

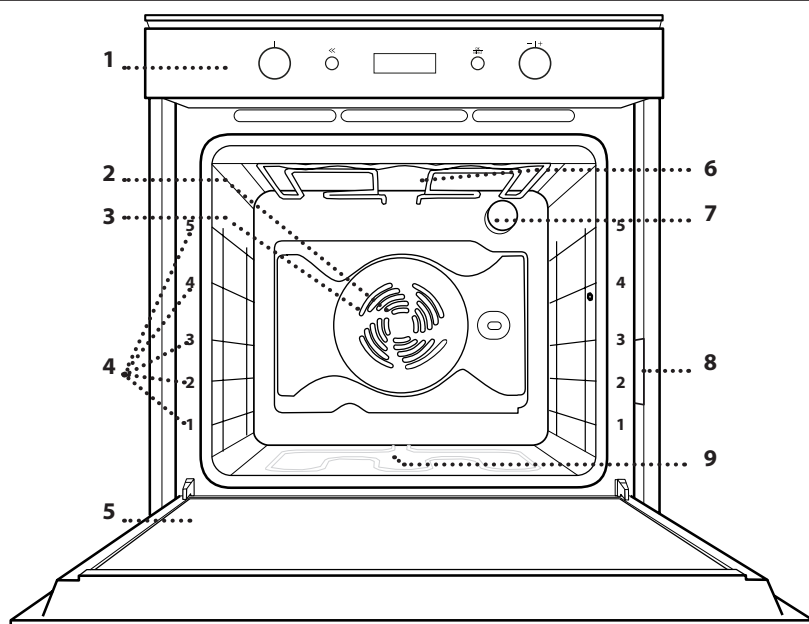

**THANK YOU FOR BUYING A
HOTPOINT-ARISTON PRODUCT**

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



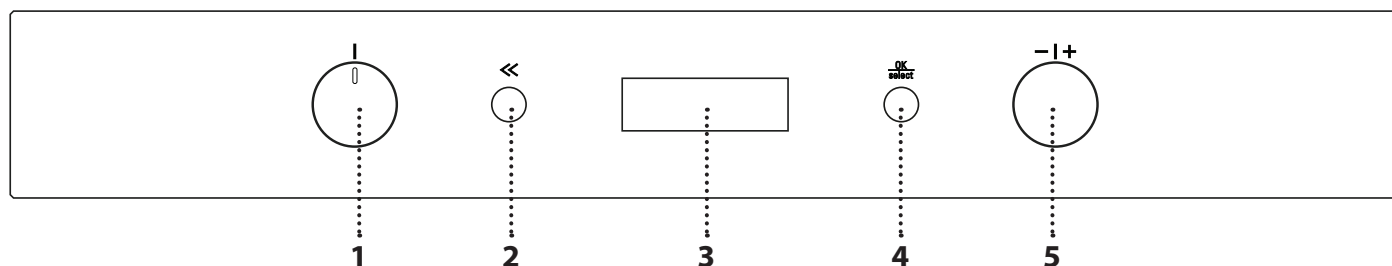
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan
3. Circular heating element (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. SELECTION KNOB

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

2. BACK

For returning to the previous settings menu.

3. DISPLAY

4. CONFIRMATION BUTTON

For confirming a selected function or a set value.

5. ADJUST KNOB

For scrolling through the menus and applying or changing settings.

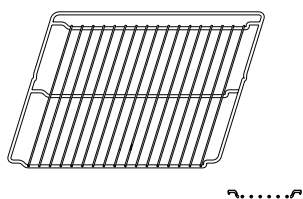
Please note: All knobs are push-activated knobs. Push down on the centre of the knob to release it from its seating.

ACCESSORIES

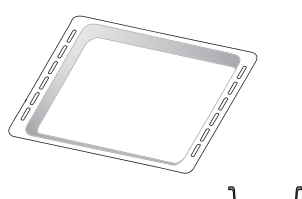


Download the Use and Care Guide from
docs.hotpoint.eu for more information

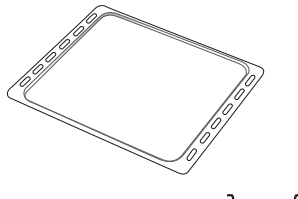
WIRE SHELF



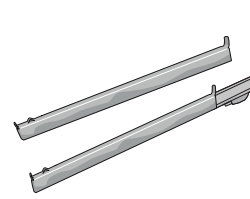
DRIP TRAY



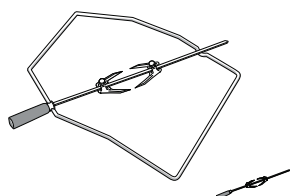
BAKING TRAY



SLIDING RUNNERS



TURNSPIT



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

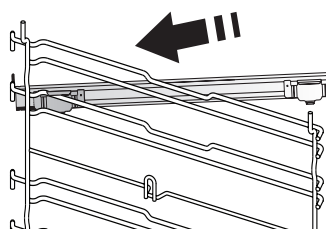
INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

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

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

FITTING THE SLIDING RUNNERS

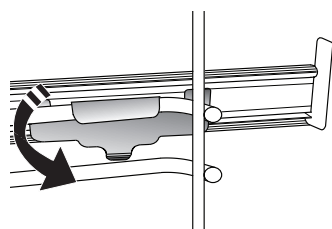
Remove the shelf guides from the oven and remove the protective plastic from the sliding runners.



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.

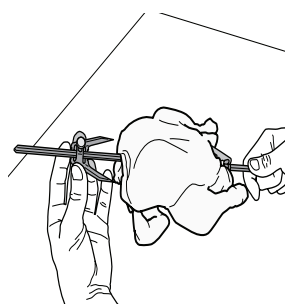


REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

- 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.

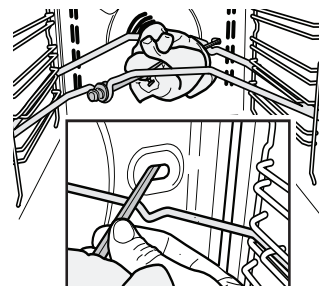
USING THE TURNSPIT



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

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

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



Hotpoint

ARISTON

0	OFF For switching off the oven.
	CONVENTIONAL* For cooking meat or baking cakes with liquid centre on a single shelf.
	CONVECTION BAKE For cooking meat or baking cakes with liquid centre on a single shelf.
	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.
	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 drinking water.
	TURBO GRILL For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water. The turnspit (if provided) can be used with this function.
	MAXI COOKING For cooking large joints of meat (above 2.5 kg). Use the 1st or 2nd shelves, depending on the size of the joint. The oven does not have to be preheated. We suggest turning the meat during cooking to obtain uniform browning on both sides. It is advisable to baste the meat every now and again so that it does not become too dry.
	FAST PREHEATING For preheating the oven quickly.
	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 . To use the ECO cycle and therefore optimise power consumption, the oven door should not be opened until the food is completely cooked.

PYROL **AUTOMATIC CLEANING**
For eliminating cooking residues with an extra-high temperature cycle. Two self-cleaning cycles are available: a complete cycle and a quick cycle (ECO). It is advisable to use the complete cycle only in case of a very dirty oven, and the shorter cycle if the function is used at regular intervals.

SETTINGS
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 and the light switches off to save energy. They are reactivated temporarily whenever any of the buttons are pressed.



SPECIAL FUNCTIONS

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

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

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

PASTRY CAKES AUTO
This function automatically selects the best temperature and cooking method for all kinds of cakes (leavened cakes, filled cakes, tarts, etc.).

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



RISING
AUTO

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



WARM KEEPING
AUTO

WARM KEEPING
 For keeping just-cooked food hot and crisp.



SLOW COOKING
AUTO

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. For meat, times range from 4 hours for 1 kg joints to 6-7 hours for 3 kg joints.

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.

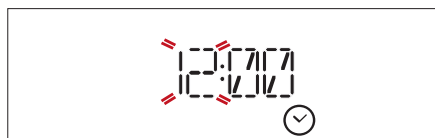


Turn the *adjustment knob* to scroll through the list of available languages and select the one you require. Press **OK select** to confirm your selection.

Please note: The language can subsequently be changed from the "Settings" 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.



Turn the *adjustment knob* to set the correct hour and press **OK select**: The two digits for the minutes will flash on the display.



Turn the *adjustment knob* 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.

Turn the *selection knob* until "SETTINGS" is shown on the display, then press **OK select** to confirm. Turn the *adjustment knob* to select the "POWER" menu item and press **OK select** to confirm.



Turn the *adjustment knob* 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.

Hotpoint

ARISTON

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

Turn the *selection knob* to switch on the oven and show the function you require on the display: The display will show the icon for the function and its basic settings.



To select an item from the menu (the display will show the first available item), turn the *adjustment knob* until the item you require is shown.

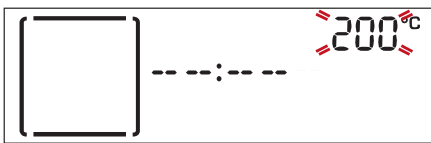


Press **OK select** to confirm selection: the display will show the basic settings.

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, turn the *adjustment knob* 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, the temperature can be changed using the *adjustment knob*.

DURATION



When the ⌚ icon flashes on the display, use the *adjustment knob* 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 the *adjustment knob* to amend it and then press **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 end time while the ⌚ icon flashes.



Turn the *adjustment knob* to set the time you want cooking to end, then press **OK select** to confirm and start the function.

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



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

During the waiting time, you can use the *adjustment knob* to amend the programmed end time or press **<<** to change the settings.

Notes: 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 **OK select** to confirm the time that cooking will end and activate the function.

Please note: Once cooking has started, the display will recommend the most suitable level for each function.



You can turn the *selection knob* to 0 to pause the function that has been activated at any time.

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 the oven to reach using the *adjustment knob*.

5. END OF COOKING

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



Press **OK select** to continue cooking in manual mode (without a programmed cooking time) or turn the *adjustment knob* 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.



You can stop the function at any time by turning the *selection knob* to 0 to switch the oven off.

. TIMER

When the oven is switched off, the display can be used as a timer. To activate this function, make sure that the oven is switched off and turn the *adjustment knob*: The  icon will flash on the display.



Turn the *adjustment knob* to set the length of time you require and then press **OK select** again 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 the *adjustment knob* to change the time set on 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.

Turn the *selection knob* to switch on the oven and then select the function your require.

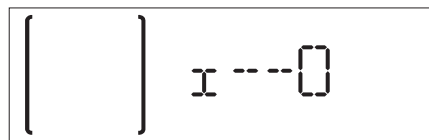
Once the function has started, the timer will continue to count down independently without interfering with the function itself.



To switch off the timer, turn the selection knob to 0 to stop the function that is currently active and 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 turning the *selection knob* to 0.

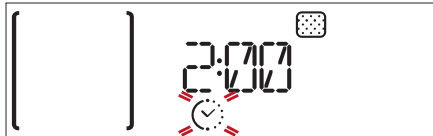
Hotpoint

ARISTON

. AUTOMATIC CLEANING – PYRO

Before activating this function, make sure that you have removed all the accessories from the oven, including the shelf guides. For optimum cleaning results, remove excessive residuals inside the cavity and clean the inner door glass before using the Pyro function.

Turn the *selection knob* to select the automatic cleaning function.



There are two self-cleaning cycles available: a complete cycle and a quick cycle (ECO).



Turn the *adjustment knob* to select the desired cycle and press  to confirm.

the oven begins the self-cleaning cycle, and the door locks automatically: a warning message appears on the display, along with a countdown indicating the status of the cycle in progress.



Once the cycle has been completed, the door remains locked until the temperature inside the oven has returned to a safe level.



The display will then show the current time.

Please note: like with other manual, it is also possible to set the end time for the automatic cleaning cycle.

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT.	TEMPERATURE (°C)	COOK TIME (Min.)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes	 PASTR AUTO	-	160-180	30-90	2/3 
		Yes	160-180	30-90	4  1 
Filled cake (cheese cake, strudel, fruit pie)	 PASTR AUTO	-	160-200	30 - 85	3 
		Yes	160-200	35-90	4  1 
Biscuits/tartlets	 PASTR 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 
Salty cakes (vegetable pie, quiche)		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 AUTO	-	190-200	25 - 45	
Lamb/veal/beef/pork 1 kg	 MEAT AUTO	-	190-200	60 - 90	
Chicken/rabbit/duck 1 kg	 POULT AUTO	-	200-230	50 - 80	
Turkey/goose 3 kg	 POULT AUTO	-	190-200	90 - 150	
Baked fish/en papillote (fillet, whole)		Yes	180-200	40-60	
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, eggplants)		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		-	200	80-120 ***	
Cuts of meat (rabbit, chicken, lamb)		-	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.docs.hotpoint.eu Download the Use and Care Guide by visiting the website **docs.hotpoint.eu** to consult the table of tested recipes filled out for the assessment institutes in accordance with the IEC 60350-1 standard.

MANUAL FUNCTIONS	 Conventional	 Grill	 Turbo Grill	 Forced Air	 Convection Bake	 Eco Forced Air
AUTOMATIC FUNCTIONS	 MEAT AUTO Meat	 POULT AUTO Poultry	 CASSE AUTO Casserole	 BREAD AUTO Bread	 PIZZA AUTO Pizza	 PASTR AUTO Pastry
ACCESSORIES	 Wire shelf	 Baking tray or cake tin on the wire shelf	 Drip tray / Dessert tray / Baking tray on wire shelf	 Drip tray	 Drip tray with 500 ml of water	 Baking tray

MAINTENANCE AND CLEANING



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

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

Do not use steam cleaners.

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

Wear protective gloves.

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

EXTERIOR SURFACES

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

INTERIOR SURFACES

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

ACCESSORIES

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

CLEANING THE COOKING COMPARTMENT WITH THE PYRO CYCLE

Do not touch the oven during the Pyro cycle.

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

This function enables you to eliminate cooking spatters using a high temperature. At this temperature, food residues turn into deposits that can be easily wiped away with a damp sponge once the oven has cooled down.

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

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

For optimum cleaning results, remove excessive residuals inside the cavity and clean the inner door glass before using the Pyro function.

Then oven has two different pyrolytic cleaning functions: the complete cycle provides for a thorough cleaning if the oven is extremely dirty, while the quick cycle (ECO) is shorter and consumes less energy, thus making it suitable for use at regular intervals. Only run the Pyro function if the appliance contains heavy soiling or gives off bad odours during cooking.

Please note: The oven door cannot be opened while pyrolytic cleaning is in progress. It will remain locked until the temperature has returned to an acceptable level.

Ventilate the room during and after the pyrolytic cleaning cycle (until the room has been completely aerated).

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

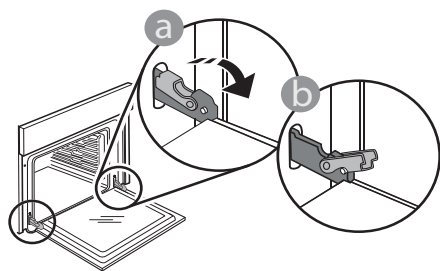
- If using halogen bulbs, do not handle them with your bare hands as your fingerprints could cause damage. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

Hotpoint

ARISTON

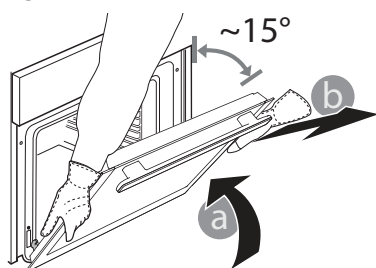
REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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



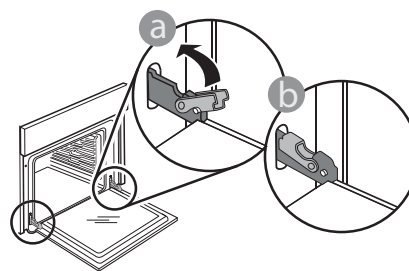
2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.

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.

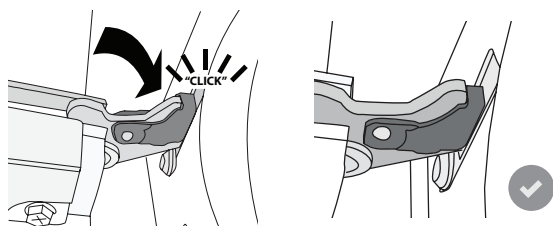


3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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 door will not open.	Cleaning cycle in progress. Fault with the door lock.	Wait for the function cycle to end and the oven to cool down. 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 plates. You can also use Pyrex or stoneware pans and accessories, but bear in mind that cooking times will be slightly longer.

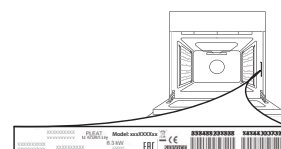
COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

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



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

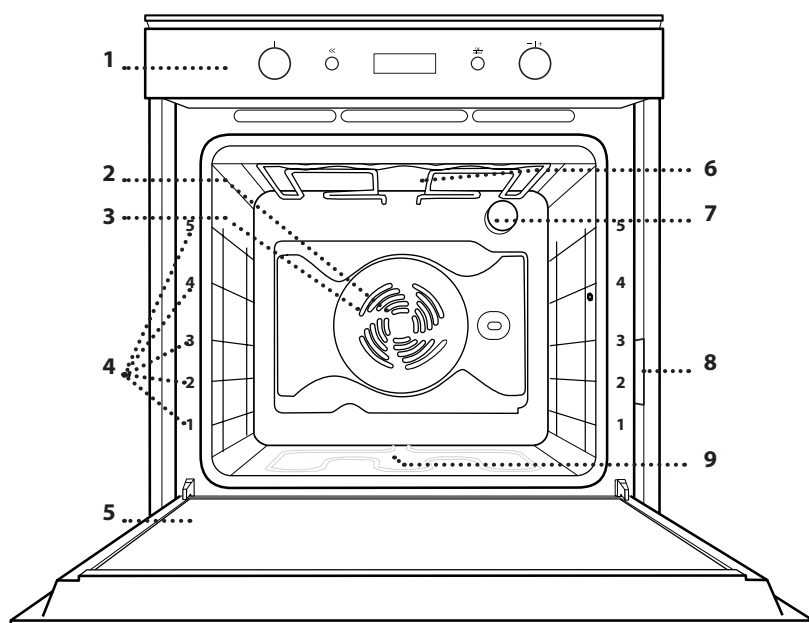

**MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN
PRODUIT HOTPOINT-ARISTON**

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



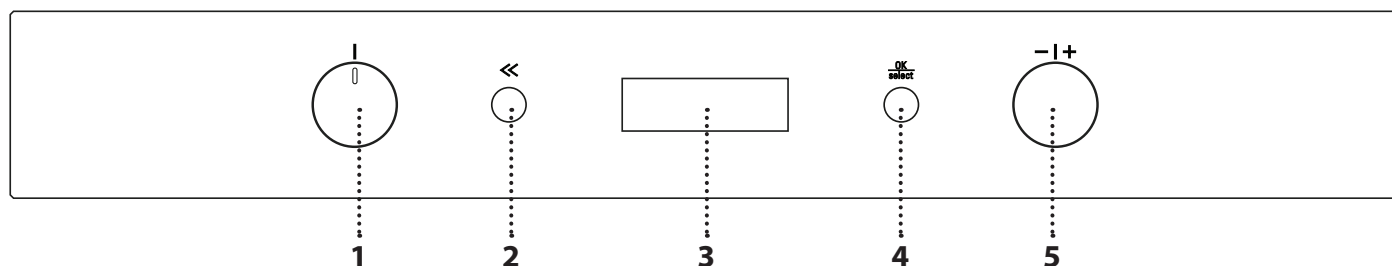
**Lisez attentivement les consignes de sécurité avant
d'utiliser l'appareil.**

DESCRIPTION DU PRODUIT



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

PANNEAU DE COMMANDE



1. BOUTON DE SÉLECTION

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

2. RETOUR

Pour retourner au menu précédent.

3. ÉCRAN

4. TOUCHE DE CONFIRMATION

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

5. BOUTON DE RÉGLAGE

Pour naviguer à travers les menus et confirmer ou changer les réglages.

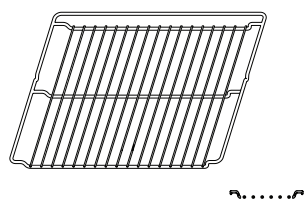
Veuillez noter : Tous les boutons sont de type bouton-poussoir. Appuyez au centre du bouton pour le sortir de son logement.

ACCESSOIRES

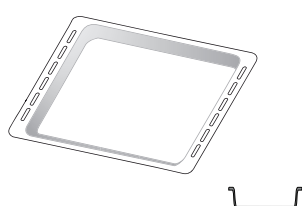


Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et entretien à partir de **docs.hotpoint.eu**

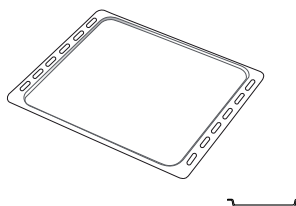
GRILLE MÉTALLIQUE



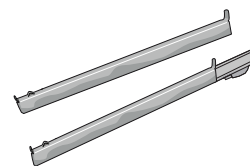
LÈCHEFRITE



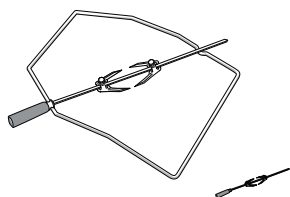
PLAQUE DE CUISSON



GRILLES COULISSANTES



TOURNEBROCHE



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

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

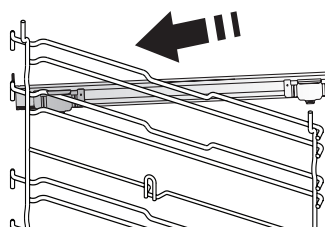
INSÉRER LA GRILLE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

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 de cuisson, sont insérés à l'horizontal, de la même manière que la grille métallique.

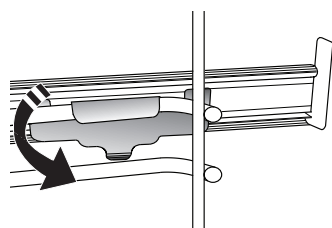
INSTALLER LES GRILLES COULISSANTES

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 le guide, appuyez la partie inférieure de la fermeture sur le support de grille. Assurez-vous que les grilles ne bougent pas. Répétez ces étapes pour l'autre support de grille du même niveau.

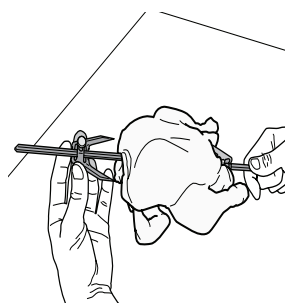


Veuillez noter : Les grilles coulissantes peuvent être installées au niveau de votre choix.

ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

- Pour enlever les supports de grille, soulevez-les et retirez la partie inférieure de ses supports : 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.

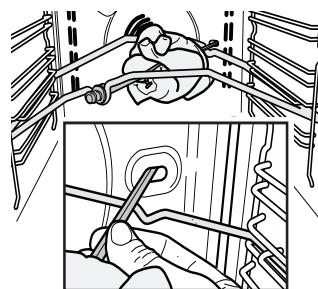
UTILISATION DU TOURNEBROCHE



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

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

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



Hotpoint

ARISTON

FONCTIONS



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

0 OFF

Pour éteindre le four.



CONVEC NATURELLE *

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



CONVECTION FORCÉE

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



CHALEUR PULSÉE

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



GRIL

Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.



TURBO GRIL

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



CUISSON GROSSE PIÈCE

Pour cuire de gros morceaux de viande (supérieurs à 2,5 kg). Utilisez le 1er ou le 2e gradin selon la taille du morceau de viande. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Nous vous conseillons de tourner la viande durant la cuisson pour obtenir un dorage uniforme des deux côtés. Il est préférable d'arroser la viande de temps en temps pour qu'elle ne sèche pas trop.



PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Pour préchauffer le four rapidement.



ÉCO CHALEUR PULSÉE *

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 vous utilisez cette fonction, le voyant ÉCO reste éteint durant la cuisson, mais peut être rallumé temporairement en appuyant sur **OK select**. 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.

PYROL



NETTOYAGE AUTOMATIQUE

Pour éliminer les résidus de cuisson avec un cycle à très haute température. Il est possible de sélectionner entre deux cycles de nettoyage automatique : un cycle complet et un cycle rapide (ÉCO). Nous suggérons d'utiliser le cycle complet uniquement en cas de four très sale, et le cycle réduit si l'on utilise la fonction à des intervalles réguliers.



SETTINGS

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

Veuillez noter : Lorsque le mode Éco actif, la luminosité de l'écran est réduite et l'ampoule s'éteint pour économiser de l'énergie. Vous pouvez les rallumer temporairement en appuyant sur une des touches.



FONCTIONS SPÉCIALES

VIAND AUTO

VIANDES

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

VOLAI AUTO

VOLAILLE

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.

RAGOU AUTO

RAGOÛT

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

PAIN AUTO

PAIN

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

PIZZA AUTO

PIZZA

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

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

Hotpoint

ARISTON


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


MAINT AUTO
 Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.


CUISS AUTO
CUISSON LENTE
 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. Pour la viande, les temps varient de 4 heures pour un rôti de 1 kg à 6 ou 7 heures pour un rôti 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 à l'écran.



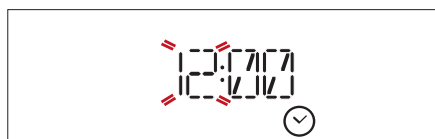
Tournez le *bouton de réglage* pour naviguer à travers la liste de langues disponibles et sélectionnez la langue désirée.

Appuyez sur **OK select** pour confirmer la sélection.

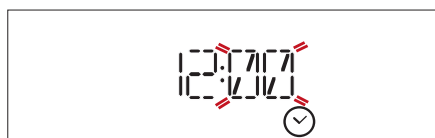
Veuillez noter : La langue peut aussi être changée plus tard à partir du menu « Réglages ».

2. RÉGLER L'HEURE

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



Tournez le *bouton de réglage* pour régler l'heure et appuyez sur **OK select** : Les deux chiffres indiquant les minutes clignotent à l'écran.



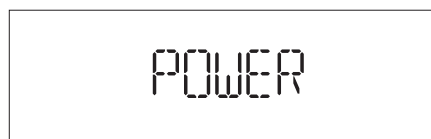
Tournez le *bouton de réglage* pour régler les minutes et appuyez sur **OK select** pour confirmer.

Veuillez 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.

Tournez le *bouton de sélection* pour afficher « SETTING » à l'écran, appuyez ensuite sur **OK select** pour confirmer. Tournez le *bouton de réglage* pour sélectionner « Power » dans le menu et appuyez sur **OK select** pour confirmer.



Tournez le *bouton de réglage* 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 normal. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs.

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

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.

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

Hotpoint

ARISTON

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Tournez le *bouton de sélection* pour allumer le four et afficher à l'écran la fonction désirée : L'écran affiche le voyant de la fonction et les réglages de base.



Pour sélectionner un élément du menu (l'écran affiche le premier élément disponible), tournez le *bouton de réglage* pour afficher l'élément désiré.

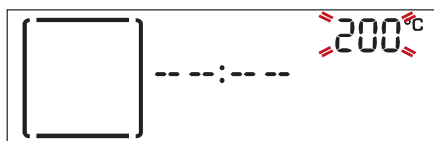


Appuyez sur **OK select** pour confirmer la sélection : L'écran affiche les réglages de base.

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 le *bouton de réglage* pour la changer, appuyez ensuite sur **OK select** pour confirmer et continuer avec les réglages suivants (le cas échéant).

Veuillez noter : Une fois la fonction active, la température peut être changée en utilisant le *bouton de réglage*.

DURÉE



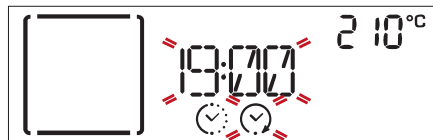
Lorsque le voyant ⌚ clignote à l'écran, utilisez le *bouton de réglage* pour régler le temps de cuisson désiré, et appuyez ensuite sur **OK select** pour confirmer.

Vous n'avez pas à régler le temps de cuisson si vous avez l'intention de gérer la cuisson manuellement : Appuyez 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.

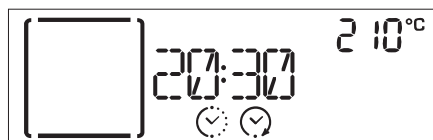
Veuillez noter : Vous pouvez ajuster le temps de cuisson en cours de cuisson en appuyant sur << : utilisez le *bouton de réglage* pour la modifier et appuyez ensuite sur **OK select** pour confirmer.

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

Pour plusieurs fonctions, une fois que vous avez réglé le temps de cuisson, vous pouvez retarder le démarrage de la fonction en programmant l'heure de fin de cuisson. L'écran indique la fin de la cuisson lorsque le voyant ⌚ clignote.



Tournez le *bouton de réglage* pour régler l'heure de fin de cuisson désirée, appuyez ensuite sur **OK select** pour confirmer et lancez la fonction. Placez les aliments dans le four et fermez la porte : La fonction démarre automatique après une période de temps déterminée pour que la cuisson se termine au moment désiré.



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

Durant la période d'attente, vous pouvez utiliser le *bouton de réglage* pour modifier le temps de fin du programme, ou appuyez sur << pour changer les réglages.

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

3. ACTIVER LA FONCTION

Une fois les réglages désirés terminés, appuyez sur **OK select** pour confirmer l'heure de fin de cuisson et activez la fonction.

Veuillez noter : Une fois la cuisson est commencée, l'écran affiche le meilleur niveau pour chaque fonction.



Vous pouvez tourner le *bouton de sélection* sur 0 en tout temps pour interrompre la fonction en cours.

Hotpoint

ARISTON

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.

Veuillez 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.

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

Vous pouvez toujours changer la température désirée pour le four en utilisant le **bouton de réglage**.

5. FIN DE CUISSON

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



Appuyez sur **OK select** pour continuer la cuisson en mode manuel (sans temps de cuisson programmé), ou tournez le **bouton de réglage** pour prolonger le temps 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.



Vous pouvez arrêter la fonction à tout moment en tournant le **bouton de sélection** à 0 pour éteindre le four.

. 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 tournez le **bouton de réglage** : Le voyant  clignote à l'écran.



Tournez le **bouton de réglage** pour régler la durée requise et appuyez sur **OK select** de nouveau pour activer la minuterie.

Un signal sonore se fait entendre et une indication apparaît à l'écran lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.



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

Utilisez le **bouton de réglage** pour changer le temps réglé sur 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.

Tournez le **bouton de sélection** pour allumer le four, sélectionnez ensuite la fonction désirée.

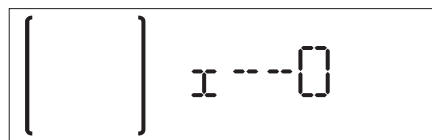
Une fois que la fonction est activée, la minuterie continu son compte à rebours sans interférence avec la fonction.



Pour éteindre la minuterie, tournez le bouton de sélection sur 0 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.

Veuillez 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 tournant le **bouton de sélection** sur 0.

Hotpoint

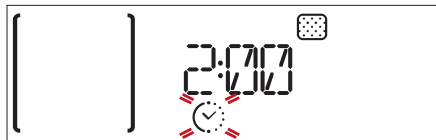
ARISTON

. NETTOYAGE AUTOMATIQUE - NETTOYAGE PYRO

Avant de lancer cette fonction, assurez-vous que tous les accessoires sont retirés du four, incluant les supports de grille.

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

Tournez le *bouton de sélection* pour sélectionner la fonction de nettoyage automatique.



Il est possible de choisir entre deux cycles de nettoyage automatique : un cycle complet et un cycle rapide (ECO).



Tournez le *bouton de réglage* pour sélectionner le cycle désiré et appuyez sur ^{OK}_{select} pour confirmer. Le four commence un cycle d'auto-nettoyage et la porte se verrouille automatiquement : un message d'avertissement et le compte à rebours apparaissent à l'écran, indiquant le progrès du cycle.



Une fois le cycle terminé, la porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température à l'intérieur du four atteigne un niveau sécuritaire.



L'affichage indique alors l'heure actuelle.

Veuillez noter : comme avec les autres fonctions manuelles, il est possible de régler un temps de fin pour le cycle de nettoyage automatique.

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUF.	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS DE CUISSON (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée	 GATEA AUTO	-	160-180	30-90	2/3 
		Oui	160-180	30-90	4  1 
Gâteau fourré (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)	 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	 PIRIN AUTO	-	180 - 220	50 - 70	2 
Petits pains	 PIRIN 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 
Gâteaux salés (tarte aux légumes, quiche)		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	 PIRIN AUTO	-	190-200	40 - 65	3 

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUF.	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS DE CUISSON (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Pâtes au four/cannellonis		-	190-200	25 - 45	3
Agneau/veau/bœuf/porc 1 kg		-	190-200	60 - 90	3
Poulet/lapin/canard 1 kg		-	200-230	50 - 80	3
Dinde/oie 3 kg		-	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)/ lasagne (niveau 3)/ viande (niveau 1)		Oui	190	40-120 ***	5 3 1
Rôtis farcis		-	200	80-120 ***	3
Morceaux de viande (lapin, poulet, agneau)		-	200	50-100 ***	3

* Tourner les aliments à mi-cuisson.

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

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

www.docs.hotpoint.eu Téléchargez le Guide d'utilisation et entretien en visitant notre site Web **docs.hotpoint.eu** pour consulter le tableau de recettes testées pour les institutions d'évaluation conformément à la norme CEI 60350-1.

FONCTIONS MANUELLES						
	Convec naturelle	Gril	Turbo Gril	Chaleur pulsée	Convection forcée	Éco Chaleur pulsée
FONCTIONS AUTOMATIQUES						
	Viandes	Volaille	Ragoût	Pain	Pizza	Gâteaux
ACCESSOIRES						
	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Lèchefrite / Moule à gâteaux / plaque de cuisson sur grille	Lèchefrite	Lèchefrite contenant 500 ml d'eau	Plaque de cuisson

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

N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.

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

Utilisez des gants de protection.

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

SURFACES EXTÉRIEURES

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

SURFACES INTÉRIEURES

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et 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 le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.
- La porte du four peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.

ACCESSOIRES

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

NETTOYER LE COMPARTIMENT DE CUISSON AVEC LE CYCLE PYRO

Ne touchez pas le four pendant le cycle Pyro.

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

Cette fonction vous permet d'éliminer les résidus de cuisson en utilisant une température élevée. À cette température, les résidus d'aliments se transforment en dépôts qui peuvent facilement être essuyés avec une éponge humide une fois que le four est refroidi.

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

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

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

Ce four comprend deux fonctions de nettoyage à pyrolyse différentes : le cycle complet permet un nettoyage en profondeur lorsque le four est très sale, alors que le cycle rapide (ECO) est plus court et consomme moins d'énergie, il peut donc être utilisé à intervalles réguliers.

Utilisez la fonction Nettoyage Pyro seulement si le four est très sale ou s'il dégage de mauvaises odeurs lors de la cuisson.

Veuillez noter : La porte du four ne peut pas être ouverte durant le nettoyage à pyrolyse. Elle reste verrouillée jusqu'à ce que la température atteigne un niveau acceptable.

Aérez la pièce pendant et après le cycle de nettoyage par pyrolyse (la pièce doit être complètement aérée).

REPLACEMENT DE L'AMPOULE

1. Débranchez le four.

2. Dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle.

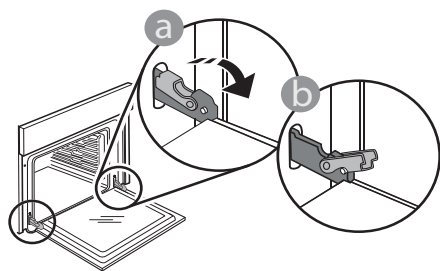
3. Rebranchez le four.

Veuillez noter : Utilisez uniquement des ampoules à incandescence de 25-40W/230V type E-14, T300°C, ou des ampoules halogènes 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.

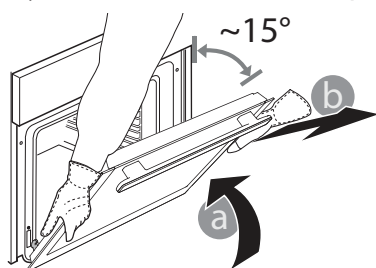
- Ne manipulez pas les ampoules à halogène à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

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

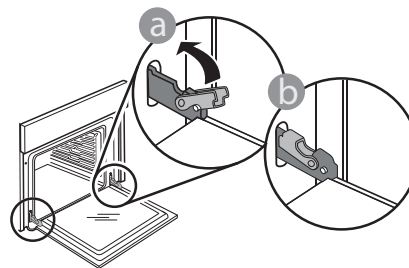


2. Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains – ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis. Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface souple.

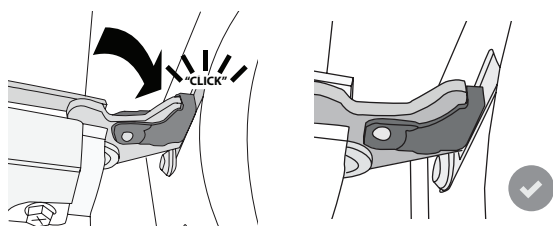


3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.

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

Hotpoint

ARISTON

CONSEILS UTILES



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

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

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

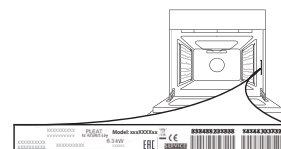
CUISSON D'ALIMENTS DIFFÉRENTS EN MÊME TEMPS

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



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

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



Hotpoint

ARISTON

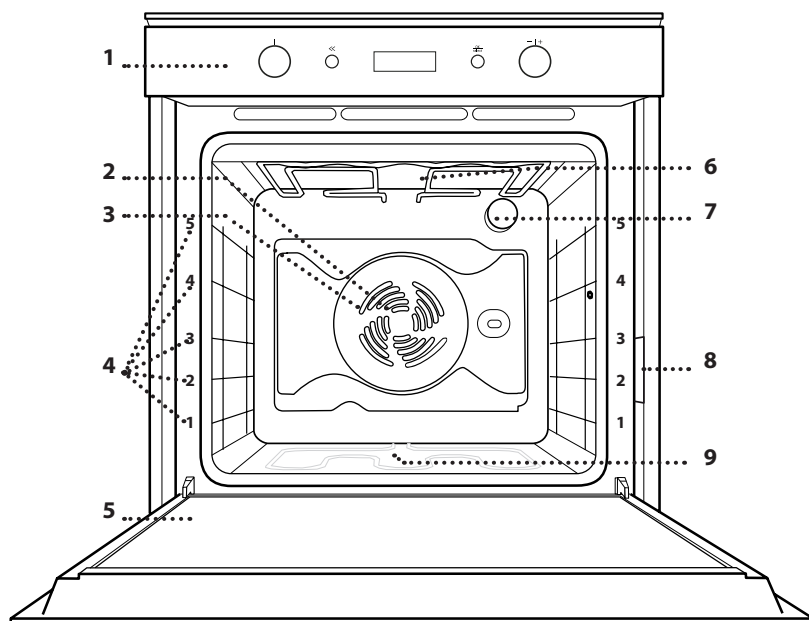

**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN
PRODOTTO HOTPOINT-ARISTON**

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



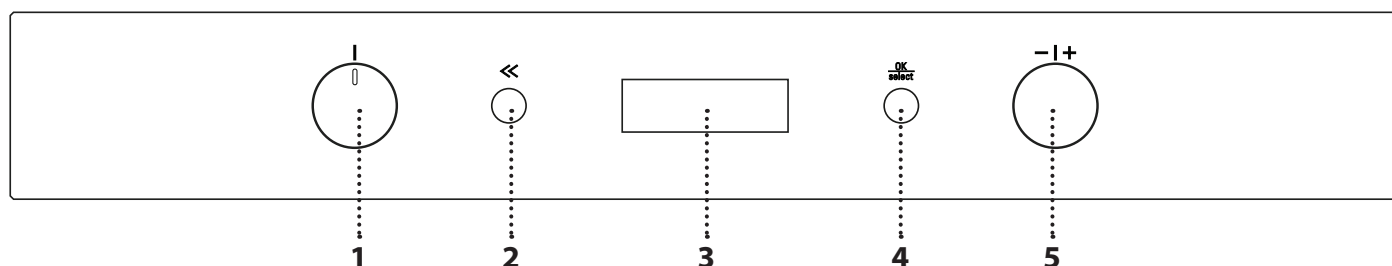
Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

DESCRIZIONE PRODOTTO



1. Pannello 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. MANOPOLA DI SELEZIONE

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

2. INDIETRO

Per tornare alla schermata di impostazione precedente.

3. DISPLAY

4. TASTO DI CONFERMA

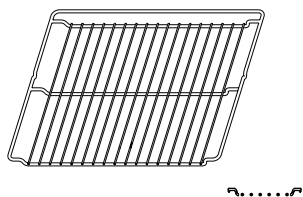
Per confermare la selezione di una funzione o un valore impostato.

5. MANOPOLA DI REGOLAZIONE

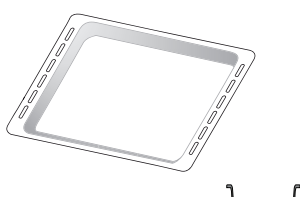
Per scorrere i menu, impostare o modificare i valori.

Nota: le manopole sono a scomparsa; premere al centro delle stesse per estrarle dalla loro sede.

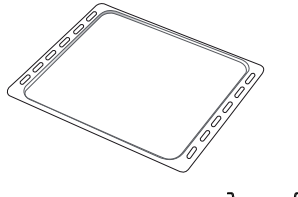
GRIGLIA



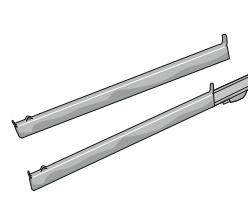
LECCARDA



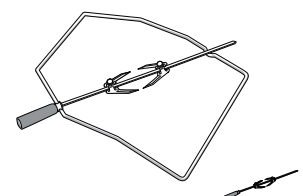
PIASTRA DOLCI



GUIDE SCORREVOLI



GIRARROSTO



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

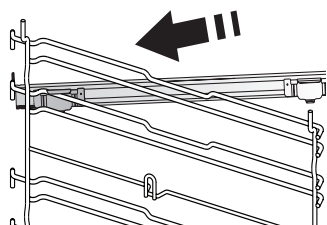
INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

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

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

MONTARE LE GUIDE SCORREVOLI

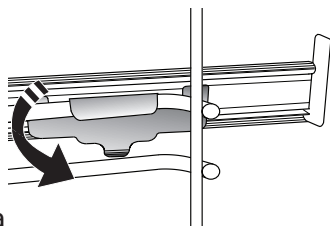
Togliere dal forno le griglie laterali e rimuovere la protezione in plastica dalle guide scorrevoli.



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.

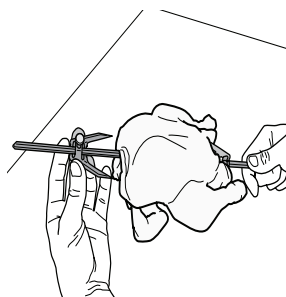


TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

• 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.

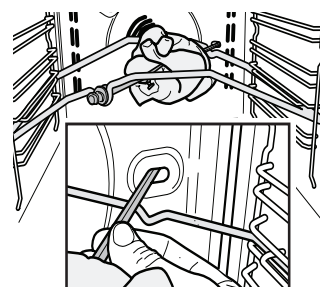
COME UTILIZZARE IL GIRARROSTO



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

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

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



	OFF Per spegnere il forno.
	STATICO* Per cuocere carni o torte con ripieno liquido su un solo ripiano.
	VENTILATO Per cuocere carni o torte con ripieno liquido su un solo ripiano.
	TERMOVENTILATO Per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti, anche diversi, che richiedono medesima temperatura di cottura. La funzione permette di cuocere senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.
	GRILL Per grigliare costate, spiedini e salsicce, gratinare verdure o dorare il pane. Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.
	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 potabile. Con questa funzione è possibile utilizzare il girarrosto, se presente.
	MAXI COOKING Per cuocere carni di grosse dimensioni (superiori ai 2,5 kg). Utilizzare il 1° o il 2° livello in base alle dimensioni della carne. Non occorre preriscaldare il forno. Si suggerisce di girare la carne durante la cottura per ottenere una brunitura omogenea in entrambi i lati. E' preferibile inumidirli di tanto in tanto per non farla seccare eccessivamente.
	PRERISCALDAMENTO RAPIDO Per riscaldare rapidamente il forno.
	ECO TERMOVENTILATO* 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 OK select . 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.

PIROL **PULIZIA AUTOMATICA**
Per eliminare lo sporco generato dalla cottura tramite un ciclo ad altissima temperatura. E' possibile selezionare due cicli di autopulizia: un ciclo completo e un ciclo ridotto (ECO). Si suggerisce di utilizzare il ciclo completo solo in caso di forno molto sporco e il ciclo ridotto se si usa la funzione ad intervalli regolari.

IMPOSTAZIONI (SETTINGS)
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 e la luce si spegne per risparmiare energia. Si riattivano temporaneamente dopo ogni interazione.

FUNZIONI SPECIALI	
	CARNE Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per le carni. Questa funzione attiva a intermittenza la ventola a bassa velocità per evitare che i cibi si seccino eccessivamente.
	POLLAME 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 PIATTI Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per le pietanze a base di pasta.
	PANE Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per qualsiasi tipo di pane.
	PIZZA Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per qualsiasi tipo di pizza.
	TORTE E DOLCI Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per torte di qualsiasi tipo (torte lievitate, torte ripiene, crostate, ecc...).

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

LIEVI
40°C
1-9

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.

MANTENE
65°C
8-9

MANTENERE CALDO
Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti.

COTTU
85°C
3-9

COTTURA LENTA
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 1Kg 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".

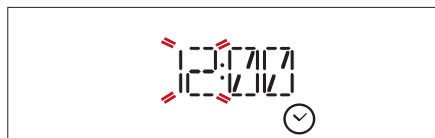


Ruotare la *manopola di regolazione* per scorrere la lista delle lingue disponibili e selezionare quella desiderata. Premere **OK select** per confermare la selezione.

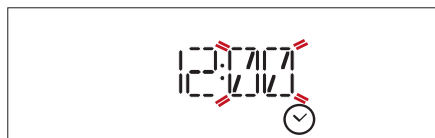
Nota: è possibile modificare in seguito la lingua dal menu "Impostazioni".

2. IMPOSTARE L'ORA

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



Ruotare la *manopola di regolazione* per impostare l'ora desiderata e premere **OK select**: sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti.



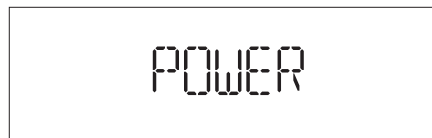
Ruotare la *manopola di regolazione* per impostare i minuti e premere **OK select** per confermare.

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

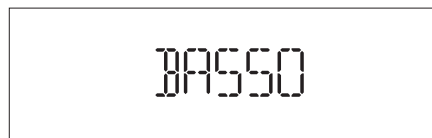
3. IMPOSTARE L'ASSORBIMENTO DI POTENZA

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. Ruotare la *manopola di selezione* fino a visualizzare sul display "SETTING", quindi premere **OK select** per confermare.

Ruotare la *manopola di regolazione* per selezionare la voce di menu "POWER" e premere **OK select** per confermare.



Ruotare la *manopola di regolazione* per selezionare "Basso" e premere **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.

Hotpoint

ARISTON

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Ruotare la *manopola di selezione* per accendere il forno, per visualizzare sul display la funzione desiderata: il display mostra l'icona della funzione e i valori di base.



Dove presente, per selezionare una voce di menu (il display mostra la prima voce disponibile) ruotare la *manopola di regolazione* fino a visualizzare la voce desiderata.

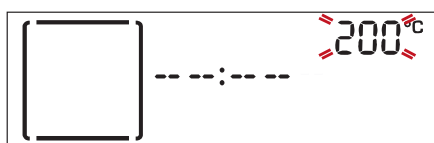


Premere $\frac{OK}{select}$ per confermare la selezione: il display mostra i valori di base.

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. Ruotare la *manopola di regolazione* per modificarlo, quindi premere $\frac{OK}{select}$ per confermare e procedere con le impostazioni seguenti, per tutti i valori che è possibile modificare.

Nota: una volta attivata la funzione, sarà possibile modificare la temperatura utilizzando la *manopola di regolazione*.

DURATA



Quando l'icona ⌚ lampeggia sul display, utilizzare la *manopola di regolazione* per impostare la durata desiderata, quindi premere $\frac{OK}{select}$ per confermare.

È possibile non impostare la durata per gestire manualmente la cottura: premere $\frac{OK}{select}$ per confermare e avviare la funzione.

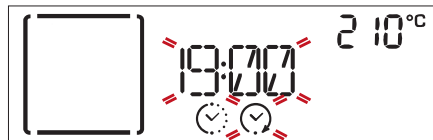
In questo caso, non sarà possibile impostare l'ora di fine cottura, programmando l'avvio ritardato.

Nota: durante la cottura, premendo << è possibile regolare la durata impostata: utilizzare la *manopola di regolazione* per regolarla, $\frac{OK}{select}$ 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 mentre l'icona ⌚ lampeggia.



Ruotare la *manopola di regolazione* per impostare l'ora di fine cottura desiderata, quindi premere $\frac{OK}{select}$ per confermare, attivando la funzione.

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



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

Durante il tempo di attesa, è possibile utilizzare la *manopola di regolazione* per regolare l'ora di fine programmata o premere << per modificare i valori impostati.

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 $\frac{OK}{select}$ per confermare l'ora di fine cottura, avviando la funzione.

Nota: una volta avviata la cottura, il display consiglia il livello più adatto per ogni funzione.



Ruotare la *manopola di selezione* su 0 per interrompere in ogni momento la funzione attivata.

Hotpoint

ARISTON

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 la *manopola di regolazione*.

5. FINE COTTURA

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



Premere **OK select** per continuare la cottura in modalità manuale (senza una durata impostata) o ruotare la *manopola di regolazione* 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 **OK select** per avviare un ciclo di 5 minuti di doratura.



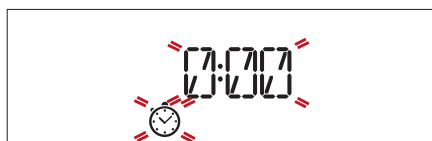
Per terminare in ogni momento, ruotare la *manopola di selezione* su 0 per spegnere il forno.

. 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 ruotare la *manopola di regolazione*: sul display lampeggia l'icona

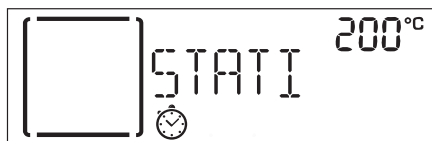


Ruotare la *manopola di regolazione* per impostare la durata desiderata e quindi premere nuovamente **OK select** per avviare il timer. Un segnale acustico e il display avviseranno del termine del conto alla rovescia.



Nota: il timer non attiva nessun ciclo di cottura. Utilizzare la *manopola di regolazione* per modificare il timer, premendo **<<** è possibile disattivare il timer in ogni momento.

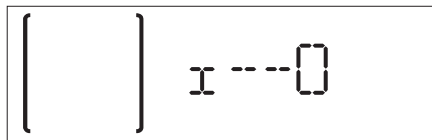
Una volta attivato il timer, è possibile selezionare e attivare una funzione. Ruotare la *manopola di selezione* per accendere il forno selezionando la funzione desiderata. Una volta avviata la funzione, il timer continuerà autonomamente il conto alla rovescia senza interferire sulla funzione stessa.



Per disattivare il timer, ruotare la *manopola di selezione* su 0 per terminare la funzione attiva, quindi premere **<<**.

. BLOCCO A CHIAVE

Per bloccare i tasti, tenere premuto contemporaneamente **OK select** e **<<** 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 ruotando la *manopola di selezione* su 0.

Hotpoint

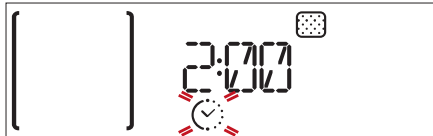
ARISTON

. PULIZIA AUTOMATICA - PIROLISI

Prima di attivare la funzione, avere cura di togliere tutti gli accessori dal forno, comprese le griglie laterali.

Per un risultato ottimale, rimuovere i residui in eccesso dalla cavità e pulire il vetro interno dello sportello prima di usare la funzione di pirólisi.

Ruotare la *manopola di selezione* per selezionare la funzione di pulizia automatica.



È possibile selezionare uno dei due cicli di autopulizia: un ciclo completo e un ciclo ridotto (ECO).



Ruotare la *manopola di regolazione* per selezionare quello desiderato e premere .

Il forno avvia il ciclo di pulizia e la porta si blocca automaticamente: sul display compare un messaggio di avviso mentre un conto alla rovescia indica lo stato di avanzamento del ciclo in corso.



A ciclo ultimato, la porta rimane bloccata fino a quando non viene raggiunta una temperatura sicura.



A quel punto, sul display compare l'ora corrente.

Nota: come per altre funzioni, 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 200°C AUTO 6-9	—	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Sì	160 - 180	30 - 90	4  1 
Torte ripiene (cheese cake, strudel, torta di frutta)	 TORTE 200°C AUTO 6-9	—	160 - 200	30 - 85	3 
		Sì	160 - 200	35 - 90	4  1 
Biscotti/Tortine	 TORTE 200°C AUTO 6-9	—	170 - 180	15 - 45	3 
		Sì	160 - 170	20 - 45	4  1 
		Sì	160 - 170	20 - 45 ***	5  3  1 
Bigné		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 200°C AUTO 5-9	—	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	 IPANE 200°C AUTO 4-9	—	180 - 220	50 - 70	2 
Panini	 IPANE 200°C AUTO 4-9	—	180 - 220	30 - 50	2 
Pane		Sì	180 - 200	30 - 60	4  1 
Pizze surgelate	 PIZZA 200°C AUTO 5-9	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	 IPRIMI 200°C AUTO 3-9	—	190 - 200	40 - 65	3 

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COTTURA (Min.)	LIVELLO E ACCESSORI
Pasta al forno / Cannelloni		—	190 - 200	25 - 45	3
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg		—	190 - 200	60 - 90	3
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		—	200 - 230	50 - 80	3
Tacchino / Oca 3 kg		—	190 - 200	90 - 150	2
Pesce al forno / al cartoccio (filetto, intero)		Sì	180 - 200	40 - 60	3
Verdure ripiene (pomodori, 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		—	200	80 - 120 ***	3
Carne in pezzi (coniglio, pollo, agnello)		—	200	50 - 100 ***	3

* Ruotare il cibo a metà cottura.

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

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

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

FUNZIONI MANUALI						
	Statico	Grill	TurboGrill	Termoventilato	Ventilato	EcoTermoventilato
FUNZIONI AUTOMATICHE						
	Carne	Pollame	Primi piatti	Pane	Pizza	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.

ACCESSORI

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

PULIRE LA CAVITÀ CON LA PIROLISI

Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi.

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

Questa funzione permette di eliminare lo sporco generato dalla cottura grazie a una temperatura elevata. A questa temperatura i residui di sporco si trasformano in depositi facilmente removibili con una spugna umida dopo che il forno si è raffreddato.

Nel caso in cui il forno sia installato sotto un piano di cottura, accertarsi che durante il ciclo di autopulizia i bruciatori o le piastre elettriche siano spente.

Gli accessori devono essere rimossi dal forno prima dell'attivazione della pirolisi (anche le griglie laterali).

Per un risultato ottimale, rimuovere i residui in eccesso dalla cavità e pulire il vetro interno della porta prima di usare la funzione di pirolisi.

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

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

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

Ventilare la stanza durante e dopo (fino a una completa areazione della stanza) il ciclo di pirolisi.

SOSTITUIRE LA LAMPADA

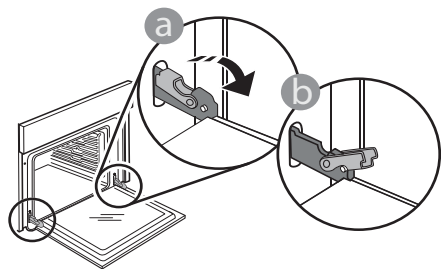
1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Svitare la copertura della lampada, sostituire la lampada e avvitare di nuovo il coperchio della lampada.
3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

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.

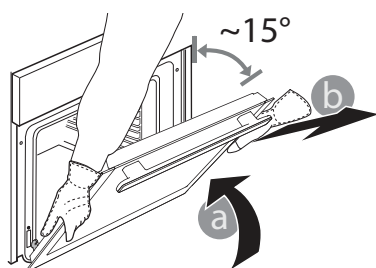
- In caso di impiego di lampade alogene, non maneggiarle a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

TOGLIERE E RIMONTARE LA PORTA

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

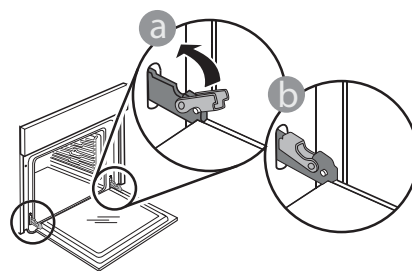


2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto finché non esce dalle sedi. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

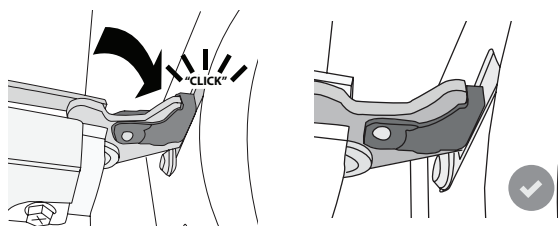


3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

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



www

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

Problem	Possible cause	Solution
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnere e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.
La porta non si apre.	Ciclo di pulizia attivo. Guasto al blocca porta.	Attendere il termine della funzione e che il forno si raffreddi. Spegnere e riaccendere il forno per 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 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.

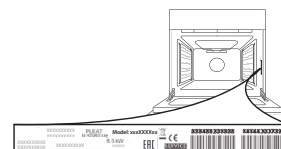
CUCINARE DIFFERENTI ALIMENTI CONTEMPORANEAMENTE

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.



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.





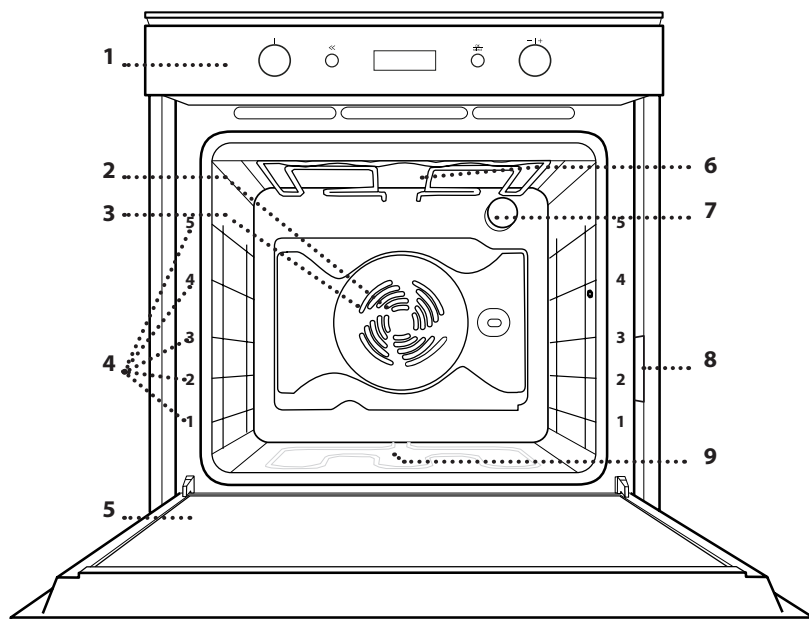
OBRIGADO POR TER ADQUIRIDO UM PRODUTO HOTPOINT-ARISTON

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



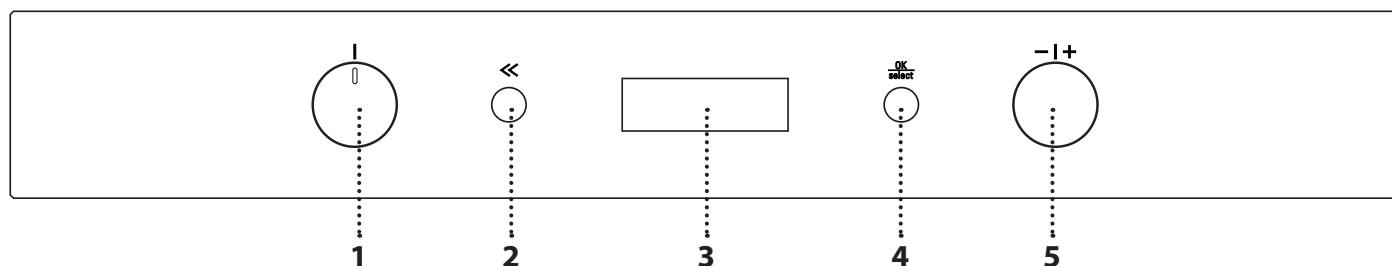
Leia as instruções de segurança com atenção antes de usar o aparelho.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Pannel de controlo
2. Ventoinha
3. Resistência circular (invisível)
4. Guias de nível (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 (invisível)

PAINEL DE COMANDOS



1. BOTÃO SELETOR

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

2. RETROCEDER

Para regressar ao menu das definições.

3. VISOR

4. BOTÃO DE CONFIRMAÇÃO

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

5. BOTÃO DE AJUSTE

Para percorrer os menus e aplicar ou alterar as definições.

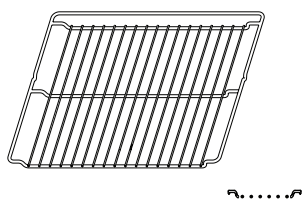
Lembre-se: Todos os botões rotativos são retráteis. Pressione o centro do botão para libertá-lo.

ACESSÓRIOS

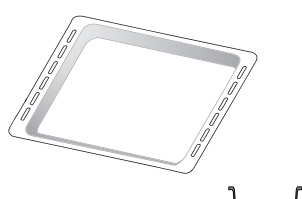


Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir de **docs.hotpoint.eu** para obter mais informações

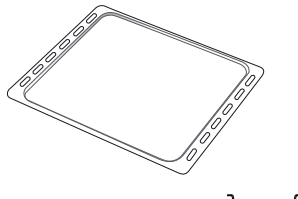
GRELHA



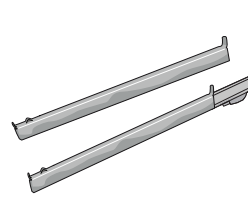
TABULEIRO COLETOR



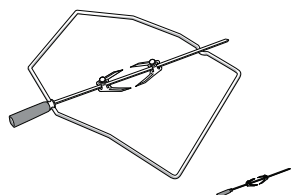
TABULEIRO PARA ASSAR



CORREDIÇAS



ESPETO



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

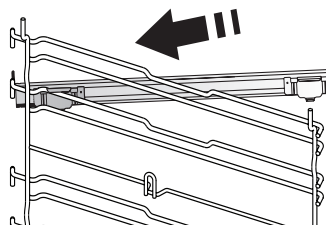
INTRODUZIR GRELHAS E OUTROS ACESSÓRIOS

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

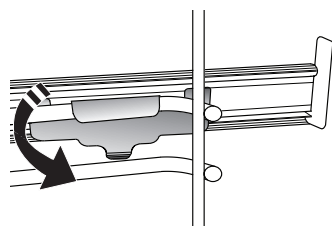
Retire as guias de nível do forno e remova o plástico de proteção das corrediças.



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

Para fixar a guia, pressione a parte inferior do dispositivo de fixação firmemente contra a guia de nível. Assegure-se de que as corrediças se movem livremente. Repita estes procedimentos na outra guia de nível, no mesmo nível.

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

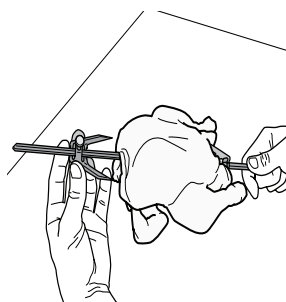


RETIRAR E REPOR AS GUIAS DE NÍVEL

• Para remover as guias de nível, levante-as e puxe as partes inferiores para fora dos seus alojamentos: 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.

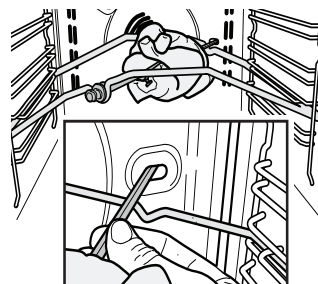
COMO UTILIZAR O ESPETO



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

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

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



Hotpoint

ARISTON

FUNÇÕES



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

0 OFF

Para desligar o forno.



CONVENCIONAL*

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



COZEDURA CONVECÇÃO

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



AR FORÇADO

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



GRELHADOR

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



TURBO GRILL

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



MAXI COZEDURA

Para cozinhar pedaços grandes de carne (acima de 2,5 kg). Utilize o 1.º ou 2.º nível dependendo do tamanho da peça de carne. Não é necessário pré-aquecer o forno. Recomendamos que vire a carne durante a cozedura para obter um tostado uniforme dos dois lados. É aconselhável regá-la com o molho de vez em quando para que não seque excessivamente.



PRÉ-AQUEC. RÁPIDO

Para efetuar o pré-aquecimento rápido do forno.



ECO AR FORCADO*

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 **OK select**. 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.

PYROL



LIMPEZA AUTOMÁTICA

Para eliminar resíduos de alimentos com um ciclo de temperatura extremamente elevada. É possível selecionar entre dois ciclos de limpeza automática: um ciclo completo e um ciclo rápido (ECO). Recomenda-se a utilização do ciclo completo apenas no caso de um forno muito sujo e o ciclo mais curto se a função for utilizada em intervalos regulares.



SETTINGS

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

Lembre-se: Quando o modo Eco está ativo, a luminosidade do visor é reduzida e as luzes desligam-se para poupar energia. São reativadas temporariamente quando algum botão é premido.



FUNÇÕES ESPECIAIS DE COZEDURA



CARNE

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



AVES

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

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



PÃO

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



PIZZA

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



BOLOS DOCES

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

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

Hotpoint

ARISTON



LEVEDURA

40°C

1-9

Para obter a fermentação ideal de massas doces ou salgadas. Para manter a qualidade da levedação, não ativar a função se o forno ainda estiver quente após um ciclo de cozedura.



MANUTENÇÃO DO CALOR

55°C

8-9

Para manter os alimentos quentes e estaladiços depois de cozinhados.



COZEDURA LENTA

85°C

3-9

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. Para carne, os tempos de cozedura variam desde 4 horas para 1 kg de carne até 6 ou 7 horas para 3 kg de carne.

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DO APARELHO

1. SELECIONE O IDIOMA

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



Rode o *botão de ajuste* para percorrer a lista de idiomas disponíveis e selecionar aquele que pretende. Prima  para confirmar a seleção.

Lembre-se: O idioma pode ser alterado posteriormente na opção "Definições" 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.



Rode o *botão de ajuste* para definir a hora correta e prima : No visor piscam os dois dígitos relativos aos minutos.



Rode o *botão de ajuste* para definir os minutos corretos e prima  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. Rode o *botão seletor* até que a mensagem "SETTING" seja apresentada no visor e, em seguida, prima  para confirmar. Rode o *botão de ajuste* para selecionar o item "Power" e, em seguida, prima  para confirmar.



Rode o *botão de ajuste* para selecionar a opção "Baixo" e, em seguida, prima  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

Rode o *botão seletor* para ligar o forno e visualizar a função que pretende selecionar no visor: o visor irá apresentar o ícone correspondente à função e às suas definições básicas.



Para selecionar um item do menu (o visor irá apresentar o primeiro item disponível), rode o *botão de ajuste* até que o item que pretende selecionar seja apresentado.

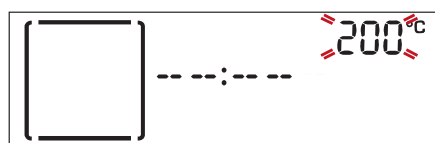


Prima **OK select** para confirmar a seleção: o visor irá apresentar as definições básicas.

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, rode o *botão de ajuste* para alterá-lo e prima **OK select** para confirmar a sua seleção e continuar a alterar as definições seguintes (se possível).

Lembre-se: Uma vez ativada a função, é possível alterar a temperatura utilizando o *botão de ajuste*.

DURAÇÃO



Quando o ícone pisca no visor, utilize o *botão de ajuste* 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 o *botão de ajuste* para alterar o tempo de cozedura e, em seguida, prima **OK select** para confirmar.

DEFINIR O TEMPO DE FIM DA COZEDURA (INÍCIO ATRASADO)

Em muitas funções, uma vez definido um tempo de cozedura, pode atrasar o início da função programando o seu tempo de fim. O visor apresenta o tempo de fim enquanto o ícone pisca.



Rode o *botão de ajuste* para definir a hora de fim da cozedura e, em seguida, prima **OK select** para confirmar e iniciar a função.

Coloque os alimentos no forno e feche a porta: A função inicia-se automaticamente após o período de tempo calculado para concluir a cozedura à hora programada.



Notas: Programar um início diferido da cozedura irá desativar a fase de pré-aquecimento do forno: O forno atinge a temperatura pretendida gradualmente, o que significa que os tempos de cozedura poderão ser ligeiramente mais longos do que os tempos indicados na tabela.

Durante o tempo de espera, pode utilizar *botão de ajuste* para alterar a hora de fim programada ou premir **<<** para alterar as definições.

Notas: 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 **OK select** para confirmar a hora de fim da cozedura e ativar a função.

Lembre-se: Depois de iniciada a cozedura, o visor irá recomendar o nível mais apropriado para cada função.



Pode rodar o *botão seletor* para 0 interromper uma função ativa a qualquer altura.

Hotpoint

ARISTON

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 que o forno alcance, utilizando o **botão de ajuste**.

5. FIM DA COZEDURA

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



Prima **OK select** para continuar a cozedura no modo manual (sem um tempo de cozedura programado) ou rode o **botão de ajuste** 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.



Para desligar o temporizador sempre que desejar, rodando o **botão seletor** para 0 para desligar o forno.

. TEMPORIZADOR

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



Rode o **botão de ajuste** para definir a duração pretendida e, em seguida, prima **OK select** novamente 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 o **botão de ajuste** para alterar o tempo definido no temporizador; prima **<<** para desligar o temporizador em qualquer altura.

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

Rode o **botão seletor** para ligar o forno e, em seguida, selecione a função pretendida.

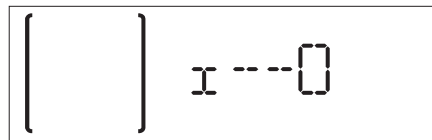
Depois de iniciada a função, o temporizador continuará a sua contagem decrescente de forma independente, sem interferir com a função em si.



Para desligar o temporizador, rode o botão seletor para 0 para parar a função ativa atualmente 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, rodando o **botão seletor** para 0.

Hotpoint

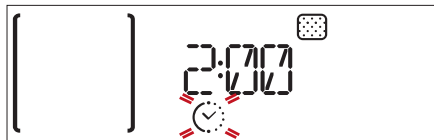
ARISTON

. LIMPEZA AUTOMÁTICA – LIMPEZA PIROLÍTICA

Antes de ativar esta função remova todos os acessórios do interior do forno, incluindo as guias de nível.

Para obter os melhores resultados de limpeza, remova os resíduos em excesso do interior da cavidade do aparelho e limpe a porta de vidro interior utilizando a função de limpeza pirolítica.

Rode o *botão seletor* para a função de limpeza automática.



Existem dois ciclos de limpeza automática disponíveis: um ciclo completo e um ciclo rápido (ECO).



Rode o *botão de ajuste* para selecionar o ciclo pretendido e, em seguida, prima ^{OK}_{select} para confirmar. O forno inicia o ciclo de limpeza automática e a porta do mesmo fecha-se automaticamente: é apresentada uma mensagem de aviso no visor, juntamente com uma contagem decrescente que indica o estado do ciclo em curso.



Uma vez concluído o ciclo, a porta permanece trancada até que a temperatura no interior do forno tenha baixado para um nível seguro.



Em seguida, o visor indica a hora atual.

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-AQUECIM	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COZEDURA (Min.)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Bolos com levedura	BOLOS ^{200°C} _{auto} ₆₋₉	-	160 - 180	30 - 90	2/3
	Sim	Sim	160 - 180	30 - 90	4 1
Bolo recheado (cheesecake, strudel, tarte de frutas)	BOLOS ^{200°C} _{auto} ₆₋₉	-	160 - 200	30 - 85	3
	Sim	Sim	160 - 200	35 - 90	4 1
Biscoitos/queques	BOLOS ^{200°C} _{auto} ₆₋₉	-	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 ^{200°C} _{auto} ₅₋₉	-	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	IPÃO ^{200°C} _{auto} ₄₋₉	-	180 - 220	50 - 70	2
Pãezinhos	IPÃO ^{200°C} _{auto} ₄₋₉	-	180 - 220	30 - 50	2
Pão	Sim	Sim	180 - 200	30 - 60	4 1
Pizza congelada	PIZZA ^{200°C} _{auto} ₅₋₉	Sim	250	10 - 15	3
	Sim	Sim	250	10 - 20	4 1
Bolos salgados (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 ^{200°C} _{auto} ₃₋₉	-	190 - 200	40 - 65	3

RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-AQUECIM	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COZEDURA (Min.)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Massa no forno/canelones		-	190 - 200	25 - 45	3
Borrego/vitela/vaca/porco 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Frango/coelho/pato 1 kg		-	200 - 230	50 - 80	3
Peru/ganso 3 kg		-	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/hambúrgues		-	2 - 3 (médio - alto)	15 - 30 *	5 4
Frango assado 1 - 1,3 kg		-	2 (médio)	55 - 70 **	2 1
Rosbife mal passado 1 kg		-	2 (médio)	35 - 50 **	3
Perna de borrego/pernis		-	2 (médio)	60 - 90 **	3
Batatas assadas		-	2 (médio)	35 - 55 **	3
Gratinado legumes		-	3 (alto)	10 - 25	3
Lasanha e carne		Sim	200	50 - 100 ***	4 1
Carne e batatas		Sim	200	45 - 100 ***	4 1
Peixe e legumes		Sim	180	30 - 50 ***	4 1
Refeição completa: tarte de frutas (nível 5)/ lasanha (nível 3)/ carne (nível 1)		Sim	190	40 - 120 ***	5 3 1
Peças de carne recheadas		-	200	80 - 120 ***	3
Cortes de carne (coelho, frango, borrego)		-	200	50 - 100 ***	3

* Vire o alimento a meio da cozedura.

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

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

 www.docs.hotpoint.eu Pode transferir o Guia de Utilização e Manutenção visitando o nosso website para consultar a tabela de receitas fornecidas pelos institutos de avaliação, em conformidade com a norma IEC 60350-1.

FUNÇÕES MANUAIS						
	Convencional	Grill	Turbo Grill	Ar forçado	Cozedura convecção	Eco ar forçado
FUNÇÕES AUTOMÁTICAS						
	Carne	Aves	Grati	Pão	Pizza	Bolos
ACESSÓRIOS						
	Grelha metálica	Tabuleiro para pastelaria ou forma de bolos na grelha	Tabuleiro coletor/ tabuleiro para pastelaria/tabuleiro para bolos na grelha	Tabuleiro coletor	Tabuleiro coletor com 500 ml de água	Tabuleiro para assar

LIMPEZA E MANUTENÇÃO



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

Assegure-se de que o forno arrefece antes de executar qualquer operação de manutenção ou limpeza.

Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.

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

Use luvas de proteção.

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

SUPERFÍCIES EXTERIORES

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

SUPERFÍCIES INTERIORES

- 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.

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.

LIMPAR O COMPARTIMENTO DE COZEDURA COM O CICLO DE LIMPEZA PIROLÍTICA

Não toque no forno durante o ciclo de limpeza pirolítica.

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

Esta função permite-lhe eliminar quaisquer salpicos de cozedura, utilizando uma alta temperatura. A esta temperatura, os resíduos de alimentos transformam-se em depósitos que podem ser facilmente removidos com uma esponja húmida depois de o forno arrefecer.

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

Retire todos os acessórios do forno antes de executar a função de limpeza pirolítica (incluindo as guias de nível). Para obter os melhores resultados de limpeza, remova os resíduos em excesso do interior da cavidade do aparelho e limpe a porta de vidro interior utilizando a função de limpeza pirolítica.

O forno dispõe de duas funções diferentes de limpeza pirolítica: o ciclo completo oferece uma limpeza rigorosa caso o forno esteja extremamente sujo, enquanto que o ciclo rápido (ECO) tem uma duração mais curta e consome menos energia, sendo adequado para uma utilização mais frequente.

Recorra à função de Limpeza pirolítica apenas se o aparelho estiver muito sujo ou libertar maus odores durante a cozedura.

Lembre-se: Não é possível abrir a porta do forno enquanto a limpeza pirolítica estiver em curso. Manter-se-á fechada até que a temperatura regresse a um nível aceitável.

Ventile o espaço durante e após o ciclo de limpeza pirolítica (até que a divisão tenha sido totalmente arejada).

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 halogéneas de 20-40 W/230 V tipo G9, T300°C. A lâmpada utilizada no produto foi especificamente concebida para eletrodomésticos e não é adequada para a iluminação geral de divisões da casa (Regulamento CE 244/2009). As lâmpadas estão disponíveis no nosso Serviço Pós-Venda.

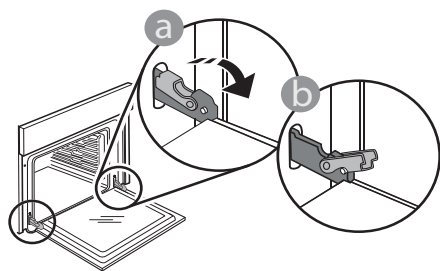
- Se utilizar lâmpadas de halogéneo, não as manuseie com as mãos nuas, uma vez que as suas impressões digitais podem provocar danos. Não utilize o forno até que a cobertura da luz tenha sido reposta.

Hotpoint

ARISTON

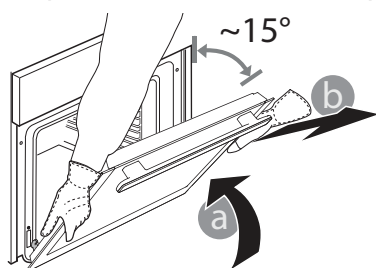
REMOVER E REPOR A PORTA

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



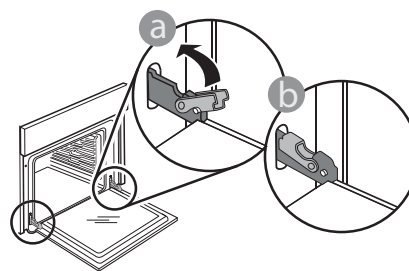
2. Feche a porta tanto quanto possível. Segure firmemente a porta com ambas as mãos – não a segure pela pega.

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.

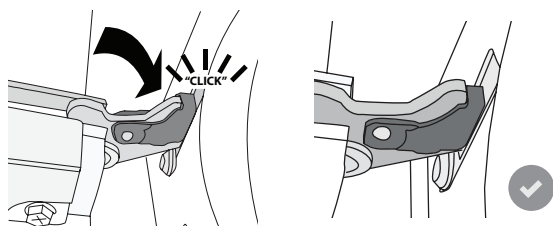


3. Reponha a porta, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes.

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 **docs.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.
A porta não abre.	Ciclo de limpeza em curso. Anomalia no fecho da porta.	Aguarde que o ciclo termine e que o forno arrefeça. Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.
O visor apresenta a letra "F", seguida de um número.	Problema de software.	Contacte o seu Serviço Técnico de Pós-Venda mais próximo e indique o número que acompanha a letra "F".

Hotpoint

ARISTON

COMO EFETUAR A LEITURA DA TABELA DE COZEDURA

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

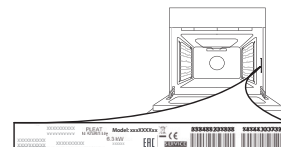
COZINHAR DIFERENTES ALIMENTOS EM SIMULTÂNEO

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



As políticas, a documentação padrão e as informações de produto adicionais poderão ser consultadas:

- Visitando o nosso website em **docs.hotpoint.eu**
- Utilizando o código QR
- Em alternativa, **contacte o nosso Serviço Pós-venda** (através do número de telefone contido no livrete da garantia). Ao contactar o nosso Serviço Pós-Venda, indique os códigos fornecidos na placa de identificação do seu produto.



Hotpoint

ARISTON



400011709008