

РЪКОВОДСТВО ЗА ВСЕКИДНЕВНА СПРАВКА



БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ ПРОДУКТ НА HOTPOINT - ARISTON

За да получите по-пълно съдействие и поддръжка, регистрирайте Вашия уред на www.hotpoint.eu/register

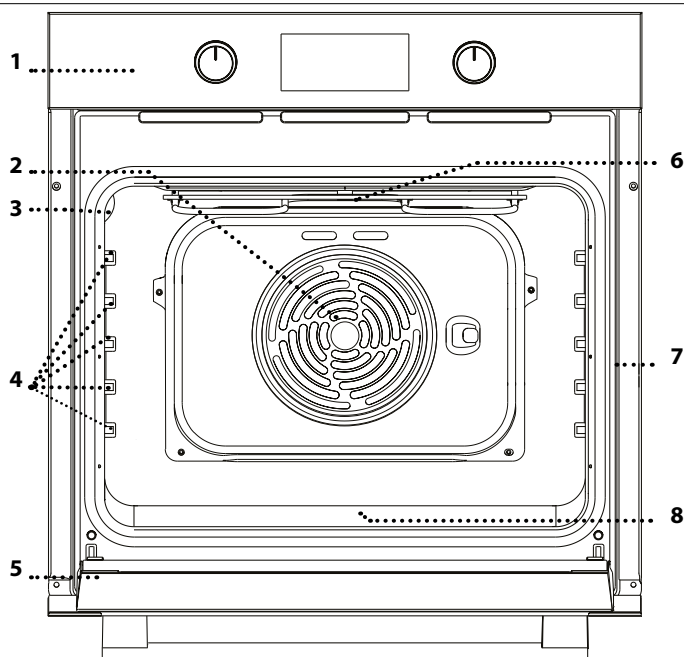


Можете да свалите "Инструкции за безопасност" и "Ръководство за употреба и поддръжка" от нашия уебсайт docs.hotpoint.eu, както и да следвате указанията на задната корица на тази книжка.



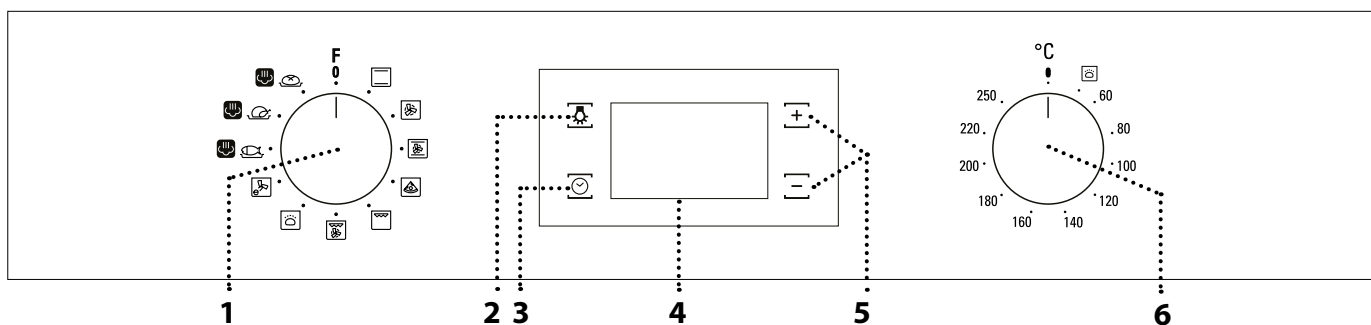
Преди да използвате уреда, прочетете внимателно ръководството за здраве и безопасност при работа.

ОПИСАНИЕ НА УРЕДА



1. Контролен панел
2. Вентилатор и кръгъл нагревателен елемент (не е видим)
3. Лампа
4. Носачи
(нивото е посочено на стената на отделението за готвене)
5. Вратичка
6. Горен нагревател / Грил
7. Заводска табелка
(не премахвайте)
8. steam: място за наливане на вода

ОПИСАНИЕ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ



1. ВЪРТЯЩ СЕ БУТОН ЗА ИЗБИРАНЕ

За включване на фурната с избиране на функция. Завъртете на позиция 0, за да изключите фурната.

2. ОСВЕТЛЕНИЕ

При включена фурна натиснете , за да включите или изключите отделението на фурната.

3. НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА

За достъп до настройките на време за готвене, отложен старт и таймер. За извеждане на часа, когато фурната е изключена.

4. ДИСПЛЕЙ

5. БУТОНИ ЗА РЕГУЛИРАНЕ
За промяна на настройките на време за готвене.

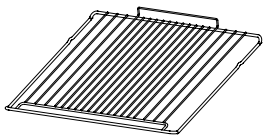
6. ВЪРТЯЩ СЕ БУТОН НА ТЕРМОСТАТА

Завъртете, за да изберете необходимата температура при активиране на ръчни функции.

Моля, имайте предвид: Въртящите се бутони са прибиращи се. Натиснете бутона в средата и той ще изскочи.

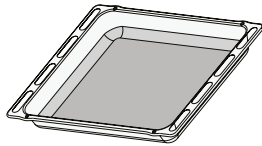
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

РЕШЕТЪЧЕН РАФТ



Използвайте за приготвяне на храна или като опора за тави, форми за кейкове и други огнеупорни готварски съдове.

ТАВА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ*



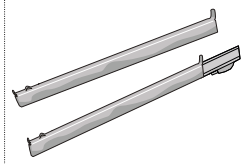
Използвайте като тава за фурна за приготвяне на месо, риба, зеленчуци, фокачи и др., или разположете под решетъчния рафт за отцеждане на сосовете при готвене.

ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ*



Използвайте за приготвяне на всички видове хляб и сладкиши, а също така и на печени меса, риба в пергамент и др.

ПЛЪЗГАЧИ *



За улеснение на поставянето и изваждането на принадлежности.

* Налично само при определени модели

Броят и видът на принадлежностите може да е различен в зависимост от закупения модел. Останалите принадлежности могат да се закупят от отдела за следпродажбено обслужване.

ПОСТАВЯНЕ НА РЕШЕТЪЧНИЯ РАФТ И ДРУГИТЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



- Поставете решетъчния рафт на необходимото ниво, като го хванете под лек наклон нагоре и първо подпрете повдигнатия заден край (насочен нагоре). След това го плъзнете хоризонтално по носачите до възможно най-крайно положение.
- Останалите принадлежности, като тавата за печене, трябва да се поставят хоризонтално, като се плъзнат по носачите.

ИЗВАЖДАНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВОДАЧИТЕ







- За да извадите водача, хванете здраво външната част на водача и го издърпайте към себе си, за да откачите опората и двата вътрешни щифта от гнездото им.
- За да поставите отново водачите, разположете ги близо до вътрешната част на фурната и първо вкарайте двата щифта в гнездата им. След това разположете външната част близо до гнездото ѝ, поставете опората и я натиснете към вътрешната стена, за да сте сигурни, че водачите са добре закрепени.


ИЗПОЛЗВАНЕ ЗА ПЪРВИ ПЪТ

1. НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА

Когато включите уреда за първи път, трябва да сверите часовника: Натискайте , докато иконата  и двете цифри за часа започнат да мигат на дисплея.

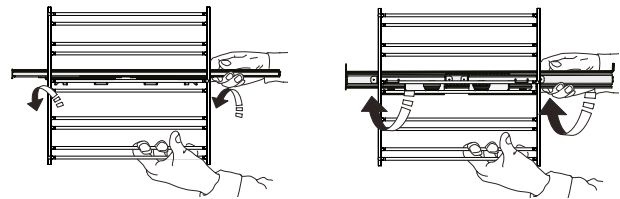


Чрез  или  сверете часа и потвърдете с . Двете цифри за минутите ще започнат да мигат. Чрез  или  сверете минутите и потвърдете с .

Моля, имайте предвид: Когато иконата  мига, например след дълго прекъсване на храненето, ще трябва да нулирате времето.

ЗАКРЕПЯНЕ НА НОСАЧИТЕ (АКО ИМА)

Свалете водачите. Откачете закрепящите скоби на водачите, като започнете от долната част. За да поставите плъзгачите, закачете горната скоба на плъзгача за водача, след което спуснете другата скоба на мястото ѝ. За да закрепите водача, натиснете долната част на щипката здраво към водача. Проверете дали плъзгачите се движат свободно. Репозиционирайте водачите.



Моля имайте предвид: Плъзгачите могат да се монтират на кое да е ниво.

2. ЗАГРЯВАНЕ НА ФУРНАТА

Новата фурна може да изпуска миризми, останали от процеса на нейното производство: това е напълно нормално.

Преди да започнете да готвите храна във фурната, препоръчваме да я нагreete празна, за да премахнете остатъчните миризми.

Свалете предпазния картон или прозрачното фолио от фурната и извадете намиращите се в нея принадлежности.

Загрейте фурната до 250°C за около час. В това време фурната трябва да е празна.

Моля, имайте предвид: След първото използване на уреда се препоръчва да проветрите помещението.

ФУНКЦИИ

КОНВЕНЦИОНАЛНО ГОТВЕНЕ

За готвене на всякакви ястия само на едно ниво.

ВЕНТИЛАТОР

За едновременно готвене на няколко ястия (най-много три) при една и съща температура на различни нива. Тази функция може да се използва за готвене на различни храни без преминаване на миризмите от едната храна към другата.

MAXI COOKING

За готвене на едри парчета месо (над 2,5 kg). Препоръчваме да обръщате месото по време на готвенето, за да се опече еднакво от двете страни. Препоръчваме също от време на време да поливате месото, за да не стане прекалено сухо.

ПИЦА

За печене на пица и хляб с различни видове и размери. Добре е да се смени позицията на тавите за печене, след като половината от времето за готвене изтече.

ГРИЛ

За печене на грил на пържоли, кебап, наденици, приготвяне на зеленчуков огретен и препичане на хляб. Когато печете месо, препоръчваме да използвате тавата за печене, за да събирате отделяните сокове: поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея 200 ml питейна вода.


ТУРБО ГРИЛ

За печене на едри парчета месо (джолан, говеждо печено, пиле). Препоръчваме да използвате тавата за събиране на отделяните при готвенето сокове: поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея 200 ml питейна вода.

ВТАСВАНЕ

За добро втасване на сладко или ароматизирано тесто. За да активирате тази функция, завъртете ключа на термостата към иконата.


ЕКО ФОРСИРАН ВЪЗДУХ


За печене на едно ниво на парчета месо с плънка или без. Прекомерното изсъхване на храната се предотвратява поради слабата, прекъсваща от време на време циркулация на въздуха. При използване на тази функция ЕКО лампичката не свети по време на готвенето, но може да се включи отново чрез натискане на бутона .

steam 

• РИБА 

• МЕСО 

• ХЛЯБ 

Функциите steam  осигуряват отлични резултати благодарение на добавянето на пара към програмите за готвене. Когато фурната е студена, налейте питейна вода на дъното на фурната и изберете функцията, която отговаря на метода на приготвяне на храната. Оптималните количества и температури на водата за всяка категория храна са посочени в съответната готварска таблица. **Загрейте предварително фурната, преди да поставите храната.**

ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

1. ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

За да изберете функцията, завъртете *бутона за избиране* до символа за необходимата функция: чува се звуков сигнал и дисплеят светва.




2. АКТИВИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

РЪЧЕН РЕЖИМ

За да стартирате избраната функция, завъртете *бутона на термостата* за задаване на необходимата температура.



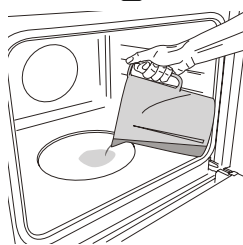
Моля, имайте предвид: По време на готвене можете да промените функцията, като завъртите бутона за избиране или да регулирате температурата, като завъртите бутона на термостата. Тази функция няма да започне, ако бутонът на термостата е на . Можете да зададете времето за готвене, крайния час за готвене (само ако зададете време за готвене) и таймер.

ВТАСВАНЕ


За да стартирате функцията "Втасване", завъртете *бутона на термостата* на съответния символ; ако фурната е зададена на друга температура, функцията няма да стартира.

Моля, имайте предвид: Можете да зададете времето за готвене, крайния час за готвене (само ако зададете време за готвене) и таймер.

steam 





Когато фурната е студена, налейте посоченото в съответната готварска таблица количество вода в определеното за това място.

Задаване и активиране на функцията steam : След края на програмата отворете внимателно вратичката и оставете парата да излезе постепенно.

Моля, имайте предвид: По време на готвене на пара не отваряйте вратичката и никога не доливайте вода.

3. ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

След стартиране на функцията се чува звуков сигнал и на дисплея се показва мигаща икона , показваща, че фазата на предварително загряване е активирана.



Когато тази фаза приключи, се чува звуков сигнал и иконата  свети непрекъснато на дисплея, за да покаже, че фурната е достигнала зададената температура: на този етап поставете продуктите във фурната и продължете с готвенето.

Моля, имайте предвид: Ако поставите храната във фурната преди предварителното загряване да завърши, качеството на приготвеното ястие може да се влоши.




ПРОГРАМИРАНЕ НА ГОТВЕНЕТО




Ще е необходимо да изберете функция, преди да стартирате програмирането на готвенето.

ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ



Натискайте , докато иконата  и „00:00“ започнат да мигат на дисплея.






Чрез  или  изберете необходимото време за готвене и след това натиснете  за потвърждение. За да активирате функцията, завъртете *бутона на термостата* до необходимата температура: чува се звуков сигнал и на дисплея се извежда информация, че готвенето е завършено.

Моля, имайте предвид: За да отмените зададеното време за готвене, натискайте , докато иконата  започне да мига на дисплея, след което с помощта на  нулирайте времето за готвене до „00:00“. Времето за готвене не включва фаза на подгриване.

ПРОГРАМИРАНЕ НА КРАЙНИЯ ЧАС НА ГОТВЕНЕ/ ОТЛОЖЕН СТАРТ

След като зададете време за готвене можете да отложите старта на функцията, като програмирате крайния час: натискайте , докато иконата  и текущия час започнат да мигат на дисплея.



Чрез  или  задайте часа, в който искате да завърши готвенето, и потвърдете с .

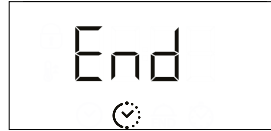
За да активирате функцията, завъртете *бутона на термостата* до необходимата температура: функцията ще остане на пауза, докато стартира автоматично след периода от време, който е изчислен, за да завърши готвенето в зададения час.

Моля, имайте предвид: За да отмените настройката, изключете фурната, като завъртите *бутона за избиране* до позиция 0.

Стартирането със закъснение не се предлага за функциите Grill и Turbo Grill.

КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО

Чува се звуков сигнал и на дисплея се извежда информация, че функцията е завършена.





Завъртете *бутона за избиране*, за да изберете друга функция, или на позиция 0, за да изключите фурната.




Моля, имайте предвид: Ако таймерът работи, на дисплея ще се редува END и оставащото време.

ПРОГРАМИРАНЕ НА ТАЙМЕРА




Тази опция не прекъсва или програмира готвенето, но ви позволява да използвате дисплея като таймер по време на работеща функция или при изключена фурна.

Натискайте , докато иконата  и „00:00“ започнат да мигат на дисплея.



Чрез  или  задайте необходимото време и потвърдете с .

Когато зададеното време изтече, ще се чуе звуков сигнал.

Забележки: За да отмените таймера, натискайте , докато иконата  започне да мига, след което с помощта на  нулирайте времето до „00:00“.

ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (мин)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Кейкове, замесени с мая		Да	170	30 - 50	3
		Да	160	30 - 50	2
		Да	160	40 - 60	4
Кейк с плънка (чийзкейк, щрудел, плодов пай)		Да	160 - 200	35 - 90	2
		Да	160 - 200	40 - 90	4 2
Бисквити / тарталети		Да	160	25 - 35	3
		Да	160	25 - 35	3
		Да	150	35 - 45	4 2
Сладкиши от парено тесто		Да	180 - 210	30 - 40	3
		Да	180 - 200	35 - 45	4 2
		Да	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Целувки		Да	90	150 - 200	3
		Да	90	140 - 200	4 2
		Да	90	140 - 200	5 3 1
Пица / фокача		Да	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Да	190 - 250	20 - 50	4 2
Замразена пица		Да	250	10 - 20	3
		Да	230-250	10 - 25	4 2
Солени кейкове (зеленчуков пай, киш)		Да	180 - 200	40 - 55	3
		Да	180 - 200	45 - 60	4 2
		Да	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Сладки с пълнеж / хрупкави бисквити		Да	190 - 200	20 - 30	3
		Да	180 - 190	20 - 40	4 2
		Да	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Лазаня / паста на фурна / канелони / плодови пити		Да	190 - 200	45 - 65	2
Агнешко / Телешко / Говеждо / Свинско 1 kg		Да	190 - 200	80 - 110	3
Печено свинско с коричка 2 kg		Да	180 - 190	110 - 150	3
Пилешко / Заешко / Патешко 1 kg		Да	200 - 230	50 - 100	2
Пуйка / Гъска 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Риба на фурна / Риба, обвита в хартия за печене (филета, цяла)		Да	170 - 190	30 - 45	2
Пълнени зеленчуци (домати, тиквички, патладжани)		Да	180 - 200	50 - 70	3
Препечен хляб		5'	250	2 - 6	5
Рибни филета / парчета		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3

ФУНКЦИИ							
	Конвенционално готвене	Форсиран въздух	Maxi Cooking	Пица	Грил	Турбо грил	Еко форсиран въздух
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ							
	Решетъчен рафт	Тава за печене или форма за кейк на решетъчния рафт	Тава за печене/Тава за отцеждане или съд за печене на решетъчния рафт	Тава за отцеждане / Тава за печене	Тава за отцеждане / Тава за печене	Тава за отцеждане / Тава за печене	Тава за отцеждане / Тава за печене с 200 ml вода

Hotpoint

ARISTON

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (мин)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Наденици / Кебап / Ребра / Хамбургери		-	250	15 - 30 *	5 4
Печено пиле 1-1,3 kg		Да	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Говеждо печено алангле 1 kg		Да	200 - 210	35 - 50 **	3
Агнешки бут / джолан		Да	200 - 210	60 - 90 **	3
Картофи на фурна		Да	200 - 210	35 - 55	2
Зеленчуков огретен		-	200 - 210	25 - 55	3
Месо и картофи		Да	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Риба и зеленчуци		Да	180	30 - 50 ***	4 2
Лазаня и месо		Да	200	50 - 100 ***	4 1
Пълно меню: плодов тарт (ниво 5)/лазаня(ниво 3)/месо (ниво 1)		Да	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Печено месо / пълнено месо за печене		-	170 - 180	100 - 150	3

*Обърнете храната при изтичане на половината от времето за готвене
 ** Обърнете храната при изтичане на две трети от времето за готвене (ако е необходимо).

*** Приблизителна продължителност на готвенето: може да извадите ястията от фурната по различно време в зависимост от личните Ви предпочитания.

steam						
РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ВОДА (ml)	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (мин)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Рибни филета / стекове 0,5 - 2 cm	steam	250	Да	190 - 210	10 - 20	3
Цяла риба 300 - 600 g	steam	250	Да	190 - 210	10 - 25	3
Цяла риба (600 g - 1,2 kg)	steam	250	Да	180 - 200	20 - 40	3
Говеждо печено алангле 1 kg	steam	250	Да	190 - 210	30 - 45	3
Агнешки крачета 500 g - 1,5 kg	steam	250	Да	170 - 190	60 - 75	2
Пиле / токачка / патица Цяла 1 - 1,5 kg	steam	250	Да	200 - 220	50 - 70	2
Пиле / токачка / патица Парчета 500 g - 1,5 kg	steam	250	Да	200 - 220	40 - 60	3
Пиле / пуйка / патица Цяла 3 kg	steam	250	Да	160 - 180	100 - 140	2
Агнешко / Говеждо / Свинско 1 kg	steam	250	Да	170 - 190	60 - 90	3
Хлебче 80 - 100 g	steam	200	Да	200 - 220	20 - 30	3
Сандвич руло в тава 300 - 500 g	steam	250	Да	170 - 190	35 - 50	3
Самун хляб 500 g - 2 kg	steam	250	Да	160 - 170	50 - 100	2
Багети 200 - 300 g	steam	250	Да	200 - 220	25 - 40	3

Посочената продължителност не включва фазата на предварително загряване: препоръчваме продуктите да се поставят във фурната и времето за готвене да се зададе едва след достигане на необходимата температура.

ФУНКЦИИ	Конвенционално готвене	Форсиран въздух	Maxi Cooking	Пица	Грил	Турбо грил	Еко форсиран въздух	steam Риба	steam Месо	steam Хляб
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	Решетъчен рафт	Тава за печене или форма за кейк на решетъчния рафт		Тава за печене/Тава за отцеждане или съд за печене на решетъчния рафт		Тава за отцеждане / Тава за печене		Тава за отцеждане / Тава за печене с 200 ml вода		

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Преди да пристъпите към поддръжка или почистване на фурната, се убедете, че не е гореща. Не използвайте уреди, почистващи с пара.

Не използвайте стоманена вълна, стъргалки или абразивни/разяждащи почистващи препарати, тъй като те могат да повредят повърхностите на уреда.

Носете предпазни ръкавици. Фурната трябва да се изключи от електрическата мрежа преди извършване на каквито и да е дейности по поддръжка.

ВЪНШНИ ПОВЪРХНОСТИ

Почистете повърхностите на фурната с влажна микрофибърна кърпа. Ако са силно замърсени, добавете няколко капки миеш препарат с неутрално рН. Забършете със суха кърпа. Да не се използват корозивни или абразивни почистващи препарати. Ако подобен продукт случайно попадне върху повърхността на уреда, почистете незабавно с влажна микрофибърна кърпа.

ВЪТРЕШНИ ПОВЪРХНОСТИ

• След всяко използване изчакайте фурната да се охлади и я почистете, за предпочитане докато е още топла, за да отстраните отлаганията и петната, причинени от остатъците от храна. За да отстраните кондензираната влага при готвене на продукти с високо съдържание на вода, изчакайте фурната напълно да се охлади и след това я подсушете с кърпа или гъба.

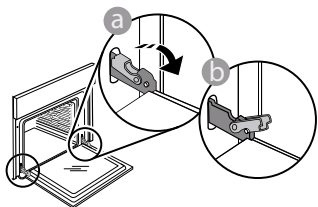
• За да отстраните останалия по дъното на фурната накип след steam-готвенето, просто налейте 250 ml бял оцет в мястото за вода (като алтернатива можете да използвате препарат за премахване на котлен камък. За наличност на такъв препарат се свържете с отдела за следпродажбено обслужване). Оставете да работи на стайна температура за 30 минути, след което почистете вътрешността на фурната с топла вода и мека кърпа. Препоръчително е да почиствате фурната най-малко на всеки 5 до 10 цикъла на готвене с функцията steam.

• Вратичката може с лекота да се свали и постави обратно за по-лесно почистване на стъклото
• Почистете стъклото на вратичката с подходящ течен препарат.

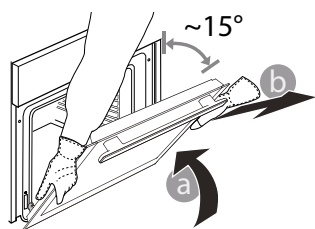
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Веднага след употреба накиснете принадлежностите във вода с добавен течен миеш препарат, като използвате ръкавици за фурна, ако принадлежностите все още са горещи. Остатъци от храна могат да се премахнат с помощта на четка или гъба.

СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТИЧКАТА



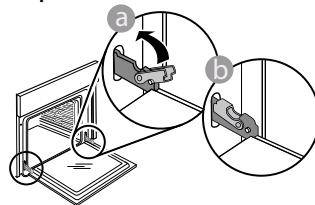
1. За да свалите вратичката, отворете я напълно и завъртете фиксаторите в отворено положение.



2. Затворете вратичката, доколкото е възможно. Хванете здраво вратичката с две ръце (не я хващайте за дръжката). Откачете вратичката, като я затворите още малко и същевременно я изтеглете

нагоре, за да излезе от гнездата. Оставете вратичката на подходящо място върху мека повърхност.

3. За да поставите вратичката, първо я приближете до фурната, след което вкарайте пантите в гнездата така, че да се фиксират в горната си част.



4. Спуснете вратичката надолу и я отворете докрай. Спуснете фиксаторите надолу до първоначалното им положение: Проверете дали фиксаторите са спуснати докрай.

Натиснете леко, за да проверите дали фиксаторите са разположени правилно.

5. Пробвайте да затворите вратичката и проверете дали тя застава успоредно на таблото за управление. Ако това не е така, повторете посочените по-горе стъпки. Вратичката може да се повреди, ако не функционира правилно.

СМЯНА НА ЛАМПАТА

1. Изключете уреда от електрозахранването.
2. Развийте капачката на осветителното тяло, сменете лампата и завийте отново капачката.
3. Свържете отново фурната към електрическата мрежа.

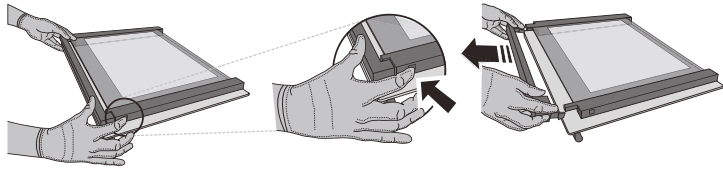
Моля, имайте предвид: Използвайте само халогенни лампи 25 W / 230 V, тип G9, T300 °C.

Лампата, използвана в изделието, е предназначена специално за домакински уреди и не е подходяща за осветяване на помещения в дома (Регламент на ЕО 244/2009).

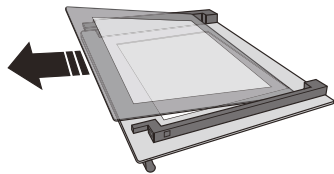
Крушките могат да се закупят от нашия отдел за следпродажбено обслужване. - Не пипайте балона на лампата, тъй като оставащите по него отпечатъци могат да я повредят. Не използвайте фурната преди да поставите на място капачката на лампата.

CLICK & CLEAN - ПОЧИСТВАНЕ НА СЪТКЛЕНИТЕ ПАНЕЛИ

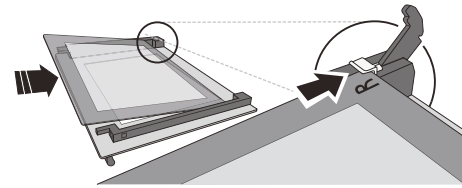
1. След сваляне на вратичката и облягането ѝ на мека повърхност с дръжката надолу, едновременно натиснете двете задържащи щипки и отстранете горния ръб на вратичката, като го дръпнете към себе си.



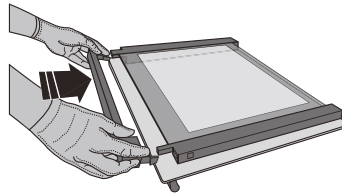
2. Повдигнете и хванете здраво вътрешното стъкло с две ръце, извадете го и го поставете върху мека повърхност, преди да го почиствате.



3. Поставете междинния панел (маркиран с "R") преди да поставите вътрешния панел: За да сте сигурни, че сте поставили правилно стъклените панели, уверете се, че маркировката "R" се вижда в левия ъгъл. Първо поставете дългата страна на стъклото, обозначена с "R", в поддържащите гнезда, след това го спуснете на място. Повторете процедурата и за двата стъклени панела.



4. Закрепете горния ръб: позиционирането е правилно, когато чуete щракване. Уверете се, че уплътнението е надеждно, преди да поставите вратичката.



ОТКРИВАНЕ И ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Възможна причина	Решение
Фурната не работи.	Няма захранване с електроенергия. Уредът е изключен от мрежата.	Проверете дали има напрежение в мрежата и дали фурната е включена към мрежата. Изключете и включете уреда отново, за да видите дали проблемът не е отстранен.
На дисплея се извежда "F", последвано от цифри или букви.	Неизправност на фурната.	Свържете се с най-близкия център за следпродажбено обслужване на клиенти и съобщете числото след буквата F.
На дисплея се появява съобщението "Hot" и избраната функция не стартира.	Твърде висока температура.	Оставете фурната да се охлади, преди да активирате функцията. Изберете различна функция.

ЛИСТОВКА НА УРЕДА

📄 [www](http://www.docs.hotpoint.eu) Листовката с енергийните показатели на този уред може да бъде свалена от нашия уебсайт docs.hotpoint.eu

КАК ДА СЕ СДОБИЕТЕ С РЪКОВОДСТВОТО ЗА УПОТРЕБА И ПОДДРЪЖКА

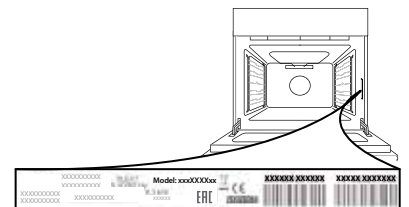
> 📄 [www](http://www.docs.hotpoint.eu) Свалете ръководството за употреба и поддръжка от нашия уебсайт docs.hotpoint.eu (можете да използвате този QR код), като посочите кода на продукта.



> Можете също така да се свържете с нашия отдел за следпродажбено обслужване на клиенти.

СВЪРЗВАНЕ С ОТДЕЛА ЗА СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ

Информацията за контакт е приведена в ръководството за гаранционно обслужване. При контакт с отдела за следпродажбено обслужване на клиенти съобщавайте номерата, посочени на заводската табелка на Вашия уред.



GUIDA RAPIDA



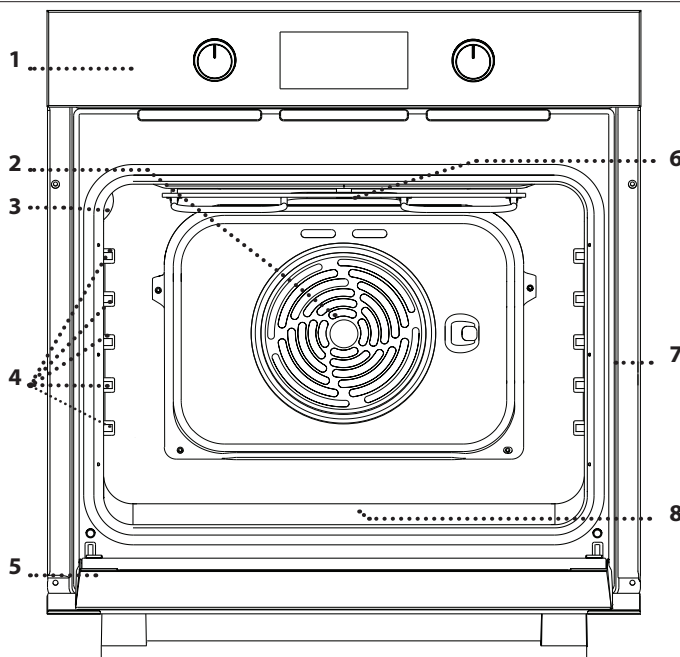
**GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN
PRODOTTO HOTPOINT - ARISTON**
Per ricevere un'assistenza più
completa, registrare il prodotto su
www.hotpoint.eu/register




Scaricare le istruzioni per la sicurezza e le
istruzioni per l'uso collegandosi al sito
docs.hotpoint.eu e seguire la procedura
indicata sul retro.

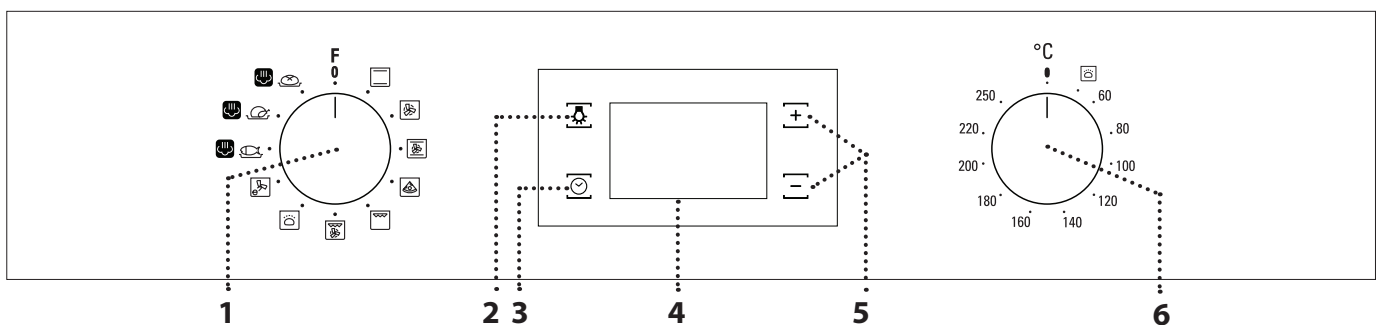
! Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza prima di utilizzare il prodotto.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Pannello di controllo
2. Ventola e resistenza circolare
(non visibile)
3. Lampada
4. Griglie laterali
(il livello è indicato sulla parete
della cavità)
5. Porta
6. Resistenza superiore / grill
7. Targhetta matricola
(da non rimuovere)
8. steam:  per l'acqua potabile


DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



1. MANOPOLA DI SELEZIONE

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

2. LUCE

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

3. IMPOSTARE L'ORA

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

4. DISPLAY

5. TASTI DI REGOLAZIONE
Per modificare le impostazioni di
durata.

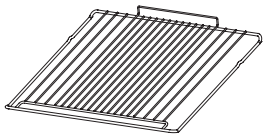
6. MANOPOLA TERMOSTATO

Ruotare per selezionare la
temperatura desiderata attivando
le funzioni manuali.

Nota: Le manopole sono a scomparsa.
Fare pressione al centro delle stesse per
estrarle dalla loro sede.

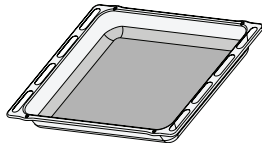
ACCESSORI

GRIGLIA



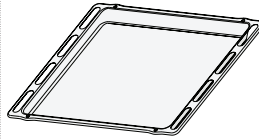
Da usare per la cottura degli alimenti o come supporto per pentole, tortiere e altri utensili da cucina.

LECCARDA*



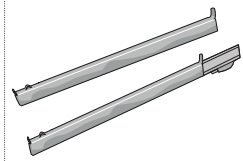
Da posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura o come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, ecc.

TEGLIA*



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

GUIDE SCORREVOLI *



Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

* Disponibile solo su alcuni modelli

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

INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

• 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, per esempio la teglia, vanno inseriti orizzontalmente facendoli scivolare sulle guide.

RIMUOVERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

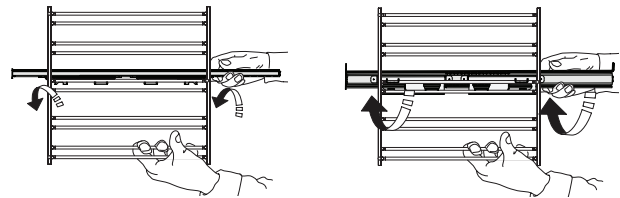
• Per rimuovere le griglie laterali, impugnare la parte esterna della griglia e tirarla verso di sé per estrarre il supporto e i due perni interni dai rispettivi alloggiamenti.

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

MONTARE LE GUIDE SCORREVOLI (SE PRESENTI)

Rimuovere le griglie laterali. Staccare le clip di fissaggio dalla griglia laterale, iniziando dalla parte inferiore.



Per reinstallare le guide scorrevoli, agganciare la clip superiore della guida alla griglia laterale, quindi abbassare l'altra clip spingendola in posizione. Per fissare la guida, premere la parte inferiore della clip contro la griglia laterale. Assicurarsi che le guide possano scorrere liberamente. Sistemare nuovamente in sede le griglie laterali.









Nota: le guide scorrevoli possono essere montate a qualsiasi livello.


PRIMO UTILIZZO

1. IMPOSTARE L'ORA

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



Utilizzare  o  per impostare l'ora e premere  per confermare. Sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti. utilizzare  o  per impostare l'ora e premere  per confermare.

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

2. RISCALDARE IL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale.

Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore.

Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno. Riscaldare il forno a 250°C per circa un'ora. Durante questa procedura il forno deve essere vuoto.

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

FUNZIONI

STATICO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.

TERMOVENTILATO

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

MAXI COOKING

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

PIZZA

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

GRILL

Per grigliare costate, spiedini e salsicce, gratinare verdure o dorare il pane.

Quando si cuoce la carne alla griglia, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.


TURBO GRILL

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

LIEVITAZIONE


Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Per attivare questa funzione, ruotare la manopola del termostato sull'icona corrispondente.

ECO TERMOVENTILATO

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

steam 

- PESCE 
- CARNE 
- PANE 

Le funzioni steam  permettono di ottenere risultati eccellenti grazie all'impiego del vapore nei cicli di cottura. A forno freddo, versare acqua potabile sul fondo del forno e selezionare la funzione di cottura corrispondente al tipo di preparazione. La quantità d'acqua e la temperatura ottimali variano in base alla categoria di alimenti e sono riportate nella tabella di cottura. **Si consiglia di preriscaldare il forno.**

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONE DI UNA FUNZIONE

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




2. AVVIARE UNA FUNZIONE

MANUALE

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



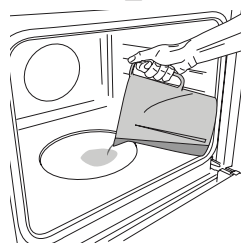
Nota: durante la cottura sarà possibile modificare la funzione ruotando la manopola di selezione o regolare la temperatura ruotando la manopola termostato. La funzione non si avvia se la manopola del termostato è impostata su . Sarà possibile impostare la durata, l'ora di fine cottura (solo se è impostata una durata) e il timer.

LIEVITAZIONE


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

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

steam 





A forno freddo, riempire la cavità sul fondo del forno con la quantità d'acqua potabile indicata nella tabella di cottura.

Impostare e attivare la funzione steam : Alla fine, aprire la porta con attenzione facendo fuoriuscire il vapore lentamente.

Nota: durante la cottura a vapore, non aprire mai la porta e non rabboccare l'acqua.

3. PRERISCALDAMENTO

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


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

Nota: Introdurre gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può avere effetti negativi sui risultati della cottura.




. PROGRAMMARE LA COTTURA

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




DURATA

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





Utilizzare  o  per impostare la durata desiderata, quindi premere  per confermare.



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

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

PROGRAMMARE L'ORA DI FINE COTTURA / AVVIO RITARDATO

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



Utilizzare  o  per impostare l'ora di fine cottura desiderata e premere  per confermare.

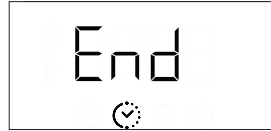
Avviare la funzione ruotando la *manopola termostato* in corrispondenza della temperatura desiderata: la funzione resterà in pausa fino ad avviarsi automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.

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

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

FINE COTTURA

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





Ruotare la *manopola di selezione* per selezionare una funzione differente o portarla su **0** per spegnere il forno.




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

. IMPOSTARE IL TIMER

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

Premere ripetutamente  finché sul display lampeggiano l'icona  e "00:00".



Utilizzare  o  per impostare la durata desiderata e premere  per confermare.

Un segnale acustico avviserà del termine del conto alla rovescia.




















































































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

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCAL-DAMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURATA (Min)	LIVELLO E ACCESSORI
Torte lievitate		Sì	170	30 - 50	
		Sì	160	30 - 50	
		Sì	160	40 - 60	
Torte ripiene (cheese cake, strudel, torta di frutta)		Sì	160 - 200	35 - 90	
		Sì	160 - 200	40 - 90	 
Biscotti / Tortine		Sì	160	25 - 35	
		Sì	160	25 - 35	
		Sì	150	35 - 45	 
Bignè		Sì	180 - 210	30 - 40	
		Sì	180 - 200	35 - 45	 
		Sì	180 - 200	35 - 45	  
Meringhe		Sì	90	150 - 200	
		Sì	90	140 - 200	 
		Sì	90	140 - 200	  
Pizza / Focaccia		Sì	190 - 250	15 - 50	
		Sì	190 - 250	20 - 50	 
Pizza surgelata		Sì	250	10 - 20	
		Sì	230-250	10 - 25	 
Torte salate (torta di verdura, quiche)		Sì	180 - 200	40 - 55	
		Sì	180 - 200	45 - 60	 
		Sì	180 - 200	45 - 60	  
Voulevant / Salatini di pasta sfoglia		Sì	190 - 200	20 - 30	
		Sì	180 - 190	20 - 40	 
		Sì	180 - 190	20 - 40	  
Lasagne / Pasta al forno / Cannelloni / Sfornati		Sì	190 - 200	45 - 65	
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg		Sì	190 - 200	80 - 110	
Arrosto di maiale con cotenna 2 kg		Sì	180 - 190	110 - 150	
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		Sì	200 - 230	50 - 100	
Tacchino / Oca 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	
Pesce al forno / al cartoccio (filetti, intero)		Sì	170 - 190	30 - 45	
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	180 - 200	50 - 70	
Pane tostato		5'	250	2 - 6	

FUNZIONI



Statico



Termoventilato



Maxi Cooking



Pizza



Grill



TurboGrill



Eco Termoventilato

ACCESSORI



Griglia



Teglia o tortiera su griglia



Teglia / Leccarda o teglia su griglia



Leccarda / teglia



Leccarda / piastra dolci con 200 ml d'acqua

Hotpoint

ARISTON

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCAL-DAMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURATA (Min)	LIVELLO E ACCESSORI
Filetti / tranci di pesce		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3
Salsicce/Spiedini/Costine/ Hamburger		-	250	15 - 30 *	5 4
Pollo arrosto 1-1,3 kg		Sì	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Roast beef al sangue 1 kg		Sì	200 - 210	35 - 50 **	3
Cosciotto di agnello / Stinchi		Sì	200 - 210	60 - 90 **	3
Patate arrosto		Sì	200 - 210	35 - 55	2
Verdure gratinate		-	200 - 210	25 - 55	3
Carne & Patate		Sì	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Pesce & Verdure		Sì	180	30 - 50 ***	4 2
Lasagna & Carne		Sì	200	50 - 100 ***	4 1
Pasto completo: Crostatina (Liv. 5) / Lasagne (Liv. 3) / Carne (Liv. 1)		Sì	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Arrosti / Arrosti ripieni		-	170 - 180	100 - 150	3

* Ruotare il cibo a metà cottura

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

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

steam						
RICETTA	FUNZIONE	ACQUA (ml)	PRERISCAL-DAMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURATA (Min)	LIVELLO E ACCESSORI
Filetti/tranci di pesce 0,5 - 2 cm	steam	250	Sì	190 - 210	10 - 20	3
Pesce intero 300 - 600 g	steam	250	Sì	190 - 210	10 - 25	3
Pesce intero 600 g - 1,2 kg	steam	250	Sì	180 - 200	20 - 40	3
Roast beef al sangue 1 kg	steam	250	Sì	190 - 210	30 - 45	3
Cosciotto d'agnello 500 g - 1,5 kg	steam	250	Sì	170 - 190	60 - 75	2
Pollo / Faraona / Anatra Intero 1 - 1,5 kg	steam	250	Sì	200 - 220	50 - 70	2
Pollo / Faraona / Anatra (in pezzi) 500 g - 1,5 kg	steam	250	Sì	200 - 220	40 - 60	3
Pollo / Faraona / Anatra Intero 3 kg	steam	250	Sì	160 - 180	100 - 140	2
Agnello / Manzo / Suino 1 kg	steam	250	Sì	170 - 190	60 - 90	3
Panini 80 - 100 g	steam	200	Sì	200 - 220	20 - 30	3
Pane a cassetta in stampo 300 - 500 g	steam	250	Sì	170 - 190	35 - 50	3
Pagnotta 500 g - 2 kg	steam	250	Sì	160 - 170	50 - 100	2
Baguette 200 - 300 g	steam	250	Sì	200 - 220	25 - 40	3

La durata indicata non comprende la fase di preriscaldamento: si consiglia di inserire gli alimenti nel forno e di impostare la durata della cottura solo al raggiungimento della temperatura desiderata.

FUNZIONI								steam	steam	steam
	Statico	Termoventi- lato	Maxi Cooking	Pizza	Grill	TurboGrill	Eco Termo- ventilato	Pesce	Carne	Pane
ACCESSORI										
	Griglia	Teglia o tortiera su griglia	Teglia / Leccarda o teglia su griglia	Teglia / Leccarda o teglia su griglia	Teglia / Leccarda o teglia su griglia	Leccarda / teglia	Leccarda / teglia	Leccarda / piastra dolci con 200 ml d'acqua	Leccarda / piastra dolci con 200 ml d'acqua	Leccarda / piastra dolci con 200 ml d'acqua

PULIZIA E MANUTENZIONE

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di eseguire ogni operazione. Non utilizzare apparecchi a vapore.

Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detersivi 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 detersivo neutro. Asciugare con un panno. Non usare detersivi 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

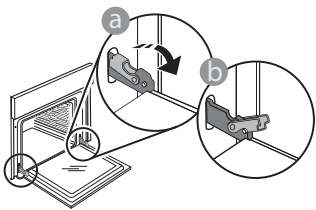
• Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo. Per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti ad alto contenuto di acqua, passare un panno o una spugna a forno freddo.

- Per rimuovere il calcare rimasto sulla base del forno dopo un ciclo di cottura steam (☁), versare 250 ml di aceto bianco nella cavità (oppure, usare uno speciale prodotto anticalcare. Per i prodotti disponibili, rivolgersi al Servizio Assistenza). Lasciare agire il prodotto a temperatura ambiente per 30 minuti, quindi lavare la base del forno con un panno morbido imbevuto di acqua potabile tiepida. Si raccomanda di eseguire la pulizia almeno ogni 5-10 cicli di cottura steam (☁).
- Per facilitare la pulizia dei vetri è possibile rimuovere e smontare facilmente la porta
- Pulire i vetri della porta con detersivi liquidi specifici.

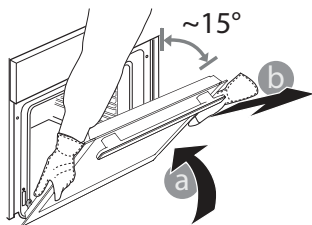
ACCESSORI

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.

TOGLIERE E RIMONTARE LA PORTA



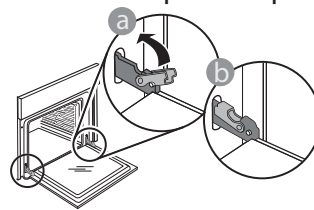
1. Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.



2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e

contemporaneamente tirarla verso l'alto finché non esce dalle sedi. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

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



4. Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale: fare attenzione che siano completamente abbassati.

Sarà necessario applicare una leggera pressione per assicurare il corretto posizionamento dei fermi.

5. Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Se non lo fosse, ripetere tutte le operazioni: funzionando male, la porta potrebbe danneggiarsi.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

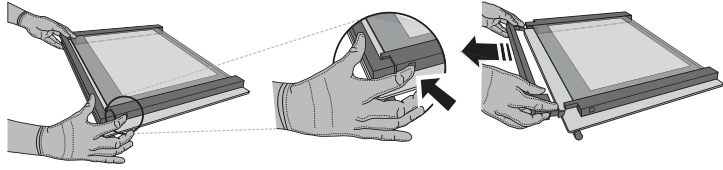
1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Svitare la copertura della lampada, sostituire la lampada e avvitare di nuovo il coperchio della lampada.
3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

Nota: usare lampadine alogene da 25 W/230 V tipo G9, T300°C.

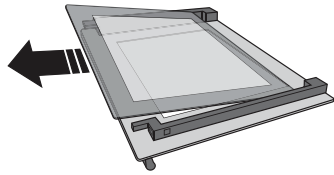
La lampada utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009). Le lampadine sono disponibili presso il Servizio Assistenza.
- Non maneggiare le lampade a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

CLICK & CLEAN - PULIZIA DEI PANNELLI DI VETRO

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

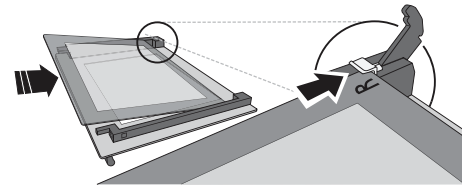


2. Sollevare e prendere saldamente il vetro interno con due mani, rimuoverlo e appoggiarlo su un piano morbido prima di eseguire la pulizia.

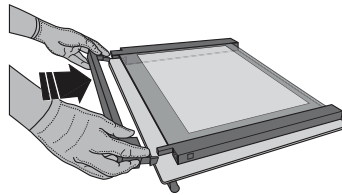


3. Riapplicare il vetro intermedio (contrassegnato con "R")

prima di rimontare il vetro interno: Per posizionare correttamente i vetri, verificare che la marcatura "R" sia visibile nell'angolo sinistro. Inserire dapprima il lato lungo del vetro contrassegnato con "R" nelle sedi di sostegno, quindi abbassarlo in posizione. Ripetere la procedura per entrambi i vetri.



4. Rimontare il profilo superiore: un clic indica il corretto posizionamento. Verificare che la tenuta sia salda prima di rimontare la porta.



RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnere e riaccendere il forno per verificare se il problema persiste.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero o una lettera.	Il forno è guasto.	Contattare il più vicino Servizio Assistenza Clienti e specificare il numero che segue la lettera "F".
Sul display compare il messaggio "Hot" (caldo) e la funzione selezionata non si avvia.	Temperatura troppo alta.	Lasciar raffreddare il forno prima di attivare la funzione. Selezionare una funzione differente.

SCHEDA TECNICA

📄🌐 La scheda del prodotto comprensiva dei dati energetici di questo forno può essere scaricata dal sito internet docs.hotpoint.eu

COME OTTENERE LE ISTRUZIONI PER L'USO

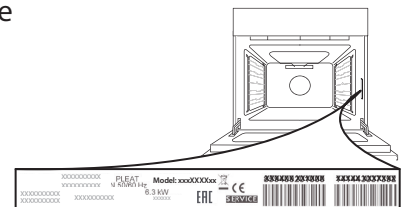
> 📄🌐 Scaricare le Istruzioni per l'uso dal sito web docs.hotpoint.eu (è possibile utilizzare questo codice QR) specificando il codice prodotto.



> In alternativa, contattare il Servizio di Assistenza Clienti.

CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

I contatti possono essere trovati sul manuale di garanzia. Quando si contatta il Servizio Assistenza Tecnica, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.



ДОВІДНИК ПОСІБНИК



ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ HOTPOINT— ARISTON

Щоб отримати всебічну допомогу та підтримку, зареєструйте свій виріб на веб-сайті www.hotpoint.eu/register

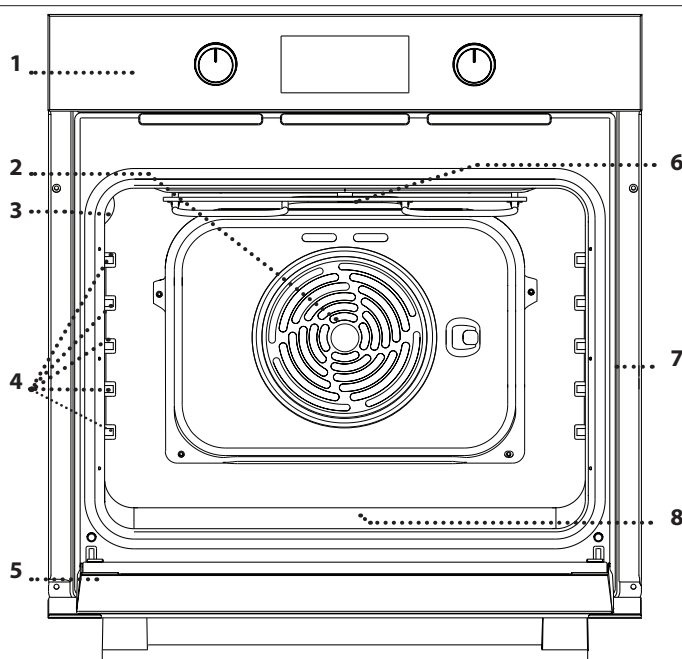



Щоб завантажити інструкції з техніки безпеки та «Довідник із використання та догляду», відвідайте наш веб-сайт docs.hotpoint.eu і дотримуйтесь інструкцій на задній обкладинці буклету.



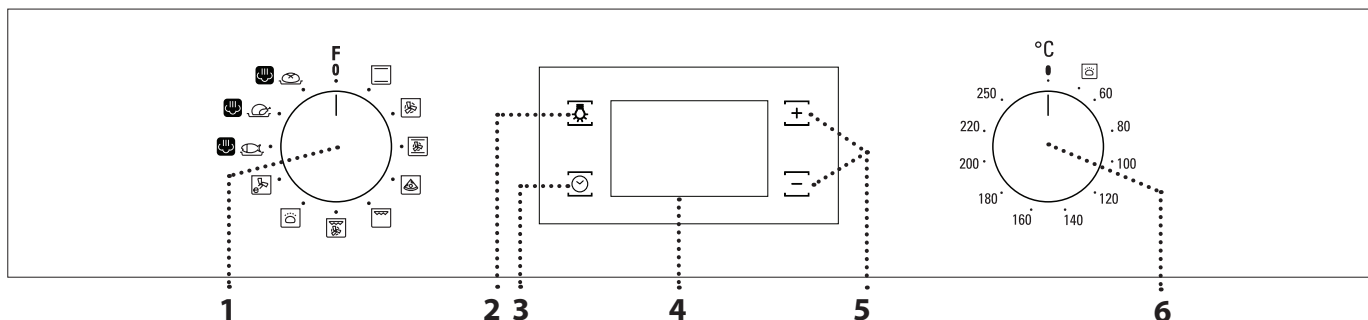
Перед використанням приладу уважно прочитайте посібник «Техніка безпеки та охорона здоров'я».

ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування
2. Вентилятор і круговий нагрівальний елемент (не видно)
3. Лампочка
4. Напрявні для решітки (рівень вказано на стінці робочої камери)
5. Дверцята
6. Верхній нагрівальний елемент / гриль
7. Ідентифікаційна табличка (не знімати)
8. steam  заглиблення для ПИТНОЇ ВОДИ


ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ



1. РУЧКА ВИБОРУ

Щоб увімкнути духову шафу, оберіть будь-яку функцію.
Щоб вимкнути духову шафу, поверніть ручку в положення 0/F.

2. СВІТЛО

Коли духову шафу увімкнена, натисніть , щоб увімкнути або вимкнути лампу у духовій шафі.

3. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

Для доступу до налаштувань часу приготування, затримки запуску і таймера.

Для відображення часу, коли духову шафу вимкнено.

4. ДИСПЛЕЙ

Для змінення налаштувань часу приготування.

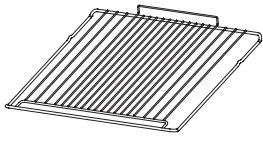
6. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

Поверніть, щоб обрати бажану температуру, коли активовано функції ручного режиму.

Зверніть увагу: Ручки висувуються. Натисніть на центр ручки, щоб висунути її назовні.

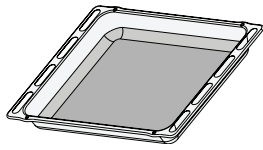
ПРИЛАДДЯ

РЕШІТКА



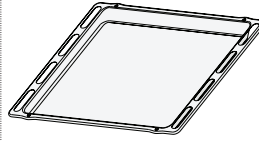
Використовується для приготування страв або як підставка для каструль, форм для випікання тортів та іншого жаростійкого кухонного посуду.

ПІДДОН*



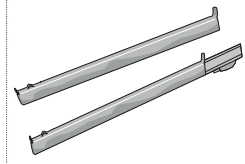
Використовується у якості дека для приготування м'яса, риби, овочів, фокаччі тощо або як підставки під решітку для соку, що витікає під час готування.

ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ*



Використовується для приготування хлібобулочних і кондитерських борошняних виробів, а також печені, запеченої в пергаменті риби тощо.

ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ *



Для полегшення встановлення або витягування приладдя.

* Доступно лише на деяких моделях

Кількість та тип приладдя може відрізнятися залежно від придбаної моделі.

Інші аксесуари можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

ВСТАНОВЛЕННЯ РЕШІТКИ ТА ІНШОГО ПРИЛАДДЯ

• Спочатку вставте решітку на бажаному рівні, утримуючи її трохи нахиленою вгору, і натисніть на підняту задню сторону (спрямовану вгору) донизу.

Після цього посуňte її горизонтально вздовж напрямних якомога далі.

• Інше приладдя, наприклад, деко для випікання, слід вставляти горизонтально, просуваючи його по напрямним.

ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ

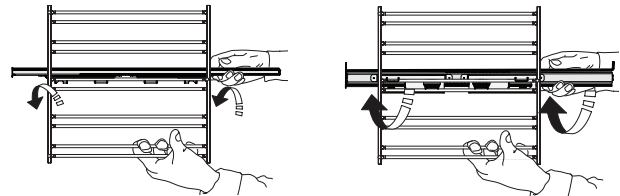
• Щоб зняти напрямні для решітки, міцно тримаючись за зовнішню частину направляючої, потягніть її на себе, щоб витягти опору і два внутрішні штифти зі своїх гнізд.

• Щоб встановити на місце напрямні для решітки, розташуйте їх біля заглиблень, попередньо встановивши на місця штифти. Після чого, розмістіть зовнішню частину біля її гнізда, вставте опору, і міцно притисніть її до стінки з заглибленнями, щоб впевнитися, що напрямна належним чином закріплена.

ВСТАНОВЛЕННЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ (ЗА НАЯВНОСТІ)

Зніміть напрямні для решітки. Від'єднайте кріплення затискачів напрямної від решітки, починаючи з нижньої частини.



Для перевстановлення напрямних решітки закріпіть на місцях затискачі верхньої напрямної решітки, потім нижньої та решту. Щоб зафіксувати напрямну, міцно притисніть нижню частину затискача до напрямної для полицки. Переконайтеся, що полози можуть вільно рухатися. Встановіть на місце напрямні для решітки.









Зверніть увагу: Висувні полози можна встановлювати на будь-якому рівні.


ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

1. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

При першому увімкненні приладу необхідно встановити час: Натискайте , поки значок  та дві цифри годин не почнуть блимати на дисплеї.



За допомоги кнопки  або  встановіть значення годин і натисніть  для підтвердження. Почнуть блимати дві цифри хвилин. За допомоги кнопок  або  встановіть значення хвилини та натисніть кнопку  для підтвердження.

Зверніть увагу: Якщо значок  блимає, наприклад, після тривалих перебоїв у подачі електроенергії, необхідно встановити час.

2. ПРОГРІЙТЕ ДУХОВУ ШАФУ

Нова духова шафа може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: Це цілком нормально.

Тому, перш ніж готувати їжу, рекомендуємо прогріти порожню духову шафу, щоб усунути будь-які можливі запахи.

Зніміть із духової шафи захисну картонну упаковку або прозору плівку та витягніть з неї все приладдя.

Нагрійте духову шафу до 250 °C протягом приблизно однієї години. При цьому духову шафу має бути порожньою.

Зверніть увагу: Рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

ФУНКЦІЇ

ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ

Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці.

ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ

Для приготування різних страв, для яких потрібна однакова температура приготування, на кількох полицях (максимум три) одночасно. Ця функція дозволяє одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів.

ВЕЛИКІ ПОРЦІЇ

Для готування великих шматків м'яса (понад 2,5 кг). Рекомендуємо повертати м'ясо під час готування, щоб усі боки підсмажувалися рівномірно. Також рекомендуємо час від часу поливати шматок м'яса соусом, щоб він не був надто сухим.

ПІЦА

Для випікання піци та хліба різних типів і розмірів. У середині процесу приготування бажано поміняти місцями деко для випікання.

ГРИЛЬ

Для смаження на грилі стейків, кебабів і ковбасок; для приготування овочевих запіканок і гринок.

Під час смаження м'яса на грилі рекомендуємо користуватися піддоном для збирання соку: поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налийте у нього 200 мл питної води.



ТУРБО-ГРИЛЬ




Для смаження великих шматків м'яса (ніжок, ростбіфів, курок). Рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налийте у нього 200 мл питної води.


ПІДНІМАННЯ ТІСТА

Для сприяння ефективному підніманню солодкого або пікантного тіста. Поверніть ручку термостата на позначку, щоб активувати цю функцію.

ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ ЕКО

Для приготування печені та фаршированих шматків м'яса на одній полиці. Їжу захищає від надмірного пересихання періодична легка циркуляція повітря. При використанні функції «ЕКО» індикатор залишається вимкненим протягом готування, але його можна знову увімкнути, натиснувши кнопку . steam 

- РИБА 
- М'ЯСО 
- ХЛІБ 

Ці steam  функції забезпечують чудові результати завдяки додаванню пари до циклів готування. Коли духовна шафа холодна, залийте питну воду на дно та виберіть функцію, що відповідає вашому способу приготування. Оптимальна кількість води та температура для кожної категорії продуктів наведена у відповідній таблиці готування. **Перед встановленням страв розігрійте духову шафу.**

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

Щоб обрати функцію, встановіть *ручку вибору* на символ, що відповідає бажаній функції: Засвітиться дисплей і пролунає звуковий сигнал.




2. АКТИВУВАННЯ ФУНКЦІЇ

РУЧНА ФУНКЦІЯ

Для початку виконання обраної функції поверніть *ручку термостата*, щоб встановити бажану температуру.



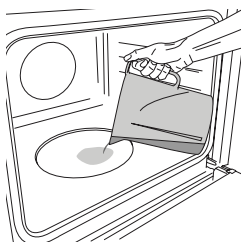
Зверніть увагу: Під час приготування можна змінити функцію, повертаючи ручку вибору, або відрегулювати температуру, повертаючи ручку термостата. Функція не буде запущена, якщо ручка термостата знаходиться в положенні . Можна налаштувати час готування, час завершення готування (тільки у разі встановлення часу готування) і таймер.


ПІДНІМАННЯ ТІСТА

Щоб розпочати виконання функції «Піднімання», встановіть *ручку термостата* на відповідний символ; Якщо у духовій шафі встановлено іншу температуру, функцію не буде запущено.

Увага! Можна налаштувати час готування, час завершення готування (тільки у разі встановлення часу готування) і таймер.


steam 




Коли духовна шафа охолоне, заповніть заглиблення питною водою, кількість зазначено у відповідній таблиці готування. Налаштуйте та активуйте функцію steam : В кінці обережно відкрийте дверцята і дайте парі повільно вийти.

Зверніть увагу: Під час приготування на пару не відкривайте двері та ніколи не доливайте воду.

3. ПРОГРІВАННЯ

Коли почнеться виконання функції, звуковий сигнал і блимаючий значок  на дисплеї будуть вказувати на те, що активовано фазу попереднього підігріву.

У кінці цієї фази пролунає звуковий сигнал і значок  на дисплеї почне постійно світитися, це вказуватиме на те, що духову шафу досягла заданої температури: У цей момент покладіть їжу всередину і переходьте до готування.

Зверніть увагу: Якщо поставити їжу в шафу до закінчення попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готування.




ПРОГРАМУВАННЯ ГОТУВАННЯ

Перед початком програмування готування необхідно вибрати функцію.




ТРИВАЛІСТЬ

Натисніть і утримуйте кнопку , поки на дисплеї не почне блимати значок  і «00:00».





За допомогою кнопки  або  встановіть бажаний час готування, потім натисніть  для підтвердження.




Активуйте функцію, встановивши *ручку термостата* на бажану температуру: Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що приготування їжі завершено.

Увага! Щоб скасувати встановлений час готування, натискайте кнопку , поки на дисплеї не почне блимати значок , потім за допомогою кнопки  скиньте час готування на значення «00:00». Цей час готування включає фазу попереднього нагрівання.

ПРОГРАМУВАННЯ ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ/ ЗАТРИМКИ ЗАПУСКУ

Після встановлення часу готування початок виконання функції може бути відкладено за рахунок програмування часу завершення її виконання: Натискайте кнопку , поки на дисплеї не почне блимати значок  і значення поточного часу запуску.



За допомогою кнопки  або  встановіть бажаний час завершення готування і натисніть  для підтвердження.

Активуйте функцію, встановивши *ручку термостата* на бажану температуру: Функцію буде призупинено до її автоматичного запуску після періоду часу, який розраховано так, щоб закінчити приготування у встановлений час.

Зверніть увагу: Для скасування цього налаштування вимкніть духову шафу, встановивши *ручку вибору у положення 0*.

Функція затримки запуску недоступна для функцій «Гриль» та «Турбогриль».

ЗАКІНЧЕННЯ ГОТУВАННЯ

Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що виконання функції завершено.





Поверніть *ручку вибору*, щоб обрати іншу функцію, або у положення *0*, щоб вимкнути духову шафу.




Зверніть увагу: Якщо таймер увімкнений, на дисплеї поперемінно з'являтиметься напис «END» та час, що залишився.

НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА




Ця опція не перериває та не програмує функції готування, але дозволяє використовувати дисплей для відображення таймера під час виконання функції або коли духову шафу вимкнено.

Натискайте , поки  і значок «00:00» та «00:00» не почне блимати на дисплеї.






















































































За допомогою кнопки  або  встановіть бажаний час і натисніть  для підтвердження.

Після того як таймер завершить зворотний відлік обраного часу, пролунає звуковий сигнал.

Примітки: Щоб вимкнути таймер, натискайте кнопку , поки значок  не почне блимати, потім за допомогою кнопки  скиньте час до значення «00:00».

ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (хв.)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
Пироги з дріжджового тіста		Так	170	30 - 50	
		Так	160	30 - 50	
		Так	160	40 - 60	
Пиріг із начинкою (чизкейк, штрудель, фруктовий пиріг)		Так	160—200	35 - 90	
		Так	160—200	40 - 90	 
Печиво/тарталетки		Так	160	25 - 35	
		Так	160	25 - 35	
		Так	150	35—45	 
Заварні тістечка		Так	180 - 210	30 - 40	
		Так	180 - 200	35—45	 
		Так	180 - 200	35—45	  
Безе		Так	90	150—200	
		Так	90	140 - 200	 
		Так	90	140 - 200	  
Піца / фокача		Так	190—250	15—50	
		Так	190 - 250	20 - 50	 
Заморожена піца		Так	250	10 - 20	
		Так	230-250	10 - 25	 
Солоні пироги (овочевий пиріг, кіш)		Так	180—200	40 - 55	
		Так	180 - 200	45 - 60	 
		Так	180 - 200	45 - 60	  
Воловани / печиво з листкового тіста		Так	190 - 200	20 - 30	
		Так	180 - 190	20 - 40	 
		Так	180 - 190	20 - 40	  
Лазанья / запіканки з макаронами / канелоні / відкриті пироги		Так	190 - 200	45 - 65	
Ягнятина/телятина/яловичина/ свинина 1 кг		Так	190 - 200	80 - 110	
Смажена свинина зі скоринкою 2 кг		Так	180 - 190	110—150	
Курятина / кролятина / качатина 1 кг		Так	200—230	50 - 100	
Індичка / гуска 3 кг		-	190 - 200	100 - 160	
Запечена риба / у пергаменті (філе, ціла)		Так	170—190	30 - 45	
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)		Так	180—200	50 - 70	
Підсмажений хліб		5'	250	2—6	
Рибне філе / скибки		-	230 - 250	15 - 30 *	 

ФУНКЦІЇ



Традиційний режим



Примусова вентиляція



Великі порції


Піца



Гриль



Турбо-гриль




Примусова вентиляція еко


ПРИЛАДДЯ




Решітка




Форма для випікання або форма для тортів на решітці



Деко для випікання/ лоток або форма для випікання на решітці



Піддон / деко для випікання



Піддон / деко для випікання з 200 мл води

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПОПЕРЕДНЕ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (хв.)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
Ковбаски/кебаби/поребрина/ гамбургери		-	250	15 – 30 *	5 4
Смажене курча 1-1,3 кг		Так	200—220	55 - 70 **	2 1
Ростбїф з кров'ю (1 кг)		Так	200 - 210	35 – 50 **	3
Нога ягняти / гомїлка		Так	200 - 210	60 – 90 **	3
Смажена картопля		Так	200 - 210	35 - 55	2
Овочева запїканка		-	200 - 210	25 – 55	3
М'ясо та картопля		Так	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Риба й овочї		Так	180	30 - 50 ***	4 2
Лазанья та м'ясо		Так	200	50 - 100 ***	4 1
Повноцїнна страва: Фруктовий пирїг (рївень 5) / лазанья (рївень 3) / м'ясо (рївень 1)		Так	180 – 190	40 - 120 ***	5 3 1
Смажене м'ясо/фаршированї шматки м'яса		-	170—180	100 - 150	3

* Перевернїть страву, коли мине половина часу приготування

** Перевернїть страву через двї третини часу приготування

(якщо необхідно).

*** Передбачувана тривалїсть часу: страви можна виймати з духової шафи через рїзні промїжки часу, залежно вїд особистого смаку.

steam						
РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ВОДА (мл)	ПОПЕРЕДНЕ ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (хв.)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
Рибне фїле / котлети 0,5 - 2 см	steam	250	Так	190 - 210	10 - 20	3
Цїла риба 300 - 600 г	steam	250	Так	190 - 210	10 – 25	3
Цїла риба 600 г - 1,2 кг	steam	250	Так	180—200	20 - 40	3
Ростбїф з кров'ю 1 кг	steam	250	Так	190 - 210	30 - 45	3
Гомїлка ягняти 500 г - 1,5 кг	steam	250	Так	170—190	60 - 75	2
Курка / цесарка / качка Цїла 1 - 1,5 кг	steam	250	Так	200—220	50 – 70	2
Курка / цесарка / качка Шматками, 500 г - 1,5 кг	steam	250	Так	200—220	40 – 60	3
Курятина / кролятина / качатина Цїла, 3 кг	steam	250	Так	160 - 180	100 - 140	2
Ягнятина / яловичина / свинина 1 кг	steam	250	Так	170—190	60 - 90	3
Хлїбна булочка 80 - 100 кг	steam	200	Так	200—220	20 – 30	3
Бутербродний хлїб у формї 300 - 500 г	steam	250	Так	170—190	35 – 50	3
Буханка хлїба 500 г - 2 кг	steam	250	Так	160 – 170	50 - 100	2
Багети 200 - 300 г	steam	250	Так	200—220	25—40	3

Вїдображається час, який не враховує фазу попереднього пїдїгрївання: Рекомендуємо класти їжу до духової шафи і встановлювати час готування тїльки пїсля досягнення необхідної температури.

ФУНКЦІЇ								steam	steam	steam
	Традиційний режим	Примусова вентиляція	Великі порції	Пїца	Гриль	Турбо-гриль	Примусова вентиляція еко	Риба	М'ясо	Хлїб
ПРИЛАДДЯ										
	Решїтка	Форма для випїкання або форма для тортів на решїтцї	Деко для випїкання/ лоток або форма для випїкання на решїтцї	Деко для випїкання/ лоток або форма для випїкання на решїтцї	Деко для випїкання/ лоток або форма для випїкання на решїтцї	Пїддон / деко для випїкання	Пїддон / деко для випїкання	Пїддон / деко для випїкання з 200 мл води	Пїддон / деко для випїкання з 200 мл води	Пїддон / деко для випїкання з 200 мл води

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтеся, що духову шафу охололо. Забороняється застосовувати парочисувачі.

Забороняється використовувати дротяні мочалки або засоби для чищення з абразивною чи корозійною дією, оскільки вони можуть пошкодити поверхні

приладу. Надягайте захисні рукавички. Перед виконанням будь-яких операцій обслуговування необхідно від'єднати духову шафу від електромережі.

ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

Протріть поверхні вологою тканиною з мікрОВОлокна. Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель рН-нейтрального мийного засобу. На завершення протріть сухою ганчіркою.

Не користуйтеся корозійними або абразивними засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково потраплять на поверхні приладу, негайно зтріть їх вологою ганчіркою з мікрОВОлокна.

ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

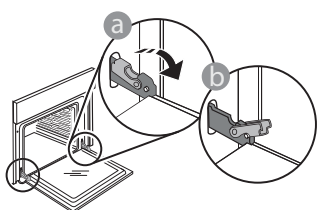
• Після кожного використання дайте духовій шафі охолонути, а потім очистіть її від будь-якого осаду чи плям від продуктів, це бажано зробити, поки вона ще тепла. Щоб висушити конденсат, який утворився внаслідок готування страв із високим вмістом води, дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім витріть її тканиною або губкою.

- Щоб видалити з дна накип, що залишився після steam-приготування, просто вилийте в заглиблення 250 мл білого оцту (в якості альтернативи використовуйте спеціальний продукт для видалення накипу. Щоб дізнатися про доступність, зверніться до Центру післяпродажного обслуговування).
- Залиште його при кімнатній температурі протягом 30 хвилин, потім очистіть заглиблення теплою питною водою і м'якою тканиною. Очищення рекомендується принаймні кожні 5-10 steam-циклів приготування.
- Для полегшення очищення скла дверцят легко знімаються і потім встановлюються на місце
- Скло дверцят мийте відповідним рідким мийчим засобом.

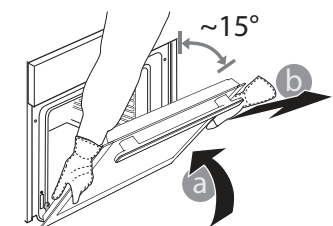
ПРИЛАДДА

Замочуйте приладдя у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно досі гаряче. Залишки їжі можна видалити за допомогою щітки або губки.

ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ



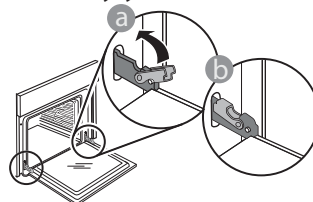
1. Щоб зняти дверцят, повністю відчиніть їх і опустіть засувки, поки вони не будуть у положенні розблокування.



2. Зачиніть дверцят до упору. Міцно візьміться за дверцят обома руками, не тримайте їх за ручку. Щоб зняти дверцят, продовжуйте зачиняти їх і водночас потягніть їх угору, поки

вони не звільняться зі свого гнізда. Покладіть зняті дверцят на м'яку поверхню.

3. Щоб встановити дверцят на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель відповідно до їхніх пазів та закріпіть верхню частину у пази.



4. Опустіть дверцят, а потім повністю відчиніть їх. Опустіть засувки в початкове положення: Переконайтеся, що вони повністю опущені.

Легко натисніть, щоб переконатися, що засувки перебувають у правильному положенні.
5. Спробуйте зачинити дверцят й перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування. Якщо це не так, знову виконайте наведені вище кроки: Якщо дверцят не працюють правильно, вони можуть бути пошкоджені.

ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

1. Відключіть духову шафу від електромережі.
2. Відкрутіть плафон індикатора, замініть лампу та прикрутіть плафон на місце.
3. Знову підключіть духову шафу до електромережі.

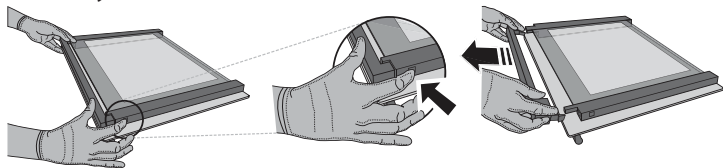
Увага! Використовуйте галогенові лампи типу G9, 25 Вт / 230 В, T300 °С.

Лампа, що використовується у виробі, розроблена спеціально для побутових електричних приладів і не підходить для побутового освітлення приміщень (Постанова ЄС 244/2009).

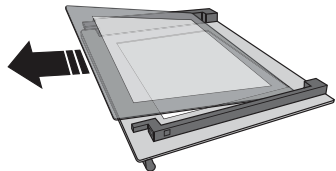
Лампи можна придбати в Центрі післяпродажного обслуговування. — Не торкайтеся ламп оголеними руками, оскільки відбитки пальців можуть пошкодити їх. Не користуйтеся духовою шафою, доки не встановите плафон на місце.

CLICK & CLEAN - ОЧИЩЕННЯ СКЛЯНИХ ПАНЕЛЕЙ

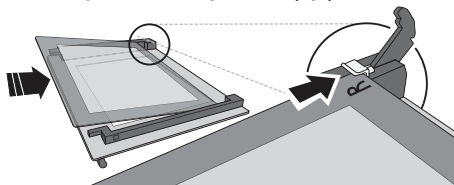
1. Коли знімете дверцята і покладете їх на м'яку поверхню ручкою донизу, одночасно натисніть два фіксатора і зніміть верхню кромку дверцят, потягнувши їх на себе.



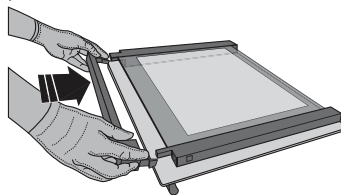
2. Підніміть і міцно утримуйте внутрішнє скло обома руками, для очищення зніміть і покладіть його на м'яку поверхню.



3. Встановіть проміжну панель (позначену «R») перед встановленням внутрішньої панелі: Щоб правильно встановити скляні панелі, переконайтеся, що маркування "R" можна побачити у лівому кутку. Спочатку вставте довгу сторону скла, позначену символом «R», в опорні гнізда, потім опустіть його у відповідне положення. Повторіть цю процедуру для обох скляних панелей.



4. Встановіть на місце верхню кромку: Клацання свідчить про правильне встановлення. Перш ніж встановити дверцята, переконайтеся у надійності ущільнення.



ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Можлива причина	Рішення
Духова шафа не працює.	Відключення живлення. Від'єднання від електромережі.	Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити, чи залишилася несправність.
На дисплеї відображається літера F і число чи інша літера після неї.	Несправність духової шафи.	Зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування клієнтів і повідомте їм число, яке відображається після літери F.
На дисплеї відображається повідомлення «Hot» та обрана функція не запускається.	Зависока температура.	Залиште духову шафу охолонути, після чого активуйте функцію. Оберіть іншу функцію.

ДОВІДКОВИЙ ЛИСТОК ТЕХНІЧНИХ ДАНИХ

📄 Повні технічні характеристики виробу, які містять показники енергоефективності для цього приладу, можна завантажити з веб-сайту docs.hotpoint.eu

ЯК ОТРИМАТИ «ДОВІДНИК ІЗ ВИКОРИСТАННЯ ТА ДОГЛЯДУ»

> 📄 Завантажте «Довідник із використання та догляду» з нашого веб-сайту docs.hotpoint.eu (можна використати цей QR-код), вказавши комерційний код виробу.

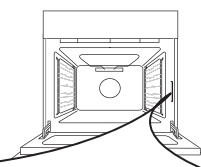


> Або зверніться до нашої служби післяпродажного обслуговування клієнтів.

ЗВЕРНЕННЯ ДО ЦЕНТРУ ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ КЛІЄНТІВ

Контактна інформація вказана в гарантійному керівництві.

Звертаючись до служби післяпродажного обслуговування клієнтів, повідомте коди, зазначені на ідентифікаційній табличці вашого виробу.





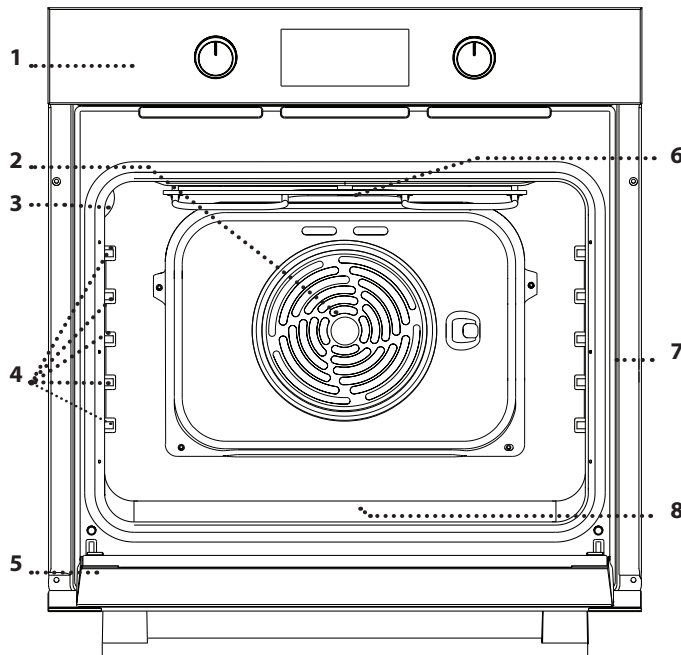
GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO HOTPOINT-ARISTON

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



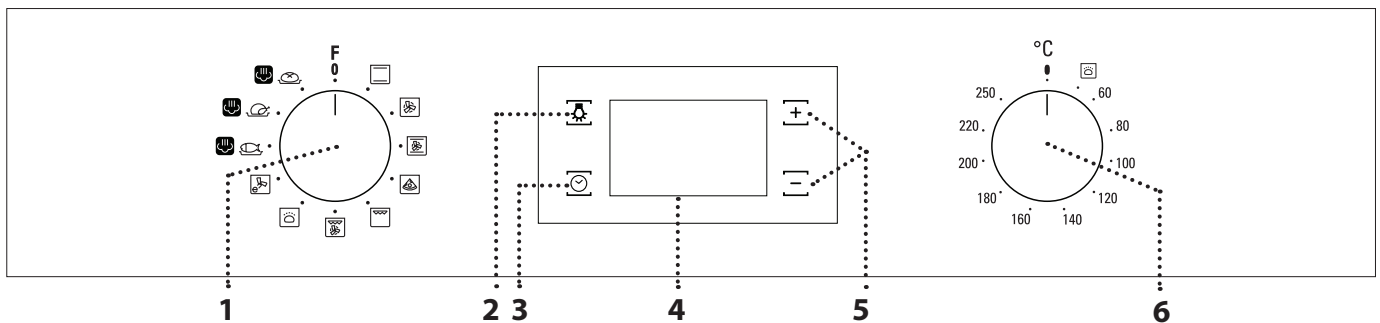
Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de mandos
2. Ventilador y resistencia circular (no visible)
3. Luz
4. Guías para estantes (el nivel está indicado en la pared del compartimento de cocción)
5. Puerta
6. Resistencia superior / grill
7. Placa de características (no debe retirarse)
8. steam cavidad para agua potable

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL



1. SELECTOR

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

2. LUZ

Con el horno encendido, pulse para apagar o encender la bombilla del compartimento del horno.

3. AJUSTE DE LA HORA

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

4. PANTALLA

5. BOTONES DE REGULACIÓN
Para cambiar la configuración del tiempo de cocción.

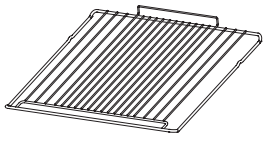
6. SELECTOR DEL TERMOSTATO

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

Nota: Los selectores son retráctiles. Presione en el centro para extraerlos de su alojamiento.

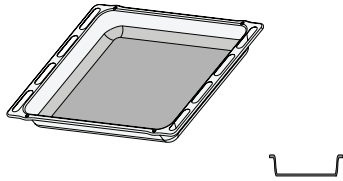
ACCESORIOS

REJILLA



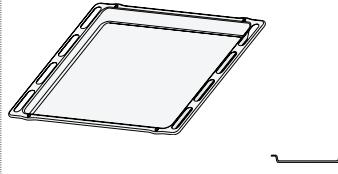
Para cocinar alimentos o como soporte de cazuelas, moldes de tartas y otros recipientes de cocción aptos para horno.

GRASERA *



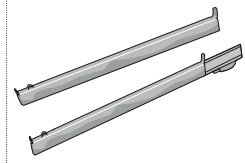
Para utilizar como bandeja de horno para cocinar carne, pescado, verduras, focaccia, etc. o para recoger los jugos de la cocción debajo de la rejilla.

BANDEJA PASTELERA *



Se utiliza para pan y pasteles, pero también para asados, pescado en papillote, etc.

GUÍAS DESLIZANTES *



Para facilitar la inserción y extracción de accesorios.

* Disponible en determinados modelos solamente

El número y el tipo de accesorios pueden variar dependiendo del modelo comprado.

Se pueden adquirir otros accesorios por separado en el Servicio Postventa.

INTRODUCCIÓN DE LA REJILLA Y OTROS ACCESORIOS

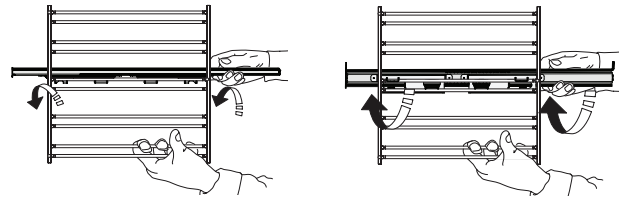
- Introduzca la rejilla en el nivel que desee, manteniéndola ligeramente inclinada hacia arriba y apoyando primero la parte trasera elevada (orientada hacia arriba). Luego desplácela horizontalmente por las guías hasta el tope.
- Otros accesorios, como la bandeja pastelera, se deben introducir horizontalmente, dejando que se deslicen por las guías.

CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES

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

MONTAJE DE LAS GUÍAS DESLIZANTES (SI PROCEDE)

Extraiga las guías para estantes. Desenganche los cierres de anclaje de la guía para estantes empezando por la parte inferior. Para volver a colocar las guías de deslizamiento, ancle el cierre superior de la guía a la guía para estantes, después baje el otro cierre hasta su posición. Para fijar la guía, empuje la parte inferior del cierre contra la guía para estantes. Asegúrese de que las guías se pueden mover libremente. Vuelva a colocar las guías para estantes.



Nota: Las guías deslizantes se pueden montar en cualquier nivel.

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 empezarán a parpadear en la pantalla.



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

Nota: Cuando el icono parpadee, por ejemplo, después de un corte de suministro prolongado, tendrá que volver a

configurar la hora.

2. CALENTAR EL HORNO

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

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

FUNCIONES

CONVENCIONAL

Para cocinar cualquier tipo de plato en un solo estante.

AIRE FORZADO

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

MAXI COOKING

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

PIZZA

Para cocinar distintos tipos y formatos de pan y pizza. Es recomendable cambiar la posición de las bandejas pasteleras a medio proceso de cocción.

GRILL

Para asar al grill bistecs, kebabs y salchichas, cocinar verduras gratinadas o tostar pan. Cuando ase carne, le recomendamos colocar la grasa 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 grasa 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.



FERMENTAR MASA


Para hacer que las masas dulces o saladas fermenten bien. Gire el selector del termostato hasta el icono para activar esta función.

AIRE FORZADO ECO

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

steam 

- PESCA 
- CARNE 
- PAN 

Las funciones steam  brindan excelentes resultados gracias a la adición de vapor a los ciclos de cocción. Cuando el horno esté frío, vierta agua potable en el fondo del horno y seleccione la función correspondiente a su método de preparación. Las cantidades y temperaturas óptimas de agua para cada categoría de alimentos se detallan en la tabla de cocción correspondiente. **Se recomienda precalentar el horno antes de agregar alimentos.**

USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

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




2. ACTIVAR UNA FUNCIÓN

MANUAL

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



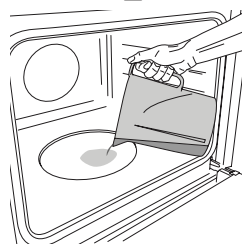
Nota: Durante la cocción puede cambiar la función girando el selector o regulando la temperatura con el selector del termostato. La función no se iniciará si el selector del termostato está a . Puede programar el tiempo de cocción, el tiempo de finalización de la cocción (solo si selecciona un tiempo de cocción) y un temporizador.

FERMENTAR MASA


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

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

steam 





Quando el horno esté frío, llene la cavidad con la cantidad de agua sugerida en la tabla de cocción correspondiente.

Configure y active la función steam : Al final, abra con cuidado la puerta y deje que el vapor escape lentamente.

Nota: Durante la cocción al vapor, no abra la puerta y nunca llene el agua.

3. PRECALENTAMIENTO

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.




COCCIÓN PROGRAMADA

Antes de comenzar la cocción, deberá seleccionar una función.




DURACIÓN

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





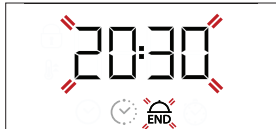
Utilice  o  para configurar el tiempo de cocción deseado y después pulse  para confirmar.




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

Nota: Para cancelar el tiempo de cocción programado, mantenga pulsado  hasta que el icono  empiece a parpadear en la pantalla y después use  para reconfigurar el tiempo de cocción a "00:00". Este tiempo de cocción incluye una fase de precalentado.

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 empiecen a parpadear en la pantalla.



Utilice  o  para ajustar el tiempo deseado de finalización de la cocción y pulse  para confirmar.

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

Nota: Para cancelar la programación, apague el horno girando el selector a la posición "0".

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

FINAL DE COCCIÓN

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





Gire el *selector* para seleccionar una función diferente o póngalo en 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 temporizador, tanto si la función está activada como si el horno está apagado.

Mantenga pulsado  hasta que el icono  "00:00" 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".

TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (Min)	NIVEL Y ACCESORIOS
Tartas esponjosas		Sí	170	30 - 50	
		Sí	160	30 - 50	
		Sí	160	40 - 60	
Bizcocho relleno (Tarta de queso, strudel, tarta de fruta)		Sí	160 - 200	35-90	
		Sí	160 - 200	40 - 90	 
Biscuits / tartaletas		Sí	160	25 - 35	
		Sí	160	25 - 35	
		Sí	150	35 - 45	 
Lionesas		Sí	180 - 210	30 - 40	
		Sí	180 - 200	35 - 45	 
		Sí	180 - 200	35 - 45	  
Merengues		Sí	90	150-200	
		Sí	90	140 - 200	 
		Sí	90	140 - 200	  
Pizza/Focaccia		Sí	190 - 250	15-50	
		Sí	190 - 250	20 - 50	 
Pizza congelada		Sí	250	10 - 20	
		Sí	230-250	10 - 25	 
Tartas saladas (tarta de verduras, quiche)		Sí	180 - 200	40-55	
		Sí	180 - 200	45 - 60	 
		Sí	180 - 200	45 - 60	  
Volovanes/hojaldres		Sí	190 - 200	20 - 30	
		Sí	180 - 190	20 - 40	 
		Sí	180 - 190	20 - 40	  
Lasaña / pasta al horno / canelones / budines		Sí	190 - 200	45-65	
Cordero / Ternera / Carne de res / Cerdo 1 kg		Sí	190 - 200	80-110	
Cerdo asado con torreznos 2 kg		Sí	180 - 190	110 - 150	
Pollo / Conejo / Pato 1 kg		Sí	200-230	50-100	
Pavo / Oca 3 kg		-	190 - 200	100-160	
Pescado al horno / en papillote (filetes, entero)		Sí	170 - 190	30 - 45	
Hortalizas rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	180 - 200	50 - 70	
Pan tostado		5'	250	2-6	
Filetes/rodajas de pescado		-	230 - 250	15 - 30 *	 

FUNCIONES



Convencional



Aire forzado



Maxi cooking



Pizza



Grill



Turbo Grill



Eco aire forzado

ACCESORIOS



Rejilla

Bandeja para hornear o
molde en la rejillaBandeja pastelera / Grasera
o bandeja para hornear
sobre la rejilla

Grasera / Bandeja pastelera

Grasera / Bandeja pastelera
con 200 ml de agua

Hotpoint

ARISTON

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (Min)	NIVEL Y ACCESORIOS
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 de cordero / codillo		Sí	200 - 210	60-90 **	3
Patatas al horno		Sí	200 - 210	35 - 55	2
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 2
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	3

* 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.

steam						
RECETA	FUNCIÓN	Agua (ml)	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS
Filetes de pescado / chuletas 0,5 - 2 cm	steam	250	Sí	190 - 210	10 - 20	3
Pescado entero 300 - 600 g	steam	250	Sí	190 - 210	10 - 25	3
Pescado entero 600 g - 1,2 kg	steam	250	Sí	180 - 200	20 - 40	3
Rosbif poco hecho 1 kg	steam	250	Sí	190 - 210	30 - 45	3
Pierna de cordero 500 g - 1,5 kg	steam	250	Sí	170 - 190	60 - 75	2
Pollo / pintada / pato Entero 1 - 1,5 kg	steam	250	Sí	200 - 220	50 - 70	2
Pollo, pintada y pato Piezas 500 g - 1,5 kg	steam	250	Sí	200 - 220	40 - 60	3
Pollo / pavo / pato Entero 3 kg	steam	250	Sí	160 - 180	100 - 140	2
Cordero / ternera / buey 1 kg	steam	250	Sí	170 - 190	60 - 90	3
Pan pequeño 80 - 100 g	steam	200	Sí	200 - 220	20 - 30	3
Pan de sándwich en lata 300 - 500 g	steam	250	Sí	170 - 190	35 - 50	3
Barra de pan 500 g - 2 kg	steam	250	Sí	160 - 170	50-100	2
Baguette 200 - 300 g	steam	250	Sí	200 - 220	25 - 40	3

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.

FUNCIÓNES								steam	steam	steam
	Convencional	Aire forzado	Maxi cooking	Pizza	Grill	Turbo Grill	Eco aire forzado	Pescado	Carnes	Pan

ACCESORIOS					
	Rejilla	Bandeja para hornear o molde en la rejilla	Bandeja pastelera / Grasera o bandeja para hornear sobre la rejilla	Grasera / Bandeja pastelera	Grasera / Bandeja pastelera con 200 ml de agua

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

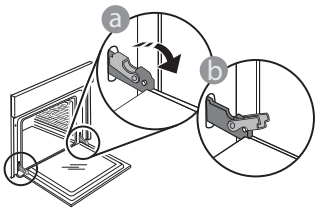
• Después de cada uso deje que el horno se enfríe y, a continuación, límpielo, preferiblemente cuando aún esté tibio, para quitar los restos o las manchas causadas por los residuos de los alimentos. Para secar la condensación que se haya podido formar debido a la cocción de alimentos con un alto contenido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

- Para eliminar las incrustaciones de cal restantes del fondo de la cavidad después de la cocción steam[®], basta con verter 250 ml de vinagre blanco en la cavidad, o bien utilice un producto descalcificador específico. Para consultar su disponibilidad, por favor contacte con el Servicio Postventa). Deje que funcione a temperatura ambiente durante 30 minutos. Luego limpie la cavidad con agua potable tibia y un paño suave. Se recomienda limpiar al menos cada 5 a 10 steam[®] ciclos de cocción.
- 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.

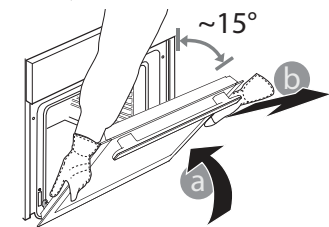
ACCESORIOS

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.

EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA



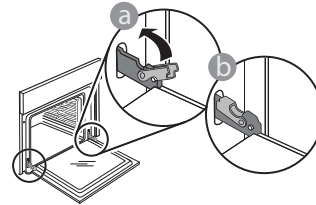
1. Para quitar la puerta, ábrala por completo y baje los pestillos hasta que estén en posición desbloqueada.



2. Cierre la puerta tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos –no la sujete por el asa. Simplemente extraiga la puerta continuando cerrándola y a la vez levantándola hasta que se

salga de su alojamiento. Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.

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



4. Baje la puerta y ábrala por completo. Baje los pestillos a su posición original: Asegúrese de haberlos bajado por completo.

Presione suavemente para comprobar que los pestillos están en la posición correcta.

5. Intente cerrar la puerta y compruebe que esté alineada con el panel de control. Si no lo está, repita los pasos de arriba: La puerta podría dañarse si no funciona correctamente.

SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA

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

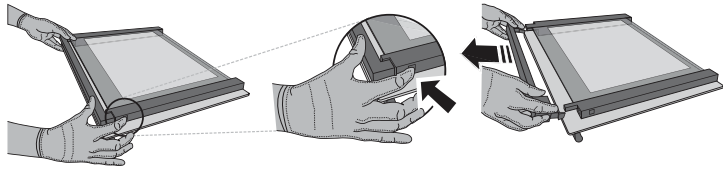
Nota: Utilice bombillas halógenas de 25W/230 V tipo G9, T 300 °C.

La bombilla que se usa en el aparato está diseñada específicamente para electrodomésticos y no es adecuada para la iluminación general de estancias en una vivienda (Normativa CE 244/2009).

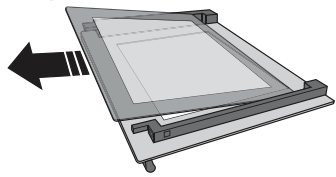
Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio Postventa. - No manipule las bombillas con las manos desprotegidas, ya que las huellas dactilares podrían dañarlas. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la bombilla.

CLICK & CLEAN - LIMPIEZA DE HOJAS DE CRISTAL

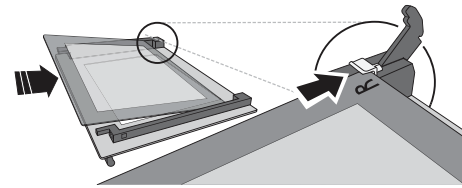
1. Después de desmontar la puerta y colocarla sobre una superficie blanda con las asas hacia abajo, pulse simultáneamente los dos enganches de retención y extraiga la parte superior de la puerta tirando hacia usted.



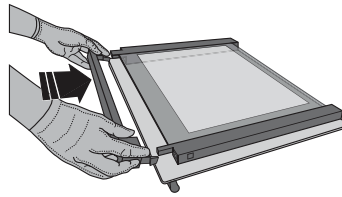
2. Sujete los cristales interiores firmemente con las dos manos, extráigalos y colóquelos sobre una superficie blanda antes de limpiarlos.



3. Vuelva a colocar la hoja intermedia (marcada con "R") antes de volver a colocar la hoja interna: Para colocar las hojas de cristal correctamente, asegúrese de que la marca "R" se vea en la esquina de la izquierda. Primero introduzca el lado largo del cristal marcado con una "R" en los soportes y después bájelo hasta su posición. Repita este procedimiento en ambas hojas de cristal.



4. Vuelva a colocar la parte superior: un clic le indicará que se ha colocado correctamente. Asegúrese de que el precinto esté asegurado antes de volver a montar la puerta.



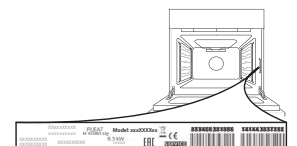
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
En la pantalla aparecerá la letra "F" seguida de un número o letra.	Fallo del horno.	Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique el número que aparece detrás de la letra "F".
La pantalla muestra el mensaje "Hot" y la función seleccionada no se inicia.	Temperatura demasiado alta.	Deje que el horno se enfríe antes de activar la función. Seleccione otra función.



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

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





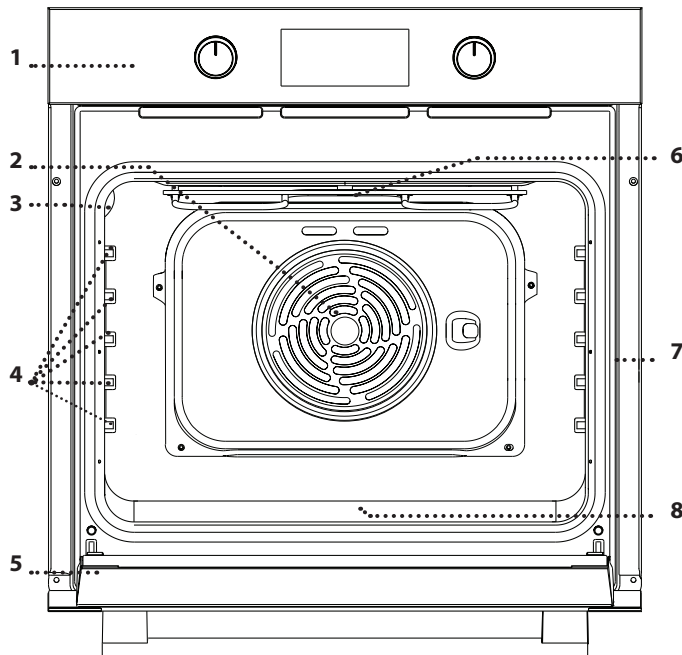
**THANK YOU FOR BUYING A
HOTPOINT-ARISTON PRODUCT**


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



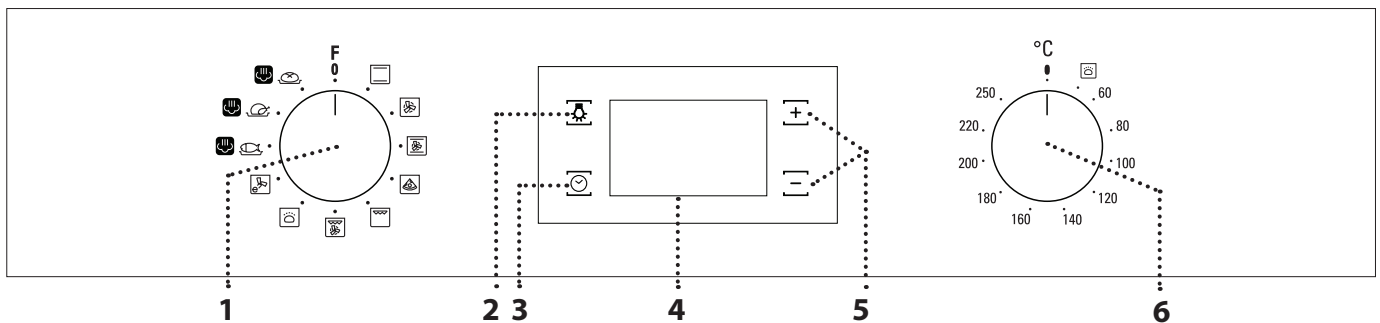
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan and circular heating element (not visible)
3. Lamp
4. Shelf guides (the level is indicated on the wall of the cooking compartment)
5. Door
6. Upper heating element/grill
7. Identification plate (do not remove)
8. steam:  recess for drinking water


CONTROL PANEL DESCRIPTION



1. SELECTION KNOB

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

2. LIGHT

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

3. SETTING THE TIME

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

4. DISPLAY

5. ADJUSTMENT BUTTONS
For changing the cooking time settings.

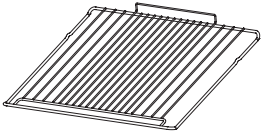
6. THERMOSTAT KNOB

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

Please note: The knobs are retractable. Press the knobs in the middle and they pop up.

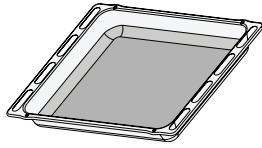
ACCESSORIES

WIRE SHELF



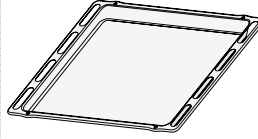
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

DRIP TRAY *



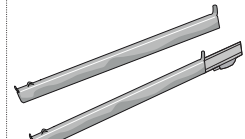
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

BAKING TRAY *



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

SLIDING RUNNERS *



To facilitate inserting or removing accessories.

* Available only on certain models

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

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

- Insert the wire shelf 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 runners as far as possible.
- Other accessories, like the baking tray, are to be inserted horizontally, letting them slide on the runners.

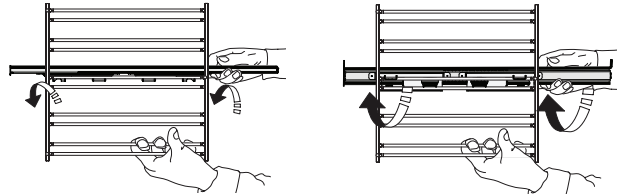
REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

- To remove the shelf guides, firmly grip the external part of the guide, and pull it towards you to extract the support and the two internal pins from the lodging.
- To reposition the shelf guides, position them near the cavity and initially insert the two pins into their lodgings. Next, position the external part near its lodging, insert the support, and firmly press towards the wall of the cavity to make sure the shelf guide is properly secured.

FITTING THE SLIDING RUNNERS (IF PRESENT)

Remove the shelf guides. Disengage the guide's anchoring clips from the shelf guide, starting from the lower part.



To reinstall the sliding guides, anchor the guide's upper clip to the shelf guide, then lower the other clip into position. To secure the guide, press the lower portion of the clip firmly against the shelf guide. Make sure that the runners can move freely. Reposition the shelf guides.









Please note: The sliding runners can be fitted on any level.


FIRST TIME USE

1. SETTING THE TIME

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



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

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

2. HEAT THE OVEN

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

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

Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it.

Heat the oven to 250 °C for about one hour. The oven must be empty during this time.

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

FUNCTIONS

CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.

FORCED AIR

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

MAXI COOKING

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

PIZZA

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

GRILL

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


TURBO GRILL

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



RISING


For helping sweet or savoury dough to rise effectively. Turn the thermostat knob to the icon to activate this function.

ECO FORCED AIR

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

steam 

- FISH 
- MEAT 
- BREAD 

The steam  functions provide excellent results thanks to the addition of steam to cooking cycles. When the oven is cold, pour drinking water into the bottom of the oven and select the function corresponding to your preparation method. The optimal water quantities and temperatures for each food category are listed in the relevant cooking table. **Preheat the oven before adding food.**

DAILY USE


1. SELECT A FUNCTION

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

2. ACTIVATE A FUNCTION

MANUAL

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

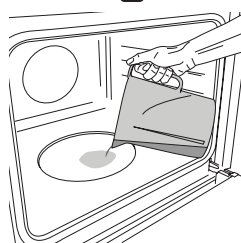
Please note: During cooking you can change the function by turning the selection knob or adjust the temperature by turning the thermostat knob. The function will not start if the thermostat knob will be on . You can set the cooking time, cooking end time (only if you set a cooking time) and a timer.

RISING


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

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

steam 





When the oven is cold, fill the recess with the quantity of drinking water suggested in the relevant cooking table.

Set and activate the steam  function: At the end, carefully open the door and let steam escape slowly.

Please note: During steam cooking, do not open the door and never top up the water.

3. PREHEATING

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



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

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




PROGRAMMING COOKING

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




DURATION

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



Use  or  to set the cooking time you require, then press  to confirm.




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

Please note: To cancel the cooking time you have set, keep pressing  until the  icon starts flashing on the display, then use  to reset the cooking time to "00:00". This cooking time includes a preheating phase.

PROGRAMMING THE END COOKING TIME/ DELAYED START

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



Use  or  to set the time you want cooking to end and press  to confirm.

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

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

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

END OF COOKING

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





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




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

SETTING THE TIMER

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

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


































































































Use  or  to set the time you require and press  to confirm.

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

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

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes		Yes	170	30 - 50	
		Yes	160	30 - 50	
		Yes	160	40 - 60	
Filled cake (cheese cake, strudel, fruit pie)		Yes	160 - 200	35 - 90	
		Yes	160 - 200	40 - 90	 
Biscuits / tartlets		Yes	160	25 - 35	
		Yes	160	25 - 35	
		Yes	150	35 - 45	 
Choux buns		Yes	180 - 210	30 - 40	
		Yes	180 - 200	35 - 45	 
		Yes	180 - 200	35 - 45	  
Meringues		Yes	90	150 - 200	
		Yes	90	140 - 200	 
		Yes	90	140 - 200	  
Pizza / Focaccia		Yes	190 - 250	15 - 50	
		Yes	190 - 250	20 - 50	 
Frozen pizza		Yes	250	10 - 20	
		Yes	230-250	10 - 25	 
Salty cakes (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 200	40 - 55	
		Yes	180 - 200	45 - 60	 
		Yes	180 - 200	45 - 60	  
Vols-au-vents / puff pastry crackers		Yes	190 - 200	20 - 30	
		Yes	180 - 190	20 - 40	 
		Yes	180 - 190	20 - 40	  
Lasagne / baked pasta / canneloni / flans		Yes	190 - 200	45 - 65	
Lamb / veal / beef / pork 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	
Roast pork with crackling 2 kg		Yes	180 - 190	110 - 150	
Chicken / rabbit / duck 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	
Turkey / goose 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	
Baked fish / en papillote (fillets, whole)		Yes	170 - 190	30 - 45	
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180 - 200	50 - 70	
Toasted bread		5'	250	2 - 6	
Fish fillets / slices		-	230 - 250	15 - 30 *	 

FUNCTIONS							
	Conventional	Forced Air	Maxi Cooking	Pizza	Grill	Turbo Grill	Eco Forced Air
ACCESSORIES							
	Wire shelf	Baking dish or cake tin on the wire shelf	Baking tray/Drip tray or Baking dish on the wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray / Baking tray with 200 ml of water		

Hotpoint

ARISTON

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min)	LEVEL AND ACCESSORIES
Sausages / kebabs / spare ribs / hamburgers		-	250	15 - 30 *	5 4
Roast chicken 1-1,3 kg		Yes	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Roast beef rare 1 kg		Yes	200 - 210	35 - 50 **	3
Leg of lamb / knuckle		Yes	200 - 210	60 - 90 **	3
Roast potatoes		Yes	200 - 210	35 - 55	2
Vegetable gratin		-	200 - 210	25 - 55	3
Meat and potatoes		Yes	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Fish and vegetables		Yes	180	30 - 50 ***	4 2
Lasagne and meat		Yes	200	50 - 100 ***	4 1
Complete meal: fruit tart (level 5) / lasagne (level 3) / meat (level 1)		Yes	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Roast meat / stuffed roasting joints		-	170 - 180	100 - 150	3

* Turn food halfway through cooking

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

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

steam						
RECIPE	FUNCTION	WATER (ml)	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min)	LEVEL AND ACCESSORIES
Fish fillets / cutlets 0.5 - 2 cm	steam	250	Yes	190 - 210	10 - 20	3
Whole fish 300 - 600 g	steam	250	Yes	190 - 210	10 - 25	3
Whole fish 600 g - 1.2 kg	steam	250	Yes	180 - 200	20 - 40	3
Roast Beef rare 1 kg	steam	250	Yes	190 - 210	30 - 45	3
Lamb shank 500 g - 1.5 kg	steam	250	Yes	170 - 190	60 - 75	2
Chicken / guinea fowl / duck Whole 1 - 1.5 kg	steam	250	Yes	200 - 220	50 - 70	2
Chicken / guinea fowl / duck Pieces 500 g - 1.5 kg	steam	250	Yes	200 - 220	40 - 60	3
Chicken / turkey / duck Whole 3 kg	steam	250	Yes	160 - 180	100 - 140	2
Lamb / Beef / Pork 1 kg	steam	250	Yes	170 - 190	60 - 90	3
Small bread 80 - 100 g	steam	200	Yes	200 - 220	20 - 30	3
Sandwich loaf in tin 300 - 500 g	steam	250	Yes	170 - 190	35 - 50	3
Bread loaf 500 g - 2 kg	steam	250	Yes	160 - 170	50 - 100	2
Baguettes 200 - 300 g	steam	250	Yes	200 - 220	25 - 40	3

The time indicated does not include the preheating phase: we recommend placing the food in the oven and setting the cooking time only after the required temperature has been reached.

FUNCTIONS								steam	steam	steam
ACCESSORIES	Wire shelf	Baking dish or cake tin on the wire shelf	Baking tray/Drip tray or Baking dish on the wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray / Baking tray with 200 ml of water					

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 the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.

Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

INTERIOR SURFACES

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

• To remove the remaining limescale from the bottom of the cavity after steam cooking, just pour 250 ml of white vinegar into the recess (alternatively, use a specific descaling product. For availability please contact the After Sales Service).

Leave it to work at room temperature for 30 minutes, then clean the cavity with warm drinking water and a soft cloth. Cleaning is recommended at least every 5 to 10 steam cooking cycles.

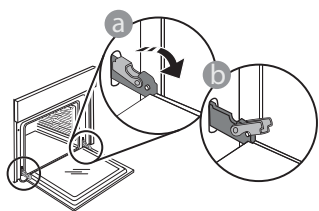
• The door can be easily removed and refitted to facilitate cleaning of the glass

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

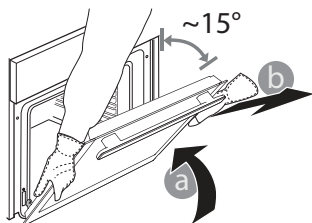
ACCESSORIES

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.

REMOVING AND REFITTING THE DOOR



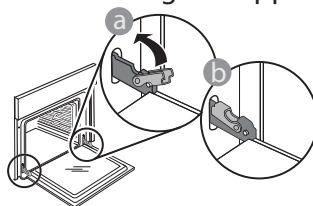
1. To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.



2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is

released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.

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



4. Lower the door and then open it fully. Lower the catches into their original position: Make sure that you lower them down completely.

Apply gentle pressure to check that the catches are in the correct position.
5. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above: The door could become damaged if it does not work properly.

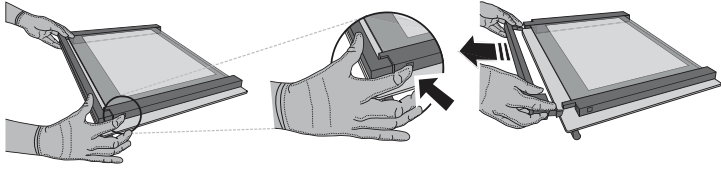
REPLACING THE LAMP

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

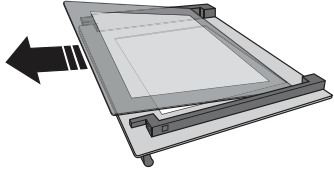
Please note: Use 25 W/230 V type G9, T300 °C halogen lamps. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009). Light bulbs are available from our After-sales Service. - Do not handle bulbs with your bare hands as your fingerprints could damage them. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

CLICK & CLEAN - CLEANING THE GLASS PANELS

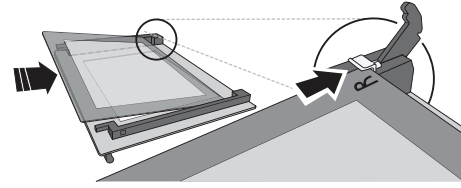
1. After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.



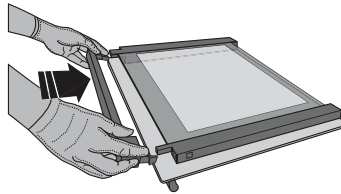
2. Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it.



3. Refit the intermediate pane (marked with "R") before refitting the inside pane: To position the panes of glass correctly, make sure that the "R" mark can be seen in the left-hand corner. First insert the long side of the glass marked "R" into the support seats, then lower it into position. Repeat this procedure for both panes of glass.



4. Refit the upper edge: A click will indicate correct positioning. Make sure the seal is secure before refitting the door.



TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F" followed by a number or letter.	Oven failure.	Contact your nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".
The display is showing the message "Hot" and the selected function will not start.	Temperature too high.	Allow the oven to cool down before activating the function. Select a different function.



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

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

