



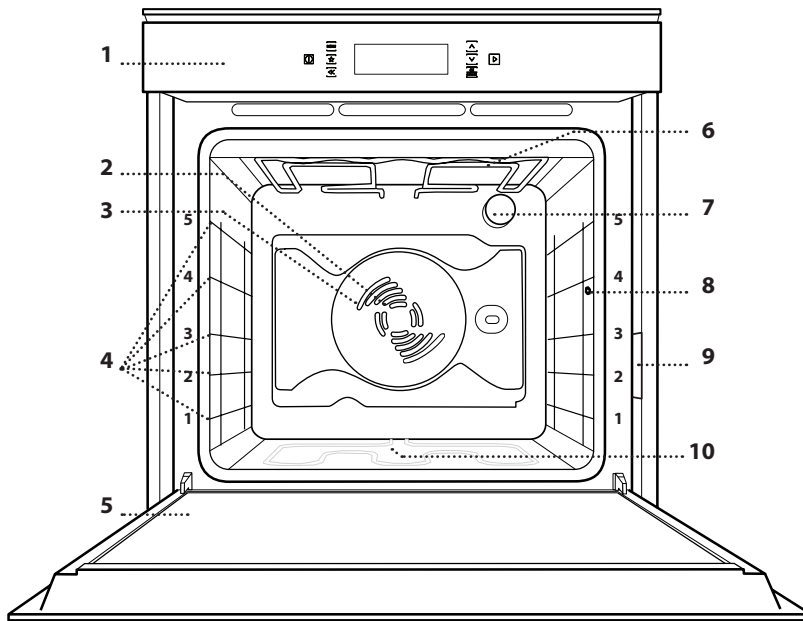
**THANK YOU FOR BUYING A
HOTPOINT-ARISTON PRODUCT**

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



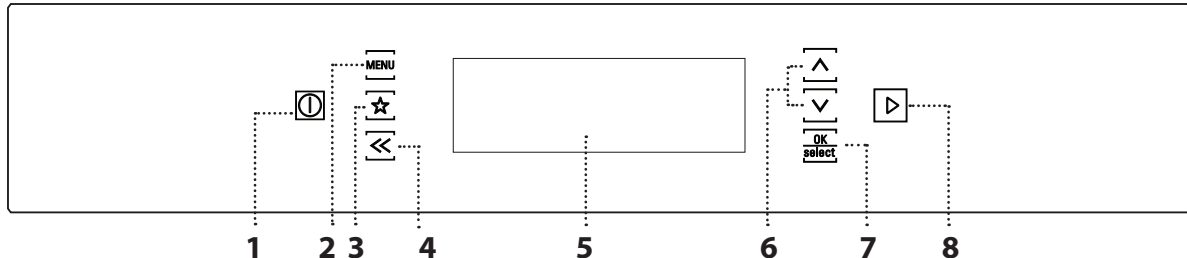
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



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

CONTROL PANEL



1. ON/OFF

For turning the oven on and off.

2. MENU

For gaining quick access to the main menu.

3. FAVOURITES

To save and quickly retrieve up to 10 favorite functions.

4. BACK

For returning to the previous menu.

5. DISPLAY

6. NAVIGATION BUTTONS

For navigating through menus, moving the cursor and changing settings.

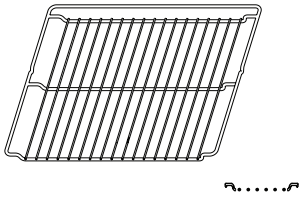
7. OK / SELECT

For selecting functions and confirming settings.

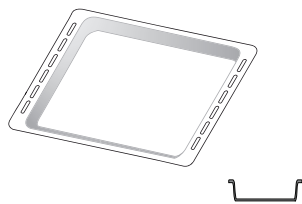
8. START

For starting the function that has been selected.

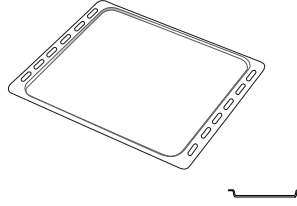
WIRE SHELF



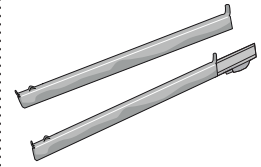
DRIP TRAY



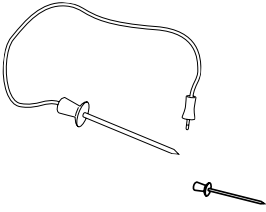
BAKING TRAY



SLIDING RUNNERS



MEAT PROBE



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.

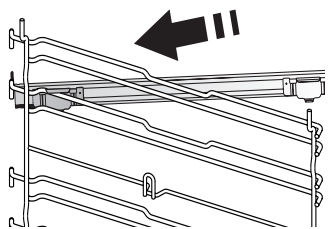
REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

- To remove the shelf guides, lift them up and pull the lower parts out of their lodgings: 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.

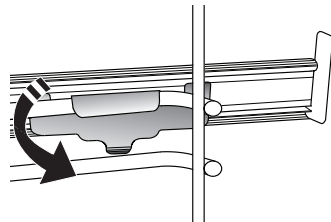
FITTING THE SLIDING RUNNERS

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 guide, press the lower portion 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

FUNCTIONS



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



TRADITIONAL



FAST PREHEATING

For preheating the oven quickly.



CONVENTIONAL*

For cooking any kind of dish on one shelf only.



GRILL

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



TURBO GRILL

For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of water. The turnspit (if provided) can be used with this function.



FORCED AIR

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



CONVECTION BAKE

For cooking meat or baking cakes with liquid centre on a single shelf.



SPECIAL FUNCTIONS



DEFROST

For defrosting food more quickly.



KEEP WARM

For keeping just-cooked food hot and crisp.



RISING

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.



CONVENIENCE

The function cooks all kinds of dishes quickly and gently. It can also be used to reheat food that has already been cooked and then stored at room temperature or in the refrigerator.



MAXI COOKING

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



FROZEN FOOD

Lasagne - pizza - strudel - French fries - bread. This function automatically selects the optimum cooking temperature and cooking mode for five different types of frozen convenience food. Select "Custom" to set the temperature for other types of products.



SLOW COOKING

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.



ECO FORCED AIR*

For cooking stuffed roasting joints and fillets of meat on a single shelf. Food is prevented from drying out excessively by gentle, intermittent air circulation. When this function is in use, the ECO light will remain switched off throughout cooking but can be switched back on temporarily by pressing **OK select**. To utilize ECO cycle thus reducing energy consumption, oven door should not be opened till completion of cooking recipe.

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

Hotpoint

ARISTON



DIAMOND CLEAN

The action of water vapor released during this special cycle of cleaning by means of a low temperature, facilitates removal of grime. Place 200 ml of drinking water on the bottom of the cavity and activate the function when the oven is cold.



SETTINGS

For changing the oven settings (power, language, time, audible signal volume, brightness, Eco mode).

Please note: When the oven is switched off but Eco mode is active, the brightness of the display will be reduced to save energy. It is reactivated automatically whenever any of the buttons are pressed, etc.



FULLY AUTOMATIC RECIPES

To make sure that you use this function correctly, read and download our recipe book from **docs.hotpoint.eu** For selecting one of 28 different preset recipes. The oven will set the optimum cooking temperature, function and time automatically.



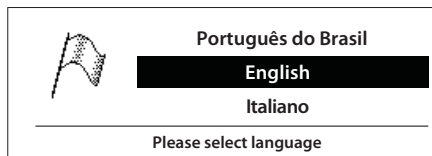
MEAT PROBE RECIPES

This function automatically selects the optimum cooking mode for various different types of meat. It will suggest an optimum temperature for both the cooking compartment and the inside of the food depending on which type of meat is selected. To make sure that you insert and use the probe correctly, follow the instructions given in the relevant paragraph.

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: The display will show you a list of available languages.

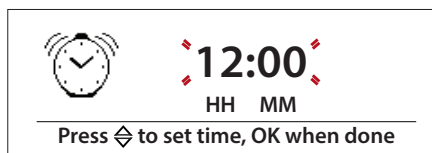


Press **▲** or **▼** to display the language you require and confirm by pressing **OK select**.

Please note: The language can also be changed later from the "Settings" menu item.

2. SET THE TIME

After selecting the language, you will need to set the current time: 12:00 will flash on the display.



Use **▲** or **▼** to set the time and confirm by pressing **OK select**.

Please note: The time will always need to be reset following a power cut.

3. HEAT THE OVEN

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

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

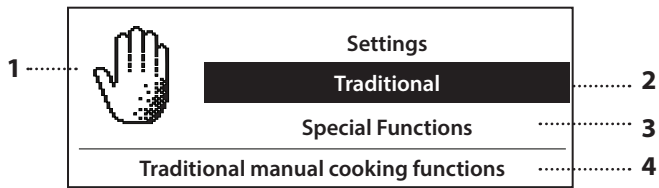
Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it. Heat the oven to 200 °C for around one hour, ideally using a function with air circulation (e.g. "Forced Air" or "Convection Bake").

Follow the instructions for setting the function correctly.

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

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION



1. Symbol for the function selected
2. Function selected
3. Other available functions
4. Description of the function selected

SWITCH ON THE OVEN

Press and hold : The display will show the main menu.

NAVIGATE THE MENU

Press or to navigate through the main menu and highlight the item you would like to select.

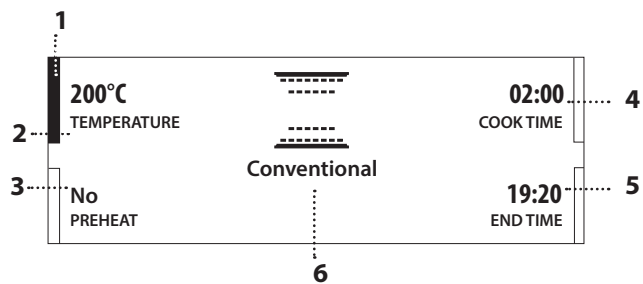
SELECT AN ITEM FROM THE MENU

Once the item you would like to select is highlighted on the display, press to confirm the selection and go to the settings menu (see below) or to the list of functions.

SELECT A FUNCTION

Press or to navigate through the list on screen. Press to confirm and go to the settings menu.

2. SETTING AND ACTIVATING A FUNCTION



1. Cursor (highlights the setting selected)
2. Temperature/grill power
3. Preheating
4. Duration
5. Time at which the function will finish
6. Name of the function

APPLY SETTINGS

Press or to move the cursor onto the settings that you can modify. Once the cursor is in position, change the setting by pressing : The setting you have selected will start to flash. Use or to change the value and press to confirm.

ACTIVATE THE FUNCTION

Once the settings displayed are those that you require, press to activate the function. Place the food in the oven and then press again to activate the function.

Please note: Some settings can also be changed during cooking.

3. PREHEATING

This oven can cook any type of food with or without a preheating phase.

Selecting "No" will reduce the overall cooking time (including preheating) and energy consumption by up to 25%.

Preheating can be activated with the majority of functions.

Once preheating has finished, an audible signal will sound to indicate that the oven has reached the set temperature.

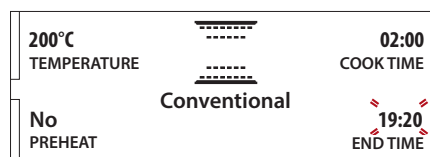
Place the food inside and proceed with cooking.

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

4. SETTING THE END COOKING TIME (DELAYED START)

Many functions allow you to postpone the start of cooking by setting the end time.

When setting the length of time for the function to run, the display will show what time cooking is expected to be complete. Use or to move the cursor to END TIME and press : The time will flash.

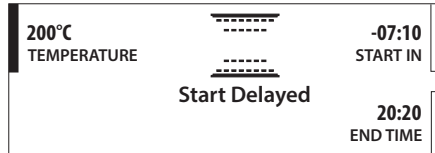


Use or to select the time you require cooking to end and press . Press and place the food in the oven, then press again to activate the function.

Hotpoint

ARISTON

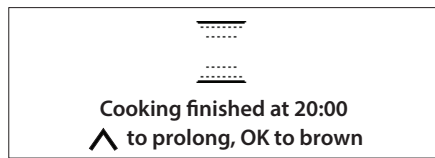
The oven will switch on automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to end at the time you have set.



Please note: You can activate this function immediately and cancel the waiting time by pressing **▷**. This setting can only be applied if preheating of the oven is not required.
Please note: Delay to start functionality is not available for Grill and Turbo Grill functions.

. BROWNING

Some functions of the oven enable you to brown the surface of the food by activating the grill once cooking is complete.



If required, press **OK select** to activate a five-minute browning cycle. Cooking using the function that is currently selected can also be extended by pressing **▲**.
To stop the browning function, press **⓪** to switch off the oven or press **MENU** to access the main menu.

. FULLY AUTOMATIC RECIPES

The oven has 28 fully automatic recipes in which the optimum functions and cooking temperatures are preset. To make the most of this function and achieve the optimum cooking results, read and download our recipe book from docs.hotpoint.eu
Select "Recipes" from the main menu using **▲** or **▼**. Press **OK select** to confirm and access the list of available dishes.
Use **▲** or **▼** to scroll through the list, then press **OK select** to confirm your selection.



Press **▷** and place the food in the oven. Press **▷** again to activate the function. These recipes allow you to set an end cooking time.

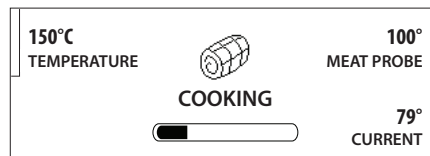
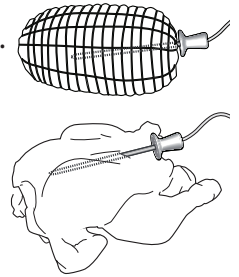
Please note: An audible signal will sound and the display will indicate what actions the selected function needs you to take and when, e.g. turning the food or checking the progress of cooking.

. MEAT PROBE RECIPES

Using the meat probe enables you to measure the core temperature of the food during cooking. Use **▲** or **▼** to select "Meat Probe Recipes" from the main menu and press **OK select**. Select the dish you want from the list available and press **OK select** to confirm.

Please note: Selecting "Custom Meat" allows you to alter all of the settings (for the temperature of the oven and the temperature of the probe). The other recipes only allow you to change some of the settings.

Insert the probe deep into the meat, avoiding bones or fatty areas. For poultry, insert the probe lengthways into the centre of the breast, avoiding hollow areas. Place the food in the oven and connect the plug by inserting it into the connection provided on the right-hand side of the oven's cooking compartment.

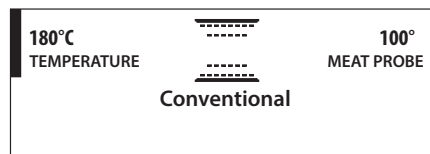


Change (if possible) the preset settings as required or press **▷**. An audible signal will sound and the display will indicate when the food probe has reached the required temperature. Once cooking is complete, the result can be perfected by extending the cooking time. Press **▲** or **▼** to set the length of time: The oven will use the "Conventional" function automatically.

Please note: An audible signal will sound and a message will appear if the probe has not been connected correctly.

USING THE MEAT PROBE WITH MANUAL FUNCTIONS

The meat probe can also be used with some of the manual functions to achieve optimal results when cooking meat. Select a manual function and connect the probe: The top left of the display will show the temperature for the probe to reach.



To change this setting, use **▲** or **▼** to move the cursor next to the value and press **OK select**. When the setting starts flashing on the display, set the value you require using **▲** or **▼** and then press **OK select** to confirm.

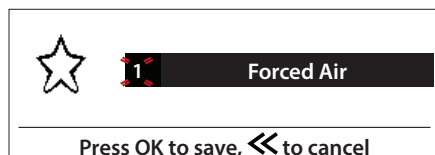
To obtain a table showing the temperatures recommended for each type of meat, read and download the Use and Care Guide at docs.hotpoint.eu

. FAVOURITES

To make the oven easier to use, it can save up to 10 of your favourite functions.

If you would like to save a function as a favourite and store the current settings for future use, press ☆ once cooking is complete.

Press $\frac{OK}{select}$ to confirm: The display will prompt you to save the function in a number between 1 and 10 on your list of favourites.

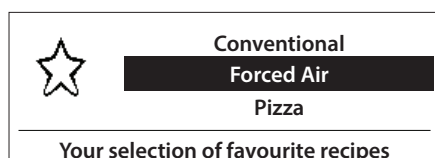


Use ^ or v to select the number, then conform by pressing $\frac{OK}{select}$.

Please note: Press << to cancel.

If the memory is full or the number has already been taken, the function will be overwritten.

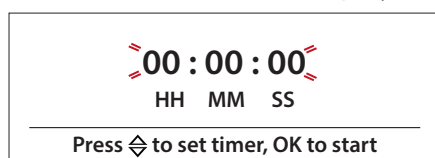
To call up the functions you have saved at a later time, press ☆: The display will show your list of favourite functions.



Use ^ or v to select the function, confirm by pressing $\frac{OK}{select}$, and then press > to activate.

. 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 $\frac{OK}{select}$: The timer will flash on the display.



Use ^ or v to set the length of time you require and then press $\frac{OK}{select}$ to activate the timer. An audible signal will sound once the timer has finished counting down the selected time.

Please note: You can stop the timer at any time by pressing ①.

. KEY LOCK

To lock the keypad, press and hold $\frac{OK}{select}$ 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.

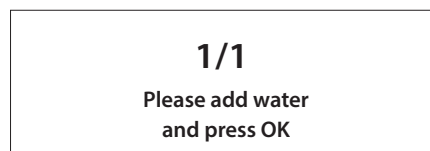
For safety reasons, the oven can be switched off at any time by pressing the ① button.

. DIAMOND CLEAN

Use ^ or v to select "Diamond Clean" from the main menu and press $\frac{OK}{select}$: The display will show the length of the selected cycle (preset) and the time it will end (adjustable).



Press the > button: The display will show the instructions to follow to start the cleaning cycle.



Place 200 ml of drinking water on the bottom of the cavity and activate the function when the oven is cold. Press $\frac{OK}{select}$ to activate the cleaning cycle.



It is recommended to do not open the oven door during the cleaning cycle to avoid a loss of water vapor that could get an adverse effect on the final cleaning result.

An appropriate message will start flashing on the display once the cycle has finished. Leave the oven to cool and then wipe and dry the interior surfaces with a cloth or sponge.

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	COOK TIME (Min.)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes		-	160-180	30-90	2/3
		-	160-180	30-90	4 1
Filled cake (cheesecake, strudel, fruit tart)		-	160-200	35-90	3
		-	160-200	40-90	4 1
Biscuits/tartlets		-	160-180	20-45	3
		-	160-170	20-45	4 1
		-	160-170	20-45 ***	5 3 1
Choux buns		-	180-200	30-40	3
		-	180-190	35-45	4 1
		-	180-190	35-45 ***	5 3 1
Meringues		-	90	110-150	3
		-	90	140-160	4 1
		-	90	140-160 ***	5 3 1
Bread/pizza/focaccia		-	190-250	15-50	1 / 2
		-	190-250	20-50	4 1
		-	190-250	25-50 ***	5 3 1
Salty cakes (vegetable pie, quiche)		-	180-190	40-55	2 / 3
		-	180-190	45-70	4 1
		-	180-190	45-70 ***	5 3 1
Vols-au-vents/puff pastry crackers		-	190-200	20-30	3
		-	180-190	20-40	4 1
		-	180-190	20-40 ***	5 3 1
Lasagne/baked pasta/ cannelloni/flans		-	190-200	45-65	3
Lamb/veal/beef/pork 1 kg		-	190-200	80-110	3
Chicken/rabbit/duck 1 kg		-	200-230	50-100	3
Turkey/goose 3 kg		-	190-200	80-130	2
Baked fish/en papillote (fillet, whole)		-	180-200	50-60	3
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		-	180-200	40-60	2

Hotpoint

ARISTON

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	COOK TIME (Min.)	LEVEL AND ACCESSORIES
Toasted bread		-	High	3-6	5
Fish fillets/slices		-	Medium	20-30 *	4 3
Sausages/kebabs/ spare ribs/hamburgers		-	Medium - High	15-30 *	5 4
Roast chicken 1-1.3 kg		-	Medium	55-70 **	2 1
Roast beef rare 1 kg		-	Medium	35-50 **	3
Leg of lamb/knuckle		-	Medium	60-90 **	3
Roast potatoes		-	Medium	35-55 **	3
Vegetable gratin		-	High	10-25	3
Lasagne and meat		-	200	50-100 ***	4 1
Meat and potatoes		-	180	45-100 ***	4 1
Fish and vegetables		-	190	30-50 ***	4 1
Complete meal: Fruit tart (level 5)/ lasagne (level 3)/meat (level 1)		-	190	40-120 ***	5 3 1
Frozen pizza		-	Auto	10-15	3
		-	Auto	15-20	4 1
		-	Auto	20-30	4 2 1
		-	Auto	20-30	4 3-2 1
Stuffed roasting joints		-	200	80-120 ***	3
Cuts of meat (rabbit, chicken, lamb)		-	200	50-100 ***	3

* Turn food halfway through cooking.

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

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

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

[www](http://www.docs.hotpoint.eu) Download the Use and Care Guide from **docs.hotpoint.eu** for the table of recipes requiring use of the meat probe.

FUNCTIONS							
	Conventional	Grill	Turbo Grill	Forced Air	Convection Bake	Defrost	Eco Forced Air
ACCESSORIES							
	Wire shelf	Ovenware or baking pan on the wire shelf	Drip tray / baking tray	Drip tray	Drip tray with 500 ml of water	Baking tray	Meat probe (optional)

Hotpoint

ARISTON

MAINTENANCE AND CLEANING



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

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

Do not use steam cleaners.

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

Wear protective gloves.

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

EXTERIOR SURFACES

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

INTERIOR SURFACES

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

- Use the “Diamond Clean” function for optimum cleaning results.
- The interior surface of the door glass is covered in a special coating that makes it easy to clean. To keep the glass in peak operating condition, clean it with water only using a non-abrasive sponge. To eliminate any residual grease, add a drop of neutral detergent to the water.
- 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 LIGHT

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

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.

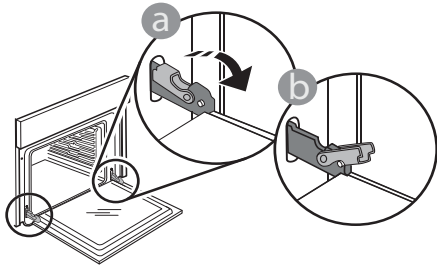
- If using halogen bulbs, do not handle them with your bare hands as your fingerprints could cause damage. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

Hotpoint

ARISTON

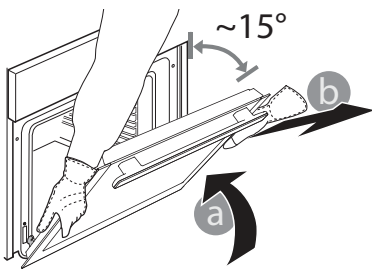
REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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



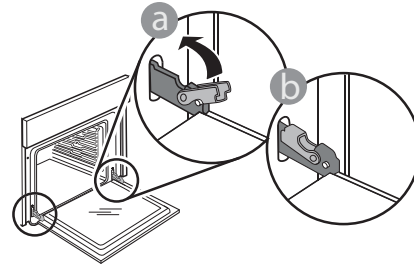
2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.

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.

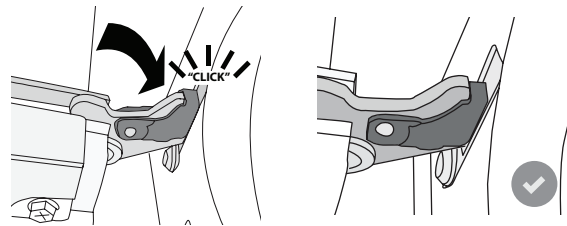


3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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 docs.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.	Software problem.	Contact your nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".

Hotpoint

ARISTON

USEFUL TIPS



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

HOW TO READ THE COOKING TABLE

The table lists the best function, accessories and level to use to cook 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.

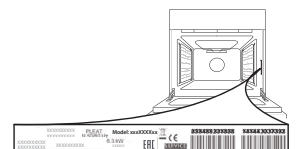
COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

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.



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

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



Hotpoint

ARISTON



400011652963



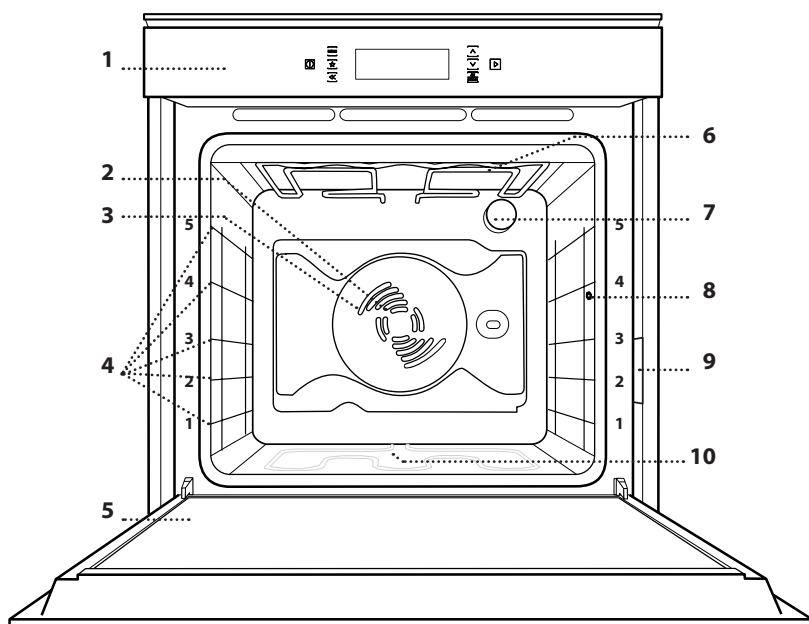
GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO HOTPOINT-ARISTON

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



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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



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

PANEL DE CONTROL



1. ENCENDER/APAGAR

Para encender y apagar el horno.

2. MENÚ

Sirve para obtener acceso rápido al menú principal.

3. FAVORITAS

Sirve para guardar y activar rápidamente hasta 10 funciones favoritas.

4. ATRÁS

Sirve para volver al menú anterior.

5. PANTALLA

6. BOTONES DE NAVEGACIÓN

Sirve para navegar por los menús, mover el cursor y cambiar los ajustes.

7. ACEPTAR / SELECCIONAR

Sirve para seleccionar las funciones y confirmar los ajustes.

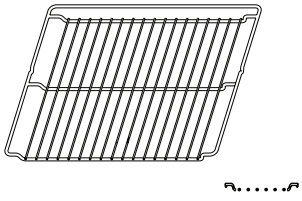
8. INICIO

Sirve para activar la función seleccionada.

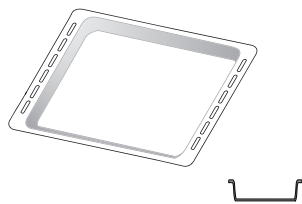
ACCESORIOS

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

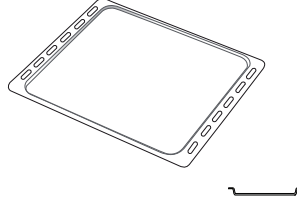
PARRILLA



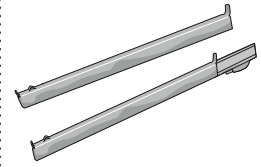
GRASERA



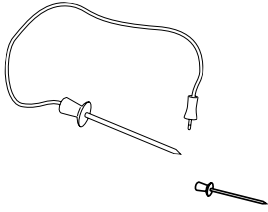
Bandeja pastelera



GUÍAS DESLIZANTES



SONDA DE CARNE



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

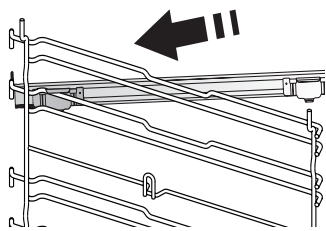
INTRODUCCIÓN DE LA PARRILLA Y OTROS ACCESORIOS

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.

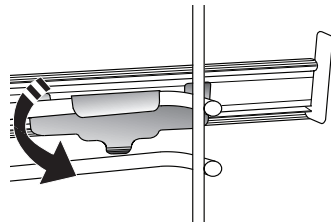
MONTAJE DE LAS GUÍAS DESLIZANTES

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 guía, empuje la parte inferior del cierre contra la guía para estantes. Asegúrese de que las guías 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 retirar las guías para estantes, levántelas y saque las partes inferiores de sus alojamientos: 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.

Hotpoint

ARISTON

FUNCIONES



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



TRADICIONAL

PRECAL. RÁPIDO

Para precalentar el horno rápidamente.

CONVENCIONAL*

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.

GRILL

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

TURBO GRILL

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

AIRE FORZADO

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

HORNO DE CONVECCIÓN

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



FUNCIONES ESPECIALES

DESCONGELAR

Para descongelar alimentos más rápidamente.

MANTENER CALIENTE

Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados.

FERMENTAR MASAS

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.

PRE-COCINADOS

Esta función sirve para cocinar todo tipo de platos con rapidez y suavidad. También puede utilizarse para recalentar la comida ya cocinada y luego guardarla a temperatura ambiente o en el frigorífico.

MAXI-COCCIÓN

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

ALIMENTOS CONGELADOS

Lasaña - pizza - strudel - patatas fritas - pan. Esta función selecciona automáticamente la temperatura y el modo de cocción ideal para cinco tipos diferentes de alimentos congelados pre-cocinados. Seleccione "Personalizado" para establecer la temperatura de otros tipos de productos.

COCCIÓN LENTA

Para cocinar carne o pescado suavemente para mantenerlos tiernos y jugosos. Le recomendamos dorar antes la carne en una sartén para sellarla 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.

ECO AIRE FORZADO*

Para cocinar piezas de carne asadas con relleno y filetes de carne en un solo estante. Para evitar que los alimentos se resequen, el aire circula de manera suave e intermitente. Cuando se utiliza esta función, la luz ECO permanece apagada durante la cocción pero se puede volver a encender momentáneamente pulsando **OK select**. Para utilizar el ciclo ECO y reducir el consumo de energía, no se debe abrir la puerta del horno hasta que se haya completado la cocción.

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

Hotpoint

ARISTON



DIAMOND CLEAN

La acción del vapor de agua que se forma durante este ciclo de limpieza especial a una temperatura baja facilita la eliminación de la suciedad. Coloque 200 ml de agua de beber en el fondo de la cavidad y active la función cuando el horno esté frío.



AJUSTES

Para cambiar las configuraciones del horno (potencia, idioma, hora, volumen de las señales sonoras, brillo, modo Eco).

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



RECETAS TOTALMENTE AUTOMÁTICAS

Para asegurarse de estar utilizando correctamente esta función, lea y descargue nuestro libro de recetas de **docs.hotpoint.eu**

Para seleccionar una de las 28 recetas reconfiguradas.

El horno establece automáticamente la temperatura, la función y el tiempo de cocción ideales.



RECETAS CON Sonda

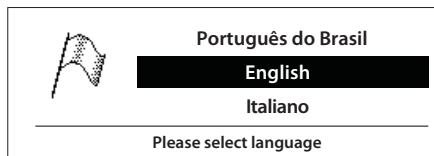
Esta función selecciona automáticamente el modo de cocción ideal para los varios tipos de carne. Sugiere la temperatura ideal para el compartimento de cocción y para el interior de la carne, dependiendo del tipo de carne que se haya seleccionado.

Para asegurarse de introducir y utilizar correctamente la sonda, siga las instrucciones del apartado correspondiente.

PRIMER USO

1. SELECCIONE EL IDIOMA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que seleccionar el idioma y ajustar la hora: La pantalla mostrará una lista de idiomas disponibles.



Pulse **▲** o **▼** para ver el idioma que desee y confirme pulsando **OK select**.

Nota: También puede cambiar el idioma más tarde desde la opción «Ajustes» del menú.

2. CÓMO CONFIGURAR LA HORA

Después de seleccionar el idioma, tendrá que configurar la hora actual: en la pantalla aparecerá «12:00».



Utilice **▲** o **▼** para establecer la hora y confirme pulsando **OK select**.

Nota: Cada vez que haya un corte de suministro será necesario poner el reloj en hora.

3. CALENTAR EL HORNO

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

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

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

Caliente el horno a 200 °C aproximadamente durante una hora, preferiblemente utilizando la función con circulación del aire (p. ej. «Aire forzado» u «Horno Convecc.»).

Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.

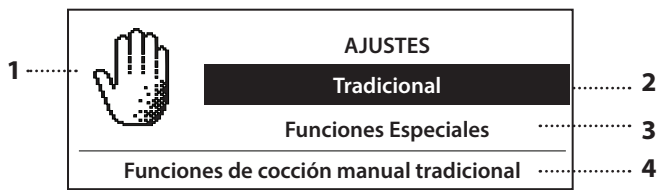
Nota: Es aconsejable ventilar la habitación después de usar el aparato por primera vez.

Hotpoint

ARISTON

USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN



1. Símbolo para la función seleccionada
2. Función seleccionada
3. Otras funciones disponibles
4. Descripción de la función seleccionada

ENCENDER EL HORNO

Pulse y mantenga pulsado **ⓘ**: en la pantalla aparecerá el menú principal.

NAVEGAR POR EL MENÚ

Pulse **▲** o **▼** para navegar por el menú principal y resaltar la opción que desee seleccionar.

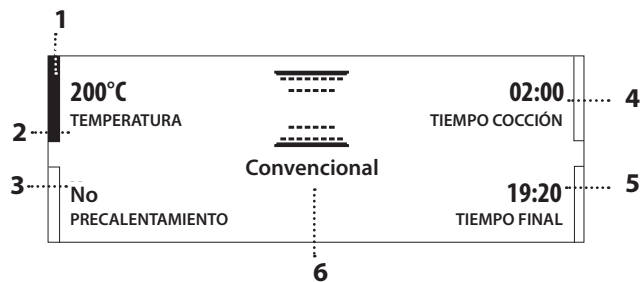
SELECCIONAR UNA OPCIÓN DEL MENÚ

Una vez que aparezca resaltada en la pantalla la opción que desea seleccionar, pulse **OK select** para confirmar e ir al menú de configuración (véase abajo) o a la lista de funciones.

SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Pulse **▲** o **▼** para desplazarse por la lista de la pantalla. Pulse **OK select** para confirmar e ir al menú de configuración.

2. CONFIGURAR Y ACTIVAR UNA FUNCIÓN



1. Cursor (resalta la configuración seleccionada)
2. Temperatura/potencia grill
3. Precaentando
4. Duración
5. Hora a la que terminará la función
6. Nombre de la función

APLICAR LOS AJUSTES

Pulse **▲** o **▼** para mover el cursor a los ajustes que puede modificar.

Una vez que el cursor esté en la posición correcta, cambie la configuración pulsando **OK select**: La configuración que ha seleccionado empezará a parpadear.

Utilice **▲** o **▼** para cambiar el valor y pulse **OK select** para confirmar.

ACTIVAR LA FUNCIÓN

Una vez que los ajustes que aparecen en pantalla sean los deseados, pulse **▶** para activar la función. Introduzca los alimentos en el horno y vuelva a pulsar **▶** para activar la función.

Nota: Algunas configuraciones también se pueden cambiar durante la cocción.

3. PRECALENTANDO

Este horno puede cocinar cualquier tipo de alimento con o sin fase de precalentado.

Al seleccionar la opción «No», se reducirá el tiempo total de cocción (incluido el precalentado) y el consumo de energía en hasta un 25 %.

El precalentado se puede activar con la mayoría de las funciones.

Cuando el precalentamiento haya terminado sonará una señal acústica para indicar que el horno ha alcanzado la temperatura establecida.

Coloque los alimentos dentro y proceda con la cocción.

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

4. SELECCIONAR EL TIEMPO FINAL DE LA COCCIÓN (INICIO DIFERIDO)

Muchas funciones permiten posponer el inicio de la cocción configurando el tiempo final.

Al programar la duración de la cocción, la pantalla mostrará la hora prevista de finalización de la cocción. Utilice **▲** o **▼** para mover el cursor a TIEMPO FINAL y pulse **OK select**: La hora parpadeará.



Utilice **▲** o **▼** para seleccionar la hora a la que desea que termine la cocción y pulse **OK select**. Pulse **▶** y coloque los alimentos en el horno; a continuación, pulse **▶** nuevamente para activar la función.

Hotpoint

ARISTON

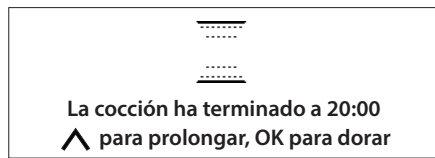
El horno se encenderá automáticamente transcurrido el tiempo que se haya calculado para que la cocción finalice a la hora que usted haya programado.



Nota: Puede activar esta función inmediatamente y cancelar el tiempo de espera pulsando **▷**. Esta configuración se puede aplicar solamente cuando no sea necesario precalentar el horno.
Nota: La función de inicio retardado no está disponible para las funciones Grill y Turbo Grill.

. GRATINAR

Algunas funciones del horno le permiten gratinar la superficie de los alimentos activando el grill una vez finalizada la cocción.



De ser necesario, pulse **OK select** para activar un ciclo de gratinado de cinco minutos. También se puede ampliar la cocción con la función actualmente seleccionada pulsando **^**.

Para detener la función de gratinado, pulse **⓪** para apagar el horno o pulse **MENU** para acceder al menú principal.

. RECETAS TOTALMENTE AUTOMÁTICAS **[[♦]]**

El horno tiene 28 recetas totalmente automáticas en las que se han preconfigurado las funciones y temperaturas de cocción ideales. Para sacar el máximo partido a esta función y lograr los mejores resultados de cocción, lea y descargue nuestro libro de recetas de **docs.hotpoint.eu**

Seleccione "Recetas" del menú principal utilizando **^** o **∨**. Pulse **OK select** para confirmar y acceda a la lista de platos disponibles.

Utilice **^** o **∨** para desplazarse por la lista, luego pulse **OK select** para confirmar la selección.



Pulse **▷** y coloque los alimentos en el horno. Vuelva a pulsar **▷** para activar la función. Estas recetas le permiten ajustar la finalización del tiempo de cocción.

Nota: Se emitirá una señal acústica y la pantalla indicará las acciones que deberá realizar para esa función y cuando (por ej., darle la vuelta a la comida o comprobar cómo va la cocción).

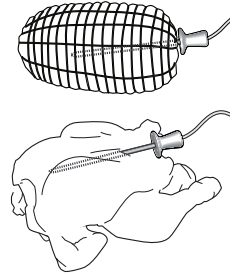
. RECETAS CON SONDA

La sonda de carne permite medir la temperatura interior de los alimentos durante la cocción. Utilice **^** o **∨** para seleccionar "Recetas con sonda" del menú principal y pulse **OK select**. Seleccione el plato que desee de la lista y pulse **OK select** para confirmar.

Nota: Al seleccionar "Carne al gusto" podrá modificar todos los ajustes (para la temperatura del horno y la temperatura de la sonda). Las demás recetas sólo permiten introducir algunos ajustes.

Introduzca la sonda de alimentos dentro de la carne, evitando huesos y zonas de grasa.

En las aves, introduzca la sonda longitudinalmente en el centro de la pechuga, evitando zonas huecas. Coloque el alimento en el horno y conecte el enchufe introduciéndolo en la conexión prevista en la parte derecha del compartimento del horno.



Modifique (si es posible) los ajustes predefinidos según sea necesario o pulse **▷**. Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la sonda de alimentos ha alcanzado la temperatura necesaria. Cuando finalice la cocción, el resultado puede perfeccionarse ampliando el tiempo de cocción.

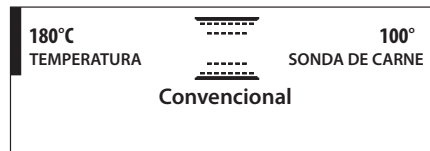
Pulse **^** o **∨** para establecer el tiempo de cocción: El horno utilizará automáticamente la función "Convencional".

Nota: Si la sonda no se ha conectado correctamente, se emitirá una señal acústica y aparecerá un mensaje.

USO DE LA SONDA DE CARNE CON LAS FUNCIONES MANUALES

La sonda de carne también se puede utilizar con algunas funciones manuales para lograr los mejores resultados cuando cocine carne.

Seleccione una función manual y conecte la sonda: En la parte superior izquierda de la pantalla aparecerá la temperatura que debe alcanzar la sonda.



Para cambiar este ajuste, utilice **^** o **∨** para mover el cursor hasta el valor y pulse **OK select**. Cuando el ajuste empiece a parpadear en la pantalla, establezca el valor necesario utilizando **^** o **∨** y luego pulse **OK select** para confirmar.

Si desea consultar una tabla con las temperaturas recomendadas para cada tipo de carne, lea y descargue la Guía de uso y cuidado de **docs.hotpoint.eu**

Hotpoint

ARISTON

. FAVORITAS

Para que el horno sea aún más fácil de usar, puede memorizar hasta 10 funciones favoritas.

Si desea guardar una función como favorita y memorizar los ajustes actuales para el futuro, pulse ☆ cuando haya finalizado la cocción.

Pulse $\frac{OK}{select}$ para confirmar: La pantalla le dirá que guarde la función asignándole un número del 1 al 10 en su lista de favoritos.

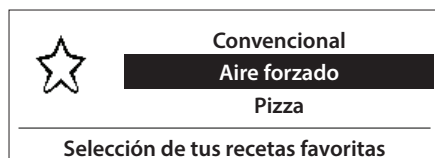


Utilice ▲ o ▼ para seleccionar el número y, luego, confirme pulsando $\frac{OK}{select}$.

Nota: Pulse << para cancelar.

Si la memoria está llena o si el número ya está ocupado, la función se sobrescribirá.

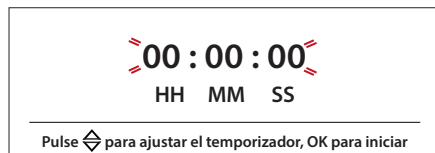
Para activar las últimas funciones guardadas, pulse ☆. La pantalla mostrará su lista de funciones favoritas.



Utilice ▲ o ▼ para seleccionar la función, confirme pulsando $\frac{OK}{select}$, y luego pulse ▶ para activarla.

. TIMER

Cuando el horno está apagado, la pantalla puede utilizarse como temporizador. Para activar esta función, asegúrese de que el horno esté apagado y pulse $\frac{OK}{select}$: El temporizador aparecerá en la pantalla.



Utilice ▲ o ▼ para seleccionar el tiempo que necesita y pulse $\frac{OK}{select}$ para activar el temporizador. Una vez que haya finalizado la cuenta atrás sonará una señal acústica.

Nota: Puede detener el temporizador en cualquier momento pulsando ⏸.

. CIERRE

Para bloquear las teclas, mantenga pulsado $\frac{OK}{select}$ y << al mismo tiempo durante al menos cinco segundos. Para desbloquearlo, siga el mismo proceso.

Nota: Esta función también puede activarse durante la cocción.

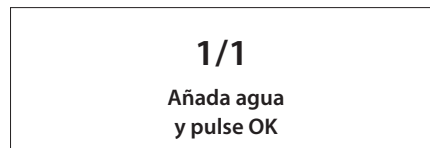
Por motivos de seguridad, el horno se puede apagar en cualquier momento pulsando el botón ⏸.

. DIAMOND CLEAN

Utilice ▲ o ▼ para seleccionar «Diamond Clean» del menú principal y pulse $\frac{OK}{select}$: En la pantalla aparecerá la duración del ciclo seleccionado (predeterminado) y la hora a la que finalizará (ajustable).



Pulse el botón ▶: La pantalla mostrará las instrucciones que debe seguir para iniciar el ciclo de limpieza.



Coloque 200 ml de agua de beber en el fondo de la cavidad y active la función cuando el horno esté frío. Pulse $\frac{OK}{select}$ para activar el ciclo de limpieza.



Recomendamos no abrir la puerta del horno durante el ciclo de limpieza para evitar la pérdida de vapor de agua, ya que esto podría afectar de forma negativa al resultado final de la limpieza.

Cuando termine el ciclo, un mensaje parpadeará en la pantalla. Deje que se enfríe el horno y, a continuación, limpie y seque las superficies interiores con un paño o una esponja.

TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAMIENTO	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO COCCIÓN (Min.)	NIVEL Y ACCESORIOS
Tartas esponjosas		-	160-180	30-90	2/3
		-	160-180	30-90	4 1
Bizcocho relleno (tarta de queso, strudel, tarta de fruta)		-	160-200	35-90	3
		-	160-200	40-90	4 1
Biscuits, tartaletas		-	160-180	20-45	3
		-	160-170	20-45	4 1
		-	160-170	20-45 ***	5 3 1
Lionesas		-	180 - 200	30-40	3
		-	180-190	35-45	4 1
		-	180-190	35-45 ***	5 3 1
Merengues		-	90	110-150	3
		-	90	140-160	4 1
		-	90	140-160 ***	5 3 1
Pan, pizza, focaccia		-	190-250	15-50	1 / 2
		-	190-250	20-50	4 1
		-	190-250	25-50 ***	5 3 1
Tartas saladas (tarta de verdura, quiche)		180-190	180-190	40-55	2 / 3
		-	180-190	45-70	4 1
		-	180-190	45-70 ***	5 3 1
Volovanes/hojaldres		-	190 - 200	20-30	3
		-	180-190	20-40	4 1
		-	180-190	20-40 ***	5 3 1
Lasaña / pasta al horno / canelones / budines		-	190 - 200	45-65	3
Cordero/ternera/buey/cerdo 1 kg		-	190 - 200	80 - 110	3
Pollo/conejo/pato 1 kg		-	200 - 230	50 - 100	3
Pavo/oca 3 kg		-	190 - 200	80-130	2
Pescado al horno/en papillote (lomos, entero)		-	180 - 200	50-60	3
Hortalizas rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		-	180 - 200	40-60	2

Hotpoint

ARISTON

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAMIENTO	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO COCCIÓN (Min.)	NIVEL Y ACCESORIOS
Pan tostado		-	Alta	3-6	5
Filetes/rodajas de pescado		-	Medio	20-30 *	4 3
Salchichas/pinchos morunos/costillas/hamburguesas		-	Media-Alta	15-30 *	5 4
Pollo asado 1-1,3 kg		-	Medio	55-70 **	2 1
Rosbif poco hecho 1 kg		-	Medio	35-50 **	3
Pierna o jarrete de cordero		-	Medio	60-90 **	3
Patatas al horno		-	Medio	35-55 **	3
Verduras gratinadas		-	Alta	10-25	3
Lasañas y carnes		-	200	50-100 ***	4 1
Carnes y patatas		-	180	45-100 ***	4 1
Pescados y verduras		-	190	30-50 ***	4 1
Menú completo: Tarta de fruta (nivel 5)/ lasaña (nivel 3)/ carne (nivel 1)		-	190	40-120 ***	5 3 1
Pizza congelada		-	Auto	10-15	3
		-	Auto	15-20	4 1
		-	Auto	20-30	4 2 1
		-	Auto	20-30	4 3-2 1
Piezas de carne rellenas asadas		-	200	80-120 ***	3
Trozos de carne (conejo, pollo, cordero)		-	200	50-100 ***	3

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

www.docs.hotpoint.eu Descargue la Guía de uso cuidado de **docs.hotpoint.eu** para consultar la tabla de recetas que requieren el uso de la sonda de carne.

FUNCIÓNES							
	Convencional	Grill	Turbo Grill	Aire forzado	Horno de Convección	Descongelar	Eco aire forzado
ACCESORIOS							
	Parrilla	Fuente para horno o bandeja para hornear sobre la parrilla	Grasera / bandeja pastelera	GRASERA	Grasera con 500 ml de agua	Bandeja pastelera	SONDA DE CARNE (opcional)

Hotpoint

ARISTON



Asegúrese de que el horno se haya enfriado antes de llevar a cabo las tareas de mantenimiento o limpieza.

No utilice productos de lavado 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 protectores.

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.

- Utilice la función "Diamond Clean" para unos resultados de limpieza óptimos.
- La superficie interna de la puerta de cristal está revestida con un material especial que facilita su limpieza. Para mantener el cristal en las mejores condiciones operativas límpielo con agua utilizando solamente una esponja no abrasiva. Para eliminar los restos de grasa, añada una gota de detergente neutro.
- 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.

CAMBIO DE LA BOMBILLA

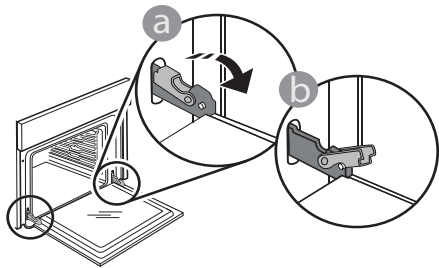
- 1.** Desconecte el horno de la red eléctrica.
- 2.** Desenrosque la tapa de la lámpara, sustituya la bombilla y vuelva a enroscar la tapa de la lámpara.
- 3.** Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

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 de una vivienda (Normativa CE 244/2009). Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio de Postventa.

- 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.

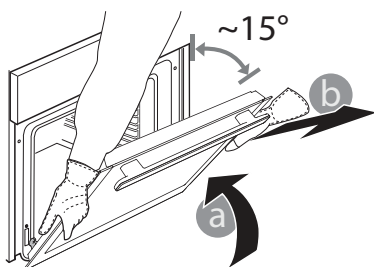
CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LA PUERTA

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



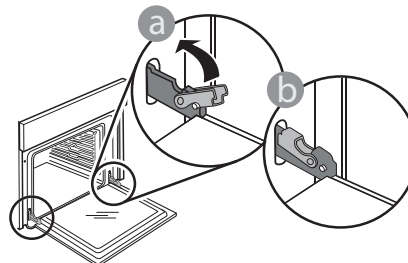
2. Cierre la puerta tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos; no la sujete por el asa.

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.

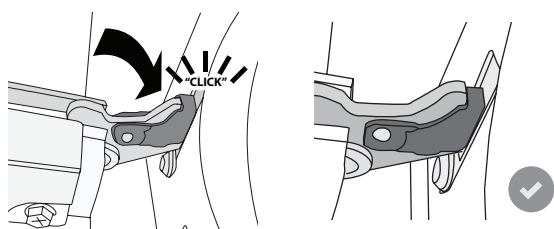


3. Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las ranuras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

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 esté 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 docs.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.	Problema de software.	Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique el número que aparece detrás de la letra «F».

Hotpoint

ARISTON



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 pirex o de cerámica, aunque deberá tener en cuenta que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores.

COCCIÓN DE VARIOS ALIMENTOS A LA VEZ

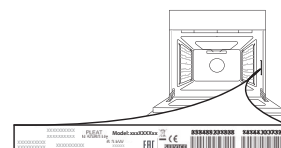
La función "Aire forzado" le permite cocinar diferentes alimentos (pescado y verduras) en diferentes niveles al mismo tiempo.

Retire del horno los alimentos que requieran menor tiempo de cocción y deje los que necesiten una cocción más prolongada.



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

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



Hotpoint

ARISTON



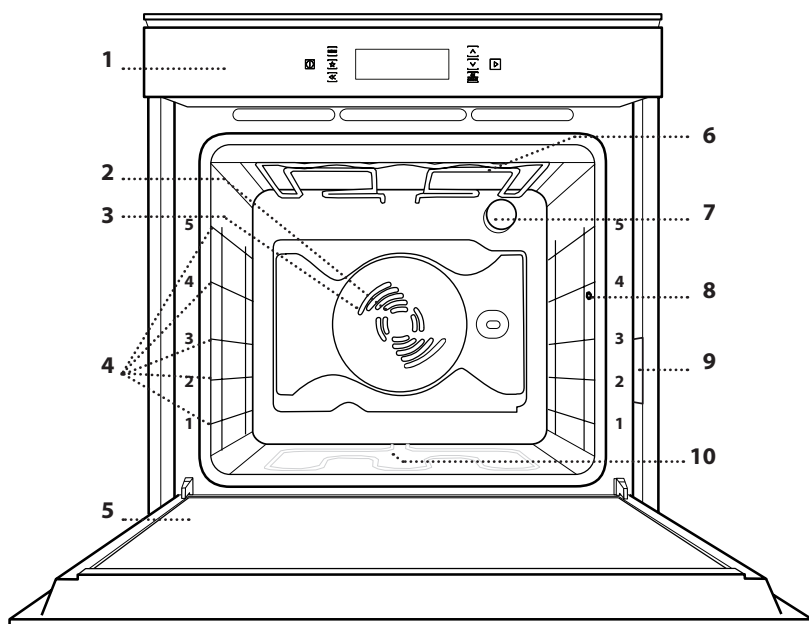
400011652963

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

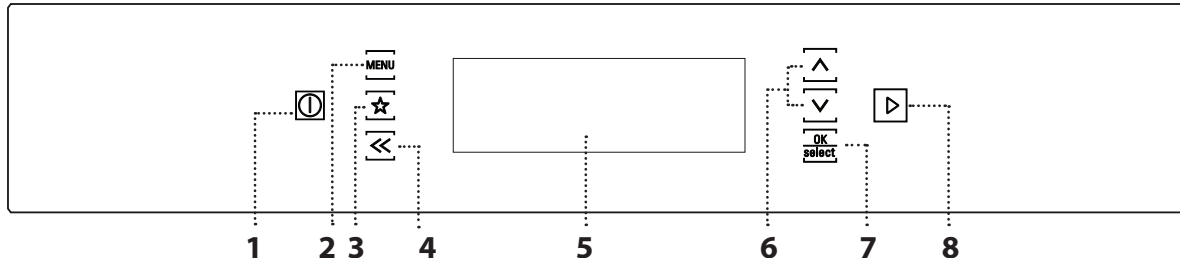
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.hotpoint.eu/register



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

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

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

PANNELLO COMANDI**1. ON/OFF**

Per accendere e spegnere il forno.

2. MENU

Per accedere rapidamente alla schermata principale.

3. PREFERITI

Per salvare e richiamare velocemente fino a 10 funzioni preferite.

4. INDIETRO

Per tornare alla schermata precedente.

5. DISPLAY**6. TASTI DI NAVIGAZIONE**

Per muoversi all'interno dei menu, muovere il cursore e modificare le impostazioni.

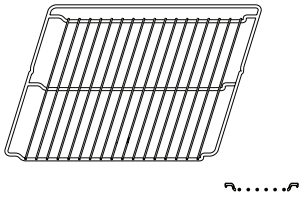
7. OK / SELECT

Per selezionare funzioni e confermare le impostazioni.

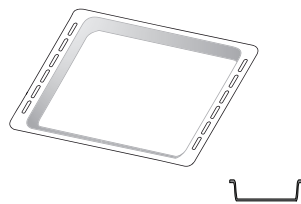
8. START

Per avviare la funzione selezionata.

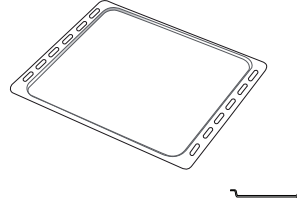
GRIGLIA



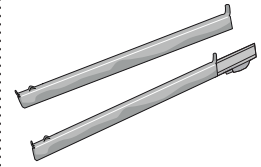
LECCARDA



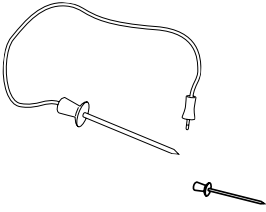
PIASTRA DOLCI



GUIDE SCORREVOLI



SONDA CARNE



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

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

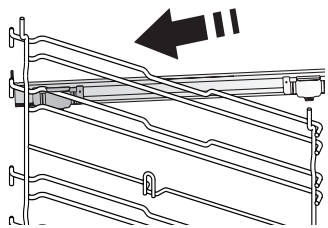
INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

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 teglia, si inseriscono orizzontalmente come la griglia.

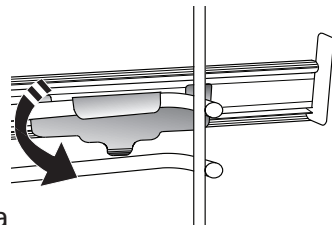
MONTARE LE GUIDE SCORREVOLI

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 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.



Note: Le guide scorrevoli possono essere montate su qualsiasi livello

SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DELLE 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.



TRADIZIONALI



PRERISCALDAMENTO RAPIDO

Per riscaldare rapidamente il forno.



STATICO*

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.



GRILL

Per grigliare costate, spiedini e salsicce, gratinare verdure o dorare il pane. Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua.



TURBO GRILL

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



TERMOVENTILATO

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



VENTILATO

Per cuocere carni o torte con ripieno liquido su un solo ripiano.



FUNZIONI SPECIALI



SCONGELAMENTO

Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti.



MANTENERE IN CALDO

Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti.



LIEVITAZIONE

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



PIATTI PRONTI

Questa funzione permette di cucinare qualsiasi tipo di pietanza in modo rapido e delicato. Può anche essere utilizzata per riscaldare piatti già cotti e conservati a temperatura ambiente o in frigorifero.



MAXI COOKING

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



ALIMENTI SURGELATI

Lasagne - Pizza - Strudel - Patatine fritte - Pane. La funzione seleziona automaticamente la miglior temperatura e modalità di cottura per 5 diverse categorie di cibo pronto surgelato. Selezionare "Altro" per impostare la temperatura per altri tipologie di prodotti.



COTTURA LENTA

Per cuocere delicatamente la carne e il pesce mantenendo gli alimenti più teneri e succosi. Per gli arrostiti, 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 arrostiti da 1 kg alle 6-7 ore per arrostiti da 3 kg.



ECO TERMOVENTILATO*

Per cuocere arrostiti ripieni e filetti di carne su uno stesso ripiano. La circolazione intermittente dell'aria impedisce un'eccessiva asciugatura degli alimenti. In questa funzione ECO la luce rimane spenta durante la cottura e può essere temporaneamente riaccesa premendo **OK select**. Per utilizzare il ciclo ECO e ridurre il consumo di energia, la porta del forno non deve essere aperta fino al termine della cottura.

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



DIAMOND CLEAN

L'azione del vapore rilasciato in questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura facilita la rimozione dei residui. Dispone 200 ml d'acqua potabile sul fondo del forno e attivare la funzione a forno freddo.



IMPOSTAZIONI

Per modificare le impostazioni del forno (potenza, lingua, ora, volume del segnale acustico, luminosità, modalità eco).

Note: quando il forno è spento, con la modalità ECO attivata, la luminosità del display si riduce per risparmiare energia. Si riattiva automaticamente dopo ogni interazione.



RICETTE AUTOMATICHE

Per un corretto utilizzo della funzione, consultare e scaricare il ricettario da docs.hotpoint.eu
Per selezionare 28 differenti ricette preimpostate. Il forno seleziona automaticamente la temperatura, la funzione e la durata di cottura ottimali.



RICETTE SONDA CARNE

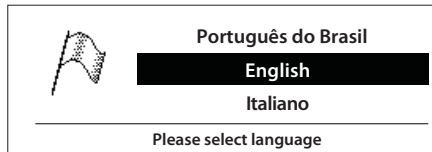
La funzione seleziona automaticamente la migliore modalità di cottura per diverse categorie di carne. A seconda del tipo di carne selezionato suggerisce sia la temperatura ideale di cavità che la temperatura interna dell'alimento.

Per il corretto inserimento e utilizzo della sonda, seguire le istruzioni riportate nel paragrafo dedicato.

PRIMO UTILIZZO

1. SELEZIONARE LA LINGUA

Alla prima accensione, è necessario impostare lingua e ora: il display mostra la lista delle lingue disponibili.



Premere \wedge o \vee per evidenziare la lingua desiderata e confermare premendo $\frac{OK}{select}$.

Note: è possibile modificare in seguito la lingua accedendo alla voce del menu "Impostazioni".

2. IMPOSTARE L'ORA

Dopo aver selezionato la lingua, sarà necessario impostare l'ora corrente: sul display lampeggiano le ore 12:00.



Utilizzare \wedge o \vee per impostare l'ora e confermare premendo $\frac{OK}{select}$.

Note: dopo un'interruzione di corrente sarà necessario impostare nuovamente l'ora.

3. RISCALDAMENTO DEL 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 un'ora utilizzando preferibilmente una funzione ventilata ("Termoventilato" o "Ventilato").

Seguire le istruzioni a seguire per impostare correttamente la funzione.

Note: Si consiglia di arieggiare il locale dopo il primo utilizzo dell'apparecchio.

Hotpoint

ARISTON

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONE DI UNA FUNZIONE



1. Simbolo della funzione selezionata
2. Funzione selezionata
3. Ulteriori funzioni disponibili
4. Descrizione della funzione selezionata

ACCENDERE IL FORNO

Tenere premuto **OK**: il display mostra il menu principale.

NAVIGAZIONE DEL MENU

Premere **▲** o **▼** per muoversi all'interno del menu principale ed evidenziare la voce selezionabile.

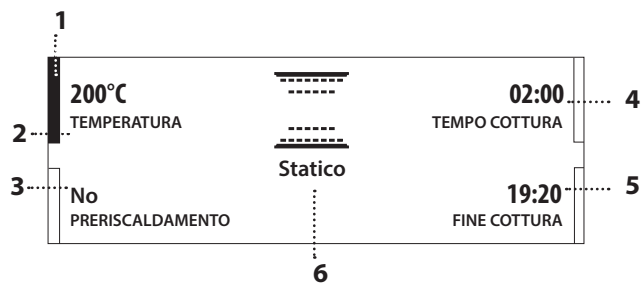
SELEZIONARE UNA VOCE DEL MENU

Quando la voce desiderata è evidenziata sul display, premere **OK select** per confermare la selezione e accedere alla schermata di impostazione (vedi in seguito) o alla lista delle funzioni.

SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Premere **▲** o **▼** per muoversi all'interno della lista proposta. Premere **OK select** per confermare e accedere alla schermata di impostazione.

2. IMPOSTARE E AVVIARE UNA FUNZIONE



1. Cursore (evidenzia il valore selezionato)
2. Temperatura / potenza Grill
3. Preriscaldamento
4. Durata
5. Ora di fine funzione
6. Nome della funzione

APPLICARE IMPOSTAZIONI

Premere **▲** o **▼** per spostare il cursore accanto ai valori che è possibile modificare.

Una volta posizionato il cursore, per modificare i valori premere **OK select**: il valore selezionato inizia a lampeggiare.

Utilizzare **▲** o **▼** per modificare il valore e premere **OK select** per confermare.

AVVIARE LA FUNZIONE

In ogni momento, quando i valori impostati corrispondono a quelli desiderati, premere **▶** per avviare la funzione. Dopo aver inserito il cibo nel forno, premere nuovamente **▶** per avviare la funzione.

Note: i valori, dove possibile, possono essere modificati anche durante la cottura.

3. PRERISCALDAMENTO

Questo forno può cucinare ogni tipo di cibo anche senza una fase di preriscaldamento.

Quando si seleziona "No" il tempo totale di cottura (incluso il preriscaldamento) e il consumo di energia si riducono fino al 25%.

In ogni caso, il preriscaldamento può essere attivato con la maggior parte delle funzioni.

Al termine del preriscaldamento, un segnale acustico indicherà che il forno ha raggiunto la temperatura impostata.

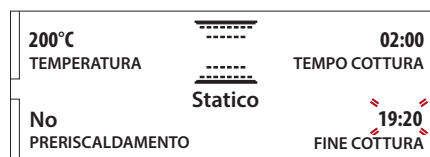
Inserire gli alimenti e procedere alla cottura.

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

4. IMPOSTARE L'ORA DI FINE COTTURA AVVIO RITARDATO

In molte funzioni è possibile posticipare l'avvio, programmando l'ora di fine.

Durante e dopo l'impostazione della durata, il display mostra l'ora di fine cottura prevista. Utilizzare **▲** o **▼** per spostare il cursore su TEMPO FINE e premere **OK select**: l'ora lampeggia.



Utilizzare **▲** o **▼** per selezionare l'ora di fine cottura desiderata e premere **OK select**. Premere **▶** e posizionare gli alimenti nel forno, quindi premere **▶** di nuovo per attivare la funzione.

Hotpoint

ARISTON

Il forno si accenderà automaticamente dopo il periodo di tempo calcolato, affinché la cottura termini all'ora impostata.

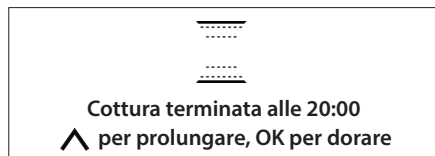


Nota: in ogni caso, per avviare immediatamente la funzione cancellando così il tempo di attesa impostato, premere **▷**. Questa impostazione è disponibile solo se non è previsto il preriscaldamento del forno.

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

. DORATURA

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



Se necessario, premere **OK select** per avviare un ciclo di 5 minuti di doratura. Altrimenti, è possibile prolungare la cottura mantenendo la funzione corrente premendo **^**.

Per terminare la doratura, premere **⓪** per spegnere il forno oppure premere **MENU** per accedere al menu principale.

. RICETTE AUTOMATICHE

Il forno dispone di 28 ricette automatiche con le funzioni e la temperatura di cottura ideali già impostate. Per valorizzare al massimo questa funzione, ottenendo i migliori risultati di cottura è necessario consultare e scaricare il ricettario da **docs.hotpoint.eu**

Selezionare "Ricette" dal menu principale utilizzando **^** o **∨**. Premere **OK select** per confermare e accedere alla lista dei piatti disponibili.

Utilizzare **^** o **∨** per scorrere la lista, quindi premere **OK select** per confermare la selezione.



Premere **▷** e inserire il cibo nel forno. Premere nuovamente **▷** per attivare la funzione. Per queste ricette sarà possibile impostare l'ora di fine cottura.

Note: un segnale acustico e il display indicheranno quando e quali azioni sono richieste dalla funzione scelta, per esempio girare il cibo o verificarne la cottura.

. RICETTE SONDA CARNE

La sonda carne permette di misurare la temperatura interna del cibo durante la cottura.

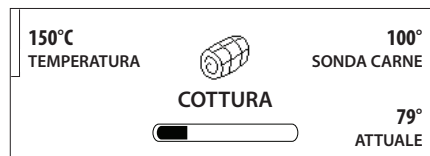
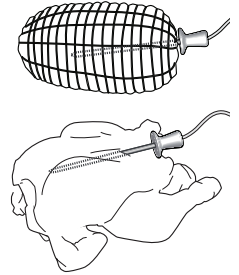
Utilizzare **^** o **∨** per selezionare "Ricette sonda carne" nel menu principale e premere **OK select**. Scegliere dalla lista proposta la pietanza desiderata e premere **OK select** per confermare.

Note: selezionando "Carne cotta ad hoc" sarà possibile impostare tutti i valori (temperatura del forno e temperatura della sonda). Le altre ricette permettono di modificare solo alcuni valori.

Introdurre la sonda nella carne evitando le ossa e le parti grasse.

Per il pollame, la sonda deve essere inserita lateralmente, in mezzo al petto, avendo cura di evitare le parti cave.

Inserire gli alimenti nel forno e collegare lo spinotto inserendolo nell'apposita connessione posizionata sul lato destro della cavità del forno.



Modificare (se possibile) i valori preimpostati secondo necessità o premere **▷**.

Un segnale acustico e il display avviseranno quando la sonda raggiungerà la temperatura desiderata. A fine cottura è possibile perfezionare la cottura, prolungandone la durata.

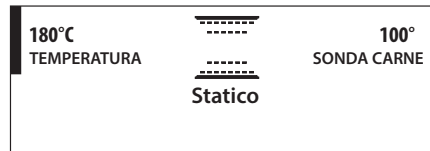
Premere **^** o **∨** per impostare la durata: il forno utilizzerà automaticamente la funzione "Statico".

Note: un segnale acustico e un messaggio avvisano se la sonda non è connessa correttamente.

USARE LA SONDA CARNE CON FUNZIONI MANUALI

La sonda carne può essere usata anche con alcune funzioni manuali per ottenere risultati ottimali nella cottura delle carni.

Selezionare una funzione manuale e connettere la sonda: il display mostra in alto a destra la temperatura della sonda da raggiungere.



Per modificare, utilizzare **^** o **∨** per muovere il cursore accanto al valore e premere **OK select**.

Quando il valore lampeggia sul display, impostare il valore desiderato utilizzando **^** o **∨** quindi premere **OK select** per confermare.

Per ottenere una tabella che mostra le temperature consigliate per ogni tipo di carne, leggere e scaricare le Istruzioni per l'uso su **docs.hotpoint.eu**


Hotpoint

ARISTON

. PREFERITI

Per una maggiore facilità d'uso, è possibile memorizzare le funzioni preferite, fino a un massimo di 10.

Premere ☆ al termine di una cottura, se si desidera salvare come preferita una funzione, mantenendo in memoria le impostazioni.

Premere  per confermare: il display propone di salvare la funzione in una posizione da 1 a 10 nell'elenco dei preferiti.

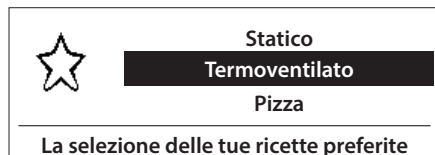






Utilizzare  o  per selezionare la posizione, quindi confermare premendo .

Note: per annullare premere <<.


Se la memoria è piena o la posizione è già stata occupata, la funzione verrà sovrascritta.

Per richiamare successivamente le funzioni salvate premere ☆: il display mostra la lista delle funzioni preferite.






Utilizzare  o  per selezionare la funzione, confermare premendo , quindi premere  per avviare.

. 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 : sul display lampeggia il timer.




Utilizzare  o  per impostare la durata desiderata e quindi premere nuovamente  per avviare il timer. Un segnale acustico avviserà del termine del conto alla rovescia.

Note: premendo  il timer si interrompe in ogni momento.




. BLOCCO DEI TASTI

Per bloccare i tasti, tenere premuto contemporaneamente  e << per almeno 5 secondi. Per disattivare, ripetere la stessa procedura.

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

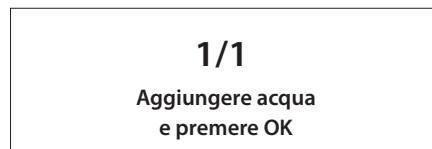
Per ragioni di sicurezza, è possibile spegnere il forno in ogni momento premendo il tasto .


. DIAMOND CLEAN

Utilizzare  o  per selezionare "Diamond Clean" nel menu principale e premere : Sul display vengono visualizzate la durata (predefinita) del ciclo selezionato e l'ora di fine (regolabile).



Premere il tasto : Il display mostrerà le istruzioni da seguire per iniziare il ciclo di pulizia.



Disporre 200 ml d'acqua potabile sul fondo del forno e attivare la funzione a forno freddo. Premere  per avviare il ciclo di pulizia.



Si raccomanda di non aprire la porta del forno durante il ciclo di pulizia per evitare perdite di vapore, che potrebbero avere un effetto negativo sul risultato finale.

A ciclo ultimato, il relativo messaggio di avviso lampeggia sul display. Lasciar raffreddare il forno, quindi pulire e asciugare le superfici interne con un panno o una spugna.

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COTTURA (Min.)	LIVELLO E ACCESSORI
Torte a lievitazione		-	160-180	30-90	2/3
		—	160-180	30-90	4 1
Torte ripiene (cheesecake, strudel, crostata di frutta)		-	160-200	35-90	3
		—	160 - 200	40 - 90	4 1
Biscotti/Tortine		—	160-180	20 - 45	3
		—	160 - 170	20 - 45	4 1
		—	160 - 170	20 - 45 ***	5 3 1
Bigné		-	180 - 200	30-40	3
		—	180-190	35 - 45	4 1
		—	180-190	35 - 45 ***	5 3 1
Meringhe		—	90	110 - 150	3
		—	90	140 - 160	4 1
		—	90	140 - 160 ***	5 3 1
Pane / Pizza / Focaccia		—	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		—	190 - 250	20 - 50	4 1
		—	190 - 250	25 - 50 ***	5 3 1
Torte salate (torta di verdura, quiche)		-	180-190	40-55	2 / 3
		—	180-190	45 - 70	4 1
		—	180-190	45 - 70 ***	5 3 1
Voulevant / Salatini di pasta sfoglia		-	190-200	20-30	3
		—	180-190	20 - 40	4 1
		—	180-190	20 - 40 ***	5 3 1
Lasagne / Pasta al forno / Cannelloni / Sfornati		-	190-200	45 - 65	3
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg		-	190-200	80-110	3
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		-	200-230	50-100	3
Tacchino / Oca 3 kg		-	190-200	80-130	2
Pesce al forno / al cartoccio (filetto, intero)		-	180 - 200	50-60	3

Hotpoint

ARISTON

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COTTURA (Min.)	LIVELLO E ACCESSORI
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		-	180 - 200	40-60	2
Pane tostato		—	Alto	3 - 6	5
Filetti / tranci di pesce		—	Medio	20 - 30 *	4 3
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		-	Medio - Alto	15 - 30 *	5 4
Pollo arrosto 1-1,3 kg		-	Medio	55-70 **	2 1
Roast beef al sangue 1 kg		-	Medio	35-50 **	3
Cosciotto d'agnello / Stinchi		—	Medio	60 - 90 **	3
Patate arrosto		—	Medio	35 - 55 **	3
Verdure gratinate		—	Alto	10 - 25	3
Lasagne & Carne		—	200	50-100 ***	4 1
Carne & Patate		—	180	45 - 100 ***	4 1
Pesce & Verdure		—	190	30 - 50 ***	4 1
Pasto completo: Crostata (Liv. 5) / Lasagne (Liv. 3) / Carne (Liv. 1)		-	190	40-120 ***	5 3 1
Pizze surgelate		—	Auto	10 - 15	3
		—	Auto	15 - 20	4 1
		—	Auto	20-30	4 2 1
		—	Auto	20-30	4 3-2 1
Arrosti ripieni		-	200	80-120 ***	3
Carne in pezzi (coniglio, pollo, agnello)		-	200	50-100 ***	3

* Girare il cibo a metà cottura.

** Girare gli alimenti a due terzi della cottura (se necessario).

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

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

Scaricare le Istruzioni per l'uso da **docs.hotpoint.eu** per consultare la tabella delle ricette che richiedono l'uso della sonda carne.

FUNZIONI							
	Statico	Grill	Turbo Grill	Termoventilato	Ventilato	Scongelamento	Eco termoventilato
ACCESSORI							
	Griglia	Recipiente o tortiera su griglia	Leccarda / teglia	Leccarda	Leccarda con 500ml di acqua	Piastra dolci	Sonda carne (facoltativa)

Hotpoint

ARISTON

PULIZIA E MANUTENZIONE



Scaricare le istruzioni per l'uso da
docs.hotpoint.eu per maggiori informazioni

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

Non utilizzare apparecchi a vapore.

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

Indossare 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 dell'apparecchio, 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 l'eventuale condensa formata in seguito alla cottura di cibi ad alto contenuto di acqua, lasciare raffreddare completamente il forno e successivamente pulirlo con un panno o una spugna.

- Utilizzare la funzione "Diamond Clean" per ottenere risultati di pulizia ottimali.
- La superficie del vetro interno della porta è ricoperta da uno speciale rivestimento che lo rende facilmente lavabile. Per conservare il vetro nelle migliori condizioni, pulirlo solo con acqua e una spugna non abrasiva. Per eliminare eventuali residui grassi, aggiungere all'acqua qualche goccia di detergente neutro.
- 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.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

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

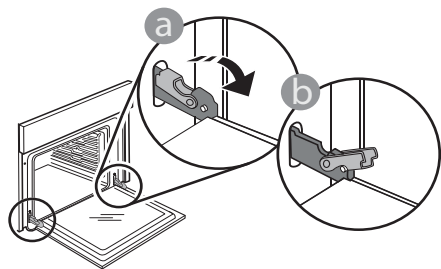
Note: usare solo lampade ad incandescenza da 25-40W/230 ~ V tipo E-14, T300°C, o lampade alogene da 20-40W/230 ~ V tipo G9, T300°C. La lampada utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009). Le lampade sono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

Hotpoint

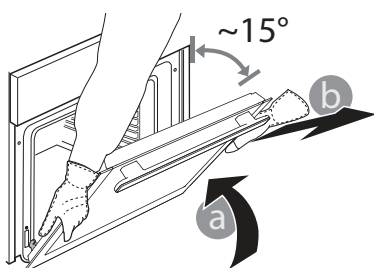
ARISTON

RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

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

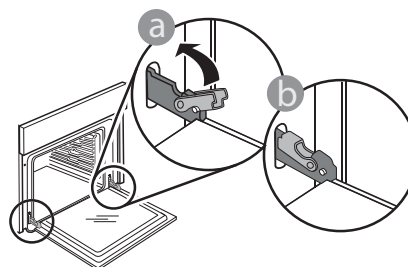


2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto finché non esce dalle sedi. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

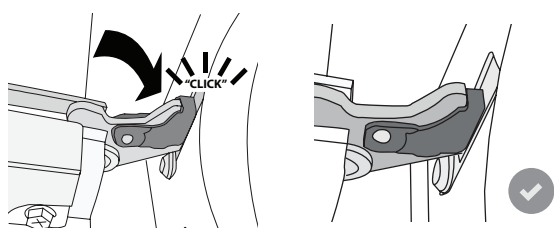


3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

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



Scaricare le istruzioni per l'uso da docs.hotpoint.eu per maggiori informazioni

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

Hotpoint

ARISTON

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 intendono dall'introduzione degli alimenti 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 tegami e accessori in pyrex o in ceramica, ma occorre considerare che i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

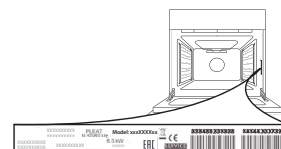
COTTURA SIMULTANEA DI PIETANZE DIVERSE

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.



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

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



Hotpoint

ARISTON



400011652963