



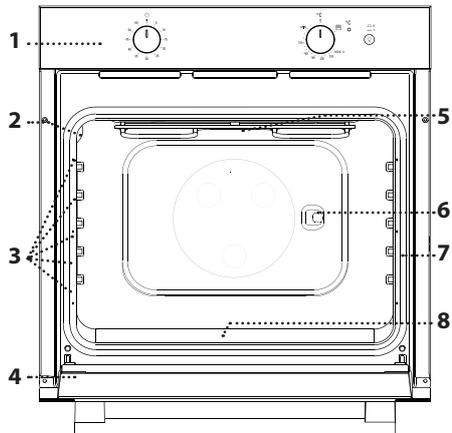
THANK YOU FOR BUYING AN HOTPOINT-ARISTON PRODUCT

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



Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Lamp
3. Shelf guides (the level is indicated on the front of the oven)
4. Door
5. Upper heating element/grill
6. Recess for roasting spit
7. Identification plate (do not remove)
8. Burner (non-visible)

CONTROL PANEL



1. TIMER KNOB

Use to set the timer. Does not start or stop cooking.

2. ADJUSTMENT KNOB

For switching the oven on, adjusting the temperature and selecting the "Grill" function. Turn to the 0 position to switch the oven off.

3. GRILL LED

This lights up when the grill is in use.

4. LIGHT BUTTON

Press to switch the light on (1) or off (0).

ACCESSORIES

The number and type of accessories may vary depending on which model is purchased. Other accessories that are not supplied can be purchased separately from the After-sales Service.



WIRE SHELF Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.



DRIP TRAY * Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.



BAKING TRAY * Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillote, etc.



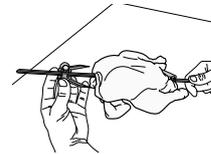
ROASTING SPIT * For even roasting of large pieces of meat and poultry.

Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first. Then slide it horizontally along the shelf runners as far as possible. The other accessories, such as the baking tray, are inserted horizontally by sliding them along the shelf runners.

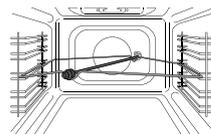
REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

The shelf guides can be removed to facilitate the oven cleaning: pull them to remove from their seats.

USING THE ROASTING SPIT (only in some models)



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



Tighten the fixing screw to secure it in position. Insert the end into the recess provided in the oven's cooking compartment and rest the rounded part on the support (placed on the third level).

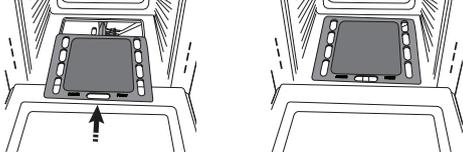
To use the roasting spit, start the oven by selecting the "Grill" function. To collect the cooking juices, position a dripping pan below and add 200 ml of drinking water. To avoid burning yourself when the skewer is hot, only handle it by the plastic handle (which must always be removed before cooking).

* Available only on certain models

FIRST TIME USE

FITTING THE COVER ON THE BURNER

To fit the cover on the burner correctly, place it on the bottom of the cooking compartment. Position it so that the words "AVANTI - FRONT" are facing the outside and so that the cover cannot move sideways once lowered into position.



FUNCTIONS & DAILY USE

. STARTING THE OVEN

Keeping the oven door closed, push and turn the adjustment knob to the maximum temperature mark MAX . Hold the adjustment knob down for a couple of seconds to make sure that the oven switches on.

The electronic switch-on knob must not be pressed and held for more than 15 seconds.

To change the temperature, turn the adjustment knob to the temperature you require.

0 . . . MIN . . . 150 . . . 160 . . . 180 . . . 200 . . . 230 . . . MAX

If you want to stop cooking at any point and switch the oven off, turn the adjustment knob to the 0 position.

If the oven fails to switch on or it switches off accidentally, turn the adjustment knob back to the 0 position, open the oven door and wait at least one minute before attempting to switch the oven on again.

		°C		
Leavened cakes	10'	160 - 180	40 - 90	
Filled cake (cheese cake, strudel, fruit pie)	10'	170 - 190	40 - 90	
Biscuits/tartlets	10'	160 - 180	25 - 45	
Choux buns	10'	180 - 200	30 - 50	
Pizza/bread	10'	190 - 210	30 - 50	
Bread	10'	180 - 200	30 - 80	
Frozen Pizza	10'	MAX	10 - 20	
Salty cakes (vegetable pie, quiche)	10'	180 - 200	40 - 70	
Vols-au-vents/puff pastry crackers	10'	180 - 200	20 - 40	
Lasagne / baked pasta / cannelloni / flans	10'	190 - 200	55 - 65	
Lamb / veal / beef 1 kg	10'	190 - 200	50 - 90	
Chicken / rabbit / duck 1 kg	10'	190 - 200	55 - 100	
Baked fish / en papillote 0,5 kg (fillets, whole)	10'	170 - 190	150 - 200	
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)	10'	180 - 200	30 - 45	
Roast potatoes	10'	190 - 210	60 - 80	

HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal. Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours. Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it.

Heat the oven to 250° C for about one hour. The oven must be empty during this time. Follow the instructions for setting the function correctly.

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

. GRILL FUNCTION

For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread.

We suggest placing food on the 5th shelf. When grilling meat, we recommend using a dripping pan to collect the cooking juices: Position it on the 4th shelf, adding approx. 200 ml of drinking water.

Preheat the oven for 3-5 minutes. The oven door must remain closed during cooking. The roasting spit (if provided) can be used with this function.

To select the "Grill" function, turn the adjustment knob to symbol. Once the function has started, the LED will light up to indicate that the function has been activated.

		°C		
Toasted bread	5'	MAX	2 - 6	
Fish fillets / slices	-	230	15 - 30 *	
Sausages / kebabs / spare ribs / hamburgers	-	MAX	15 - 30 *	

* Turn food halfway through cooking.

HOW TO READ THE COOKING TABLES

The table lists recipes , if preheating is needed , temperature , cooking time , accessories and level suggested for cooking. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding preheating (where required). Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory used. Use the lowest recommended settings to begin with and, if the food is not cooked enough, then switch to higher settings. Use the accessories supplied and preferably dark-coloured metal cake tins and baking trays. You can also use Pyrex or stoneware pans and accessories, but bear in mind that cooking times will be slightly longer.

Accessories showed:

Wire Shelf

Cake tin on wire shelf

Drip tray / baking tray

Cake tin on wire shelf or drip tray / baking tray

Tray with water

. SETTING THE TIMER

This option does not interrupt or activate cooking but allows you to use the minute minder both while a function is active and when the oven is off. To activate the timer, turn the timer knob right round in an clockwise direction and then turn it back in the opposite direction to the desired duration: An acoustic signal will warn you when the countdown is finished.

Hotpoint

ARISTON

CLEANING AND MAINTENANCE

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

Do not use steam cleaners.

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

Wear protective gloves.

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

EXTERIOR SURFACES

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

INTERIOR SURFACES

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

Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

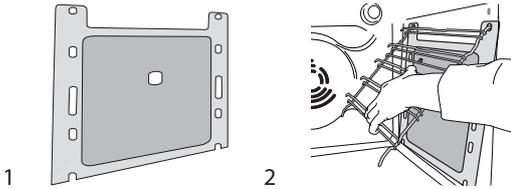
The oven door can be removed to facilitate cleaning.

ACCESSORIES

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

CLEANING THE CATALYTIC PANELS (ONLY IN SOME MODELS)

This oven could be equipped with special catalytic liners that facilitate cleaning of the cooking compartment thanks to their special self-cleaning coating, which is highly porous and able to absorb grease and grime. These panels are fitted to the shelf guides: When repositioning and then refitting the shelf guides, make sure that the hooks at the top are slotted into the appropriate holes in the panels.



To make best use of the catalytic panels' self-cleaning properties, we recommend heating the oven to 200 °C for around one hour using the "Convection Bake" function. The oven must be empty during this time. Then leave the oven to cool down before removing any remaining food residues using a non-abrasive sponge.

Please note: Using corrosive or abrasive cleaning agents, stiff brushes, pan scourers or oven sprays could damage the catalytic surface and compromise its self-cleaning properties. Please contact our After-sales Service if you require replacement panels.

REPLACING THE LAMP

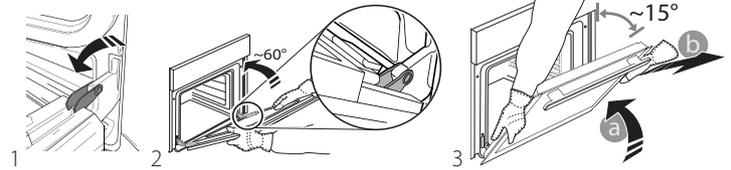
Disconnect the oven from the power supply, unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light. Reconnect the oven to the power supply.

Please note: Only use 20-40 W/230 V type G9, T300 °C halogen bulbs. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009). Light bulbs are available from our After-sales Service. If using halogen bulbs, do not handle them with your bare hands as your fingerprints could cause damage. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

REMOVING AND REFITTING THE DOOR

To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position (1). Close the door as much as you can (2).

Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door (3) by continuing to close it while pulling it upwards (a) at the same time until it is released from its seating (b).

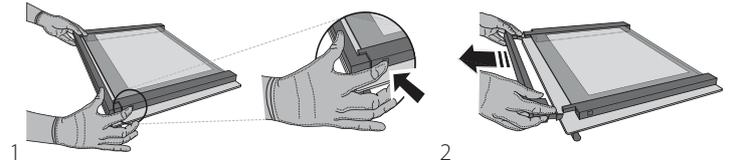


Put the door to one side, resting it on a soft surface.

Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating. Lower the door and then open it fully. Lower the catches into their original position: make sure that you lower them down completely. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above.

CLICK & CLEAN - CLEANING THE GLASS

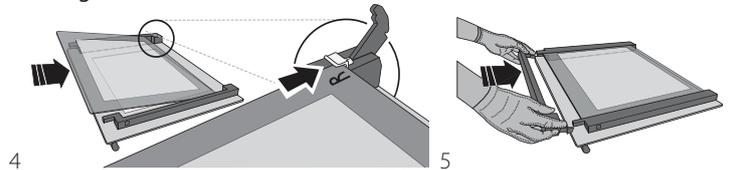
After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips (1) and remove the upper edge of the door by pulling it towards you (2).



Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it (3).



To correctly reposition the inner glass, make sure that the "R" is visible in the left-hand corner and the clear surface (not printed) is facing up. First insert the long side of the glass indicated by "R" into the support seats, then lower it into position (4). Refit the upper edge (5): a click will indicate correct positioning. Make sure the seal is secure before refitting the door.



TROUBLESHOOTING

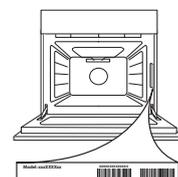
Problem	Possible cause	Solution
The oven or the burner will not switch on.	Power cut. Disconnection from the mains electricity.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Wait at least one minute, then try to switch the oven on again and see if the problem persists.
	Gas supply interrupted.	Check that the gas tap upstream of the oven is open or that the liquid gas cylinder (if being used) is not empty.
	Switch-on procedure carried out incorrectly.	Wait at least one minute and then repeat the steps described in the "Daily use" section.

In the event of problems, turn the adjustment knob back to the 0 position and open the oven door.



You can download the Safety Instructions, User Manual, Product Fiche and Energy data by:

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



Hotpoint

ARISTON



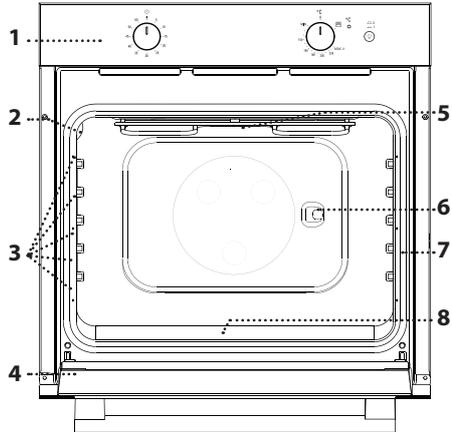
MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT HOTPOINT-ARISTON

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



Lire attentivement les instructions avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



- 1. Panneau de commande
- 2. Ampoule
- 3. Supports de grille (le niveau est indiqué à l'avant du four)
- 4. Porte
- 5. Élément chauffant supérieur/gril
- 6. Cavité pour tournebroche
- 7. Plaque signalétique (ne pas enlever)
- 8. Brûleur (non-visible)

PANNEAU DE COMMANDE



1. BOUTON MINUTEUR

Pour régler la minuterie. N'a pas pour fonction de démarrer ou d'arrêter la cuisson.

2. BOUTON DE RÉGLAGE

Pour allumer le four, régler la température et activer la fonction « Gril ». Tournez à la position 0 pour éteindre le four.

3. VOYANT GRILL

Est allumé lorsque le gril est en fonction.

4. BOUTON D'ÉCLAIRAGE

Pour allumer (1) ou éteindre (0) la lumière.

ACCESSOIRES

Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté. Pour les accessoires qui ne sont pas fournis, il est possible de les acheter séparément auprès du Service Après-Vente.



GRILLE MÉTALLIQUE Utilisée pour cuire des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur.



LÈCHEFRITE* Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la fougasse, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.



PLAQUE DE CUISSON* Utilisée pour cuire les produits de boulangerie-pâtisserie, mais aussi la viande rôtie, le poisson en papillotes, etc.



TOURNEBROCHE* pour le rôtissage uniforme des gros morceaux de viande et de volaille.

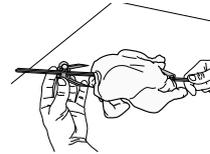
Insérez la grille métallique au niveau désiré en la tenant légèrement inclinée vers le haut et en déposant la partie surélevée arrière (pointant vers le haut) en premier. Glissez-la ensuite horizontalement sur les glissières aussi loin que possible. Les autres accessoires, comme la plaque de cuisson, sont insérés horizontalement et les glissants le long des glissières.

* Disponible sur certains modèles seulement

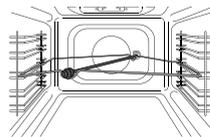
ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

Les supports de grille peuvent être enlevés pour faciliter le nettoyage du four : tirez pour les enlever de leurs appuis.

UTILISATION DU TOURNEBROCHE (uniquement sur certains modèles)



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



Serrez la vis de fixation. Introduisez l'extrémité dans la cavité du compartiment de cuisson et posez la partie arrondie sur le support (au troisième niveau).

Pour utiliser le tourne-broche, allumez d'abord la fonction « Gril » sur le four. Pour recueillir les jus de cuisson, placez une lèchefrite contenant 200 ml d'eau sous la broche. Pour éviter de vous brûler lorsque le tournebroche est chaud, utilisez toujours la poignée de plastique pour le manipuler (elle doit être enlevée avant la cuisson).

PREMIÈRE UTILISATION

MONTAGE DU COUVERCLE DU BRÛLEUR

Pour monter correctement le couvercle du brûleur, placez-le dans la partie inférieure du compartiment de cuisson. Placez-le avec les mots « AVANTI - FRONT » (devant) tournés vers l'extérieur et de sorte que le couvercle ne se déplace plus latéralement une fois en position abaissée.



FONCTIONS ET UTILISATION QUOTIDIENNE

. ALLUMAGE DU FOUR

Avec la porte du four fermée, enfoncez et tournez le bouton de réglage jusqu'à la température maximum MAX . Maintenez la pression sur le bouton de réglage pendant deux ou trois secondes, en vous assurant que les voyants du four s'allument.

Le bouton d'allumage électronique ne doit pas être enfoncé pendant plus de 15 secondes.

Pour modifier la température, tournez le bouton de réglage sur la température voulue.

0 MIN 150 160 180 200 230 MAX

Si vous souhaitez arrêter la cuisson à un moment donné et éteindre le four, tournez le bouton de réglage en position 0.

Si le four ne s'allume pas ou s'il éteint accidentellement, retournez le bouton de réglage sur la position 0, ouvrez la porte du four et attendez au moins une minute avant de tenter de rallumer le four.

Gâteaux à pâte levée	10'	160 - 180	40 - 90	
Gâteau fourré (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)	10'	170 - 190	40 - 90	
Biscuits/Tartelettes	10'	160 - 180	25 - 45	
Chouquettes	10'	180 - 200	30 - 50	
Pizza/pain	10'	190 - 210	30 - 50	
Pain	10'	180 - 200	30 - 80	
Pizzas surgelées	10'	MAX	10 - 20	
Quiches et tartes salés (tourte aux légumes, quiche)	10'	180 - 200	40 - 70	
Vol-au-vent/biscuits à pâte feuilletée	10'	180 - 200	20 - 40	
Lasagnes / pâtes au four / cannellonis / tartes	10'	190 - 200	55 - 65	
Agneau / veau / boeuf 1 kg	10'	190 - 200	50 - 90	
Poulet/lapin/canard 1 kg	10'	190 - 200	55 - 100	
Poisson au four / en papillote 0,5 kg (en filet, entier)	10'	170 - 190	150 - 200	
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)	10'	180 - 200	30 - 45	
Pommes de terre rôties	10'	190 - 210	60 - 80	

CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : Ceci est parfaitement normal. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs. Enlevez les cartons de protection ou les pellicules transparentes du four, et enlevez les accessoires qui se trouvent à l'intérieur. Chauffez le four à 250°C pendant au moins une heure. Le four doit être vide pendant ce temps. Suivre les instructions pour régler les fonctions correctement.

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

. FONCTION GRILL

Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain.

Placez les aliments sur le 5e niveau. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez-la sur le 4e niveau en ajoutant environ 200 ml d'eau. Préchauffez le four pendant 3 à 5 minutes. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée. Le tournebroche (selon le modèle) peut être utilisé avec cette fonction.

Pour activer la fonction « Gril », tournez le bouton « Fonction » sur le symbole . Une fois la fonction activée, le voyant correspondant s'allume, confirmant le fonctionnement du gril.

Pain grillé	5'	MAX	2 - 6	
Filets/tranches de poisson	-	230	15 - 30 *	
Saucisses/brochettes/ côtes levées/hamburgers	-	MAX	15 - 30 *	

* Tourner les aliments à mi-cuisson.

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

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

Accessoires illustrés :

Grille

Moule à gâteaux sur la grille métallique

Lèchefrite / Plaque de cuisson

Lèchefrite/plaque de cuisson ou moule à gâteaux sur grille

Plateau avec de l'eau

. RÉGLER LA MINUTERIE

Cette option n'interrompt pas ou ne lance pas la cuisson, mais vous permet d'utiliser l'écran comme minuterie, durant le fonctionnement d'une fonction ou quand le four est éteint. Pour activer la minuterie, tournez le bouton de la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre puis tournez-le de nouveau dans le sens contraire pour la durée souhaitée : Un signal sonore vous avertira lorsque le décompte est terminé.

Hotpoint

ARISTON

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Assurez-vous que le four ait refroidi avant tout entretien ou nettoyage.

N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.

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

Utilisez des gants de protection.

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

SURFACES EXTÉRIEURES

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

SURFACES INTÉRIEURES

Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.

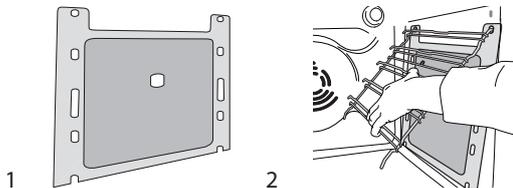
Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié. La porte du four peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.

ACCESSOIRES

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

NETTOYAGE DES PANNEAUX CATALYTIQUES (SUR CERTAINS MODÈLES UNIQUEMENT)

Ce four est équipé d'un revêtement catalytique qui facilite le nettoyage du compartiment de cuisson grâce à son enduit auto-nettoyant qui est hautement poreux et capable d'absorber la graisse et la saleté. Ces panneaux sont ajustés sur les supports de grille : Lorsque vous remplacez et réinstallez les supports de grille, assurez-vous que les crochets du haut sont insérés dans les trous correspondants sur les panneaux.



Pour profiter au maximum des propriétés auto-nettoyantes des panneaux catalytiques, nous vous conseillons de chauffer le four à 200 °C pour environ une heure en utilisant la fonction « Convection forcée ». Le four doit être vide durant cette opération. Laissez ensuite le four refroidir avant d'enlever les résidus d'aliments qui restent avec une éponge non abrasive.

Veillez noter : Les produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs, les brosses dures, les tampons à récurer, ou les aérosols pour four pourraient endommager la surface catalytique et lui faire perdre ses propriétés auto-nettoyantes. Veuillez contacter notre Service Après-vente si vous avez besoin de panneaux de remplacement.

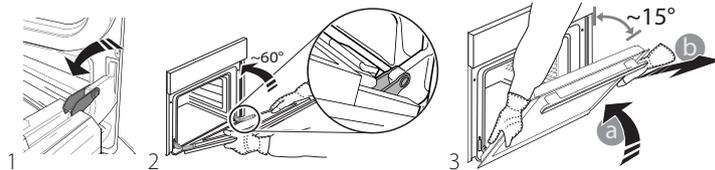
REMPACEMENT DE L'AMPOULE

Débranchez le four de l'alimentation, dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle. Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

Veillez noter : Utilisez uniquement des ampoules à halogène de 20- 40W/230 V type G9, T300°C. L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électroménagers et ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce de la maison (Règlement CE 244/2009). Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente. Ne manipulez pas les ampoules à halogène à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés (1). Fermez le plus possible la porte (2). Tenez la porte fermement avec les deux mains – ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte (3) en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut (a) jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis (b).

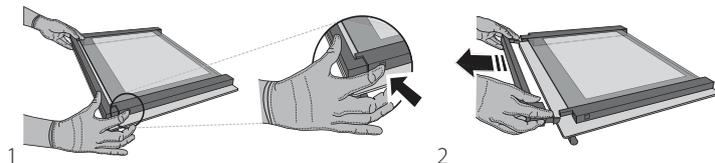


Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface souple. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.

Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement. Abaissez les loquets dans leur position originale : assurez-vous de les abaisser complètement. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes.

CLICK & CLEAN - NETTOYER LA VITRE

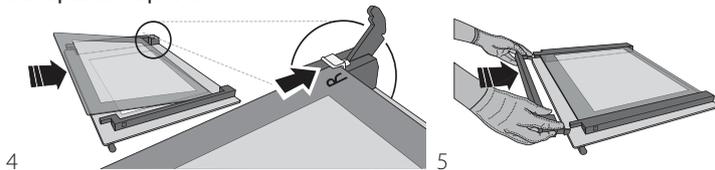
Après avoir enlevé la porte et l'avoir placée sur une surface matelassée, les poignées vers le bas, appuyez sur les deux fermetures (1) en même temps et enlevez le bord supérieur de la vitre en la tirant vers vous (2).



Soulevez et tenez fermement la vitre intérieure avec les deux mains, soulevez-la et placez-la sur une surface matelassée avant de la nettoyer (3).



Pour bien replacer la vitre intérieure, assurez-vous que le « R » est visible dans le coin gauche et que la surface claire (pas d'imprimée) est placée vers le haut. En premier, insérez la longue partie de la vitre marquée d'un « R » dans les appuis des guides, abaissez-la ensuite en place (4). Remplacez le bord supérieur (5) : un déclic indique le positionnement correct. Assurez-vous que le joint est bien placé avant de replacer la porte.



Hotpoint

ARISTON

GUIDE DE DÉPANNAGE

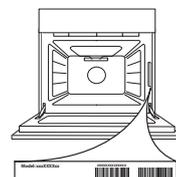
Problème	Cause possible	Solution
Le four ou le brûleur ne s'allume pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Attendez au moins une minute avant de réessayer de rallumer le four et voir si le problème est résolu ou persiste.
	Pas d'arrivée de gaz.	Contrôlez que le robinet d'arrivée de gaz au four est bien ouvert ou que la bouteille de gaz liquide (le cas échéant) n'est pas vide.
	Procédure d'allumage suivie incorrectement.	Attendez au moins une minute avant de répéter les étapes décrites dans la section « Utilisation quotidienne ».

En cas de problèmes, retournez le bouton de réglage sur la position 0 et ouvrez la porte du four.



Vous pouvez télécharger les consignes de sécurité, le manuel de l'utilisateur, la fiche produit et les données énergétiques en :

- Visitant notre site internet **docs.hotpoint.eu**
- Utilisant le Code QR
- Vous pouvez également **contacter notre service après-vente** (voir numéro de téléphone dans le livret de garantie). Lorsque vous contactez notre Service Après-vente, veuillez indiquer les codes visibles sur la plaque signalétique de l'appareil.



Hotpoint

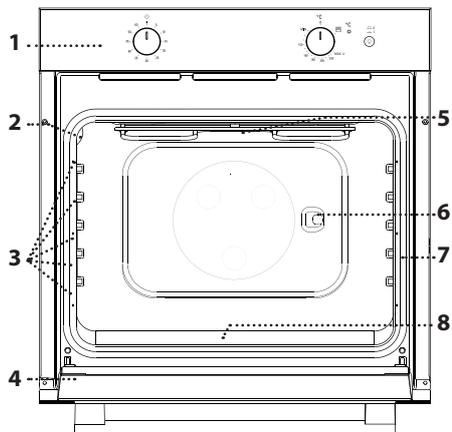
ARISTON

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

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



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

DESCRIZIONE PRODOTTO

1. Pannello comandi
2. Luce
3. Griglie laterali
(il livello è indicato sulla parte frontale del forno)
4. Porta
5. Resistenza superiore / grill
6. Sede girarrosto
7. Targhetta matricola
(da non rimuovere)
8. Bruciatore
(non visibile)

PANNELLO DI CONTROLLO**1. MANOPOLA DEL TIMER**

Utile per impostare il contaminuti. Non attiva né interrompe una cottura.

2. MANOPOLA DI REGOLAZIONE

Per accendere il forno, regolare la temperatura o selezionare la funzione "Grill". Per spegnere il forno, ruotare sulla posizione 0.

3. LED GRILL

Quando si accende, indica che la funzione grill è attiva.

4. TASTO LUCE

Premere per accendere (1) o spegnere (0) la luce.

ACCESSORI

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



GRIGLIA Da usare per la cottura degli alimenti o come supporto per pentole, tortiere e altri utensili da cucina.



LECCARDA* Da posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura o come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, ecc.



TEGLIA* Da usare per cuocere prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche carne arrosto, pesce al cartoccio, ecc.

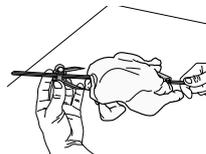


GIRARROSTO * Per arrostiti uniformemente grossi tagli di carne e pollame.

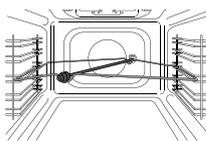
Inserire la griglia tenendola leggermente inclinata verso l'alto, appoggiando dapprima il lato posteriore rialzato - orientato verso l'alto - sul livello desiderato. In seguito, farla scivolare orizzontalmente sulle guide fino a fine corsa. Gli altri accessori, come la teglia, si inseriscono orizzontalmente facendoli scivolare sulle guide laterali.

TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

Per facilitare la pulizia del forno è possibile rimuovere le guide laterali, tirandole in modo da estrarle dalle sedi.

USO DEL GIRARROSTO (solo in alcuni modelli)

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



Per assicurarne la posizione, usare la vite di fissaggio. Inserire la punta nell'apposita sede situata nella cavità del forno e appoggiare la parte arrotondata al supporto, inserito precedentemente sul terzo livello.

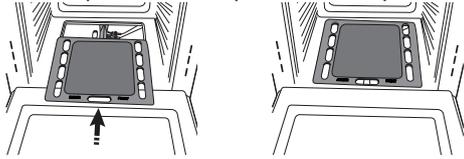
Per utilizzare il girarrosto avviare il forno selezionando la funzione "Grill". Per raccogliere i liquidi di cottura, posizionare una leccarda al di sotto, aggiungendo 200 ml di acqua potabile. Per evitare di scottarsi, maneggiare lo spiedo caldo usando la manopola di plastica (da rimuovere sempre prima della cottura).

* Disponibile solo su alcuni modelli

PRIMO UTILIZZO

MONTARE IL COPERCHIO DEL BRUCIATORE

Per montare correttamente il coperchio del bruciatore, è sufficiente appoggiarlo sul fondo della cavità. Posizionarlo in modo che la scritta "AVANTI - FRONT" sia rivolta verso l'esterno e che una volta abbassato in nella sua posizione, il coperchio non si possa muovere lateralmente.



FUNZIONI E USO QUOTIDIANO

. AVVIARE IL FORNO

Mantenendo la porta del forno chiusa, ruotare e premere allo stesso tempo la manopola di regolazione portandola in corrispondenza della temperatura massima MAX . Tenere dunque premuta la manopola di regolazione per qualche secondo per assicurare l'accensione del forno.

Il dispositivo di accensione elettronica non deve essere azionato per più di 15 secondi.

Per regolare la temperatura, ruotare la manopola di regolazione in corrispondenza della temperatura desiderata.

0 MIN 150 160 180 200 230 MAX

La cottura può essere interrotta in qualsiasi momento spegnendo il forno, ruotando la manopola di regolazione sulla posizione 0.

In caso di mancata accensione o di spegnimento accidentale, riportare la manopola di regolazione sulla posizione 0, aprire la porta del forno e attendere almeno un minuto prima di ritentare l'accensione.

Torte lievitate	10'	160 - 180	40 - 90	
Torte ripiene (cheese cake, strudel, torta di frutta)	10'	170 - 190	40 - 90	
Biscotti/Tortine	10'	160 - 180	25 - 45	
Bigné	10'	180 - 200	30 - 50	
Pizza / Focaccia	10'	190 - 210	30 - 50	
Pane	10'	180 - 200	30 - 80	
Pizza surgelata	10'	MAX	10 - 20	
Torte salate (torta di verdura, quiche)	10'	180 - 200	40 - 70	
Voulevant / Salatini di pasta sfoglia	10'	180 - 200	20 - 40	
Lasagne / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati	10'	190 - 200	55 - 65	
Agnello / Vitello / Manzo 1 kg	10'	190 - 200	50 - 90	
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg	10'	190 - 200	55 - 100	
Pesce al forno / al cartoccio 0,5 kg (filetti, intero)	10'	170 - 190	150 - 200	
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)	10'	180 - 200	30 - 45	
Patate arrosto	10'	190 - 210	60 - 80	

RISCALDARE IL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore. Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno.

Riscaldare il forno alla temperatura di 250° per circa 1 ora. Durante questa procedura il forno deve essere vuoto. Seguire le istruzioni per impostare correttamente la funzione.

Nota: è opportuno ventilare la stanza durante e dopo il primo utilizzo.

. FUNZIONE GRILL

Per grigliare costate, spiedini e salsicce, gratinare verdure o dorare il pane. Si consiglia di disporre gli alimenti al 5° livello. Quando si cuoce la carne alla griglia, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: Sistemarla al 4° livello, aggiungendo circa 200 ml di acqua potabile.

Preriscaldare il forno per 3-5 minuti. Durante la cottura la porta del forno deve essere mantenuta chiusa. Con questa funzione è possibile utilizzare il girarrosto (se presente).

Per selezionare la funzione Grill, ruotare la manopola di regolazione fino all'icona corrispondente. Una volta avviata la funzione, il led acceso segnala che si è attivata la funzione.

Pane tostato	5'	MAX	2 - 6	
Filetti / tranci di pesce	-	230	15 - 30 *	
Salsicce/Spiedini/Costine/ Hamburger	-	MAX	15 - 30 *	

* Ruotare il cibo a metà cottura.

COME LEGGERE LE TABELLE DI COTTURA

La tabella contiene il nome della ricetta , indica se è richiesto il preriscaldamento e presenta la temperatura , il tempo di cottura , gli accessori e il ripiano consigliati. I tempi di cottura si intendono dall'introduzione degli alimenti nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche tegami e accessori in pyrex o in ceramica, ma occorre considerare che i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

Legenda degli accessori:

Griglia

Tortiera su griglia

Leccarda / piastra dolci

Leccarda / teglia o tortiera su griglia

Bacinella con acqua

. IMPOSTARE IL TIMER

Questa opzione non può essere utilizzata per interrompere o attivare la cottura, ma permette di utilizzare il timer sia quando è attiva una funzione che a forno spento. Per attivare il timer, ruotare completamente la manopola del timer in senso orario e impostare la durata desiderata procedendo in senso antiorario: un segnale acustico avviserà del termine del conto alla rovescia.

Hotpoint

ARISTON

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

Non utilizzare pulitrici a getto di vapore.

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

Utilizzare guanti protettivi.

Il forno deve essere disconnesso dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione.

SUPERFICI ESTERNE

Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente neutro. Asciugare con un panno asciutto. Non usare detergenti corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con le superfici, pulire subito con un panno in microfibra umido.

SUPERFICI INTERNE

Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo; per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti con un elevato contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.

Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.

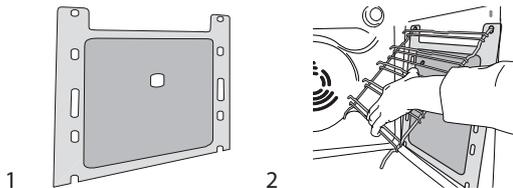
Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla.

ACCESSORI

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

PULIZIA DEI PANNELLI CATALITICI (SOLO IN ALCUNI MODELLI)

Questo forno può essere equipaggiato con degli speciali pannelli catalitici che facilitano la pulizia della cavità grazie a un particolare rivestimento autopulente ad alta porosità, in grado di catturare lo sporco. Questi pannelli sono montati sulle griglie laterali: quando queste vengono rimosse, per un corretto posizionamento, assicurarsi che l'aggancio superiore delle griglie sia infilato negli appositi fori dei pannelli.



Per utilizzare al meglio le proprietà autopulenti, si consiglia di riscaldare il forno a 200°C per circa 1 ora utilizzando la funzione "Ventilato". Durante questa procedura il forno deve essere vuoto. Lasciare quindi raffreddare il forno e infine rimuovere eventuali residui di alimenti con una spugna non abrasiva.

Nota: l'uso di detergenti corrosivi o abrasivi, spazzole ruvide, spugne abrasive per pentole o spray per forno possono danneggiare la superficie catalitica, facendole perdere le sue particolari proprietà. Nel caso fosse necessaria la sostituzione dei pannelli, rivolgersi al Servizio Assistenza.

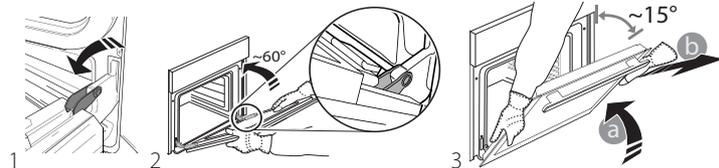
SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA

Staccare il forno dalla rete elettrica, svitare il coprilampada, sostituire la lampadina e avvitarla nuovamente il coprilampada. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

Nota: usare solo lampade alogene da 20-40 W/230 ~ V tipo G9, T 300 °C. La lampada utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009). Le lampadine sono disponibili presso il Servizio Assistenza. In caso di impiego di lampade alogene, non maneggiarle a mani nude per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

TOGLIERE E RIMONTARE LA PORTA

Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco (1). Chiudere la porta fino a quando è possibile (2). Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarre facilmente la porta (3), continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto (a) finché non esce dalle sedi (b).



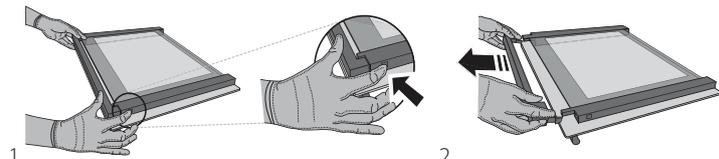
Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

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

Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale: fare attenzione che siano completamente abbassati. Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Se non lo fosse, ripetere tutte le operazioni.

CLICK & CLEAN - PULIZIA DEL VETRO

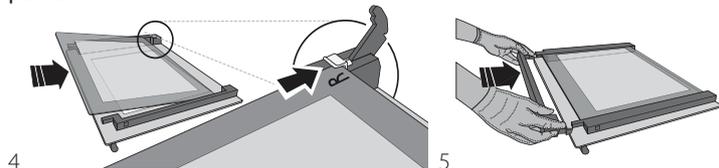
Dopo aver smontato la porta e averla appoggiata su un piano morbido con la maniglia verso il basso, premere contemporaneamente le due clip di fissaggio (1) ed estrarre il profilo superiore della porta tirandolo verso di sé (2).



Sollevarlo e afferrare saldamente il vetro interno con due mani, rimuoverlo e appoggiarlo su un piano morbido prima di eseguire la pulizia (3).



Per riposizionare correttamente il vetro interno, fare attenzione che la "R" sia leggibile nell'angolo destro e che la superficie lucida (non stampata) sia rivolta verso l'alto. Inserire dapprima il lato lungo del vetro indicato dalla "R" nelle sedi di sostegno, quindi abbassarlo in posizione (4). Rimontare il profilo superiore (5): un clic indica il corretto posizionamento. Verificare che la tenuta sia salda prima di rimontare la porta.



Hotpoint

ARISTON

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

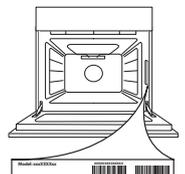
Problem	Possible cause	Solution
Il forno o il bruciatore non si avviano.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete elettrica.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Attendere almeno un minuto, quindi ritentare l'accensione del forno e verificare se l'inconveniente persiste.
	Interruzione nella rete di alimentazione gas.	Verificare che il rubinetto del gas a monte del forno sia aperto o che la bombola del gas liquido (se utilizzata) non sia esaurita.
	Procedura di avvio scorretta.	Attendere almeno un minuto e ripetere le operazioni indicate nel capitolo "Uso quotidiano".

In caso di inconveniente, riportare la manopola di regolazione sulla posizione 0 e aprire la porta del forno.



Per scaricare le istruzioni di sicurezza, il manuale d'uso, la scheda tecnica e i dati energetici:

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



Hotpoint

ARISTON



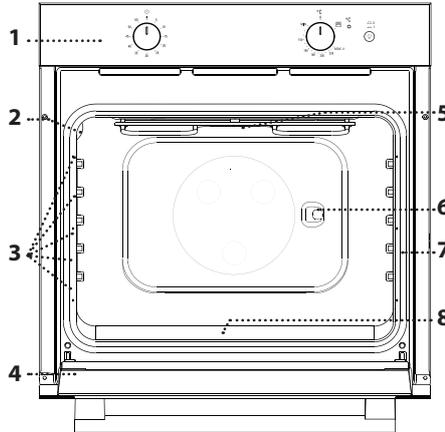
GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO HOTPOINT-ARISTON

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



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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



- 1. Panel de control
- 2. Lámpara
- 3. Guías para estantes (el nivel está indicado en la parte frontal del horno)
- 4. Puerta
- 5. Resistencia superior / grill
- 6. Cavidad para el asador giratorio
- 7. Placa de características (no debe retirarse)
- 8. Quemador (no visible)

PANEL DE CONTROL



1. SELECTOR DEL TEMPORIZADOR

Utilícelo para programar el temporizador. No se inicia o detiene la cocción.

2. SELECTOR DE AJUSTE

Para encender el horno, ajustar la temperatura y seleccionar la función «Grill». Póngalo en la 0 posición para apagar el horno.

3. LED DEL GRILL

Se enciende cuando el grill está en funcionamiento.

4. BOTÓN DE LA LUZ

Pulse para encender (1) o apagar (0) la luz.

ACCESORIOS

El número y tipo de accesorios puede variar de un modelo a otro. Los accesorios no incluidos pueden adquirirse aparte en el Servicio Postventa.



REJILLA Para cocinar alimentos o como soporte de cazuelas, moldes de tartas y otros recipientes de cocción aptos para horno.



GRASERA* Para utilizar como bandeja de horno para cocinar carne, pescado, verduras, focaccia, etc. o para recoger los jugos de la cocción debajo de la rejilla.



BANDEJA PASTELERA* Se utiliza para pan y tartas dulces, pero también para asados, pescado en papillote, etc.



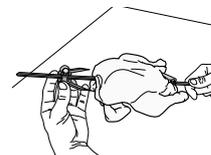
ASADOR GIRATORIO * Para un asado uniforme de grandes piezas de carne y aves.

Introduzca la rejilla en el nivel que desee, manteniéndola ligeramente inclinada hacia arriba y apoyando primero la parte trasera elevada (orientada hacia arriba). Luego deslícela horizontalmente por las guías para estantes lo más que pueda. Los otros accesorios, como la bandeja pastelera, se introducen horizontalmente deslizándolos por las guías de los estantes.

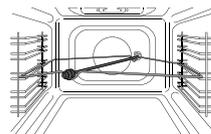
CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES

Las guías para estantes se pueden quitar para facilitar la limpieza del horno: tire de ellas para sacarlas de su alojamiento.

CÓMO USAR EL ASADOR GIRATORIO (solo en algunos modelos)



Introduzca el pincho en el centro de la carne (si la carne es de ave deberá estar atada) y deslice la carne por el pincho hasta que esté bien colocada en el trinche y no se mueva. Coloque el segundo trinche en el pincho y deslícelo hasta sujete firmemente la carne.



Luego apriete el tornillo para fijar la posición. Inserte el extremo en la cavidad del compartimento del horno y apoye la parte redondeada en el soporte correspondiente (situado en el tercer nivel).

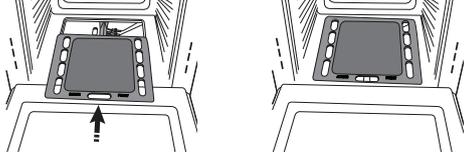
Para utilizar el asador giratorio, encienda el horno seleccionando la función «Grill». Para recoger los jugos de cocción, coloque la grasera debajo y añada 200 ml de agua potable. Para evitar quemarse cuando el pincho esté caliente, sujételo solo por el mango de plástico (que hay que quitar siempre antes de cocinar).

* Disponible en determinados modelos solamente

PRIMER USO

ENCAJAR LA TAPA EN EL QUEMADOR

Para encajar la tapa en el quemador correctamente, colóquela en la base del compartimento de cocción. Colóquela de manera que las palabras «AVANTI - FRONT» estén mirando hacia fuera y la tapa no pueda moverse hacia los lados una vez colocada.



FUNCIONES Y USO DIARIO

. ENCENDIDO DEL HORNO

Con la puerta del horno cerrada, presione y gire el selector de ajuste hasta la marca de temperatura máxima MAX . Mantenga el selector de ajuste presionado durante un par de segundos para que el horno se encienda.

El selector electrónico de activación no debe presionarse durante más de 15 segundos.

Para cambiar la temperatura, gire el selector de ajuste hasta la temperatura que desee.

0 . . . MIN . . . 150 . . . 160 . . . 180 . . . 200 . . . 230 . . . MAX

Si quiere detener la cocción en cualquier momento y apagar el horno, gire el selector de ajuste hasta la posición 0 .

Si el horno no se enciende o se apaga accidentalmente, gire el selector de ajuste otra vez hasta la posición 0 , abra la puerta y espere como mínimo un minuto antes de volver a encender el horno.

Tartas	10'	160 - 180	40 - 90	
Bizcocho relleno (tarta de queso, strudel, tarta de fruta)	10'	170 - 190	40 - 90	
Biscuits / tartaletas	10'	160 - 180	25 - 45	
Lionesas	10'	180-200	30-50	
Pizza/pan	10'	190 - 210	30-50	
Pan	10'	180-200	30-80	
Pizza congelada	10'	MÁX	10-20	
Tartas saladas (tarta de verduras, quiche)	10'	180-200	40 - 70	
Volovanes/hojaldres	10'	180-200	20-40	
Lasaña / pasta al horno / canelones / budines	10'	190-200	55 - 65	
Cordero/ternera/buey 1 kg	10'	190-200	50 - 90	
Pollo/conejo/pato 1 kg	10'	190-200	55 - 100	
Pescado al horno / en papillote 0,5 kg (filetes, entero)	10'	170 - 190	150-200	
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)	10'	180-200	30 - 45	
Patatas al horno	10'	190 - 210	60 - 80	

CALENTAR EL HORNO

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

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

. FUNCIÓN GRILL

Para asar filetes, pinchos morunos y salchichas, cocinar verduras gratinadas o tostar pan.

Coloque los alimentos en el 5.º estante. Cuando ase carne, le recomendamos colocar la graseira debajo para recoger los jugos de cocción: Colóquela en el 4.º estante, añadiendo 200 ml de agua aproximadamente.

Precalente el horno durante 3-5 minutos. Durante la cocción, la puerta del horno debe permanecer cerrada. El asador giratorio (si lo hay) puede utilizarse con esta función.

Gire el selector de ajuste hasta el símbolo para seleccionar la función «Grill». Una vez iniciada la función, el led se enciende para indicar que la función se ha activado.

Pan tostado	5'	MÁX	2 - 6	
Filetes/rodajas de pescado	-	230	15 - 30 *	
Salchichas, pinchos morunos, costillas, hamburguesas	-	MÁX	15 - 30 *	

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

CÓMO UTILIZAR LAS TABLAS DE COCCIÓN

La tabla muestra recetas , si es necesario precalentar , temperatura , tiempo de cocción , accesorios y nivel sugerido para la cocción. Los tiempos de cocción inician en el momento en que se coloca el alimento en el horno, excluyendo el precalentamiento (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 pasteleras 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. Accesorios mostrados:

Rejilla

Molde sobre rejilla

Graseira / bandeja pastelera

Molde sobre rejilla o graseira / bandeja pastelera

Bandeja con agua

. AJUSTE DEL TEMPORIZADOR

Esta opción no interrumpe ni activa la cocción, pero le permite utilizar el cuentaminutos, tanto si la función está activada como si el horno está apagado. Para activar el temporizador, de una vuelta con el selector del temporizador hacia la derecha y luego vuelva a girarlo en la dirección opuesta hasta la duración deseada: Una señal acústica le avisará cuando la cuenta atrás haya finalizado.

Hotpoint

ARISTON

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

No utilice aparatos de limpieza con vapor.

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

Utilice guantes de protección.

El horno debe desconectarse de la red eléctrica antes de llevar a cabo cualquier trabajo de mantenimiento.

SUPERFICIES EXTERIORES

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

SUPERFICIES INTERIORES

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

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

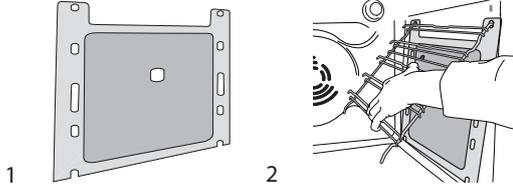
Para limpiar el horno con facilidad, quite la puerta.

ACCESORIOS

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

LIMPIEZA DE LOS PANELES CATALÍTICOS (SOLO EN ALGUNOS MODELOS)

El horno podría estar equipado con paneles catalíticos especiales que facilitan la limpieza de los compartimentos gracias a su capa especial de autolimpieza, que es muy porosa y absorbe la grasa y la suciedad. Estos paneles están fijados a las guías para estantes: Al volver a colocar y fijar las guías para estantes, asegúrese de que los ganchos superiores quedan introducidos dentro de los agujeros adecuados de los paneles.



Para sacar el máximo partido a las propiedades de autolimpieza de los paneles catalíticos, recomendamos que caliente el horno a 200 °C durante aproximadamente una hora utilizando la función «Horno de convección». Durante este tiempo, el horno debe permanecer vacío. Deje el horno abierto para que se enfríe antes de eliminar los residuos de alimentos con una esponja no abrasiva.

Nota: El uso de detergentes corrosivos o abrasivos, cepillos duros, estropajos para ollas y esprays para horno puede dañar la superficie catalítica y poner en peligro sus propiedades de autolimpieza. Póngase en contacto con el Servicio Postventa si necesita paneles de recambio.

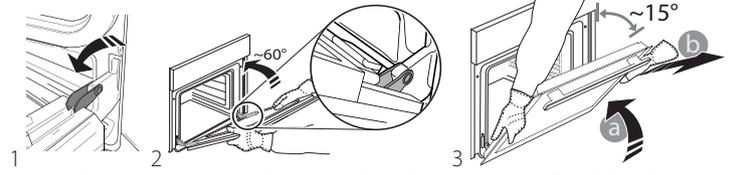
SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA

Desconecte el horno del suministro de energía, destornille la tapa de la luz, sustituya la bombilla y vuelva a atornillar la tapa de la luz. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

Nota: Utilice sólo bombillas halógenas de 20-40W/230 V tipo G9, T300 °C. La bombilla que se usa en el aparato está diseñada específicamente para electrodomésticos y no es adecuada para la iluminación general de estancias de una vivienda (Normativa CE 244/2009). Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio Postventa. Si utiliza bombillas halógenas, no las toque con las manos desnudas ya que las huellas dactilares podrían dañarlas. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la lámpara.

EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA

Para quitar la puerta, ábrala por completo y baje los pestillos hasta que estén en posición desbloqueada (1). Cierre la puerta tanto como pueda (2). Sujete bien la puerta con las dos manos –no la sujete por el asa. Simplemente extraiga la puerta (3) cerrándola mientras tira de ella hacia arriba (a) hasta que salga de su alojamiento (b).



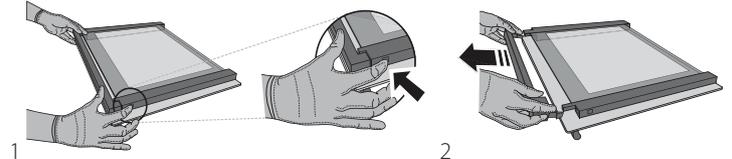
Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.

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

Baje la puerta y ábrala por completo. Baje los pestillos a su posición original: asegúrese de haberlos bajado por completo. Intente cerrar la puerta y compruebe que está alineada con el panel de control. Si no lo está, repita los pasos de arriba.

CLICK & CLEAN - LIMPIEZA DEL CRISTAL

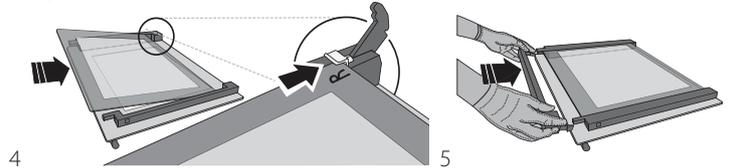
Después de desmontar la puerta y colocarla sobre una superficie blanda con las asas hacia abajo, pulse simultáneamente los dos enganches de retención (1) y extraiga la parte superior de la puerta tirando hacia usted (2).



Sujete los cristales interiores firmemente con las dos manos, extráigalos y colóquelos sobre una superficie blanda antes de limpiarlos (3).



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 y después bájelos hasta su posición (4). Vuelva a colocar la parte superior (5): un clic le indicará que se ha colocado correctamente. Asegúrese de que el precinto esté asegurado antes de volver a montar la puerta.



Hotpoint

ARISTON

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

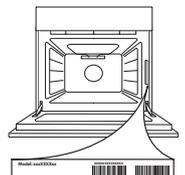
Problema	Posible causa	Solución
El horno o el quemador no se encienden.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Espere como mínimo un minuto y después intente encender el horno de nuevo para ver si el problema persiste.
	Suministro de gas interrumpido.	Compruebe que el grifo de gas del horno esté abierto o que la bombona de gas (si se está utilizando) no esté vacía.
	Procedimiento de encendido incorrecto.	Espere como mínimo un minuto y después repita los pasos descritos en el apartado «Uso diario».

En caso de problemas, gire el selector de ajuste hasta la posición 0 y abra la puerta del horno.



Puede descargarse las Instrucciones de seguridad, el Manual del usuario, la Ficha del producto y los Datos de energía:

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



Hotpoint

ARISTON

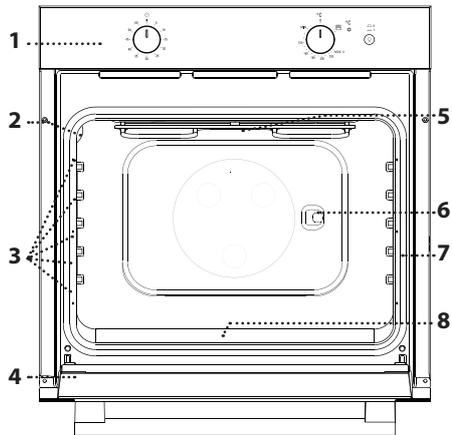


OBRIGADO POR TER ADQUIRIDO UM PRODUTO HOTPOINT-ARISTON
Para beneficiar de uma assistência mais completa, registre o seu produto em www.hotpoint.eu/register



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

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Painel de controlo
2. Lâmpada
3. Guias de nível
(o nível está indicado na parte frontal do forno)
4. Porta
5. Resistência superior/grill
6. Cavidade para espeto para assar
7. Placa de identificação
(não remover)
8. Queimador
(não visível)

PAINEL DE CONTROLO



1. BOTÃO DO TEMPORIZADOR

Utilize para programar o temporizador. Não inicia ou para a cozedura.

2. BOTÃO DE AJUSTE

Para ligar o forno, regular a temperatura e selecionar a função "Grill". Para desligar o forno, rode o botão para a posição 0.

3. LED DO GRELHADOR

Acende-se quando o grelhador está em utilização.

4. BOTÃO DA LUZ

Prima para acender (1) ou apagar (0) a luz.

ACESSÓRIOS

O número e o tipo de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido. Pode adquirir separadamente no Serviço de Assistência Técnica quaisquer outros acessórios que não venham fornecidos.



GRELHA METÁLICA Utilizar para cozinhar alimentos ou como suporte para panelas, formas para bolos e quaisquer outros recipientes adequados para fornos.



TABULEIRO COLETOR* Utilizar como tabuleiro para forno para cozinhar carne, peixe, vegetais, focaccia, etc. ou para colocar por baixo da grelha para recolher os sucos provenientes da cozedura.



TABULEIRO PARA ASSAR* Utilizar para a cozedura de todos os produtos de padaria e pasteleria, bem como para assados, peixe em papelote, etc.



ESPETO PARA ASSAR * Para assar de forma uniforme pedaços grandes de carne e aves.

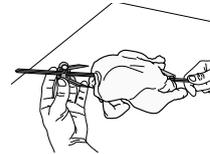
Insira a grelha metálica no nível pretendido, segurando-a e inclinando-a ligeiramente para cima; em seguida, pouse a parte traseira levantada (apontando para cima) primeiro. Faça-a deslizar na horizontal nas calhas tanto quanto possível. Os outros acessórios, como o tabuleiro para assar, são inseridos na horizontal, fazendo-os deslizar pelas calhas de nível.

* Disponível apenas em determinados modelos

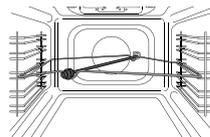
RETIRAR E REPOR AS GUIAS DE NÍVEL

As guias de nível podem ser removidas para facilitar a limpeza: puxe-as para removê-las dos seus assentos.

UTILIZAR O ESPETO PARA ASSAR (apenas em alguns modelos)



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



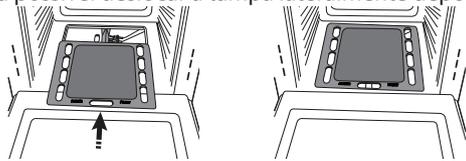
Aperte o parafuso de fixação, para o fixar na respetiva posição. Introduza a extremidade na cavidade existente no compartimento de cozedura do forno e apoie a parte arredondada no suporte (situado no terceiro nível).

Para utilizar o espeto para assar, ligue o forno selecionando a função "Grelhador". Para recolher os sucos da cozedura, posicione o tabuleiro coletor por baixo e adicione 200 ml de água potável. Para evitar queimar-se quando o espeto está quente, manuseie-o apenas através da pega plástica (que tem de ser sempre retirada antes da cozedura).

UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

COLOCAR A TAMPA NO QUEIMADOR

Para colocar corretamente a tampa no queimador, posicione-a no fundo do compartimento de cozedura. Coloque-a de forma a que as palavras "AVANTI - FRONT" fiquem viradas para o exterior e que não seja possível deslocar a tampa lateralmente depois de posicionada.



FUNÇÕES E UTILIZAÇÃO DIÁRIA

. LIGAR O FORNO

Com a porta do forno fechada, empurre e rode o botão de ajuste para a marca de temperatura máxima MAX . Mantenha premido o botão de ajuste durante alguns segundos, para assegurar que o forno fica ligado.

O botão eletrónico para ligar não deve ser premido continuamente durante mais de 15 segundos.

Para alterar a temperatura, rode o botão de ajuste para a temperatura que pretende.

0 MIN 150 160 180 200 230 MAX

Se, a qualquer momento, pretender parar a cozedura e desligar o forno, rode o botão de ajuste para a posição 0.

Se o forno não se ligar ou se se desligar acidentalmente, reponha o botão de ajuste na posição 0, abra a porta do forno e aguarde, no mínimo, um minuto, antes de tentar novamente ligar o forno.

Bolos com levedura	10'	160 - 180	40 - 90	
Bolo recheado (cheesecake, strudel, tarte de frutas)	10'	170 - 190	40 - 90	
Biscoitos/queques	10'	160 - 180	25 - 45	
Massa "choux"	10'	180 - 200	30 - 50	
Pizza/Pão	10'	190 - 210	30 - 50	
Pão	10'	180 - 200	30 - 80	
Pizza congelada	10'	MÁX.	10 - 20	
Bolos salgados (tarte de legumes, quiche)	10'	180 - 200	40 - 70	
Vol-au-vents/salgadinhos de massa folhada	10'	180 - 200	20 - 40	
Lasanha / massa ao forno / canelones / flans	10'	190 - 200	55 - 65	
Borrego/vitela/vaca/porco 1 kg	10'	190 - 200	50 - 90	
Frango/coelho/pato 1 kg	10'	190 - 200	55 - 100	
Peixe no forno / em papelote 0,5 kg (filetes, inteiros)	10'	170 - 190	150 - 200	
Legumes recheados (tomates, curgetes, beringelas)	10'	180 - 200	30 - 45	
Batatas assadas	10'	190 - 210	60 - 80	

AQUECER O FORNO

Um forno novo pode libertar odores residuais, resultantes do processo de fabrico: isto é perfeitamente normal. Assim, antes de começar a cozinhar alimentos, recomendamos que aqueça o forno, vazio, para eliminar eventuais odores. Remova do forno qualquer elemento de proteção em cartão ou película transparente e retire quaisquer acessórios do respetivo interior.

Aqueça o forno até aos 250 °C durante uma hora, aproximadamente. O forno deve ser esvaziado nesta altura. Siga as instruções para configurar corretamente a função.

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

. FUNÇÃO GRILL

Para grelhar bifes, espetadas, salsichas, gratinar legumes ou tostar pão. Sugerimos que coloque os alimentos no 5.º nível. Ao grelhar carne, recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: Coloque-o no 4.º nível, adicionando cerca de 200 ml de água potável.

Pré-aqueça o forno durante 3 a 5 minutos. Durante a cozedura, a porta do forno deve permanecer fechada. O espeto para assar (se disponível) pode ser utilizado com esta função.

Para selecionar a função "Grill", rode o botão de ajuste para o símbolo . Depois de iniciar a função, o LED acende-se para indicar que a função foi ativada.

Pão tostado	5'	MÁX.	2 - 6	
Filetes/postas de peixe	-	230	15 - 30 *	
Salsichas / espetadas / costeletas / hambúrgueres	-	MÁX.	15 - 30 *	

* Vire o alimento a meio da cozedura.

COMO EFETUAR A LEITURA DAS TABELAS DE COZEDURA

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

Acessórios apresentados:

Grelha metálica

Forma para bolos na grelha

Tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria

Forma para bolos na grelha ou tabuleiro coletor / para assar

Tabuleiro com água

PROGRAMAR O TEMPORIZADOR

Esta opção não interrompe nem ativa a cozedura, mas permite-lhe utilizar o temporizador, quer enquanto uma função está ativada, quer quando o forno está desligado. Para ativar o temporizador, rode o botão do temporizador para a direita e depois para a esquerda para definir a duração desejada: Um sinal sonoro avisa-lo-á quando a contagem regressiva chegar ao fim.

Hotpoint

ARISTON

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.

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

Use luvas de proteção.

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

SUPERFÍCIES EXTERIORES

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

Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.

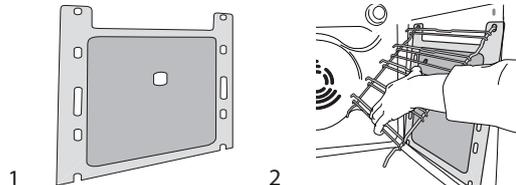
A porta do forno pode ser removida para facilitar a limpeza.

ACESSÓRIOS

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

COMO LIMPAR OS PAINÉIS CATALÍTICOS (APENAS EM ALGUNS MODELOS)

Este forno poderá ser equipado com revestimentos catalíticos especiais, que facilitam a limpeza do compartimento de cozedura graças à sua camada de limpeza automática especial, que é altamente porosa e capaz de absorver gordura e sujidade. Estes painéis estão instalados nas guias de nível: Ao reposicionar e, depois, reinstalar as guias de nível, certifique-se de que os ganchos na parte superior estão inseridos nos orifícios apropriados dos painéis.



Para fazer o melhor uso possível das propriedades de limpeza automática dos painéis catalíticos, recomendamos que aqueça o forno a 200 °C durante cerca de uma hora, utilizando a função "Cozedura Convecção". Durante este período de tempo, o forno deverá estar vazio. Deixe o forno arrefecer antes de remover quaisquer resíduos de alimentos através de uma esponja não abrasiva.

Nota: A utilização de produtos de limpeza corrosivos ou abrasivos, escovas ásperas, esfregões para painéis ou sprays para fornos pode danificar a superfície catalítica e comprometer as suas propriedades de limpeza automática. Se necessitar de painéis de substituição, contacte o nosso Serviço Pós-Venda.

SUBSTITUIR A LÂMPADA

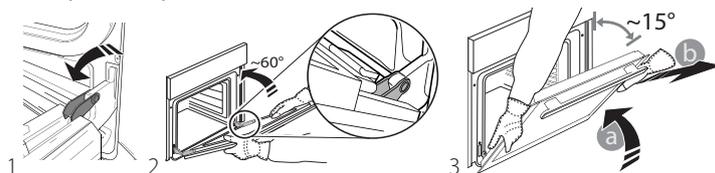
Desligue o forno da rede elétrica, desaperte a cobertura da lâmpada, substitua a lâmpada e aperte novamente a cobertura da mesma. Ligue o forno novamente à corrente elétrica.

Nota: Use apenas lâmpadas de halogéneo de 20-40 W/230 V do tipo G9, T300 °C. A lâmpada utilizada no produto foi especificamente concebida para eletrodomésticos e não é adequada para a iluminação geral de divisões da casa (Regulamento CE 244/2009). As lâmpadas estão disponíveis no nosso Serviço Pós-Venda. Se utilizar lâmpadas de halogéneo, não as manuseie com as mãos nuas, uma vez que as suas impressões digitais podem provocar danos. Não utilize o forno até que a cobertura da lâmpada tenha sido reposta.

REMOVER E REPOR A PORTA

Para remover a porta, abra-a totalmente e baixe as linguetas até que estas fiquem na posição de desbloqueio (1). Feche a porta tanto quanto possível (2).

Segure firmemente a porta com ambas as mãos – não a segure pela pega. Remova, simplesmente, a porta (3) continuando a fechá-la enquanto, em simultâneo, a puxa para cima (a) até que esta se liberte do respetivo suporte (b).

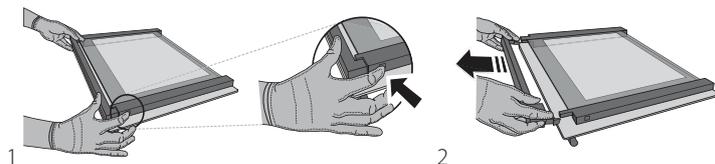


Coloque a porta de parte, apoiando-a sobre uma superfície suave. Reponha a porta, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes.

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

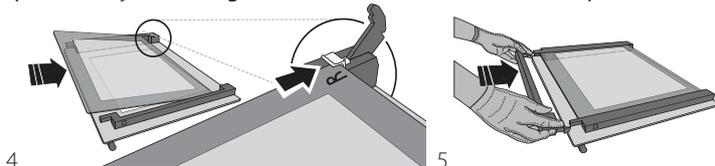
Após remover a porta e pousá-la sobre superfície suave com a pega voltada para baixo, prima simultaneamente os dois grampos de retenção (1) e remova a extremidade superior da porta, puxando-a na sua direção (2).



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 alojamentos dos suportes e, em seguida, baixe-a até à posição correta (4). Instale novamente a extremidade superior (5): 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

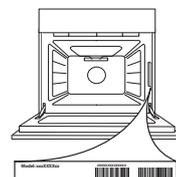
Problema	Causa possível	Solução
O forno ou o queimador não se liga.	Corte de energia. Desativação da rede elétrica.	Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Aguarde um minuto, no mínimo, e tente novamente ligar o forno; verifique se o problema persiste.
	Interrupção da alimentação de gás.	Assegure-se de que a torneira do gás a montante do forno está aberta ou que a botija de gás líquido (se for utilizada) não está vazia.
	Procedimento para ligar efetuado incorretamente.	Aguarde um minuto, no mínimo, e repita os passos descritos na secção "Utilização diária".

Caso ocorram problemas, reponha o botão de ajuste na posição 0 e abra a porta do forno.



Pode transferir as instruções de segurança, o manual do utilizador, a ficha do produto e os dados energéticos:

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



Hotpoint

ARISTON



400011185936