

DAGLIG BRUGERVEJLEDNING



TAK FORDI DU KØBTE ET PRODUKT FRA HOTPOINT

- ARISTON

Med henblik på at modtage en omfattende service og support, bedes du registrere dit produkt på www.hotpoint.eu/register



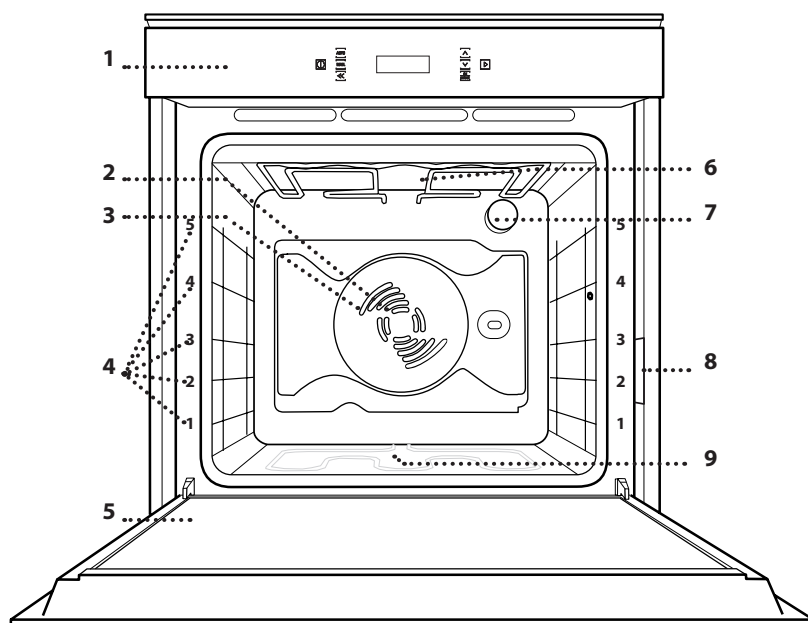
Du kan downloade Sikkerheds- og Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen ved at gå ind på vores website

www.hotpoint.eu og følge anvisningerne på bagsiden af dette hæfte.



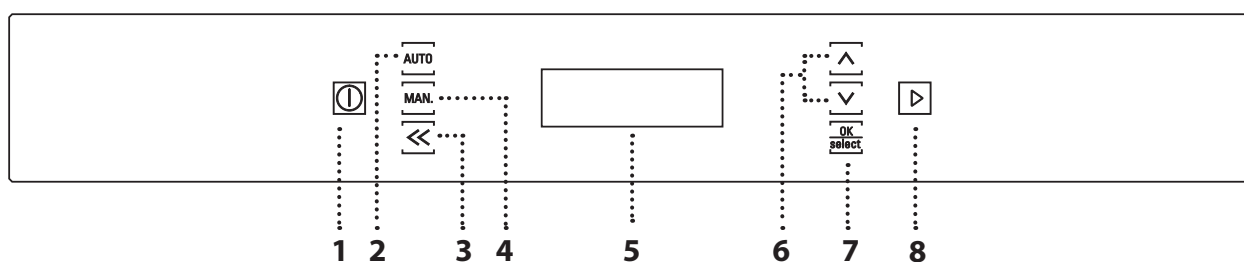
Før man anvender apparatet, skal man læse sikkerhedsanvisningerne grundigt

PRODUKTBEKRIVELSE



1. Betjeningspanel
2. Ventilator
3. Ringvarmelegeme (ikke-synlig)
4. Skinner (niveauet vises forrest på ovnen)
5. Låge
6. Øverste varmelegeme/grill
7. Lampe
8. Identifikationskilt (må ikke fjernes)
9. Nederste varmelegeme (ikke-synlig)

BETJENINGSPANEL



1. ON / OFF

Bruges til at tænde og slukke for ovnen og stoppe en aktiv funktion.

2. AUTOMATISKE FUNKTIONER

Bruges til at gennemse listen over automatiske funktioner.

3. TILBAGE

Bruges til at vende tilbage til den forrige indstillingsmenu.

4. MANUELLE FUNKTIONER

Bruges til at gennemse listen over manuelle funktioner.

5. DISPLAY

6. NAVIGATIONSKNAPPER

Bruges til at ændre en funktions indstillinger og værdier.

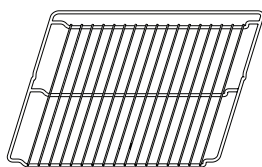
7. TRYKKNAP TIL BEKRÆFTELSE

Bruges til at bekræfte en markeret funktion eller indstille en værdi.

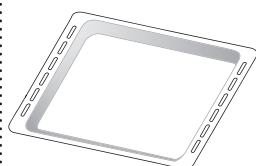
8. START

Til start af en funktion med de specificerede indstillinger eller med basisindstillinger.

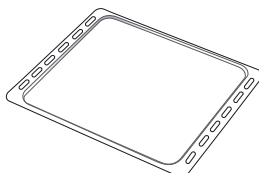
RIST



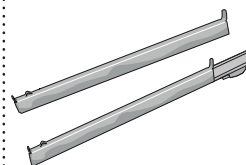
DRYPBAKKE



BAGEPLADE



GLIDESKINNER



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.

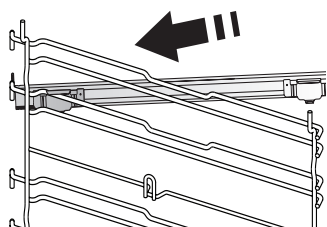
AFTAGNING OG GENMONTERING AF SKINNERNE

. 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.

. For at isætte skinnerne igen skal du først isætte dem i det øverste leje. Skub dem ind i ovnrummet, mens du holder dem oppe, sænk dem, og skub dem derefter på plads i det nederste leje.

MONTERING AF GLIDESKINNER

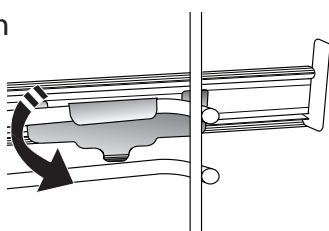
Tag skinnerne ud af ovnen og fjern den beskyttende plast fra glideskinnerne.



Fastgør glideskinnens øverste klemme til skinnen, og skub den så langt, den kan. Sænk den anden klemme, og skub den på plads.

For at fastgøre glideskinnen skal du skubbe klemmens nederste del fast mod skinnen.


Sørg for, at glideskinnerne kan bevæges frit. Gentag disse trin på den anden skinne på det samme niveau.





Bemærk: Glideskinnerne kan isættes på et hvilket som helst niveau.

FUNKTIONER

MAN.MANUEL


 **CONVENTIONAL (OVER-/UNDERVARME)* 1-9**
Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe.

 **CONVECTION BAKE (VARMLUFTSBAGNING) 2-9**
Til tilberedning af kød eller til at bage tærter med fyld på én ribbe.


 **FORCED AIR (VARMLUFT) 3-9**
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.

 **GRILL 4-9**
Til grilning af bøffer, kebab og medisterpølse, til gratinering af grønsager 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.

 **TURBO GRILL 5-9**
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.

 **FAST PREHEATING (HURTIG FORVARME) 6-9**
Til hurtig forvarmning af ovnen.

 **ECO FORCED AIR (ØKO VARMLUFT) 7-9**
Til tilberedning af farserede stege og fileter af kød på én ribbe. Maden undgår at tørre for meget ud med skånsom, intermitterende luftcirkulation. Når denne funktion er i brug, er ØKO-lampen slukket under hele tilberedningen, men kan tændes midlertidigt igen ved at trykke på knappen OK.
Ved brug af ØKO cyklusen, og med henblik på at optimere strømforbruget, bør ovnens låge ikke åbnes før maden er færdig.


 **DIAMOND CLEAN (DIAMANT RENS) 8-9**
Dampvirkningen under denne specielle rengøringscyklus med lav temperatur gør, at snavs og madrester nemt kan fjernes. Hæld 200 ml vand i bunden af ovnen og aktivér kun funktionen, hvis ovnen er kold.


 **SETTING (INDSTILLING) 9-9**
Bruges til at ændre ovnens indstillinger (klokkeslæt, sprog, hørbart signals lydstyrke, lysstyrke, øko-funktion, måleenhed, effekt).


Bemærk: Når øko-indstillingen er aktiv, reduceres displayets lysstyrke efter få sekunder for at spare energi. Det genaktiveres automatisk, når der trykkes på en vilkårlig knap osv.

AUTO AUTOMATISK


 **MEAT (KØD) 1-9**
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.


 **POULTRY (FJERKRÆ) 2-9**
Denne funktion vælger automatisk den bedste temperatur og tilberedningsmetode til fjerkræ. Denne funktion aktiverer jævnlige blæseren ved lav hastighed, for at undgå at kødet bliver for tørt.

 **CASSEROLE (GRYDERET) 3-9**
Denne funktion vælger automatisk den bedste temperatur og tilberedningsmetode til pastaretter.

 **BREAD (BRØD) 4-9**
Denne funktion vælger automatisk den bedste temperatur og tilberedningsmetode til alle typer brød.

 **PIZZA 5-9**
Denne funktion vælger automatisk den bedste temperatur og tilberedningsmetode til alle typer pizza.

 **PASTRY (KAGER) 6-9**
Denne funktion vælger automatisk den bedste temperatur og tilberedningsmetode til alle slags kager (surdejskager, fyldte kager, tærter, etc.).

 **RISING (HÆVNING) 7-9**
Hjælper med at få sød eller krydret dej til at hæve effektivt. Undlad at aktivere funktionen, hvis ovnen stadig er varm efter en tilberedningscyklus, for at bevare hævningskvalitet.

 **WARM KEEPING (HOLD VARM) 8-9**
Til at holde netop tilberedt mad varm og sprød.

* Funktion, der anvendes som reference for energieffektivitetserklæringen i overensstemmelse med forordning (EU) nr. 65/2014

SLOW COOKING (LANGSOM TILBEREDNING) 9-9

Til at tilberede kød og fisk skånsomt og samtidigt bevare dem møre og saftige. Vi anbefaler at svitse stege i en gryde først for at brune kødet og hjælpe med at lukke dets porer, så det beholder den naturlige saft. Tilberedningstiderne går fra to timer for fisk, der vejer 300 g, til fem timer for fisk på 3 kg og fra fire timer for kødstykker, der vejer 1 kg til seks eller syv timer for kød på 3 kg.

FØRSTE GANG APPARATET BRUGES

1. VÆLG SPROG

Du skal indstille sproget og klokkeslættet første gang, du tænder for apparatet. "ENGLISH" vises på displayet.



Benyt **▲** eller **▼** til at gennemse listen over disponible sprog, og vælg det ønskede.

Tryk på **OK select** for at bekræfte din markering.

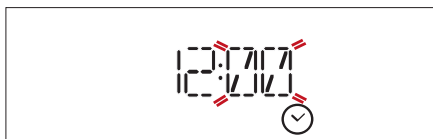
Bemærk: Sproget kan efterfølgende ændres fra menuen "Setting".

2. INDSTIL KLOKKESLÆTTET

Når du har valgt sproget, skal du indstille det aktuelle tidspunkt: De to timetal på displayet vil blinke.



Benyt **▲** eller **▼** til at indstille det ønskede timetal og tryk på **OK select**: De to minuttal på displayet vil blinke.



Benyt **▲** eller **▼** til at indstille minutterne, og tryk på **OK select** for at bekræfte.

Bemærk: Du skal muligvis indstille klokkeslættet igen efter længerevarende strømafbrydelser.

3. INDSTIL EFFEKTFORBRUGET

Ovnen er programmeret til at bruge et elektrisk effektniveau, som er kompatibelt med en husstands forsyningsnet på over 3 kW: Hvis din husstand bruger mindre effekt, skal du nedsætte denne værdi.

Tryk på knappen **MAN.** indtil "SETTING" vises på displayet, og tryk så på **OK select**, for at bekræfte. Tryk på **▲** eller **▼**, for at vælge emnet "Power" i menuen, og tryk på **OK select**, for at bekræfte.



Anvend **▲** eller **▼** for at vælge "Lav", og tryk på **OK select** for at bekræfte.



4. VARM OVNEN

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 tilbehør ud af ovnen. Varm ovnen op til 200 °C i ca. en time. Det er ideelt at anvende en funktion med luftcirkulation (f.eks. "Forced Air" (Varmluft) eller "Convection Bake" (Varmluftsbagning)). Følg instruktionerne for at indstille funktionen korrekt.

Bemærk: Det anbefales at udlufte rummet, efter du bruger apparatet for første gang..

DAGLIG BRUG

1. VÆLG EN FUNKTION

Tryk på **1**, for at tænde for ovnen, og benyt herefter **AUTO** eller **MAN.** til at gennemse menuerne med de manuelle og automatiske funktioner. Hold **MAN.** eller **AUTO** trykket, for at gennemse menuen, indtil den ønskede funktion vises på displayet, og tryk så på **OK select**, for at bekræfte.

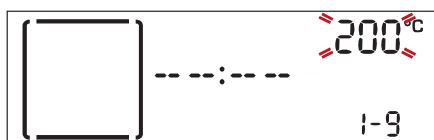


2. INDSTIL FUNKTIONEN

Man kan ændre funktionens indstillinger efter at have markeret den.

Displayet vil vise de indstillinger, som kan ændres, i rækkefølge.

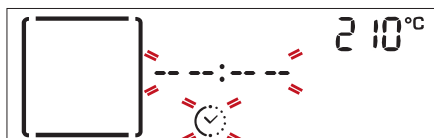
TEMPERATUR/GRILLNIVEAU




Når værdien blinker på displayet, anvendes **^** eller **v** til at ændre den, hvorefter man trykker på **OK select**, for at bekræfte og fortsætte med at ændre den efterfølgende indstilling (hvis dette er muligt).

Bemærk: Når funktionen er aktiveret, kan man justere temperaturen med **^** eller **v**.

VARIGHED




Når ikonet  blinker på displayet, Brug **^** eller **v** for at indstille den ønskede tilberedningsvarighed, og tryk så på **OK select** for at bekræfte.

Det er ikke nødvendigt, at indstille tilberedningens varighed, hvis du vil administrere tilberedningen manuelt: Tryk på **OK select**, 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 **<<**: Anvend **^** eller **v** til at justere, og **OK select** til 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. På displayet vises den nuværende, indstillede sluttid og ikonet  blinker.



Brug **^** eller **v** til at indstille tilberedningens slutningstidspunkt, og tryk på **OK select** for at bekræfte. Sæt meden i ovnen, luk lågen og tryk på **▷**, for at aktivere funktionen: Ovnen tænder automatisk efter det beregnede tidsrum til at afslutte tilberedningen på det indstillede tidspunkt.



Bemærk: uanset årsagen er det altid muligt, at slette ventetiden og aktivere funktionen øjeblikkeligt, ved at trykke på **▷**. Denne indstilling inaktiverer desuden ovnens forvarmningsfase.

Tryk når som helst på **<<**, for at ændre den tidligere indstillede værdi.

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 på **1**, 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:



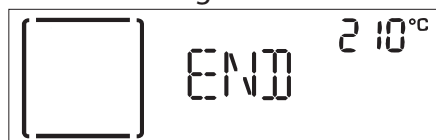
Åbn herefter lågen, stil retten i ovnen, luk lågen og start tilberedningen.

Bemærk: Hvis du sætter retten i ovnen, inden forvarmningen er afsluttet, kan eventuelt påvirke det endelige resultat på en negativ måde.

Åbning af lågen under forvarmningsfasen vil stoppe den. Tilberedningens varighed inkluderer ikke en forvarmningsfase. Man kan altid ændre temperaturen, som ønskes oparbejdet, ved at trykke på **^** eller **v**.

5. ENDT TILBEREDNING

Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive, at tilberedningen er fuldført.



Tryk på **▷**, for at fortsætte tilberedningen manuelt (uden en programmeret tilberedningstid) eller brug **^** til at forlænge tilberedningstiden ved at indstille en ny varighed.

I begge tilfælde bibeholdes temperaturens eller grillniveauets indstillinger.

BRUNING

Med nogle ovnens funktioner kan du brune madens overflade ved at aktivere grillen, når tilberedningen er færdig.




Når displayet viser den relevante meddelelse, kan man, om nødvendigt, trykke på **OK select**, for at starte en bruningscyklus på fem minutter.



Når bruningen er startet anvendes **^** eller **v** til at ændre varigheden, eller tryk på **Ⓛ**, for når som helst at stoppe den.

. MINUTUR

Når ovnen er slukket, kan displayet bruges som minutur. Sørg for, at ovnen er slukket for at aktivere funktionen, og tryk så på **^** eller **v**: Ikonet  blinker på displayet.



Brug **^** eller **v** for at indstille den mængde tid, du har brug for, og tryk så på **OK select** for at aktivere minuturet.

Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive at minuturet er færdig med nedtællingen af det valgte tidsrum.



Bemærk: Minuturet aktiverer ikke nogen af tilberedningscyklusserne.

Benyt **^** eller **v** til at ændre minuturets indstilling; Tryk på **◀** for til enhver tid at stoppe minuturet.

Når minuturet er aktiveret kan man også markere og aktivere en funktion.

Tryk på **Ⓛ**, for at tænde for ovnen, og vælg herefter den ønskede funktion.

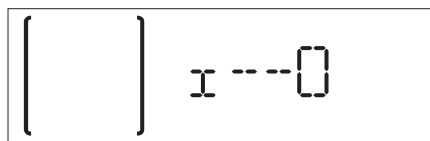
Når funktionen er startet vil minuturet fortsætte nedtællingen, uden at påvirke selve funktionen.



Minuturet inaktiveres ved først at trykke på **Ⓛ**, for at stoppe den aktive funktion, og herefter trykke på **◀**.

. NØGLELÅS

Tryk på **OK select** og **◀** samtidigt og hold dem nede i mindst fem sekunder for at låse tastaturet.



Gentag proceduren for at oplås tastaturet.

Bemærk: Funktionen kan også aktiveres under tilberedning. Af sikkerhedsmæssige årsager kan ovnen til enhver tid slås fra ved at trykke og holde knappen **Ⓛ** trykket

. DIAMOND CLEAN (DIAMANT RENS)

Hæld 200ml vand i bunden af ovnen og luk lågen, før du aktiverer denne funktion.

Tryk flere gange på **MAN.**, for at vælge "DIAMOND CLEAN" fra hovedmenuen, og tryk på **OK**/**select**, for at bekræfte.



Tryk på **▶**, for at aktivere funktionen, eller på **OK**/**select**, for at indstille rengøringscyklussens afslutningstidspunkt.

En nedtælling vil angive statussen for den igangværende cyklus.

For at forebygge, at dampen slipper ud og påvirker det endelige resultat, bør du undlade at åbne lågen under rengøringscyklussen.

Når den er færdig, venter du på, at ovnen afkøles og afslutter så med af tørre overfladerne af med en svamp eller en blød klud.

Bemærk: Som for de andre manuelle funktioner, er det også muligt at indstille selvrensningens afslutningstidspunkt.

.....

TILBEREDNINGSTABEL

OPSKRIFT	FUNKTION	FOR- VARM.	TEMPERATUR (°C)	TILBEREDNINGS- TID (Min.)	NIVEAU OG TILBEHØR
Kager med hævemiddel	PASTA AUTO	-	160-180	30-90	2/3
		Ja	160-180	30-90	4 1
Oste- og æbletærter, strudel	PASTA AUTO	-	160-200	30 - 85	3
		Ja	160-200	35-90	4 1
Småkager/portionstærter	PASTA AUTO	-	170 - 180	15 - 45	3
		Ja	160-170	20-45	4 1
		Ja	160-170	20-45 ***	5 3 1
Vandbakkelse		Ja	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)	PIZZA AUTO	-	220 - 250	20-40	2
		Ja	220 - 240	20-40	4 1
		Ja	220 - 240	25-50 ***	5 3 1
Formbrød 1 kg	BREAD AUTO	-	180 - 220	50 - 70	2
Rundstykker	BREAD AUTO	-	180 - 220	30 - 50	2
Brød		Ja	180-200	30 - 60	4 1
Frossen pizza	PIZZA AUTO	Ja	250	10 - 15	3
		Ja	250	10 - 20	4 1
Tærter (med grønsagsfyld, quiche lorraine)		Ja	180-190	40-55	2/3
		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	CASSE AUTO	-	190-200	40 - 65	3
Pastaretter/Cannelloni	CASSE AUTO	-	190-200	25 - 45	3

OPSKRIFT	FUNKTION	FOR-VARM.	TEMPERATUR (°C)	TILBEREDNINGSTID (Min.)	NIVEAU OG TILBEHØR
Lammekød/kalvekød/oksekød/svinekød 1 kg	MEAT AUTO	-	190-200	60 - 90	3
Kylling/kanin/and 1 kg	POULT AUTO	-	200-230	50 - 80	3
Kalkun/gås 3 kg	POULT AUTO	-	190-200	90 - 150	2
Fisk i fad (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
Medisterpølse/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: Frugtæerte (niveau 5)/lasagne (niveau 3)/kød (niveau 1)		Ja	190	40-120 ***	5 3 1
Farserede stege	ECO	-	200	80-120 ***	3
Udskåret kød (kanin, kylling, lam)	ECO	-	200	50-100 ***	3

* Vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

** Vend maden, når 2/3 af tilberedningstiden er gået (om nødvendigt).

*** Forventet varighed: Retterne kan tages ud af ovnen på forskellige tidspunkter afhængigt af personlig præference.

www.hotpoint.eu Download brugs- og vedligeholdelsesvejledningen fra www.hotpoint.eu for tabellen over afprøvede opskrifter, der er udarbejdet til certificeringsmyndighederne i overensstemmelse med standarden IEC 60350-1

FUNKTIONER MANUEL	Conventional (Over-/undervarme)	Grill	Turbo grill	Forced Air (Varmluft)	Convection Bake (Varmluftsbagning)	Øko-varmluft
FUNKTIONER AUTOMATISK	MEAT AUTO Meat (Kød)	POULT AUTO Poultry (Fjerkræ)	CASSE AUTO Casserole (Gryderet)	BREAD AUTO Bread (Brød)	PIZZA AUTO Pizza	PASTR AUTO Cakes (Tærter)
TILBEHØR	Rist	Bageplade eller kageform på risten	Dryppebakke/bageplade/bradepande på rist	Bradepande	Dryppebakke med 500 ml vand	Bageplade

Sørg for, at ovnen er kold, inden du foretager vedligeholdelse eller rengøring.

Anvend ikke damprensere. Brug ikke svampe i metal,

skuremidler eller slibende/ætsende rengøringsmidler, da disse eventuelt kan beskadige apparatets overflader.

Brug beskyttelseshandsker.

Ovnens strømforsyning skal afbrydes før enhver form for vedligeholdelse.

UDVENDIGE OVERFLADER

. Rengør overfladerne med en fugtig mikrofiber klud. Hvis de er meget snavsede, tilføj et par dråber neutralt rengøringsmiddel. 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

. Efter hver brug, skal ovnen afkøle og så rengøres, fortrinsvist, når den stadig er lun for at fjerne eventuelle aflejringer eller pletter, der skyldes madrester. For at tørre eventuel tør kondens, der har dannet sig som følge af tilberedning af mad med et

højt vandindhold, skal du lade ovnen køle helt af og derefter tørre den af med en klud eller svamp.

. Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovndøren.

. Ovnens låge kan tages af hængslerne, så rengøringen lettes.

. Grillens øvre varmeelement kan sænkes, for at lette rengøringen af ovnens øvre panel.

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.

UDSKIFTNING AF PÆREN

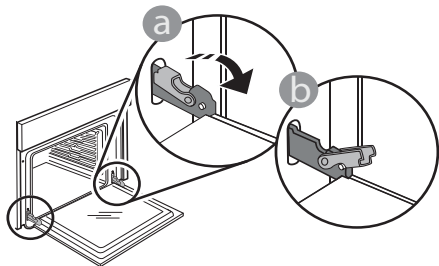
1. Tag stikket ud af stikkontakten.
2. Skru lampeglasset af lampen, udskift pæren, og skru lampeglasset på lampen igen.
3. Sæt stikket i stikkontakten igen.

Bemærk: Brug kun 25-40 W/230 V type E-14, T300 °C glødepærer eller 20-40 W/230 V type G9, T300 °C halogenpærer. Pæren i produktet er specielt designet til apparater beregnet til husholdningsapparater og er ikke egnet til almindelig belysning i husholdningen (Rådets forordning EF 244/2009). Pærerne kan købes hos eftersalgs-serviceafdelingen.

- Håndter ikke pærerne med din bare hænder, hvis du bruger halogenpærer, da dine fingeraftryk eventuelt kan medføre beskadigelse. Ovnens må ikke tages i brug, før lampeglasset er blevet genmonteret.

AFTAGNING OG GENMONTERING AF LÅGEN

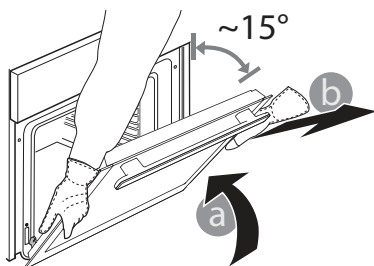
1. For at fjerne døren skal du åbne den helt, og sænke spærhagerne, indtil de er i ulåst position.



2. Luk lågen, så meget du kan.

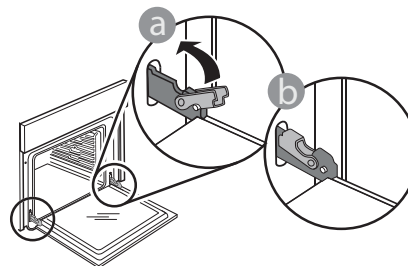
Tag godt fat om lågen med begge hænder – hold den ikke i håndtaget.

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.

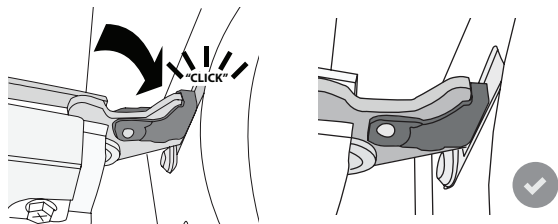


3. Genmonter lågen ved at flytte den hen imod ovnen og lade hængslernes kroge flugte med deres lejer og fastgøre den øverste del på lejet.

4. Sænk lågen, og åbn den helt.
Sænk spærhagerne til deres oprindelige position: Sørg for, at du sænker dem helt ned.



Påfør 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.

FEJLFINDING



Download brugs- og vedligeholdelsesvejledningen fra www.hotpoint.eu for at få mere at vide

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.
Displayet viser bogstavet "F", efterfulgt af et tal eller bogstav.	Softwareproblem.	Kontakt din nærmeste kundeserviceafdeling og angiv nummeret, der står efter bogstavet "F".

SÅDAN LÆSES TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen angiver den bedste funktion, det bedste 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

"Forced Air"-funktionen (Varmlufts) giver dig mulighed for at tilberede forskellige madvarer samtidigt (som f.eks. fisk og grøntsager) på forskellige ribber.

Tag de madvarer, der kræver kortere tilberedningstid, ud af ovnen, og fortsæt tilberedningen af de madvarer, der kræver længere tilberedningstid.

OPLYSNINGSSKEMA

En komplet specifikation for denne ovn, inklusive energiattest, kan downloades fra vores website www.hotpoint.eu

SÅDAN FÅR DU FAT PÅ BRUGS- OG VEDLIGEHOLDELSERVEJLEDNINGEN PÅ

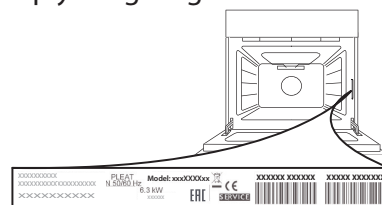
> Download Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen fra vores website <http://www.hotpoint.eu> (du kan bruge denne QR-kode), ved at angive produktets kommercielle kode.



> Som alternativ kan du ringe til vores kundeserviceafdeling

SÅDAN KONTAKTER DU VORES SERVICEAFDELING

Du kan finde vores kontaktoplysninger i garantihæftet. Når du kontakter vores kundeserviceafdeling, bedes du angive koderne på dit produkts identifikationskilt.



400011600125



SNELLE REFERENTIE GIDS



WIJ DANKEN U VOOR UW AANKOOP VAN EEN PRODUCT HOTPOINT - ARISTON

Voor meer informatie en support, gelieve uw product te registreren op www.hotpoint.eu/register



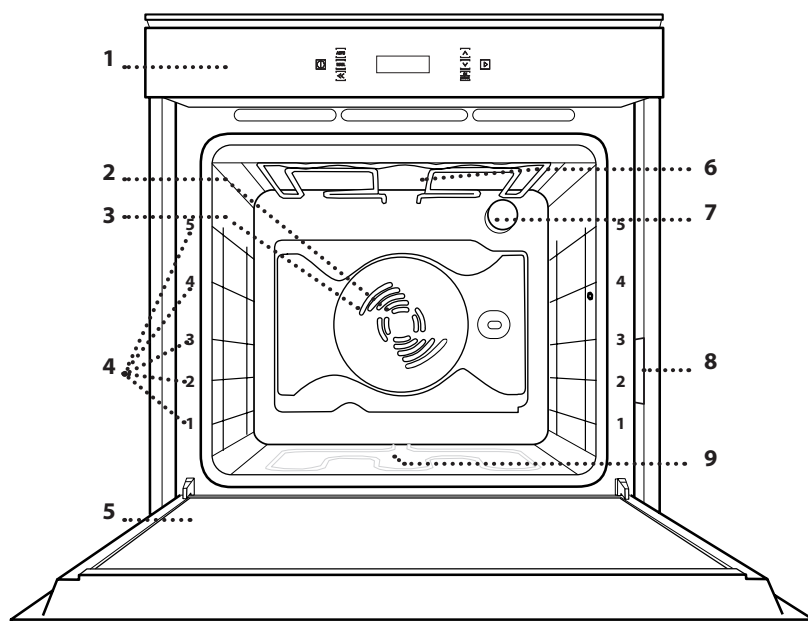
U kunt de Veiligheidsinstructies en de Gids voor Gebruik en Onderhoud downloaden van onze website

www.hotpoint.eu en de instructies aan de achterzijde van dit boekje opvolgen.



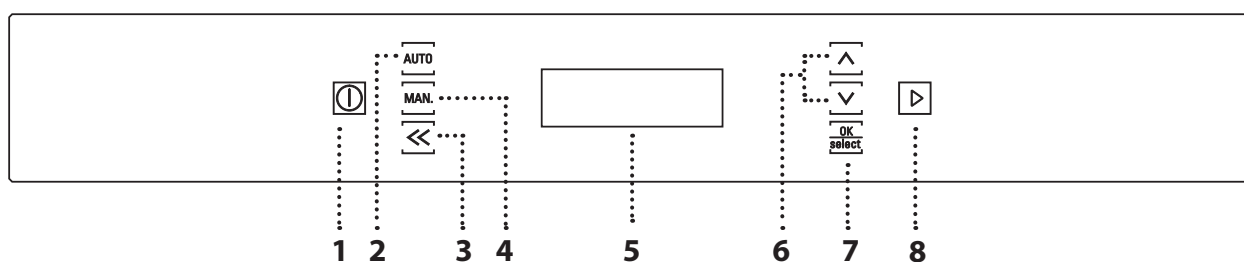
Lees de veiligheidsvoorschriften zorgvuldig voordat u het product gebruikt

PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel
2. Ventilator
3. Cirkelvormig verwarmingselement
(niet zichtbaar)
4. Plankgeleiders
(het niveau staat aangegeven op de voorkant van de oven)
5. Deur
6. Bovenste verwarmingselement/grill
7. Ovenlampje
8. Identificatieplaatje
(niet verwijderen)
9. Onderste verwarmingselement
(niet zichtbaar)

BEDIENINGSPANEEL



1. ON / OFF

Om de oven aan en uit te zetten en om een actieve functie te stoppen.

2. AUTOMATISCHE FUNCTIES

Om door de lijst met automatische functies te bladeren.

3. TERUG

Om terug te keren naar het vorige instellingenmenu.

4. HANDMATIGE FUNCTIES

Om door de lijst met handmatige functies te bladeren.

5. DISPLAY

6. NAVIGATIETOETSEN

Om de instellingen en waarden voor een functie te wijzigen.

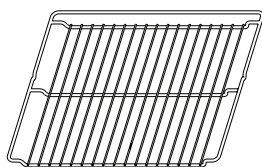
7. BEVESTIGINGSTOETS

Om een geselecteerde functie of een ingestelde waarde te bevestigen.

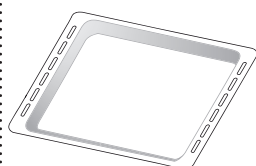
8. START

Voor het starten van een functie met behulp van de gespecificeerde of standaard instellingen.

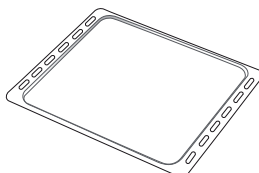
ROOSTER



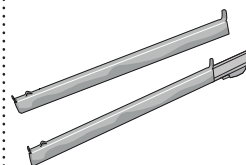
OPVANGBAK



BAKPLAAT



SCHUIFRAILS



Het aantal accessoires is afhankelijk van het aangeschafte model.

Bij de Whirlpool Consumentenservice kunt u apart andere accessoires aanschaffen.

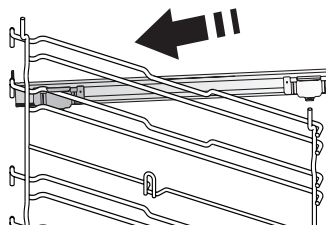
PLAATSEN VAN HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES

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.

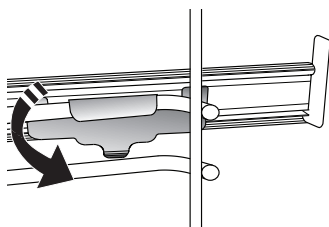
DE SCHUIFRAILS AANBRENGEN

Verwijder de roostergeleiders uit de oven en verwijder het beschermende plastic van de schuifrails.



Bevestig de bovenste klem van de rail naar de roostergeleider en schuif deze zo ver mogelijk. Duw de andere klem naar beneden op zijn plaats.

Om de looper vast te zetten, de onderkant van de klem stevig tegen de roostergeleider duwen. Zorg ervoor dat de lopers vrij kunnen bewegen. Herhaal deze stappen bij de andere roostergeleider op hetzelfde niveau.




Let op: De schuifrails kunnen op elk niveau worden gemonteerd.

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 overruimte en laat ze dan in de juiste positie in de onderste zitting zakken.


MAN. HANDMATIG

 **CONVENTIONEEL*** 1-9
Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.

 **TURBO HETE LUCHT** 2-9
Voor het bakken van taarten met een vloeibare vulling op één steunhoogte.

 **HETE LUCHT** 3-9
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.

 **GRILL** 4-9
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 pan op één van de niveaus onder het rooster en voeg 500 ml drinkwater toe.

 **GRILL** 5-9
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.

 **SNEL VOORVERWARMEN** 6-9
Om de oven snel voor te verwarmen.

 **ECO HETE LUCHT** 7-9
Gevulde braadstukken en stukken vlees op één steunhoogte bereiden. Door zachte, intermitterende luchtcirculatie wordt voorkomen dat het voedsel teveel uitdroogt. Wanneer deze functie in gebruik is zal het ECO licht tijdens de bereiding uitgeschakeld blijven, maar het kan weer tijdelijk worden ingeschakeld door te drukken op de OK-toets. 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.

 **DIAMOND CLEAN** 8-9
Door de werking van de waterdamp die tijdens deze speciale reinigingscyclus op lage temperatuur vrijkomt kunnen vuil en voedselresten gemakkelijk worden verwijderd. Giet 200 ml drinkwater op de bodem van de oven en schakel de functie alleen in wanneer de oven koud is.


SETTI SETTING 9-9
Voor het wijzigen van de instellingen van de oven (tijd, taal, volume geluidssignaal, helderheid, Ecomodus, meeteenheid, vermogen).


Let op: Wanneer de Ecomodus actief is, zal de helderheid van de display verminderd worden na enkele seconden, om energie te besparen. Het display wordt automatisch ingeschakeld wanneer op een van de knoppen gedrukt wordt, enz.


AUTOAUTOMATISCH


 **VLEES** AUTO **VLEES** 1-9
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.

 **GEVOG** AUTO **GEVOGELTE** 2-9
Met deze functie wordt automatisch de beste temperatuur en bereidingsmethode voor gevogelte geselecteerd. Met deze functie wordt met tussenpozen de ventilator ingeschakeld op lage snelheid, om te voorkomen dat het voedsel teveel uitdroogt.

 **STOOF** AUTO **STOOFSCHOTELS** 3-9
Met deze functie wordt automatisch de beste temperatuur en bereidingsmethode voor pastagerechten geselecteerd.

 **BROOD** AUTO **BROOD** 4-9
Met deze functie wordt automatisch de beste temperatuur en bereidingsmethode voor alle soorten brood geselecteerd.

 **PIZZA** AUTO **PIZZA** 5-9
Met deze functie wordt automatisch de beste temperatuur en bereidingsmethode voor alle soorten pizza geselecteerd.

 **GEBAK** AUTO **GEBAK** 6-9
Met deze functie wordt automatisch de beste temperatuur en bereidingsmethode voor alle soorten gebak geselecteerd (luchtig gebak, gevulde taarten, enz.).

 **RIJZE** AUTO **RIJZEN** 7-9
Om zoet of hartig deeg goed te laten rijzen. Om de kwaliteit van het rijzen niet in gevaar te brengen, de functie niet inschakelen als de oven nog heet is na een bereidingscyclus.

 **WARMH** AUTO **WARMHOUDEN** 8-9
Voor het warm en krokant houden van zojuist bereide gerechten.

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

LANGZ AUTO LANGZAAM GAREN 9-9
Voor het zachtjes bereiden van vlees en vis, om ze mals en sappig te houden. Het is raadzaam om de braadstukken eerst in een pan aan te braden, om de buitenkant van het vlees dicht te schroeien, zodat de sappen beter worden vastgehouden. De bereidingstijden variëren van twee uur voor vis van 300 g tot vier of vijf uur voor vis van 3 kg en van vier uur voor stukken vlees van 1 kg tot zes of zeven uur voor stukken vlees van 3 kg.

HET APPARAAT VOOR HET EERST GEBRUIKEN

1. KIES EEN TAAL

Stel de taal en tijd in wanneer u het apparaat voor de eerste keer aan zet. "ENGLISH" zal langs het display bladeren.



Gebruik **^** of **v** om te bladeren door de lijst met beschikbare talen en kies de gewenste taal.

Druk op **OK select** om de selectie te bevestigen.

Let op: De taal kan daarna veranderd worden in het menu "Setting".

2. DE TIJD REGELEN

Na selectie van de taal moet ook de huidige tijd geregeld worden: Op het display knipperen de twee cijfers die het uur aangeven.



Gebruik **^** of **v** om de gewenste tijd in te stellen en druk op **OK select**: Op het display knipperen de twee cijfers die de minuten aangeven.



Gebruik **^** of **v** om de minuten in te stellen en druk op **OK select** om te bevestigen.

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

3. HET STROOMVERBRUIK INSTELLEN

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 heeft: Als uw huishouden een lager energieverbruik gebruikt, moet u deze waarde verlagen.

De **MAN**-toets indrukken totdat u "SETTING" op het display ziet staan, daarna **OK select** indrukken om te bevestigen.

Druk op **^** of **v** om het menu-item "Power" te selecteren en druk op **OK select** om te bevestigen.



Gebruik **^** of **v** om "Laag" te selecteren en druk op **OK select** om te bevestigen.



4. 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 "Hetelucht" of "Turbo hete lucht").

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

Druk op  om de oven in te schakelen, gebruik daarna **AUTO** of **MAN** om door de menu's voor de handmatige en automatische functies te bladeren. Houd **MAN** of **AUTO** ingedrukt tot de gewenste functie wordt weergegeven op het display en daarna op  om te bevestigen.

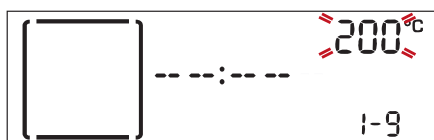





2. DE FUNCTIE INSTELLEN

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.

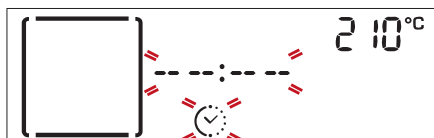
TEMPERATUUR/GRILLNIVEAU







Wanneer er een waarde knippert op het display, gebruik dan  of  om het te veranderen, druk daarna op  om te bevestigen en ga verder met het wijzigen van de instellingen die volgen (indien mogelijk).





Let op: Zodra de functie geactiveerd is kan de temperatuur aangepast worden met behulp van  of .

DUUR




Wanneer het  symbool knippert op het display, gebruik  of  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: Gebruik  of  om het aan te passen en  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. Op het display wordt de huidige eindtijd die is ingesteld weergegeven en het  pictogram knippert.



Gebruik  of  om de gewenste eindtijd van de bereiding te regelen en druk op  om te bevestigen.

Plaats het voedsel in de oven, sluit de deur, en druk op  om de functie te activeren: de oven wordt automatisch ingeschakeld na een tijdsperiode die berekend is om de bereiding te laten eindigen op de tijd die u gekozen hebt.




Let op: het is in ieder geval mogelijk om de wachttijd te wissen en de functie onmiddellijk te activeren door te drukken op .

Met deze instelling wordt ook de voorverhittingsfase van de oven uitgeschakeld.


Druk op elk gewenst moment op  om de eerder ingestelde waarde te wijzigen.

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

3. DE FUNCTIE INSCHAKELEN

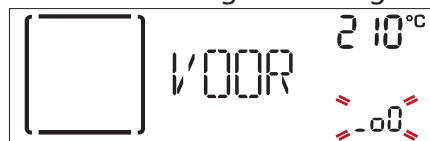
Wanneer u alle gewenste instellingen toegepast hebt, druk op  om de functie te activeren.



U kunt op elk gewenst moment op  drukken 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.

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 gestopt. De bereidingstijd is exclusief de voorverwarmingsfase. De door u gewenste temperatuur kan altijd worden gewijzigd door op **▲** of **▼** te drukken.

5. EINDE BEREIDINGSTIJD

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



Druk op **▶** om verder te gaan met de bereiding in de handmatige modus (zonder een geprogrammeerde bereidingstijd) of gebruik **▲** om de bereidingstijd te verlengen door een nieuwe tijdsduur in te stellen. In beide gevallen blijven de instellingen van de temperatuur of het grillniveau gehandhaafd.

BRUINEN

Met een aantal ovenfuncties kunt u de bovenkant van de gerechten een bruin korstje geven door de grill in te schakelen als de bereiding voltooid is.



Wanneer op het display de betreffende boodschap wordt getoond druk dan indien nodig op **OK select** om een vijf minuten durende bruiningscyclus te starten.



Zodra het bruinen is begonnen **▲** of **▼** gebruiken voor het wijzigen van de tijdsduur of druk op **⓪** om het op elk moment te stoppen.

. KOOKWEKKER

Wanneer de oven uitgeschakeld is, kan de display gebruikt worden als kookwekker. Om de functie te activeren, zorg ervoor dat de oven uitgeschakeld is en druk daarna op **▲** of **▼**: Het **⌚** symbool knippert op de display.



Gebruik **▲** of **▼** om de gewenste duur in te stellen en druk dan op **OK select** om de kookwekker te activeren. U hoort een geluidssignaal en het display toont wanneer de kookwekker afgeteld heeft tot aan de geselecteerde bereidingstijd.



Let op: De kookwekker schakelt geen bereidingscyclussen in. Gebruik **▲** of **▼** om de kookwekker te wijzigen; druk op **◀** om de kookwekker op een willekeurig moment uit te schakelen.

Als de kookwekker is ingeschakeld kunt u ook een functie selecteren en inschakelen. Druk op **⓪** om de oven in te schakelen, selecteer dan de gewenste functie.

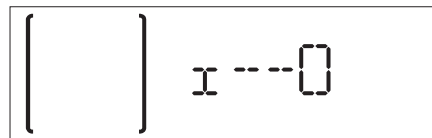
Zodra de functie is gestart gaat de kookwekker door met onafhankelijk aftellen, zonder de functie zelf te verstoren.



Als u de kookwekker wilt uitschakelen eerst op **⓪** drukken om de actieve functie te stoppen, vervolgens op **◀** drukken.

. VERGREDELING

Om de toetsen te vergrendelen, hou **OK select** en **◀** tegelijk ingedrukt gedurende minstens vijf seconden.



Doe dit opnieuw om de toetsen vrij te geven.

Let op: Deze functie kan ook tijdens het bereidingsproces worden ingeschakeld. Om veiligheidsredenen kan de oven om het even wanneer uitgeschakeld worden door de toets **⓪** ingedrukt te houden.

. DIAMOND CLEAN

Vóór het activeren van deze functie 200 ml drinkwater op de bodem van de oven gieten en de deur sluiten.

MAN. Herhaaldelijk indrukken om "DIAMOND CLEAN" te selecteren in het hoofdmenu en druk op ^{OK}_{select} om te bevestigen.



Druk op **▷** om de functie te activeren of op ^{OK}_{select} om de eindtijd voor de reinigingscyclus in te stellen.

Het aftellen geeft de status van de lopende cyclus aan.

Om te voorkomen dat er stoom ontsnapt, waardoor de eindresultaten in gevaar worden gebracht, is het raadzaam dat de deur tijdens de reinigingscyclus niet geopend wordt.

Wanneer het klaar is wachten tot de oven afgekoeld is en de oppervlakken afdrogen met een spons of zachte doek.

Let op: net als bij de andere handmatige functies is het ook mogelijk om de eindtijd voor de zelfreinigende cyclus in te stellen.

.....

BEREIDINGSTABEL

RECEPT	FUNCTIE	VOOR- VERWAR- MEN.	TEMPERATUUR (°C)	BEREIDINGSTIJD (Min)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
Luchtig gebak	GEBAK AUTO	-	160-180	30-90	2/3
		Ja	160-180	30-90	4 1
Gevulde taarten (cheesecake, strudel, appeltaart)	GEBAK AUTO	-	160-200	30 - 85	3
		Ja	160-200	35-90	4 1
Koekjes / taartjes	GEBAK AUTO	-	170 - 180	15 - 45	3
		Ja	160-170	20-45	4 1
		Ja	160-170	20-45 ***	5 3 1
Soesjes		Ja	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)	PIZZA AUTO	-	220 - 250	20-40	2
		Ja	220 - 240	20-40	4 1
		Ja	220 - 240	25-50 ***	5 3 1
Heel brood 1 kg	BROOD AUTO	-	180 - 220	50 - 70	2
Broodjes	BROOD AUTO	-	180 - 220	30 - 50	2
Brood		Ja	180-200	30 - 60	4 1
Diepvriespizza's	PIZZA AUTO	Ja	250	10 - 15	3
		Ja	250	10 - 20	4 1
Hartige taarten (groentetaart, quiche)		Ja	180-190	40-55	2/3
		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	STOOF AUTO	-	190-200	40 - 65	3
Pasta uit de oven/Cannelloni	STOOF AUTO	-	190-200	25 - 45	3

RECEPT	FUNCTIE	VOORVER- WARMEN.	TEMPERATUUR (°C)	BEREIDINGSTIJD (Min)	NIVEAU EN ACCES- SOIRES
Lamsvlees/kalfsvlees/rundvlees/ varkensvlees 1 kg	VLEES AUTO	-	190-200	60 - 90	3
Kip/konijn/eend 1 kg	GEVOG AUTO	-	200-230	50 - 80	3
Kalkoen/gans 3 kg	GEVOG AUTO	-	190-200	90 - 150	2
Vis uit de oven/in folie (filet, heel)		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/spiesen/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	ECO	-	200	80-120 ***	3
Gesneden vlees (konijn, kip, lam)	ECO	-	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](http://www.hotpoint.eu) Download de Gids voor Gebruik en Onderhoud op www.hotpoint.eu voor de tabel met geteste recepten, opgesteld voor de certificeringsinstanties, volgens de normen IEC 60350-1

FUNCTIES HANDMATIG	Conventioneel	Grill	Turbo Grill	Hete lucht	Turbo hete lucht	Eco HeteLucht
FUNCTIES AUTOMATISCH	VLEES AUTO Vlees	GEVOG AUTO Gevogelte	STOOF AUTO Stoofschotels	BROOD AUTO Brood	PIZZA AUTO Pizza	GEBAK AUTO Taarten
ACCESSOIRES	Rooster	Bakplaat of taartvorm op het rooster	Opvangbak/bakplaat/ovenschaal op rooster	Opvangbak	Opvangbak met 500 ml water	Bakplaat

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 OPPERVLAKKEN

• Reinig de oppervlakken met een vochtige doek. 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 OPPERVLAKKEN

• 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.

• Het bovenste verwarmingselement van de grill kan omlaag worden gezet, om het bovenste paneel van de oven te kunnen reinigen.

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.

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.

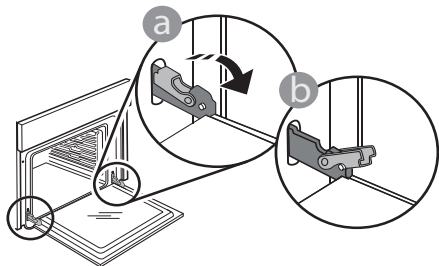
3. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.

Let op: Gebruik alleen gloeilampen van 25-40W/230V type E-14, T300°C, of halogeenlampen van 20-40W/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.

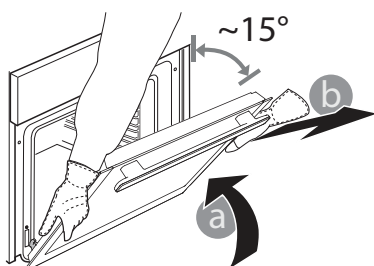
- Raak de halogeenlampen niet met blote handen aan omdat vingerafdrukken ze kunnen beschadigen. Gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.

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.

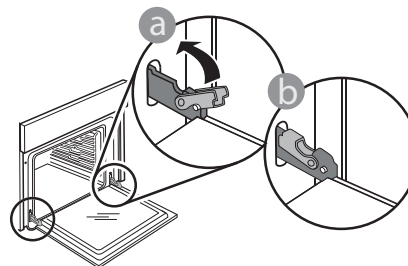


2. Sluit de deur zo ver mogelijk. Houd de deur stevig met beide handen beet – niet vasthouden aan de handgreep. Verwijder de deur door deze te blijven sluiten en tegelijkertijd omhoog te trekken totdat het loshaakt. Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten.

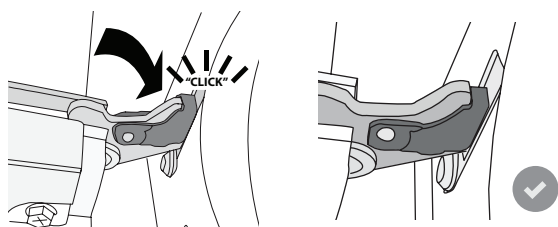


3. Monteer de deur opnieuw door deze te bewegen in de richting van de oven, de haken van de scharnieren uit te lijnen met de zitting en het bovenste deel op de zitting vast te zetten.

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.

PROBLEEMOPLOSSING



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

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.
Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een nummer of letter.	Softwareprobleem.	Neem contact op met de dichtstbijzijnde Consumentenservice en vermeld het nummer dat volgt op de letter "F".

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 voorverwarmingstijd (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 "Hetelucht" kunt u verschillende gerechten (zoals vis en groenten) gelijktijdig op verschillende steunhoogtes bereiden. Haal de gerechten die klaar zijn uit de oven en laat de gerechten die meer tijd nodig hebben in de oven staan.

PRODUCT

Een complete specificatie van het product, inclusief de energie-efficiëntiegegevens voor deze oven kunnen gedownload worden van onze website www.hotpoint.eu

HOE DE GIDS VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD TE VERKRIJGEN

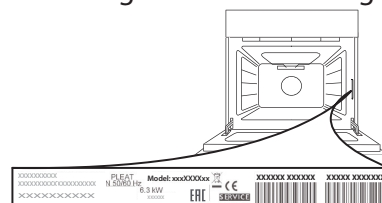
> Download de Gids voor Gebruik en Onderhoud op onze website <http://www.hotpoint.eu> (u kunt deze QR code gebruiken), onder vermelding van de handelscode van het product.



> U kunt ook contact opnemen met onze Consumentenservice

CONTACT OPNEMEN MET CONSUMENTENSERVICE

Onze contactgegevens staan in de garantiehandleiding. Wanneer u contact opneemt met de Consumentenservice gelieve de codes te vermelden die op het identificatieplaatje van het apparaat staan.



400011600125





KIITOS, ETTÄ OSTIT HOTPOINT - ARISTON -TUOTTEEN

Jos haluat tarkempia tietoja ja tukipalveluja, rekisteröi
tuotteesi osoitteessa
www.hotpoint.eu/register

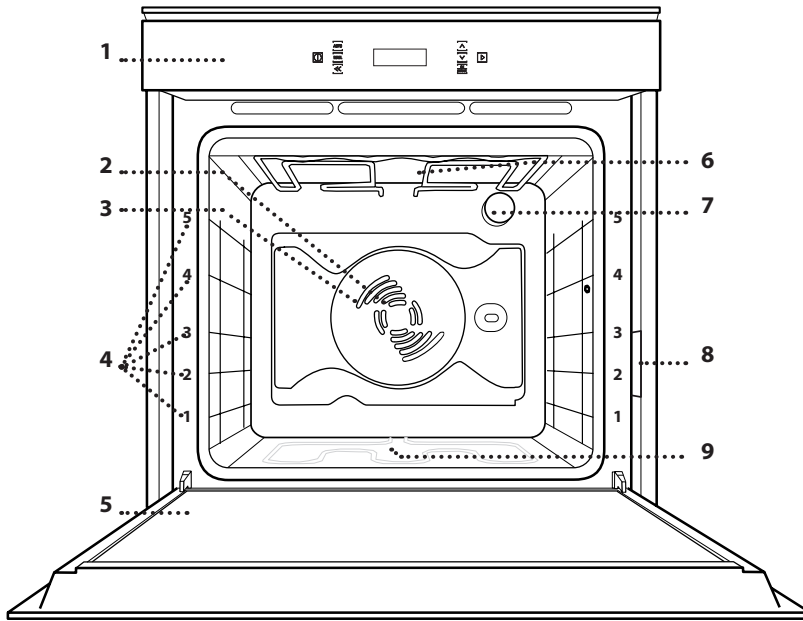


Voit ladata Turvaohjeet sekä Käyttö- ja huolto-
oppaan osoitteesta
www.hotpoint.eu noudattamalla tämän
vihkosen takakannen ohjeita.



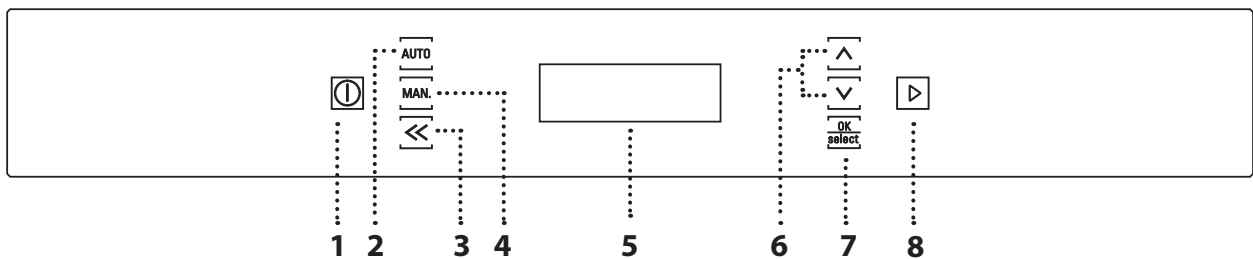
Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen tuotteen käyttöä

TUOTTEEN KUVAUS



1. Ohjauspaneeli
2. Puhallin
3. Pyöreä lämmitysvastus
(ei näkyvässä)
4. Hyllykköohjaimet
(taso osoitetaan uunin edessä)
5. Luukku
6. Ylempi lämpövastus/grilli
7. Valo
8. Tunnistekilpi
(älä poista)
9. Alempi lämmitysvastus
(ei näkyvässä)

OHJAUSPANEELI



1. VIRRANKATKAISU

Kytke uunin päälle ja pois päältä,
taukotilaan tai keskeyttää
aktiivisen toiminnon.

2. AUTOMAATTISET TOIMINNOT

Selaa automaattisten toimintojen
luettelo.

3. TAKAISIN

Palaa edelliseen asetusvalikkoon.

4. MANUAALISET TOIMINNOT

Selaa manuaalisten toimintojen
luettelo.

5. NÄYTTÖ

6. NAVIGOINTIPAINIKKEET

Vaihtaa yksittäisen toiminnon
asetuksia ja arvoja.

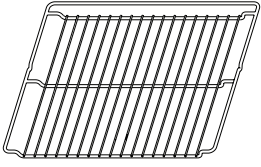
7. VAHVISTUSPAINIKE

Vahvistaa valitun asetuksen tai
asetetun arvon.

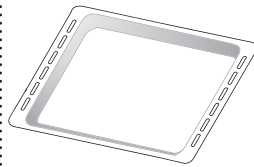
8. KÄYNNISTYS

Käynnistää toiminnon ilmoitettuja
tai perusasetuksia käyttäen.

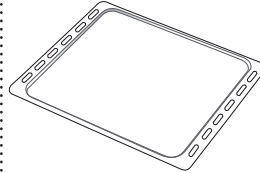
RITILÄ



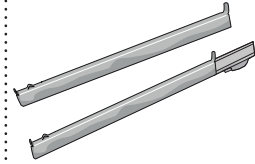
UUNIPANNU



LEIVINPELTI



LIUKUKISKOT



Varusteiden määrä vaihtelee ostetun mallin mukaan.
Muita lisävarusteita voi hankkia erikseen huoltopalvelusta.

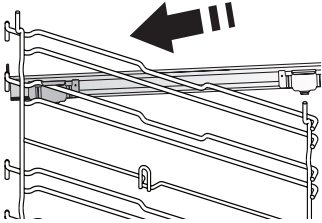
RITILÄN JA MUIDEN VARUSTEIDEN LAITTAMINEN

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.

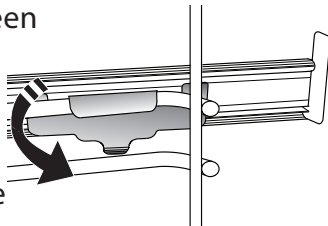
LIUKUKISKOJEN KIINNITYS

Irrota hyllykköohjaimet uunista ja poista suojamuovi liukukiskoista.



Kiinnitä liukukiskon ylempi pidike hyllykköohjaimen ja liu'uta sitä niin pitkälle kuin se menee. Laske toinen pidike paikalleen.

Varmista liukukisko paikalleen työntämällä pidikkeen alaosa tukevasti hyllykköohjainta vasten. Varmista, että liukukiskot voivat liikkua vapaasti. Toista nämä vaiheet toiselle hyllykköohjaimelle samalla tasolla.




Huomaa: Liukukiskot voidaan kiinnittää mille tasolle tahansa.


HYLLYKKÖOHJAIMIEN IRROTUS JA TAKAISIN ASETUS


• **Poista hyllykköohjaimet** nostamalla niitä ylös ja vetämällä sitten kevyesti alaosa 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.


MAN.MANUAALINEN

 **CONVENTIONAL (PERINTEINEN)* 1-9**
Kypsennä kaikenlaisia ruokia yhdellä tasolla.

 **CONVECTION BAKE (PERINTEINEN LEIVONTA) 2-9**
Kypsennä lihaa tai kakkuja nestemäisellä sisäosalla yhdellä tasolla.


 **FORCED AIR (KIERTOILMA) 3-9**
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.

 **GRILL (GRILLI) 4-9**
Grillaa pihvit, kebab tai makkarat, kypsennä vihannekset gratioimalla tai paahda leipä. Lihaa grillattaessa suosittelemme käyttämään uunipannua valuvien nesteiden keräämiseksi: Aseta pelti mille tahansa ritilän alla olevalle tasolle ja lisää 500 ml juomakelpoista vettä.

 **TURBOGRILL (TURBOGRILLI) 5-9**
Grillaa isot lihapalat (koivet, paahtopaisti, broileri). Suosittelemme käyttämään uunipannua valuvien nesteiden keräämiseksi: Aseta pelti mille tahansa ritilän alla olevalle tasolle ja lisää 500 ml juomakelpoista vettä. Paistinvarrasta (jos varusteena) voidaan käyttää tämän toiminnon kanssa.

 **FAST PREHEATING (NOPEA ESIKUUMENNUS) 6-9**
Unin nopea esikuumennus.


 **ECO FORCED AIR (ECO-KIERTOILMA) 7-9**
Kypsennä täytettyjä paisteja tai lihafileitä yhdellä tasolla. Ruoka ei kuiva liikaa hellän ja jaksollisen ilmankierron ansiosta. Kun käytetään tätä toimintoa, SÄÄSTÖ-merkkivalo (ECO) pysyy sammutettuna kypsennyksen ajan, mutta se voidaan kytkeä väliaikaisesti takaisin päälle painamalla OK-painiketta. Käytettäessä energiankulutusta optimoivaa SÄÄSTÖ-jaksoa uunin luukku ei pitäisi avata ennen kuin ruoka on täysin kypsytetty.


 **DIAMOND CLEAN (TIMANTINPUHDAS) 8-9**
Tämän matalassa lämpötilassa toimivan erityisen puhdistusjakson aikana vapautuva höyry helpottaa lian ja ruoasta jääneiden tahrojen irtoamista. Kaada uunin pohjalle 200 ml juomakelpoista vettä ja käynnistä toiminto ainoastaan kun uuni on kylmä.


SETTI SETTING (ASETUKSET) 9-9
Muuttaa uunin asetukset (aika, kieli, äänenvoimakkuus, kirkkaus, SÄÄSTÖ-tila, mittayksikkö, teho).


Huomaa: Kun Säästötila on päällä, näytön kirkkautta vähennetään muutaman sekunnin kuluttua energian säästämiseksi. Se aktivoidaan uudelleen automaattisesti, kun painetaan mitä tahansa painiketta ym.


AUTOAUTOMAATTINEN


 **MEAT AUTO MEAT (LIHA) 1-9**
Tämä toiminto valitsee automaattisesti lihalle parhaiten sopivan lämpötilan ja kypsennystavan. Tämä toiminto käynnistää ajoittain tuulettimen alhaisella nopeudella; tarkoituksena on estää ruoan liiallista kuivumista.


 **POULTRY AUTO POULTRY (LINNUT) 2-9**
Tämä toiminto valitsee automaattisesti linnunlihalle parhaiten sopivan lämpötilan ja kypsennystavan. Tämä toiminto käynnistää ajoittain tuulettimen alhaisella nopeudella; tarkoituksena on estää ruoan liiallista kuivumista.

 **CASSE AUTO CASSEROLE (PASTARUOAT) 3-9**
Tämä toiminto valitsee automaattisesti pastaruoille parhaiten sopivan lämpötilan ja kypsennystavan.

 **BREAD AUTO BREAD (LEIPÄ) 4-9**
Tämä toiminto valitsee automaattisesti kaikenlaisille leiville parhaiten sopivan lämpötilan ja kypsennystavan.

 **PIZZA AUTO PIZZA 5-9**
Tämä toiminto valitsee automaattisesti kaikenlaisille pizzoille parhaiten sopivan lämpötilan ja kypsennystavan.

 **PASTRY AUTO PASTRY (LEIVONNAISET) 6-9**
Tämä toiminto valitsee automaattisesti kaikenlaisille leivonnaisille (kohoavat kakut, täytetyt kakut, tortut, jne.) parhaiten sopivan lämpötilan ja kypsennystavan.

 **RISING AUTO RISING (KOHOTUS) 7-9**
Kohota makeat tai suolaiset leivokset tehokkaasti. Kohotustuloksen takaamiseksi toimintoa ei saa käynnistää, jos uuni on vielä kuuma edellisen kypsennysjakson jäljiltä.

 **WARM KEEPING AUTO (LÄMPIMÄNÄPITO) 8-9**
Säilytä juuri kypsennetyt ruoat kuumana ja rapeana.

* Toimintoa käytetään viitteenä energiatehokkuutta koskevassa ilmoituksessa asetuksen (EU) N:o 65/2014 mukaisesti

SLOW COOKING (HIDAS KYPSENNYS) 9-9

Kypsennä lihaa ja kalaa hellävaraisesti säilyttäen ne mureina ja mehevinä. Suosittelemme ruskistamaan paistettavat lihat ensin pannulla, jotta ne säilyttävät mehukkuutensa. Kypsennysajat vaihtelevat kahdesta tunnista 300 g:lle kalaa neljään – viiteen tuntiin 3 kg:lle kalaa sekä neljästä tunnista 1 kg:lle lihaa kuuteen – seitsemään tuntiin 3 kg:lle lihaa.

LAITTEEN ENSIMMÄINEN KÄYTTÖ

1. VALITSE KIELI

Sinun on asetettava kieli ja aika, kun kytket laitteen päälle ensimmäisen kerran. Näytöllä lukee "ENGLISH".



Selaa kielivalintoja \wedge - tai \vee -painikkeella ja valitse haluamasi.

Vahvista valinta painamalla $\frac{OK}{select}$.

Huomaa: Kieli voidaan muuttaa myös myöhemmin "Setting"-valikosta.

2. ASETA AIKA

Kielen valinnan jälkeen on asetettava tämänhetkinen aika: Näytössä vilkkuu kaksi tunteja tarkoittavaa numeroa.



Aseta haluamasi tunnit \wedge - tai \vee -painikkeella, ja paina $\frac{OK}{select}$: Näytössä vilkkuu kaksi minuutteja tarkoittavaa numeroa.



Aseta minuutit \wedge - tai \vee -painikkeella ja vahvista painamalla $\frac{OK}{select}$.

Huomaa: Sinun on ehkä asetettava aika uudelleen pitkän sähkökatkon jälkeen.

3. ASETA VIRRANKULUTUS

Uuni on ohjelmoitu käyttämään sähkövirtaa tasolla, joka on sopii kodin sähköverkkoon, jonka luokitus on enemmän kuin 3 kW: Jos kodin sähköverkon teho on alhaisempi, sinun on laskettava kyseistä arvoa.

Paina **MAN.**-painiketta, kunnes näytöllä lukee "SETTING" (ASETUKSET), vahvista sitten painamalla $\frac{OK}{select}$.

Valitse "Power"-valikon kohta painamalla \wedge - tai \vee -painiketta, ja vahvista sitten painamalla $\frac{OK}{select}$.



Valitse kohdilla \wedge ja \vee "Alhainen" sekä paina $\frac{OK}{select}$ vahvistaaksesi.



4. 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. "Forced Air" (Kiertoilma) tai "Convection Bake" (Perinteinen leivonta)).

Aseta toiminto oikein ohjeita noudattamalla.

Huomaa: Suositellaan tuulettamaan huone laitteen ensimmäisen käytön jälkeen.

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

1. VALITSE JOKIN TOIMINTO

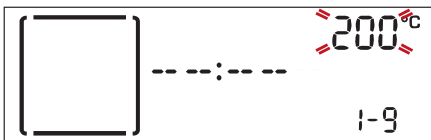
Käynnistä uuni painamalla  ja selaa sitten manuaalisten ja automaattisten toimintojen valikoita **AUTO-** tai **MAN.** -painikkeella. Pidä painettuna **MAN.** - tai **AUTO** -painiketta kunnes haluamasi toiminto näkyy näytöllä ja vahvista sitten painamalla .






2. TEE TOIMINNON ASETUKSET

Haluamasi toiminnon valitsemisen jälkeen voit muuttaa sen asetuksia. Näytöllä näkyvät järjestyksessä asetukset, joita voit muuttaa.

LÄMPÖTILA/GRILLIN TASO








Kun arvo vilkkuu näytöllä, käytä  - tai  -painiketta sen vaihtamiseen, ja vahvista sitten painamalla , minkä jälkeen voit jatkaa vaihtamalla seuraavaksi ehdotetut asetukset (jos mahdollista).

Huomaa: Kun toiminto on aktivoitu, voit säätää lämpötilaa  - tai  -painiketta käyttäen.

KESTO




Kun  -kuvake vilkkuu näytöllä, käytä  - tai  -painiketta haluamasi kypsennysajan asettamiseen 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 käynnistyksen (ajastus).

Huomaa: Voit säätää kypsennyksen aikana asetettua kypsennysaikaa painamalla  : Säädä sitä  - tai  -painikkeesta ja vahvista  -painikkeella.


KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMISAJAN ASETTAMINEN (VIIVÄSTETTY KÄYNNISTYS)


Monissa toiminnoissa on kypsennysajan asettamisen jälkeen mahdollista viivästyä toiminnon käynnistymistä ohjelmoimalla sen päättymisaika. Näytöllä näkyy asetettuna oleva päättymisaika ja  -kuvake vilkkuu.



Aseta haluttu kypsennyksen päättymisaika  - tai  -painikkeella ja vahvista painamalla . Laita ruoka uuniin, sulje luukku ja aktivoi toiminto painamalla  : uuni käynnistyy automaattisesti sen jälkeen kun kypsennyksen halutun loppumisaikan mukaan laskettu odotusaika on päättynyt.




Huomaa: joka tapauksessa on odotusaika mahdollista peruuttaa ja toiminto käynnistää välittömästi painamalla . Tämä asetus kytkee pois päältä myös uunin esikuumennusvaiheen.


Muuta aiemmin asetettua arvoa milloin tahansa painamalla .

Huomaa: Toiminnon alkamisviive ei ole käytettävissä grilli- ja turbogrillitoiminnoissa.

3. AKTIVOI TOIMINTO

Kun olet tehnyt haluamasi asetukset, aktivoi toiminto painamalla .



Voit keskeyttää aktiivisena olevan toiminnon milloin tahansa painamalla .

4. ESIKUUMENNUS

Joihinkin toimintoihin kuuluu uunin esikuumennusvaihe: Kun toiminto on käynnistynyt, näyttö ilmoittaa, että esikuumennusvaihe on käynnistynyt.



Kun tämä vaihe on päättynyt, voidaan kuulla äänimerkki ja näyttö osoittaa, että uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan:



Avaa nyt luukku, laita ruoka uuniin, sulje luukku ja aloita kypsennys.

Huomaa: Jos ruoka asetetaan uuniin ennen kuin esikuumennus on päättynyt, se saattaa vaikuttaa negatiivisesti lopulliseen kypsennystulokseen.

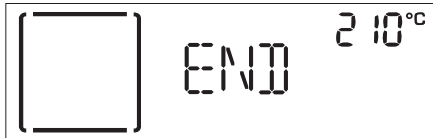
Luukun avaaminen esikuumennusvaiheen aikana aiheuttaa sen keskeytymisen.

Kypsennysaikaan ei sisälly esikuumennusvaihetta.

Voit aina muuttaa lämpötilaa, jonka haluat saavuttaa painamalla **▲** tai **▼**.

5. KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

Kuuluu äänimerkki ja näyttö ilmoittaa, että kypsennys on päättynyt.



Jos haluat jatkaa kypsennystä manuaalisesti, paina **▶** (ilman ohjelmoitua kypsennysaikaa) tai pidennä kypsennysaikaa asettamalla uusi kesto aika **▲**-painikkeella.

Kummassakin tapauksessa lämpötilan tai grillin tason asetukset pysyvät samoina.

RUSKISTUS

Joidenkin toimintojen avulla voit ruskistaa ruoan pinnan aktivoimalla grillin kypsennyksen päättymisen jälkeen.



Kun näytöllä näkyy kyseinen viesti, tarpeen vaatiessa käynnistä viiden minuutin ruskistusjakso painamalla **OK select**.



Kun ruskistus on alkanut, sen kesto voidaan muuttaa painamalla **▲** tai **▼**; vaihtoehtoisesti se voidaan pysäyttää milloin tahansa painamalla **⏸**.

. AJASTIN

Kun uuni kytketään pois päältä, näyttöä voidaan käyttää ajastimena. Toiminnon aktivoimiseksi varmista, että uuni on kytketty pois päältä ja paina sitten **▲** tai **▼**: Näytöllä vilkkuu kuvake .



Aseta kohdilla **▲** ja **▼** tarvittavan ajan pituus ja aktivoi ajastin sitten painamalla **OK select**. Kun ajastin on lopettanut asetetun ajan käänteisen laskennan, kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy tätä koskeva ilmoitus.



Huomaa: Ajastin ei kytke päälle itse kypsennysjaksoja. Säädä ajastinta **▲**- tai **▼**-painikkeella; painikkeen **◀** painaminen sammuttaa ajastimen milloin tahansa.

Kun ajastin on aktivoitu, voit myös valita ja aktivoida jonkin toiminnon.

Käynnistä uuni painamalla **⏸** ja valitse sitten haluamasi toiminto.

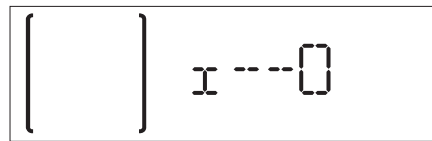
Kun toiminto on käynnistynyt, ajastin jatkaa lähtölaskentaa itsenäisesti, puuttumatta itse toimintoon.



Ajastin otetaan pois käytöstä painamalla ensin **⏸**, joka pysäyttää aktiivisen toiminnon, ja sitten painiketta **◀**.

. PAINIKELUKITUS

Jos haluat lukita näppäimistön, paina jatkuvasti kohtia **OK select** ja **◀** samanaikaisesti vähintään viisi sekuntia.



Toimi samoin näppäimistölukon avaamiseksi.

Huomaa: Toiminto voidaan aktivoida vain kypsennyksen aikana.

Turvallisuussyistä uuni voidaan kytkeä pois käytöstä milloin tahansa painamalla painiketta **⏸** ja pitämällä sitä painettuna

. DIAMOND CLEAN

Ennen kuin käynnistät tämän toiminnon, kaada uunin pohjalle 200 ml juomakelpoista vettä ja sulje luukku.

Valitse päävalikosta "DIAMOND CLEAN" painamalla toistamiseen **MAN**, ja vahvista painamalla **OK** select .



Käynnistä toiminto painamalla **▷** tai aseta puhdistusjakson päättymisaika painamalla **OK** select .




















Lähtölaskenta näyttää käynnissä olevan jakson tilan. Jotta höyry ei pääse ulos (jolloin lopputulos huononisi), ei luukkuu saa avata puhdistusjakson aikana.

Kun se on päättynyt, odota, että uuni jäähtyy ja viimeistelee sitten puhdistus kuivaamalla pinnat sienellä tai pehmeällä liinalla.

Huomaa: kuten muiden manuaalisten toimintojen kanssa, on myös mahdollista asettaa päättymisaika itsepuhdistusjaksolle.

KYSENNYSTAULUKKO


RESEPTI	TOIMINTO	ESIKUUMENUS.	LÄMPÖTILA (°C)	KYSENNYSAIKA (Min.)	TASO JA VARUSTEET
Kohoavat kakut	PASTA AUTO	-	160-180	30-90	2/3
		Kyllä	160-180	30-90	4 1
Täytetyt piiraat (juustokakku, strudel, omenapiirakka)	PASTA AUTO	-	160-200	30 - 85	3
		Kyllä	160-200	35-90	4 1
Pikkuleivät/tortut	PASTA AUTO	-	170 - 180	15 - 45	3
		Kyllä	160-170	20-45	4 1
		Kyllä	160-170	20-45 ***	5 3 1
Tuulihatut		Kyllä	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)	PIZZA AUTO	-	220 - 250	20-40	2
		Kyllä	220 - 240	20-40	4 1
		Kyllä	220 - 240	25-50 ***	5 3 1
Leipä, limppu 1 kg	BREAD AUTO	-	180 - 220	50 - 70	2
Sämpylät	BREAD AUTO	-	180 - 220	30 - 50	2
Leipä		Kyllä	180-200	30 - 60	4 1
Pakastepizzat	PIZZA AUTO	Kyllä	250	10 - 15	3
		Kyllä	250	10 - 20	4 1
Suolaiset piiraat (kasvispiiraat, kinkkujuustopiiras)		Kyllä	180-190	40-55	2/3
		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	CASSE AUTO	-	190-200	40 - 65	3
Uunipasta/cannelloni	CASSE AUTO	-	190-200	25 - 45	3



















RESEPTI	TOIMINTO	ESIKUUMENNUS.	LÄMPÖTILA (°C)	KYPSENNYSAIKA (Min.)	TASO JA VARUSTEET
Lammas/vasikka/nauta/porsas 1 kg	 MEAT AUTO	-	190-200	60 - 90	3
Broileri/jänis/ankka 1 kg	 POULT AUTO	-	200-230	50 - 80	3
Kalkkuna/hanhi 3 kg	 POULT AUTO	-	190-200	90 - 150	2
Uunissa/foliossa paistettu kala (filee, kokonainen)		Kyllä	180-200	40-60	3
Täytetyt vihannekset (tomaatit, kesäkurpitsat, munakoisot)		Kyllä	180-200	50-60	2
Paahtoleipä		-	3 (korkea)	3-6	5
Kalafileet/palat		-	2 (keskitaso)	20-30 *	4 3
Makkarat/lihavartaat/grillikylki/jauhelihapihvit		-	2-3 (keskitaso-korkea)	15 - 30 *	5 4
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
Vihannesgratiini		-	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: Hedelmäpirakka (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](http://www.hotpoint.eu) Lataa Käyttö- ja huolto-opas osoitteesta www.hotpoint.eu ja saat testattujen reseptien taulukon; se on koottu standardin IEC 60350-1 vaatimusten mukaisesti sertifiointiviranomaisille

TOIMINNOT MANUAALINEN	 Conventional (Perinteinen)	 Grill (Grilli)	 Turbo Grill (Turbogrilli)	 Forced Air (Kiertoilma)	 Convection Bake (Perinteinen leivonta)	 Eco Forced Air (Säästö Kiertoilma)
TOIMINNOT AUTOMAATTINEN	 MEAT AUTO Meat (Liha)	 POULT AUTO Poultry (Siipikarja)	 CASSE AUTO Casserole (Pataruoka)	 BREAD AUTO Bread (Leipä)	 PIZZA AUTO Pizza	 PASTR AUTO Cakes (Kakut)
VARUSTEET	 Ritalä	 Leivinpelti tai kakkuvuoka ritalällä	 Uunipelti/leivinpelti/uunipelti ritalän päällä	 Uunipannu	 Uunipannu ja 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 käyttää vettä, johon on lisätty muutama pisara neutraalia puhdistusainetta. Kuivaa pinnat lopuksi kuivalla liinalla.
- Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Jos mitään tällaista ainetta pääsee huomaamatta kosketukseen laitteen pintojen kanssa, pyyhi se heti pois kostealla mikrokuituliinalla.

SISÄPINNAT

- Jokaisen käytön jälkeen anna uunin jäähtyä ja puhdista se sitten, mieluiten sen ollessa vielä hieman lämmin, jotta poistetaan kaikki ruoantähteiden muodostamat kerrostumat ja tahrat. Jotta kuivataan mahdollinen erittäin vesipitoisten ruokien

kypsennyksen aikana muodostunut tiivistynyt vesi, anna uunin jäähtyä kokonaan ja pyyhi se sitten liinalla tai sienellä.

- Puhdista luukun lasi sopivalla nestemäisellä pesuaineella.
- Uunin luukku voidaan irrottaa puhdistamisen helpottamiseksi.
- Grillin ylempää lämpövastusta voidaan laskea alemmas siten, että uunin yläpaneeli saadaan puhdistettua.

VARUSTEET

Huuhtelee varusteet astianpesuaineliuoksessa käytön jälkeen ja käsittele niitä uunikintailla, jos ne ovat vielä kuumia. Ruoantähteet voidaan poistaa harjalla tai sienellä.

LAMPUN VAIHTAMINEN

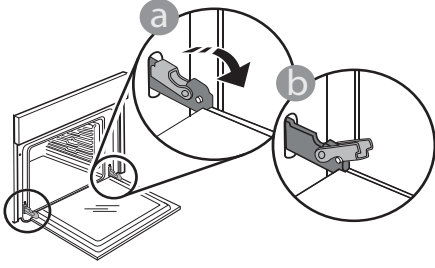
1. Kytke uuni irti sähköverkosta.
2. Ruuvaa auki valon suojus ja vaihda lamppu sekä ruuvaa suojus takaisin kiinni valoon.
3. Kytke uuni sähköverkkoon.

Huomaa: Käytä ainoastaan hehkulamppuja (25-40 W/230 V E-14-tyyppiä, T300 °C) tai halogeenilamppuja (20-40 W/230 V G9-tyyppiä, 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.

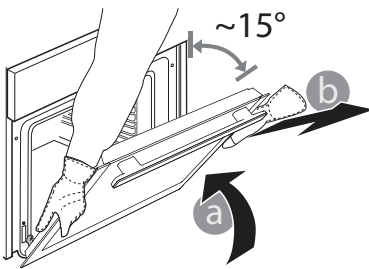
- Jos käytetään halogeenilamppuja, älä käsittele paljain käsin, koska sormenjäljet voivat vahingoittaa niitä. Älä käytä uunia ennen kuin valon suojus on asetettu takaisin paikalleen.

LUUKUN IRROTUS JA TAKAISIN ASETUS

1. Poista luukku avaamalla se kokonaan ja laskemalla varmistimia, kunnes niiden lukitus vapautuu.

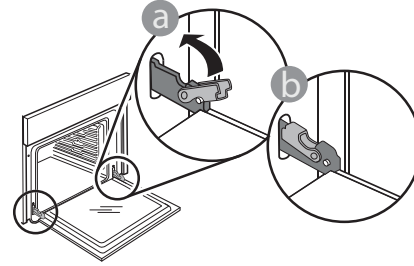


2. Sulje luukkua niin paljon kuin voit. Ota tukeva ote luukusta molemmilla käsillä – älä pidä siitä kiinni vain yhdellä kädellä. Yksinkertaisesti irrota luukku jatkamalla sen sulkemista ja vetämällä sitä samalla ylöspäin, kunnes se vapautuu paikaltaan. Laita luukku sivuun asettaen se pehmeälle pinnalle.

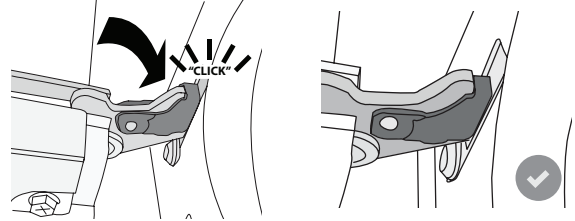


3. Aseta luukku takaisin liikuttamalla sitä uunia kohden ja linjaamalla saranoiden koukut niiden paikalleen ja varmistamalla ylempi osa paikalleen.

4. Laske luukkua 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 ole oikeassa asennossa, toista edelliset vaiheet: Luukku saattaa vahingoittua, jos se ei toimi kunnolla.

VIANETSINTÄ



Lataa Käyttö- ja huolto-opas osoitteesta
www.hotpoint.eu lisätietoja varten

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaus
Uuni ei toimi.	Sähkökatkos. Kytkeytynyt irti verkkovirrasta.	Tarkista, että verkossa on jännite ja että uuni on kytketty verkkoon. Sammuta uuni ja kytke se uudelleen päälle nähdäksesi onko vika poistunut.
Näytölle tulee "F"-kirjain ja jokin numero tai kirjain.	Ohjelmistossa on ongelma.	Ota yhteys lähimpään myynninjälkeiseen palvelupisteeseen ja ilmoita "F"-kirjaimen perässä oleva numero.

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 paistoaajat ovat hieman pidempiä.

ERI RUOKIEN KYPSENNYS SAMANAIKAISESTI

"Forced Air" (Kiertoilmatoiminnon) avulla voit kypsentää eri ruokia (kuten kala ja vihannekset) eri tasoilla samanaikaisesti. Ota lyhyemmän paistoaajan vaativat ruokat pois uunista ensin ja jatka pidemmän ajan vaativien ruokien kypsentämistä.

TUOTESELOSTE

Voit ladata tuotteen tekniset tiedot mukaan lukien tämän uunin energiatehokkuuden luokitukset verkkosivuiltamme osoitteesta www.hotpoint.eu

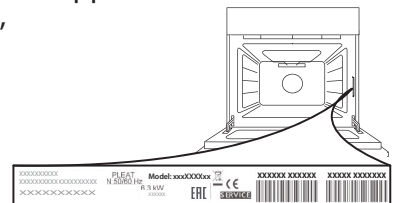
MITEN SAADA KÄYTTÖ- JA HUOLTO-OPAS

> Lataa käyttö- ja huolto-opas sivustoltamme <http://www.hotpoint.eu> (voit käyttää tätä QR-koodia), ilmoittamalla tuotteen kaupallisen koodin.

> Tai ota yhteys meidän asiakkaiden myynnin jälkeiseen palveluun

YHTEYDEN OTTAMINEN HUOLTOPALVELUUN

Löydät yhteystietomme takuuoppaasta . Kun otat yhteyttä huoltopalveluun, ilmoita tuotteen tunnistekilvessä olevat koodit.



400011600125



GUIDE D'UTILISATION QUOTIDIENNE



MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT HOTPOINT - ARISTON

Afin de recevoir un service et un support complet, merci d'enregistrer votre appareil sur www.hotpoint.eu/register

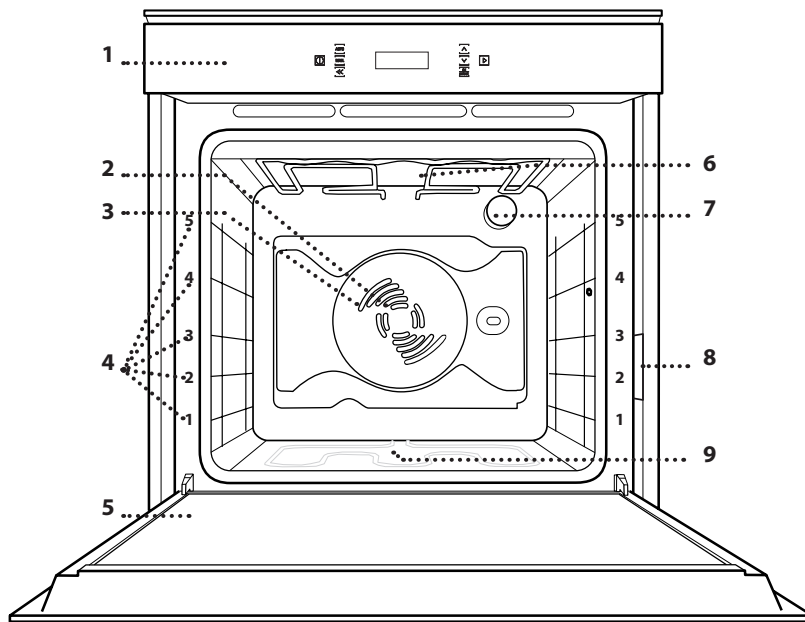


Vous pouvez télécharger les Consignes de sécurité et le Guide d'utilisation et entretien en visitant notre site Web www.hotpoint.eu et en suivant les consignes au dos de ce livret.



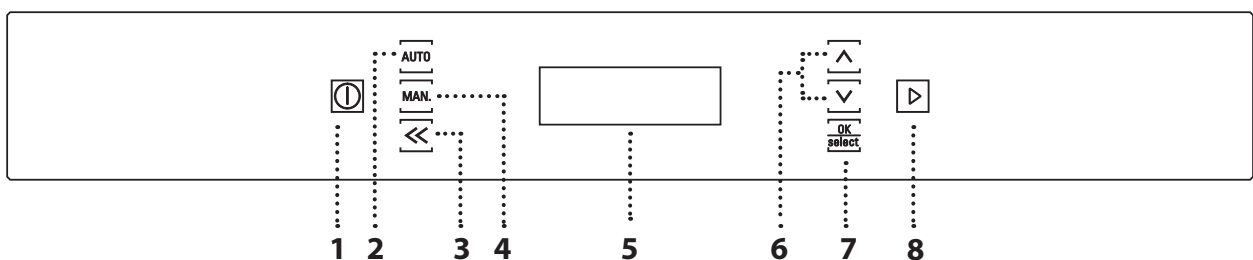
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commande
2. Ventilateur
3. Élément chauffant rond (non visible)
4. Guides pour les grilles (le niveau est indiqué à l'avant du four)
5. Porte
6. Élément chauffant supérieur/gril
7. Lampe
8. Plaque signalétique (ne pas enlever)
9. Résistance inférieure (non visible)

PANNEAU DE COMMANDE



1. ON / OFF

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

2. FONCTIONS AUTOMATIQUES

Pour naviguer à travers la liste de fonctions automatiques.

3. RETOUR

Pour retourner au menu précédent.

4. FONCTIONS MANUELLES

Pour naviguer à travers la liste de fonctions manuelles.

5. ÉCRAN

6. TOUCHES DE NAVIGATION

Pour changer les réglages et les valeurs d'une fonction.

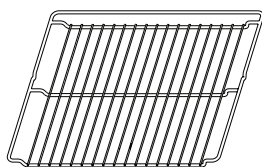
7. TOUCHE DE CONFIRMATION

Pour confirmer la sélection d'une fonction ou le choix d'une valeur.

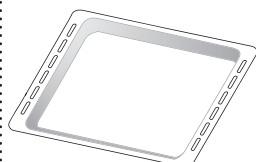
8. DÉMARRER

Pour lancer une fonction en utilisant des réglages de base ou spécifique.

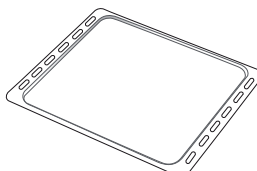
GRILLE MÉTALLIQUE



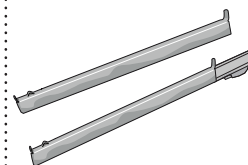
LÈCHEFRITE



PLAQUE DE CUISSON



GRILLES COULISSANTES



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

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

INSÉRER LA GRILLE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

Insérez la grille métallique 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 lèche-frite et la plaque à pâtisserie, sont introduits de la même manière que la grille.

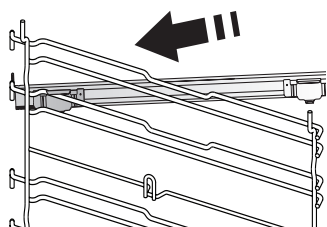
ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

. 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 remplacer 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.

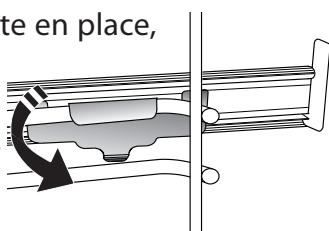
INSTALLER LES GRILLES COULISSANTES

Enlevez les supports de grille du four et enlevez la protection de plastique des grilles coulissantes.



Attachez l'agrafe supérieure de la grille coulissante au support de grille et glissez-la aussi loin que possible. Abaissez l'autre agrafe en place.

Pour fixer la grille coulissante en place, poussez la partie inférieure de l'agrafe fermement contre le support de grille. Assurez-vous que les grilles ne bougent pas. Répétez ces étapes pour l'autre support de grille du même niveau.



Veillez noter : Les grilles coulissantes peuvent être installées au niveau de votre choix.

FONCTIONS

MAN. MANUEL



CONVEC NATURELLE* 1-9

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.



CONVECTION FORCÉE 2-9

Pour cuire de la viande ou des gâteaux avec un centre liquide sur une seule grille.



CHALEUR PULSÉE 3-9

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.



GRILL 4-9

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.



TURBO GRILL 5-9

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.



PRÉCHAUFFAGE RAPIDE 6-9

Pour préchauffer le four rapidement.



ÉCO CHALEUR PULSÉE 7-9

Pour cuire les rôtis farcis et les filets de viande sur une seule grille. Les aliments de s'assèchent pas trop grâce à une légère circulation d'air intermittente. Lorsque cette fonction est utilisée, le voyant ÉCO reste éteint durant la cuisson, mais peut être rallumé temporairement en appuyant sur la touche OK.

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.



DIAMOND CLEAN 8-9

L'action de la vapeur créée lors de ce cycle de nettoyage à basse température spécial permet d'enlever la saleté et les résidus d'aliments plus facilement. Placez 200 ml d'eau potable au fond de la cavité et lancez la fonction lorsque le four est froid.

SETTI SETTING⁹⁻⁹

Pour changer les réglages du four (heure, langue, volume du signal sonore, luminosité, mode ÉCO, unité de mesure, puissance).

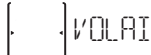
Veillez noter : Lorsque le mode Éco est actif, la luminosité de l'écran est réduite après quelques secondes pour économiser de l'énergie. elle est automatiquement réactivée lorsque vous appuyez sur une des touches, etc.

AUTOAUTOMATIQUE



VIANDES 1-9

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.



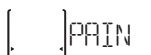
VOLAILLE 2-9

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



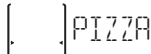
RAGOÛT 3-9

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



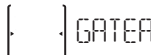
PAIN 4-9

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



PIZZA 5-9

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



GÂTEAUX 6-9

Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour tous les types de gâteaux (gâteaux à pâte levée, fourrés, tartes, etc.).



LEVAGE DE LA PÂTE 7-9

Pour obtenir une meilleure fermentation 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.



MAINTIEN AU CHAUD 8-9

Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.

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

CUISSON LENTE 9-9
CUISSON AUTO
 Pour cuire la viande et le poisson lentement tout en les gardant tendres et succulents. Nous vous conseillons de saisir les rôtis dans une plaque en premier pour dorer la viande et aider à sceller ses jus naturels. Les temps de cuisson varient entre deux heures pour le poisson de 300 g et quatre à cinq heures pour le poisson de 3 kg, et de quatre heures pour les rôtis de viande de 1 kg à six ou sept heures pour les rôtis de 3 kg.

UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS

1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

Vous devez régler la langue et l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois. « ENGLISH » défile sur l'écran.



Utilisez **^** ou **v** pour naviguer à travers la liste de langues disponibles et sélectionnez la langue désirée. Appuyez sur **OK select** pour confirmer la sélection.

Veillez noter : La langue peut aussi être changée plus tard à partir du menu « Setting ».

2. RÉGLER L'HEURE

Après avoir sélectionné la langue, vous devez régler l'heure : Les deux chiffres indiquant l'heure clignotent à l'écran.



Utilisez **^** ou **v** pour régler l'heure et appuyez sur **OK select** : Les deux chiffres indiquant les minutes clignotent à l'écran.



Utilisez **^** ou **v** pour régler les minutes et appuyez sur **OK select** pour confirmer.

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

3. RÉGLER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

Le four est programmé pour consommer un niveau d'énergie électrique compatible avec un réseau domestique supérieur à 3 kW : Si votre résidence utilise un niveau d'énergie plus bas, vous devrez diminuer la valeur.

Appuyez sur la touche **MAN.** pour afficher « SETTING » à l'écran, appuyez ensuite sur **OK select** pour confirmer. Appuyez sur **^** ou **v** pour sélectionner l'élément du menu « Power » et appuyez sur **OK select** pour confirmer.



Utilisez **^** ou **v** pour sélectionner « Bas » et appuyez sur **OK select** pour confirmer.



4. 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

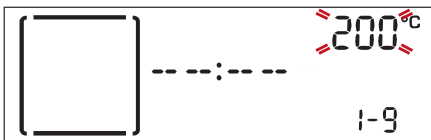
Appuyez sur **1** pour allumer le four, utilisez ensuite **AUTO** ou **MAN.** pour accéder au menu pour les fonctions manuelles et automatiques. Appuyez sur **MAN.** ou **AUTO** jusqu'à ce que la fonction désirée s'affiche à l'écran et appuyez ensuite sur **OK select** pour confirmer.



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.

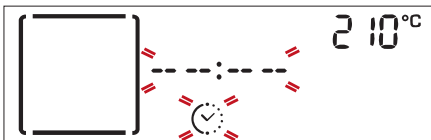
TEMPÉRATURE/NIVEAU DE LA GRILLE



Lorsque la valeur clignote à l'écran, utilisez **▲** ou **▼** pour le changer, appuyez ensuite sur **OK select** pour confirmer et continuer avec les réglages suivants (le cas échéant).

Veillez noter : Une fois la fonction activée, vous pouvez ajuster la température et utilisant **▲** ou **▼**.

DURÉE



Lorsque que le voyant  clignote à l'écran, Utilisez **▲** ou **▼** pour régler la durée de cuisson et appuyez sur **OK select** pour confirmer.

Vous n'avez pas à régler la durée de cuisson si vous avez l'intention de gérer la cuisson manuellement : Appuyer sur **OK select** 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 la durée de cuisson en cours de cuisson en appuyant sur **◀** : Utilisez **▲** ou **▼** pour l'ajuster et appuyez sur **OK select** pour confirmer.

RÉGLAGE DE L'HEURE DE FIN DE CUISSON (DÉPART DIFFÉRÉ)

Pour plusieurs fonctions, une fois que vous avez réglé la durée de cuisson, vous pouvez retarder le démarrage de la fonction en programmant l'heure de fin de cuisson.

L'écran affiche l'heure de fin de cuisson qui a été réglé et le voyant  clignote.



Utilisez **▲** ou **▼** pour régler le temps de cuisson désiré, appuyez sur **OK select** pour confirmer. Placez les aliments dans le four, fermez la porte, et appuyez sur **▶** pour lancer la fonction : le four s'allume automatiquement après une période de temps calculée à partir de l'heure de fin de cuisson réglée.



Veillez noter : dans tous les cas, il est possible d'annuler le temps d'attente et lancer la fonction immédiatement en appuyant sur **▶**. Ce réglage désactive aussi la phase de préchauffage du four.

Appuyez sur **◀** en tout temps pour changer la valeur précédente.

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 **1** 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, et commencez la cuisson.

Veillez noter : Placer les aliments dans le four avant que le préchauffage soit terminé peut affecter la cuisson finale. La phase de préchauffage sera interrompue si vous ouvrez la porte durant le processus.

La durée de cuisson ne comprend pas la phase de préchauffage.

Vous pouvez toujours changer la température désirée en appuyant sur **^** ou **v**.

5. FIN DE CUISSON

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



Appuyez sur **▷** pour continuer la cuisson en mode manuel (sans une durée de cuisson programmée) ou utilisez **^** pour prolonger la durée de cuisson en réglant une nouvelle durée.

Dans les deux cas, les réglages pour la température ou le niveau du gril sont conservés.

BRUNISSAGE

Certaines fonctions du four vous permettent de dorer la surface des aliments en allumant le gril une fois la cuisson terminée.



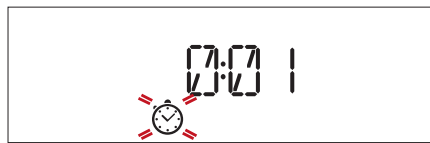
Lorsque l'écran affiche le message pertinent, au besoin, appuyez sur **OK select** pour démarrer un cycle de brunissage de cinq minutes.



Une fois que le brunissage a débuté, utilisez **^** ou **v** pour changer la durée, ou appuyez sur **Ⓛ** pour l'interrompre au moment désiré.

. MINUTERIE

Lorsque le four est éteint, l'écran peut être utilisé comme minuterie. Pour activer la fonction, assurez-vous que le four est éteint et appuyez sur **^** ou **v** : Le voyant clignote à l'écran.



Utilisez **^** ou **v** pour régler le temps nécessaire et appuyez ensuite sur **OK select** pour lancer la minuterie. Un signal sonore se fait entendre et une indication apparaît à l'écran lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.



Veillez noter : Le minuteur ne démarre pas de cycle de cuisson.

Utilisez **^** ou **v** pour changer la minuterie; appuyez sur **◀◀** pour éteindre la minuterie en tout temps.

Une fois que la minuterie a commencé le compte à rebours, vous pouvez aussi sélectionner et activer une fonction.

Appuyez sur **Ⓛ** pour allumer le four, sélectionnez ensuite la fonction désirée.

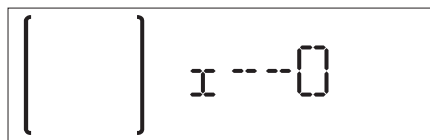
Une fois que la fonction est activée, la minuterie continue son compte à rebours sans interférence avec la fonction.



Pour désactiver la minuterie, appuyez en premier sur **Ⓛ** pour interrompre la fonction en cours, appuyez ensuite sur **◀◀**.

. VERROUILLAGE DES TOUCHES

Pour verrouiller le clavier, appuyez en même temps sur **OK select** et **◀◀** pendant au moins cinq secondes.



Répétez pour déverrouiller le clavier.

Veillez noter : Il est également possible d'activer cette fonction pendant la cuisson.

Pour des raisons de sécurité, le four peut être éteint en tout temps en appuyant sur la touche **Ⓛ**

. DIAMOND CLEAN

Avant de lancer cette fonction, versez 200 ml d'eau potable au fond du four et fermez la porte.

Appuyez sur **MAN.** à plusieurs reprises pour sélectionner « DIAMOND CLEAN » à partir du menu principal, et appuyez sur **OK** select pour confirmer.



Appuyez sur **▷** pour activer la fonction ou **OK** select pour régler le temps de fin du cycle de nettoyage.

Un compte à rebours indique le status du cycle en cours.

Pour éviter que la vapeur ne s'échappe et ainsi réduire l'efficacité du nettoyage, nous vous conseillons de ne pas ouvrir la porte durant le cycle de nettoyage.

Une fois terminé, laissez le four refroidir et terminez ensuite le nettoyage en essuyant les surfaces avec une éponge ou un linge.

Veillez noter : comme avec les autres fonctions manuelles, il est possible de régler un temps de fin pour le cycle d'auto-nettoyage.

.....

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉ-CHAUF.	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS CUISSON (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée	GATEA AUTO	-	160-180	30-90	2/3
		Oui	160-180	30-90	4 1
Tartes fourrées (tarte au fromage blanc, strudel, tarte aux pommes)	GATEA AUTO	-	160 - 200	30 - 85	3
		Oui	160 - 200	35-90	4 1
Biscuits/tartelettes	GATEA AUTO	-	170 - 180	15 - 45	3
		Oui	160 - 170	20-45	4 1
		Oui	160 - 170	20-45 ***	5 3 1
Choux ronds		Oui	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)	PIZZA AUTO	-	220 - 250	20 - 40	2
		Oui	220 - 240	20 - 40	4 1
		Oui	220 - 240	25-50 ***	5 3 1
Pain 1 kg	PAIN AUTO	-	180 - 220	50 - 70	2
Petits pains	PAIN AUTO	-	180 - 220	30 - 50	2
Pain		Oui	180-200	30 - 60	4 1
Pizza surgelée	PIZZA AUTO	Oui	250	10 - 15	3
		Oui	250	10 - 20	4 1
Tartes salées (tartes de légumes, quiches)		Oui	180-190	40-55	2/3
		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	RAGOU AUTO	-	190-200	40 - 65	3
Pâtes au four/cannellonis	RAGOU AUTO	-	190-200	25 - 45	3

RECETTE	FONCTION	PRÉ-CHAUF.	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS CUISSON (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Agneau/veau/bœuf/porc 1 kg	VIAND AUTO	-	190-200	60 - 90	3
Poulet/lapin/canard 1 kg	VOLAI AUTO	-	200-230	50 - 80	3
Dinde/oie 3 kg	VOLAI AUTO	-	190-200	90 - 150	2
Poisson au four/en papillote (filet, 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)/lasagnes (niveau 3)/viande (niveau 1)		Oui	190	40-120 ***	5 3 1
Rôtis farcis	ECO	-	200	80-120 ***	3
Morceaux de viande (lapin, poulet, agneau)	ECO	-	200	50-100 ***	3

* Tourner les aliments à mi-cuisson.

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

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

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

FONCTIONS MANUEL	Convec naturelle	Grill	Turbo Grill	Chaleur pulsée	Convection forcée	Éco Chaleur pulsée
FONCTIONS AUTOMATIQUE	VIAND AUTO Viandes	VOLAI AUTO Volaille	RAGOÛT AUTO Ragoût	PAIN AUTO Pain	PIZZA AUTO Pizzas	GATEA AUTO Gâteaux
ACCESSOIRES	Grille	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Lèche-frite/plaque de cuisson/ plaque sur la grille	Lèche-frite	Lèche-frite contenant 500 ml d'eau	Plaque de cuisson

Assurez-vous que l'appareil soit refroidi 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 nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments avec

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

- Nettoyez la vitre de la porte avec un détergent liquide approprié.
- La porte du four peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.
- L'élément chauffant supérieur du grill peut être baissé pour nettoyer la paroi supérieure du four.

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.

REPLACEMENT DE L'AMPOULE

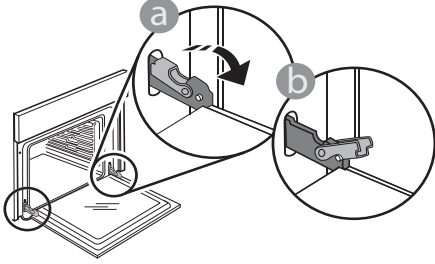
- 1.** Débranchez le four de l'alimentation électrique.
- 2.** Dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle.
- 3.** Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

Veillez noter : Utilisez uniquement des ampoules électriques de 25- 40W/ 230V 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.

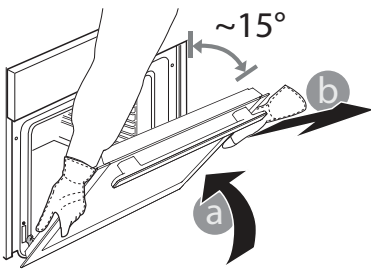
- Ne manipulez pas les ampoules à halogène à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

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

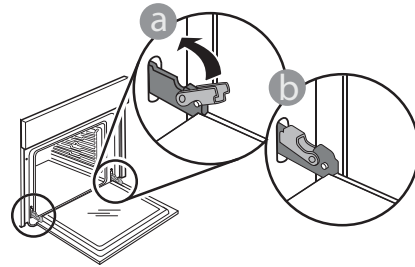


2. Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains – ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis. Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface souple.

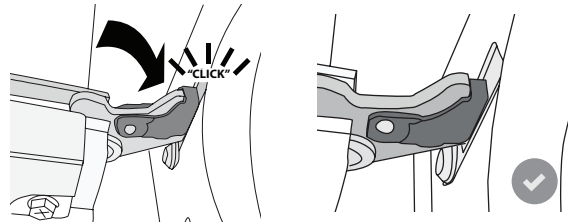


3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.

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



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.

GUIDE DE DÉPANNAGE



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

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

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

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

CUISSON D'ALIMENTS DIFFÉRENTS EN MÊME TEMPS

La fonction « Chaleur pulsée » permet de cuire en même temps plusieurs aliments nécessitant la même température de cuisson (comme le poisson et les 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.

FICHE TECHNIQUE

Les caractéristiques de l'appareil, incluant les taux d'efficacité énergétique du four, peuvent être téléchargées de notre site Web www.hotpoint.eu

COMMENT OBTENIR LE GUIDE D'UTILISATION ET ENTRETIEN

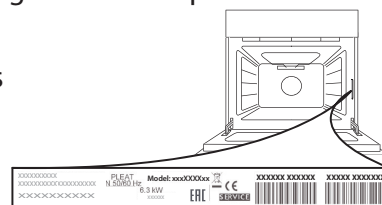
> Téléchargez le Guide d'utilisation et entretien sur notre site Web <http://www.hotpoint.eu> (vous pouvez utiliser ce code QR), indiquant le code commercial du produit.



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

CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE

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



400011600125

KURZANLEITUNG



DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN HOTPOINT - ARISTON-PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN
Für eine umfassende Hilfe und Unterstützung, registrieren Sie bitte Ihr Gerät unter www.hotpoint.eu/register

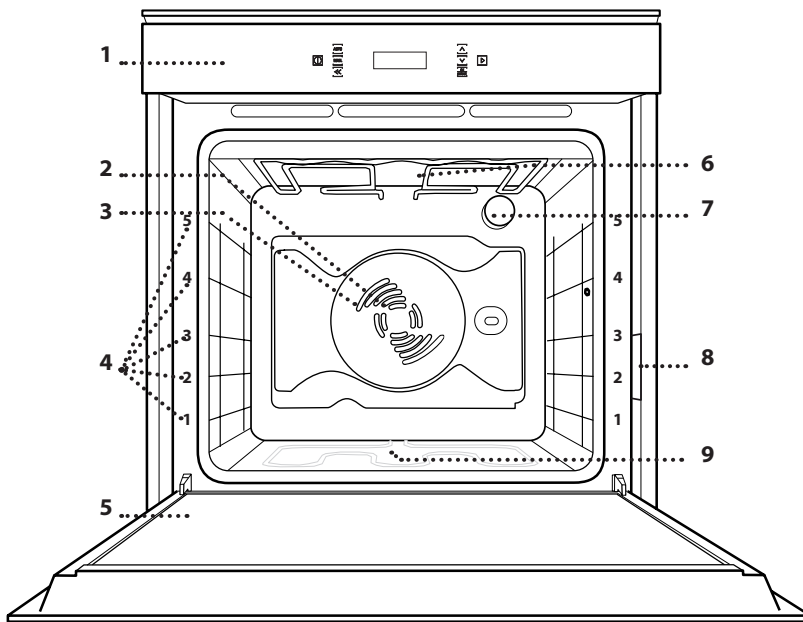


Die Sicherheitshinweise und Gebrauchsanleitung können auf unserer Internetseite www.hotpoint.eu runtergeladen werden, bitte die Anweisungen auf der Rückseite des Heftes befolgen.



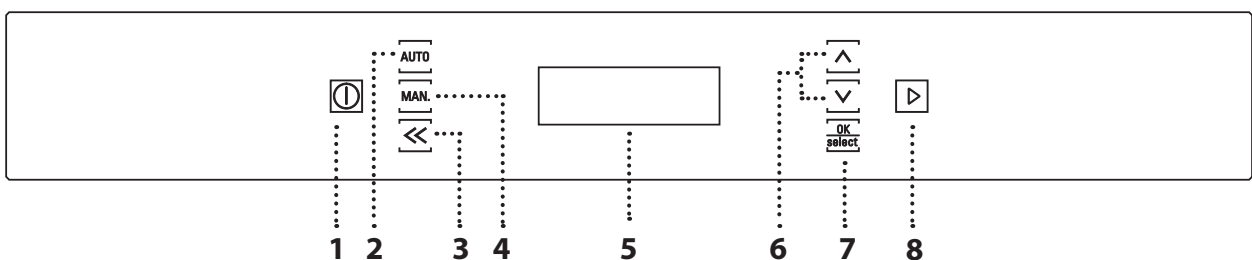
Vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durchlesen

PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedienfeld
2. Gebläse
3. Rundes Heizelement
(nicht sichtbar)
4. Laufschienen
(die Einschubebene wird auf der Vorderseite des Ofens angezeigt)
5. Tür
6. Oberes Heizelement/Grill
7. Lampe
8. Typenschild
(nicht entfernen)
9. Unter-/Oberhitze Heizelement
(nicht sichtbar)

BEDIENTAFEL



1. ON/OFF

Zum Ein- und Ausschalten des Ofens und zum Stoppen einer aktiven Funktion.

2. AUTOMATIKFUNKTIONEN

Für den Zugriff auf die Liste der automatischen Funktionen.

3. ZURÜCK

Für die Rückkehr zum vorherigen Einstellungs Menü.

4. MANUELLE FUNKTIONEN

Für den Zugriff auf die Liste der manuellen Funktionen.

5. DISPLAY

6. NAVIGATIONSTASTEN

Zum Ändern der Einstellungen und Werte einer Funktion.

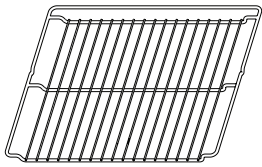
7. BESTÄTIGUNGSTASTE

Zum Bestätigen einer ausgewählten Funktion oder der Einstellung eines Wertes.

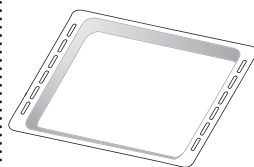
8. START

Die angegebenen Einstellungen oder die Grundeinstellungen zum Starten einer Funktion verwenden.

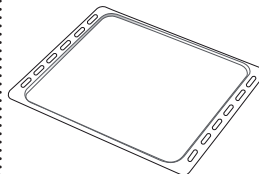
ROST



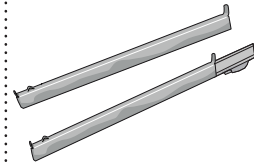
FETTPFANNE



BACKBLECH



BACKAUSZÜGE



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

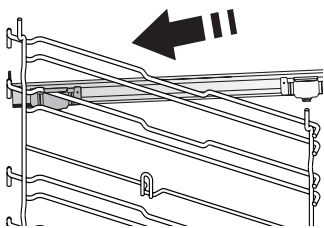
DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

Den Rost horizontal einsetzen, indem dieser durch die Seitengitter 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.

ANBRINGEN DER BACKAUSZÜGE

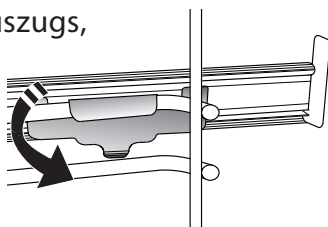
Die Seitengitter aus dem Ofen nehmen und den Kunststoffschutz von den Backauszügen entfernen.



Den oberen Clip des Backauszugs am Seitengitter befestigen und ihn so weit wie möglich entlang gleiten lassen. Den anderen Clip in seine Position absenken.

Zum Befestigen des Backauszugs, den unteren Teil des Clips fest gegen das Seitengitter drücken.

Sicherstellen, dass sich die Backauszüge frei bewegen können. Diese Schritte an anderen Seitengitter auf der gleichen Einschubebene wiederholen.




Bitte beachten: Die Backauszüge können auf einer beliebigen Einschubebene angebracht werden.

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.

MAN. MANUELL

 **OBER/UNTERHITZE*** 1-9
Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.

 **UMLUFT** 2-9
Zum Garen von Fleisch oder Backen von Kuchen mit flüssiger Füllung auf einer Einschubebene.


 **HEISSLUFT** 3-9
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.

 **GRILL** 4-9
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.

 **TURBO GRILL** 5-9
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.

 **SCHNELLES VORHEIZEN** 6-9
Zum schnellen Vorheizen des Ofens.


 **ECO HEISSLUFT** 7-9
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 Funktion bleibt die ECO-Beleuchtung während des Garvorgangs ausgeschaltet, aber sie kann durch Drücken der OK-Taste vorübergehend wieder eingeschaltet werden. Zur Verwendung des ECO-Zyklus und somit zur Optimierung des Energieverbrauchs, sollte die Ofentür nicht geöffnet werden, bis die Speise vollständig gegart ist.


 **DIAMOND CLEAN** 8-9
Der Dampf, der durch dieses spezielle Reinigungsprogramm bei niedriger Temperatur entsteht, ermöglicht das einfache Entfernen von Schmutz und Speiseresten. Geben Sie 200 ml Trinkwasser auf den Boden des Ofens und aktivieren Sie die Funktion erst, wenn der Backofen kalt ist.

SETTI SETTING 9-9
Zur Änderung der Ofeneinstellungen (Zeit, Sprache, Lautstärke des akustischen Signals, Helligkeit, ECO-Modus, Maßeinheit, Leistung).


Bitte beachten: Wenn der ECO-modus aktiviert ist, wird die Helligkeit des Displays nach einigen Sekunden vermindert, um Energie zu sparen. Das Display wird automatisch erneut aktiviert, wenn eine beliebige Taste gedrückt wird, usw.

AUTOAUTOMATIK


 **FLEIS** AUTO **FLEISCH** 1-9
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.


 **GEFLU** AUTO **GEFLÜGEL** 2-9
Diese Funktion wählt automatisch die beste Temperatur und Garmethode für Geflügel. Diese Funktion aktiviert periodisch das Gebläse mit geringer Geschwindigkeit, um zu vermeiden, dass die Speise zu sehr austrocknet.

 **AUFLA** AUTO **AUFLAUF** 3-9
Diese Funktion wählt automatisch die beste Temperatur und Garmethode für Nudelgerichte.

 **BROT** AUTO **BROT** 4-9
Diese Funktion wählt automatisch die beste Temperatur und Garmethode für Brote aller Art.

 **PIZZA** AUTO **PIZZA** 5-9
Diese Funktion wählt automatisch die beste Temperatur und Garmethode für Pizzen aller Art.

 **BACKW** AUTO **BACKWAREN** 6-9
Diese Funktion wählt automatisch die beste Temperatur und Garmethode für Kuchen aller Art (Hefekuchen, gefüllte Kuchen, Torten, usw.).

 **AUFGE** AUTO **AUFGEHEN LASSEN** 7-9
Für ein effektives Gären von süßen und salzigen Teigen. Damit die Qualität beim Gehen lassen gesichert ist, die Funktion keinesfalls aktivieren, wenn der Backofen nach einem Garzyklus noch heiß ist.

 **WARM** AUTO **WARMHALTEN** 8-9
Damit frisch gegarte Speisen heiß und knusprig bleiben.

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

SCHMO AUTO SCHMOREN 9-9
 Für ein schonendes Garen von Fleisch und Fisch, wobei diese zart und saftig bleiben. Es wird empfohlen, Bratenstücke zuerst in einer Pfanne anzubraten, um das Fleisch zu bräunen und im eigenen Saft zu garen. Die Garzeiten variieren von 2 Stunden für Fisch mit 300 g bis 4-5 Stunden für Fisch mit 3 kg, und von 4 Stunden für Fleischstücke mit 1 kg bis 6-7 Stunden für Fleisch mit 3 kg.

ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

1. BITTE SPRACHE WÄHLEN

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Sprache und die Zeit eingestellt werden. „ENGLISH“ erscheint auf dem Bildschirm.



Mit \wedge oder \vee die Liste der verfügbaren Sprachen durchblättern und die gewünschte Sprache auswählen.

Zur Bestätigung der Auswahl drücken Sie $\frac{OK}{select}$.

Bitte beachten: Die Sprache kann später unter dem Menüeintrag „Setting“ geändert werden.

2. ZEIT EINSTELLEN

Nach der Auswahl der Sprache muss die aktuelle Zeit eingestellt werden: Auf dem Display blinken die beiden Stundenziffern.



Mit \wedge oder \vee die gewünschte Uhrzeit einstellen und mit $\frac{OK}{select}$ bestätigen: Auf dem Display blinken die beiden Minutenziffern.



Mit \wedge oder \vee die Minuten einstellen und $\frac{OK}{select}$ zur Bestätigung drücken.

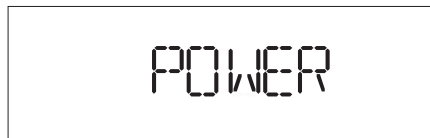
Bitte beachten: Nach einem längeren Stromausfall muss die Zeit unter Umständen erneut eingestellt werden.

3. EINSTELLEN DES STROMVERBRAUCHS

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

Die Taste **MAN.** drücken, bis auf dem Display „SETTING“ erscheint, anschließend $\frac{OK}{select}$ zur Bestätigung drücken.

\wedge oder \vee zur Auswahl des Menüpunkts „Power“ drücken und anschließend $\frac{OK}{select}$ zur Bestätigung drücken.



\wedge oder \vee zur Auswahl von „Niedrig“ verwenden und $\frac{OK}{select}$ zur Bestätigung drücken.



4. 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.

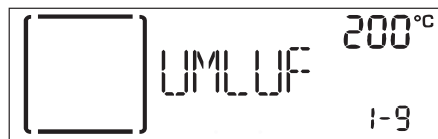
Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehöerteile entnehmen. Den Ofen für ungefähr eine Stunde auf 200 °C aufheizen, ideal ist die Verwendung einer Funktion mit Luftzirkulation (z.B. „Heißluft“ oder „Umluft“). Die Anweisungen zur korrekten Einstellung der Funktion befolgen.

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

TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

Mit **ⓘ** den Backofen einschalten, dann mit **AUTO** oder **MAN.** die Menüs für die manuellen oder automatischen Funktionen durchblättern. **MAN.** oder **AUTO** so lange gedrückt halten, bis die gewünschte Funktion auf dem Display erscheint, anschließend **OK select** zur Bestätigung drücken.

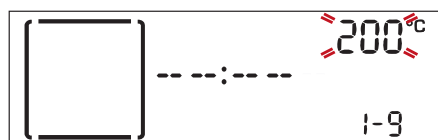


2. DIE FUNKTION EINSTELLEN

Nach Auswahl der gewünschten Funktion, können Sie die Einstellungen ändern.

Der Bildschirm zeigt die Einstellungen an, die nacheinander geändert werden können.

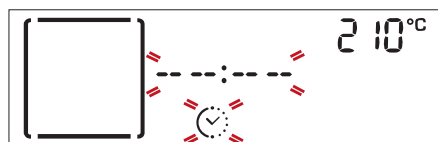
TEMPERATUR/GRILLSTUFE



Wenn der Wert auf dem Display blinkt, mit **^** oder **v** ändern, dann mit **OK select** bestätigen und die folgenden Einstellungen ändern (wenn möglich).

Bitte beachten: Nachdem die Funktion aktiviert ist, kann die Temperatur mit **^** oder **v** eingestellt werden.

DAUER



Wenn das Symbol **🕒** auf dem Display blinkt, **^** oder **v** zum Einstellen der gewünschten Garzeit verwenden und anschließend **OK select** zur Bestätigung drücken.

Die Garzeit muss nicht eingestellt werden, wenn der Garvorgang manuell gehandhabt wird: Drücken Sie **OK select** 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: Mit **^** oder **v** die Garzeit anpassen und mit **OK select** bestätigen.

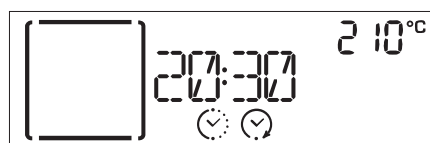
EINSTELLEN DES GARZEITENDES (STARTVERZÖGERUNG)

Bei vielen Funktionen kann der Start der Funktion nach Einstellung der Garzeit verzögert werden, indem ihr Garzeitende programmiert wird. Das Display zeigt das eingestellte aktuelle Garzeitende an und das Symbol **🕒** blinkt.



oder **^** verwenden **v** zum Einstellen der gewünschten Garendzeit verwenden und **OK select** zur Bestätigung drücken.

Die Speise in den Ofen geben, die Tür schließen und mit **▶** die Funktion aktivieren: der Ofen schaltet sich automatisch nach der berechneten Zeit zum Garen ein, und endet bei der eingestellten Zeit.



Bitte beachten: die Wartezeit kann aus jeglichen Gründen abgebrochen werden und die Funktion kann sofort mit **▶** aktiviert werden.

Diese Einstellung deaktiviert auch das Vorheizen des Ofens.

Drücken Sie **⏪** um den zuvor eingestellten Wert zu ändern.

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 von **ⓘ** angehalten 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 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 durch Drücken von **▲** oder **▼** geändert werden.

5. ENDE DES GARVORGANGS

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



▶ drücken, um den Garvorgang in manuellem Modus fortzusetzen (ohne eine programmierte Garzeit) oder **▲** verwenden, um die Garzeit durch Einstellen einer neuen Dauer zu verlängern. In beiden Fällen werden die Einstellungen der Temperatur bzw. der Grillstufen beibehalten.

ANBRÄUNEN

Mit einigen Funktionen des Ofens kann die Oberfläche der Speise durch Aktivierung des Grills nach Beendigung des Garvorgangs gebräunt werden.




Wenn das Display die entsprechende Nachricht anzeigt, bei Bedarf **OK select** drücken, um einen fünfminütigen Bräunungszyklus zu starten.



Nach dem Start des Bräunungszyklus, **▲** oder **▼** verwenden, um dessen Dauer zu ändern oder **⓪** verwenden, um diesen zu einem beliebigen Zeitpunkt zu stoppen.

.TIMER

Bei ausgeschaltetem Ofen kann das Display als Timer verwendet werden. Für die Aktivierung der Funktion sicherstellen, dass der Ofen ausgeschaltet ist und anschließend **▲** oder **▼** drücken: Das Symbol  blinkt auf dem Display.



▲ oder **▼** zur Einstellung der erwünschten Zeitdauer verwenden und anschließend **OK select** zur Aktivierung des Timers drücken.

Es ertönt ein akustisches Signal und eine Anzeige auf dem Bildschirm erscheint, sobald der Timer das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat.



Bitte beachten: Der Timer aktiviert keinen Garzyklus. Den Timer mit der Taste **▲** oder **▼** ändern; **◀◀** drücken, um den Timer zu einem beliebigen Zeitpunkt auszuschalten.

Sobald der Timer aktiviert wurde, kann auch eine Funktion ausgewählt und aktiviert werden.

Mit **⓪** den Ofen einschalten, anschließend die erforderliche Funktion auswählen.

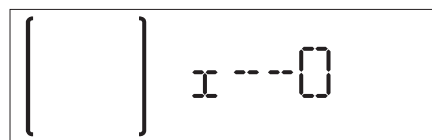
Sobald die Funktion gestartet wurde, setzt der Timer eigenständig das Rückzählen fort, ohne die Funktion selbst zu beeinträchtigen.



Zur Deaktivierung des Timers zuerst **⓪** drücken, um die aktive Funktion zu stoppen und anschließend **◀◀** drücken.

. TASTENSPERRE

Zum Sperren der Tastatur, die Tasten **OK select** und **◀◀** gleichzeitig für mindestens fünf Sekunden gedrückt halten.



Dies erneut zum Entsperren der Tastatur ausführen.

Bitte beachten: Die Funktion kann auch während eines Garvorgangs aktiviert werden.

Aus Sicherheitsgründen kann der Ofen jederzeit durch Drücken und Halten der Taste **⓪** ausgeschaltet werden.

. DIAMOND CLEAN

Vor Aktivierung dieser Funktion, 200ml Trinkwasser auf den Ofenboden geben und die Tür schließen.

Wiederholt **MAN.** drücken, um "DIAMOND CLEAN" aus dem Hauptmenü auszuwählen und mit ^{OK}select bestätigen.



Drücken Sie **▶**, um die Funktion zu aktivieren oder ^{OK}select, um die Endzeit des Reinigungsprogramms einzustellen.

Die Rückzählung gibt den Stand des laufenden Programms an.

Um zu verhindern, dass Dampf austritt und somit die Endergebnisse beeinträchtigt, wird empfohlen die Tür während dem Reinigungsprogramm nicht zu öffnen.

Sobald die Funktion beendet ist, den Ofen abkühlen lassen und den Reinigungsvorgang abschließen, indem die Flächen mit einem Schwamm oder einem weichen Tuch getrocknet werden.

Bitte beachten: wie auch bei den anderen manuellen Funktionen, kann die Endzeit für das Selbstreinigungsprogramm eingestellt werden.

.....

GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN.	TEMPERATUR (°C)	GARZEIT (Min.)	EINSCHUBELENE UND ZUBEHÖRTEILE
Hefekuchen	BACKW AUTO	-	160-180	30-90	2/3
		Ja	160-180	30-90	4 1
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)	BACKW AUTO	-	160-200	30 - 85	3
		Ja	160-200	35-90	4 1
Plätzchen (Kekse), Törtchen	BACKW AUTO	-	170 - 180	15 - 45	3
		Ja	160-170	20-45	4 1
		Ja	160-170	20-45 ***	5 3 1
Beignets		Ja	180-200	30-40	3
		Ja	180-190	35-45	4 1
		Ja	180-190	35-45 ***	5 3 1
Baiser		Ja	90	110-150	3
		Ja	90	130 - 150	4 1
		Ja	90	140-160 ***	5 3 1
Pizza (dünn, dick, Fladenbrot)	PIZZA AUTO	-	220 - 250	20-40	2
		Ja	220 - 240	20-40	4 1
		Ja	220 - 240	25-50 ***	5 3 1
Brotlaib 1 kg	BROT AUTO	-	180 - 220	50 - 70	2
Brötchen	BROT AUTO	-	180 - 220	30 - 50	2
Brot		Ja	180-200	30 - 60	4 1
Tiefkühlpizza	PIZZA AUTO	Ja	250	10 - 15	3
		Ja	250	10 - 20	4 1
Salzgebackenes (Gemüsetorte, Quiche Lorraine)		Ja	180-190	40-55	2/3
		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	AUFLA AUTO	-	190-200	40 - 65	3
Nudelaufauf/Cannelloni	AUFLA AUTO	-	190-200	25 - 45	3

REZEPT	FUNKTION	VORHEI- ZEN.	TEMPERATUR (°C)	GARZEIT (Min.)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖR- TEILE
Lamm/Kalb/Rind/Schwein 1 kg	FLEIS AUTO	-	190-200	60 - 90	3
Hähnchen/Kaninchen/Ente 1 kg	GEFLU AUTO	-	200-230	50 - 80	3
Puter/Gans 3 kg	GEFLU AUTO	-	190-200	90 - 150	2
Fisch gebacken/in Folie (Filet, 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
Wurstchen, 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 (Einschubebene 5)/Lasagne (Einschubebene 3)/ Fleisch (Einschubebene 1)		Ja	190	40-120 ***	5 3 1
Gefüllte Bratenstücke	ECO	-	200	80-120 ***	3
Fleischstücke (Kaninchen, Hähnchen, Lamm)	ECO	-	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.

Die Gebrauchsanleitung für die Tabelle der erprobten Rezepte, die für die Zertifizierungsstellen in Übereinstimmung mit der IEC-Norm IEC 60350-1 zusammengestellt wurden, auf www.hotpoint.eu runterladen

FUNKTIONEN MANUELL	Ober/unterhitze	Grill	Grill + Heißluft	Heißluft	Umluft	ECO Heißluft
FUNKTIONEN AUTOMATIK	Fleisch	Geflügel	Auflauf	Brot	Pizza	Kuchen
ZUBEHÖR	Rost	Backblech oder Kuchenform auf Rost	Fettpfanne/Backblech/Ofenform auf Rost	Fettpfanne	Fettpfanne mit 500 ml Wasser	Backblech

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

• Die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen. Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.

• Keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel verwenden. 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 dieser noch warm ist, um durch Speiserückstände verursachte Ablagerungen oder Flecken zu entfernen. Zum Trocknen von Kondensation, die sich beim Garen von Speisen mit einem hohen Wassergehalt bildet,

den Ofen vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm trockenwischen.

• Das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.

• Die Backofentür kann zum Reinigen vollständig ausgehängt werden.

• Das obere Heizelement des Grills kann zur Reinigung der oberen Ofenplatte gesenkt 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.

AUSWECHSELN DER LAMPE

1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.

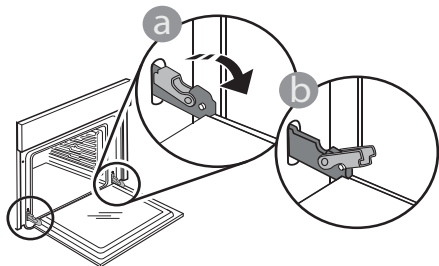
2. Die Abdeckung von der Beleuchtung abschrauben, die Lampe ersetzen und die Abdeckung erneut an der Beleuchtung festschrauben.

3. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

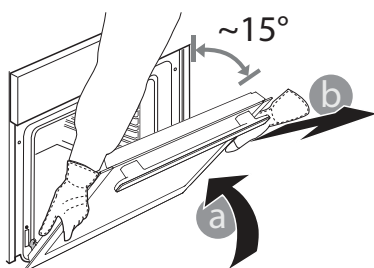
Bitte beachten: Nur Glühlampen mit 25-40 W/230 V Typ E-14, T 300° C oder Lampen mit 20-40 W/230 V Typ G9, T 300°C verwenden. Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet (EU-Verordnung 244/2009). Die Glühlampen sind über 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.

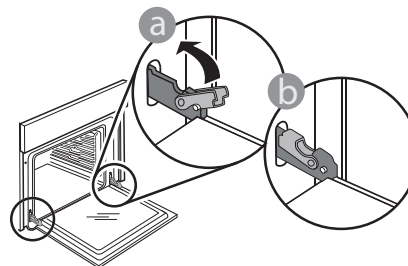


2. Die Tür so weit wie möglich schließen.
Die Tür mit beiden Händen festhalten – diese nicht am Griff festhalten.
Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst. Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche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

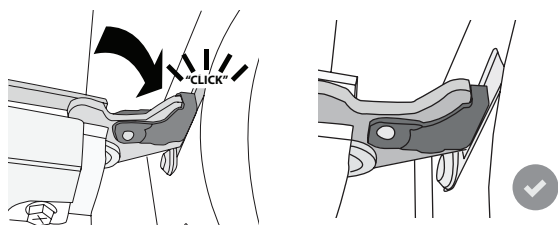


3. Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.

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.

LÖSEN VON PROBLEMEN



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

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.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer oder einem Buchstaben an.	Softwareproblem.	Das nächste Kundendienstzentrum kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt.

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

Mit der „Heißluft“-Funktion können verschiedene Speisen (z. B. Fisch und Gemüse) auf verschiedenen Einschubebenen gleichzeitig gegart werden. Die Speise mit kürzerer Garzeit aus dem Ofen nehmen und die Speisen mit längerer Garzeit weiterhin im Ofen lassen.

TECHNISCHE DATEN

Eine komplette Beschreibung des Produkts, einschließlich der Energieeffizienzbewertungen für diesen Ofen, kann auf unserer Internetseite www.hotpoint.eu heruntergeladen werden

WIE IST DIE GEBRAUCHSANLEITUNG ERHÄLTLICH?

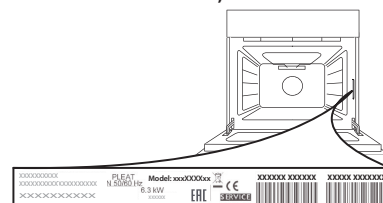
> Die Gebrauchsanleitung von unserer Internetseite <http://www.hotpoint.eu> runterladen (es kann der QR-Code verwendet werde) und den Produkthandelscode angeben.



> Alternativ unseren Kundendienst kontaktieren

UNSEREN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN

Unsere Kontaktdaten sind im Garantiehandbuch zu finden. Wird der Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.



400011600125

GUIDA RAPIDA



GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN PRODOTTO HOTPOINT - ARISTON

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

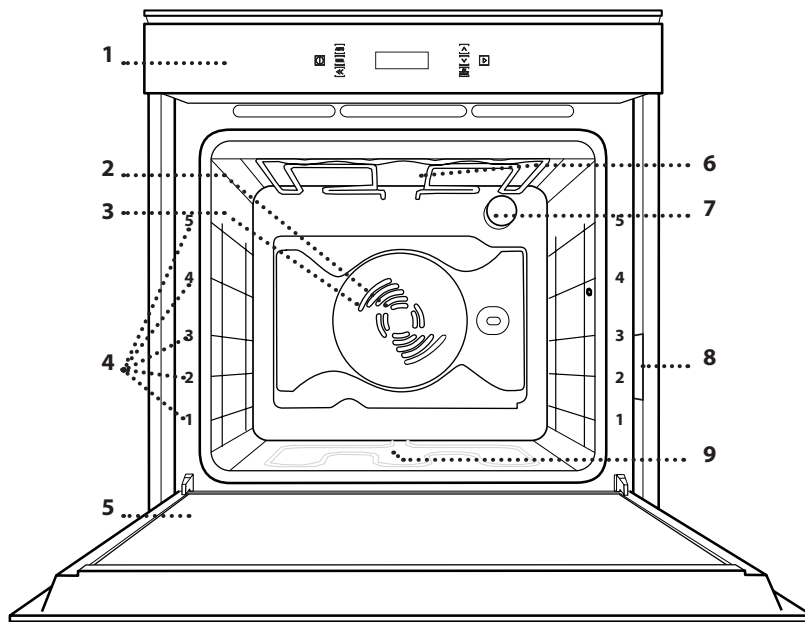


Scaricare le istruzioni per la sicurezza e le istruzioni per l'uso collegandosi al sito www.hotpoint.eu e seguire la procedura indicata sul retro.



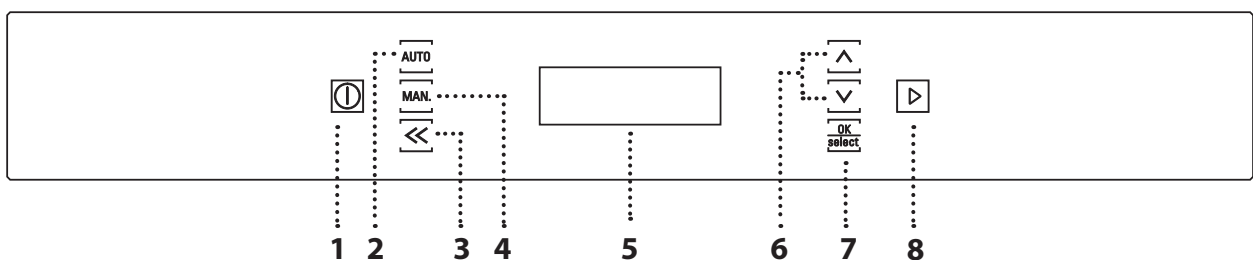
Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza prima di utilizzare il prodotto

DESCRIZIONE PRODOTTO



1. Pannello di controllo
2. Ventola
3. 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. Targhetta matricola (da non rimuovere)
9. Resistenza inferiore (non visibile)

PANNELLO DI CONTROLLO



1. ON / OFF

Per accendere e spegnere il forno o arrestare un funzione attiva.

2. FUNZIONI AUTOMATICHE

Per scorrere la lista delle funzioni automatiche.

3. INDIETRO

Per tornare alla schermata di impostazione precedente.

4. FUNZIONI MANUALI

Per scorrere la lista delle funzioni manuali.

5. DISPLAY

6. TASTI DI NAVIGAZIONE

Per modificare le impostazioni e i valori di una funzione.

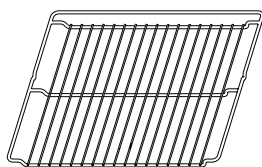
7. TASTO DI CONFERMA

Per confermare la selezione di una funzione o un valore impostato.

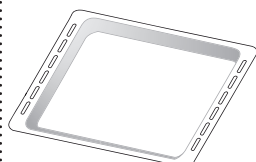
8. START

Per avviare una funzione utilizzando i valori impostati o di base.

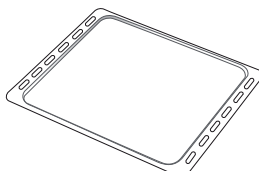
GRIGLIA



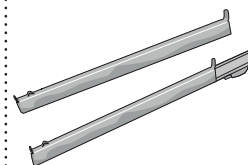
LECCARDA



PIASTRA DOLCI



GUIDE SCORREVOLI



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

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

INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

Inserire la griglia 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.

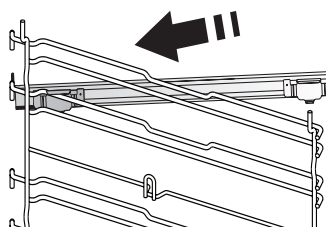
TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

. 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.

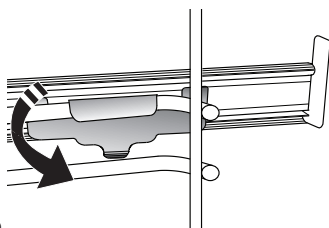
MONTARE LE GUIDE SCORREVOLI

Togliere dal forno le griglie laterali e rimuovere la protezione in plastica dalle guide scorrevoli.




Ancorare alla griglia laterale la clip superiore della guida e farla scivolare fino a fine corsa; abbassare in posizione l'altra clip.


Per fissare la guida, premere con forza la parte inferiore della clip contro la griglia laterale. Assicurarsi che le guide possano scorrere liberamente. Ripetere questa operazione sull'altra griglia laterale, allo stesso livello.





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


MAN. MANUALI

 **STATICO*** 1-9
Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.


 **VENTILATO** 2-9
Per cuocere carni o torte con ripieno liquido su un solo ripiano.


 **TERMOVENTILATO** 3-9
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.

 **GRILL** 4-9
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.

 **TURBO GRILL** 5-9
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.

 **PRERISCALDAMENTO RAPIDO** 6-9
Per riscaldare rapidamente il forno.


 **ECO TERMOVENTILATO*** 7-9
Per cuocere arrostiti ripieni e carne in pezzi su un solo ripiano prevenendo l'eccessiva disidratazione delle pietanze grazie a una ventilazione discontinua e delicata. In questa funzione ECO la luce rimane spenta durante la cottura e può essere temporaneamente riaccesa premendo il pulsante di conferma. 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.


 **DIAMOND CLEAN** 8-9
L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura permette di rimuovere facilmente sporco e residui di cibo. Versare 200ml di acqua potabile sul fondo del forno, attivando la funzione a forno freddo.


SETTI SETTING (IMPOSTAZIONI) 9-9
Per modificare le impostazioni del forno (ora, lingua, volume del segnale acustico, luminosità, modalità ECO, unità di misura, potenza).


Nota: quando è attiva la modalità ECO, la luminosità del display si abbassa dopo alcuni secondi per risparmiare energia. Si riattiva automaticamente dopo ogni interazione.


AUTO AUTOMATICHE


 **CARNE** AUTO **CARNE** 1-9
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.


 **POLLAME** AUTO **POLLAME** 2-9
Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per il pollame. Questa funzione attiva a intermittenza la ventola a bassa velocità per evitare che i cibi si seccino eccessivamente.


 **PRIMI** AUTO **PRIMI PIATTI** 3-9
Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per le pietanze a base di pasta.

 **PANE** AUTO **PANE** 4-9
Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per qualsiasi tipo di pane.

 **PIZZA** AUTO **PIZZA** 5-9
Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per qualsiasi tipo di pizza.

 **TORTE** AUTO **TORTE E DOLCI** 6-9
Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per torte di qualsiasi tipo (torte lievitate, torte ripiene, crostate, ecc...).

 **LIEVI** AUTO **LIEVITAZIONE** 7-9
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.

 **MANTENERE CALDO** 8-9
Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti.

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

COTTURA LENTA 9-9
Per cuocere delicatamente la carne e il pesce mantenendo gli alimenti più teneri e succosi. Per gli arrosti, si suggerisce di farli dorare prima in padella per creare una rosolatura esterna al fine di trattenere meglio i succhi della carne all'interno. I tempi di cottura vanno dalle 2 ore per pesci da 300g alle 4-5 ore per pesci da 3 kg; per la carne vanno dalle 4 ore per arrosti da 1 kg alle 6-7 ore per arrosti da 3 kg.

PRIMO UTILIZZO

1. SELEZIONARE LA LINGUA

Alla prima accensione, è necessario impostare lingua e ora: sul display scorre la scritta "ENGLISH".



Utilizzare \wedge o \vee per scorrere la lista delle lingue disponibili e selezionare quella desiderata.

Premere $\frac{OK}{select}$ per confermare la selezione.

Nota: è possibile modificare in seguito la lingua dal menu "Setting (Impostazioni)".

2. IMPOSTARE L'ORA

Dopo aver selezionato la lingua, sarà necessario impostare l'ora corrente: sul display lampeggiano le due cifre relative all'ora.



Utilizzare \wedge o \vee per impostare l'ora desiderata e premere $\frac{OK}{select}$: sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti.



Utilizzare \wedge o \vee per impostare i minuti e premere $\frac{OK}{select}$ per confermare.

Nota: dopo una prolungata interruzione di corrente potrebbe essere necessario impostare nuovamente l'ora.

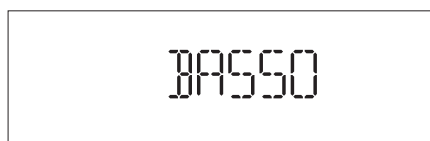
3. IMPOSTARE L'ASSORBIMENTO DI POTENZA

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

Premere il tasto **MAN.** fino a visualizzare sul display "SETTING", quindi premere $\frac{OK}{select}$ per confermare. Utilizzare \wedge o \vee per selezionare la voce di menu "Power" e premere $\frac{OK}{select}$ per confermare.



Utilizzare \wedge o \vee per selezionare "Bassa" e premere $\frac{OK}{select}$ per confermare.



4. 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

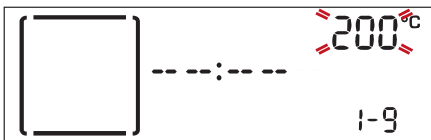
Premere **1** per accendere il forno, quindi utilizzare **AUTO** o **MAN.** per scorrere il menu delle funzioni automatiche e manuali.
Premere più volte **MAN.** o **AUTO** fino a quando viene visualizzata sul display la funzione desiderata, quindi premere **OK select** per confermare.



2. IMPOSTARE LA FUNZIONE

Dopo aver selezionato la funzione desiderata, è possibile regolare i valori.
Il display mostra in sequenza i valori che è possibile modificare.

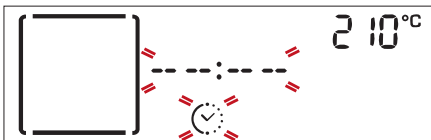
TEMPERATURA / LIVELLO GRILL




Quando il valore lampeggia sul display, utilizzare **▲** o **▼** per regolarlo, quindi premere **OK select** per confermare e procedere con le impostazioni seguenti, per tutti i valori che è possibile modificare.

Nota: una volta attivata la funzione, sarà possibile regolare la temperatura utilizzando **▲** o **▼**.

DURATA




Quando l'icona  lampeggia sul display, utilizzare **▲** o **▼** per impostare la durata desiderata, quindi premere **OK select** per confermare.

È possibile non impostare la durata per gestire manualmente la cottura: premere **OK select** 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: utilizzare **▲** o **▼** per regolarla, **OK select** 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.
Il display mostra l'ora di fine della funzione prevista mentre l'icona  lampeggia.



Utilizzare **▲** o **▼** per impostare l'ora di fine cottura desiderata e premere **OK select** per confermare. Inserire il cibo nel forno, chiudere la porta, quindi premere **▶** per attivare la funzione: il forno si avvierà automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.



Note: in ogni caso, per avviare immediatamente la funzione, cancellando così il tempo di attesa impostato, premere **▶**. Questa impostazione disattiva in ogni caso la fase di preriscaldamento del forno.

Premendo **◀** è possibile modificare nuovamente in ogni momento il valore precedente.

Note: 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.



Premere **1** 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.

Note: inserire gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere i risultati di cottura. Aprendo 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 \wedge o \vee .

5. FINE COTTURA

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



Premere \triangleright per continuare la cottura in modalità manuale (senza una durata impostata) o utilizzare \wedge per prolungare la cottura impostando una nuova durata.

In entrambi i casi, i valori della temperatura o del livello del grill saranno mantenuti in memoria.

DORATURA

Con alcune funzioni, alla fine della cottura il forno consente di dorare la superficie del cibo grazie all'utilizzo del grill.



Quando il display visualizza il messaggio relativo, se necessario, premere $\frac{OK}{select}$ per avviare un ciclo di 5 minuti di doratura.



Una volta avviata, per modificare la durata della doratura utilizzare \wedge o \vee , oppure, per terminare in ogni momento, premere Ⓢ .

. TIMER

Solo quando il forno è spento, è possibile utilizzare il display come contaminuti. Per attivare la funzione, assicurarsi che il forno sia spento e premere \wedge o \vee : sul display lampeggia l'icona Ⓢ .



Utilizzare \wedge o \vee per impostare la durata desiderata e quindi premere nuovamente $\frac{OK}{select}$ per avviare il timer.

Un segnale acustico e il display avviseranno del termine del conto alla rovescia.



Nota: il timer non attiva nessun ciclo di cottura.

Utilizzare \wedge o \vee per modificare il timer, premendo \ll è possibile disattivare il timer in ogni momento.

Una volta attivato il timer, è possibile selezionare e attivare una funzione.

Premere Ⓢ per accendere il forno, quindi selezionare la funzione desiderata.

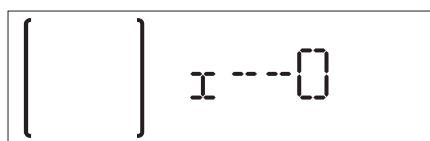
Una volta avviata la funzione, il timer continuerà autonomamente il conto alla rovescia senza interferire sulla funzione stessa.



Per disattivare il timer, premere prima Ⓢ per terminare la funzione attiva, quindi premere \ll .

. BLOCCO A CHIAVE

Per bloccare i tasti, tenere premuto contemporaneamente $\frac{OK}{select}$ e \ll per almeno 5 secondi.



Per disattivare, ripetere la stessa procedura.

Nota: questa funzione può essere attivata anche durante la cottura.

Per ragioni di sicurezza, è possibile spegnere il forno in ogni momento tenendo premuto Ⓢ .

. DIAMOND CLEAN

Prima di attivare la funzione, versare 200ml di acqua potabile sul fondo del forno, quindi chiudere la porta.

Premere più volte **MAN.** per selezionare "DIAMOND CLEAN" dal menu principale e premere $\frac{OK}{select}$ per confermare.



Premere \blacktriangleright per avviare la funzione o $\frac{OK}{select}$ per programmare l'ora di fine del ciclo di pulizia.

Un conto alla rovescia indica lo stato di avanzamento del ciclo in corso.

Si raccomanda di non aprire la porta durante il ciclo di pulizia per evitare la fuoriuscita del vapore, compromettendo i risultati.

A ciclo ultimato, attendere che il forno si raffreddi e completare la pulizia con una spugna o un panno morbido, asciugando infine le superfici.

Nota: come per le altre funzioni manuali, è possibile programmare l'ora di fine della pulizia automatica.

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COTTURA (Min.)	LIVELLO E ACCESSORI
Torte a lievitazione	TORTE AUTO	—	160 - 180	30 - 90	2/3
		Sì	160 - 180	30 - 90	4 1
Torte ripiene (cheese cake, strudel, torta di frutta)	TORTE AUTO	—	160 - 200	30 - 85	3
		Sì	160 - 200	35 - 90	4 1
Biscotti/Tortine	TORTE AUTO	—	170 - 180	15 - 45	3
		Sì	160 - 170	20 - 45	4 1
		Sì	160 - 170	20 - 45 ***	5 3 1
Bignè		Sì	180 - 200	30 - 40	3
		Sì	180 - 190	35 - 45	4 1
		Sì	180 - 190	35 - 45 ***	5 3 1
Meringhe		Sì	90	110 - 150	3
		Sì	90	130 - 150	4 1
		Sì	90	140 - 160 ***	5 3 1
Pizza (Sottile, spessa, focaccia)	PIZZA AUTO	—	220 - 250	20 - 40	2
		Sì	220 - 240	20 - 40	4 1
		Sì	220 - 240	25 - 50 ***	5 3 1
Pane in cassetta 1 kg	PANE AUTO	—	180 - 220	50 - 70	2
Panini	PANE AUTO	—	180 - 220	30 - 50	2
Pane		Sì	180 - 200	30 - 60	4 1
Pizze surgelate	PIZZA AUTO	Sì	250	10 - 15	3
		Sì	250	10 - 20	4 1
Torte salate (torta di verdura, quiche)		Sì	180 - 190	40 - 55	2/3
		Sì	180 - 190	45 - 60	4 1
		Sì	180 - 190	45 - 70 ***	5 3 1
Voulevant / Salatini di pasta sfoglia		Sì	190 - 200	20 - 30	3
		Sì	180 - 190	20 - 40	4 1
		Sì	180 - 190	20 - 40 ***	5 3 1
Lasagna / Sformati	PRIMI AUTO	—	190 - 200	40 - 65	3
Pasta al forno / Cannelloni	PRIMI AUTO	—	190 - 200	25 - 45	3

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COTTURA (Min.)	LIVELLO E ACCESSORI
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg	CARNE AUTO	—	190 - 200	60 - 90	3
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg	POLLA AUTO	—	200 - 230	50 - 80	3
Tacchino / Oca 3 kg	POLLA AUTO	—	190 - 200	90 - 150	2
Pesce al forno / al cartoccio (filetto, intero)		Sì	180 - 200	40 - 60	3
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	180 - 200	50 - 60	2
Pane tostato		—	3 (Alto)	3 - 6	5
Filetti / tranci di pesce		—	2 (Medio)	20 - 30 *	4 3
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		—	2 - 3 (Medio - Alto)	15 - 30 *	5 4
Pollo arrosto 1-1,3 kg		—	2 (Medio)	55 - 70 **	2 1
Roast beef al sangue 1 kg		—	2 (Medio)	35 - 50 **	3
Cosciotto di agnello / Stinchi		—	2 (Medio)	60 - 90 **	3
Patate arrosto		—	2 (Medio)	35 - 55 **	3
Verdure gratinate		—	3 (Alto)	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 (Liv. 5) / Lasagna (Liv. 3) / Carne (Liv. 1)		Sì	190	40 - 120 ***	5 3 1
Arrosti ripieni	ECO	—	200	80 - 120 ***	3
Carne in pezzi (coniglio, pollo, agnello)	ECO	—	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 www.hotpoint.eu per consultare la tabella delle ricette testate, compilata per gli istituti di valutazione secondo la norma IEC 60350-1.

FUNZIONI MANUALI	Statico	Griglia	TurboGrill	Termoventilato	Ventilato	EcoTermoventilato
FUNZIONI AUTOMATICHE	CARNE AUTO Carne	POLLAME AUTO Pollame	PRIMI AUTO Primi piatti	PANE AUTO Pane	PIZZA AUTO Pizza	TORTE AUTO Torte
ACCESSORI	Griglia	Teglia o tortiera su griglia	Leccarda / Piastra dolci / teglia su griglia	Leccarda	Leccarda con 500ml di 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.

• La resistenza superiore del grill può essere abbassata per pulire la parete superiore del forno.

ACCESSORI

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

SOSTITUIRE LA LAMPADA

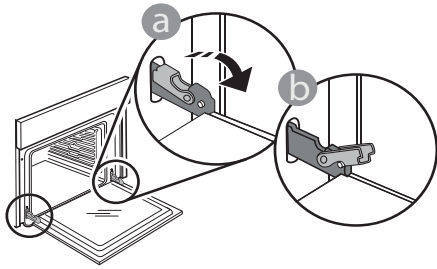
1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Svitare la copertura della lampada, sostituire la lampada e avvitare di nuovo il coperchio della lampada.
3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

Nota: usare solo lampade ad incandescenza da 25-40W/230 ~ V tipo E-14, T300°C, o lampade alogene da 20-40W/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.

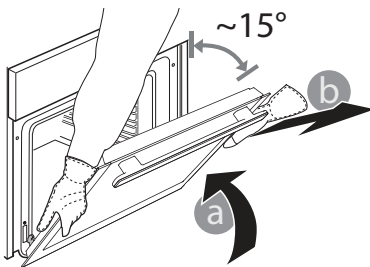
- In caso di impiego di lampade alogene, non maneggiarle a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

TOGLIERE E RIMONTARE LA PORTA

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

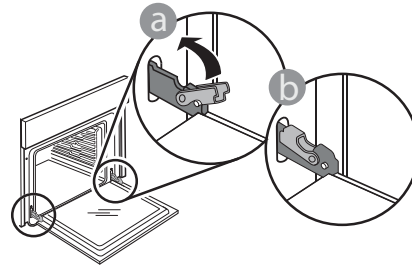


2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto finché non esce dalle sedi. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

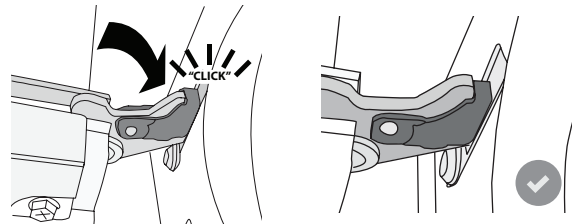


3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

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.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



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

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

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.

DATI TECNICI

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

COME OTTENERE LE ISTRUZIONI PER L'USO

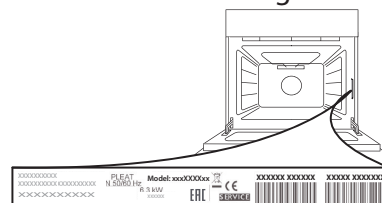
> Scaricare le istruzioni per l'uso dal sito internet <http://www.hotpoint.eu> (è possibile usare questo QR Code) indicando il codice commerciale del prodotto.



> In alternativa, contattare il Servizio di Assistenza Clienti

CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

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



400011600125



DAGLIG REFERANSEVEILEDNING



TAKK FOR DITT KJØP AV ET HOTPOINT - ARISTON-PRODUKT

For å motta lettere forståelig hjelp og støtte, vennligst registrere produktet ditt på www.hotpoint.eu/register



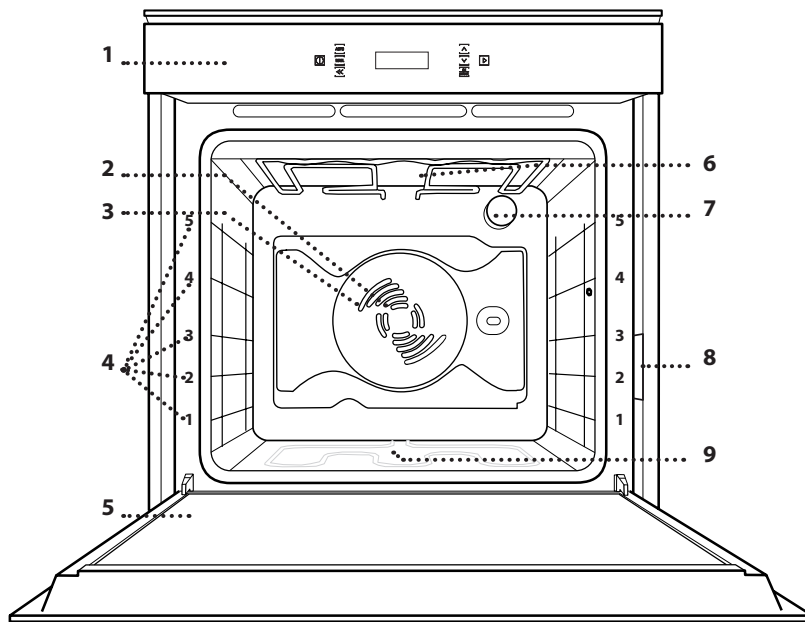
Du kan laste ned Sikkerhetsinstrukser og Bruk og vedlikeholdsveiledningen ved å besøke vårt nettsted

www.hotpoint.eu og følge instruksene bakerst i dette heftet.



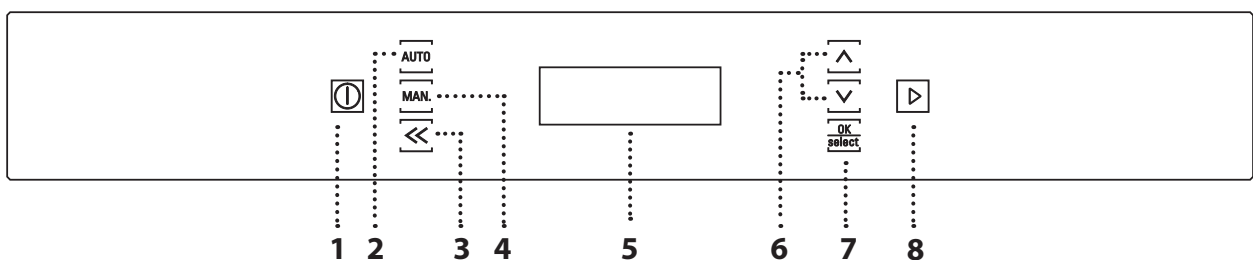
Les instruksjonene nøye før du bruker produktet

BESKRIVELSE AV PRODUKTET



1. Kontrollpanel
2. Vifte
3. Rundt varmeelement (ikke synlig)
4. RISTSKINNER (nivået er angitt på ovnens forside)
5. Dør
6. Øvre varmeelement / grill
7. Lyspære
8. Identifikasjonsskilt (må ikke fjernes)
9. Nedre varmeelement (ikke synlig)

BETJENINGSPANEL



1. PÅ / AV

For å slå ovnen av og på, og for å stoppe en aktiv funksjon.

2. AUTOMATISKE FUNKSJONER

For å bla igjennom listen over automatiske funksjoner.

3. TILBAKE

Får å gå tilbake til forrige meny med innstillinger.

4. MANUELLE FUNKSJONER

For å få bla igjennom listen over manuelle funksjoner.

5. DISPLAY

6. NAVIGASJONSKNAPPER

For å endre innstillingene og verdiene til en funksjon.

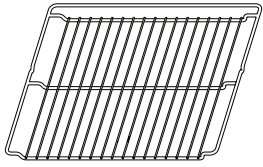
7. BEKREFTELSEKNAPP

For å bekrefte en valgt funksjon eller en fastsatt verdi.

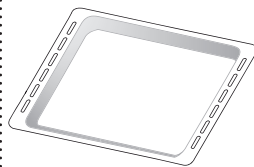
8. START

For å starte en funksjon ved å benytte de spesifikke eller grunnleggende innstillingene.

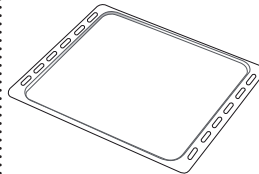
RIST



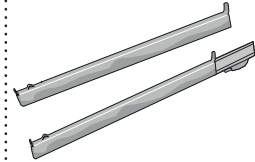
LANGPANNE



BAKEBRETT



GLIDESKINNER



Antall tilbehør kan variere avhengig av hvilken modell som du kjøpt.
Annet tilbehør kan kjøpes separat fra serviceavdelingen.

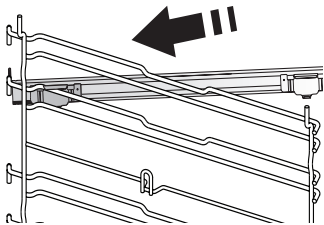
SETT INN RISTEN OG ANDRE TILBEHØR

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.

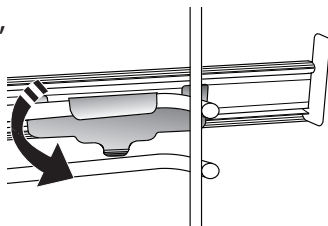
INSTALLASJON AV GLIDESPOR

Fjern rillenes spor fra ovnen og fjern plastvernet fra de glidende sporene.



Fest den øvre klemmen på skinnen til sporet og la den gli så langt det går. Senk den andre klemmen på plass.

For å sikre skinnen på plass, skyv den nedre delen av klemmen fast mot rillens spor. Sørg for at skinnene kan bevege seg fritt. Gjenta disse trinnene på den andre sporet på samme nivå.



Merk: Glideskinner kan monteres på alle nivåer.

DEMONTERING OG INSTALLASJON AV RISTENS SKINNER

. For å fjerne falskinnene, løft skinnene opp og trekk forsiktig den nedre delen ut av plassen: Falsens skinner kan nå fjernes.

. For å installere falskinnene igjen, sett først tilbake dem i det øvre setet. Hold dem opp, skyv dem inn i ovnsrommet, senk dem på plass i det nedre setet.

FUNKSJONER

MAN. MANUELL



CONVENTIONAL* (KONVENSJONELL) 1-9

For å tilberede en hvilken som helst matrett på ett nivå.



CONVECTION BAKE (BAKING MED KONVEKSJONSOVN) 2-9

For steking av kjøtt eller baking av kaker med flytende innhold på en enkelt hylle.



FORCED AIR (VENTILASJONSLUFT) 3-9

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.



GRILL (GRILL) 4-9

For grilling av biff, kebab og pølser, tilberedning av gratinerte grønnsaker eller ristet brød. Ved grilling av kjøtt, anbefaler vi å bruke en langpanne for å samle inn stekesjyen: Plasser pannen på noen av nivåene under risten og tilsett 500 ml drikkevann.



TURBO GRILL (TURBOGRILL) 5-9

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.



FAST PREHEATING (RASK FORVARMING) 6-9

For å forvarme ovnen raskt.



ECO FORCED AIR (ECO VARMLUFT) 7-9

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 denne funksjonen er i bruk, vil ECO-lyset være slukket under hele tilberedningen, men det kan slås på igjen midlertidig ved å trykke på OK-knappen.

For å benytte ECO-syklusen og dermed optimere energiforbruket, må ovnsdøren ikke åpnes før maten er helt stekt.



DIAMOND CLEAN 8-9

Effekten av damp frigjort under denne spesielle rengjøringscyklusen ved lav temperatur gjør at skitt og matrester kan fjernes på enkelt vis. Hell 200 ml drikkevann i ovnsbunnen og aktivere funksjonen når ovnen er kald.



SETTING (INNSTILLINGER) 9-9

For å endre ovnsinnstillingene (tid, språk, lydsignalets volum, lysstyrken, ECO-modus, måleenhet, styrke).

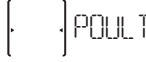
Merk: Når Eco-modus er aktivert, vil lysstyrken på skjermen reduseres etter noen sekunder for å spare energi. Den aktiveres automatisk når en av knappene trykkes, etc.

AUTOAUTOMATISK



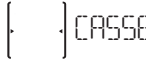
MEAT (KJØTT) 1-9

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.



POULTRY (FJÆRKRE) 2-9

Denne funksjonen velger automatisk den beste temperaturen og stekemetoden for fjærkre. Denne funksjonen aktiverer periodevis viften med lav hastighet for å unngå at maten tørker ut for mye.



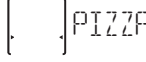
CASSEROLE (GRYTERETT) 3-9

Denne funksjonen velger automatisk den beste temperaturen og stekemetoden for pastaretter.



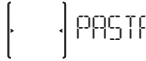
BREAD (BRØD) 4-9

Denne funksjonen velger automatisk den beste temperaturen og stekemetoden for alle typer brød.



PIZZA 5-9

Denne funksjonen velger automatisk den beste temperaturen og stekemetoden for alle typer pizza.



PASTRY (BAKVERK) 6-9

Denne funksjonen velger automatisk den beste temperaturen og stekemetoden for alle typer kaker (gjærbakst, fylte kaker, terter, osv.).



RISING (HEVING) 7-9

For å hjelpe søt eller salt deig å heve effektivt. For å oppnå et godt resultat, må ikke funksjonen brukes dersom ovnen fortsatt er varm etter en stekesyklus.



WARM KEEPING (HOLD VARM) (8-9)

For å holde mat som nettopp er blitt tilberedt varm og sprø.

* Funksjon som brukes som referanse for erklæringen vedr. energieffektivitet i samsvar med forordning (EF) nr. 65/2014

SLOW AUTO **SLOW COOKING (LANGSOM STEKING) 9-9**

For å steke kjøtt og fisk forsiktig mens du holder dem møre og saftige. Vi anbefaler deg å tilberede steker i en panne først for å brune kjøttet og hjelpe å segl dens naturlige juicer. Steketiden varierer fra to timer for fisk som veier 300 g til fire eller fem timer for fisk som veier 3 kg, og fra fire timer for kjøttstykker som veier 1 kg til seks eller sju timer for kjøttstykker som veier 3 kg.

BRUKE APPARATET FOR FØRSTE GANG

1. VELG SPRÅK

Du må stille inn språket og tiden når du slår på apparatet for første gang.



"ENGLISH" vil rulle over display.

Bruk **▲** eller **▼** for å rulle igjennom listen over tilgjengelige språk og velg språket du ønsker.

Trykk **OK select** for å bekrefte ditt valg.

Merk: Språket kan også endres senere fra menyalternativet "Setting".

2. SETT TIDEN

Når du har valgt språk, må du stille inn den aktuelle tiden: De to sifrene for timer vil blinke på displayet.



Bruk **▲** eller **▼** for å stille inn timen du ønsker og trykk **OK select**: De to sifrene for minutter vil blinke på displayet.



Bruk **▲** eller **▼** for å stille inn minuttene og trykk på **OK select** for å bekrefte.

Merk: Du må kanskje stille klokken på nytt etter langvarige strømbrudd.

3. SETT STRØMFORBRUKET

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: Hvis din husstand bruker en lavere effekt, må du redusere denne verdien.

Trykk på **MAN.** knappen helt til du ser "SETTING" (INNSTILLINGER) på display, trykk deretter **OK select** for å bekrefte.

Trykk **▲** eller **▼** for å velge menyelementet "Power" (Styrke) og trykk **OK select** for å bekrefte.



Bruk **▲** eller **▼** for å velge "Lav" og trykk på **OK select** for å bekrefte.



4. VARM OVNEN

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 gjennomsiktig 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 "Forced Air" (Varmluft) eller "Convection Bake" (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

Trykk **ⓘ** for å slå på ovnen, bruk deretter **AUTO** eller **MAN.** for å få bla igjennom menyene til de manuelle og de automatiske funksjonene. Hold nede **MAN.** eller **AUTO** helt til funksjonen du ønsker vises på display og trykk deretter **OK select** for å bekrefte.

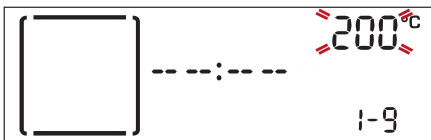


2. STILL INN FUNKSJONEN

Etter at du har valgt funksjonen du ønsker, kan du endre dens innstillinger.

Display vil vise innstillingene som kan endres i sekvens.

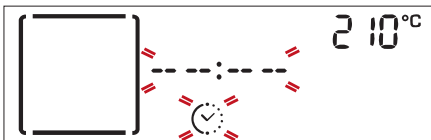
TEMPERATUR/GRILLNIVÅ



Når verdien blinker på display, bruk **▲** eller **▼** endre denne, trykk deretter **OK select** for å bekrefte før du begynner å endre innstillingene som følger (hvis dette er mulig).

Merk: Når funksjonen er aktivert, kan du regulere temperaturen ved å benytte **▲** eller **▼**.

VARIGHET



Når **⌚** ikonet blinker på display, bruk **▲** eller **▼** for å stille inn steketiden du ønsker å trykk **OK select** for å bekrefte.

Du trenger ikke stille inn steketiden dersom du ønsker å styre stekingene manuelt: Trykk **OK select** 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 stekingene pågår ved å trykke **◀**: Bruk **▲** eller **▼** for å regulere den og **OK select** for å bekrefte.

STILLE INN TIDSPUNKTET FOR SLUTTID FOR TILBEREDNING (FORSINKET START)

For mange funksjoner, når du først har stilt inn steketiden kan du utsette start av funksjonen ved å programmere tidspunktet for slutt. Display viser den aktuelle sluttiden som er stilt inn og **⌚** ikonet blinker.



Bruk **▲** eller **▼** for å stille inn sluttidspunktet for stekingene, og trykk **OK select** for å bekrefte.

Sett maten inn i ovnen, lukk døren og trykk **▶** for å aktivere funksjonen: ovnen slår seg på automatisk avhengig av tidsperioden beregnet for tilberedningen, for å slutte til fastsatt tidspunkt.



Vennligst merk: uansett er det mulig å slette ventetiden og aktivere funksjonen øyeblikkelig ved å trykke på **▶**. Denne innstillingen deaktiverer også fasen for forvarming av ovnen.

Trykk **◀** til enhver tid for å endre verdien som tidligere ble stilt inn.

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 **ⓘ** 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 steking.

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 trykke **▲** eller **▼**.

5. ENDT STEKING

Du vil høre et akustisk signal og display indikerer at steking er avsluttet.



Trykk **▶** for å fortsette steking i manuell modus (uten en programmert steketid) eller bruk **▲** å forlenge steketiden ved å stille inn en ny varighet. I begge tilfellene, beholdes innstillingene for temperaturen eller grillnivå.

BRUNING

Enkelte funksjoner av ovnen gjør det mulig å brune overflaten av maten ved å aktivere grillen når matlagingen er avsluttet.



Når display viser den aktuelle meldingen, dersom det er nødvendig, trykk **OK select** for å starte en syklus for brunng på fem minutter.



Når bruningen har startet, bruk **▲** eller **▼** for å endre dens varighet eller trykk **Ⓛ** for å stanse den når som helst.

. KJØKKENTIMER

Når ovnen er slått av, kan skjermen brukes som en timer. For å aktivere funksjonen, påse for at ovnen er slått av og trykk deretter på **▲** eller **▼**: ikonet vil blinke på display.



Bruk **▲** eller **▼** for å stille inn hvor lenge du ønsker at maten skal stekes og trykk deretter på **OK select** for å aktivere timeren.

Et lydsignal vil høres og display vil indikere når timeren har avsluttet nedtellingen av den valgte tiden.



Vennligst merk: Timeren aktiverer ikke noen av kokesyklusene. Bruk **▲** eller **▼** for å endre timeren; trykk **◀** for å stoppe timeren når som helst.

Når timer er aktivert, kan du også velge og aktivere en funksjon.

Trykk **Ⓛ** for å slå på ovnen, still deretter inn funksjonen du ønsker.

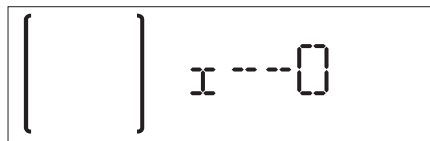
Når funksjoner er startet, vil timeren fortsette nedtellingen uavhengig uten å forstyrre selve funksjonen.



For å deaktivere timeren, trykk først **Ⓛ** for å stanse den aktive funksjonen, trykk deretter **◀**.

. TASTELÅS

For å låse tastaturet, trykk og hold **OK select** og **◀** inne samtidig i minst fem sekunder.



Gjør dette på nytt for å låse opp tastaturet.

Merk: Denne funksjonen kan også velges under tilberedning. Av sikkerhetsmessige grunner, kan ovnen slås av når som helst ved å trykke og holde nede **Ⓛ**.

. DIAMOND CLEAN

Før du aktiverer denne funksjonen, hell 200 ml drikkevann i bunnen av ovnen og lukk døren.

Trykk **MAN** gjentatte ganger for å velge "DIAMOND CLEAN" fra hovedmenyen og trykk ^{OK}/_{select} for å bekrefte.



Trykk **▷** for å aktivere funksjonen eller ^{OK}/_{select} for å stille inn tidspunkt for avsluttet rengjøringsyklus.

























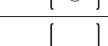

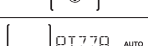

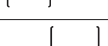

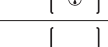

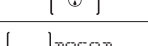

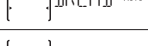

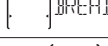
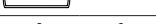


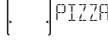
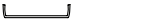














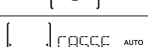

En nedtelling vil indikere status til syklusen under utførelse.

For å hindre at damp siger ut og dermed reduserer virkningene av det endelige resultatet, anbefales det ikke å åpne døren under rengjøringsyklusen.

Når du er ferdig, vent til ovnen er avkjølt og avslutt deretter rengjøringen ved å tørke overflatene med en svamp eller en myk klut.

Merk: som for de andre manuelle funksjonene, er det også mulig å stille inn sluttidspunktet for den selv-rensende syklusen.

TILBEREDNINGSTABELL

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVAR- MING.	TEMPERATUR (°C)	TILBEREDNINGS- TID	NIVÅ OG TILBEHØR
Kaker av gjærdeig	 PASTA AUTO	-	160-180	30-90	2/3 
		Ja	160-180	30-90	4 1 
Fylte paier (ostekake, strudel, eplepai)	 PASTA AUTO	-	160-200	30 - 85	3 
		Ja	160-200	35-90	4 1 
Kjeks/småkaker	 PASTA AUTO	-	170 - 180	15 - 45	3 
		Ja	160-170	20-45	4 1 
		Ja	160-170	20-45 ***	5 3 1 
Vannbakkels		Ja	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)	 PIZZA AUTO	-	220 - 250	20-40	2 
		Ja	220 - 240	20-40	4 1 
		Ja	220 - 240	25-50 ***	5 3 1 
Helt brød 1 kg	 BREAD AUTO	-	180 - 220	50 - 70	2 
Rundstykker	 BREAD AUTO	-	180 - 220	30 - 50	2 
Brød		Ja	180-200	30 - 60	4 1 
Frossen pizza	 PIZZA AUTO	Ja	250	10 - 15	3 
		Ja	250	10 - 20	4 1 
Middagspaier (grønnsakspai, quiche lorraine)		Ja	180-190	40-55	2/3 
		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	 CASSE AUTO	-	190-200	40 - 65	3 
Innbakt pasta /Cannelloni	 CASSE AUTO	-	190-200	25 - 45	3 

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVAR- MING.	TEMPERATUR (°C)	TILBEREDNINGS- TID	NIVÅ OG TILBEHØR
Lam/kalv/okse/svin 1 kg	MEAT AUTO	-	190-200	60 - 90	3
Kylling/kanin/and 1 kg	POULT AUTO	-	200-230	50 - 80	3
Kalkun/gås 3 kg	POULT AUTO	-	190-200	90 - 150	2
Bakt fisk/en papillote (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/grillspyd/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	ECO	-	200	80-120 ***	3
Kjøttstykker (kanin, kylling, lam)	ECO	-	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 bruks- og vedlikeholdsveiledningen fra www.hotpoint.eu for tabellen over testede oppskrifter, kompilert for sertifiseringsmyndighetene i samsvar med standardene IEC 60350-1

FUNKSJONER MANUELL	Conventional (Konvensjonell)	Grill	Turbo Grill (Turbogrill)	Forced Air (Varmluft)	Convection Bake (Over/ Undervarme)	Eco Forced Air (Øko varmluft)
FUNKSJONER AUTOMATISK	MEAT AUTO Meat (Kjøtt)	POULT AUTO Poultry (Fjærfe)	CASSE AUTO Casserole (Gryterett)	BREAD AUTO Bread (Brød)	PIZZA AUTO Pizza	PASTR AUTO Cakes (Kaker)
TILBEHØR	Rist	Stekeplate eller bakeform på risten	Langpanne / Stekeplate / ovnspanne på rist	Langpanne	Langpanne med 500 ml vann	Bakebrett

Pass på at ovnen er avkjølt før du utfører vedlikehold eller rengjøring.

Ikke bruk damprengjøringsutstyr.

Ikke bruk stålull, skuresvamber 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 vaskemidler. Dersom et slikt produkt ved en feiltakelse skulle komme i kontakt med ovnens overflater, må man umiddelbart tørke det av med en fuktig mikrofiberklut.

INNENDIGE OVERFLATER

- Etter hver bruk, la ovnen avkjøles og deretter rens den, helst mens den fortsatt er varm, for å fjerne eventuelle avleiringer eller flekker forårsaket av matrester. For å tørke eventuell kondens som har oppstått som følge av tilberedningen av matvarer

med høyt vanninnhold, la den avkjøle helt og tørk den med en klut eller svamp.

- Rengjør dørglasset med et egnet flytende vaskemiddel.

- Ovnsdøren kan fjernes for å forenkle rengjøringen.
- Det øvre varmeelementet til grillen kan senkes for å gjøre rent det øvre panelet i ovnen.

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.

SKIFTE LYSPÆRE

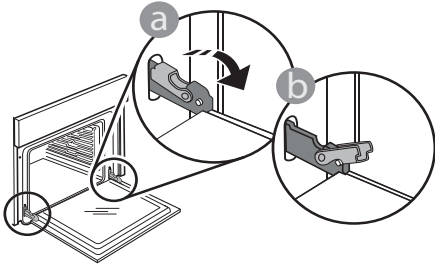
1. Koble ovnen fra strømmettet.
2. Skru av dekselet fra lyset, bytt pære og skru lokket tilbake på lyset.
3. Koble ovnen til strømmettet igjen.

Merk: Bruk kun 25-40 W/230 V type E-14, T300° C glødepærer, eller 20-40 W/230 V typen 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 lampedekslet er satt tilbake på plass.

DEMONTERING OG INSTALLASJON AV DØREN

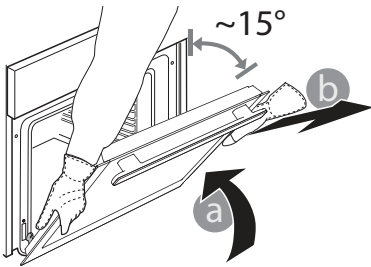
1. For å fjerne døren, åpne den helt opp og senk sperrene til de er i åpen stilling.



2. Lukk døren så mye du kan.

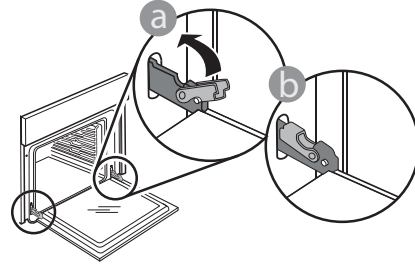
Ta et fast tak i døren med begge hender - ikke hold den i håndtaket.

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.

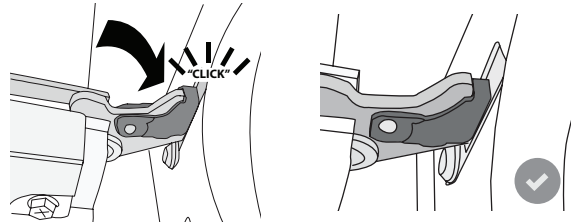


3. Sett tilbake døren ved å flytte den mot ovnen, rette inn krokene på hengslene med setene og sikre den øvre delen på sin plass.

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.

PROBLEMLØSNING



Last ned bruks- og vedlikeholdshåndboken fra www.hotpoint.eu for mere informasjon

Problem	Mulig årsak	Løsning
Ovnen fungerer ikke.	Strømbrydd. Frikobling fra nettet.	Kontroller at det ikke er strømbrydd og pass på at ovnen er tilkoblet strømmettet. Slå av og på ovnen og se om problemet har løst seg.
Displayet viser bokstaven "F" etterfulgt av et nummer eller en bokstav.	Programvareproblem.	Kontakte nærmeste kundeservice med tjenester på ettermarkedet og oppgi nummeret etter bokstaven "F".

SLIK LESER DU TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen viser den beste funksjonen, tilbehørene og nivå 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

"Forced Air" (Varmluftsfunksjonen) gjør det mulig å lage ulike matvarer (for eksempel fisk og grønnsaker) på forskjellige nivåer samtidig. Ta ut matvarene som trenger kortere steketid og la de som skal ha lengre fortsette å steke i ovnen.

PRODUKTKORT

En komplett spesifikasjon for produktet, herunder verdier om energieffektivitet for denne ovnen, kan lastes ned fra vår hjemmeside www.hotpoint.eu

HVORDAN DU FÅR BRUKS- OG VEDLIKEHOLDSVEILEDNINGEN

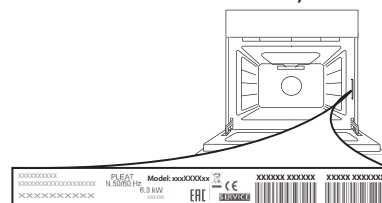
> Last ned Bruk og vedlikeholdsveiledningen fra vår hjemmeside <http://www.hotpoint.eu> (du kan bruke denne QR-koden), ved å spesifisere produktets kommersielle kode.



> Alternativt, ta kontakt med vår kundeservice

HENVEND DEG TIL KUNDESERVICE

Du vil finne informasjon om våre kontakter i garantiheftet. Når du kontakter vår Kundeservice, vennligst oppgi kodene som er oppgitt på produktets typeskilt.



400011600125



GUIA DE CONSULTA DIÁRIA



OBRIGADO POR ADQUIRIR UM PRODUTO HOTPOINT - ARISTON

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

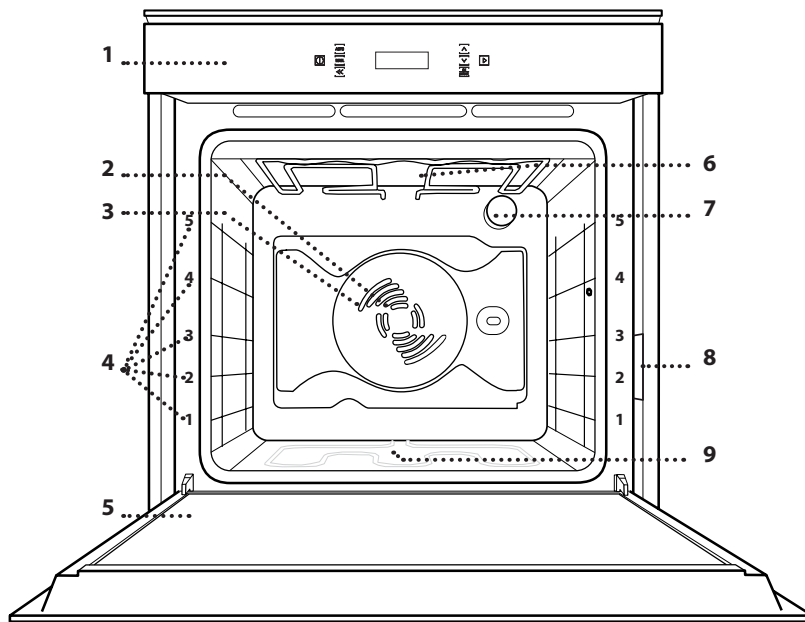


Pode transferir as Instruções de Segurança e o Guia de Utilização e Manutenção visitando o nosso website www.hotpoint.eu e seguindo as instruções no verso do presente guia.



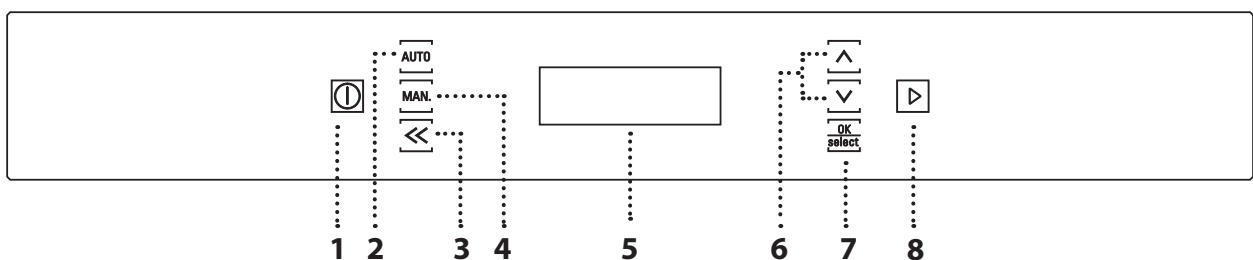
Antes de utilizar o produto, leia atentamente as instruções de segurança

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



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

PAINEL DE CONTROLO



1. ON / OFF

Para ligar e desligar o forno e parar uma função ativa.

2. FUNÇÕES AUTOMÁTICAS

Para percorrer a lista de funções automáticas.

3. RETROCEDER

Para regressar ao menu das definições.

4. FUNÇÕES MANUAIS

Para percorrer a lista de funções manuais.

5. VISOR

6. BOTÕES DE NAVEGAÇÃO

Para alterar as definições e os valores de uma determinada função.

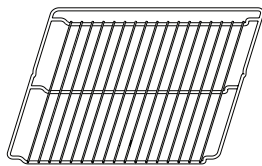
7. BOTÃO DE CONFIRMAÇÃO

Para confirmar a seleção de uma função ou de um valor definido.

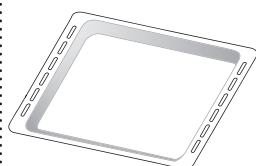
8. INICIAR

Para iniciar uma função usando as definições especificadas ou básicas.

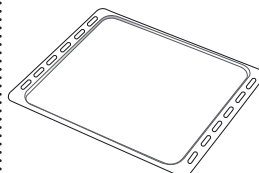
GRELHA



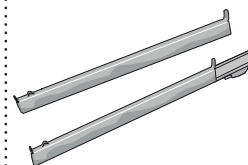
TABULEIRO COLETOR



TABULEIRO PARA ASSAR



CORREDIÇAS



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

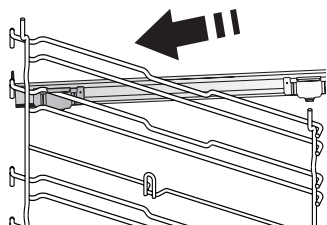
INTRODUZIR GRELHAS E OUTROS ACESSÓRIOS

Introduza a grelha 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.

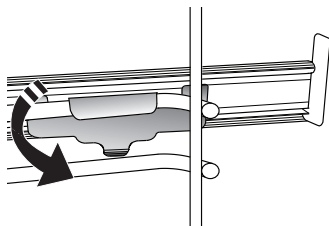
INSTALAR AS CORREDIÇAS

Retire as guias de nível do forno e remova o plástico de proteção das corredeiras.



Fixe o encaixe superior da corredeira à guia de nível e faça-a deslizar até parar. Baixe o outro encaixe para o posicionar.

Para fixar a corredeira, empurre a parte inferior do encaixe firmemente contra a guia de nível. Assegure-se de que as corredeiras se movem livremente. Repita estes procedimentos na outra guia de nível, no mesmo nível.



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

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 as inserir 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

MAN.MANUAL



CONVENCIONAL* 1-9

Para cozinhar qualquer tipo de alimento utilizando apenas um nível.



COZEDURA CONVECÇÃO 2-9

Para cozinhar carne ou confeccionar bolos com centro líquido num único nível.



AR FORCADO 3-9

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.



GRILL 4-9

Para grelhar bifés, espetadas, salsichas, gratinar legumes ou tostar pão. Ao grelhar carne, recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: Posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 500 ml de água potável.



TURBO GRILL 5-9

Para assar peças de carne grandes (pernil, rosbife, frango). Recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: Posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 500 ml de água potável. O espeto (se disponível) pode ser utilizado com esta função.



PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO 6-9

Para efetuar o pré-aquecimento rápido do forno.



ECO AR FORÇADO 7-9

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 ECO mantém-se apagada ao longo da cozedura, mas pode acender-se temporariamente, premindo o botão OK. 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.



DIAMOND CLEAN 8-9

A ação do vapor libertado durante este ciclo de limpeza a baixa temperatura especial permite a fácil remoção de resíduos de sujidade de comida. Verta 200 ml de água na parte inferior da cavidade e ative a função quando o forno estiver frio.

SETTI SETTING 9-9

Para alterar as definições do forno (hora, idioma, volume de sinais sonoros, luminosidade, modo ECO, unidade de medida, potência).

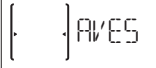
Lembre-se: Quando o modo ecológico está ativo, a luminosidade do visor é reduzida após alguns segundos para poupar energia. É reativado automaticamente quando algum dos botões é premido, etc.

AUTOAUTOMÁTICO



CARNE 1-9

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.



AVES 2-9

Esta função seleciona automaticamente a melhor temperatura e método de cozedura para aves. Esta função ativa de forma intermitente a ventoinha, a baixa velocidade, para evitar que os alimentos sequem em demasia.



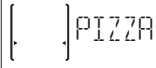
GRATINADOS 3-9

Esta função seleciona automaticamente a melhor temperatura e método de cozedura para pratos de massa.



PÃO 4-9

Esta função seleciona automaticamente a melhor temperatura e método de cozedura para todos os tipos de pão.



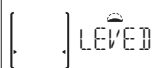
PIZZA 5-9

Esta função seleciona automaticamente a melhor temperatura e método de cozedura para todos os tipos de pizza.



BOLOS 6-9

Esta função seleciona automaticamente a melhor temperatura e método de cozedura para todos os tipos de bolos (bolos com levedura, bolos recheados, tortas, etc.).



LEVEDURA 7-9

Para ajudar a uma levedação eficaz 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.



MANUTENÇÃO DO CALOR 8-9

Para manter os alimentos quentes e estaladiços depois de cozinhados.

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

COZEDURA LENTA 9-9
 Para cozinhar carne e peixe suavemente, mantendo-os tenros e suculentos. Recomendamos que as peças de carne a assar comecem por ser seladas numa frigideira, para dourar a carne e ajudar a conservar os sucos naturais. Os tempos de cozedura situam-se entre duas horas, para peixes com um peso de 300 g, e quatro a cinco horas, para peixes com um peso de 3 kg, e entre quatro horas, para peças de carne com um peso de 1 kg, e seis ou sete horas, para peças de carne com um peso de 3 kg.

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DO APARELHO

1. SELECIONE O IDIOMA

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de definir o idioma e a hora. "ENGLISH" será apresentado no visor.



Utilize \wedge ou \vee para percorrer a lista dos idiomas disponíveis e selecionar aquele que pretende.

Prima $\frac{OK}{select}$ para confirmar a seleção.

Lembre-se: O idioma pode ser alterado posteriormente na opção "Setting" do menu.

2. ACERTAR A HORA

Após selecionar o idioma, terá de acertar a hora atual: No visor piscam os dois dígitos relativos à hora.



Utilize \wedge ou \vee para definir a hora pretendida e prima $\frac{OK}{select}$: No visor piscam os dois dígitos relativos aos minutos.



Utilize \wedge ou \vee para definir os minutos e prima $\frac{OK}{select}$ para confirmar.

Lembre-se: Poderá ter de acertar novamente a hora após um longo corte de energia.

3. DEFINIR O CONSUMO DE ENERGIA

O forno está programado para consumir um nível de energia elétrica compatível com uma rede doméstica de potência superior a 3 kW: Se a potência que utiliza em sua casa for inferior, terá de reduzir este valor.

Prima o botão **MAN.** até surgir a mensagem "SETTING" no visor e, em seguida, prima $\frac{OK}{select}$ para confirmar.

Prima \wedge ou \vee para selecionar a opção de menu "Power" e prima $\frac{OK}{select}$ para confirmar.



Utilize \wedge ou \vee para selecionar "Baixa" e prima $\frac{OK}{select}$ para confirmar.



4. 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

Prima **ⓘ** para ligar o forno e, em seguida, utilize **AUTO** ou **MAN.** para percorrer os menus das funções manuais e automáticas. Mantenha premido **MAN.** ou **AUTO** até que a função pretendida seja apresentada no visor e, em seguida, prima **OK select** para confirmar.

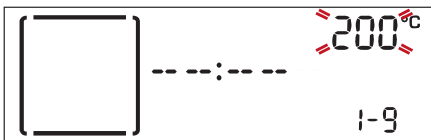


2. DEFINIR UMA FUNÇÃO

Após selecionar uma função, é possível alterar as suas definições.

O visor irá apresentar as definições que podem ser alteradas em sequência.

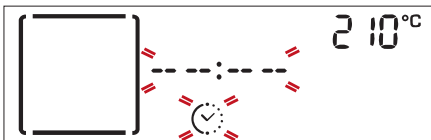
TEMPERATURA/NÍVEL DO GRILL



Quando o valor começar a piscar no visor, utilize **▲** ou **▼** para alterá-lo e prima **OK select** para confirmar a sua seleção e continue a alterar as definições seguintes (se possível).

Lembre-se: Uma vez ativada a função, pode ajustar a temperatura utilizando **▲** ou **▼**.

DURAÇÃO



Quando o símbolo **⌚** começar a piscar no visor, utilize **▲** ou **▼** para definir o tempo de cozedura pretendido e, em seguida, prima **OK select** para confirmar.

Não precisa de definir o tempo de cozedura, caso pretenda gerir a cozedura manualmente: Prima **OK select** 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 **⏪**: Utilize **▲** ou **▼** para ajustá-lo e **OK select** para confirmar.

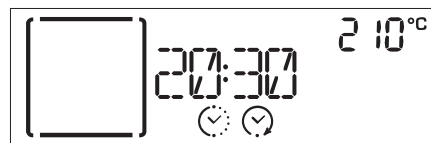
DEFINIR O TEMPO DE FIM DA COZEDURA (INÍCIO DIFERIDO)

Em muitas funções, uma vez definido um tempo de cozedura, pode atrasar o início da função programando o seu tempo de fim. O visor apresenta o tempo de fim atualmente definido e o símbolo **⌚** pisca.



Utilize **▲** ou **▼** para definir o tempo de fim da cozedura pretendido e, em seguida, prima **OK select** para confirmar.

Introduza os alimentos no forno, feche a porta e prima **▶** para ativar a função: o forno liga-se automaticamente terminado o período calculado para o fim da cozedura à hora definida.



Lembre-se: de qualquer modo, é possível cancelar o tempo de espera e ativar a função de imediato premindo **▶**. Esta definição também desativa a fase de pré-aquecimento do forno.

Prima **⏪** a qualquer altura para alterar o valor definido anteriormente.

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

3. ATIVAR UMA FUNÇÃO

Após aplicar todas as definições pretendidas, prima **▶** para ativar a função.



Poderá premir **ⓘ** em qualquer altura para interromper a função que estiver ativada 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.

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, premindo **▲** ou **▼**.

5. FIM DA COZEDURA

Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que a cozedura está concluída.



Prima **▶** para continuar a cozedura no modo manual (sem um tempo de cozedura programado) ou utilize **▲** para prolongar o tempo de cozedura, definindo uma nova duração.

Em ambos os casos, as definições de temperatura ou do nível do grill serão mantidas.

DOURAR

Algumas funções do forno permitem-lhe dourar a superfície dos alimentos, ativando o grill quando a cozedura está concluída.




Quando o visor apresentar a mensagem relevante, prima, se necessário, **OK select** para iniciar um ciclo de tostado de cinco minutos.



Uma vez iniciado o processo de dourar a superfície dos alimentos, utilize **▲** ou **▼** para alterar a sua duração ou prima **ⓘ** para interrompê-lo a qualquer altura.

. TEMPORIZADOR

Quando o forno é desligado, o visor pode ser utilizado como um temporizador. Para ativar a função, assegure-se de que o forno está desligado e prima **▲** ou **▼**: O símbolo  começará a piscar no visor.



Utilize **▲** ou **▼** para definir o tempo pretendido e prima **OK select** para ativar o temporizador.

Quando o temporizador terminar a contagem decrescente do tempo programado, ouvir-se-á um sinal sonoro e esta informação será apresentada no visor.



Lembre-se: O temporizador não ativa nenhum dos ciclos de cozedura.

Utilize **▲** ou **▼** para alterar o temporizador; prima **◀** para desligar o temporizador em qualquer altura.

Uma vez ativado o temporizador, poderá também selecionar e ativar uma função.

Prima **ⓘ** para ligar o forno e, em seguida, selecione a função pretendida.

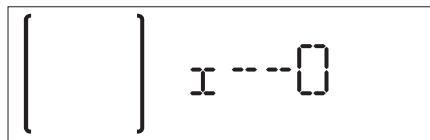
Depois de iniciada a função, o temporizador continuará a sua contagem decrescente de forma independente, sem interferir com a função em si.



Para desativar o temporizador, prima, primeiro, **ⓘ** para interromper a função ativa e, em seguida, prima **◀**.

. PROTEÇÃO

Para bloquear o teclado, prima continuamente **OK select** e **◀** em simultâneo durante, pelo menos, cinco segundos.



Para desbloquear, repita o procedimento.

Lembre-se: Esta função pode ser ativada também durante a cozedura.

Por motivos de segurança, o forno pode ser desligado a qualquer momento, premindo continuamente **ⓘ**.

. DIAMOND CLEAN

Antes de ativar esta função verta 200 ml de água potável no fundo do forno e feche a porta do mesmo.

Prima **MAN.** repetidamente para selecionar a opção "DIAMOND CLEAN" no menu principal e, em seguida, prima **OK** select para confirmar.



Prima **▷** para ativar a função ou **OK** select para definir o tempo de fim do ciclo de limpeza.

É iniciada uma contagem decrescente que indica o estado do ciclo em curso.

Para evitar a saída de vapor que pode prejudicar o resultado final, recomendamos que não abra a porta do forno durante o ciclo de limpeza.

Uma vez concluída, espere até que o forno arrefeça e termine a limpeza secando as superfícies com uma esponja ou um pano suave.

Lembre-se: à semelhança de outras funções manuais, também é possível definir o tempo de fim do ciclo de limpeza automática.

.....

TABELA DE COZEDURA

RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-A-QUECIM	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COZEDURA (min)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Bolos com levedura	BOLOS AUTO	-	160-180	30-90	2/3
	Sim	Sim	160-180	30-90	4 1
Tartes recheadas (cheesecake, strudel, tarte de maçã)	BOLOS AUTO	-	160-200	30 - 85	3
	Sim	Sim	160-200	35-90	4 1
Biscoitos/queques	BOLOS AUTO	-	170 - 180	15 - 45	3
	Sim	Sim	160-170	20-45	4 1
	Sim	Sim	160-170	20-45 ***	5 3 1
Massa choux	Sim	Sim	180-200	30-40	3
	Sim	Sim	180-190	35-45	4 1
	Sim	Sim	180-190	35-45 ***	5 3 1
Merengues	Sim	Sim	90	110-150	3
	Sim	Sim	90	130 - 150	4 1
	Sim	Sim	90	140-160 ***	5 3 1
Pizza (massa fina, massa grossa, focaccia)	PIZZA AUTO	-	220 - 250	20-40	2
	Sim	Sim	220 - 240	20-40	4 1
	Sim	Sim	220 - 240	25-50 ***	5 3 1
Pão 1 kg	PÃO AUTO	-	180 - 220	50 - 70	2
Pãezinhos	PÃO AUTO	-	180 - 220	30 - 50	2
Pão	Sim	Sim	180-200	30 - 60	4 1
Pizza congelada	PIZZA AUTO	Sim	250	10 - 15	3
	Sim	Sim	250	10 - 20	4 1
Tartes salgadas (tarte de legumes, quiche)	Sim	Sim	180-190	40-55	2/3
	Sim	Sim	180-190	45 - 60	4 1
	Sim	Sim	180-190	45-70 ***	5 3 1
Vol-au-vents/salgadinhos de massa folhada	Sim	Sim	190-200	20-30	3
	Sim	Sim	180-190	20-40	4 1
	Sim	Sim	180-190	20-40 ***	5 3 1
Lasanha/suflê	GRATI AUTO	-	190-200	40 - 65	3
Massa no forno/canelones	GRATI AUTO	-	190-200	25 - 45	3

RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-A-QUECIM	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COZEDURA (min)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Borrego/vitela/vaca/porco 1 kg	CARNE AUTO	-	190-200	60 - 90	3
Frango/coelho/pato 1 kg	AVES AUTO	-	200-230	50 - 80	3
Peru/ganso 3 kg	AVES AUTO	-	190-200	90 - 150	2
Peixe no forno/em papelote (filete, 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	ECO	-	200	80-120 ***	3
Cortes de carne (coelho, frango, borrego)	ECO	-	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](http://www.hotpoint.eu) Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir de www.hotpoint.eu para obter a tabela de receitas testadas, compilada para as autoridades de certificação de acordo com a norma IEC 60350-1

FUNÇÕES MANUAL	Convencional	Grill	Turbo Grill	Ar forçado	Cozedura convecção	Eco Ar forçado
FUNÇÕES AUTOMÁTICO	CARNE AUTO Carne	AVES AUTO Aves	GRATIN AUTO Gratinados	PAO AUTO Pão	PIZZA AUTO Pizza	BOLOS AUTO Bolos
ACESSÓRIOS	Grelha	Tabuleiro para pastelaria ou forma de bolos na grelha	Tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria/assadeira na grelha	Tabuleiro coletor	Tabuleiro coletor com 500 ml de água	Tabuleiro para pastelaria

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 microfibras 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

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

deixe o forno arrefecer completamente e limpe-o com um pano ou uma esponja.

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

• A porta do forno pode ser removida para facilitar a limpeza.

• A resistência superior da grelha pode ser baixada para limpar o painel superior do forno.

ACESSÓRIOS

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

SUBSTITUIR A LÂMPADA

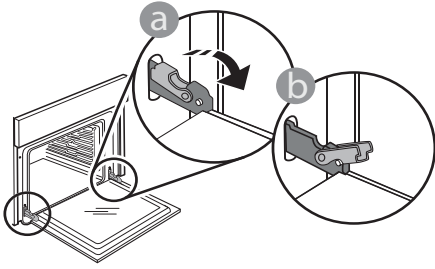
1. Desligue o forno da corrente elétrica.
2. Desaperte a cobertura da luz, substitua a lâmpada e aperte novamente a cobertura da luz.
3. Ligue o forno novamente à corrente elétrica.

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.

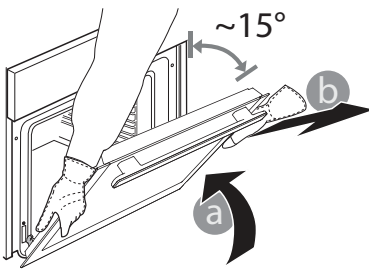
- Se utilizar lâmpadas de halogéneo, não as manuseie com as mãos nuas, uma vez que as suas impressões digitais podem provocar danos. Não utilize o forno até que a cobertura da luz tenha sido repostada.

REMOVER E REPOR A PORTA

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

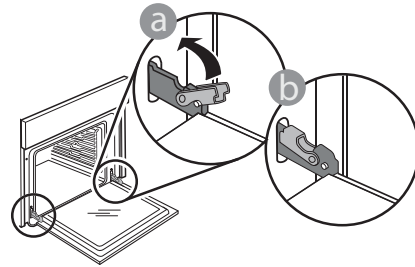


2. Feche a porta tanto quanto possível. Segure firmemente a porta com ambas as mãos – não a segure pela pega. Remova, simplesmente, a porta, continuando a fechá-la enquanto a puxa, simultaneamente, para cima, até se libertar do respetivo suporte. Coloque a porta de parte, apoiando-a sobre uma superfície suave.

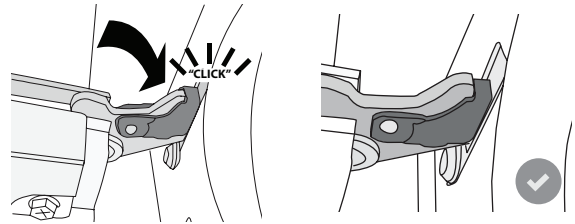


3. Reponha a porta, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes.

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



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



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

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



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

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.
O visor apresenta a letra "F", seguida de um número ou uma letra.	Problema de software.	Contacte o seu Serviço Técnico de Pós-Venda mais próximo e indique o número que acompanha a letra "F".

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-lhe cozinhar, simultaneamente, diferentes alimentos (como peixe e legumes) em diferentes níveis. Retire os alimentos que necessitam de um tempo de cozedura mais curto e deixe no forno os alimentos que necessitam de um tempo de cozedura mais longo.

FICHA DE PRODUTO

As especificações completas do produto, incluindo as classificações em termos de eficiência energética para este forno, podem ser transferidas a partir do nosso website www.hotpoint.eu

COMO OBTER O GUIA DE UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

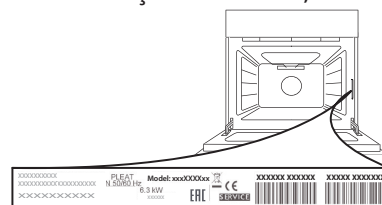
> Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do nosso website <http://www.hotpoint.eu> (pode utilizar este código QR), especificando o código comercial do produto.



Em alternativa, contacte o nosso Serviço Pós-Venda

CONTACTAR O NOSSO SERVIÇO PÓS-VENDA

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



400011600125



GUÍA DE CONSULTA DIARIA



GRACIAS POR HABER ADQUIRIDO UN PRODUCTO HOTPOINT-ARISTON

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

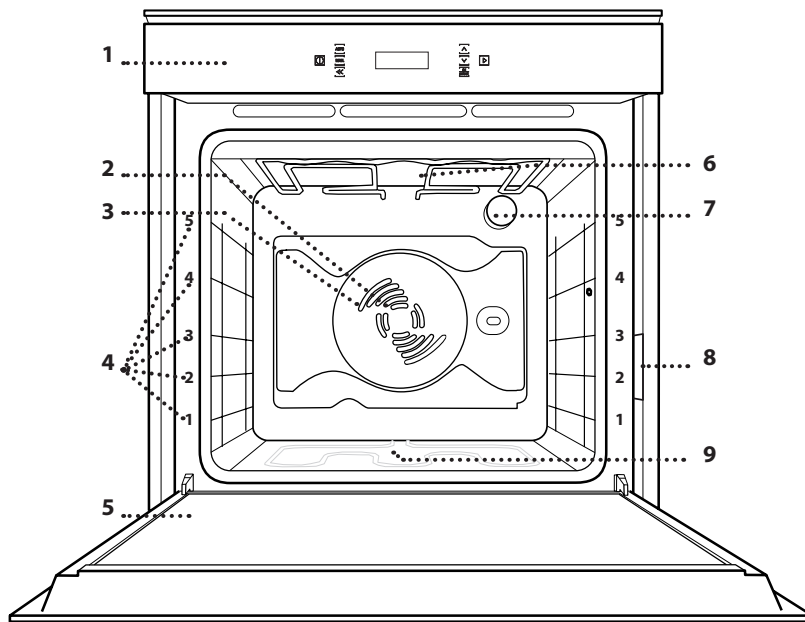


Puede descargarse las Instrucciones de seguridad y la Guía de uso y cuidado de nuestra página web www.hotpoint.eu siguiendo las instrucciones que figuran al dorso de este documento.



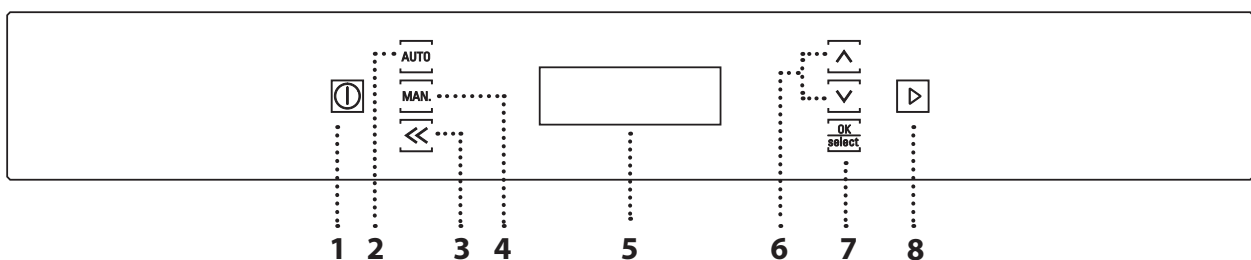
Antes de usar el producto, lea atentamente las instrucciones de seguridad

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. PANEL de control
2. VENTILADOR
3. Resistencia circular
(no visible)
4. Guías para los estantes
(el nivel está indicado en la parte frontal del horno)
5. Puerta
6. Resistencia superior/grill
7. Lámpara
8. Placa de características
(no quitar)
9. Resistencia inferior
(no visible)

PANEL DE CONTROL



1. ON / OFF

Sirve para encender o apagar el horno, y para detener una función activa.

2. FUNCIONES AUTOMÁTICAS

Sirve para desplazarse por la lista de funciones automáticas.

3. ATRÁS

Sirve para volver al menú de configuración anterior.

4. FUNCIONES MANUALES

Sirve para desplazarse por la lista de funciones automáticas.

5. PANTALLA

6. BOTONES DE NAVEGACIÓN

Sirven para cambiar la configuración y los valores de una función.

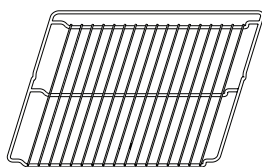
7. BOTÓN DE CONFIRMACIÓN

Sirve para confirmar una función o un valor seleccionados.

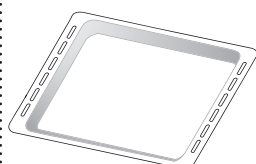
8. INICIO

Para iniciar una función utilizando la configuración específica o básica.

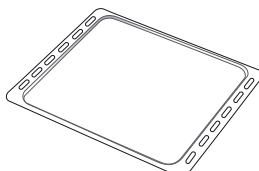
PARRILLA



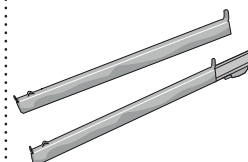
GRASERA



BANDEJA DE HORNEAR



GUÍAS DESLIZANTES



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

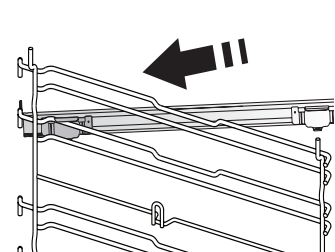
INTRODUCCIÓN DE LA REJILLA Y OTROS ACCESORIOS

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.

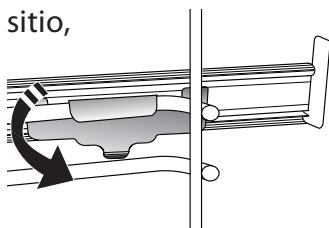
MONTAJE DE LAS GUÍAS DESLIZANTES

Extraiga las guías para los estantes del horno y quite el plástico de protección de las guías deslizantes.



Fije el cierre superior de la corredera a la guía para los estantes y deslícela hasta el tope. Baje el otro clip a su posición.

Para fijar la corredera en su sitio, haga presión en la parte inferior del clip contra la guía para estantes. Asegúrese de que las correderas se pueden mover libremente. Repita estos pasos en la otra guía para estantes del mismo nivel.



Nota: Las guías deslizantes se pueden montar en cualquier nivel.

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**, primero colóquelas en el alojamiento superior. Manteniéndolas en alto, deslícelas en el compartimento de cocción, y luego bájelas hasta colocarlas en el alojamiento inferior.

FUNCIONES

MAN. MANUAL



CONVENCIONAL* 1-9

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un nivel.



HORNO DE CONVECCIÓN 2-9

Para cocinar carne o pasteles con relleno líquido en un único estante.



AIRE FORZADO 3-9

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.



GRILL 4-9

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



TURBO GRILL 5-9

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



PRECALENT. RÁPIDO 6-9

Para precalentar el horno rápidamente.



ECO AIRE FORZADO 7-9

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, la luz ECO permanece apagada durante la cocción pero se puede volver a encender temporalmente pulsando el botón OK. Para utilizar el ciclo ECO y optimizar el consumo de energía, la puerta del horno no se debe abrir hasta que termine la cocción.



DIAMOND CLEAN 8-9

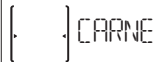
La acción del vapor liberado durante este ciclo especial de limpieza a baja temperatura permite eliminar la suciedad y los residuos de alimentos con facilidad. Vierta 200 ml de agua potable en el fondo del horno y active la función únicamente cuando el horno esté frío.

SETTI SETTING 9-9

Para cambiar la configuración del horno (hora, idioma, volumen de la señal acústica, brillo, modo ECO, unidad de medida, energía).

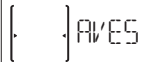
Nota: Cuando el modo Eco está activado, al cabo de unos segundos se reduce el brillo de la pantalla para ahorrar energía. Se vuelve a activar automáticamente al pulsar cualquier botón.

AUTOAUTOMÁTICO



CARNE AUTO CARNE 1-9

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.



AVES AUTO AVES 2-9

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



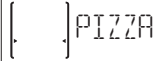
CAZUELA AUTO CAZUELA 3-9

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



PAN AUTO PAN 4-9

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



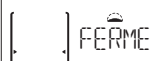
PIZZA AUTO PIZZA 5-9

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



PASTELERÍA AUTO PASTELERÍA 6-9

Esta función selecciona automáticamente la mejor temperatura y el mejor método de cocción para todos los tipos de pastel (pasteles de levadura, pasteles rellenos, tartas, etc.).



FERMENTAR MASAS AUTO FERMENTAR MASAS 7-9

Para hacer que las masas dulces o saladas fermenten bien. Para garantizar la calidad del leudado, no active la función si el horno está caliente después de un ciclo de cocción.



MANTENER CALIENTE AUTO MANTENER CALIENTE 8-9

Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados.

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

COCCIÓN LENTA 9-9
 Para cocinar carne o pescado suavemente para mantenerlos tiernos y jugosos. Le recomendamos dorar antes la carne en una sartén para sellar y evitar que se salgan los jugos. El tiempo de cocción va desde dos horas para un pescado de 300 g de peso hasta cuatro o cinco horas para un pescado de 3 kg, y a partir de cuatro horas para las piezas de carne que pesen 1 kg hasta seis o siete horas para piezas de carne que pesen 3 kg.

PRIMER USO

1. SELECCIONE EL IDIOMA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que seleccionar el idioma y ajustar la hora. Aparecerá «ENGLISH»

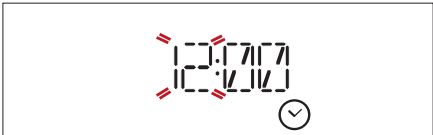


en la pantalla. Utilice **▲** o **▼** para desplazarse por la lista de idiomas disponibles y seleccione el que desee. Pulse **OK select** para confirmar la selección.

Nota: Puede cambiar el idioma más tarde desde el menú de «Setting».

2. CÓMO CONFIGURAR LA HORA

Después de seleccionar el idioma, tendrá que configurar la hora actual: En la pantalla parpadean las dos cifras de la hora.



Utilice **▲** o **▼** para ajustar la hora que desee y pulse **OK select**: En la pantalla parpadean las dos cifras de los minutos.



Utilice **▲** o **▼** para ajustar los minutos y pulse **OK select** para confirmar.

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

3. CONFIGURACIÓN DEL CONSUMO DE POTENCIA

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

Pulse el botón **MAN.** hasta que aparezca «SETTING» en la pantalla y pulse **OK select** para confirmar. Pulse **▲** o **▼** para seleccionar «Power» en el menú y pulse **OK select** para confirmar.



Utilice **▲** o **▼** para seleccionar “Baja” y pulse **OK select** para confirmar.



4. 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

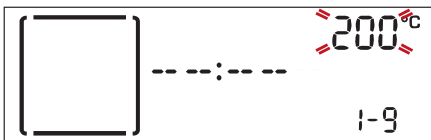
Pulse **1** para encender el horno y después utilice **AUTO** o **MAN.** para desplazarse por los menús de las funciones manuales y automáticas. Mantenga pulsado **MAN.** o **AUTO** hasta que la función que desee aparezca en la pantalla y después pulse **OK select** para confirmar.



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.

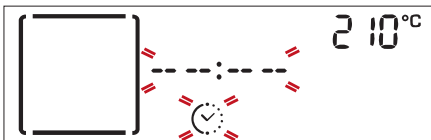
TEMPERATURA/NIVEL DE GRILL



Cuando el valor parpadee en la pantalla, utilice **^** o **v** cámbielo, después pulse **OK select** para confirmar y siga modificando la configuración siguiente (si es posible).

Nota: Una vez activada la función, puede ajustar la temperatura usando **^** o **v**.

DURACIÓN




Cuando el icono  parpadee en la pantalla, utilice **^** o **v** para configurar el tiempo de cocción deseado y después pulse **OK select** para confirmar.

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

En este caso, no puede configurar el tiempo final de cocción programando un inicio diferido.

Nota: Pulse **<<** para ajustar el tiempo de cocción establecido: Use **^** o **v** para ajustarlo y **OK select** para confirmarlo.

SELECCIONAR EL TIEMPO FINAL DE LA COCCIÓN (INICIO DIFERIDO)

En muchas funciones, una vez configurado el tiempo de cocción, podrá retrasar el inicio de la función programando el tiempo final. La pantalla muestra el tiempo final actual configurado y el icono  parpadea.



Pulse **^** o **v** para ajustar el tiempo deseado de finalización de cocción y pulse **OK select** para confirmar. Introduzca los alimentos en el horno, cierre la puerta y pulse **▷** para activar la función: el horno se encenderá automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine a la hora programada.



Nota: En cualquier caso, puede cancelar el tiempo de espera y activar la función inmediatamente pulsando **▷**. Esta configuración también desactiva la fase de precalentamiento del horno.

Pulse **<<** en cualquier momento para cambiar el valor seleccionado previamente.

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 pulsar **1** en cualquier momento para poner en pausa la función que esté activada en ese momento.

4. PRECALENTADO

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



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



En este momento, abra la puerta, coloque los alimentos en el horno y cierre para iniciar la cocción.

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

Abrir la puerta durante la fase de precalentado pausará el proceso.

El tiempo de cocción no incluye la fase de precalentado.

La temperatura deseada se puede cambiar en cualquier momento pulsando **▲** o **▼**.

5. FINAL DE COCCIÓN

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



Pulse **▶** para continuar la cocción con el modo manual (sin tiempo de cocción programado) o utilice **▲** para alargar el tiempo de cocción configurando una nueva duración.

En ambos casos, la temperatura o la configuración de nivel del grill se mantendrán.

DORADO

Algunas funciones del horno le permiten gratinar la superficie de los alimentos activando el grill una vez finalizada la cocción.



Cuando la pantalla lo indique, si lo desea pulse **OK select** para iniciar un ciclo de gratinado de cinco minutos.



Una vez iniciado el gratinado, utilice **▲** o **▼** para cambiar la duración o pulse **Ⓜ** para pararlo en cualquier momento.

. TEMPORIZADOR

Cuando el horno está apagado, la pantalla puede utilizarse como temporizador. Para activar la función, asegúrese de que el horno está apagado y pulse **▲** o **▼**: El icono parpadeará en la pantalla.



Utilice **▲** o **▼** para seleccionar el tiempo que necesita y pulse **OK select** para activar el temporizador. Una vez que haya finalizado la cuenta atrás del tiempo seleccionado sonará una señal acústica y la pantalla lo indicará.



Nota: El temporizador no activa ninguno de los ciclos de cocción.

Utilice **▲** o **▼** para cambiar el temporizador; pulse **⏪** para detener el temporizador en cualquier momento.

Cuando se haya activado el temporizador, también podrá seleccionar y activar una función.

Pulse **Ⓜ** para encender el horno y después seleccione la función que desee.

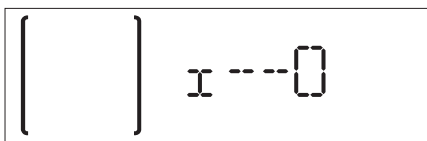
Una vez iniciada la función, el temporizador seguirá la cuenta atrás de forma independiente sin interferir en la función.



Para desactivar el temporizador, primero pulse **Ⓜ** para parar la función activa y después pulse **⏪**.

. CIERRE

Para bloquear las teclas, mantenga pulsado **OK select** y **⏪** al mismo tiempo durante al menos cinco segundos.



Para desbloquearlo, siga el mismo proceso.

Nota: Esta función también puede activarse durante la cocción.

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

. DIAMOND CLEAN

Antes de activar esta función, vierta 200 ml de agua potable en el fondo del horno y cierre la puerta.

Pulse **MAN.** varias veces para seleccionar «DIAMOND CLEAN» en el menú principal y pulse **OK** select para confirmar.








































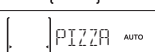












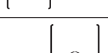


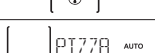

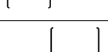




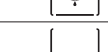








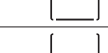








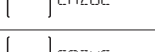

Pulse **▷** para activar la función o **OK** select para seleccionar el tiempo de finalización del ciclo de limpieza.















































Una cuenta atrás indica el estado del ciclo en curso. Para evitar que salga vapor y el resultado final se vea afectado, se recomienda no abrir la puerta durante el ciclo de limpieza.

Una vez que haya finalizado, espere a que el horno se enfríe y termine la limpieza secando las superficies con una esponja o un paño suave.

Nota: al igual que con otras funciones manuales, es posible seleccionar el tiempo de finalización para el ciclo de autolimpieza.

TABLA DE COCCIÓN


RECETA	FUNCIÓN	PRECA- LENTAR	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO DE COCCIÓN (Min.)	NIVEL Y ACCESO- RIOS
Bizcochos	 TARTA AUTO	-	160-180	30-90	2/3 
		Sí	160-180	30-90	4 1  
Tartas rellenas (tarta de queso, strudel, tarta de manzana)	 TARTA AUTO	-	160-200	30-85	3 
		Sí	160-200	35-90	4 1  
Galletas, tartaletas	 TARTA AUTO	-	170-180	15-45	3 
		Sí	160-170	20-45	4 1  
		Sí	160-170	20-45 ***	5 3 1   
Petit choux		Sí	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)	 PIZZA AUTO	-	220 - 250	20-40	2 
		Sí	220 - 240	20-40	4 1  
		Sí	220 - 240	25-50 ***	5 3 1   
Pan de molde 1 kg	 PAN AUTO	-	180-220	50 - 70	2 
Bollos	 PAN AUTO	-	180-220	30-50	2 
Pan		Sí	180-200	30 - 60	4 1  
Pizza congelada	 PIZZA AUTO	Sí	250	10 - 15	3 
		Sí	250	10-20	4 1  
Tartas saladas (tarta de verduras, quiche)		Sí	180-190	40-55	2/3 
		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	 CAZUE AUTO	-	190-200	40 - 65	3 
Pasta al horno/canelones	 CAZUE AUTO	-	190-200	25 - 45	3 



















RECETA	FUNCIÓN	PRECA- LENTAR	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO DE COC- CIÓN (Min.)	NIVEL Y ACCESORIOS
Cordero/ternera/buey/cerdo 1 kg	 CARNE <small>AUTO</small>	-	190-200	60 - 90	3 
Pollo/conejo/pato 1 kg	 AVES <small>AUTO</small>	-	200-230	50 - 80	3 
Pavo/oca 3 kg	 AVES <small>AUTO</small>	-	190-200	90 - 150	2 
Pescado al horno/en papillote (lomos, 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 o jarrete de cordero		-	2 (medio)	60-90 **	3 
Patatas al horno		-	2 (medio)	35-55 **	3 
Verduras gratinadas		-	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	 ECO	-	200	80-120 ***	3 
Trozos de carne (conejo, pollo, cordero)	 ECO	-	200	50-100 ***	3 

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

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

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

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

FUNCIONES MANUAL	 Convencional	 Grill	 Turbo Grill	 Aire forzado	 Horno de convección	 Eco aire forzado
FUNCIONES AUTOMÁTICO	 CARNE <small>AUTO</small> Carne	 AVES <small>AUTO</small> Aves	 CAZUELA <small>AUTO</small> Cazuela	 PAN <small>AUTO</small> Pan	 PIZZA <small>AUTO</small> Pizza	 TARTAS <small>AUTO</small> Tartas
ACCESORIOS	 Rejilla	 Bandeja pastelera o molde sobre rejilla	 Grasera/bandeja pastelera/bandeja de hornear sobre rejilla	 Bandeja de goteo	 Grasera con 500 ml de agua	 Bandeja pastelera

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 causadas por los residuos de los alimentos. Para secar la condensación que se haya podido formar debido a

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

- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.
- Para limpiar el horno con facilidad, quite la puerta.
- La resistencia superior del grill se puede bajar para limpiar el panel superior del horno.

ACCESORIOS

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

SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA

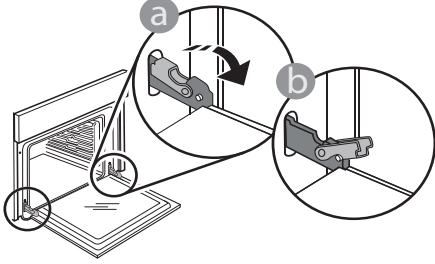
1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Desenrosque la tapa de la bombilla, sustituya la bombilla y vuelva a enroscar la tapa en la bombilla.
3. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

Nota: Utilice sólo 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 en una vivienda (Normativa CE 244/2009). Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio de Posventa.

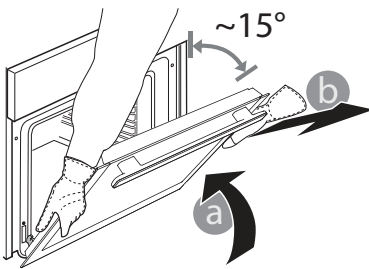
- Si utiliza lámparas halógenas, no las toque con las manos desnudas ya que las huellas dactilares podrían dañarlas. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la bombilla.

EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA

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

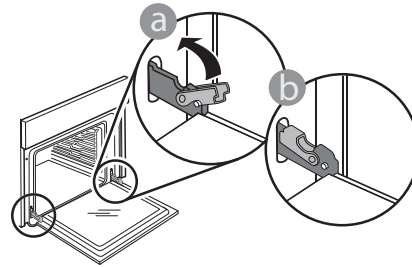


2. Cierre la puerta tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos –no la sujete por el asa. Simplemente extraiga la puerta continuando cerrándola y a la vez levantándola hasta que se salga de su alojamiento. Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.

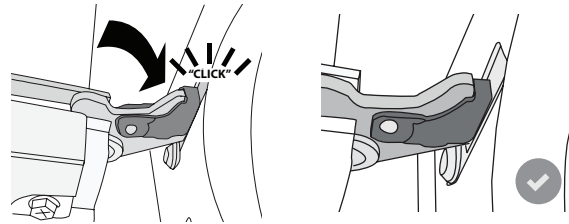


3. Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las ranuras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

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



Presione suavemente para comprobar que los pestillos están 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.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS



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

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

CÓMO UTILIZAR LA TABLA DE COCCIÓN

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

COCCIÓN DE VARIOS ALIMENTOS A LA VEZ

La función "Aire forzado" le permite cocinar diferentes alimentos (pescado y verduras) en diferentes niveles al mismo tiempo.

Retire del horno los alimentos que requieran menor tiempo de cocción y deje los que necesiten una cocción más prolongada.

TARJETA DE DATOS DEL PRODUCTO

Puede descargar las especificaciones completas del producto, incluyendo las clasificaciones de eficiencia energética de este horno, de nuestra página web www.hotpoint.eu

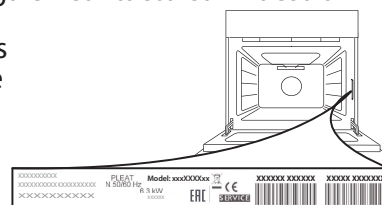
CÓMO OBTENER LA GUÍA DE USO Y CUIDADO

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

> También puede ponerse en contacto con nuestro Servicio Postventa

CÓMO PONERSE EN CONTACTO CON NUESTRO SERVICIO POSTVENTA

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



400011600125



DAGLIG INFORMATIONSBOK



TACK FÖR ATT DU KÖPT EN HOTPOINT - ARISTON-PRODUKT

För att få mer omfattande hjälp och stöd, vänligen registrera produkten på www.hotpoint.eu/register

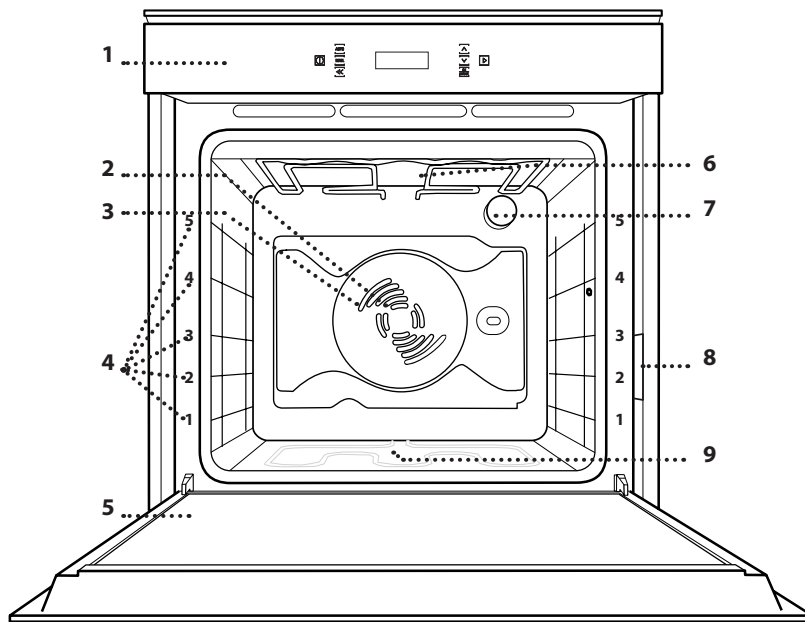


Du kan ladda ner handböckerna Säkerhetsinstruktioner och Användning och skötsel genom att besöka vår hemsida www.hotpoint.eu och följa instruktionerna på baksidan av denna broschyr.



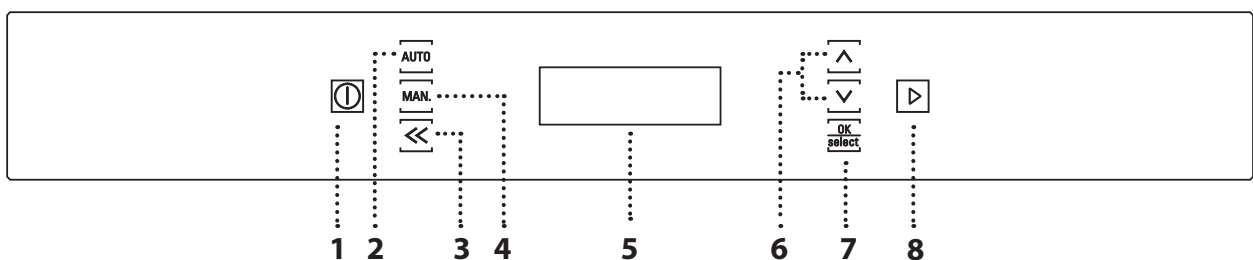
Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder produkten

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. Typskylt (ska inte tas bort)
9. Nedre värmeelement (dolt)

KONTROLLPANEL



1. PÅ / AV

För att sätta på och stänga av ugnen eller stoppa en aktiverad funktion.

2. AUTOMATISKA FUNKTIONER

För att bläddra i listan med automatiska funktioner.

3. TILLBAKA

För att gå tillbaka till föregående inställningsmeny.

4. MANUELLA FUNKTIONER

För att bläddra i listan med manuella funktioner.

5. DISPLAY

6. NAVIGERINGSKNAPPAR

För att ändra inställningarna och värdena för en funktion.

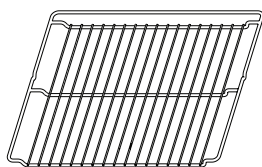
7. BEKRÄFTA-KNAPP

För att bekräfta en vald funktion eller ett inställt värde.

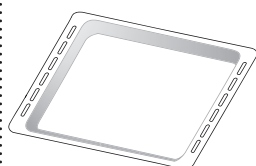
8. START

För att starta en funktion genom att använda specifika inställningar eller basinställningarna.

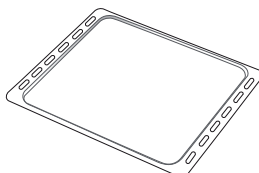
GALLER



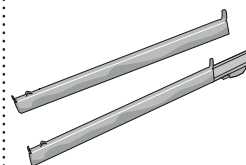
LÅNGPANNA



BAKPLÅT



RÖRLIGA FALSAR



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.

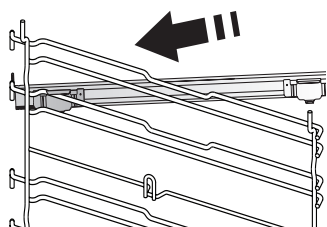
TA BORT OCH MONTERA SIDOSTEGARNA

För att ta bort skenorna, lyft upp skenorna och dra ut den undre delen av dess fäste: Skenorna kan nu tas bort.

För att montera sidostegarna, sätt först in dem i dess övre fäste. Håll dem uppåtvända medan du skjuter in dem i ugnsutrymmet och sänker dem på plats i det undre fästet.

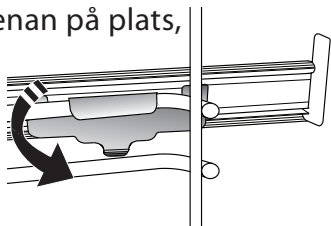
MONTERING AV RÖRLIGA SKENOR

Ta ut sidostegarna från ugnen och ta bort skyddsplasten från de rörliga skenorna.



Fäst den rörliga skenans övre klämman på sidostegen och låt den glida så långt som möjligt. Sänk ner den andra klämman på plats.


För att säkra den rörliga skenan på plats, tryck den nedre delen av klämman stadigt mot sidostegen. Se till att de rörliga skenorna kan röra sig fritt. Upprepa dessa steg på den andra sidostegen på samma nivå.





Observera: De rörliga skenorna kan monteras på alla nivåer.


FUNKTIONER

MAN. MANUELL


 **CONVENTIONAL (ÖVER/UNDERVÄRME)* 1-9**
För tillagning av alla slags rätter på en enda fals.

 **CONVECTION BAKE (ÖVER/UNDERVÄRME & FLÄKT) 2-9**
För tillagning av kött eller för att baka kakor med flytande innehåll på en enda fals.


 **FORCED AIR (VARMLUFT) 3-9**
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.


 **GRILL 4-9**
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 steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.

 **TURBO GRILL 5-9**
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.

 **FAST PREHEATING (SNABBUPPVÄRMNING) 6-9**
För snabb förvärmning av ugnen.


 **ECO FORCED AIR (EKO VARMLUFT) 7-9**
För tillagning av fyllda stekar och köttfiléer på en enda fals. Med hjälp av en försiktig, intermittent luftcirkulation hindras maten från att torka ut alltför mycket. När denna funktion används kommer ECO-lampan att vara släckt under tillagningen, men kan sättas på tillfälligt genom att trycka på knappen OK.
För att använda ECO-funktionen och således minska elförbrukningen ska man inte öppna ugnsluckan förrän maten är färdiglagad.

 **DIAMOND CLEAN 8-9**
Effekten av ångan som släpps ut under detta specialrengöringsprogram med låg temperatur tillåter enkel borttagning av smuts och matrester. Håll 200 ml kranvatten på ugnens botten och aktivera funktionen när ugnen är kall.


 **SETTING (INSTÄLLNING) 9-9**
För att ändra ugnens inställningar (tid, språk, ljudsignalens volym, bakgrundsbelysning, ECO-läge, måttenhet, effekt).


Observera: När Ekoläge är aktivt, kommer bildskärmens bakgrundsbelysning att sänkas efter några sekunder för att spara energi. Den återaktiveras automatiskt när någon av knapparna trycks ned, o.s.v.


AUTOAUTOMATISK


 **MEAT (KÖTT) 1-9**
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.


 **POULTRY (FÅGEL) 2-9**
Denna funktion väljer automatiskt den bästa temperaturen och tillagningsmetoden för fågel. Denna funktion aktiverar fläkten då och då med låg hastighet för att undvika att köttet torkar ut.

 **CASSEROLE (GRYTRÄTTER) 3-9**
Denna funktion väljer automatiskt den bästa temperaturen och tillagningsmetoden för pastarätter.

 **BREAD (BRÖD) 4-9**
Denna funktion väljer automatiskt den bästa temperaturen och tillagningsmetoden för alla typer av bröd.

 **PIZZA 5-9**
Denna funktion väljer automatiskt den bästa temperaturen och tillagningsmetoden för alla typer av pizza.

 **PASTRY (BAKVERK) 6-9**
Denna funktion väljer automatiskt den bästa temperaturen och tillagningsmetoden för alla slags kakor (jäst kaka, fylld kaka, tårta o.s.v.).

 **RISING (JÄSNING) 7-9**
För att hjälpa söta eller salta degar att jäsa på ett effektivt sätt. För att garantera ett bra resultat ska funktionen inte aktiveras om ugnen fortfarande är varm efter en tillagningscykel.

 **WARM KEEPING (HÅLL VARMT) 8-9**
För att hålla nylagade rätter varma och knapriga.

* Funktionen används som referens i förklaringen om energieffektivitet i enlighet med förordning (EU) nr 65/2014

SLOW COOKING (LÅNGKOK) 9-9
För långsam tillagning av kött och fisk som håller dem möra och saftiga. Vi rekommenderar att först bryna stekarna i stekpannan för att få en stekyta som hjälper till att hålla kvar de naturliga köttsafterna. Tillagningstiden varierar från två timmar för fisk som väger 300 g till fyra eller fem timmar för fisk som väger 3 kg, och från fyra timmar för stekar som väger 1 kg till sex eller sju timmar för stekar som väger 3 kg.

FÖRSTA ANVÄNDNING

1. VÄLJ SPRÅK

Du kommer att behöva ställa in språk och tid när du slår på apparaten för första gången. "ENGLISH" rullar på displayen.



Använd **▲** eller **▼** för att bläddra i listan med tillgängliga språk och välj önskat språk.

Tryck på **OK select** för att bekräfta valet.

Observera: Språket kan också ändras senare i menyn "Setting".

2. STÄLLA KLOCKAN

När du har valt språket ska du ställa in aktuell tid: På displayen blinkar de två siffrorna för timmen.



Använd **▲** eller **▼** för att ställa in önskad timme och tryck på **OK select**: På displayen blinkar de två siffrorna för minuterna.



Använd **▲** eller **▼** för att ställa in tiden och tryck på **OK select** för att bekräfta.

Observera: Du kan behöva ställa in tiden igen efter långa strömavbrott.

3. STÄLL IN STRÖMFÖRBRUKNINGEN

Ugnen är programmerad för att förbruka en nivå elektrisk ström som är kompatibel med ett hemmanätverk vars nominella värde är över 3 kW: Om ditt hushåll använder en lägre effekt måste du minska detta värde.

Tryck på knappen **MAN**, tills du ser "SETTING" (INSTÄLLNING) på displayen. Tryck på **OK select** för att bekräfta.

Tryck på **▲** eller **▼** för att välja menyalternativet "Power" (Effekt) och tryck på **OK select** för att bekräfta.



Använd **▲** eller **▼** för att välja "Låg" och tryck på **OK select** för att bekräfta.



4. 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. "Forced Air" (Varmluft) eller "Convection Bake" (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

Tryck på **1** för att sätta på ugnen, använd sedan **AUTO** eller **MAN.** för att bläddra i menyerna för de manuella och automatiska funktionerna.

Håll **MAN.** eller **AUTO** intryckt tills önskad funktion visas på displayen och tryck sedan på **OK select** för att bekräfta.

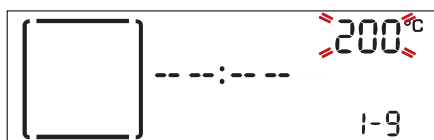


2. STÄLLA IN FUNKTIONEN

Efter att ha valt önskad funktion kan du ändra dess inställningar.

Displayen visar inställningarna som kan ändras i sekvens.

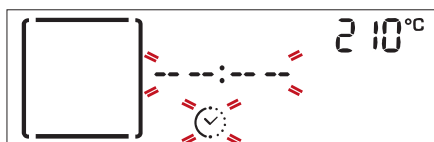
TEMPERATUR/GRILLNIVÅ



När värdet blinkar på displayen, använd **^** eller **v** för att ändra det. Tryck sedan på **OK select** för att bekräfta och fortsätt för att ändra nästa inställning (om möjligt).

Observera: När funktionen har aktiverats kan du justera temperaturen med hjälp av **^** eller **v**.

TIDSLÄNGD




När ikonen  blinkar på displayen, använd **^** eller **v** för att ställa in önskad tillagningstid och tryck sedan på **OK select** för att bekräfta.

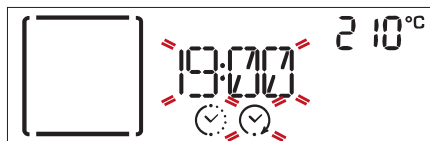
Du behöver inte ställa in tillagningstiden om du vill hantera tillagningen manuellt: Tryck på **OK select** för att bekräfta och starta funktionen.

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 **<<**: Använd **^** eller **v** för att justera och **OK select** 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. Displayen visar nuvarande sluttid som ställts in och ikonen  blinkar.



Använd **^** eller **v** för att ställa in önskad sluttid för tillagningen och tryck på **OK select** för att bekräfta.

Lägg in maten i ugnen, stäng luckan och tryck på **▶** för att aktivera funktionen: Ugnen sätts på automatiskt efter tiden som beräknats för att tillagningen ska vara klar vid inställd tid.



Observera: Av vilket skäl som helst kan man radera väntetiden och aktivera ugnen omgående genom att trycka på **▶**. Denna inställning avaktiverar även ugnens förvärmningsfas.

Tryck på **<<** när som helst för att ändra tidigare inställt värde.

Observera: 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 trycka på **1** när som helst 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.

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 avbrytas tillfälligt.

Tillagningstiden inbegriper inte en förvärmningsfas.

Du kan alltid ändra temperaturen som ska uppnås genom att trycka på **^** eller **v**.

5. TILLAGNINGENS SLUT

En ljudsignal avges och displayen talar om att tillagningen är klar.



Tryck på **▷** för att fortsätta tillagningen i manuellt läge (utan en programmerad tillagningstid) eller använd **^** för att förlänga tillagningstiden genom att ställa in en ny tid.

I båda fallen bibehålls temperaturen eller grillnivån.

BRYNA

Vissa av ugnens funktioner tillåter att bryna matens yta genom att aktivera grillen när tillagningen är klar.



När displayen visar det avsedda meddelandet, tryck på **OK select** om du önskar starta en femminuters bryningscykel.



När bryningen har startat, använd **^** eller **v** för att ändra dess varaktighet eller tryck när som helst på **Ⓛ** för att stoppa den.

. TIMER

När ugnen är avstängd kan displayen användas som timer. För att aktivera funktionen, se till att ugnen är avstängd och tryck sedan på **^** eller **v**: Ikonen **⌚** blinkar på displayen.



Använd **^** eller **v** för att ställa in önskad tidslängd och tryck sedan på **OK select** för att aktivera timern. En akustisk signal avges och displayen visar när timern har slutat räkna ner den valda tiden.



Observera: Timern aktiverar inte någon av tillagningscyklerna. Använd **^** eller **v** för att ändra timern. Tryck på **◀** för att stänga av timern när som helst.

När timern har aktiverats kan du fortfarande välja och aktivera en funktion.

Tryck på **Ⓛ** för att sätta på ugnen och välj sedan önskad funktion.

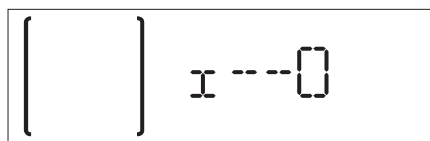
När funktionen har startat fortsätter timern att räkna ned tiden utan någon inverkan på själva funktionen.



För att avaktivera timern, tryck på **Ⓛ** för att stoppa den aktiva funktionen och tryck sedan på **◀**.

. TANGENTLÅS

För att låsa knappsatsen, tryck samtidigt på **OK select** och **◀** håll dem nedtryckta i minst fem sekunder.



Gör det igen för att låsa upp knappsatsen.

Observera: Denna funktion kan även aktiveras under tillagning.

Av säkerhetsskäl kan ugnen stängas av när som helst genom att hålla knappen **Ⓛ** intryckt.

. DIAMOND CLEAN

Innan denna funktion aktiveras, häll 200 ml kranvatten i botten av ugnen och stäng luckan.

Tryck uppreparade på **MAN.** för att välja "DIAMOND CLEAN" från huvudmenyn och tryck på **OK**/**select** för att bekräfta.



Tryck på **▶** för att aktivera funktionen eller på **OK**/**select** för att ställa in rengöringsprogrammets sluttid.

En nedräkning kommer att ange det pågående programmets förlopp.

För att undvika att ånga kommer ut och förstör slutresultatet rekommenderar vi att inte öppna luckan under rengöringsprogrammet.

När det är klart, vänta tills ugnen har svalnat och avsluta sedan rengöringen genom att torka ytorna med en svamp eller trasa.

Observera: Liksom för övriga manuella funktioner kan man även ställa in sluttiden för självrengöringsprogrammet.

TILLAGNINGSTABELL

RECEPT	FUNKTION	FÖR- VÄRM- NING	TEMPERATUR (°C)	TILLAGNINGSTID (Min)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Sockerkakor	PASTA AUTO	-	160-180	30-90	2/3
		Ja	160-180	30-90	4 1
Fyllda tårtor	PASTA AUTO	-	160-200	30 - 85	3
		Ja	160-200	35-90	4 1
Småkakor	PASTA AUTO	-	170 - 180	15 - 45	3
		Ja	160-170	20-45	4 1
		Ja	160-170	20-45 ***	5 3 1
Petit-chouer		Ja	180-200	30-40	3
		Ja	180-190	35-45	4 1
		Ja	180-190	35-45 ***	5 3 1
Maränger		Ja	90	110-150	3
		Ja	90	130 - 150	4 1
		Ja	90	140-160 ***	5 3 1
Pizza (Tunn, tjock, focaccia)	PIZZA AUTO	-	220 - 250	20-40	2
		Ja	220 - 240	20-40	4 1
		Ja	220 - 240	25-50 ***	5 3 1
Brödlimpa 1 kg	BREAD AUTO	-	180 - 220	50 - 70	2
Brödbullar	BREAD AUTO	-	180 - 220	30 - 50	2
Bröd		Ja	180-200	30 - 60	4 1
Fryst pizza	PIZZA AUTO	Ja	250	10 - 15	3
		Ja	250	10 - 20	4 1
Matpajer (grönsakspaj, quiche lorraine)		Ja	180-190	40-55	2/3
		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	CASSE AUTO	-	190-200	40 - 65	3
Gratinerad pasta/cannelloni	CASSE AUTO	-	190-200	25 - 45	3

RECEPT	FUNKTION	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TILLAGNINGSTID (Min)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Lamm/kalv/oxkött/fläskkött 1 kg	MEAT AUTO	-	190-200	60 - 90	3
Kyckling/kanin/anka 1 kg	POULT AUTO	-	200-230	50 - 80	3
Kalkon/gås 3 kg	POULT AUTO	-	190-200	90 - 150	2
Ugnsbakad fisk/inbakad fisk (filé eller hel fisk)		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 ugnstekta stekar	ECO	-	200	80-120 ***	3
Köttbitar (kanin, kyckling, lamm)	ECO	-	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.

Ladda ner handboken Användning och skötsel från

www.hotpoint.eu för tabellen över testade recept som har sammanställts för certifikatutfärdare i enlighet med IEC-standard IEC 60350-1

FUNKTIONER MANUELL	Conventional (Över/Undervärme)	Grill	Turbo Grill	Forced Air (Varmluft)	Convection Bake (Över/undervärme och fläkt)	Eco Forced Air (Eko varmluft)
FUNKTIONER AUTOMATISK	MEAT AUTO Meat (Kött)	POULT AUTO Poultry (Fågel)	CASSE AUTO Casserole (Grytträtter)	BREAD AUTO Bread (Bröd)	PIZZA AUTO Pizza	PASTR AUTO Cakes (Kakor)
TILLBEHÖR	Galler	Bakplåt eller bakform på gallret	Långpanna/bakplåt/ ugnsfast form på galler	Långpanna	Långpanna med 500 ml vatten	Bakplåt

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 mikrofiberduk. 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 upp 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.

. Det övre värmeelementet på grillen kan sänkas för att rengöra ugnens ovansida.

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.

BYTE AV LAMPA

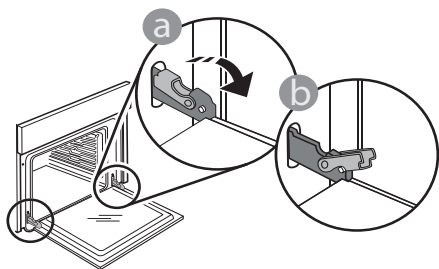
1. Koppla bort ugnen från elnätet.
2. Skruva av locket från lampan, byt ut glödlampan och skruva tillbaka locket på lampan.
3. Anslut ugnen till elnätet igen.

Observera: 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 rumbelysning i hemmet (EG-förordning 244/2009). Glödlamporna finns att köpa av vår kundservice.

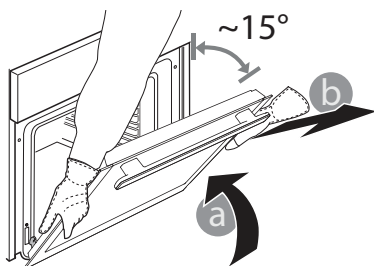
- Om du använder halogenlampor ska du inte hantera dem med bara händerna eftersom dina fingeravtryck kan orsaka skador. Använd inte ugnen förrän lamplocket har satts tillbaka på plats.

TA BORT OCH MONTERA LUCKAN

1. För att ta bort luckan, öppna den helt och sänk spärrarna tills de är i olåst läge.

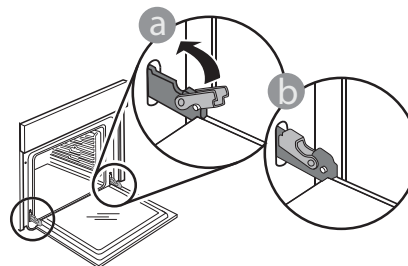


2. Stäng luckan så mycket som det går. Ta ett fast tag i dörren med båda händerna - håll inte i handtaget. Ta helt enkelt av luckan genom att fortsätta att stänga den samtidigt som du drar den uppåt tills den lossnar från fästet. Placera luckan på sidan. Låt den stå på ett mjukt underlag.

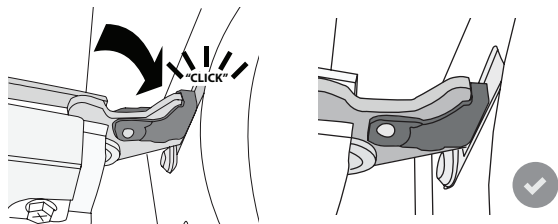


3. Montera tillbaka luckan genom att flytta den mot ugnen, rikta in gångjärnens krokar i höjd med dess fästen och säkra den övre delen i fästet.

4. Sänk luckan och öppna den sedan helt. Sänk hakarna till ursprungligt läge: Se till att du sänker 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.

FELSÖKNING



Ladda ner handboken Användning och skötsel från www.hotpoint.eu för ytterligare information

Problem	Möjlig orsak	Åtgärder
Ugnen fungerar inte.	Strömavbrott. Frånkoppling 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.
Displayen visar bokstaven "F" följt av ett nummer eller en bokstav.	Programvaruproblem.	Kontakta din närmaste kundservice och ange numret efter bokstaven "F".

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 tårtformar 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

"Forced Air" (Varmluft) gör det möjligt att tillaga olika livsmedel (såsom fisk och grönsaker) på olika nivåer samtidigt.

Ta ut den maträtt som kräver kortare tillagningstid och låt tillagningen fortsätta för maträtter som kräver längre tid.

INFORMATIONSBLAG

Produktens fullständiga specifikationer, inklusive energibetygen, kan laddas ner från vår webbplats www.hotpoint.eu

HUR MAN FÅR TAG PÅ HANDBOKEN ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL

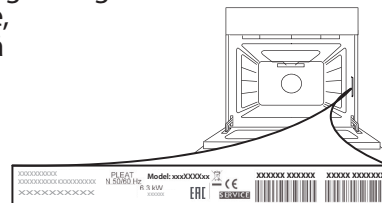
> Ladda ned handboken Användning och skötsel från vår webbsida <http://www.hotpoint.eu> (du kan använda denna QR-kod) genom att ange produktkoden.



> Du kan även kontakta vår kundservice

KONTAKTA VÅR KUNDSERVICE

Du hittar våra kontaktuppgifter i garantihäftet. När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.



400011600125

DAILY REFERENCE GUIDE



THANK YOU FOR PURCHASING A HOTPOINT - ARISTON PRODUCT

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

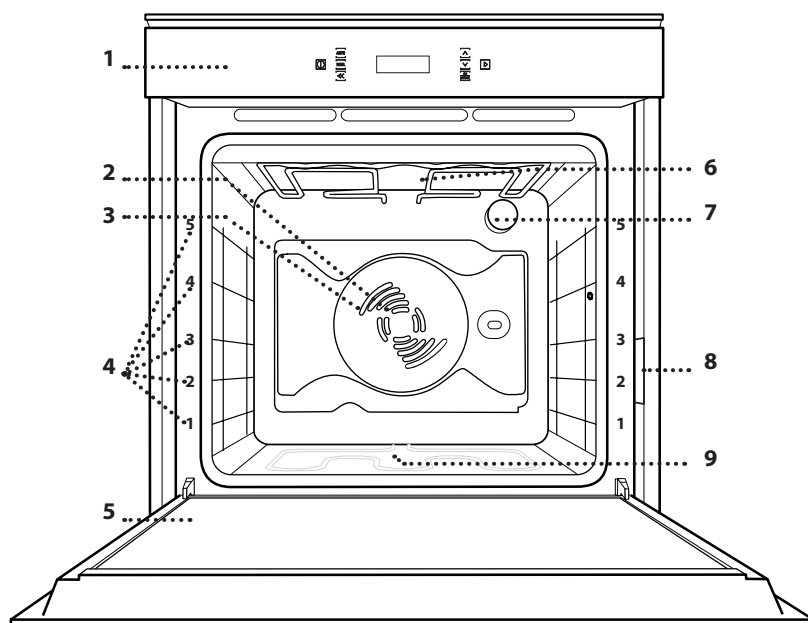


You can download the Safety Instructions and the Use and Care Guide by visiting our website www.hotpoint.eu and following the instructions on the back of this booklet.



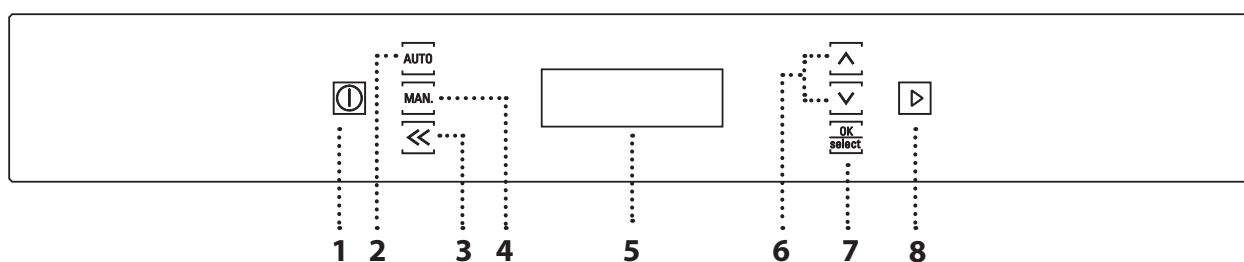
Read the safety instructions carefully before using the product

PRODUCT DESCRIPTION



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

CONTROL PANEL



1. ON / OFF

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

2. AUTOMATIC FUNCTIONS

For scrolling through the list of automatic functions.

3. BACK

For returning to the previous settings menu.

4. MANUAL FUNCTIONS

For scrolling through the list of manual functions.

5. DISPLAY

6. NAVIGATION BUTTONS

For changing the settings and values of a function.

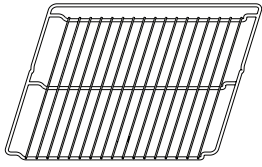
7. CONFIRMATION BUTTON

For confirming a selected function or a set value.

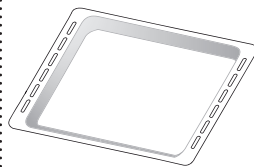
8. START

For starting a function using the specified or basic settings.

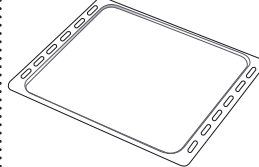
WIRE SHELF



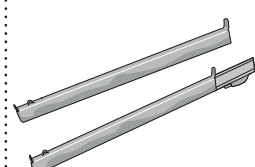
DRIP TRAY



BAKING TRAY



SLIDING RUNNERS



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

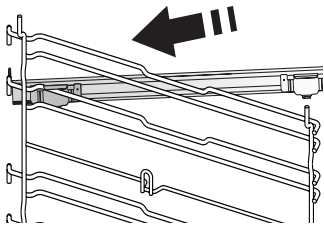
INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

Insert the wire shelf 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.

FITTING THE SLIDING RUNNERS

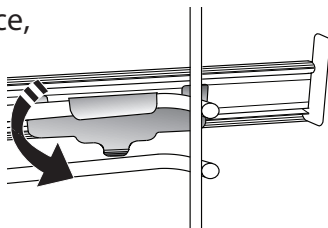
Remove the shelf guides from the oven and remove the protective plastic from the sliding runners.



Fasten the upper clip of the runner to the shelf guide and slide it along as far as it will go. Lower the other clip into position.

To secure the runner in place, push the lower part of the clip firmly against the shelf guide.

Make sure that the runners can move freely. Repeat these steps on the other shelf guide on the same level.



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


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


MAN. MANUAL


 **CONVENTIONAL*** 1-9
For cooking any kind of dish on one shelf only.


 **CONVECTION BAKE** 2-9
For cooking meat or baking cakes with liquid centre on a single shelf.


 **FORCED AIR** 3-9
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.


 **GRILL** 4-9
For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.

 **TURBO GRILL** 5-9
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.

 **FAST PREHEATING** 6-9
For preheating the oven quickly.


 **ECO FORCED AIR** 7-9
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 function is in use, the ECO light will remain switched off throughout cooking but can be switched back on temporarily by pressing the OK button.
To use the ECO cycle and therefore optimise power consumption, the oven door should not be opened until the food is completely cooked.


 **DIAMOND CLEAN** 8-9
The action of the steam released during this special low-temperature cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. Pour 200 ml of drinking water on the bottom of the oven and only activate the function when the oven is cold.


 **SETTING** 9-9
For changing the oven settings (time, language, audible signal volume, brightness, ECO mode, unit of measurement, power).


Please note: When Eco mode is active, the brightness of the display will be reduced after a few seconds to save energy. It is reactivated automatically whenever any of the buttons are pressed, etc.


AUTO AUTOMATIC


 **MEAT** AUTO **MEAT** 1-9
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.


 **POULTRY** AUTO **POULTRY** 2-9
This function automatically selects the best temperature and cooking method for poultry. This function intermittently activates the fan at low speed to prevent the food from drying out too much.


 **CASSEROLE** AUTO **CASSEROLE** 3-9
This function automatically selects the best temperature and cooking method for pasta dishes.

 **BREAD** AUTO **BREAD** 4-9
This function automatically selects the best temperature and cooking method for all types of bread.

 **PIZZA** AUTO **PIZZA** 5-9
This function automatically selects the best temperature and cooking method for all types of pizza.

 **PASTRY** AUTO **PASTRY** 6-9
This function automatically selects the best temperature and cooking method for all kinds of cakes (leavened cakes, filled cakes, tarts, etc.).

 **RISING** AUTO **RISING** 7-9
For helping sweet or savoury dough to rise effectively. To maintain the quality of proving, do not activate the function if the oven is still hot following a cooking cycle.

 **WARM KEEPING** AUTO **WARM KEEPING** 8-9
For keeping just-cooked food hot and crisp.

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

SLOW COOKING 9-9
 For cooking meat and fish gently while keeping them tender and succulent. We recommend searing roasting joints in a pan first to brown the meat and help seal in its natural juices. Cooking times range from two hours for fish weighing 300 g to four or five hours for fish weighing 3 kg, and from four hours for joints of meat weighing 1 kg to six or seven hours for joints of meat weighing 3 kg.

USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

1. PLEASE SELECT LANGUAGE

You will need to set the language and the time when you switch on the appliance for the first time. "ENGLISH" will scroll along the display.



Use **▲** or **▼** to scroll through the list of available languages and select the one you require.

Press **OK select** to confirm your selection.

Please note: The language can subsequently be changed from the "Setting" menu.

2. SET THE TIME

After selecting the language, you will need to set the current time: The two digits for the hour will flash on the display.



Use **▲** or **▼** to set the hour you require and press **OK select**: The two digits for the minutes will flash on the display.



Use **▲** or **▼** to set the minutes and press **OK select** to confirm.

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

3. SET THE POWER CONSUMPTION

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: If your household uses a lower power, you will need to decrease this value.

Press the **MAN.** button until you see "SETTING" on the display, then press **OK select** to confirm. Press **▲** or **▼** to select the "Power" menu item and press **OK select** to confirm.



Use **▲** or **▼** to select "Low" and press **OK select** to confirm.



4. 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

Press **ⓘ** to switch on the oven, then use **AUTO** or **MAN.** to scroll through the menus of the manual and automatic functions.

Keep pressing **MAN.** or **AUTO** until the function you require is shown on the display and then press **OK select** to confirm.

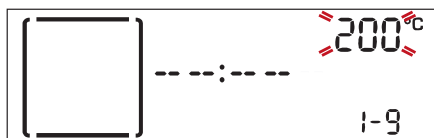


2. SET THE FUNCTION

After having selected the function you require, you can change its settings.

The display will show the settings that can be changed in sequence.

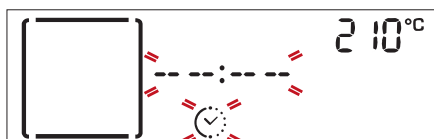
TEMPERATURE/GRILL LEVEL



When the value flashes on the display, use **▲** or **▼** to change it, then press **OK select** to confirm and continue to alter the settings that follow (if possible).

Please note: Once the function has been activated, you can adjust the temperature by using **▲** or **▼**.

DURATION



When the **🕒** icon flashes on the display, use **▲** or **▼** to set the cooking time you require and then press **OK select** to confirm.

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

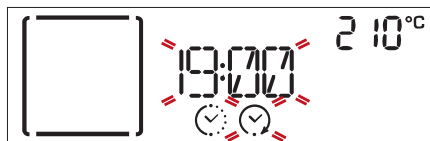
In this case, you cannot set the end cooking time by programming a delayed start.

Please note: You can adjust the cooking time that has been set during cooking by pressing **⏪**: Use **▲** or **▼** to adjust it and **OK select** 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.

The display shows the current end time that is set and the **🕒** icon flashes.



Use **▲** or **▼** to set the desired end cooking time, and press **OK select** to confirm.

Insert the food into the oven, close the door, and press **▶** to activate the function: the oven will switch on automatically after the period of time calculated for the cooking to end at the set time.



Please note: whatever the case, it is possible to cancel the waiting time and activate the function immediately by pressing **▶**.

This setting also deactivates the oven's preheating phase.

Press **⏪** at any time to change the previously set value.

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 **ⓘ** 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.

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

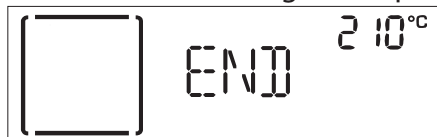
Opening the door during the preheating phase will stop pause it.

The cooking time does not include a preheating phase.

You can always change the temperature you want to reach by pressing **▲** or **▼**.

5. END OF COOKING

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



Press **▶** to continue cooking in manual mode (without a programmed cooking time) or use **▲** to extend the cooking time by setting a new duration. In both cases, the temperature or the grill level settings will be retained.

BROWNING

Some functions of the oven enable you to brown the surface of the food by activating the grill once cooking is complete.




When the display shows the relevant message, if required press **OK select** to start a five-minute browning cycle.



Once browning has started, use **▲** or **▼** to change its duration or press **⏻** to stop it any time.

. TIMER

When the oven is switched off, the display can be used as a timer. To activate the function, make sure that the oven is switched off and then press **▲** or **▼**: The  icon will flash on the display.



Use **▲** or **▼** to set the length of time you require and then press **OK select** to activate the timer.

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



Please note: The timer does not activate any of the cooking cycles.

Use **▲** or **▼** to change the timer; press **⏪** to switch the timer off at any time.

Once the timer has been activated, you can also select and activate a function.

Press **⏻** to switch on the oven, then select the function you require.

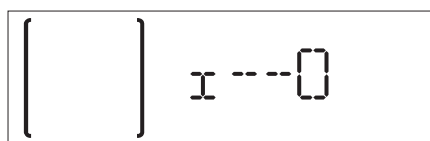
Once the function has started, the timer will continue to count down independently without interfering with the function itself.



To deactivate the timer, first press **⏻** to stop the active function, then press **⏪**.

. KEY LOCK

To lock the keypad, press and hold **OK select** and **⏪** at the same time for at least five seconds.



Do this again to unlock the keypad.

Please note: This function can also be activated during cooking.

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

. DIAMOND CLEAN

Before activating this function, pour 200ml of drinking water on to the bottom of the oven and shut the door.

Press **MAN.** repeatedly to select "DIAMOND CLEAN" from the main menu and press **OK** select to confirm.



Press **▷** to activate the function or **OK** select to set the end time of the cleaning cycle.

A countdown will indicate the status of the cycle in progress.













































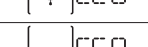

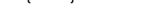

To prevent steam from coming out and thus jeopardizing the final results, it is recommended not to open the door during the cleaning cycle.

Once finished, wait for the oven to cool down and then finish cleaning by drying the surfaces with a sponge or a soft cloth.

Please note: like with the other manual functions, it is also possible to set the end time for the self-cleaning cycle.

COOKING TABLE


RECIPE	FUNCTION	PRE-HEAT.	TEMPERATURE (°C)	COOK TIME (Min.)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes	PASTA AUTO	-	160-180	30-90	2/3
		Yes	160-180	30-90	4 1
Filled pies (cheesecake, strudel, apple pie)	PASTA AUTO	-	160-200	30 - 85	3
		Yes	160-200	35-90	4 1
Biscuits/tartlets	PASTA AUTO	-	170 - 180	15 - 45	3
		Yes	160-170	20-45	4 1
		Yes	160-170	20-45 ***	5 3 1
Choux buns		Yes	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)	PIZZA AUTO	-	220 - 250	20-40	2
		Yes	220 - 240	20-40	4 1
		Yes	220 - 240	25-50 ***	5 3 1
Bread loaf 1 kg	BREAD AUTO	-	180 - 220	50 - 70	2
Rolls	BREAD AUTO	-	180 - 220	30 - 50	2
Bread		Yes	180-200	30 - 60	4 1
Frozen pizza	PIZZA AUTO	Yes	250	10 - 15	3
		Yes	250	10 - 20	4 1
Savoury pies (vegetable pie, quiche lorraine)		Yes	180-190	40-55	2/3
		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	CASSE AUTO	-	190-200	40 - 65	3






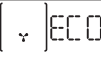




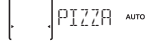
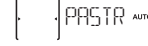






RECIPE	FUNCTION	PREHEAT.	TEMPERATURE (°C)	COOK TIME (Min.)	LEVEL AND ACCESSORIES
Baked pasta/cannelloni	 CASSE <small>AUTO</small>	-	190-200	25 - 45	
Lamb/veal/beef/pork 1 kg	 MEAT <small>AUTO</small>	-	190-200	60 - 90	
Chicken/rabbit/duck 1 kg	 POULT <small>AUTO</small>	-	200-230	50 - 80	
Turkey/goose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

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

FUNCTIONS MANUAL	 Conventional	 Grill	 Turbo Grill	 Forced Air	 Convection Bake	 Eco Forced Air
FUNCTIONS AUTOMATIC	 MEAT <small>AUTO</small> Meat	 POULT <small>AUTO</small> Poultry	 CASSE <small>AUTO</small> Casserole	 BREAD <small>AUTO</small> Bread	 PIZZA <small>AUTO</small> Pizza	 PASTR <small>AUTO</small> Cakes
ACCESSORIES	 Rack	 Baking tray or cake tin on the wire shelf	 Drip tray/Baking tray/oven tray on wire shelf	 Drip tray	 Drip tray with 500 ml of water	 Baking tray

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

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

INTERIOR SURFACES

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

cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.

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

• The oven door can be removed to facilitate cleaning.

• The top heating element of the grill can be lowered to clean the upper panel of the oven.

ACCESSORIES

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

REPLACING THE LAMP

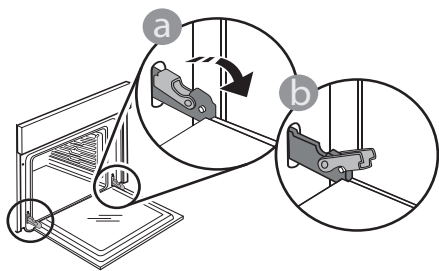
1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.
3. Reconnect the oven to the power supply.

Please note: Only use 25-40 W/230 V type 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.

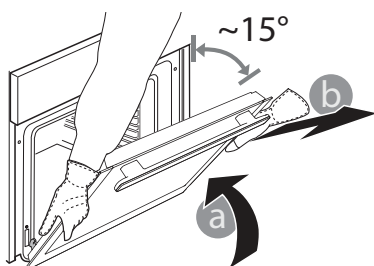
- If using halogen bulbs, do not handle them with your bare hands as your fingerprints could cause damage. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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

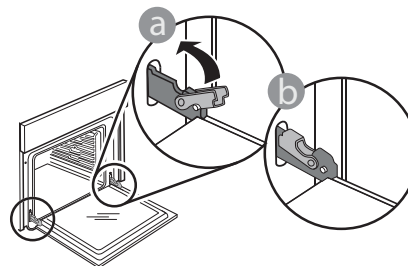


2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.

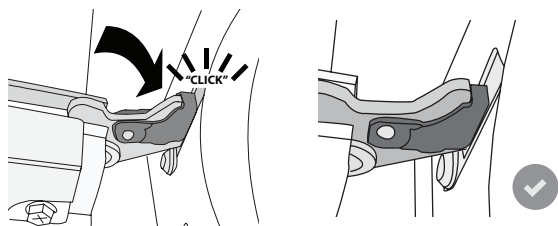


3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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.

TROUBLESHOOTING



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

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

HOW TO READ THE COOKING TABLE

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

COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

The "Forced Air" function enables you to cook different foods (such as fish and vegetables) on different shelves at the same time. Remove the food which requires a shorter cooking time and leave the food which requires a longer cooking time in the oven.

PRODUCT FICHE

A complete specification for the product, including the energy efficiency ratings for this oven, can be downloaded from our website www.hotpoint.eu

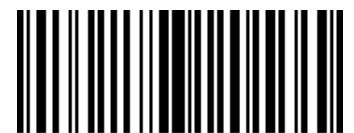
HOW TO OBTAIN THE USE AND CARE GUIDE

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

> Alternatively, contact our Client After-sales Service

CONTACTING OUR AFTER-SALES SERVICE

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



400011600125