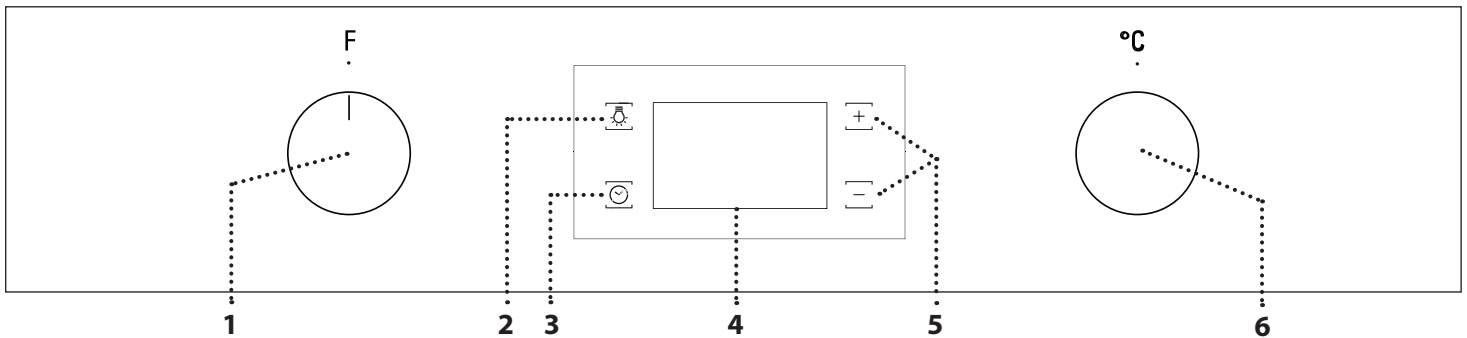



THANK YOU FOR BUYING A HOTPOINT-ARISTON PRODUCT

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.

CONTROL PANEL DESCRIPTION

1. SELECTION KNOB

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

2. LIGHT

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

3. SETTING THE TIME

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

4. DISPLAY
5. ADJUSTMENT BUTTONS

For changing the cooking time settings.

6. THERMOSTAT KNOB

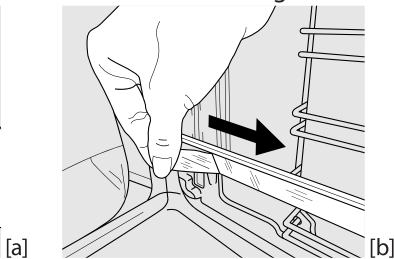
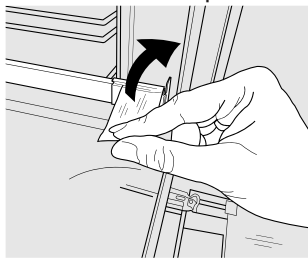
Turn to select the temperature you require when activating manual functions.

For automatic functions use 0.

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

SLIDING RUNNERS AND SHELF GUIDES

Before using the oven remove the protective tape [a] and then remove the protective foil [b] from the sliding runners.

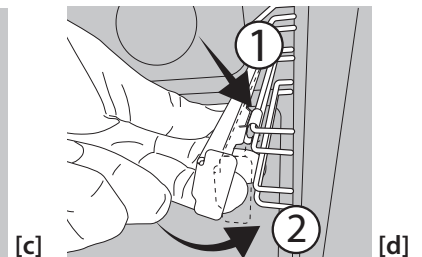
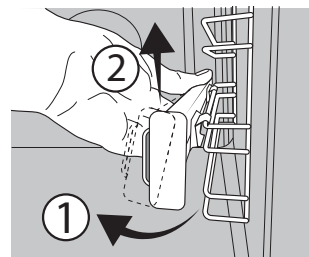

REMOVING THE SLIDING RUNNERS [c]

Pull the lower part of the sliding runner to uncouple the lower hooks (1) and pull the the sliding runners upwards, removing them from the upper hooks (2).

REFITTING THE SLIDING RUNNERS [d]

Hook the upper hooks on the shelf guides (1) then press the lower part of the sliding runners against the shelf guides, until

the lower hooks are clicking (2).

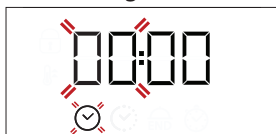

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

1. To remove the shelf guides, firmly grip the external part of the guide, and pull it towards you to extract the support and the two internal pins from the lodging.

2. To reposition the shelf guides, position them near the cavity and initially insert the two pins into their lodgings. Next, position the external part near its lodging, insert the support, and firmly press towards the wall of the cavity to make sure the shelf guide is properly secured.

FIRST TIME USE
1. SETTING THE TIME

You will need to set the time when you switch on the appliance for the first time: press until the icon and the two digits for the hour start flashing on the display.



Use or to set the hour and press to confirm. The two digits for the minutes will start flashing. Use or to set the minutes and press to confirm.

Please note: When the icon is flashing, for example following lengthy power outages, you will need to reset the time.

2. HEAT THE OVEN

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

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

Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it. Heat the oven to 250 °C for about one hour. The oven must be empty during this time.

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

FUNCTIONS & DAILY USE



CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.



FORCED AIR

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



MAXI COOKING

For cooking large joints of meat (above 2.5 kg).

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



PIZZA

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



GRILL

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



TURBO GRILL

For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.




RISING

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



ECO FORCED AIR*

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



BREAD AUTO

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



PASTRY AUTO

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



DIAMOND CLEAN

The action of the steam released during this special low-temperature cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. Pour 200 ml of drinking water on the bottom of the oven and only activate the function when the oven is cold.

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

1. SELECT A FUNCTION

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

2. ACTIVATE A FUNCTION

MANUAL


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



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

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

AUTOMATIC

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

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


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


RISING

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


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

3. PREHEATING AND RESIDUAL HEAT

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

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

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

After cooking and with the function deactivated, the icon  may continue to remain visible on the display even after the cooling fan has switched off to indicate that there is residual heat in the compartment.

Please note: The time after which the icon switches off varies because it depends on a series of factors such as ambient temperature and function used. In any case, the product should be considered to be off when the pointer on the selection knob is at "0".

4. PROGRAMMING COOKING

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

DURATION

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

Hotpoint

ARISTON



Use \pm or \square to set the cooking time you require, then press \odot to confirm.

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

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

This cooking time includes a preheating phase.

PROGRAMMING THE END COOKING TIME/DELAYED START

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



Use \pm or \square to set the time you want cooking to end and press \odot to confirm.

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



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

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

END OF COOKING

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

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

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

5. SETTING THE TIMER

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

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



Use \pm or \square to set the time you require and press \odot to confirm.

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

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

6. DIAMOND CLEAN FUNCTION

To activate the "Diamond Clean" cleaning function, pour 200 ml of drinking water into the bottom of the oven, then turn the *selection knob* and the *thermostat knob* to the DC icon.

Please note: The position of the icon does not correspond to the temperature reached during the cleaning cycle.

The function will activate automatically: the display shows the time remaining to the end, alternating with "DC".



Please note: It is only possible to programme the end time of this function. The duration is automatically set to 35 minutes.

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes		Yes	170	30 - 50	2
		Yes	160	30 - 50	2
		Yes	160	40 - 60	4 1
Biscuits/tartlets		Yes	160	25 - 35	3
		Yes	160	25 - 35	3
		Yes	150	35 - 45	4 2
Pizza / Focaccia		Yes	190 - 250	15 - 50	1/2
		Yes	190 - 250	20 - 50	4 2

Hotpoint

ARISTON

Lasagne / baked pasta / cannelloni / flans		Yes	190 - 200	45 - 65	
Lamb / veal / beef /pork 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	
Chicken/rabbit/duck 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	
Baked fish/en papillote 0,5 kg (fillets, whole)		Yes	170 - 190	30 - 45	
Toasted bread		5'	250	2 - 6	
Roast potatoes		Yes	200 - 210	35 - 55 **	

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

** Turn food two-thirds of the way through cooking (if necessary).
The level is indicated on the wall of the cooking compartment.
The time indicated does not include the preheating phase: we recommend placing the food in the oven and setting the cooking time only after the required temperature has been reached.

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

TROUBLESHOOTING

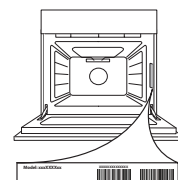
Problem	Possible cause	Solution
The oven does not work	Power cut Disconnection from the mains	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists
The display shows the letter "F" followed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

▼ Download the complete Use and Care Guide from docs.hotpoint.eu for more informations about your product



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



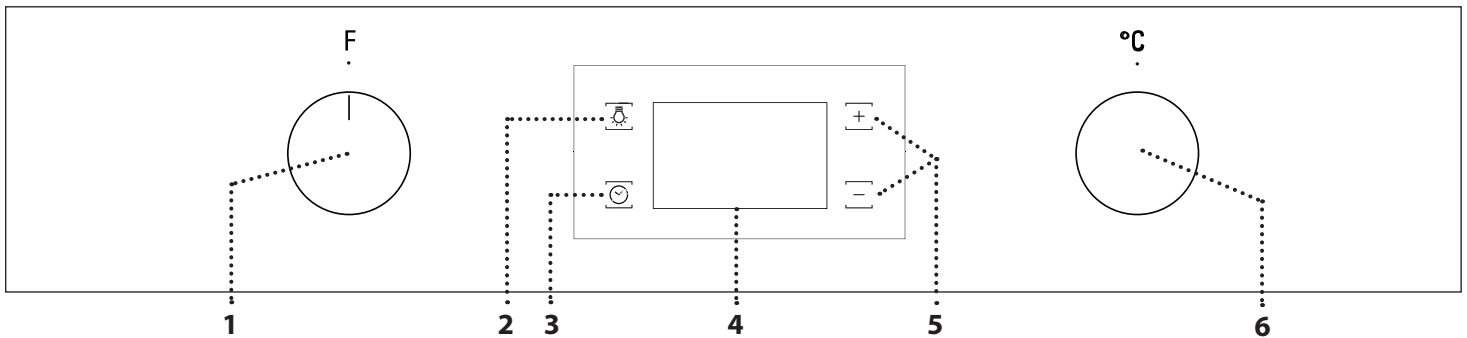
MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT HOTPOINT-ARISTON

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 PANNEAU DE COMMANDE



1. BOUTON DE SÉLECTION

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

2. LAMPE

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

3. RÉGLAGE DE L'HEURE

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

4. ÉCRAN

5. BOUTONS DE RÉGLAGES
Pour changer les réglages du temps de cuisson.

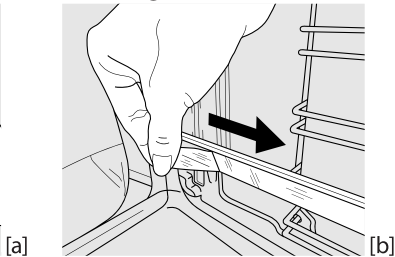
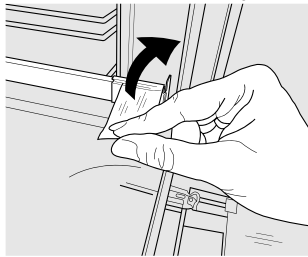
6. BOUTON THERMOSTAT

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

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

GRILLES COULISSANTES ET GUIDES DE GRILLES

Avant d'utiliser le four, enlevez la bande de protection [a] puis enlevez la feuille de protection [b] des grilles coulissantes.



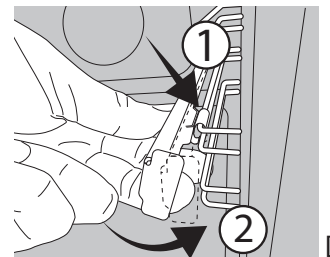
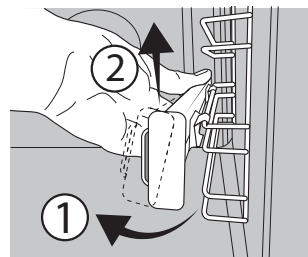
ENLÈVEMENT DES PATINS COULISSANTS [c]

Tirez la partie inférieure du patin coulissant pour détacher les crochets inférieurs (1) et tirez les patins coulissants vers le haut, en les détachant des crochets supérieurs (2).

REPOSE DES PATINS COULISSANTS [d]

Accrochez les crochets supérieurs des supports de grille (1), puis appuyez sur la partie inférieure des patins coulissants contre les supports de grille, jusqu'à ce que les crochets

inférieurs s'enclenchent (2).



ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

1. Pour enlever les supports de grille, agrippez fermement la partie externe du support et tirez-le vers vous pour sortir le support et les deux goupilles internes de leur appui.

2. Pour replacer les supports de grille, placez-les près de la cavité et insérez en premier les deux goupilles dans leur appui. Ensuite, placez la partie externe près de son appui, insérez le support, et appuyez fermement vers la paroi pour s'assurer que le support est bien inséré.

PREMIÈRE UTILISATION

1. RÉGLAGE DE L'HEURE

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



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

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


2. CHAUFFER LE FOUR


Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normale. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs. Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur. Chauffez le four à 250 °C pendant environ une heure. Le four doit être vide durant cette opération.


Veuillez noter: Il est conseillé d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.


FONCTIONS ET UTILISATION QUOTIDIENNE


 **CONVENTIONNELLE**
Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.


 **AIR PULSÉ**
Pour la cuisson simultanée sur plusieurs niveaux (trois maximum) de différents aliments nécessitant la même température de cuisson. Cette fonction peut être utilisée pour cuire différents aliments sans que les odeurs ne soient transmises de l'un à l'autre.



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


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


 **GRILL**
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 200 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille métallique.


 **TURBOGRIL**
Pour rôti de grosses pièces de viande (cuisses, rosbif, poulet). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : placez la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur un quelconque niveau sous la grille.

 **LEVAGE**
Pour aider les pâtes sucrées ou salées à mieux lever. Pour assurer la qualité de levage, n'activez pas la fonction si le four est encore chaud après un cycle de cuisson.

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

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

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

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

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

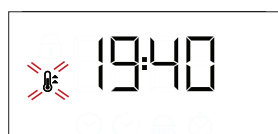
1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

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

2. ACTIVER UNE FONCTION

MANUEL


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



Veillez noter : Lors de la cuisson, vous pouvez changer la fonction en tournant le *bouton de sélection* ou ajuster la température en tournant le *bouton du thermostat*.

La fonction ne démarre pas tant que le bouton du thermostat est sur 0°C. Vous pouvez régler le temps de cuisson, le temps de fin de cuisson (seulement si vous réglez le temps de cuisson) et la minuterie.

AUTOMATIQUE

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



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

LEVAGE


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

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

3. PRÉCHAUFFAGE ET CHALEUR RÉSIDUELLE

Une fois que la fonction est lancée, un signal sonore et un voyant  qui clignote à l'écran confirmant que la phase de préchauffage est activée. À la fin de cette phase, un signal sonore et un voyant stable  indique que le four a atteint la température désirée : vous pouvez alors placer les aliments à l'intérieur et commencer la cuisson.

Veillez noter: Placer les aliments dans le four avant la fin du préchauffage peut affecter la qualité de la cuisson.



Après la cuisson et avec la fonction désactivée, le voyant  peut rester visible sur l'écran même après que le ventilateur de refroidissement s'est éteint pour indiquer qu'il y a de la chaleur résiduelle dans le compartiment.

Veillez noter: Le temps nécessaire pour que l'icône s'éteigne varie car cela dépend d'une série de facteurs tels que la température ambiante et la fonction utilisée. Dans tous les cas, le produit doit être considéré comme éteint lorsque le curseur sur le bouton de sélection est sur « 0 ».

4. PROGRAMMER LA CUISSON

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

DURÉE

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



Hotpoint

ARISTON

Utilisez \pm ou \square pour régler la durée de cuisson et appuyez sur \odot pour confirmer. Lancez la fonction en tournant le bouton du thermostat à la température désirée: un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson.

Remarque : Pour annuler le temps de cuisson, appuyez sur \odot jusqu'à ce que le voyant \odot clignote sur l'écran, utilisez ensuite \square pour remettre le temps de cuisson à « 00:00 ».

Ce temps de cuisson inclut la phase de préchauffage.

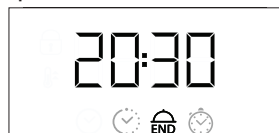
PROGRAMMER L'HEURE DE FIN DE CUISSON/ DÉPART DIFFÉRÉ

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



Utilisez \pm ou \square pour régler la durée de cuisson et appuyez sur \odot pour confirmer.

Lancez la fonction en tournant le bouton du thermostat à la température désirée: la fonction reste en veille et démarre automatiquement après la période d'attente calculée pour que la cuisson se termine à l'heure désirée.



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

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

FIN DE CUISSON

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

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

Veillez noter: Si la minuterie est activée, l'écran affiche « END » en alternance avec le temps restant.

5. RÉGLER LA MINUTERIE

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

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



Utilisez \pm ou \square pour régler l'heure désirée et appuyez sur \odot pour confirmer.

Un signal sonore se fait entendre lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.

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

6. FONCTION DIAMOND CLEAN

Pour activer la fonction de nettoyage « Diamond Clean », versez 200 ml d'eau au fond du four, tournez ensuite le bouton de sélection et le bouton du thermostat sur l'icône DC .

Veillez noter: La position de l'icône ne correspond pas à la température atteinte lors du cycle de nettoyage.

La fonction s'active automatiquement : l'écran affiche le temps restant avant la fin, en alternance avec « DC ».



Veillez noter : Il est seulement possible de programmer la fin de cette fonction. La durée est automatiquement réglée à 35 minutes.







TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée	\square	Oui	170	30 - 50	2
	\odot	Oui	160	30 - 50	2
	\odot	Oui	160	40 - 60	4 1
Biscuits/tartelettes	\square	Oui	160	25 - 35	3
	\odot	Oui	160	25 - 35	3
	\odot	Oui	150	35 - 45	4 2
Pizza/Focaccia	\square	Oui	190 - 250	15 - 50	1/2
	\odot	Oui	190 - 250	20 - 50	4 2
Lasagnes/pâtes au four/cannellonis/tartes	\square	Oui	190 - 200	45 - 65	2

Hotpoint

ARISTON

Agneau/veau/bœuf/porc 1 kg		Oui	190 - 200	80 - 110	
Poulet / lapin / canard, 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100	
Poisson au four/en papillote 0,5 kg (filet, entier)		Oui	170 - 190	30 - 45	
Pain grillé		5'	250	2 - 6	
Pom. terre rôties		Oui	200 - 210	35 - 55 **	

ACCESSOIRES						
	Grille métallique	Casserole ou plaque de cuisson sur la grille	Lèche-frite/plaque de cuisson sur grille métallique	Lèche-frite	Lèche-frite contenant 200 ml d'eau	Plaque de cuisson

** Au besoin, retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson.
Le niveau est indiqué sur la paroi du compartiment de cuisson.
Le temps indiqué n'inclut pas la phase de préchauffage : nous vous conseillons de placer les aliments dans le four et de régler le temps de cuisson seulement après avoir atteint la température requise.

▼ Téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien sur docs.hotpoint.eu pour obtenir le tableau de recettes testées, compilé pour les autorités de certification, conformément aux normes CEI et notamment CEI 60350-1.

GUIDE DE DÉPANNAGE

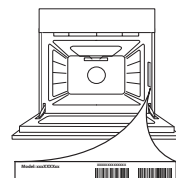
Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas	Coupure de courant Débranchez de l'alimentation principale	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste
L'écran affiche la lettre « F » suivi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

▼ Téléchargez le guide d'utilisation et d'entretien complet docs.hotpoint.eu pour plus d'informations sur votre produit



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

- En visitant notre site Internet 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

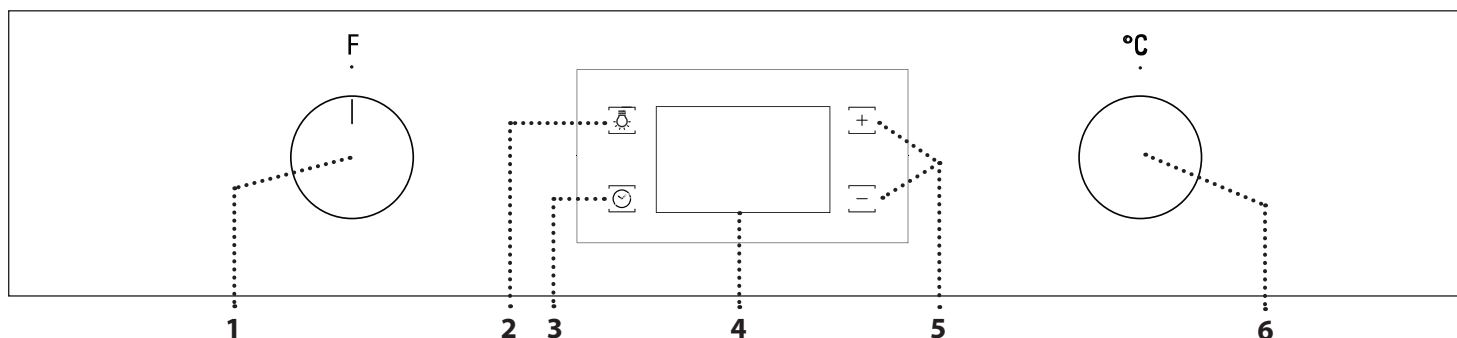
ARISTON

**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 DEL PANNELLO COMANDI**1. MANOPOLA DI SELEZIONE**

Per accendere il forno selezionando una funzione.

Per spegnere il forno, ruotare sulla posizione 0.

2. LUCE

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

3. IMPOSTARE L'ORA

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

4. DISPLAY

5. TASTI DI REGOLAZIONE
Per cambiare le impostazioni del tempo di cottura.

6. MANOPOLA TERMOSTATO

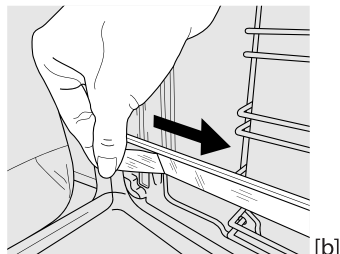
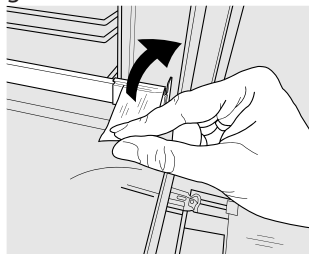
Ruotare per selezionare la temperatura desiderata attivando le funzioni manuali.

Per le funzioni automatiche usare

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

GUIDE SCORREVOLI E GUIDE LATERALI

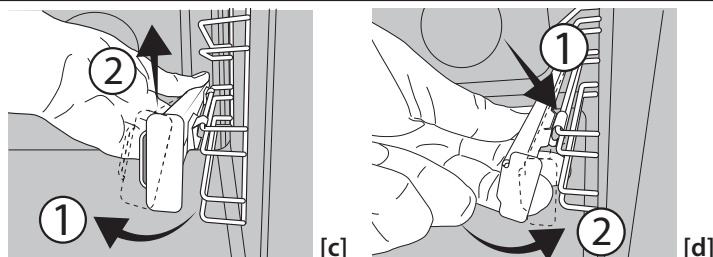
Prima di utilizzare il forno rimuovere il nastro di protezione [a] e successivamente rimuovere la pellicola protettiva [b] dalle guide di scorrimento.

**RIMOZIONE DELLE GUIDE DI SCORRIMENTO [c]**

Tirare la parte inferiore della guida di scorrimento per sganciare i ganci inferiori (1) e tirare le guide di scorrimento verso l'alto, togliendole dai ganci superiori (2).

RIMONTAGGIO DELLE GUIDE DI SCORRIMENTO [d]

Agganciare i ganci superiori alle guide laterali (1) e premere la parte inferiore delle guide di scorrimento contro le guide laterali, fino a far scattare i ganci inferiori (2).

**SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DELLE GRIGLIE LATERALI**

1. Per rimuovere le griglie laterali, impugnare la parte esterna della griglia e tirarla verso di sé per estrarre il supporto e i due perni interni dai rispettivi alloggiamenti.

2. Per riapplicare le griglie laterali, posizzarle vicino alla parete interna del forno e inserire dapprima i due perni nei rispettivi alloggiamenti. Posizionare quindi la parte esterna vicino alla sua sede, inserire il supporto e spingere con decisione verso la parete del forno per fissare saldamente la griglia.

PRIMO UTILIZZO**1. IMPOSTARE L'ORA**

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



Utilizzare o per impostare l'ora e premere per confermare. Le due cifre dei minuti iniziano a lampeggiare. utilizzare o per impostare i minuti e premere per confermare.

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

2. 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 250°C per circa un'ora. Durante questa procedura il forno deve essere vuoto.

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

FUNZIONI E USO QUOTIDIANO

STATICO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.

TERMOVENTILATO

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

MAXI COOKING

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

MULTICRISP

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

GRILL

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


TURBO GRILL

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

LIEVITAZIONE

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

TERMOVENTILATO ECO*

Per cuocere arrostiti e arrostiti ripieni su uno stesso ripiano. La circolazione intermittente dell'aria impedisce un'eccessiva asciugatura degli alimenti. In modalità ECO, la luce rimane spenta durante la cottura e può essere riaccesa premendo .

PANE AUTO

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

TORTE DOLCI AUTO

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

DIAMOND CLEAN

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

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

1. SELEZIONE DI UNA FUNZIONE

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

2. AVVIARE UNA FUNZIONE

MANUALE


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



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

La funzione non si avvia se la manopola del termostato è impostata su 0°C. Sarà possibile impostare la durata, l'ora di fine cottura (solo se è impostata una durata) e il timer.

AUTOMATICO

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


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


LIEVITAZIONE

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


Note: Sarà possibile impostare la durata, l'ora di fine cottura (solo se è impostata una durata) e il timer.

3. PRERISCALDAMENTO E CALORE RESIDUO

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

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

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



Al termine della cottura e con la funzione disattivata, è possibile che l'icona  rimanga visibile sul display per indicare la presenza di calore residuo.

Note: il tempo di spegnimento dell'icona può variare perché dipende da una serie di fattori, come la temperatura ambiente e la funzione utilizzata. In ogni caso, il prodotto può essere considerato spento quando il puntatore della manopola di selezione si trova su "0".

4. PROGRAMMAZIONE DELLA COTTURA

Per programmare la cottura è necessario aver selezionato precedentemente una funzione.

DURATA

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

Hotpoint

ARISTON



Utilizzare \pm o \equiv per impostare la durata desiderata, quindi premere \odot per confermare.

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

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

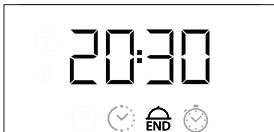
PROGRAMMARE L'ORA DI FINE COTTURA/AVVIO RITARDATO

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



Utilizzare \pm o \equiv per impostare l'ora di fine cottura e premere \odot per confermare.

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



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

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

FINE COTTURA

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

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

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

5. IMPOSTAZIONE DEL TIMER

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

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



Utilizzare \pm o \equiv per impostare la durata desiderata e premere \odot per confermare.

Un segnale acustico avviserà del termine del conto alla rovescia.

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

6. FUNZIONE DIAMOND CLEAN

Per attivare la funzione di pulizia "Diamond Clean", dopo aver versato 200 ml di acqua potabile sul fondo della cavità del forno, ruotare la *manopola di selezione* e la *manopola termostato* in corrispondenza dell'icona \odot .

Note: la posizione dell'icona non corrisponde alla temperatura raggiunta durante il ciclo di pulizia.

La funzione si attiva automaticamente: il display mostra il tempo rimanente al termine, alternato alla scritta "DC".



Note: sarà possibile programmare solo l'ora di fine della funzione. La durata è automaticamente impostata a 35 minuti.

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI
Torte lievitate		Sì	170	30 - 50	2
		Sì	160	30 - 50	2
		Sì	160	40 - 60	4 1
Biscotti/Tortine		Sì	160	25 - 35	3
		Sì	160	25 - 35	3
		Sì	150	35 - 45	4 2
Pizza / Focaccia		Sì	190 - 250	15 - 50	1/2
		Sì	190 - 250	20 - 50	4 2

Hotpoint

ARISTON

Lasagne / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati		Sì	190 - 200	45 - 65	
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg		Sì	190 - 200	80 - 110	
Pollo/Coniglio/Anatra (1 kg)		Sì	200 - 230	50 - 100	
Pesce al forno / al cartoccio 0,5 kg (filetti, intero)		Sì	170 - 190	30 - 45	
Pane tostato		5'	250	2 - 6	
Patate arrosto		Sì	200 - 210	35 - 55 **	

ACCESSORI						
	Griglia	Tortiera o teglia su griglia	Leccarda / Teglia su griglia	Leccarda	Leccarda con 200ml di acqua	Teglia

** Ruotare il cibo a due terzi di cottura se necessario.
Il livello è indicato sulla parete del comparto di cottura.
La durata indicata non comprende la fase di preriscaldamento: si consiglia di inserire gli alimenti nel forno e di impostare la durata della cottura solo al raggiungimento della temperatura desiderata.

▼ 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 le norme IEC e IEC 60350-1.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

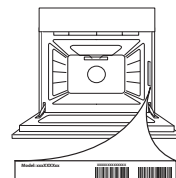
Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona	Interruzione di corrente elettrica Disconnessione dalla rete principale	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegner e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste
Il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

▼ Scarica le istruzioni per l'uso e la manutenzione complete da docs.hotpoint.eu per maggiori informazioni sul prodotto



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

- Visitare il nostro 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 clienti, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.



Hotpoint
ARISTON



GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO

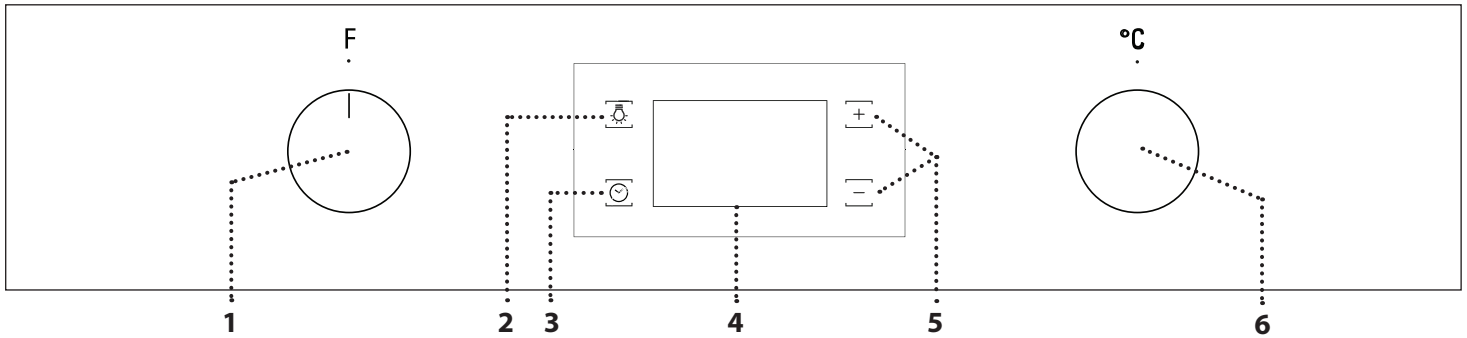
HOTPOINT-ARISTON

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



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

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL



1. SELECTOR

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

2. LUZ

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

3. AJUSTE DE LA HORA

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

4. PANTALLA

5. BOTONES DE REGULACIÓN

Para cambiar la configuración del tiempo de cocción.

6. SELECTOR DEL TERMOSTATO / PRECALENTAMIENTO

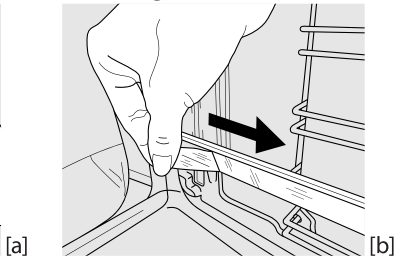
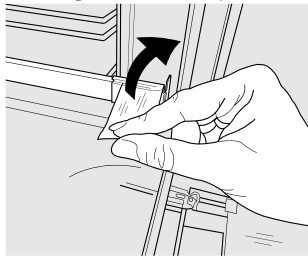
Gire para seleccionar la temperatura deseada cuando active las funciones manuales.

Para las funciones automáticas, utilice

Nota: Todos los selectores se quedan pulsados al activarlos. Pulse en el centro del selector para liberarlo de la configuración.

GUÍAS DESLIZANTES Y GUÍAS PARA ESTANTES

Antes de utilizar el horno, retire la cinta protectora [a] y luego extraiga la lámina protectora [b] de las guías deslizantes.

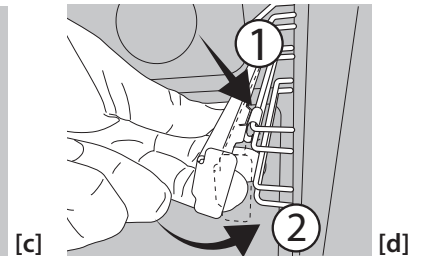
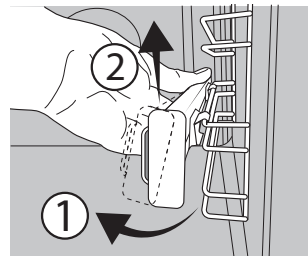


EXTRAER LAS GUÍAS DESLIZANTES [c]

Tire de la parte inferior de la guía deslizante para desacoplar los ganchos inferiores (1) y tire de las guías deslizantes hacia arriba para extraerlas de los ganchos superiores (2).

VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS DESLIZANTES [d]

Enganche los ganchos superiores en las guías de los estantes (1) y, a continuación, presione la parte inferior de las guías deslizantes contra las guías de los estantes hasta que los ganchos inferiores (2) se enganchen.



CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES

1. Para extraer las guías para estantes, sujete firmemente la parte externa de la guía y tire hacia usted para extraer el soporte y las dos clavijas internas del alojamiento.

2. Para volver a colocar las guías para estantes, colóquelas cerca de la cavidad e introduzca primero las dos clavijas en sus alojamientos. Luego, coloque la parte externa cerca de su alojamiento, introduzca el soporte y presione firmemente hacia la pared de la cavidad para asegurarse de que la guía para estantes quede bien sujeta.

PRIMER USO

1. AJUSTE DE LA HORA

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



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

Nota: Cuando el icono parpadee, por ejemplo, después de un corte


de suministro prolongado, tendrá que volver a configurar la hora.


2. CALENTAR EL HORNO


Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante la fabricación: es completamente normal. Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor. Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior. Caliente el horno a 250 °C durante una hora aproximadamente. Durante este tiempo, el horno debe permanecer vacío.


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


FUNCIONES Y USO DIARIO


 **CONVENCIONAL**
Para cocinar cualquier tipo de plato en un solo estante.

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

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

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

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

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

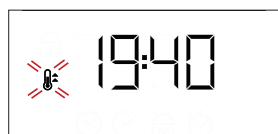
1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Para seleccionar una función, gire el *selector* hasta el símbolo de la función deseada: la pantalla se iluminará y sonará una señal acústica.

2. ACTIVAR UNA FUNCIÓN

MANUAL

Para iniciar la función seleccionada, gire el *selector del termostato* hasta la temperatura deseada.



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

La función sólo se iniciará si el selector del termostato está a 0 °C. Puede programar el tiempo de cocción, el tiempo de finalización de la cocción (solo si selecciona un tiempo de cocción) y un temporizador.

AUTOMÁTICA


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



Para finalizar la cocción, gire el *selector* hasta la posición 0.


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


FERMENTAR MASA


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

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

 **ECO AIRE FORZADO***
Para cocinar asados y carne rellena en un solo estante. Para evitar que los alimentos se resequen, el aire circula de manera suave e intermitente. Cuando se utiliza esta función ECO, la luz permanece apagada durante la cocción, pero se puede volver a encender pulsando .

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



 **PASTELERÍA AUTO**
Esta función selecciona automáticamente la temperatura y el tiempo de cocción ideales para tartas. Active la función con el horno frío.

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


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

Nota: Puede programar el tiempo de cocción, el tiempo de finalización de la cocción (solo si selecciona un tiempo de cocción) y un temporizador.

3. PRECALENTAMIENTO Y CALOR RESIDUAL

Una vez iniciada la función, una señal acústica y un icono parpadeando  en la pantalla le indicarán que la fase de precalentamiento se ha activado. Cuando el precalentamiento haya terminado, sonará una señal acústica y el icono fijo  en la pantalla le indicará que el horno ha alcanzado la temperatura programada: en ese momento, coloque los alimentos dentro y proceda con la cocción.

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



Después de la cocción y con la función desactivada, el icono  puede permanecer visible en la pantalla incluso después de que se apague el ventilador de refrigeración para indicar que hay calor residual en el compartimento.

Nota: El tiempo necesario para que se apague el icono varía porque depende de una serie de factores, como la temperatura ambiente o la función utilizada. En cualquier caso, el producto debe considerarse apagado cuando el puntero del selector se encuentra en «0».

4. COCCIÓN PROGRAMADA

Antes de comenzar la cocción, deberá seleccionar una función.

DURACIÓN

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

Hotpoint

ARISTON



Utilice \pm o $\bar{\square}$ para configurar el tiempo de cocción deseado y después pulse \odot para confirmar.

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

Notas: Para cancelar el tiempo de cocción programado, mantenga pulsado \odot hasta que el icono \odot empiece a parpadear en la pantalla y después use $\bar{\square}$ para reconfigurar el tiempo de cocción a «00:00».

Este tiempo de cocción incluye una fase de precalentamiento.

SELECCIONAR LA HORA DE FINALIZACIÓN DE LA COCCIÓN / INICIO DIFERIDO

Una vez programado el tiempo de cocción, se puede retrasar el inicio de la función programando su hora de finalización: pulse \odot hasta que el icono END y la hora actual empiecen a parpadear en la pantalla.



Utilice \pm o $\bar{\square}$ para ajustar el tiempo deseado de finalización de la cocción y pulse \odot para confirmar.

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



Nota: Para cancelar la configuración, apague el horno girando el *selector* hasta la posición «0».

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

FINAL DE COCCIÓN

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

Gire el *selector* para seleccionar una función diferente o póngalo en la posición «0» para apagar el horno.

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

5. AJUSTE DEL TEMPORIZADOR

Esta opción no interrumpe ni programa la cocción, pero le permite utilizar la pantalla como temporizador, tanto si la función está activada como si el horno está apagado.

Mantenga pulsado \odot hasta que el icono \odot y «00:00» empiecen a parpadear en la pantalla.



Utilice \pm o $\bar{\square}$ para establecer el tiempo que desee y pulse \odot para confirmar.

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

Notas: Para cancelar el temporizador, mantenga pulsado \odot hasta que el icono \odot empiece a parpadear y después use $\bar{\square}$ para reconfigurar el tiempo a «00:00».

6. FUNCIÓN DIAMOND CLEAN

Para activar la función de limpieza «Diamond Clean», vierta 200 ml de agua potable en la base del horno, después gire el *selector* y el *selector del termostato* hasta el icono DC .

Nota: La posición del icono no se corresponde con la temperatura alcanzada durante el ciclo de limpieza.

La función se activará automáticamente: la pantalla mostrará el tiempo restante alternado con el mensaje «DC».















Nota: Solo se puede programar la hora de finalización de esta función. La duración se programa automáticamente en 35 minutos.







TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS
Tartas esponjosas	$\bar{\square}$	Sí	170	30 - 50	2
	Grill	Sí	160	30 - 50	2
	Grill	Sí	160	40 - 60	4 1
Galletas / tartaletas	$\bar{\square}$	Sí	160	25 - 35	3
	Grill	Sí	160	25 - 35	3
	Grill	Sí	150	35 - 45	4 2
Pizza/Focaccia	$\bar{\square}$	Sí	190 - 250	15 - 50	1/2
	Grill	Sí	190 - 250	20 - 50	4 2

Hotpoint

ARISTON

Lasaña/pasta al horno/canelones/ budines		Sí	190 - 200	45-65	
Cordero, ternera, buey, cerdo 1 kg		Sí	190 - 200	80-110	
Pollo/conejo/pato 1kg		Sí	200-230	50-100	
Pescado al horno / en papillote 0,5 kg (filetes, entero)		Sí	170 - 190	30 - 45	
Pan tostado		5'	250	2-6	
Patatas al horno		Sí	200 - 210	35 - 55 **	

ACCESORIOS						
	Rejilla	Fuente para horno o bandeja pastelera sobre la rejilla	Grasera/bandeja para hornear sobre la rejilla	Bandeja de goteo	Grasera con 200 ml de agua	Bandeja pastelera

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

El nivel está indicado en la pared del compartimento de cocción.

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

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

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

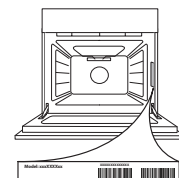
Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona	Corte de suministro Desconexión de la red eléctrica	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema
En la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

▼ Descargue la Guía de uso y cuidado completa en docs.hotpoint.eu para más información sobre su producto



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

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



Hotpoint

ARISTON



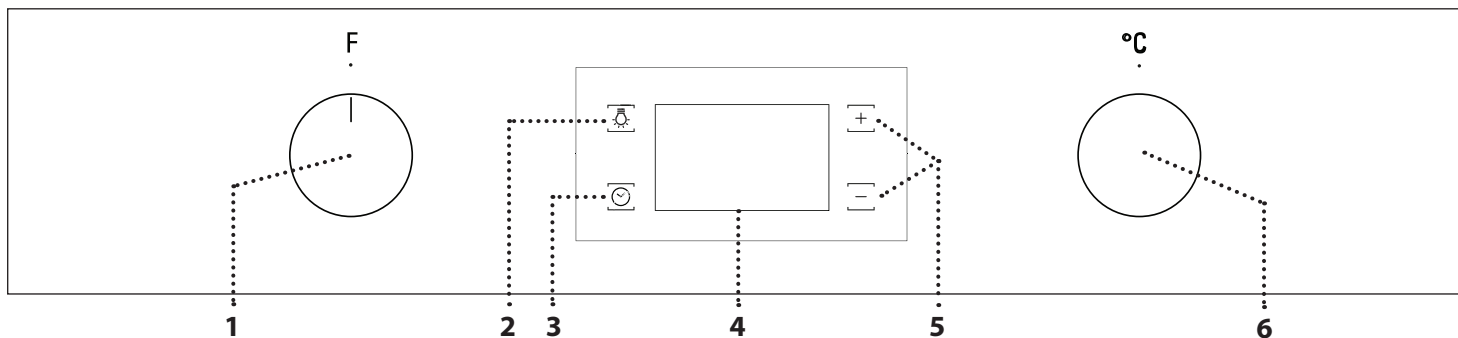
OBRIGADO POR TER ADQUIRIDO UM PRODUTO HOTPOINT-ARISTON

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



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

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO



1. BOTÃO SELETOR

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

2. LUZ

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

3. ACERTAR A HORA

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

4. VISOR

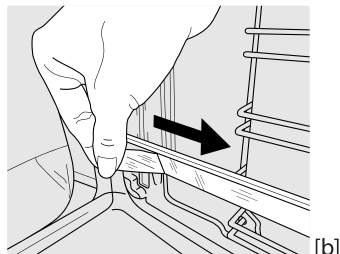
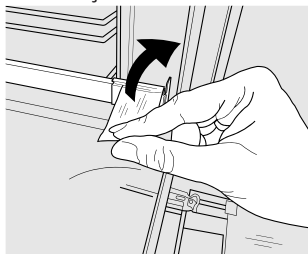
5. BOTÕES DE AJUSTE
Para alterar as definições do tempo de cozedura.

6. BOTÃO DO TERMÓSTATO

Rode o botão para selecionar a temperatura pretendida ao ativar as funções manuais. Para as funções automáticas utilize 0. Lembre-se: Todos os botões rotativos são retráteis. Pressione o centro do botão para libertá-lo.

CALHAS DESLIZANTES E GUIAS DE NÍVEL

Antes de utilizar o forno, remova a fita adesiva de proteção [a] e, em seguida, remova a película de proteção [b] das corredeiras.

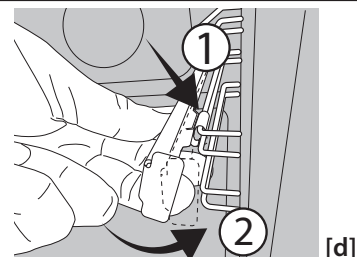
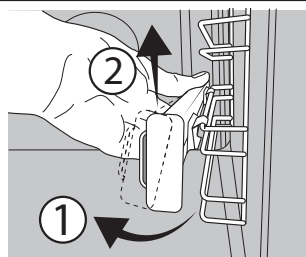


REMOÇÃO DAS CORREDIÇAS [c]

Puxe a parte inferior da corredeira para desacoplar os ganchos inferiores (1) e puxe as corredeiras para cima, removendo-as dos ganchos superiores (2).

REINSTALAÇÃO DAS CORREDIÇAS [d]

Fixe os ganchos superiores às guias de nível (1) e, em seguida, pressione a parte inferior das corredeiras contra as guias de nível até que os ganchos inferiores estejam engatados e ouvir um clique (2).



RETIRAR E REPOR AS GUIAS DE NÍVEL

1. Para retirar as guias de nível, segure a parte externa da guia e puxe-a na sua direção de forma a extrair o suporte e os dois pinos internos do alojamento. 2. Para reposicionar as guias de nível, posicione-as junto à cavidade e comece por inserir os dois pinos nos seus alojamentos. De seguida, posicione a parte externa junto do seu alojamento, insira o suporte e pressione firmemente em direção à parede da cavidade de forma a garantir que a guia de nível se encontra devidamente presa.

UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

1. ACERTAR A HORA

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



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

Lembre-se: Quando o ícone está a piscar, por exemplo, durante

cortes de energia prolongados, é necessário acertar a hora.

2. 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 até aos 250 °C durante uma hora, aproximadamente. Durante este período de tempo, o forno deverá estar vazio.

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

FUNÇÕES E UTILIZAÇÃO DIÁRIA

CONVENCIONAL

Para cozinhar qualquer tipo de prato utilizando apenas um nível.

AR FORÇADO

Para cozinhar alimentos diferentes que requerem a mesma temperatura de cozedura em diferentes prateleiras (máximo três) ao mesmo tempo. Esta função permite cozinhar alimentos diferentes sem transmitir odores de uns alimentos para os outros.

MAXI COOKING

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

PIZZA

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

GRILL

Para grelhar bifes, espetadas, salsichas, 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 200 ml de água potável.


TURBO GRILL

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

LEVEDURA

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

AR FORÇADO ECO *

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

PÃO AUTO

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

PASTELARIA AUTO

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

DIAMOND CLEAN

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

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

1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

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

2. ATIVAR UMA FUNÇÃO

MANUAL


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



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

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

AUTOMÁTICA

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


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


LEVEDURA

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


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

3. PRAAQUECIMENTO E CALOR RESIDUAL

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

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

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



Terminada a cozedura e desativada a função, o ícone  poderá permanecer visível no visor e a ventoinha de arrefecimento desliga-se, indicando a existência de calor residual no compartimento.

Lembre-se: O tempo após o qual o ícone é desativado varia, pois depende de uma série de fatores, como a temperatura ambiente e a função utilizada. Em qualquer caso, deverá considerar que o aparelho está desligado sempre que o ponteiro do botão seletor se encontre em "0".

4. PROGRAMAR A COZEDURA

É necessário selecionar uma função antes de programar a cozedura.

DURAÇÃO

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

Hotpoint

ARISTON



Utilize \pm ou $\bar{_}$ para definir o tempo de cozedura pretendido e, em seguida, prima \odot para confirmar.

Ative a função rodando o *botão do termóstato* para a temperatura requerida: é emitido um sinal sonoro e o visor indica que a cozedura está concluída.

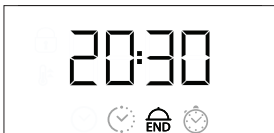
Notas: Para cancelar o tempo de cozedura definido, mantenha premido o botão \odot até que o ícone \odot comece a piscar no visor e, em seguida, prima $\bar{_}$ para repor o tempo de cozedura para "00:00". Este tempo de cozedura inclui uma fase de preaquecimento.

PROGRAMAR O TEMPO DE FIM/INÍCIO DIFERIDO DA COZEDURA

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



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



Lembre-se: para cancelar a definição, desligue o forno rodando o *botão seletor* para a posição "0".

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

FIM DA COZEDURA

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

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

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

5. PROGRAMAR O TEMPORIZADOR

Esta opção não interrompe, nem programa a cozedura mas permite-lhe utilizar o visor como temporizador, quer enquanto uma função está ativada, quer quando o forno está desligado. Mantenha o ícone \odot premido até que o ícone \odot e a indicação "00:00" comece a piscar no visor.



Utilize \pm ou $\bar{_}$ para definir o tempo pretendido e prima \odot para confirmar.

Quando o temporizador terminar a contagem decrescente do tempo programado, ouvir-se-á um sinal sonoro.

Notas: Para cancelar o temporizador, mantenha premido o botão \odot até que o ícone \odot comece a piscar e, em seguida, utilize $\bar{_}$ para repor o tempo para "00:00".

6. FUNÇÃO DIAMOND CLEAN

Para ativar a função "Diamond Clean", verta 200 ml de água potável no fundo do forno e, em seguida, rode o *botão seletor* e o *botão do termóstato* para o ícone DC .

Lembre-se: A posição do ícone não corresponde à temperatura atingida durante o ciclo de limpeza.

A função é ativada automaticamente: o visor apresenta o tempo restante até ao final da cozedura alternado com a mensagem "DC".



Lembre-se: É possível programar o tempo de fim desta função. A duração está predefinida automaticamente para 35 minutos.

TABELA DE COZEDURA

RECEITA	FUNÇÃO	PREAQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Bolos com levedura		Sim	170	30 - 50	2
		Sim	160	30 - 50	2
		Sim	160	40 - 60	4 1
Biscoitos/queques		Sim	160	25 - 35	3
		Sim	160	25 - 35	3
		Sim	150	35 - 45	4 2
Pizza/Focaccia		Sim	190 - 250	15 - 50	1/2
		Sim	190 - 250	20 - 50	4 2

Hotpoint

ARISTON

Lasanha/massa ao forno/canelones/flans		Sim	190 - 200	45 - 65	
Borrego/vitela/vaca/porco 1 kg		Sim	190 - 200	80 - 110	
Frango / coelho / pato 1 kg		Sim	200 - 230	50 - 100	
Peixe no forno/em papelote 0,5 kg (filetes, inteiro)		Sim	170 - 190	30 - 45	
Pão tostado		5'	250	2 - 6	
Batatas assadas		Sim	200 - 210	35 - 55 **	

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

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

O nível está indicado na parede do compartimento de cozedura.

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

▼ Transfira o Guia de Utilização e Manutenção em **docs.hotpoint.eu** para consultar a tabela de receitas testadas, compiladas para as autoridades de certificação de acordo com as normas IEC e IEC 60350-1.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

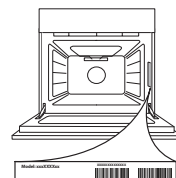
Problema	Causa possível	Solução
O forno não funciona	Corte de energia Desligado da rede elétrica	Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido
O visor apresenta a letra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

▼ Transfira o Guia de Utilização e Manutenção completo a partir do website **docs.hotpoint.eu** para obter mais informações sobre o seu produto

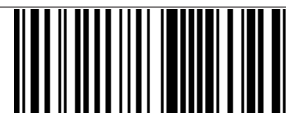


As políticas, a documentação padrão e as informações de produto adicionais poderão ser consultadas:

- Visitando o nosso website **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



400011619151