



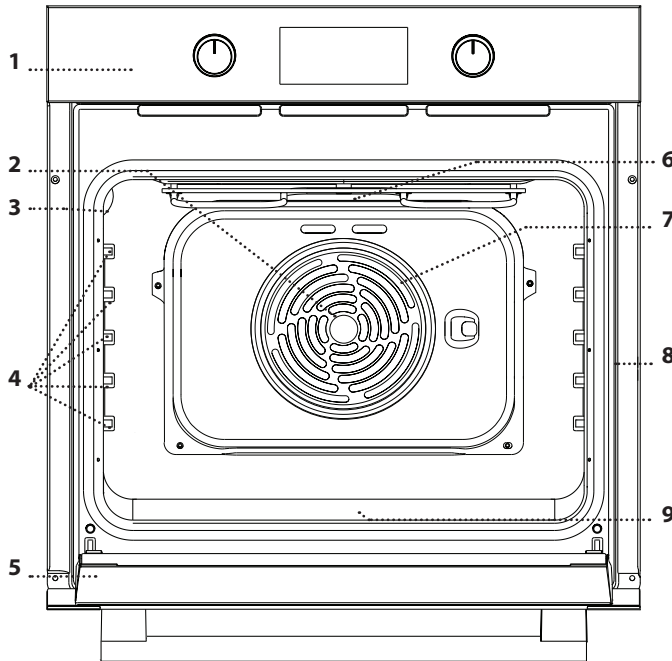
**GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO HOTPOINT-ARISTON**

Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)



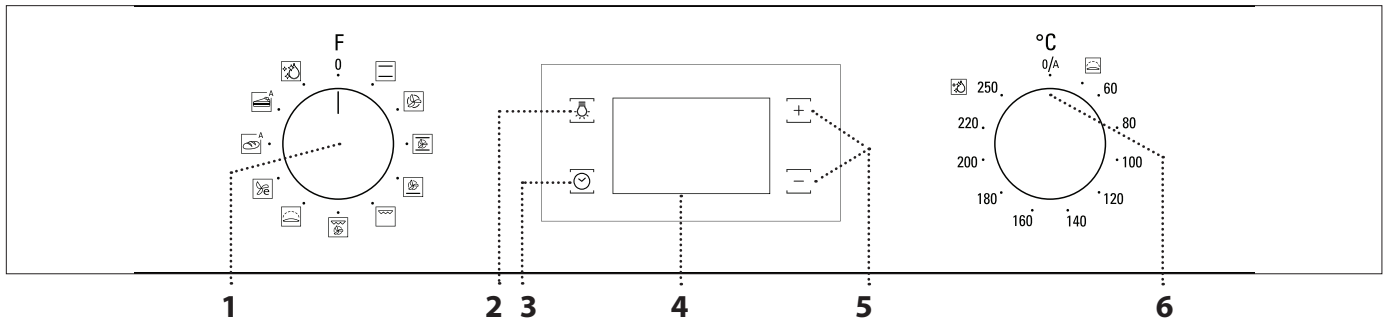
Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.

# DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



- 1. Panel de control
- 2. Ventilador
- 3. Luz
- 4. Guías para los estantes (el nivel está indicado en la pared del compartimento de cocción)
- 5. Puerta
- 6. Resistencia superior / grill
- 7. Resistencia circular (no visible)
- 8. Placa de características (no debe retirarse)
- 9. Resistencia inferior (no visible)

## PANEL DE CONTROL



### 1. SELECTOR

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

### 2. LUZ

Una vez apagado el horno, pulse para apagar o encender la bombilla 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

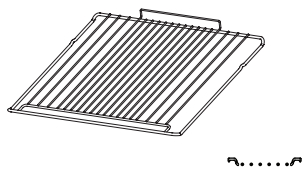
Gire para seleccionar la temperatura deseada cuando active las funciones manuales. Las funciones automáticas utilizan 0/A.

# ACCESORIOS

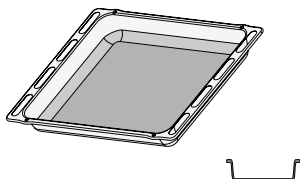


Para más información, descargue la Guía de uso y cuidado de [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

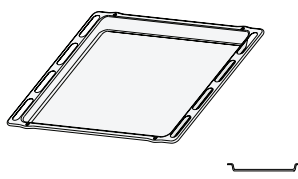
## REJILLA



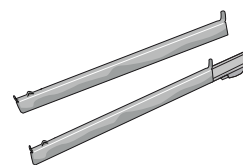
## BANDEJA DE GOTEO



## BANDEJA DE HORNEAR



## GUÍAS DESLIZANTES



El número de accesorios puede variar de un modelo a otro. Se pueden comprar otros accesorios por separado a través del Servicio Postventa.

## INTRODUCCIÓN DE LA PARRILLA Y OTROS ACCESORIOS

. En primer lugar, introduzca la rejilla en el nivel necesario sujetándola ligeramente inclinada hacia arriba y descansando la parte trasera elevada (apuntando hacia arriba). Luego deslícela horizontalmente por la guía lo más que pueda.

. Los demás accesorios, como la grasera y la bandeja pastelera, se introducen horizontalmente deslizándolos por las guías.

# FUNCIONES



Para más información, descargue la Guía de uso y cuidado de [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

### CONVENCIONAL\*

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un nivel.

### AIRE FORZADO

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

### 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 pasteleras a medio proceso 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 cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 200 ml de agua potable.


### TURBO GRILL

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


### FERMENTAR MASAS

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

### ECO AIRE FORZADO\*

Para cocinar piezas de carne asadas y carnes rellenas en un solo estante. Para evitar que los alimentos se resequen, el aire circula de manera suave e intermitente. Cuando se utiliza la función ECO, la luz permanece apagada durante la cocción pero se puede volver a encender momentáneamente pulsando .

### PAN AUTO

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

### PASTELERÍA AUTO

Esta función selecciona automáticamente la temperatura y el tiempo de cocción ideales para pasteles. 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



# Hotpoint

ARISTON










## 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: Si el icono  parpadea, por ejemplo después de un corte de corriente muy largo, será necesario volver a ajustar la hora.

### 2. CÓMO RECALENTAR 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 aproximadamente una hora utilizando preferiblemente la función de «Maxi cooking». Durante este tiempo, el horno debe permanecer vacío. Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.

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

## USO DIARIO

### 1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

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



### 2.. ACTIVAR UNA FUNCIÓN

#### MANUAL

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



Nota: Puede cambiar la función durante la cocción girando el *selector* o ajustar la temperatura girando 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.

#### AUTOMÁTICO

Para iniciar la función automática seleccionada («Pan» o «Pastelería»), mantenga el *selector del termostato* en la posición de funciones automáticas (0/A). Para finalizar la cocción, gire el *selector* a la posición 0.


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


#### FERMENTAR MASA

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

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. PRECALENTANDO

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.




### . PROGRAMACIÓN DE LA COCCIÓN

Antes de proceder con la cocción programada deberá seleccionar una función.




#### DURACIÓN

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



Utilice  o  para configurar el tiempo de cocción deseado y después pulse  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 que ha programado, mantenga pulsado  hasta que el icono  empiece a parpadear en la pantalla, luego utilice  para poner el tiempo de cocción en "00:00".

Este tiempo de cocción incluye una fase de precalentamiento.




# Hotpoint

ARISTON

## 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  hasta que el icono  y la hora actual parpadeen en la pantalla.



Utilice  o  para ajustar el tiempo deseado de finalización de cocción y pulse  para confirmar. Active la función girando el *selector del termostato* a la temperatura que desee: la función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine a la hora programada.



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

Observaciones: 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 a la posición " 0 " para apagar el horno.




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




## . AJUSTE DEL TEMPORIZADOR

Esta opción no interrumpe ni programa la cocción, pero le permite utilizar la pantalla como un temporizador, ya sea que haya una función activa o que el horno esté apagado.


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



Utilice  o  para establecer el tiempo que desee y pulse  para confirmar. Una vez que haya finalizado la cuenta atrás sonará una señal acústica.

Notas: Para cancelar el temporizador, mantenga pulsado  hasta que el icono  empiece a parpadear y después use  para reconfigurar el tiempo a "00:00".

## . 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 .

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.

**Hotpoint**

ARISTON

# TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS
<b>Tartas esponjosas</b>		Sí	160-180	30-90	2/3
		Sí	160-180	30-90	4  1
<b>Biscocho relleno</b> (tarta de queso, pastel de hojaldre relleno, tarta de frutas)		Sí	160-200	35-90	2
		Sí	160-200	40-90	4  2
<b>Biscuits / tartaletas</b>		Sí	160-180	20-45	3
		Sí	150 - 170	20-45	4  2
		Sí	150 - 170	20-45	5  3  1
<b>Lionesas</b>		Sí	180 - 210	30-40	3
		Sí	180 - 200	35 - 45	4  2
		Sí	180 - 200	35 - 45	5  3  1
<b>Merengues</b>		Sí	90	150-200	3
		Sí	90	140 - 200	4  2
		Sí	90	140 - 200	5  3  1
<b>Pizza/pan</b>		Sí	190 - 250	15-50	1 / 2
		Sí	190 - 250	20 - 50	4  2
<b>Pan</b>		-	-	60	2
<b>Pizza congelada</b>		Sí	250	10 - 20	3
		Sí	230 - 250	10 - 25	4  2
<b>Tartas saladas</b> (tarta de verdura, quiche)		Sí	180 - 200	40 - 55	3
		Sí	180 - 200	45 - 60	4  2
		Sí	180 - 200	45 - 60	5  3  1
<b>Volovanes/hojaldres</b>		-	190-200	20 - 30	3
		-	180-190	20 - 40	4  2
		-	180-190	20 - 40	5  3  1

FUNCIONES								
	Convencional	Parrilla	Turbo Grill	Pizza	Aire Forzado	Maxi Cooking	Pan automático	Eco aire forzado

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 de hornear

## Hotpoint

ARISTON

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS
Lasaña/pasta al horno/canelones/budines		Sí	190-200	45-65	2
Cordero/ternera/buey/cerdo 1 kg		Sí	190-200	80-110	3
Cerdo asado con piel 2 kg		Sí	180-190	110-150	2
Pollo/conejo/pato 1 kg		Sí	200 - 230	50 - 100	2
Pavo/oca 3 kg		-	190-200	100 - 160	2
Pescado al horno/en papillote (lomos, entero)		Sí	170 - 190	30 - 50	2
Hortalizas rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	180 - 200	50 - 70	2
Pan tostado		-	250	2 - 6	5
Filetes de pescado/porciones		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Salchichas, pinchos morunos, costillas, hamburguesas		-	250	15 - 30*	5 4
Pollo asado 1-1,3 kg		Sí	200 - 220	55 - 70**	2 1
Rosbif poco hecho 1 kg		Sí	200 - 210	35 - 50**	3
Pierna o jarrete de cordero		Sí	200 - 210	60 - 90**	3
Patatas asadas		Sí	200 - 210	35 - 55**	3
Verduras gratinadas		-	200 - 210	25-55	3
Carnes y patatas		Sí	190-200	45 - 100***	4 1
Pescados y verduras		Sí	180	30 - 50***	4 1
Lasañas y carnes		Sí	200	50 - 100***	4 1
Menú completo: Tarta de fruta (nivel 5)/lasaña (nivel 3)/carne (nivel 1)		Sí	180-190	40 - 120***	5 3 1
Carne asada / carne rellena asada		-	170 - 180	100-150	2

El tiempo indicado no incluye la fase de precalentamiento: recomendamos colocar los alimentos en el horno y ajustar el tiempo de cocción una vez alcanzada la temperatura deseada.

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

\*\* Darle la vuelta al alimento en el segundo tercio de la cocción (si fuera necesario).

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

Descargue la Guía de uso y cuidado de [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu) donde encontrará la tabla de las recetas probadas, cumplimentada por los órganos de certificación de conformidad con la norma IEC 60350-1.

FUNCIÓNES								
	Convencional	Parrilla	Turbo Grill	Pizza	Aire Forzado	Maxi Cooking	Pan automático	Eco aire forzado
ACCESORIOS								
	Rejilla	Fuente para horno o bandeja pastelera sobre la rejilla	Graspera/bandeja para hornear sobre la rejilla	Bandeja de goteo	Graspera con 200 ml de agua	Bandeja de hornear		

# Hotpoint

ARISTON

# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



Para más información, descargue la Guía de uso y cuidado de [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

**No utilice aparatos de limpieza al vapor.**

**Utilice guantes de protección durante todas las operaciones.**

**Lleve a cabo las operaciones necesarias con el horno frío.**

**Desconecte el aparato de la red eléctrica.**

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

## SUPERFICIES EXTERIORES

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

## SUPERFICIES INTERIORES

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

Active la función "Diamond Clean" para unos resultados de limpieza óptimos de las superficies internas. La puerta se extrae y se vuelve a montar fácilmente para facilitar la limpieza del cristal .

Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.

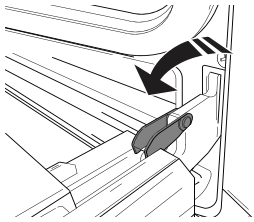
La resistencia superior del grill se puede bajar para limpiar el panel superior del horno .

## ACCESORIOS

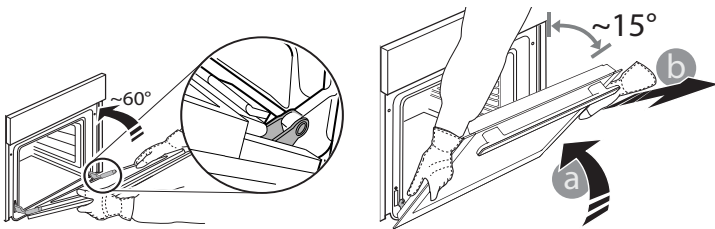
Después del uso sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilice guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

## CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LA PUERTA

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



**2.** Cierre la puerta tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos – no la sujete por el asa. Simplemente extraiga la puerta cerrándola mientras tira de ella hacia arriba (a) hasta que salga de su alojamiento (b).



Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.

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

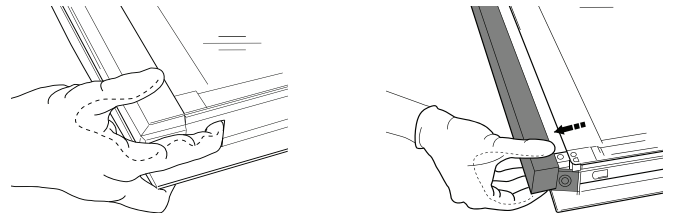
**4.** Baje la puerta y ábrala por completo. Baje los pestillos hasta su posición original: asegúrese de haberlos bajado por completo.

**5.** Intente cerrar la puerta y compruebe que está alineada con el panel de control. Si no lo está, repita los pasos de arriba.

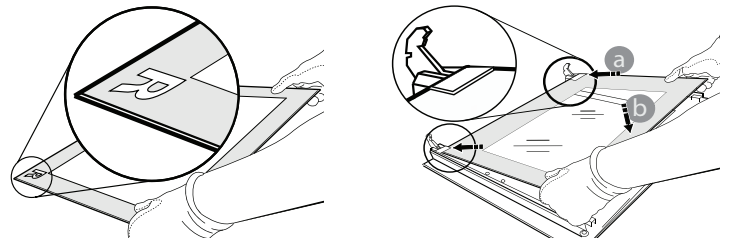
## CLICK TO CLEAN - LIMPIEZA DEL CRISTAL

**1.** Después de quitar la puerta y apoyarla sobre una superficie blanda con el tirador hacia abajo, presione simultáneamente los dos clips de sujeción y retire el borde superior de la puerta tirando de él hacia usted.

**2.** Sujete los cristales interiores firmemente con las dos manos, extráigalos y colóquelos sobre una superficie blanda antes de limpiarlos.



**3.** Para volver a colocar los cristales interiores correctamente, asegúrese de que «R» se pueda leer en la esquina izquierda y la superficie lisa (no impresa) esté cara arriba. Primero introduzca el lado largo del cristal marcado con una «R» en los soportes (a) y después bájelos hasta su posición (b).



**4.** Vuelva a colocar la parte superior: un clic indicará la posición correcta. Asegúrese de que el precinto esté asegurado antes de volver a montar la puerta.

# Hotpoint

ARISTON



# RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS



Para más información, descargue la Guía de uso y cuidado de [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

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

## CONSEJOS ÚTILES



Para más información, descargue la Guía de uso y cuidado de [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

### CÓMO UTILIZAR LA TABLA DE COCCIÓN

La tabla indica la mejor función, accesorios y nivel para cocinar los diferentes tipos de alimentos. Los tiempos de cocción inician en el momento en que se coloca el alimento en el horno, excluyendo el precalentado (cuando sea necesario). Las temperaturas y los tiempos de cocción son orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado. En principio, aplique los valores de ajuste recomendados más bajos y, si la cocción no es suficiente, aumentelos. Utilice los accesorios suministrados y, si es posible, moldes y bandejas metálicas de color oscuro. También puede utilizar recipientes y accesorios tipo pírex o de cerámica, aunque deberá tener en cuenta que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores.

### COCCIÓN DE VARIOS ALIMENTOS A LA VEZ

La función «Aire forzado» le permite cocinar diferentes alimentos (pescado y verduras) en diferentes niveles al mismo tiempo. Retire del horno los alimentos que requieran menor tiempo de cocción y deje los que necesiten una cocción más prolongada.

### FUNCIÓN PAN AUTOMÁTICO

Para obtener los mejores resultados, siga atentamente las instrucciones, utilizando la receta para una masa de 1000 g: 600 g de harina, 360 g de agua, 11 g de sal, 25 g de levadura fresca (o dos paquetes de levadura en polvo).

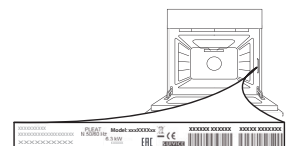
Para un leudado óptimo, deje unos 90 minutos a temperatura ambiente o 60 minutos en el horno usando la función de «Leudado».

Ponga la masa en el horno (frío), vierta 100 cc de agua potable fría en el fondo del horno y active la función «Pan Automático». Después de cocerlo, deje el pan una rejilla hasta que se haya enfriado por completo.



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](http://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





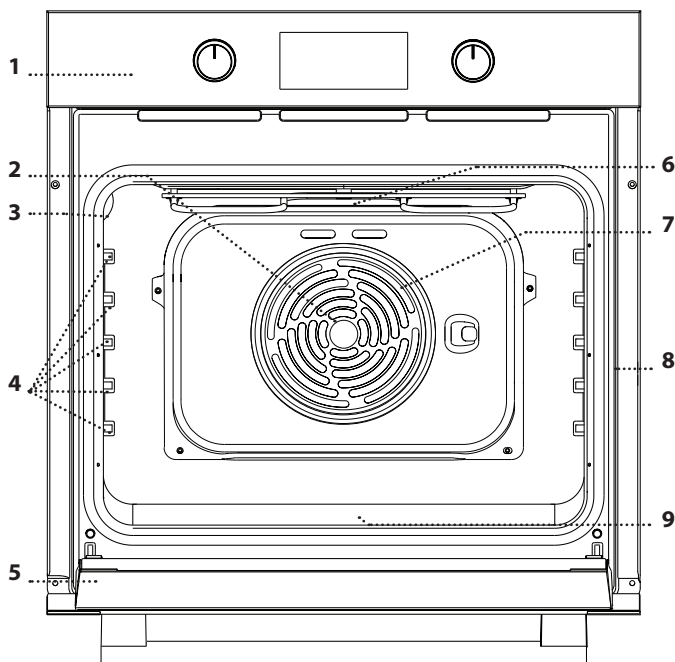
**OBRIGADO POR TER ADQUIRIDO UM PRODUTO HOTPOINT-ARISTON**

Para beneficiar de uma assistência mais completa, registe o seu produto em [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)



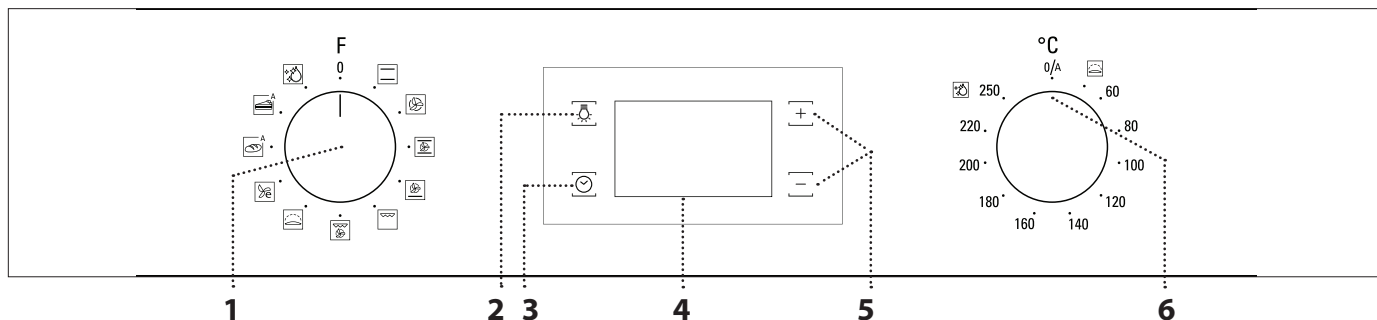
**Leia as instruções de segurança com atenção antes de usar o aparelho.**

# DESCRIÇÃO DO PRODUTO



- 1. Painel de controlo
- 2. Ventoinha
- 3. Lâmpada
- 4. Guias de nível  
(o nível está indicado na parede do compartimento de cozedura)
- 5. Porta
- 6. Resistência superior/grill
- 7. Resistência circular  
(invisível)
- 8. Placa de identificação  
(não remover)
- 9. Resistência inferior  
(não visível)

## 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. 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 aceder às definições do tempo de cozedura.

### 6. BOTÃO DO TERMÓSTATO

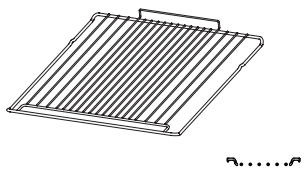
Rode o botão para selecionar a temperatura pretendida ao ativar as funções manuais. As funções automáticas utilizam 0/A.

# ACESSÓRIOS

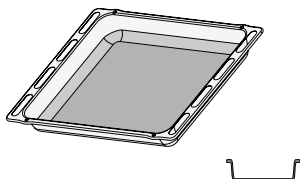


Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do website [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) para obter mais informações

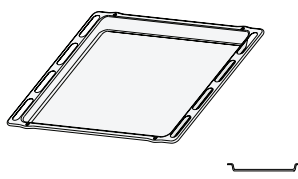
## GRELHA



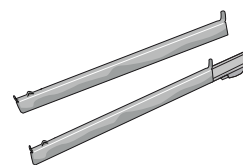
## TABULEIRO COLETOR



## TABULEIRO PARA ASSAR



## CORREDIÇAS



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

## INTRODUZIR GRELHAS E OUTROS ACESSÓRIOS

. Insira a grelha metálica no nível pretendido, segurando-a e inclinando-a ligeiramente para cima; em seguida, pouse a parte traseira levantada (apontando para cima) primeiro. Faça-a deslizar na horizontal pelas guias de nível tanto quanto possível.

. Outros acessórios, como o tabuleiro coletor e o tabuleiro para pastelaria devem ser introduzidos horizontalmente, fazendo-os deslizar pelas guias.

# FUNÇÕES



Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do website [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) para obter mais informações

### CONVENCIONAL\*

Para cozinhar qualquer tipo de alimento utilizando apenas um 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.

### MAXI COZEDURA

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 bifés, espetadas, salsichas, gratinar legumes ou tostar pão. Ao grelhar carne, recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 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 ajudar a uma levedação eficaz de massas doces ou salgadas. Para manter a qualidade da levedação, não ativar a função se o forno ainda estiver quente após um ciclo de cozedura.

### 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 resíduos de sujidade de comida. 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

# Hotpoint







ARISTON


# PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DO APARELHO

## 1. AJUSTE DA 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.

Nota: 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 a 250 °C durante cerca de uma hora, utilizando preferencialmente a função "Maxi Cozedura". Durante este período de tempo, o forno deverá estar vazio. Siga as instruções para programar corretamente a função.

Nota: É aconselhável arejar a cozinha após a primeira utilização do aparelho.

# UTILIZAÇÃO DIÁRIA

## 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.



Nota: 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 "Pastelaria"), mantenha o *botão do termóstato* na posição correspondente às funções automáticas (0/A). Para terminar a cozedura, rode o *botão seletor* para a posição 0.


Nota: 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.

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

## 3. PRAAQUECIMENTO

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.

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




## . 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.



Utilize  ou  para definir o tempo de cozedura pretendido e, em seguida, prima  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  até que o ícone  comece a piscar no visor e, em seguida, prima  para repor o tempo de cozedura para "00:00".

Este tempo de cozedura inclui uma fase de preaquecimento.




# Hotpoint

ARISTON

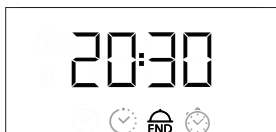
## PROGRAMAR O TEMPO DE FIM/INÍCIO DIFERIDO DA COZEDURA

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



Utilize  ou  para definir o tempo de fim da cozedura pretendido e, em seguida, prima  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.

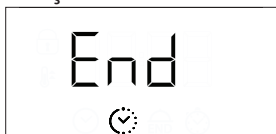


Notas: Para cancelar a definição, desligue o forno rodando o **botão seletor** para a posição **0**.

Notas: 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.




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

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




Utilize  ou  para definir o tempo pretendido e prima  para confirmar.

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

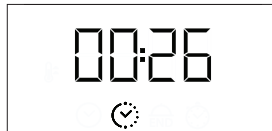
Notas: Para cancelar o temporizador, mantenha premido o botão  até que o ícone  comece a piscar e, em seguida, utilize  para repor o tempo para "00:00".

## . 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 .

Nota: 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".







































































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







# Hotpoint

ARISTON

# TABELA DE COZEDURA

RECEITA	FUNÇÃO	PREAQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
<b>Bolos com levedura</b>		Sim	160-180	30-90	2/3 
		Sim	160-180	30-90	4  1 
<b>Bolo recheado</b> (cheesecake, strudel, tarte de frutas)		Sim	160-200	35-90	2 
		Sim	160-200	40-90	4  2 
<b>Biscoitos/queques</b>		Sim	160-180	20-45	3 
		Sim	150 - 170	20-45	4  2 
		Sim	150 - 170	20-45	5  3  1 
<b>Massa "choux"</b>		Sim	180 - 210	30-40	3 
		Sim	180-200	35-45	4  2 
		Sim	180-200	35-45	5  3  1 
<b>Merengues</b>		Sim	90	150 - 200	3 
		Sim	90	140 - 200	4  2 
		Sim	90	140 - 200	5  3  1 
<b>Pizza/Pão</b>		Sim	190-250	15-50	1 / 2 
		Sim	190-250	20-50	4  2 
<b>Pão</b>		-	-	60	2 
<b>Pizza congelada</b>		Sim	250	10 - 20	3 
		Sim	230 - 250	10 -25	4  2 
<b>Bolos salgados</b> (tarte de legumes, quiche)		Sim	180-200	40-55	3 
		Sim	180-200	45 - 60	4  2 
		Sim	180-200	45 - 60	5  3  1 
<b>Vol-au-vents/salgadinhos de massa folhada</b>		—	190-200	20-30	3 
		—	180-190	20-40	4  2 
		—	180-190	20-40	5  3  1 

FUNÇÕES								
	Convencional	Grill	Turbo Grill	Pizza	Ar forçado	Maxi Cooking	Pão Auto	Eco Ar Forçado

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 assar

## Hotpoint

ARISTON

RECEITA	FUNÇÃO	PREAQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Lasanha/massa ao forno/ canelones/flans		Sim	190-200	45-65	2
Borrego/vitela/ vaca/porco 1 kg		Sim	190-200	80-110	3
Lombo assado estaladiço 2 kg		Sim	180-190	110-150	2
Frango / coelho / pato 1 kg		Sim	200-230	50-100	2
Peru/ganso 3 kg		—	190-200	100 - 160	2
Peixe no forno/em cartucho de papel (filete, inteiro)		Sim	170 - 190	30 - 50	2
Legumes recheados (tomates, curgetes, beringelas)		Sim	180-200	50 - 70	2
Pão tostado		—	250	2 - 6	5
Filetes/postas de peixe		—	230 - 250	20 - 30*	4 3
Salsichas/espetadas/costeletas/ hambúrgueres		—	250	15 - 30*	5 4
Frango assado 1 - 1,3 kg		Sim	200 - 220	55 - 70**	2 1
Rosbife mal passado 1 kg		Sim	200 - 210	35 - 50**	3
Perna de borrego/pernis		Sim	200 - 210	60 - 90**	3
Batatas assadas		Sim	200 - 210	35 - 55**	3
Gratinado legumes		-	200 - 210	25 - 55	3
Carne e batatas		Sim	190-200	45 - 100***	4 1
Peixe e legumes		Sim	180	30 - 50***	4 1
Lasanha e carne		Sim	200	50 - 100***	4 1
Refeição completa: tarte de frutas (nível 5)/lasanha (nível 3)/ carne(nível 1)		Sim	180-190	40 - 120***	5 3 1
Carne assada/carne assada recheada		-	170 - 180	100 - 150	2

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

\* 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.

Transfira o Guia de Utilização e Manutenção em [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu) para consultar a tabela de receitas testadas, compiladas para as autoridades de certificação de acordo com a norma IEC 60350-1.

FUNÇÕES								
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 assar		

# Hotpoint

ARISTON



# MANUTENÇÃO E LIMPEZA



Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do website [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu) para obter mais informações

**Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.**

**Use luvas de proteção durante todas as operações.**

**Realize as operações requeridas com o forno a frio.**

**Desligue o aparelho da corrente elétrica.**

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

## SUPERFÍCIES EXTERIORES

Limpe as superfícies com um pano de microfibra húmido. Se estiverem muito sujas, acrescente algumas gotas de detergente com um 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 húmido.

## 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.

Ative a função "Diamond Clean" para uma limpeza eficaz das superfícies internas.

A porta pode ser removida facilmente e instalada novamente para facilitar a limpeza do vidro [www](https://www.hotpoint.eu). Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.

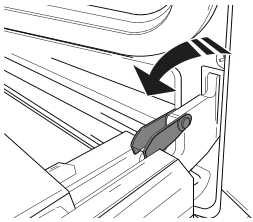
A resistência superior da grelha pode ser baixada para limpar o painel superior do forno [www](https://www.hotpoint.eu).

## ACESSÓRIOS

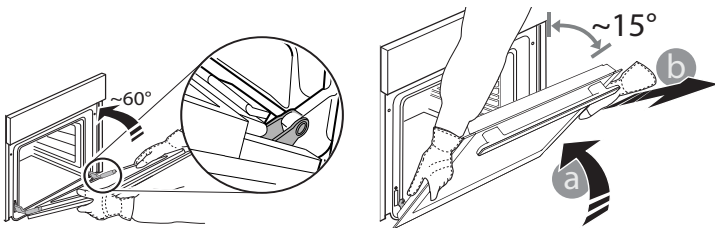
Após a utilização, coloque os acessórios numa solução líquida de limpeza, manuseando-os com luvas adequadas para forno, caso ainda estejam quentes. Os resíduos de alimentos podem ser retirados com uma esponja ou escova de limpeza.

## RETIRAR E VOLTAR A COLOCAR 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 (a), simultaneamente, para cima, até se libertar do respetivo suporte (b).



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.

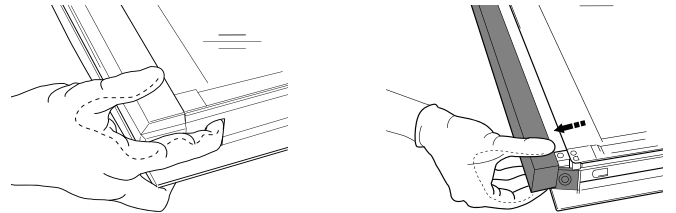
**4.** Baixe a porta e, em seguida, abra-a totalmente. Baixe as linguetas para a respetiva posição original: assegure-se de que as baixa totalmente.

**5.** Tente fechar a porta e assegure-se de que está alinhada com o painel de controlo. Se não estiver, repita os procedimentos acima.

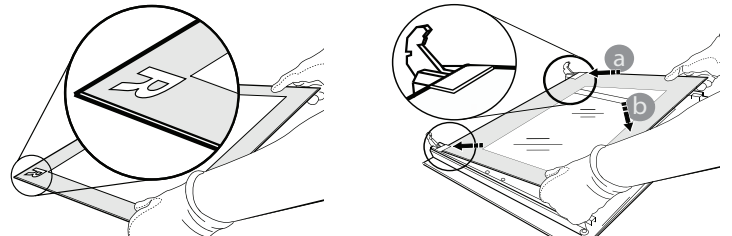
## CLICK & CLEAN - LIMPAR O VIDRO

**1.** Após remover a porta e pousá-la sobre superfície suave, prima simultaneamente os dois grampos de retenção e remova a extremidade superior da porta, puxando-a na sua direção.

**2.** Levante e segure firmemente o vidro interior com ambas as mãos, removendo-o e colocando-o sobre uma superfície suave antes de proceder à sua limpeza.



**3.** Para voltar a instalar o vidro interior, certifique-se de que a letra "R" está visível no canto esquerdo e que a superfície límpida (não impressa) está voltada para cima. Insira primeiro a parte mais longa do vidro com a indicação "R" nos suportes (a) e, em seguida, baixe-a até à posição correta (b).



**4.** Instale novamente a extremidade superior: irá ouvir um clique, indicando que está bem posicionado. Certifique-se de que a vedação está segura antes de montar novamente a porta.

# Hotpoint

ARISTON

# RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do website [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu) para obter mais informações

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 "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"

## CONSELHOS ÚTEIS



Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do website [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu) para obter mais informações

### COMO EFETUAR A LEITURA DA TABELA DE COZEDURA

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

### COZINHAR DIFERENTES ALIMENTOS EM SIMULTÂNEO

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

### FUNÇÃO PÃO AUTO

Para obter os melhores resultados possíveis, deve seguir cuidadosamente as instruções e a receita para misturar 1000 g de massa: 600 g de farinha, 360 g de água, 11 g de sal, 25 g de fermento (ou dois pacotes de fermento em pó).

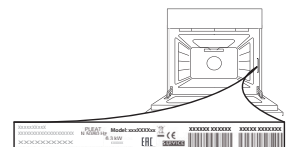
Para obter os melhores resultados de levedação, deixe a massa respirar durante aproximadamente 90 minutos à temperatura ambiente ou durante aproximadamente 60 minutos no forno utilizando a função "Levedura".

Coloque a massa no forno (frio), verta 100 cc de água potável fria no fundo do forno e ative a função "Pão Auto". Após a cozedura, deixe a massa repousar na grelha metálica até que arrefeça totalmente.



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

- Visitando o nosso website em [docs.hotpoint.eu](https://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

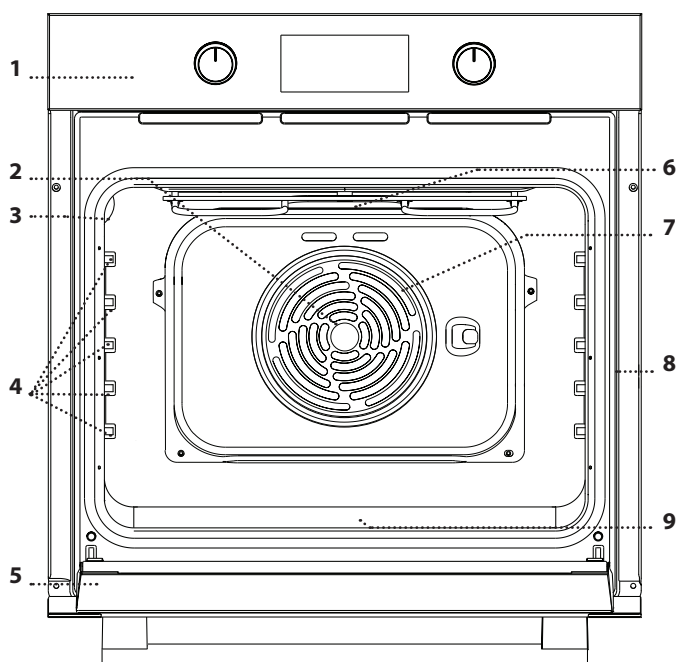


DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK  
ZNAČKY HOTPOINT-ARISTON  
Přejete-li si získat plnou podporu, zaregistrujte prosím  
svůj výrobek na [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)



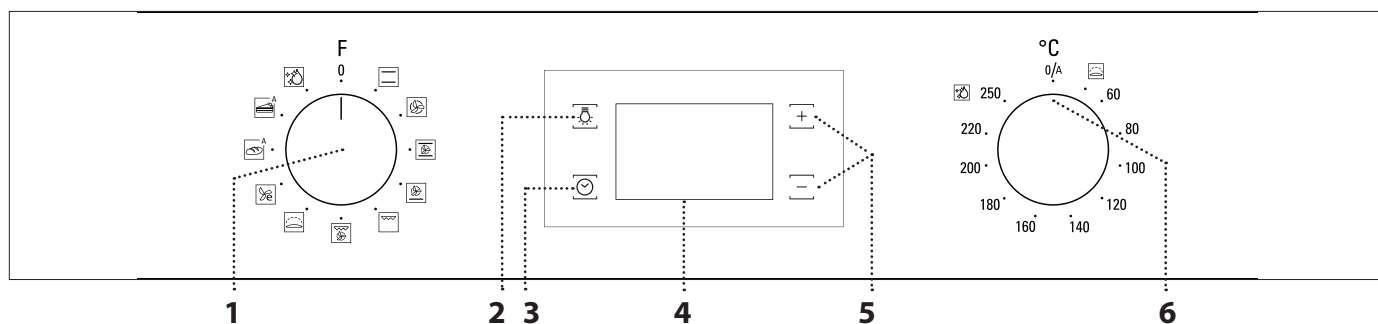
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte Bezpečnostní  
pokyny.

## POPIS PRODUKTU



1. Ovládací panel
2. Ovládací panel
3. Osvětlení
4. Vodící mřížky  
(úroveň je vyznačena na stěně  
vnitřního prostoru trouby)
5. Dveře
6. Horní topné těleso / gril
7. Kruhové topné těleso  
(není vidět)
8. Identifikační štítek  
(neodstraňujte)
9. Spodní topné těleso  
(není vidět)

## OVLÁDACÍ PANEL



### 1. OVLADAČ VÝBĚRU

Pro zapínání trouby výběrem funkce.  
Chcete-li troubu vypnout, otočte jej do polohy 0.

### 2. OSVĚTLENÍ

Když je trouba zapnutá, stisknutím tlačítka se zapíná nebo vypíná světlo vnitřního prostoru.

### 3. NASTAVENÍ DENNÍHO ČASU

Pro přístup k nastavení doby přípravy, odloženého startu a časovače. Pro zobrazení času u vypnuté trouby.

### 4. DISPLEJ

### 5. TLAČÍTKA NASTAVENÍ

Pro změnu nastavení doby přípravy.

### 6. OVLADAČ TERMOSTATU

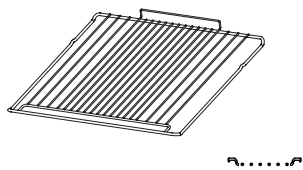
Otočením se volí teplota při aktivaci manuálních funkcí. Automatické funkce používají 0/A.

# PŘÍSLUŠENSTVÍ

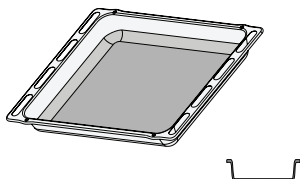


Pro další informace si stáhněte Návod k použití a údržbě z webových stránek [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu).

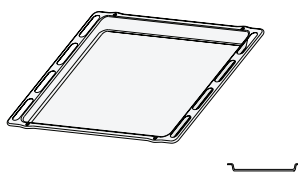
## MŘÍŽKA



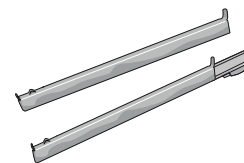
## ODKAPÁVACÍ PLECH



## PLECH NA PEČENÍ



## POSUVNÉ DRÁŽKY



Počet kusů příslušenství se může v závislosti na zakoupeném modelu lišit. V servisním středisku si můžete zakoupit další příslušenství.

## VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

. Vložte rošt do požadované úrovně. Rošt přitom držte tak, aby byl mírně nakloněn nahoru a nejprve položte zvýšenou zadní stranu (směřující nahoru). Poté zasuněte rošt horizontálně podél vodicích mřížek co nejvíce dozadu.

. Další příslušenství, jako je např. odkapávací nebo pečicí plech, se vkládají horizontálně zasunutím podél vodicích mřížek.

## FUNKCE



Pro další informace si stáhněte Návod k použití a údržbě z webových stránek [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu).

### TRADIČNÍ\*

Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.

### HORKÝ VZDUCH

Pro přípravu různých druhů jídel, které vyžadují stejnou teplotu na několika úrovních současně (maximálně třech). U této funkce nedochází ke vzájemnému přenosu vůní mezi jednotlivými jídlí.

### MAXI PEČENÍ

Slouží k pečení velkých kusů masa (nad 2,5 kg). Během přípravy doporučujeme masem otáčet, aby bylo zajištěno důkladné a rovnoměrné zhnědnutí na obou stranách. Rovněž doporučujeme maso často podlévat, aby nedošlo k jeho přílišnému vysušení.

### PIZZA

K pečení pizzy a chleba různých druhů a velikostí. Doporučujeme prohodit polohu plechů v polovině doby pečení.

### GRIL

Ke grilování steaků, kebabů a uzenin, k zapékání nebo gratinování zeleniny nebo k opékání topinek. K zachycení uvolňujících se šťáv při grilování masa doporučujeme použít odkapávací plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň pod roštem a přidejte 200 ml pitné vody.

### TURBOGRIL

K pečení velkých kusů masa (kýt, rostbífů, kuřat). K zachycení uvolňujících se šťáv doporučujeme používat odkapávací plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň pod roštem a přidejte 200 ml pitné vody.

### KYNUTÍ

Napomáhá sladkému nebo slanému těstu účinně vykynout. Chcete-li zachovat kvalitu vykynutí, nezapínejte funkci, pokud je trouba stále horká po dokončení cyklu pečení.

### EKO S HORKÝM VZDUCEM\*

Pro pečení pečeně a nadívaného masa na jedné úrovni. Díky pozvolné a střídavé cirkulaci vzduchu je jídlo chráněno před nadměrným vysušením. Je-li tato úsporná funkce EKO používána, kontrolka zůstane po celou dobu přípravy vypnutá. Během pečení je ale možné ji opět zapnout stisknutím

### <sup>A</sup> BREAD AUTO

Tato funkce automaticky zvolí ideální teplotu a dobu pečení chleba. Pro dosažení nejlepších výsledků se důsledně řiďte receptem . Před spuštěním cyklu musí trouba vychladnout.

### <sup>A</sup> PASTRY AUTO

Tato funkce automaticky zvolí ideální teplotu a dobu pečení pro dorty a koláče. Před spuštěním cyklu musí trouba vychladnout.

### DIAMOND CLEAN

Působením páry, která se uvolňuje při tomto čisticím cyklu za nízké teploty, umožňuje snadno odstranit nečistoty a zbytky jídla. Na dno trouby nalijte 200 ml pitné vody a poté, co trouba vychladne, funkci spusťte.



\* Funkce použita jako referenční pro účely prohlášení o energetické účinnosti v souladu s nařízením (EU) č. 65/2014.

# Hotpoint







ARISTON


# PRVNÍ POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

## 1. NASTAVENÍ DENNÍHO ČASU

Při prvním zapnutí spotřebiče budete muset nastavit čas: stiskněte , dokud na displeji nezačne blikat ikona  a dvě číslice nastavení hodin.



Pro nastavení hodin použijte  nebo  a pro potvrzení stiskněte . Na displeji začnou blikat dvě číslice nastavení minut. Pro nastavení minut použijte  nebo  a pro potvrzení stiskněte .

Upozornění: Když bliká ikona , např. v důsledku delšího výpadku elektrického proudu, budete muset čas nastavit znovu.

## 2. TROUBU ZNOVU ROZEHŘEJTE

Z nové trouby se mohou uvolňovat pachy, které souvisejí s proběhlým procesem výroby: Jedná se o zcela běžný jev.

Před započítím vaření tedy doporučujeme zahřát troubu prázdnou za účelem odstranění jakéhokoli případného zápachu.

Z trouby odstraňte všechny ochranné kartóny nebo fólie a vyjměte rovněž i veškeré uvnitř uložené příslušenství.

Nejlépe zvolte funkci „Maxi pečení“ a zahřejte troubu na 250 °C po dobu přibližně jedné hodiny. V této době musí být trouba prázdná.

Dodržujte instrukce pro správné nastavení funkce.

Upozornění: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

# DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

## 1. ZVOLTE FUNKCI

Funkci zvolte otočením *ovladače výběru* na symbol požadované funkce: Rozsvítí se displej a zazní zvukový signál.



## 2. AKTIVUJTE FUNKCI

### S RUČNÍM NASTAVENÍM

Pro spuštění zvolené funkce nastavte požadovanou teplotu otočením *ovladače termostatu*.



Uvědomte si prosím: Během pečení můžete změnit funkci otočením *ovladače výběru* nebo upravit teplotu otočením *ovladače termostatu*.

Funkce se spustí pouze v případě, že je ovladač termostatu nastaven na 0 °C. Můžete nastavit dobu přípravy, čas ukončení (pouze nastavíte-li dobu přípravy) a časovač.

### AUTOMATICKÉ FUNKCE

Pro spuštění zvolené automatické funkce („Chléb“ nebo „Pečivo“) musí být *ovladač termostatu* v poloze pro automatické funkce (0/A).

Pro ukončení pečení otočte *ovladač výběru* do polohy 0.


Upozornění: Můžete nastavit čas ukončení a časovač.


### KYNUTÍ

Pro spuštění funkce „Kynutí“ otočte *ovladač termostatu* na příslušný symbol; je-li trouba nastavena na jinou teplotu, funkce se nespustí.

Upozornění: Můžete nastavit dobu přípravy, čas ukončení (pouze nastavíte-li dobu přípravy) a časovač.

## 3. PŘEDOHŘEV

Po spuštění funkce zazní zvukový signál a na displeji bliká ikona , což ukazuje, že se aktivovala fáze předehřátí.


Na konci této fáze zazní zvukový signál a ikona  na displeji indikuje dosažení nastavené teploty: V tomto okamžiku vložte jídlo do trouby a pokračujte v pečení.

Upozornění: Vložení jídla do trouby před dokončením předehřívání může mít negativní vliv na konečný výsledek přípravy pokrmu.

## . NAPROGRAMOVÁNÍ VAŘENÍ

Před zahájením naprogramování vaření musíte zvolit funkci.




### DOBA TRVÁNÍ

Tiskněte , dokud na displeji nezačne blikat ikona  a „00:00“.



K nastavení požadované doby přípravy použijte  nebo , poté potvrďte stisknutím .



Aktivujte funkci otočením *ovladače termostatu* na požadovanou teplotu: Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí, že je pečení ukončeno.

Poznámka: Zrušit nastavenou dobu pečení lze stisknutím , dokud na displeji nezačne blikat ikona , poté tlačítkem  vynulujete dobu pečení na „00:00“.


Tato doba pečení zahrnuje fázi předehřevu.



## NAPROGRAMOVÁNÍ ČASU UKONČENÍ / ODLOŽENÉHO STARTU

Po nastavení doby přípravy je možné odložit spuštění funkce naprogramováním času ukončení: Stiskněte , dokud na displeji nezačne blikat ikona  a aktuální čas.



K nastavení požadovaného času ukončení přípravy použijte  $\pm$  nebo  $\square$  a potvrzení provedte stiskem . Aktivujte funkci otočením *ovladače teploty* na požadovanou teplotu: Funkce je pozastavena a spustí se automaticky po určité době, která byla vypočtena tak, aby příprava pokrmu byla dokončena ve vámi nastaveném čase.

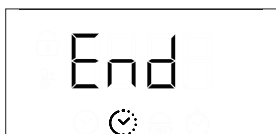


Poznámka: Nastavení se zruší vypnutím trouby otočením *ovladače výběru* do polohy „0“.

Poznámka: Funkce odloženého startu není k dispozici pro funkce Gril a Turbo Gril.

## KONEC PEČENÍ

Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí, že funkce je ukončena.



Otočením *ovladače výběru* zvolte jinou funkci, nebo nastavením „0“ vypněte troubu.


Upozornění: Je-li aktivní časovač, na displeji se střídavě zobrazuje „END“ a zbývající čas.

## . NASTAVENÍ ČASOVAČE



Tato volba nepřerušuje nebo nenastavuje vaření, ale umožní vám použít displej jako časovač, buď během aktivní funkce, nebo u vypnuté trouby.

Tiskněte , dokud na displeji nezačne blikat ikona  a „00:00“.




K nastavení času použijte  $\pm$  nebo  $\square$  a provedte potvrzení stisknutím .

Po ukončení odpočítávání zvoleného času samostatného časového spínače bude znít akustický signál.

Poznámka: Časovač zrušíte tak, že tisknete , dokud nezačne blikat ikona , poté tlačítkem  $\square$  vynulujete čas na „00:00“.

## . FUNKCE DIAMOND CLEAN

K aktivaci funkce „Diamond Clean“ nalijte 200 ml pitné vody na dno trouby, poté otočte *ovladač výběru* a *ovladač teploty* na ikonu .

Upozornění: Poloha ikony neodpovídá teplotě dosahované během cyklu čištění.

Funkce se aktivuje automaticky: Na displeji se střídavě zobrazuje doba zbývající do konce cyklu a „DC“.






































































Uvědomte si prosím: Je pouze možné naprogramovat čas ukončení této funkce. Doba trvání je automaticky nastavena na 35 minut.











# Hotpoint

ARISTON



# TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

RECEPT	FUNKCE	PŘEDE- HŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
<b>Kynuté koláče</b>		Ano	160–180	30–90	2/3 
		Ano	160–180	30–90	4 1  
<b>Plněný moučník</b> (cheesecake, závin, ovocný koláč)		Ano	160–200	35–90	2 
		Ano	160–200	40–90	4 2  
<b>Čajové pečivo / ovocné koláčky</b>		Ano	160–180	20–45	3 
		Ano	150–170	20–45	4 2  
		Ano	150–170	20–45	5 3 1   
<b>Odpalované pečivo</b>		Ano	180–210	30–40	3 
		Ano	180–200	35–45	4 2  
		Ano	180–200	35–45	5 3 1   
<b>Sněhové pečivo</b>		Ano	90	150–200	3 
		Ano	90	140–200	4 2  
		Ano	90	140–200	5 3 1   
<b>Pizza/chléb</b>		Ano	190–250	15–50	1/2 
		Ano	190–250	20–50	4 2  
<b>Chléb</b>		-	-	60	2 
<b>Zmražená pizza</b>		Ano	250	10–20	3 
		Ano	230–250	10–25	4 2  
<b>Slané koláče</b> (zeleninový koláč, quiche)		Ano	180–200	40–55	3 
		Ano	180–200	45–60	4 2  
		Ano	180–200	45–60	5 3 1   
<b>Vols-au-vent (plněné pečivo z listového těsta) / drobné pečivo z listového těsta</b>		-	190–200	20–30	3 
		-	180–190	20–40	4 2  
		-	180–190	20–40	5 3 1   

FUNKCE								
	Tradiční	Gril	Turbogril	Pizza	Horký vzduch	Maxi pečení	Automatické pečení chleba	Eko s horkým vzduchem
PŘÍSLUŠENSTVÍ								
	Rošt	Nádoba na pečení nebo plech na pečení na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení na roštu	Odkapávací plech	Odkapávací plech s 200 ml vody	Plech na pečení		

## Hotpoint

ARISTON

RECEPT	FUNKCE	PŘEDE- HŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Lasagne / zapékané těstoviny / masové cannelloni / nákypy		Ano	190–200	45–65	2
Jehněčí/telecí/hovězí/vepřové 1 kg		Ano	190–200	80–110	3
Vepřová pečeně s křupavou kůžičkou 2 kg		Ano	180–190	110–150	2
Kuře/králík/kachna 1 kg		Ano	200–230	50–100	2
Krůta/husa 3 kg		-	190–200	100–160	2
Ryba pečená v troubě / v alobalu či papilotě (filety, celá ryba)		Ano	170–190	30 – 50	2
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)		Ano	180–200	50–70	2
Opečený chléb		-	250	2–6	5
Rybí filé/plátky		-	230–250	20–30*	4 3
Klobása/kebaby/žebírka/hamburgery		-	250	15–30*	5 4
Pečené kuře 1–1,3 kg		Ano	200–220	55–70**	2 1
Krvavý rostbíf 1 kg		Ano	200–210	35–50**	3
Jehněčí kýta/kolenko		Ano	200–210	60–90**	3
Pečené brambory		Ano	200–210	35–55**	3
Zapékaná zelenina		-	200–210	25–55	3
Maso a brambory		Ano	190–200	45–100***	4 1
Ryby a zelenina		Ano	180	30–50***	4 1
Lasagne a maso		Ano	200	50–100***	4 1
Kompletní jídlo: ovocný dort (úroveň 5) / lasagne (úroveň 3) / maso (úroveň 1)		Ano	180–190	40–120***	5 3 1
Pečené maso / nadívané maso		-	170–180	100–150	2

Uvedená doba nezahrnuje fázi předehřevu: Doporučujeme vložit pokrm do trouby a nastavit dobu přípravu až po dosažení požadované teploty.

\* V polovině doby pečení jídlo obraťte

\*\* Ve dvou třetinách pečení jídlo obraťte (v případě potřeby).

\*\*\* Odhadovaná doba přípravy: Jídlo lze z trouby kdykoli vytáhnout, záleží na vašich požadavcích.

Stáhněte si Návod k použití a údržbě z webových stránek [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu), kde se nachází i přehled odzkoušených receptů sestavených pro potřeby certifikačních orgánů v souladu s IEC 60350-1.

FUNKCE								
	Tradiční	Gril	Turbogril	Pizza	Horký vzduch	Maxi pečení	Automatické pečení chleba	Eko s horkým vzduchem
PŘÍSLUŠENSTVÍ								
	Rošt	Nádoba na pečení nebo plech na pečení na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení na roštu	Odkapávací plech	Odkapávací plech s 200 ml vody	Plech na pečení		

# Hotpoint

ARISTON

# ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ



Pro další informace si stáhněte Návod k použití a údržbě z webových stránek [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu).

## Nepoužívejte parní čistič.

Během všech úkonů používejte ochranné rukavice.

## Provádějte všechny požadované úkony při studené troubě.

Odpojte spotřebič od elektrické sítě.

Nepoužívejte drátěnku, drsné houbičky nebo abrazivní/žíravé prostředky, protože by mohlo dojít k poškození povrchu spotřebiče.

### VNĚJŠÍ POVRCHY

Povrch čistěte vlhkým hadříkem z mikrovlákna. Jsou-li velmi znečištěné, přidejte několik kapek pH-neutrálního čisticího prostředku. Nakonec je otřete suchým hadříkem. Nepoužívejte korozivní ani brusné čisticí prostředky. Jestliže se tyto prostředky přesto nedopatřením dostanou do styku s troubou, ihned potřísněný povrch otřete vlhkým hadříkem z mikrovlákna.

### VNITŘNÍ POVRCHY

Po každém použití nechte troubu vychladnout a poté ji vyčistěte, pokud možno když je ještě stále teplá, aby bylo možné odstranit skvrny a zbytky jídla. Za účelem vysušení jakéhokoli kondenzátu vytvořeného v důsledku přípravy jídla s vyšším obsahem vody nechejte troubu zcela vychladnout a poté kondenzát setřete hadříkem nebo houbou.

Aktivujte funkci „Diamond Clean“ pro optimální čištění vnitřních povrchů.

Dvířka je možné pro ulehčení čištění skla snadno vysadit a znovu nasadit.

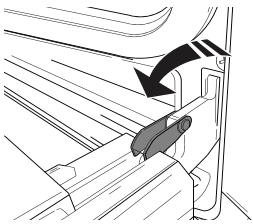
Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem. Horní topné těleso grilu lze posunout směrem dolů, aby bylo možné vyčistit horní desku trouby .

### PŘÍSLUŠENSTVÍ

Ihned po použití vložte příslušenství do roztoku mycího prostředku na nádobí. Je-li ještě horké, použijte kuchyňské chňapky. Zbytky jídel odstraníte vhodným kartáčkem nebo houbičkou na nádobí.

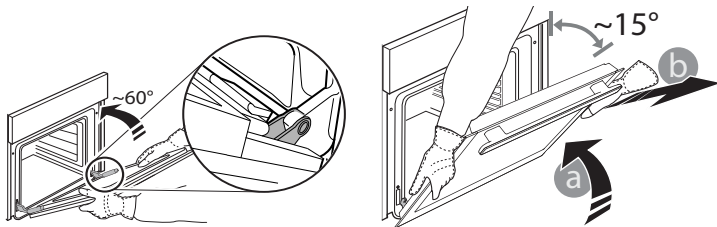
## DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

**1.** Přejete-li si dvířka demontovat, zcela je otevřete a posouváte západky směrem dolů, dokud nedojde k jejich odjištění.



**2.** Dvířka dobře uzavřete.

Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojeť. Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout (a), dokud se neuvolní z usazení (b).



Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.

**3.** Dvířka opět nasadíte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.

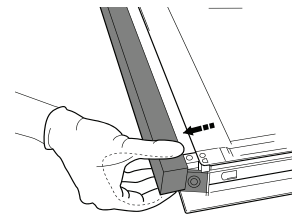
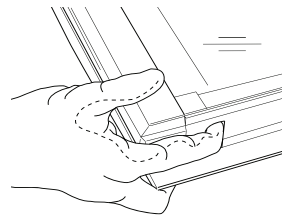
**4.** Dvířka posuňte směrem dolů a poté je zcela otevřete. Posuňte západky směrem dolů do jejich původní polohy: Ujistěte se, že jste je posunuli dolů až na doraz.

**5.** Zkuste dvířka zavřít a zkontrolujte, zda jsou v jedné rovině s ovládacím panelem. Pokud tomu tak není, výše uvedený postup opakujte.

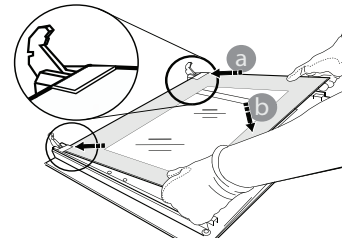
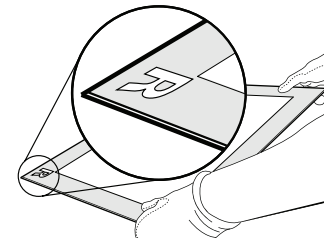
## VYSAZENÍ PRO VYČIŠTĚNÍ – ČIŠTĚNÍ SKLA

**1.** Po vyjmutí dvířek je položte na měkký povrch tak, aby madlo bylo dole. Stiskněte současně obě zajišťovací pojistky a zatažením směrem k sobě sejměte horní lištu dvířek.

**2.** Zvedněte a pevně držte vnitřní sklo oběma rukama, přeneste sklo na měkký povrch. Poté začnete s čištěním.



**3.** Pro správné opěté nasazení vnitřního skla zkontrolujte, zda v levém rohu vidíte „R“ a čistý (nepotřísněný) povrch směřuje nahoru. Nejprve nasadte delší stranu skla označenou písmenem „R“ do uložení (a), poté sklo přiklopte do polohy (b).



**4.** Namontujte horní lištu: zacvaknutí indikuje správnou montáž. Před nasazením dvířek zkontrolujte těsnění.

# Hotpoint

ARISTON

# ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



Pro další informace si stáhněte Návod k použití a údržbě z webových stránek [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu).

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nefunguje	Přerušeni napájení Odpojení od elektrické sítě	Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojená k elektrickému napájení. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha stále přetrvává.
Na displeji je zobrazeno písmeno „F“ následované číslem	Problém se softwarem	Kontaktujte nejbližší středisko poprodejních služeb a uveďte písmeno nebo číslo, které následuje za písmenem „F“.

## UŽITEČNÉ RADY



Pro další informace si stáhněte Návod k použití a údržbě z webových stránek [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu).

### JAK POUŽÍVAT TABULKU PRO TEPELNOU ÚPRAVU

Tabulka udává nejlepší funkci, příslušenství a úroveň, kterou je třeba použít pro přípravu různých druhů jídel. Doba pečení se počítá od okamžiku vložení jídla do trouby bez doby předehřátí (které je u některých receptů nutné). Teploty a doby pečení mají pouze orientační charakter, neboť se odvíjejí od množství jídla a použitého příslušenství. Nastavte nejprve nejnižší doporučené hodnoty a není-li jídlo dostatečně propečené, teprve pak tyto hodnoty zvýšte. Použijte dodané příslušenství a nejlépe tmavě zbarvené kovové dortové formy a plechy na pečení. Můžete použít také nádoby a příslušenství z pyrexu nebo kameniny, ale pamatujte, že se tím doba pečení mírně prodlouží.

### PEČENÍ RŮZNÝCH POKRMŮ SOUČASNĚ

S funkcí „Horký vzduch“ lze připravovat různé druhy jídel (jako jsou ryby a zelenina) na více různých mřížkách současně. Jídlo vyžadující kratší dobu pečení vyjměte dříve a jídlo s delší dobou pečení ponechejte ještě v troubě.

### FUNKCE AUTOMATICKÉ PEČENÍ CHLEBA

Pro dosažení nejlepších výsledků se důsledně řiďte pokyny, použijte recept pro přípravu 1 000 g těsta: 600 g mouky, 360 g vody, 11 g soli, 25 g čerstvých kvasnic (nebo dva balíčky kvasnic v prášku).

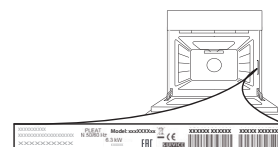
Pro optimální kynutí nechte těsto vykynout 90 minut při pokojové teplotě, nebo 60 minut v troubě s použitím funkce „vykynutí“.

Těsto dejte do (studené) trouby, nalijte 100 ml pitné vody na dno trouby a spusťte funkci „Automatické pečení chleba“. Po pečení nechte těsto stát na roštu, dokud zcela nevychladne.



Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete:

- na naší webové stránce [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu);
- pomocí naskenování QR kódu,
- případně **kontaktujte náš poprodejní servis** (telefonní číslo najdete v záručním listě). Při kontaktování našeho poprodejního servisu prosím uveďte kódy na identifikačním štítku produktu.



# Hotpoint

ARISTON



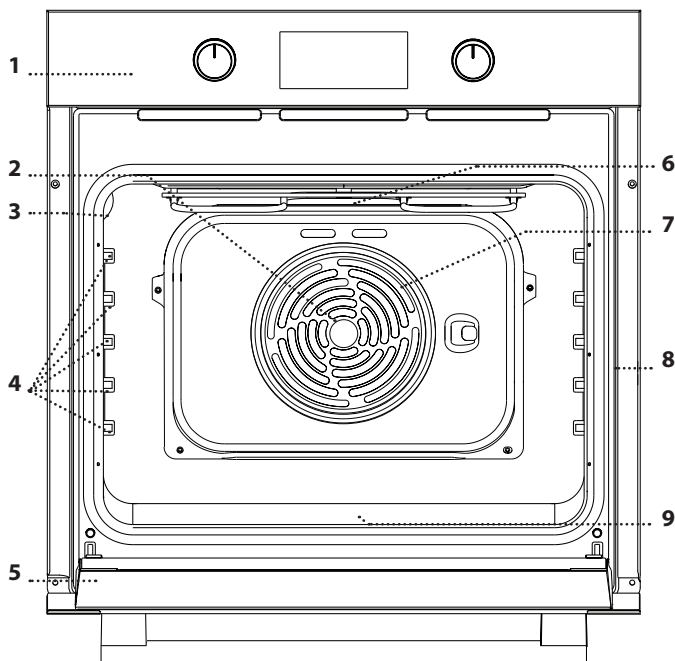
**KÖSZÖNJÜK, HOGY  
HOTPOINT-ARISTON TERMÉKET VÁSÁROLT!**

Ahhoz, hogy átfogóbb támogatásban  
részesüljön, kérjük, regisztrálja termékét a  
[www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register) oldalon



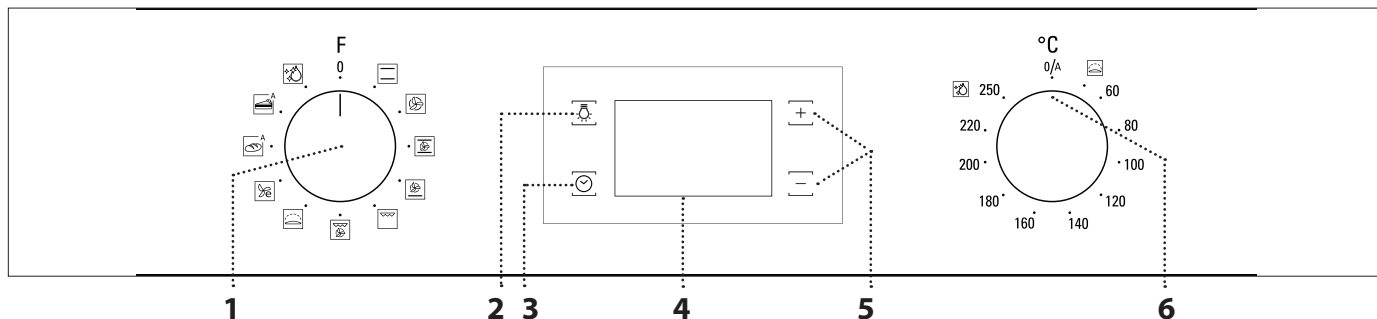
**A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a  
Biztonsági útmutatót.**

## TERMÉKLEÍRÁS



1. Kezelőpanel
2. Ventilátor
3. Világítás
4. Polctartó sínek  
(a szint jelzése a sütőtér oldalán látható)
5. Ajtó
6. Felső fűtőelem/grill
7. Kör alakú fűtőelem  
(nem látható)
8. Azonosító lemez  
(ne távolítsa el)
9. Alsó fűtőelem  
(nem látható)

## KEZELŐPANEL



### 1. VÁLASZTÓGOMB

Funkció kiválasztása és a sütő bekapcsolása.  
A sütő kikapcsolásához forgassa a 0 állásba.

### 2. VILÁGÍTÁS

Bekapcsolt sütőnél nyomja meg a sütőtér világításának be- vagy kikapcsolásához.

### 3. AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA

A sütési idő, a késleltetett indítás és az időzítő beállítására szolgál. Kikapcsolt sütőnél a pontos időt jelzi.

### 4. KIJELEZŐ

### 5. BEÁLLÍTÓGOMBOK

A sütési idő beállítására szolgál.

### 6. HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYOZÓ GOMB

Manuális funkciók használatakor forgassa el a kívánt hőmérséklet kiválasztásához. Automatikus funkciók esetén a 0/A fokozat aktív.

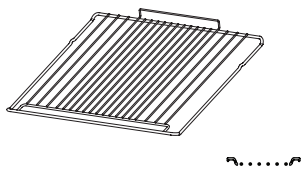


# TARTOZÉKOK

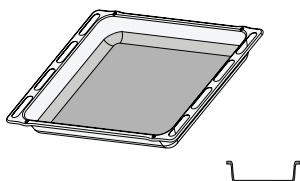


További információkért töltse le a Használati és kezelési útmutatót a [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) honlapról!

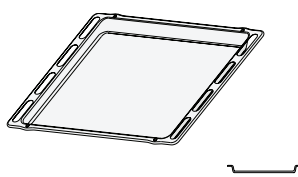
## SÜTŐRÁCS



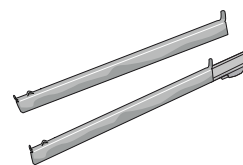
## ZSÍRFOGÓ TÁLCA



## SÜTEMÉNYES TEPSI



## KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK



A tartozékok száma a megvásárolt modelltől függően változhat. A készülékhez ingyenesen nem járó egyéb tartozékok a vevőszolgálatnál külön is megvásárolhatók.

## A SÜTŐRÁCS ÉS EGYÉB TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE

. Helyezze be a sütőrácsot a megfelelő szintre: döntse enyhén felfelé, és először a (felfelé néző) kiugró hátsó oldalt tegye le. Ezután csúsztassa be vízszintesen teljesen a vezetősínen.

. Az egyéb tartozékokat (pl. a zsírfogó tálcat és a sütepsit) vízszintesen kell behelyezni, a vezetősínen becsúsztatva.

# FUNKCIÓK



További információkért töltse le a Használati és kezelési útmutatót a [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) honlapról!

### — ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS\*

Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése.

### 🌀 HŐLÉGBEFÚVÁS

Ugyanazt az elkészítési hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek több (legfeljebb három) szinten történő egyidejű sütése. Ezzel a funkcióval elkerülhető, hogy különböző ételek egyszerre történő sütésekor azok átvegyék egymás szagát.

### 🌀 XXL MÉRETŰ HÚSOK

Nagyobb darab (2,5 kg feletti) húsok sütése. Javasoljuk a hús forgatását a sütés ideje alatt, hogy mindkét fele egyenletesen megbarnuljon. A hús többszöri meglocsolását is ajánljuk a túlzott kiszáradása elkerülése érdekében.

### 🌀 PIZZA

Különböző típusú és méretű kenyerek és pizzák sütéséhez. A sütés felénél ajánlott felcserélni a sütőtepsiket.

### 🌀 GRILLFŰTŐTEST

Steak, kebab és kolbászok grillezése, rakott zöldségek sütése és kenyérpirítás. Húsok grillezésekor cseppfelfogó tálca használatát ajánljuk a sütés közben lecsöpögő szaft összegyűjtéséhez: helyezze a tálcat a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 200 ml vizet.

### 🌀 TURBOGRILL

Nagy egybesült húsok sütése (báránycomb, marhahús, csirke). Cseppfelfogó tálca használatát ajánljuk a sütés közben lecsöpögő szaft összegyűjtéséhez: helyezze a tálcat a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 200 ml vizet.

### 🌀 KELESZTÉS

Sós vagy édes tészták hatékony kelesztésének elősegítése. A kelesztés sikere érdekében ne aktiválja ezt a funkciót, ha az előző sütési ciklus miatt a sütő még mindig forró.

### 🌀 ECO HŐLÉGBEFÚVÁS\*

Sültek és töltött sültek egyetlen szinten történő sütéséhez. A kíméletes, szakaszos hőlégbefúvás megakadályozza az étel túlzott mértékű kiszáradását. Az ECO funkció használatakor a lámpa kikapcsolva marad a sütés ideje alatt, de újra bekapcsolható a gombbal.

### 🌀<sup>A</sup> AUTOMATIKUS KENYÉR

Ezzel a funkcióval automatikusan beállítható a kenyér sütéséhez optimális hőmérséklet és sütési idő. A legjobb eredmény érdekében kövesse a receptet . A funkciót akkor kapcsolja be, ha a sütő kihűlt.

### 🌀<sup>A</sup> AUTOMATIKUS SÜTEMÉNY

Ezzel a funkcióval automatikusan beállítható a sütemények sütéséhez optimális hőmérséklet és sütési idő. A funkciót akkor kapcsolja be, ha a sütő kihűlt.

### 🌀 DIAMOND CLEAN

A speciális, alacsony hőmérsékletű tisztítási ciklus során kibocsátott gőz megkönnyíti a szennyeződés és az ételmaradékok eltávolítását. Öntsön 200 ml csapvizet a sütő aljára, és csak akkor indítsa el a ciklust, ha a sütő teljesen kihűlt.

\* A funkció a 65/2014/EU szabályozásnak megfelelően referenciaként szolgál az energiahatékonysági nyilatkozathoz.



# Hotpoint

ARISTON









# A KÉSZÜLÉK ELSŐ HASZNÁLATA

## 1. AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA

A készülék első bekapcsolásakor be kell állítani a pontos időt: Nyomja meg a  gombot és tartsa lenyomva, amíg az  ikon és az órát jelző két számjegy villogni nem kezd a kijelzőn.



A  és  gombokkal állítsa be a kívánt órát, majd nyomja meg a  gombot a jóváhagyáshoz. A kijelzőn villogni kezd a percek jelző két számjegy. A  vagy a  gombbal állítsa be a kívánt percet, majd nyomja meg a  gombot a jóváhagyáshoz.

Ne feledje: Ha az  ikon villog (pl. hosszabb áramkimaradás után), újra be kell állítani az időt.

## 2. A SÜTŐ MELEGÍTÉSE

Az új sütő a gyártásból visszamaradt szagot bocsáthat ki: ez teljesen normális. Ezért mielőtt a sütőt étel készítésére használná, azt javasoljuk, hogy melegítse fel üresen a lehetséges szagok eltávolítása érdekében.

Távolítson el minden védőkartont vagy átlátszó filmréteget a sütőről, és távolítson el minden tartozékot a belsejéből.

Működtesse a sütőt 250 °C-on kb. egy órán át, lehetőleg az „XXL méretű húсок” funkcióval. Ezalatt a sütő legyen üres.

Kövesse a funkció megfelelő beállításához szükséges utasításokat.

Ne feledje: A készülék első használatát követően érdemes kiszellőztetni a helyiséget.

# MINDENNAPI HASZNÁLAT

## 1. A FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

Funkció kiválasztásához forgassa a *választógombot* a kívánt funkciót jelző szimbólumra: a kijelző kigyullad, és hangjelzés hallatszik.



## 2. FUNKCIÓ BEKAPCSOLÁSA

### KÉZI

A kiválasztott funkció indításához forgassa el a *hőmérséklet-szabályozó gombot*, és állítsa be a kívánt hőmérsékletet.



Ne feledje: Sütés közben is módosítható a funkció a *választógomb* elforgatásával, illetve a hőmérséklet a *hőmérséklet-szabályozó gomb* elforgatásával. A funkció csak akkor kapcsol be, ha a hőmérséklet-szabályozó gomb 0 °C-ra van állítva. Beállítható a sütési idő, a sütési idő vége (csak akkor, ha beállítja a sütési időt) és az időzítő.

### AUTOMATIKUS

A kiválasztott automata funkció („Kenyér” vagy „Sütemény”) indításához hagyja a *hőmérséklet-szabályozó gombot* az automata funkciók állásában (0/A). A sütés befejezéséhez forgassa a *választógombot* a 0 állásba.


Ne feledje: Beállítható a sütési idő vége és az időzítő.


### KELESZTÉS

A „Kelesztés” funkció indításához állítsa a *hőmérséklet-szabályozó gombot* a megfelelő szimbólumra. Ha más hőmérséklet van beállítva, a funkció nem indul el.

Ne feledje: Beállítható a sütési idő, a sütési idő vége (csak akkor, ha beállítja a sütési időt) és az időzítő.

## 3. ELŐMELEGÍTÉS

A funkció indulása után hangjelzés és a kijelzőn látható  ikon villogása jelzi, hogy az előmelegítés szakasz bekapcsolt.



A szakasz végén hangjelzés és a kijelzőn világító  ikon jelzi, hogy a sütő elérte a megadott hőmérsékletet: ekkor helyezze be az ételt, és kezdje el a sütést.

Ne feledje: Ha az ételt az előmelegítési fázis befejezése előtt teszi a sütőbe, a sütési eredmény elmaradhat a várttól.




## . PROGRAMOZOTT SÜTÉS




A programozott sütés indítása előtt ki kell választani egy funkciót.

### IDŐTARTAM

Nyomja meg és tartsa lenyomva az  gombot, amíg az  ikon és a „00:00” érték villogni nem kezd a kijelzőn.



Állítsa be a kívánt sütési időt a  és  gombokkal, majd nyomja meg az  gombot a jóváhagyáshoz. Kapcsolja be a funkciót: forgassa el a *hőmérséklet-szabályozó gombot* a kívánt hőmérsékletre: hangjelzés hallatszik, és a kijelző jelzi, hogy a sütés befejeződött.



Megjegyzések: A beállított sütési idő törléséhez nyomja meg és tartsa lenyomva az  gombot, amíg az  ikon villogni nem kezd a kijelzőn, majd a  gombbal törölje a sütési időt („00:00” érték).

A sütési időbe beleszámít az előmelegítési szakasz.




# Hotpoint

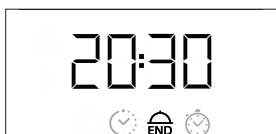
ARISTON

## A SÜTÉSI IDŐ VÉGE / A KÉSLELTETÉS BEÁLLÍTÁSA

A sütési idő beállítását követően késleltethető a funkció bekapcsolása úgy, hogy megadjuk a befejezési időt: nyomja meg és tartsa lenyomva az  gombot, amíg a  ikon és az aktuális idő villogni nem kezd a kijelzőn.



Állítsa be a sütési idő végét a  és  gombokkal, majd nyomja meg az  gombot a jóváhagyáshoz. Kapcsolja be a funkciót: forgassa el a *hőmérséklet-szabályozó gombot* a kívánt hőmérsékletre: a funkció szünetel, majd automatikusan bekapcsol, amikor letelik a sütés elkészültéhez megadott időpont alapján kiszámított időtartam.



Megjegyzések: A beállítás törléséhez kapcsolja ki a sütőt: forgassa a **választógombot** a „0” állásba.

Megjegyzések: A késleltetett indítás funkció nem elérhető a Grillezés és Turbó Grillezés funkciókhoz.

## A SÜTÉS VÉGE

Hangjelzés hallatszik, és a kijelző jelzi, hogy a funkció befejeződött.





Forgassa el a *választógombot* egy másik funkció kiválasztásához vagy a sütő kikapcsolásához („0” állás).




Ne feledje: Ha az időzítő aktív, a kijelzőn az „END” felirat és a hátralévő idő kijelzése felváltva villog.

## . AZ IDŐZÍTŐ BEÁLLÍTÁSA

Ez a beállítás nem a sütés megszakítására vagy beprogramozására szolgál, hanem segítségével a kijelző időzítőként használható (aktív funkció vagy kikapcsolt sütő mellett).


Nyomja meg és tartsa lenyomva az  gombot, amíg az  ikon és a „00:00” érték villogni nem kezd a kijelzőn.



Állítsa be az időt a  és  gombokkal, majd nyomja meg az  gombot a jóváhagyáshoz. Amikor az időzítőn beállított időtartam letelik, hangjelzés lesz hallható.

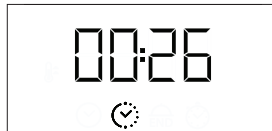
Megjegyzések: Az időzítő kikapcsolásához nyomja meg és tartsa lenyomva az  gombot, amíg az  ikon villogni nem kezd, majd a  gombbal törölje az időt („00:00” érték).

## . „DIAMOND CLEAN” FUNKCIÓ

A „Diamond Clean” tisztítási funkció bekapcsolásához öntsön 200 ml csapvizet a sütő aljára, majd állítsa a *választógombot* és a *hőmérséklet-szabályozó gombot* a  állásba.

Ne feledje: Az ikon helyzete nem a tisztítási ciklus során elért hőmérsékletet jelzi.

A funkció automatikusan bekapcsol: a kijelzőn a sütésből hátralévő idő és a „DC” jelzés felváltva látható.



Ne feledje: Ennél a funkciónál csak a befejezési idő állítható be. Az automatikusan beállított időtartam 35 perc.

# Hotpoint

ARISTON

# SÜTÉSI TÁBLÁZAT

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐME- LEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (PERC)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
<b>Kelt tészták</b>		Igen	160-180	30-90	2/3 
		Igen	160-180	30-90	4 1 
<b>Töltött sütemény</b> (sajttorta, rétes, gyümölcsös pite)		Igen	160-200	35-90	2 
		Igen	160-200	40-90	4 2 
<b>Kekszek/aprósütemények</b>		Igen	160-180	20-45	3 
		Igen	150-170	20-45	4 2 
		Igen	150-170	20-45	5 3 1 
<b>Képviselőfánk</b>		Igen	180-210	30-40	3 
		Igen	180-200	35-45	4 2 
		Igen	180-200	35-45	5 3 1 
<b>Habcsók</b>		Igen	90	150-200	3 
		Igen	90	140-200	4 2 
		Igen	90	140-200	5 3 1 
<b>Pizza/kenyér</b>		Igen	190-250	15-50	1/2 
		Igen	190-250	20-50	4 2 
<b>Kenyér</b>		-	-	60	2 
<b>Fagyasztott pizza</b>		Igen	250	10-20	3 
		Igen	230-250	10-25	4 2 
<b>Sós sütemények</b> (zöldséges pite, quiche)		Igen	180-200	40-55	3 
		Igen	180-200	45-60	4 2 
		Igen	180-200	45-60	5 3 1 
<b>Voulevant/leveles tészta</b>		-	190-200	20-30	3 
		-	180-190	20-40	4 2 
		-	180-190	20-40	5 3 1 

FUNKCIÓK								
	Alsó és felső sütés	Grillfűtőtest	Turbogrill	Pizza	Hólégbefűvés	XXL méretű húsok	Automatikus kenyér	Eco hólégbefűvés
TARTOZÉKOK								
	Rács	Sütőedény vagy sütőtepsi a sütőrácsra	Cseppfelfogó tálca/sütőtepsi a sütőrácsra	Cseppfelfogó tálca	Cseppfelfogó tálca	Cseppfelfogó tálca 200 ml vízzel	Süteményes tepsi	

## Hotpoint

ARISTON

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (PERC)	SZINT ÉS TARTOZÉKOK
Lasagne/tepsis tészta/cannelloni/felfújtak (flán)		Igen	190-200	45-65	2
Bárány/borjú/marha/sertés 1 kg		Igen	190-200	80-110	3
Ropogós disznósült 2 kg		Igen	180-190	110-150	2
Csirke/nyúl/kacsa 1 kg		Igen	200-230	50-100	2
Pulyka/liba 3 kg		-	190-200	100-160	2
Tepsis/sütőpapírban sült hal (filé, egész)		Igen	170-190	30-50	2
Töltött zöldségek (paradicsom, cukkini, padlizsán)		Igen	180-200	50-70	2
Pírtott kenyér		-	250	2-6	5
Halfilé/szeletek		-	230-250	20-30*	4 3
Kolbász/kebab/borda/hamburger		-	250	15-30*	5 4
Sült csirke 1-1,3 kg		Igen	200-220	55-70**	2 1
Marhasült angolosan 1 kg		Igen	200-210	35-50**	3
Báránycomb/lábszár		Igen	200-210	60-90**	3
Pírtott burgonya		Igen	200-210	35-55**	3
Rakott zöldség		-	200-210	25-55	3
Húsok és burgonya		Igen	190-200	45-100***	4 1
Hal és zöldségek		Igen	180	30-50***	4 1
Lasagne és húsok		Igen	200	50-100***	4 1
Teljes fogás: gyümölcstorta (5. szint)/lasagne (3. szint)/hús (1. szint)		Igen	180-190	40-120***	5 3 1
Sült hús/töltött sülték		-	170-180	100-150	2

A jelzett időbe nem számít bele az előmelegítési szakasz: javasoljuk, hogy csak azt követően helyezze az ételt a sütőbe és állítsa be a sütési időt, hogy a sütő elérte a kívánt hőmérsékletet.

\*Fordítsa meg az ételt a sütési idő felénél

\*\*Fordítsa meg az ételt a sütési idő kétharmadánál (ha szükséges).

\*\*\* Az idő becsült hossza: Az ételek kivehetők a sütőből ettől eltérő időpontokban is, személyes preferenciáktól függően.

Töltse le a Használati és kezelési útmutatót a [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) oldalról, ahol megtalálja a kipróbált receptek táblázatát, amelyet az engedélyező hatóságok számára állítottunk össze az IEC 60350-1 európai szabványnak megfelelően.

FUNKCIÓK								
	Alsó és felső sütés	Grillfűtőtest	Turbogrill	Pizza	Hőlégbefűvés	XXL méretű húsok	Automatikus kenyér	Eco hőlégbefűvés
TARTOZÉKOK								
	Rács	Sütőedény vagy sütőtepsi a sütőrácson	Cseppfelfogó tálca/ sütőtepsi a sütőrácson	Cseppfelfogó tálca	Cseppfelfogó tálca	Cseppfelfogó tálca 200 ml vízzel	Süteményes tepsi	

# Hotpoint

ARISTON

# KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS



További információkért töltse le a Használati és kezelési útmutatót a [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) honlapról!

**Ne használjon gőznyomással működő tisztítókészülékeket.**

**Viseljen védőkesztyűt mindegyik művelethez.**

**A szükséges műveleteket mindig hideg sütőn végezze.**

**Válassza le a készüléket az áramforrásról.**

**Ne használjon fémből készült vagy egyéb súrolópárnát vagy maró/súroló hatású tisztítószerket, mert ezek károsíthatják a készülék felületeit.**

## KÜLSŐ BURKOLATOK

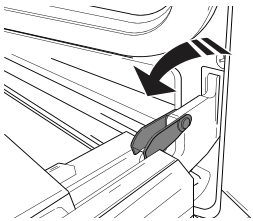
A felületeket nedves, mikroszálás törölkendővel tisztítsa. Ha nagyon piszkosak, adjon néhány csepp semleges mosogatószerrel a vízhez. Száraz ruhával törölje át a megtisztított felületeket. Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószerket. Ha ezek közül bármelyik termék véletlenül kapcsolatba kerül a készülék felületével, azonnal tisztítsa meg a készüléket egy nedves, mikroszálás törölkendővel.

## BELSŐ BURKOLATOK

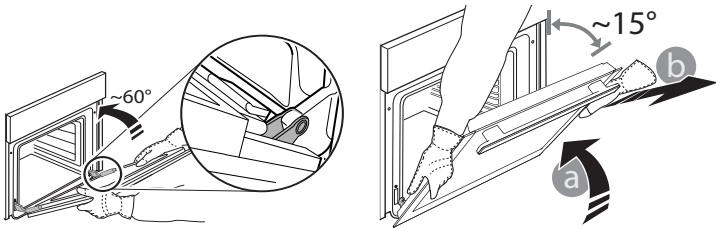
Használat után hagyja kissé kihűlni a sütőt, és lehetőleg akkor takarítsa ki, amikor még meleg, így könnyebben eltávolíthatók az ételmaradékok és az étel okozta foltok. A magas víztartalmú ételek sütéséből fakadóan képződő kondenzátumok megszáradásához hagyja teljesen lehűlni a sütőt, majd törölje le ruhával vagy szivaccsal.

## AZ AJTÓ LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

**1.** Az ajtó levételéhez nyissa ki teljesen, és engedje le a kallantyúkat, amíg kioldási helyzetbe nem kerülnek.



**2.** Csukja be az ajtót, amennyire tudja. Mindkét kezével szorosan fogja meg az ajtót – ne fogja meg a fogantyút. Egyszerűen vegye le az ajtót úgy, hogy folytatja a becsukását, és ezzel egyidejűleg felfelé húzza (a), amíg ki nem ugrik az illesztésből (b).



Helyezze le az ajtót az egyik oldalára egy puha felületen.

**3.** Helyezze vissza az ajtót azáltal, hogy a sütő felé mozgatja, illessze a zsanérok kampóit a helyükre, és rögzítse a felső részt a helyén.

**4.** Engedje le az ajtót, majd nyissa ki teljesen. Engedje le a kallantyúkat az eredeti helyzetükbe: fontos, hogy teljesen leengedje őket.

**5.** Próbálja meg becsukni az ajtót, és ellenőrizze, hogy illeszkedik-e a kezelőpanelhez. Ha nem sikerül, ismételje meg a fenti lépéseket.

A belső felületek optimális tisztításához használja a „Diamond Clean” funkciót.

Az üveg egyszerűbb tisztítása érdekében a sütőajtó könnyen levehető és visszahelyezhető .

Az ajtó üvegét megfelelő folyékony tisztítószerrel tisztítsa.

A grill felső fűtőeleme leereszthető, így megtisztítható a sütőtér teteje .

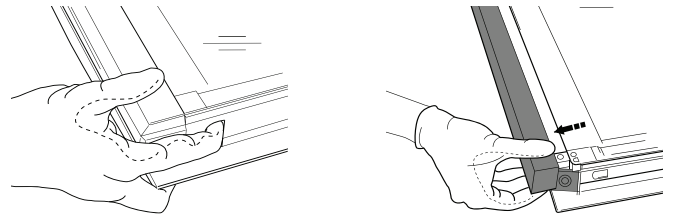
## TARTOZÉKOK

A tartozékokat minden használat után áztassa be mosogatószeres vízbe, használjon sütőkesztyűt, ha még forrók. Az ételmaradékok mosogatókefével vagy szivaccsal távolíthatók el.

## CLICK TO CLEAN – AZ ÜVEG TISZTÍTÁSA

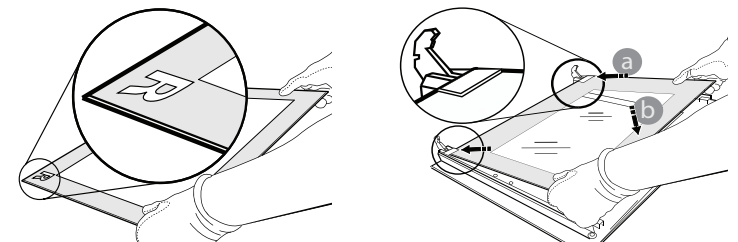
**1.** Vegye le az ajtót, és helyezze puha felületre fogantyúval lefelé. Ezután egyszerre nyomja be a két rögzítőkapcsot, majd húzza maga felé és vegye le az ajtó felső élét.

**2.** Két kézzel emelje meg és tartsa erősen a belső üveget, majd vegye ki, és a tisztításhoz helyezze egy puha felületre.



**3.** A belső üveg megfelelő visszahelyezéséhez ellenőrizze, hogy az „R” jelzés látható-e a bal sarokban, és az üres (minta nélküli) felület van-e felül.

Először az üveg „R” betűvel jelölt, hosszú oldalát csúsztassa be a tartóelemekbe (a), majd engedje le az alsó helyzetbe (b).



**4.** Szerelje vissza a felső élet: a megfelelő helyzetet kattánás jelzi. Az ajtó visszaszerelése előtt ellenőrizze, hogy a tömítés a helyén van-e.

# Hotpoint

ARISTON



# A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA



További információkért töltsse le a Használati és kezelési útmutatót a [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu) honlapról!

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A sütő nem működik	Áramkimaradás Nincs csatlakoztatva a hálózathoz	Ellenőrizze, hogy van-e hálózati feszültség, és hogy a sütő elektromos bekötése megtörtént-e. Kapcsolja ki a sütőt, majd kapcsolja be újra, hogy lássa, fennáll-e még a probléma.
A kijelzőn az „F” betű és egy szám látszik	Szoftverhiba	Hívja a vevőszolgálatot, és diktálja be az „F” betű után látható betűt vagy számot.

# HASZNOS TANÁCSOK



További információkért töltsse le a Használati és kezelési útmutatót a [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu) honlapról!

## A SÜTÉSI TÁBLÁZAT HASZNÁLATA

Ez a táblázat a különböző típusú ételekhez legjobban használható funkciót, tartozékokat és szintet tartalmazza. A sütési idő az étel sütőbe helyezésével kezdődik, nem tartalmazza az előmelegítést (ahol ez szükséges). A sütési hőmérsékletek és időtartamok hozzávetőlegesek, és az étel mennyiségétől, valamint a használt tartozék típusától függenek. Kezdetben használja a legalacsonyabb ajánlott beállításokat, és ha az étel nem sül eléggé, kapcsoljon át magasabb beállításokra. Használja a mellékelt tartozékokat, valamint lehetőleg sötét színű fém süteményes formákat és tepsiket. Ugyancsak használhat jénai vagy kőtálakat és tartozékokat, de ne feledje, hogy a sütési időtartamok kissé hosszabbak lesznek.

## KÜLÖNBÖZŐ ÉTELEK EGYSZERRE TÖRTÉNŐ SÜTÉSE

A „Hőlégbefúvás” funkció lehetővé teszi különböző ételek (például halak és zöldségek) több szinten történő egyidejű sütését. Vegye ki azt az ételt, amelyik rövidebb sütési időt igényel, a hosszabb sütési időt igénylő ételt pedig hagyja bent a sütőben.

## AUTOMATIKUS KENYÉRSÜTÉS FUNKCIÓ

A legjobb eredmény érdekében kövesse pontosan a receptet (1000 g tészta összeállítása): 600 g liszt, 360 g víz, 11 g só, 25 g friss élesztő (vagy 2 csomag szárított élesztő).

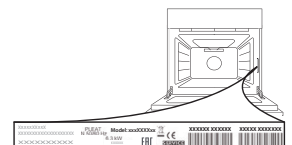
A tökéletes kelesztéshez hagyja a tésztát pihenni szobahőmérsékleten kb. 90 percre, vagy a sütőben 60 percre a „Kelesztés” funkcióval.

Tegye a tésztát a (hideg) sütőbe, öntsön 100 ml hideg csapvizet a sütő aljára, és kapcsolja be az „Automatikus kenyér” funkciót. A sütés után hagyja a tésztát rácson pihenni, amíg teljesen kihűl.



A szabályzatok, a szabványos dokumentáció és a termékkel kapcsolatos további információk az alábbi elérhetőségeken találhatóak:

- Látogassa meg honlapunkat: [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu)
- a QR-kód segítségével
- Vagy **vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal** (a telefonszámot lásd a garanciafüzetben). Amennyiben a vevőszolgálathoz fordul, kérjük, adja meg a termék adattábláján feltüntetett kódokat.



# Hotpoint

ARISTON



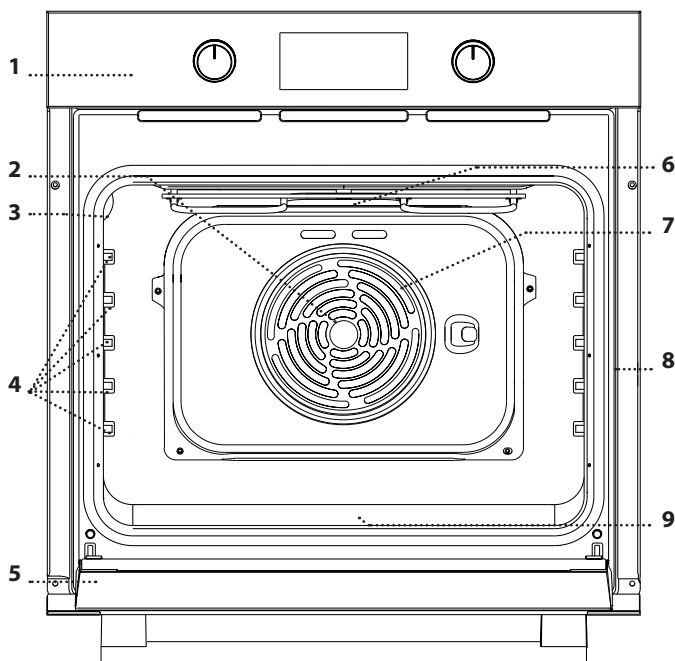
ĎAKUJEME, ŽE STE SI KÚPILI VÝROBOK  
HOTPOINT-ARISTON

Aby sme vám mohli lepšie poskytovať pomoc,  
zaregistrujte, prosím, svoj spotrebič na  
[www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)



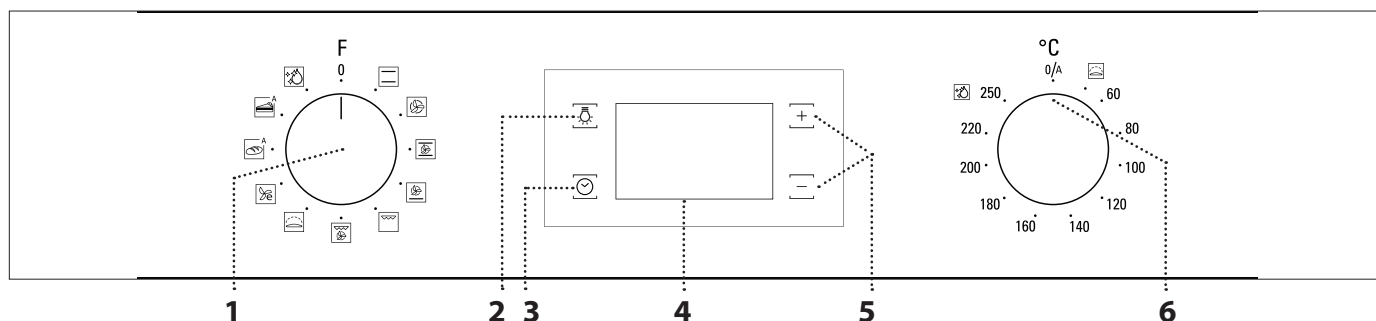
Prv než spotrebič začnete používať, pozorne si prečítajte  
Bezpečnostné pokyny.

## OPIS SPOTREBIČA



1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Svetlo
4. Vodiace lišty  
(úroveň je uvedená na stene vo vnútri rúry)
5. Dvere
6. Horný ohrevný článok / gril
7. Okrúhly ohrevný článok  
(nie je viditeľný)
8. Výrobný štítok  
(neodstraňujte)
9. Spodný ohrevný článok  
(nie je viditeľný)

## OVLÁDACÍ PANEL



### 1. VOLIACI GOMBÍK

Na zapnutie rúry voľbou funkcie. Rúru vypnete otočením ovládača do polohy 0.

### 2. OSVETLENIE

Keď je rúra zapnutá, stlačením zapnete alebo vypnete osvetlenie rúry.

### 3. NASTAVENIE ČASU

Na nastavenie času prípravy jedla, odloženého štartu a časomeru. Na zobrazenie času, keď je rúra vypnutá.

### 4. DISPLEJ

### 5. NASTAVOVACIE TLAČIDLÁ

Na zmenu nastavenia doby prípravy jedla.

### 6. OVLÁDACÍ GOMBÍK TERMOSTATU

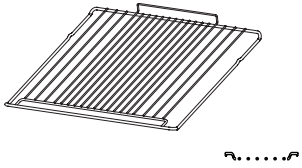
Otočením si zvolíte požadovanú teplotu pri aktivovaní manuálnych funkcií. Automatické funkcie používajú 0/A.

# PRÍSLUŠENSTVO

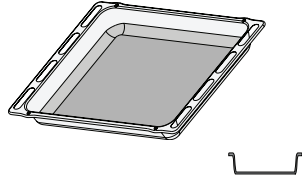


Stiahnite si Návod na používanie a údržbu na [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu), kde nájdete viac informácií.

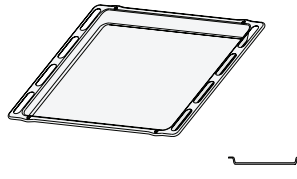
## ROŠT



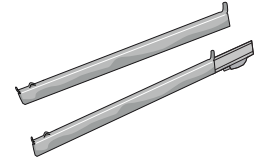
## NÁDOBA NA ODKVAPKÁVANIE



## PLECH NA PEČENIE



## POSUVNÉ LIŠTY



\*Množstvo príslušenstva sa môže meniť v závislosti od zakúpeného modelu. Ďalšie príslušenstvo sa dá kúpiť samostatne v servisných strediskách.

## VLOŽENIE ROŠTU A INÉHO PRÍSLUŠENSTVA

. Vložte rošt na požadovanú úroveň tak, že ho držíte mierne naklonený nahor a najprv uložíte nadvihnutú zadnú stranu (smerujúcu nahor). Potom ho vodorovne zasuňte po vodiacich lištách až na doraz.

. Ostatné príslušenstvo, ako nádoba na odkvapkávanie a plech na pečenie, sa vsúva vodorovne, zasunutím po vodiacich lištách.

# FUNKCIE



Stiahnite si Návod na používanie a údržbu na [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu), kde nájdete viac informácií.

### KONVENČNÉ\*

Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu.

### HORÚCI VZDUCH

Na prípravu rôznych druhov jedla, ktorých príprava vyžaduje rovnakú teplotu, na niekoľkých úrovniach (maximálne troch) zároveň. Túto funkciu možno použiť pri pečení rôznych jedál tak, aby sa aróma jedného jedla neprenášala na druhé.

### MAXI PEČENIE

Na pečenie veľkých kusov mäsa (kusy väčšie ako 2,5 kg). Odporúčame počas pečenia mäso otáčať, aby obe strany zhnedli rovnomerne. Odporúčame mäso pri pečení občas oblievať, aby sa zabránilo nadmernému vysychaniu.

### PIZZA

Na pečenie rôznych typov a veľkostí pizze a chleba. Je dobré v polovici pečenia vymeniť polohu plechov na pečenie.

### GRIL

Na grilovanie rezňov, kebabov a klobás, gratinovanie zeleniny alebo opekanie chleba. Pri grilovaní mäsa používajte nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia. Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 200 ml pitnej vody.


### TURBO GRIL

Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, roast beef, kurča). Odporúčame používať nádobu na zachytávanie tuku a šťavy z pečenia: Umiestnite nádobu na hociktorú úroveň pod rošt a nalejte do nej 200 ml pitnej vody.


### KYSNUTIE

Na účinné vykysnutie sladkého alebo pikantného cesta. Na zachovanie kvality kysnutia neaktivujte funkciu, ak je rúra ešte horúca po cykle prípravy jedla.

### EKO S VENTILÁTOROM\*

Na pečenie mäsa i plnených kusov mäsa na jedinej úrovni. Miernou prerušovanou cirkuláciou vzduchu sa zabraňuje nadmernému vysušovaniu jedla. Pri používaní tejto EKO funkcie zostane svetielko počas pečenia vypnuté, ale možno ho znova zapnúť stlačením .

### <sup>A</sup> CHLIEB AUTO

Táto funkcia automaticky zvolí ideálnu teplotu a čas pečenia chleba. Najlepšie výsledky dosiahnete, ak budete dôsledne postupovať podľa receptu . Funkciu aktivujte, keď je rúra studená.

### <sup>A</sup> MÚČNIKY AUTO

Táto funkcia automaticky zvolí ideálnu teplotu a čas pečenia koláčov. Funkciu aktivujte, keď je rúra studená.

### DIAMOND CLEAN

Pôsobenie pary uvoľnenej počas tohto špeciálneho čistiaceho cyklu s nízkou teplotou umožňuje ľahké odstránenie špiny a zvyškov jedla. Nalejte 200 ml pitnej vody na dno studenej rúry a aktivujte funkciu.



\* Funkcia použitá ako referenčná pre vyhlásenie o energetickej účinnosti podľa Nariadenia (EÚ) č. 65/2014

# Hotpoint







ARISTON

# PRVÉ POUŽITIE SPOTREBIČA

## 1. NASTAVENIE ČASU

Pri prvom zapnutí spotrebiča musíte nastaviť jazyk a čas. Stlačajte , kým na displeji nezačne blikáť ikonka  a dve číslice označujúce hodiny.



Pomocou  alebo  nastavte hodinu a stlačte  na potvrdenie. Začnú blikáť číslice označujúce minúty. Pomocou  alebo  nastavte minúty a stlačte  na potvrdenie.

Upozornenie: Keď bliká ikonka , napríklad po dlhšom výpadku prúdu, bude potrebné resetovať čas.

## 2. ZOHRIATIE RÚRY

Z novej rúry môžu vychádzať pachy, ktoré zostali od výroby. Je to úplne normálne. Preto prv, než v nej začnete pripravovať jedlo, odporúča sa zohriať ju naprázdno, aby sa prípadné pachy odstránili.

Odstráňte z rúry všetky ochranné kartóny a priesvitnú fóliu a vyberte zvnútra všetko príslušenstvo.

Zohrievajte rúru na 250 °C zhruba jednu hodinu s funkciou „Maxi pečenie“. Rúra musí byť pritom prázdna.

Správne dodržujte pokyny na nastavenie funkcie.

Upozornenie: Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

# KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

## 1. VYBERTE FUNKCIU

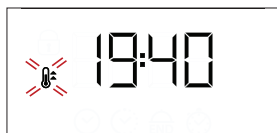
Ak chcete vybrať funkciu, otočte *voliacim gombíkom* na symbol požadovanej funkcie. Displej sa rozsvieti a ozve sa zvukový signál.



## 2. AKTIVOVANIE FUNKCIE

### MANUÁLNY VÝBER

Na spustenie vybranej funkcie otočte *gombíkom* *termostatu* a nastavte požadovanú teplotu.



Upozornenie: Počas pečenia môžete funkciu zmeniť otočením *voliaceho gombíka* alebo upraviť teplotu otočením *gombíka termostatu*.

Funkcia sa spustí, iba ak je gombík termostatu na 0 °C. Môžete nastaviť dobu pečenia, čas ukončenia pečenia (iba ak nastavujete dobu pečenia) a časomer.

### AUTOMATICKÝ VÝBER

Na spustenie automatickej funkcie, ktorú ste zvolili („Chlieb“ alebo „Múčnik“), ponechajte *gombík termostatu* v polohe pre automatické funkcie (0/A). Na ukončenie pečenia otočte *voliaci gombík* do polohy 0.


Upozornenie: Môžete nastaviť čas ukončenia pečenia a časomer.


### KYSNUTIE

Na spustenie funkcie „Kysnutie“ otočte *gombík termostatu* na príslušný symbol; ak je rúra nastavená na inú teplotu, funkcia sa nespustí.

Upozornenie: Môžete nastaviť dobu pečenia, čas ukončenia pečenia (iba ak nastavujete dobu pečenia) a časomer.

## 3. PREDHRIEVANIE

Keď sa funkcia spustí, zvukový signál a blikajúca ikonka  na displeji informujú, že bola aktivovaná fáza predhrievania.

Po skončení tejto fázy zvukový signál a svietiacia ikonka  na displeji informujú, že rúra dosiahla nastavenú teplotu. Vložte jedlo do rúry a pokračujte v pečení.

Upozornenie: Ak vložíte jedlo do rúry pred skončením predhrievania, môže to mať nepriaznivý účinok na konečný výsledok.




## PROGRAMOVANIE PEČENIA

Pred programovaním pečenia si musíte zvoliť funkciu.




### TRVANIE

Stlačajte , až kým na displeji nezačne blikáť ikonka  a „00:00“.





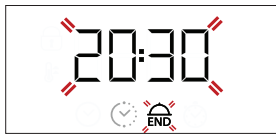
Pomocou  alebo  nastavte dobu pečenia a potom stlačte  na potvrdenie.



Funkciu aktivujete otočením *gombíka termostatu* na požadovanú teplotu. Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že pečenie je ukončené.

Poznámky: Ak chcete zrušiť nastavenú dobu pečenia, stlačte , až kým na displeji nezačne blikáť ikonka , potom pomocou  resetujte dobu pečenia na „00:00“. V tejto dobe pečenia je zahrnutá aj fáza predhrievania.

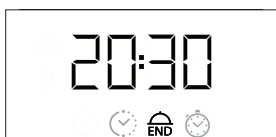
## PROGRAMOVANIE ČASU UKONČENIA PEČENIA/ POSUNUTÉHO ŠTARTU

Po nastavení doby pečenia možno funkciu odložiť naprogramovaním času jej ukončenia. Stláčajte , kým na displeji nezačne blikať ikonka  a aktuálny čas.



Pomocou  alebo  nastavte želaný čas ukončenia pečenia a stlačte  na potvrdenie.

Funkciu aktivujete otočením *gombíka termostatu* na požadovanú teplotu. Funkcia zostane pozastavená, až kým sa nespustí automaticky po uplynutí času vypočítaného tak, aby sa príprava jedla ukončila v čase, ktorý ste nastavili.

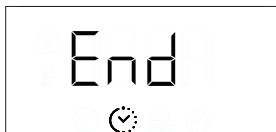


Poznámky: Ak chcete nastavenie zrušiť, vypnite rúru otočením **voliaceho gombíka** do polohy „0“.

Poznámky: Funkcia odloženého spustenia nie je dostupná pre funkcie Gril a Turbo Gril.

## UKONČENIE PEČENIA

Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že funkcia je ukončená.



Otočte *voliacim gombíkom* na inú funkciu alebo do polohy „0“, čím rúru vypnete.

Upozornenie: Ak je časomer aktivovaný, na displeji sa zobrazí „END“ striedavo so zostávajúcim časom.

## . NASTAVENIE ČASOMERU

Táto možnosť nepreruší program pečenia, ale umožní vám použiť displej ako časomer, buď v priebehu funkcie, alebo keď je rúra vypnutá.

Stláčajte , až kým na displeji nezačne blikať ikonka  a „00:00“.




Pomocou  alebo  nastavte požadovaný čas a stlačte  na potvrdenie.

Keď časomer dokončí odpočítavanie zvoleného času, ozve sa zvukový signál.

Poznámky: Časomer zrušíte stláčaním , až kým ikonka  nezačne blikať, potom pomocou  resetujte čas na „00:00“.

## . FUNKCIA DIAMOND CLEAN

Na aktivovanie čistiacej funkcie „Diamond Clean“ nalejte na dno rúry 200 ml pitnej vody, potom otočte *voliaci gombík* a *gombík termostatu* na ikonku .

Upozornenie: Poloha ikonky nezodpovedá teplote dosiahnutej počas čistiaceho cyklu.

Funkcia sa aktivuje automaticky: Displej striedavo zobrazuje čas zostávajúci do konca a „DC“.






































































Upozornenie: Táto operácia umožňuje iba naprogramovanie času ukončenia tejto funkcie. Doba trvania sa automaticky nastaví na 35 minút.















# Hotpoint

ARISTON



# TABUĽKA PRÍPRAVY JEDÁL

RECEPT	FUNKCIA	PREDHRIEVANIE	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
<b>Kysnuté koláče</b>		Áno	160 – 180	30 – 90	2/3 
		Áno	160 – 180	30 – 90	4  1 
<b>Plnený koláč</b> (tvarohový, závin, ovocný koláč)		Áno	160 – 200	35 – 90	2 
		Áno	160 – 200	40 – 90	4  2 
<b>Sušienky/košíčky</b>		Áno	160 – 180	20 – 45	3 
		Áno	150 – 170	20 – 45	4  2 
		Áno	150 – 170	20 – 45	5  3  1 
<b>Odpalované cesto</b>		Áno	180 – 210	30 – 40	3 
		Áno	180 – 200	35 – 45	4  2 
		Áno	180 – 200	35 – 45	5  3  1 
<b>Snehové pusinky</b>		Áno	90	150 – 200	3 
		Áno	90	140 – 200	4  2 
		Áno	90	140 – 200	5  3  1 
<b>Pizza/chlieb</b>		Áno	190 – 250	15 – 50	1 / 2 
		Áno	190 – 250	20 – 50	4  2 
<b>Chlieb</b>	 <sup>A</sup>	-	-	60	2 
<b>Mrazená pizza</b>		Áno	250	10 – 20	3 
		Áno	230 – 250	10 -25	4  2 
<b>Slané koláče</b> (zeleninový koláč, quiche)		Áno	180 – 200	40 – 55	3 
		Áno	180 – 200	45 – 60	4  2 
		Áno	180 – 200	45 – 60	5  3  1 
<b>Lístkové cesto /odpalované cesto</b>		-	190 – 200	20 – 30	3 
		-	180 – 190	20 – 40	4  2 
		-	180 – 190	20 – 40	5  3  1 

FUNKCIE							 <sup>A</sup>	
PRÍSLUŠENSTVO	 Rošt	 Nádoba alebo plech na pečenie na rošte	 Odkvapkávacia nádoba / plech na pečenie na rošte	 Nádoba na odkvapkávanie	 Nádoba na odkvapkávanie s 200 ml vody	 Plech na pečenie		

## Hotpoint

ARISTON

RECEPT	FUNKCIA	PREDHRIEVANIE	TEPLOTA (°C)	TRVANIE (MIN)	ÚROVEŇ A PRÍSLUŠENSTVO
Lasagne / zapečené cestoviny / plnené cest. závitky / nákypy		Áno	190 – 200	45 – 65	2
Jahňacina/teľacina/hovädzie/ bravčové 1 kg		Áno	190 – 200	80 – 110	3
Pečené bravčové s chrumkavou kôrkou 2 kg		Áno	180 – 190	110 – 150	2
Kurča/králik/kačica 1 kg		Áno	200 – 230	50 – 100	2
Morka/hus 3 kg		-	190 – 200	100 – 160	2
Pečené ryby / ryby pečené v alobale (filé, vcelku)		Áno	170 – 190	30 – 50	2
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		Áno	180 – 200	50 – 70	2
Opečený chlieb		-	250	2 – 6	5
Rybie filé/plátky		-	230 – 250	20 – 30*	4 3
Klobásky/špízy/rebierka/hamburgery		-	250	15 – 30*	5 4
Pečené kurča 1 – 1,3 kg		Áno	200 – 220	55 – 70**	2 1
Krvavý roastbeef 1 kg		Áno	200 – 210	35 – 50**	3
Jahňacie stehno/koleno		Áno	200 – 210	60 – 90**	3
Pečené zemiaky		Áno	200 – 210	35 – 55**	3
Gratinovaná zelenina		-	200 – 210	25 – 55	3
Mäso a zemiaky		Áno	190 – 200	45 – 100***	4 1
Ryby a zelenina		Áno	180	30 – 50***	4 1
Lasagne a mäso		Áno	200	50 – 100***	4 1
Úplné jedlo: ovocná torta (úroveň 5) / lasagne (úroveň 3) / mäso (úroveň 1)		Áno	180 – 190	40 – 120***	5 3 1
Pečené mäso / plnené kusy mäsa		-	170 – 180	100 – 150	2

Do času prípravy jedla nie je započítaná fáza predhrievania. Odporúčame vložiť jedlo do rúry a nastaviť dobu pečenia až po dosiahnutí požadovanej teploty.

\* V polovici prípravy jedlo obráťte

\*\* Po uplynutí dvoch tretín času pečenia jedlo podľa potreby obrátiť.

\*\*\* Odhadovaný čas trvania: Jedlá môžete z rúry vybrať v inom čase, v závislosti od osobných preferencií.

Stiahnite si Návod na používanie a údržbu na **docs.hotpoint.eu**, kde je tabuľka testovaných receptov zostavených pre certifikačné orgány podľa normy IEC 60350-1.

FUNKCIE								
PRÍSLUŠENSTVO	Rošt	Nádoba alebo plech na pečenie na rošte	Odkvapkovácia nádoba / plech na pečenie na rošte	Nádoba na odkvapkovanie	Nádoba na odkvapkovanie s 200 ml vody	Plech na pečenie		

# Hotpoint

ARISTON

**Nepoužívajte čistiace zariadenia využívajúce paru.**

**Pri všetkých činnostiach používajte ochranné rukavice.**

**Požadované operácie vykonávajte, keď je rúra studená.**

**Odpojte rúru od elektrického napájania.**

**Nepoužívajte drôtenku, drsné čistiace potreby alebo abrazívne/korozívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť povrch spotrebiča.**

## VONKAJŠIE POVRCHY

Povrchy čistite vlhkou utierkou z mikrovlákna. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek pH neutrálneho čistiaceho prípravku. Poutierajte suchou utierkou.

Nepoužívajte korozívne alebo abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa niektorý z týchto produktov dostane neúmyselne do kontaktu s povrchmi spotrebiča, okamžite ho poutierajte vlhkou utierkou z mikrovlákna.

## VNÚTORNÉ POVRCHY

Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju očistite, najlepšie, ak je ešte teplá, aby ste odstránili usadeniny alebo škvrny od zvyškov jedla. Na vysušenie prípadnej kondenzácie, ktorá sa vytvorila po príprave jedla s vysokým obsahom vody, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom utrite handričkou alebo špongiou.

Vnútorne povrchy optimálne vyčistíte aktivovaním funkcie „Diamond Clean“.

Dvierka sa dajú ľahko vybrať a znovu nasadiť, vďaka čomu sa sklo ľahšie čistí .

Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.

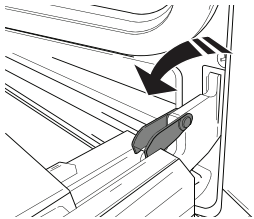
Vrchné ohrievacie teleso grilu možno spustiť, aby sa dal vyčistiť aj vrchný panel rúry .

## PRÍSLUŠENSTVO

Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok, a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice. Zvyšky jedla sa ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou.

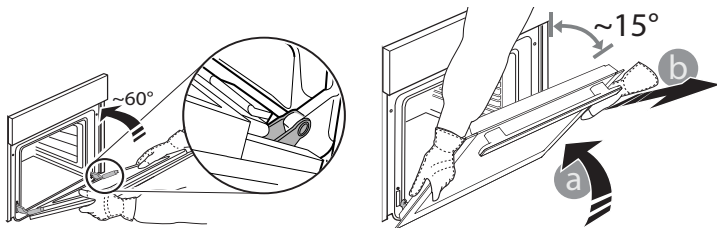
## VYBRATIE A NASADENIE DVIEROK

**1.** Ak chcete dvierka vybrať, celkom ich otvorte a stiahnite úchytky, až sú v polohe odomknutia.



**2.** Zatvorte dvierka, pokiaľ to ide.

Pevne dvierka chyťte oboma rukami – nedržte ich za rukoväť. Dvierka jednoducho vyberiete tak, že ich budete ďalej zatvárať a pritom ťahať nahor (a), až kým sa neuvoľnia zo sedla (b).



Dvierka odložte nabok na mäkký povrch.

**3.** Dvierka opäť nasadíte tak, že ich priložíte k rúre, zarovnáte háčiky pántov s dosadacími plochami a upevníte vrchnú časť na sedlo.

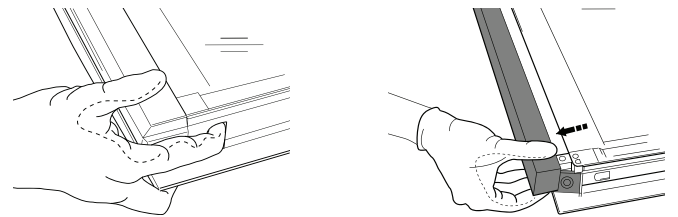
**4.** Dvierka spustíte a potom celkom otvorte. Úchytky sklopte do pôvodnej polohy: dbajte, aby ste ich sklopili úplne.

**5.** Skúste dvierka zatvoriť a skontrolujte, či sú zarovno s ovládacím panelom. Ak nie, zopakujte predchádzajúce kroky.

## KLIKNITE A VYČISTITE – ČISTENIE SKLA

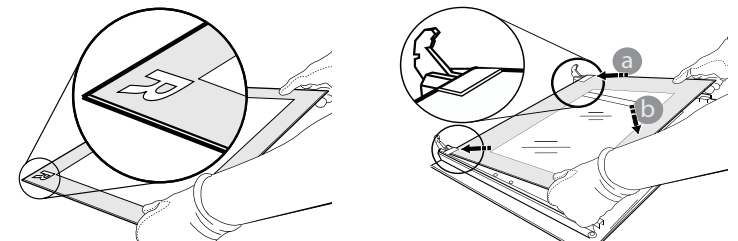
**1.** Po vybratí dvierka položte na mäkký povrch rukoväťou nadol, zároveň stlačte dve fixačné svorky a odstráňte horný okraj dvierok potiahnutím k sebe.

**2.** Zdvihnite a pevne držte vnútorné sklo oboma rukami, vyberte ho a pred čistením položte na mäkký povrch.



**3.** Aby ste správne vložili vnútorné sklo na miesto, dbajte, aby bolo v ľavom rohu viditeľné „R“ a čistý (nepotlačený) povrch bol hore.

Najprv vložte do opornej podložky dlhú stranu skla označenú „R“ (a), potom ju spustíte do polohy (b).



**4.** Nasadte horný okraj. Ak je poloha správna, ozve sa kliknutie. Pred opätovným nasadením dvierok sa presvedčte, či je tesnenie zaistené.

Problém	Možná príčina	Riešenie
Rúra nefunguje	Výpadok prúdu Odpojenie od elektrickej siete	Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil.
Na displeji svieti písmeno „F“ a za ním číslo	Softvérový problém	Obráťte sa na najbližší popredajný servis a uveďte písmeno alebo číslo, ktoré nasleduje po „Err“.

## UŽITOČNÉ TIPY



Stiahnite si Návod na používanie a údržbu na [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu), kde nájdete viac informácií

### AKO ČITAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL

V tabuľke sú uvedené najvhodnejšie funkcie, príslušenstvo a úroveň na prípravu rôznych typov jedál. Čas prípravy jedla sa začína jeho vložením do rúry, bez zarátania času predhrievania (keď sa vyžaduje). Teploty a čas pečenia sú iba približné a závisia od množstva jedla a typu použitého príslušenstva. Na začiatku použijete najnižšie odporúčané hodnoty a ak jedlo nie je hotové, hodnoty zvýšte. Používajte dodané príslušenstvo a uprednostňujte tmavé kovové pekáče a plechy. Okrem toho môžete použiť nádoby a príslušenstvo z varného skla alebo kameniny, nezabudnite však, že pečenie sa trochu predĺži.

### PEČENIE RÔZNYCH JEDÁL SÚČASNE

Funkcia „Horúci vzduch“ vám umožňuje pripravovať rôzne jedlá (ako sú ryby a zelenina) na rôznych úrovniach zároveň. Vyberte jedlo, ktoré sa pečie kratšie, a jedlo, ktoré sa má piecť dlhšie, nechajte v rúre.

### CHLIEB AUTOMATICKÁ FUNKCIA

Najlepšie výsledky dosiahnete, ak budete dodržiavať pokyny a použijete recept na prípravu 1 000 g cesta: 600 g múky, 360 g vody, 11 g soli, 25 g čerstvých kvasníc (alebo dva balíčky sušených kvasníc).

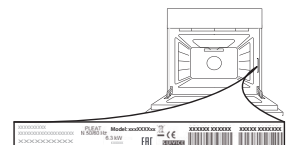
Optimálne kysnutie trvá asi 90 minút pri izbovej teplote alebo 60 minút v rúre s funkciou „Kysnutie“.

Vložte cesto do (studenej) rúry, nalejte cca 100 ml pitnej vody na dno rúry a aktivujte funkciu „Chlieb Auto“. Po upečení nechajte cesto stať na rošte, kým celkom nevychladne.



Zásady, štandardnú dokumentáciu a ďalšie informácie o výrobku nájdete:

- na našej webovej stránke [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu)
- Pomocou QR kódu.
- Prípadne **sa obráťte na náš popredajný servis** (Telefónne číslo nájdete v záručnej knižke). Pri kontaktovaní nášho popredajného servisu uveďte, prosím, kódy z výrobného štítku vášho spotrebiča.



# Hotpoint

ARISTON



400011641678/B