenge tilberedningstiden uten å endre innstillingene, vri på bryteren for å stille inn en ny tilberedningstid og trykk på .

. AUTOMATISKE FUNKSJONER

TEMPERATURGJENVINNING

Dersom temperaturen inne i ovnen synker i løpet av stekesyklusen fordi døren åpnes, vil en spesiell funksjon aktiveres automatisk for å gjenopprette den opprinnelige temperaturen.

Mens temperaturen gjenoprettes, vil display vise en "slange" figur til den innstilte temperaturen er nådd.



Mens en programmert stekesyklus er på gang, vil

steketiden øke avhengig av hvor lenge døren sto åpen, for å garantere best mulig resultat.

. SPESIALFUNKSJONER

AUTOMATISK RENGJØRING - PYROLYTISK RENSING




Berør ikke ovnen under Pyro syklusen.

Hold barn og dyr borte fra ovnen under og etter Pyro syklusen (inntil rommet er helt luftet).



Ta ut tilbehøret fra ovnen før du aktiverer Pyro-funksjonen.

Hvis ovnen er installert under en platetopp, må du under selvrensende syklusen forsikre deg om at brennerne eller kokeplatene er slått av.

For optimale resultat ved renhold, bør en fjerne rester fra innsiden av ovnsrommet og deretter gjøre ren dørglasset før en benytter den pyrolytiske funksjonen. Bare kjør Pyro-funksjonen hvis apparatet har svært skitten eller avgir vond lukt under stekingen.

Få tilgang til spesialfunksjoner  og vri på bryteren for å velge  fra menyen. Trykk deretter  for å bekrefte.

Trykk  for å starte rengjøringscyklusen øyeblikkelig eller vri på knotten for å velge en kortere syklus (ECO).


Trykk  for å starte syklusen for rengjøring med øyeblikkelig virkning, eller trykk  for å stille inn sluttid/utsatt start.

Ovnen vil starte rengjøringscyklusen og døren låses automatisk.

Ovnsdøren kan ikke åpnes mens den pyrolytiske rengjøringen pågår: Den vil fortsatt være låst til temperaturen har gått tilbake til et akseptabelt nivå. Ventilere rommet under og etter å ha kjørt Pyro-syklusen.


Merk: Det er ikke mulig å stille inn varighet og temperatur for rengjøringscyklusen.

. TASTELÅS

For å låse tastaturet, trykk og hold nede  i minst 5 sekund.



Gjør dette på nytt for å låse opp tastaturet.

Merk: Tastlåsen kan også aktiveres mens stekingen pågår. Av sikkerhetsmessige grunner, kan ovnen slås av når som helst ved å trykke på .

NYTTIGE RÅD



Last ned Bruk og vedlikeholdsveiledningen fra docs.hotpoint.eu for ytterligere informasjon

SLIK LESER DU TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen viser den beste funksjonen, tilbehørene og nivået som skal brukes for å lage forskjellige typer mat. Tilberedningstidene gjelder fra maten settes i ovnen, unntatt forvarming (dersom det kreves). Tilberedningstemperaturene og tidene er kun veiledende og avhenger av mengden mat og hvilken type tilbehør som brukes. Bruk til å begynne med de laveste innstillingene som anbefales, og hvis resultatet ikke er slik du ønsker, velger du høyere innstillinger. Det anbefales å benytte medfølgende tilbehør, og kakeformer eller bakebrett fortrinnsvis av mørkt metall. Det er også mulig å benytte gryter og tilbehør i pyrex eller keramikk, men da vil steketiden forlenges noe.

SAMTIDIG TILBEREDNING AV FORSKJELLIGE MATVARER

Ved å benytte funksjonen «Varmluft» er det mulig å tilberede forskjellige matvarer samtidig (for eksempel: fisk og grønnsaker) på forskjellige nivåer. Ta ut matvarene som trenger kortere steketid og la de som skal ha lengre fortsette å steke i ovnen.

KJØTT

Du kan bruke hvilken som helst ovnsfast panne eller pyrex-form som passer til størrelsen på kjøttstykkene som skal tilberedes. Når du tilbereder store kjøttstykker (steker), er det best å tømme litt kraft i gryten og øse kraften over kjøttet under tilberedningen for å gi det mer smak. Vennligst merk deg at dampen skapes i løpet av denne operasjonen. Når steken er ferdig bør du la den stå og hvile i ovnen i 10–15 minutter, eller pakke den inn i aluminiumsfolie.

For å oppnå et jevnt resultat når du griller kjøttstykker, bør du velge stykker med jevn tykkelse. Tykke kjøttstykker har behov for lengre steketid. For å unngå at stykkene svis på overflaten, øker du avstanden til grillelementet ved å plassere risten på en lavere rille. Snu kjøttet når 2/3 av tiden er gått. Åpne døren forsiktig, da det kan strømme ut varm damp.

Vi anbefaler at det plasseres en langpanne med en halv liter drikkevann direkte under risten med maten, slik at sjuen fra kjøttet samles opp. Fyll opp ved behov.

DESSERTER

Delikate kaker stekes med over- og undervarme på en enkel rille.

Bruk langpanner i mørkt metall og plasser de alltid på risten som medfølger. Ved steking på flere riller, velges varmluftfunksjonen og kakeformene fordeles utover rillene, slik at den varme luften kan sirkulere.

For å undersøke om en kake med heving er stekt, stikker man i den med en tannpirker av tre i den øverste delen. Hvis tannpirkeren fortsetter å være tørr, er kaken ferdig.

Hvis man bruker klebefrie langpanner, skal man ikke smøre kantene. Det kan nemlig føre til at kaken hever ujevnt på sidene.

Dersom bakverket "svulmer ut" under steking, bør du bruke en lavere temperatur neste gang og vurdere å redusere mengden væske du tilfører eller røre mer forsiktig i blandingen.

Bruk funksjonen "Over-/underv." for desserter med saftig fyll eller topping (som oste- eller fruktpaier). Dersom bunnen av kaken er for fuktig, bør du velge en lavere rille og strø bunnen med brød- eller kjekssmuler før du har i fyllet.

















































































PIZZA

Smør brettene med litt olje slik at pizzaen blir sprø på undersiden. Fordel mozzarellaen på pizzaen når 2/3 av steketiden er gått.

HEVING

Det anbefales å dekke deigen med et fuktig kjøkkenhåndkle før den settes i ovnen. Hevetiden med denne funksjonen reduseres med ca. 1/3 i forhold til heving ved romtemperatur (20–25 °C). Tiden det tar for å heve en pizza er omtrent en time for 1 kg deig.

TILBEREDNINGSTABELL

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM.	TEMPERATUR (°C)	TILBEREDNINGSTID (Min.)	NIVÅ OG TILBEHØR
Kaker av gjærdeig		-	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Ja	160 - 180	30 - 90	4 1  
Kaker med fyll (ostekaker, strudel, fruktterter)		-	160 - 200	30 - 85	3 
		Ja	160 - 200	35 - 90	4 1  
Kjeks/småkaker		-	170 - 180	15 - 45	3 
		Ja	160 - 170	20 - 45	4 1  
		Ja	160 - 170	20 - 45 ***	5 3 1   
Vannbakkels		-	180 - 200	30 - 40	3 
		Ja	180 - 190	35 - 45	4 1  
		Ja	180 - 190	35 - 45 ***	5 3 1   
Marengs		Ja	90	110 - 150	3 
		Ja	90	130 - 150	4 1  
		Ja	90	140 - 160 ***	5 3 1   
Pizza (Tynn, tykk, focaccia)		-	220 - 250	20 - 40	2 
		Ja	220 - 240	20 - 40	4 1  
		Ja	220 - 240	25 - 50 ***	5 3 1   
Helt brød 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2 
Rundstykker		-	180 - 220	30 - 50	2 
Brød		Ja	180 - 200	30 - 60	4 1  
Frossen pizza		-	250	10 - 20	2 
		Ja	250	10 - 20	4 1  
Salte kaker (grønnsakspai, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 60	2 
		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1  
		Ja	180 - 190	45 - 70 ***	5 3 1   
Butterdeigsskall/småkaker av butterdeig		Ja	190 - 200	20 - 30	3 
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 1  
		Ja	180 - 190	20 - 40 ***	5 3 1   
Lasagne/soufflé		-	190 - 200	40 - 65	3 
Innbakt pasta /Cannelloni		-	190 - 200	25 - 45	3 

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM.	TEMPERATUR (°C)	TILBEREDNINGSTID (Min.)	NIVÅ OG TILBEHØR
Lam/kalv/okse/svin 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Svinestek med svor 2 kg		-	170	110 - 150	2
Kylling / kanin / and 1 kg		-	200 - 230	50 - 80	3
Kalkun/gås 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
Bakt hel fisk (fillet, hel)		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer)		Ja	180 - 200	50 - 60	2
Ristet brød		-	3 (høy)	3 - 6	5
Fiskefilet/skiver		-	2 (Medium)	20 - 30 *	4 3
Pølser / Kebab/ svineribbe / hamburgere		-	2- 3 (Middels-Høy)	15 - 30 *	5 4
Helstekt kylling 1-1,3 kg		-	2 (Medium)	55 - 70 **	2 1
Roastbiff rå 1 kg		-	2 (medium)	35 - 50 **	3
Lammelår/skanker		-	2 (Medium)	60 - 90 **	3
Stekte poteter		-	2 (Medium)	35 - 55 **	3
Grønnsaksgrateng		-	3 (høy)	10 - 25	3
Lasagne og kjøtt		Ja	200	50 - 100 ***	4 1
Kjøtt og poteter		Ja	200	45 - 100 ***	4 1
Fisk og grønnsaker		Ja	180	30 - 50 ***	4 1
Komplett måltid: fruktterte (nivå 5)/ lasagne (nivå 3)/kjøtt (nivå 1)		Ja	190	40 - 120 ***	5 3 1
Fylte steker		-	200	80 - 120 ***	3
Kjøttstykker (kanin, kylling, lam)		-	200	50 - 100 ***	3

* Snu maten halvveis under steking.

** Snu maten når 2/3 av tiden er gått (hvis nødvendig).

*** Beregnet tidsperiode: Du kan ta retten ut av ovnen når den er stekt slik du vil ha den.

Last ned Bruk og vedlikeholdsveiledningen fra docs.hotpoint.eu for tabellen over testede oppskrifter, kompilert for sertifiseringsorganet i samsvar med standarden IEC 60350-1.

MANUELLE FUNKSJONER						
	Tradisjonell steking	Grill	Turbogrill	Varmluft	Over/Underv.	Øko varmluft
AUTOMATISKE FUNKSJONER						
	Gryterett	Kjøtt	Maxi tilberedning	Brød	Pizza	Søte kaker
TILBEHØR						
	Rist	Ovn Brett eller bakeform på risten	Langpanne / bakebrett / panne på rist	Langpanne	Langpanne med 500 ml vann	Bakebrett

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD



Last ned Bruk og vedlikeholdsveiledningen fra docs.hotpoint.eu for ytterligere informasjon

Pass på at ovnen er avkjølt før du utfører vedlikehold eller rengjøring.

Ikke bruk damprengjøringsutstyr.

Ikke bruk stålull, skuresvamper eller slipende/etsende rengjøringsmidler, da disse kan skade apparatets overflate.

Bruk vernehansker.

Ovnen må alltid frakobles strømmettet før du utfør noe vedlikeholdsarbeid.

UTVENDIGE OVERFLATER

- Gjør overflatene rene med en fuktig mikrofiberklut. Hvis de er svært tilsmussede, tilsettes noen dråper nøytralt rengjøringsmiddel. Tørk med en tørr klut.
- Bruk ikke etsende eller slipende midler. Dersom et slikt produkt ved en feiltakelse skulle komme i kontakt med ovnens overflater, må man umiddelbart tørke det av med en fuktig mikrofiberklut.

INNVENDIGE OVERFLATER

- Etter hver bruk, la ovnen kjøle ned og gjør den ren, helst mens den fortsatt er varm, for å fjerne avsetninger eller flekker forårsaket av matrester. For å tørke kondens som har dannet seg som følge av tilberedning av mat med høyt vanninnhold, la ovnen kjøles helt ned før du tørker den med en klut eller svamp.

- Rengjør dørglasset med et egnet flytende vaskemiddel.
- Ovnsdøren kan fjernes for å forenkle rengjøringen.

TILBEHØR

Sett tilbehøret til bløt i vann tilsatt oppvaskmiddel hver gang det har vært i bruk. Bruk ovnsvotter hvis det fortsatt er varmt. Matrester kan lett fjernes med en egnet børste eller med en svamp.

RENGJØRING AV OVNSROMMET MED PYRO-SYKLUSEN

Berør ikke ovnen under Pyro syklusen.

Ta ut tilbehøret fra ovnen før du aktiverer Pyro-syklusen.

Hold barn og dyr borte fra ovnen under og etter Pyro syklusen (inntil rommet er helt luftet).

Denne funksjonen gjør det mulig å eliminere matflekker ved å benytte en høy temperatur. Ved denne temperaturen, blir matrester blir avlagringer som lett kan tørkes bort med en fuktig svamp når ovnen er avkjølt. Hvis ovnen er installert under en platetopp, må du under selvrensende syklusen forsikre deg om at brennerne eller kokeplatene er slått av.

For optimale resultat ved renhold, bør en fjerne rester fra innsiden av ovnsrommet og gjøre rent dørglasset før en benytter den pyrolytiske funksjonen.

Ovnen har to forskjellige pyrolytiske rengjøringsfunksjoner: Standardsyklusen (PYRO) gjør grundig rent dersom ovnen er svært skittent, mens den økonomiske syklusen (ECO) er kortere og bruker mindre energi enn standardsyklusen, noe som gjør den egnet for bruk med jevne mellomrom. Bare kjør Pyro-funksjonen hvis apparatet har svært skitten eller avgir vond lukt under steking.

Merk: Ovnsdøren kan ikke åpnes mens den pyrolytiske rengjøringen pågår. Den vil fortsatt være låst til temperaturen har gått tilbake til et akseptabelt nivå. Ventilere rommet under og etter å ha kjørt Pyro-syklusen.

SKIFTE LYSPÆRE

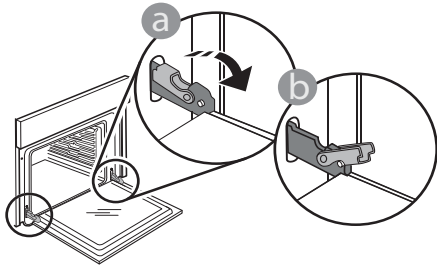
1. Koble ovnen fra strømmettet.
2. Skru av dekselet fra lyset, bytt pære og skru lokket tilbake på lyset.
3. Koble ovnen til strømmettet igjen.

Dette produktet har en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.

Vennligst merk: Bruk kun 25-40 W/230 ~ V typer E-14, T300°C glødepærer, eller 20-40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogenpærer. Pæren som er brukt i produktet er spesielt fremstilt for bruk i husholdningsapparater, og skal ikke brukes til vanlig innendørs opplysning (Kommisjonens forordning (EF) nr. 244/2009). Pærer kan fås fra kundeservice. - Hvis du bruker halogenpærer, skal du ikke håndtere dem med bare hendene fordi fingeravtrykkene kan skade dem. Bruk ikke ovnen før lampens deksel er satt tilbake på plass.

DEMONTERING OG INSTALLASJON AV DØREN

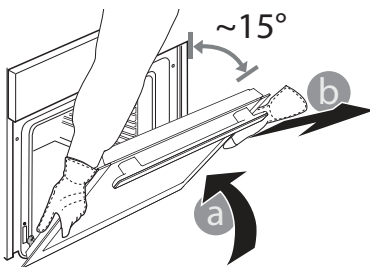
1. For å fjerne døren, åpne den helt opp og senk sperrene til de er i åpen stilling.



2. Lukk døren så mye du kan.

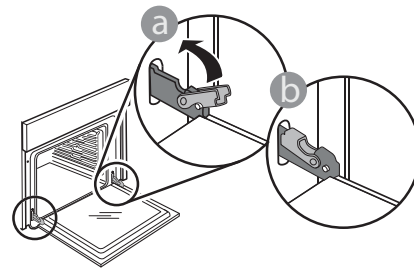
Ta et fast tak i døren med begge hender - ikke hold den i håndtaket.

Bare fjerne døren ved å fortsette å lukke den mens du trekker den oppover samtidig til den er løst fra sin plass. Sette døren til den ene siden, la den hvile på et mykt underlag.

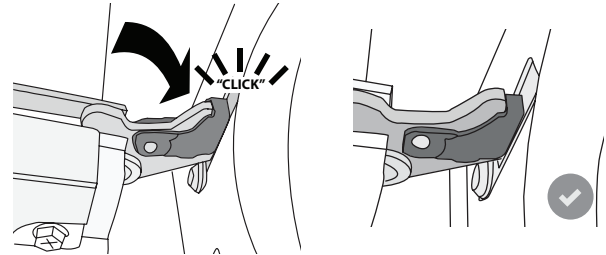


3. Sett tilbake døren ved å flytte den mot ovnen, rette inn krokene på hengslene med setene og sikre den øvre delen på sin plass.

4. Senk døren og deretter åpne den helt. Senk sperrene til sin opprinnelige stilling: Pass på at du senker dem helt ned.



Påfør lett trykk for å sjekke at sperrene er i riktig posisjon.



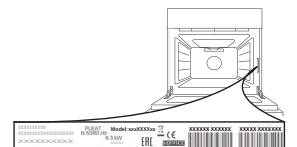
5. Prøv å lukke døren og sjekk for å være sikker på at den er på linje med kontrollpanelet. Hvis den ikke gjør det, gjenta trinnene ovenfor: Døren kan bli skadet hvis det ikke fungerer som den skal.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Ovnen fungerer ikke.	Strømbrydd. Den er koplet fra nettet.	Kontroller at det ikke er strømbrydd og påse at ovnen er tilkoblet strømmenettet. Slå av og på ovnen og se om problemet har løst seg.
Døren vil ikke kan åpnes.	Feil med dørlåsen. Rengjøringscyklus pågår.	Slå av og på igjen ovnen for å se om problemet er løst. Vent til funksjonen er ferdig, og ovnen er avkjølt.
Displayet viser bokstaven "F" etterfulgt av et nummer.	Programvareproblem.	Kontakte nærmeste kundeservice med tjenester på ettermarkedet og oppgi nummeret etter bokstaven "F".



Retningslinjer, standarddokumentasjon og ekstra produktinformasjon vil du kunne finne ved å:

- Ved å besøke vårt nettsted docs.hotpoint.eu
- Ved å benytte QR-koden
- Alternativt kan du **kontakte vår Ettersalgsservice** (se telefonnummeret i garantiheftet). Når du kontakter vår Ettersalgsservice, vennligst oppgi kodene du finner på produktets typeskilt.



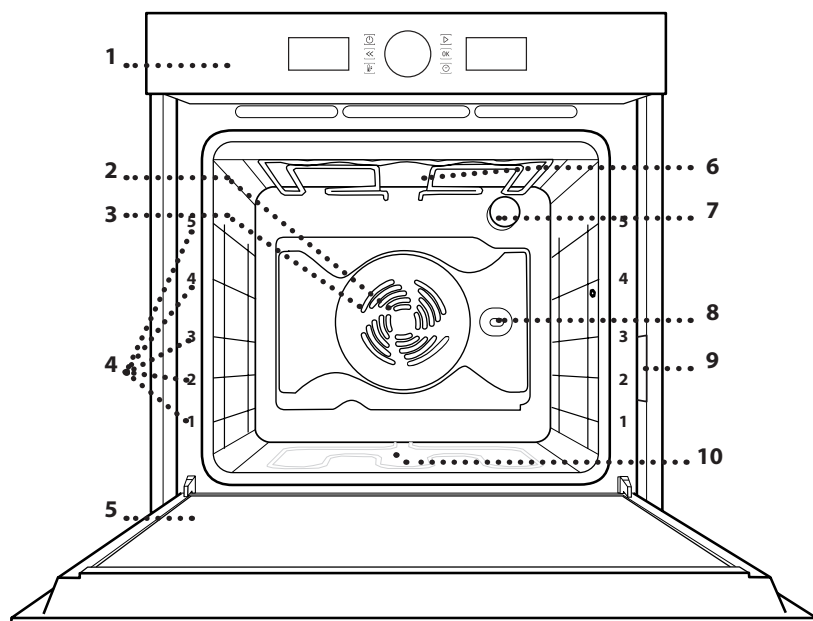


TACK FÖR ATT DU KÖPT EN PRODUKT FRÅN
HOTPOINT - ARISTON
För bästa kundservice, registrera din apparat på
www.hotpointeu/register



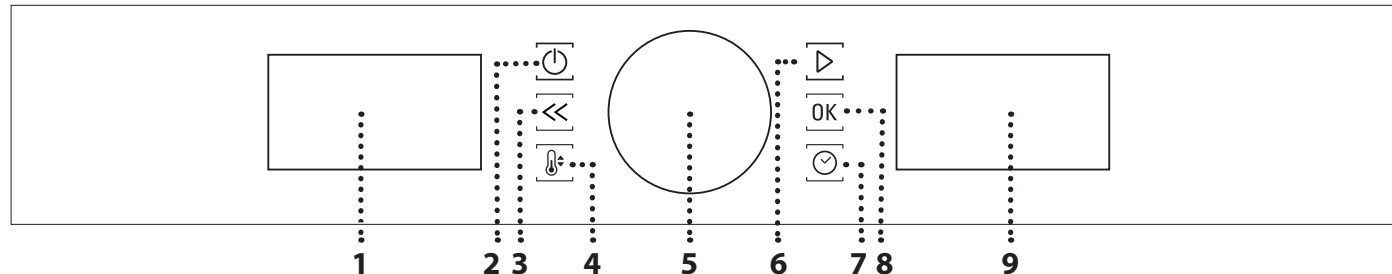
Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel
2. Fläkt
3. Runt värmeelement (dolt)
4. Sidostegar
nivån anges på ugnens framsida
5. Lucka
6. Övre värmeelement/
grillelement
7. Lampa
8. Grillspettets insättningspunkt
9. Identifieringsskylt
(ska inte tas bort)
10. Nedre värmeelement
(dolt)

KONTROLLPANEL



1. VÄNSTER DISPLAY

2. ON / OFF

För att sätta på och stänga av ugnen eller stoppa en aktiv funktion när som helst.

3. TILLBAKA

För att gå tillbaka till föregående meny när man gör inställningar.

4. TEMPERATUR

För att ställa in temperaturen.

5. RATT

För att välja ett menyalternativ och ändra eller justera inställningarna för en funktion.

6. START

För att starta funktioner och bekräfta inställningar.

7. TID

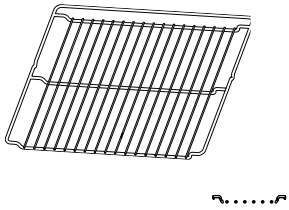
För att ställa in eller ändra tiden och justera tillagningstiden.

8. BEKRÄFTA

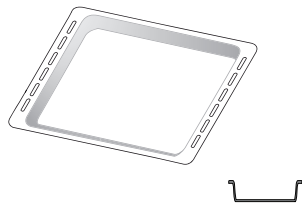
För att bekräfta ett valt alternativ eller en inställning för en funktion.

9. HÖGER DISPLAY

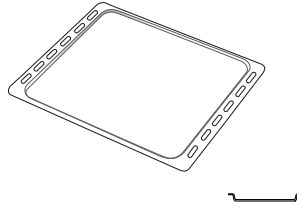
GALLER



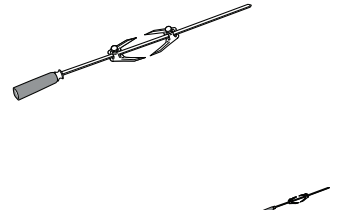
LÅNGPANNA



BAKPLÅT



ROTERTANDE GRILLSPETT



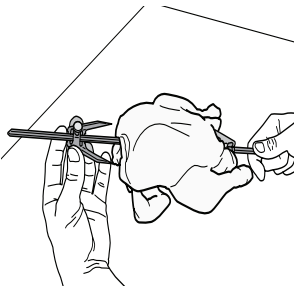
Antalet tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt.
Andra tillbehör kan köpas separat.
Vänd dig till vår kundservice.

SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR

Sätt in gallret vågrätt genom att skjuta det över skenorna och se till att sidan med den upphöjda kanten är vänd uppåt.

Övriga tillbehör, såsom långpannan och bakplåten, sätts in horisontellt på samma sätt som gallret.

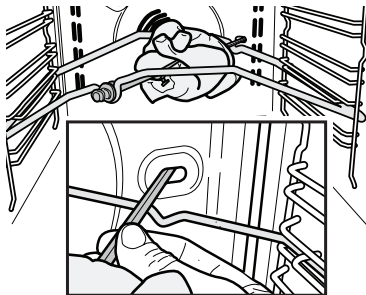
ANVÄNDA ROTERANDE GRILLSPETT



Tryck spettet genom köttstyckets mitt (fastbundet med snöre om det är fågel) och skjut in köttet på spettet tills det sitter stadigt på gaffeln och inte kan röra sig. Tryck den andra gaffeln på spettet och skjut in den tills den håller köttet ordentligt på plats. Dra åt fästskruven för att säkra den på plats.

Sätt in dess ände i öppningen i ugnsutrymmet och låt den rundade delen vila på motsvarande stöd.

Observera: För att samla upp köttsafterna, placera långpannan därunder och tillsätt 500 ml kranvatten. För att undvika att bränna dig när spettet är varmt, hantera det bara med plasthandtaget (som måste tas bort innan tillagning).



TA BORT OCH MONTERA SIDOSTEGARNA

För att ta bort sidostegarna, lyft upp dem och ta försiktigt ut den undre delen från dess fäste: Sidostegarna kan nu tas bort.

För att montera tillbaka sidostegarna, passa först in dem i deras övre fäste. Håll dem uppåtvända medan du skjuter in dem i ugnsutrymmet och sänker dem på plats i det undre fästet.

FUNKTIONER



Ladda ner handboken Användning och skötsel från docs.hotpoint.eu för ytterligare information

ÖVER/UNDERVÄRME
För tillagning av alla slags rätter på en enda fals.

GRILL
För att grilla stekar, kebab och korv, gratinera grönsaker eller rosta bröd. Vid grillning av kött rekommenderar vi att använda en långpanna för att samla upp stekskyn: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.

VARMLUFT
För tillagning av olika livsmedel som kräver samma tillagningstemperatur på flera falsar (högst tre) på samma gång. Funktionen gör det möjligt att tillaga olika slags mat utan risk att de drar åt sig lukt från varandra.

ÖVER/UNDERV.& FLÄKT
För att laga kött, baka tårter med fyllningar eller steka fyllda grönsaker på en enda fals. Denna funktion använder mild, intermittert luftcirkulation för att förhindra att maten torkar ut.

A AUTOMATISKA FUNKTIONER

A GRYTOR
Denna funktion väljer automatiskt den bästa temperaturen och tillagningsmetoden för pastarätter.

A KÖTT
Denna funktion väljer automatiskt den bästa temperaturen och tillagningsmetoden för kött. Denna funktion aktiverar fläkten då och då med låg hastighet för att undvika att köttet torkar ut.

A MAXI COOKING
Funktionen väljer automatiskt det bästa tillagningssättet och den bästa temperaturen för att tillaga stora köttstycken (över 2,5 kg). Vänd gärna köttet under tillagningen för att få jämnare bryning. Det är bra att ösa maträtten då och då för att den inte ska torka ut.

A BRÖD
Denna funktion väljer automatiskt den bästa temperaturen och tillagningsmetoden för alla typer av bröd.

A PIZZA
Denna funktion väljer automatiskt den bästa temperaturen och tillagningsmetoden för alla typer av pizza.

A BAKVERK
Denna funktion väljer automatiskt den bästa temperaturen och tillagningsmetoden för alla typer av tårter.



SPECIALFUNKTIONER

SNABBUPPVÄRMNING
För snabb förvärmning av ugnen. När förvärmningen är klar väljer ugnen funktionen "Över/undervärme" automatiskt. Vänta tills förvärmningen är färdig innan du lägger in maten i ugnen.

TURBOGRILL
För att steka större köttbitar (lammstek, rostbiff, kyckling). Vi rekommenderar att använda en långpanna för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten. Det roterande grillspettet (om sådant finns) kan användas med den här funktionen.

EKO VARMLUFT*
För tillagning av fyllda stekar och köttfiléer på en enda fals. Med hjälp av en försiktig, intermittert luftcirkulation hindras maten från att torka ut alltför mycket. När denna ECO-funktion är aktiv är lampan släckt under tillagning. För att använda ECO-funktionen och således minska elförbrukningen ska man inte öppna ugnsluckan förrän maten är färdiglagad.

VARMHÅLLNING
För att hålla nylagade rätter varma och knapriga.

JÄSNING
För optimal jäsnings av söt eller salt deg. För att garantera bra resultat ska funktionen inte aktiveras om ugnen fortfarande är varm efter ett tillagningsprogram.

AUTOMATISK RENGÖRING - PYROLYS
För att ta bort stänk från maträtterna med hjälp av ett högtemperaturprogra. Två automatiska rengöringsprogram finns tillgängliga: Ett komplett program (PYRO) och ett kortare program (EKO). Vi rekommenderar att använda det snabba programmet med jämna mellanrum och det kompletta programmet endast när ugnen är mycket smutsig.

* Funktion som används som referens i förklaringen om energieffektivitet i enlighet med förordning (EU) nr 65/2014

FÖRSTA ANVÄNDNING

1. STÄLLA KLOCKAN


Du kommer att behöva ställa in tiden när du slår på ugnen för första gången.



De två siffrorna för timmen börjar blinka: Vrid ratten för att ställa in timmen och tryck på **OK** för att bekräfta.




De två siffrorna för minuterna börjar blinka. Vrid ratten för att ställa in minuterna och tryck på **OK** för att bekräfta.

Observera: För att ändra tiden vid ett senare tillfälle, tryck på  och håll den intryckt i minst en sekund när ugnen är avstängd och upprepa stegen ovan.

Du kan behöva ställa in klockan igen efter långa strömavbrott.

2. INSTÄLLNINGAR

Om så önskas går det att ändra standardmåttenheden, temperaturen (°C) och märkström (16 A).

Med avstängd ugn, tryck på  och håll den intryckt i minst 5 sekunder.



Vrid väljarratten för att välja måttenheden och tryck sedan på **OK** för att bekräfta.



Vrid väljarratten för att välja den nominella strömmen och tryck sedan på **OK** för att bekräfta.

Observera: Ugnen är programmerad för att förbruka en mängd elektrisk ström som är kompatibel med ett hemmanätverk vars nominella värde är över 3 kW (16 A): Om ditt hushåll använder en lägre effekt ska detta värde sänkas (13 A).

3. VÄRM UGNEN

En ny ugn kan frigöra lukter som har lämnats kvar under tillverkningen: Detta är helt normalt. Innan du börjar laga mat rekommenderar vi därför att värma ugnen utan innehåll för att avlägsna eventuella lukter.

Ta bort eventuell skyddskartong eller plastfilm från ugnen och avlägsna eventuella tillbehör från dess insida.


Värm ugnen till 200°C i cirka en timme, helst med hjälp av en funktion med luftcirkulation (t.ex. "Varmluft" eller "Över/underv.& fläkt").


Följ instruktionerna för att ställa in funktionen på rätt sätt.

Observera: Vi råder till att lufta rummet efter att ha använt apparaten första gången.


DAGLIG ANVÄNDNING

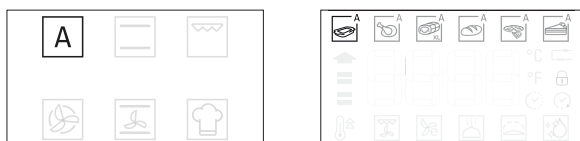
1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION


När ugnen är avstängd visas bara tiden på displayen. Tryck på  och håll den intryckt för att sätta på ugnen.

Vrid ratten för att visa de tillgängliga huvudfunktionerna på vänster display. Välj en och tryck på .



För att välja en underfunktion (om tillgänglig), välj en huvudfunktion och tryck sedan på  för att bekräfta och gå till funktionsmenyn.



Vrid ratten för att visa de tillgängliga underfunktionerna på höger display. Välj en och tryck på  för att bekräfta.


2. STÄLLA IN FUNKTIONEN

Efter att ha valt önskad funktion kan du ändra dess inställningar.

Displayen visar inställningarna som kan ändras i sekvens.


TEMPERATUR/GRILLNIVÅ



När ikonen °C/°F blinkar på displayen, vrid på ratten för att ändra värdet och tryck på  för att bekräfta och fortsätta ändra efterföljande inställningar (om möjligt).



Du kan även ställa in grillnivån (3 = hög, 2 = medel, 1 = låg) samtidigt.





Anmärk: När funktionen har startat kan du ändra temperaturen eller grillnivån genom att trycka på  eller vrida på ratten.

TIDSLÄNGD




När ikonen  blinkar på displayen, använd justeringsratten för att ställa in önskad tillagningstid och tryck sedan på  för att bekräfta.

Du behöver inte ställa in tillagningstiden om du vill hantera tillagningen manuellt: Tryck på  för att bekräfta och starta funktionen. I så fall kan du inte ställa in sluttiden genom att programmera en fördröjd start.


Observera: Du kan justera den inställda tillagningstiden under tillagningen genom att trycka på : Vrid ratten för att ändra timmen och tryck på  för att bekräfta.

INSTÄLLNING AV TILLAGNINGENS SLUTTID/ FÖRDRÖJD START

I många av funktionerna kan du fördröja starten efter att ha ställt in tillagningstiden genom att programmera dess sluttid.

Där det går att ändra sluttiden kommer displayen att visa klockslaget som funktionen förväntas vara klar på medan ikonen  blinkar.






Om nödvändigt, vrid ratten för att ställa in tiden du vill att tillagningen ska vara klar på och tryck sedan på  för att bekräfta och starta funktionen.

Sätt in maten i ugnen och stäng luckan. Funktionen startar automatiskt efter den tid som har beräknats för att tillagningen ska vara klar vid inställd tid.




Anmärk: När en fördröjd start programmeras avaktiveras ugnens förvärmningsfas. Ugnen kommer att uppnå önskad temperatur gradvis, vilket betyder att tillagningstiderna är något längre än de som listas i tillagningstabellen.


Under väntetiden kan du använda ratten för att ändra den programmerade sluttiden.

Tryck på  eller  för att ändra inställningen för temperatur och tillagningstid. Tryck sedan på  för att bekräfta.

Anmärk: Funktionen fördröjd start är inte tillgänglig för funktionerna Grill och Turbo Grill.

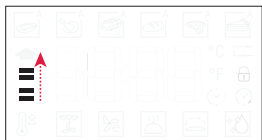
3. AKTIVERA FUNKTIONEN

När du har angivit alla inställningar som behövs, tryck på  för att aktivera funktionen.

Du kan när som helst trycka på  och hålla den intryckt för att pausa funktionen som är aktiv för tillfället.


4. FÖRVÄRMNING

Vissa funktioner inbegriper en förvärmningsfas: När funktionen har startat anger displayen att förvärmningsfasen har aktiverats.



När denna fas är klar avges en ljudsignal och displayen anger att ugnen har nått inställd temperatur.



Öppna då luckan, lägg in maten i ugnen, stäng luckan och starta tillagningen genom att trycka på .

Observera: Att sätta in maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ effekt på det slutliga tillagningsresultatet.

Om luckan öppnas under förvärmningsfasen kommer den att pausas. Tillagningstiden inbegriper inte en förvärmningsfas.

Du kan alltid ändra temperaturen som ska uppnås med hjälp av ratten.

5. TILLAGNINGENS SLUT

En ljudsignal avges och displayen talar om att tillagningen är klar.



För att förlänga tillagningstiden utan att ändra inställningarna, vrid ratten för att ställa in en ny tillagningstid och tryck på .

. AUTOMATISKA FUNKTIONER

TEMPERATURÅTERSTÄLLNING

Om temperaturen inuti ugnen sjunker under ett tillagningsprogram på grund av att luckan öppnas, aktiveras en specialfunktion automatiskt för att återställa den ursprungliga temperaturen. Medan temperaturen återställs visar displayen en animerad "orm" tills den inställda temperaturen har uppnåtts.



Medan ett programmerat tillagningsprogram pågår kommer tillagningstiden att öka, baserat på hur länge luckan öppnas, för att garantera optimalt resultat.

. SPECIALFUNKTIONER

AUTOMATISK RENGÖRING - PYROLYS

Rör inte vid ugnen under pyrolysurengöringen.


Håll barn och djur borta från ugnen under och efter pyrolysurengöringen (tills rummet har vädrats).

Ta bort alla tillbehör från ugnen innan du kör pyrolysurengöringen.

Om ugnen är placerad under en spishäll måste du se till att gasbrännare och elplattor är avstängda under pyrolysurengöringen.

Ta bort alltför stora rester inne i hålrummet och rengör det inre dörrglaset innan du använder den pyrolysfunktionen för ett optimalt rengöringsresultat. Kör bara pyrolysfunktionen om apparaten är kraftigt nedsmutsad eller avger dålig lukt under tillagningen.

Gå till specialfunktioner  och vrid ratten för att välja  från menyn. Tryck sedan på  för att bekräfta.

Tryck på  för att starta rengöringsprogrammet omedelbart eller vrid ratten för att välja det korta programmet (EKO).

Tryck på  för att starta rengöringsprogrammet omedelbart, eller tryck på  för att ställa in avslutningstiden/fördröjd start.


Ugnen startar rengöringsprogrammet och luckan låses automatiskt.

Ugnsluckan kan inte öppnas när pyrolysurengöringen pågår. Den kommer att förbli låst tills temperaturen har sjunkit till en acceptabel nivå.

Vädra rummet under och efter att ha kört pyrolysurengöringen

Observera: Rengöringsprogrammets tid och temperatur kan inte ställas in.

. TANGENTLÅS

För att låsa knappsatsen, tryck på  och håll den intryckt i minst 5 sekunder.



Gör det igen för att låsa upp knappsatsen.

Observera: Tangentlåset kan även aktiveras medan tillagningen pågår.

Av säkerhetsskäl kan ugnen stängas av när som helst genom att trycka på .

GODA RÅD



Ladda ner handboken Användning och skötsel från
docs.hotpoint.eu för ytterligare information

HUR DU SKA LÄSA TILLAGNINGSTABELLEN

Tabellen listar den bästa funktionen, tillbehören och nivån som ska användas för att laga olika typer av mat. Tillagningstiden startar från när du sätter in maten i ugnen, men inbegriper inte uppvärmningen (där sådan krävs). Tillagningstemperaturer och tider är ungefärliga och beror på mängden mat och på vilka tillbehör som används. Använd i början de lägsta inställningarna som rekommenderas och om tillagningen inte blir som du tänkt dig kan du övergå till de högre inställningarna. Använd de medföljande tillbehören och helst tårtformor och ugnsfasta plåtar i mörk metall. Det går även att använda formor och tillbehör i pyrex-glas eller stengods, men tillagningstiderna blir en aning längre.

TILLAGNING AV OLIKA SORTERS MAT SAMTIDIGT

Med funktionen "Varmluft" kan du tillaga olika sorters mat samtidigt (t.ex. fisk och grönsaker) på olika ugnsfalsar. Ta ut den maträtt som kräver kortare tillagningstid och låt tillagningen fortsätta för maträtter som kräver längre tid.

KÖTT

Använd alla slags ugnsfasta formor eller pyrexformor som passar till storleken på köttstycket som skall tillagas. När du steker kött är det bra om du håller lite buljong i botten på kokkärlet och öser köttet under tillagningen för att ge det smak. Se upp för ångan som skapas när detta görs. När steken är klar, låt den vila i ugnen i ytterligare 10-15 minuter, eller slå in den i aluminiumfolie.

När du ska grilla kött blir tillagningen mer jämn om du använder bitar som är lika tjocka. Köttbitar som är mycket tjocka kräver längre tillagningstid. För att undvika att de bränns på ytan, placera dem på större avstånd från grillen genom att sätta gallret på en lägre ugnsfals. Vänd på köttet när 2/3 av tiden har gått. Var försiktig när du öppnar luckan eftersom ånga kommer ut.

För att samla upp köttsaften rekommenderar vi att placera en långpanna fylld med en halvliter kranvatten strax under gallret där maten ligger. Fyll på om nödvändigt.

EFTERRÄTTER

Baka bakverk med över- och undervärme på en enda ugnsfals.

Använd bakformar i mörk metall och placera dem alltid på det medföljande gallret. För tillagning på flera nivåer, välj varmluftsfunktionen och placera kakformarna på avstånd från varandra på gallren för att hjälpa optimal cirkulation av varmluften.

För att se om ett jäst bakverk är klart, för in en sticka i den högsta delen av kakan. Om stickan kommer ut ren är kakan färdig.

Om du använder teflonformor ska du inte smörja kanterna eftersom kakan då kanske inte jäser jämnt på sidorna.

Om bakverket "sväller" under gräddningen, använd en lägre temperatur nästa gång och minska eventuellt mängden tillsatt vätska eller blanda smeten mer försiktigt.

För efterrätter med flytande fyllning (såsom cheesecake eller fruktpaj), använd funktionen "Över/underv. & fläkt". Om bakverket får en fuktig botten, byt till lägre ugnsfals och sprid brödsulor eller smulade kakor på botten av formen innan du tillsätter smeten.
























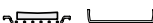













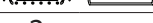



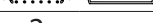









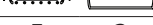






PIZZA

Smörj plåtarna en aning för att få en knaprigare pizza även i botten. Sprid ut mozzarellaost över pizzan då den gräddats 2/3 av tiden.

JÄSNING

Vi rekommenderar att du alltid täcker över deg som ska jäsas innan du placerar den i ugnen. Jäsningstiden med denna funktion reduceras med cirka en tredjedel jämfört med jäsningstid i rumstemperatur (20-25 °C). Jäsningstiden för pizza är ungefär en timme för 1 kg deg.

TILLAGNINGSTABELL

RECEPT	FUNKTION	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TILLAGNINGSTID (min)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Sockerkakor		-	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Ja	160 - 180	30 - 90	4 1 
Fylld tårta (cheesecake, äppelstrudel, fruktpaj)		-	160 - 200	30 - 85	3 
		Ja	160 - 200	35 - 90	4 1 
Småkakor		-	170 - 180	15 - 45	3 
		Ja	160 - 170	20 - 45	4 1 
		Ja	160 - 170	20 - 45 ***	5 3 1 
Petit-chouer		-	180 - 200	30 - 40	3 
		Ja	180 - 190	35 - 45	4 1 
		Ja	180 - 190	35 - 45 ***	5 3 1 
Marängar		Ja	90	110 - 150	3 
		Ja	90	130 - 150	4 1 
		Ja	90	140 - 160 ***	5 3 1 
Pizza (Tunn, tjock, focaccia)		-	220 - 250	20 - 40	2 
		Ja	220 - 240	20 - 40	4 1 
		Ja	220 - 240	25 - 50 ***	5 3 1 
Brödlimpa 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2 
Brödbullar		-	180 - 220	30 - 50	2 
Bröd		Ja	180 - 200	30 - 60	4 1 
Fryst pizza		-	250	10 - 20	2 
		Ja	250	10 - 20	4 1 
Middagspajer (grönsakspaj, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 60	2 
		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1 
		Ja	180 - 190	45 - 70 ***	5 3 1 
Vol-au-vent/mördegsbakning		Ja	190 - 200	20 - 30	3 
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 1 
		Ja	180 - 190	20 - 40 ***	5 3 1 
Lasagne/sufflé		-	190 - 200	40 - 65	3 
Gratinerad pasta/cannelloni		-	190 - 200	25 - 45	3 

RECEPT	FUNKTION	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TILLAGNINGSTID (min)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Lamm/kalv/oxkött/fläskkött 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Grillat fläskkött med knaprig svål 2 kg		-	170	110 - 150	2
Kyckling/kanin/anka 1 kg		-	200 - 230	50 - 80	3
Kalkon/gås 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
Ugnsstekt hel fisk (filé, hel)		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Fyllda grönsaker (tomater, zucchini, aubergine)		Ja	180 - 200	50 - 60	2
Rostat bröd		-	3 (Hög)	3 - 6	5
Fiskfiléer/skivor		-	2 (medel)	20 - 30 *	4 3
Korv / grillspett / revbensspjäll / hamburgare		-	2 - 3 (medel - hög)	15 - 30 *	5 4
Grillad kyckling 1-1,3 kg		-	2 (medel)	55 - 70 **	2 1
Rostbiff, blodig 1 kg		-	2 (medel)	35 - 50 **	3
Lammlägg, fläsklägg		-	2 (medel)	60 - 90 **	3
Ugnsbakad potatis		-	2 (medel)	35 - 55 **	3
Grönsaksgratäng		-	3 (Hög)	10 - 25	3
Lasagne och kött		Ja	200	50 - 100 ***	4 1
Kött och potatis		Ja	200	45 - 100 ***	4 1
Fisk och grönsaker		Ja	180	30 - 50 ***	4 1
Komplett måltid: fruktpaj (nivå 5)/ lasagne (nivå 3)/kött (nivå 1)		Ja	190	40 - 120 ***	5 3 1
Fyllda ugnsstekta stekar		-	200	80 - 120 ***	3
Köttbitar (kanin, kyckling, lamm)		-	200	50 - 100 ***	3

* Vänd maten efter halva tiden.

** Vänd maten efter två tredjedelar av tiden (vid behov).

*** Beräknad tid: Maten kan tas ut från ugnen vid olika tidpunkter beroende på hur du vill ha maten tillagad.

www.docs.hotpoint.eu Ladda ner handboken Användning och skötsel från [docs.hotpoint.eu](http://www.docs.hotpoint.eu) för tabellen över testade recept som har sammanställts för certifikatutfärdare i enlighet med standard IEC 60350-1.

MANUELLA FUNKTIONER	Över/undervärme	Grill	Turbogrill	Varmluft	Över/underv.& fläkt	Eko varmluft
AUTOMATISKA FUNKTIONER	Grytor	Kött	Maxi Cooking	Bröd	Pizza	Bakverk
TILLBEHÖR	Galler	Bakplåt eller kakform på galler	Långpanna / bakplåt / ugnsfast form på galler	Långpanna	Långpanna med 500 ml vatten	Bakplåt

UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



Ladda ner handboken Användning och skötsel från docs.hotpoint.eu för ytterligare information

Se till att apparaten har svalnat innan du utför underhåll eller rengöring.

Använd inte ångtvätt.

Använd inte stålull, slipsvampar eller slipande/frätande rengöringsmedel, eftersom dessa kan skada apparatens ytor.

Ha på dig skyddshandskar.

Ugnen måste kopplas bort från elnätet innan du utför någon form av underhållsarbete.

YTTRE YTOR

- Rengör ytorna med en fuktig trasa av mikrofiber. Om de är mycket smutsiga, tillsätt några droppar pH-neutralt rengöringsmedel. Torka med en torr duk.
- Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Om en produkt av denna typ av misstag skulle spillas på apparaten ska du omedelbart rengöra med en fuktig trasa av mikrofiber.

INSIDAN

- Efter varje användning, låt ugnen svalna och rengör den sedan, helst medan den fortfarande är varm, för att ta bort eventuella avlagringar eller fläckar som orsakas av matrester. För att torka eventuell kondens som bildas som ett resultat av tillagning av mat med hög vattenhalt, låt ugnen svalna helt och torka sedan av den med en trasa eller svamp.

- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.
- Det går att ta av ugnsluckan för att underlätta rengöring av ugnen.

TILLBEHÖR

Blötlägg tillbehören i en lösning med handdiskmedel efter användning. Hantera dem med grytlappar om de fortfarande är varma. Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp.

RENGÖRA UGNSUTRYMMET MED PYROLYSRENGÖRING

**Rör inte vid ugnen under pyrolysurengöringen.
Ta bort alla tillbehör från ugnen innan du kör pyrolysurengöringen.**

Håll barn och djur borta från ugnen under och efter pyrolysurengöringen (tills rummet har vädrats).

Den här funktionen gör att du kan få bort matlagingsstänk med hjälp av mycket hög temperatur. Vid denna temperatur förvandlas matrester till avlagringar som lätt kan torkas bort med en fuktig svamp när ugnen har svalnat. Om ugnen är placerad under en spishäll måste du se till att gasbrännare och elplattor är avstängda under pyrolysurengöringen.

Ta bort alltför stora rester inne i hålrummet och rengör det inre dörrglaset innan du använder Pyro-funktionen för ett optimalt rengöringsresultat.

Ugnen har två olika funktioner för pyrolysurengöring: Standardprogrammet (PYRO) ger en noggrann rengöring om ugnen är mycket smutsig, medan ekoprogrammet (EKO) är kortare och förbrukar mindre energi än standardprogrammet, vilket gör den lämplig för användning med jämna mellanrum. Kör bara pyrolysfunktionen om apparaten är kraftigt nedsmutsad eller avger dålig lukt under tillagningen.

Observera: Ugnsluckan kan inte öppnas när pyrolysurengöringen pågår. Den kommer att förbli låst tills temperaturen har sjunkit till en acceptabel nivå. Vädra rummet under och efter att ha kört pyrolysurengöringen.

ATT BYTA GLÖDLAMPA

1. Koppla bort ugnen från elnätet.
2. Skruva av locket från lampan, byt ut glödlampan och skruva tillbaka locket på lampan.
3. Anslut ugnen till elnätet igen.

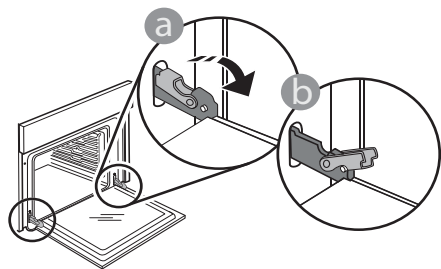
Den här produkten innehåller en ljuskälla med energieffektivitet i klass G.

Anmärk: Använd endast 25-40 W/230 ~ V typ E-14, T300°C glödlampor, eller 20-40 W/230 ~ V typ G9, T300°C halogenlampor. Glödlampan som används i produkten är särskilt utformad för hushållsapparater och lämpar sig inte för allmän rumsbelysning i hemmet (EG-förordning 244/2009). Glödlamporna finns att köpa av vår kundservice.

- Om du använder halogenlampor ska du inte hantera dem med bara händerna eftersom dina fingeravtryck kan orsaka skador. Använd inte ugnen förrän lamplocket har satts tillbaka på plats.

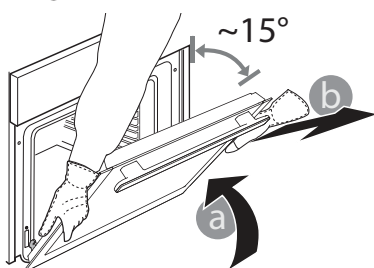
TA BORT OCH MONTERA LUCKAN

1. För att ta bort luckan, öppna den helt och sänk spärrarna tills de är i olåst läge.



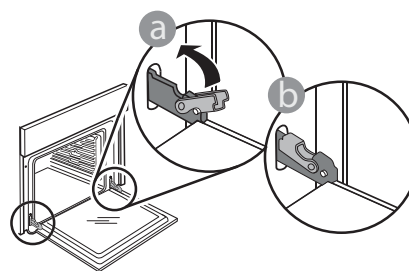
2. Stäng luckan så mycket som det går. Ta ett fast tag i dörren med båda händerna - håll inte i handtaget.

Ta helt enkelt av luckan genom att fortsätta att stänga den samtidigt som du drar den uppåt tills den lossnar från fästet. Lägg ned luckan på sidan på ett mjukt underlag.

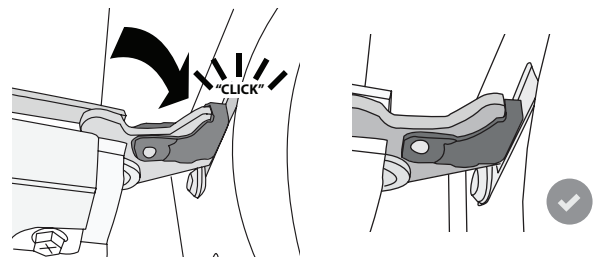


3. Montera tillbaka luckan genom att flytta den mot ugnen, rikta in gångjärnens krokar i höjd med dess fästen och säkra den övre delen i fästet.

4. Sänk luckan och öppna den sedan helt. Sänk hakarna till ursprungligt läge: Se till att sänka dem helt.



Tryck försiktigt för att kontrollera att hakarna är i rätt läge.



5. Testa att stänga luckan och kontrollera att den är i linje med kontrollpanelen. Om den inte är det, upprepa stegen ovan: Dörren kan skadas om den inte fungerar som den ska.

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Ugnen fungerar inte.	Strömavbrott. Frånkopplad från elnätet.	Kontrollera att ström finns och att ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
Ugnsluckan öppnas inte.	Fel på luckans lås. Rengöringsprogram pågår.	Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår. Vänta tills funktionen är slut och låt ugnen svalna.
Displayen visar bokstaven "F" följt av ett nummer.	Programvaruproblem.	Kontakta din närmaste kundservice och ange numret efter bokstaven "F".



Du kan få åtkomst till policy, standarddokumentation och ytterligare produktinformation genom att:

- Besöka vår webbplats **docs.hotpoint.eu**
- Använda QR-koden
- Eller **kontakta vår kundservice** (Se telefonnumret i garantihäftet). När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.

