



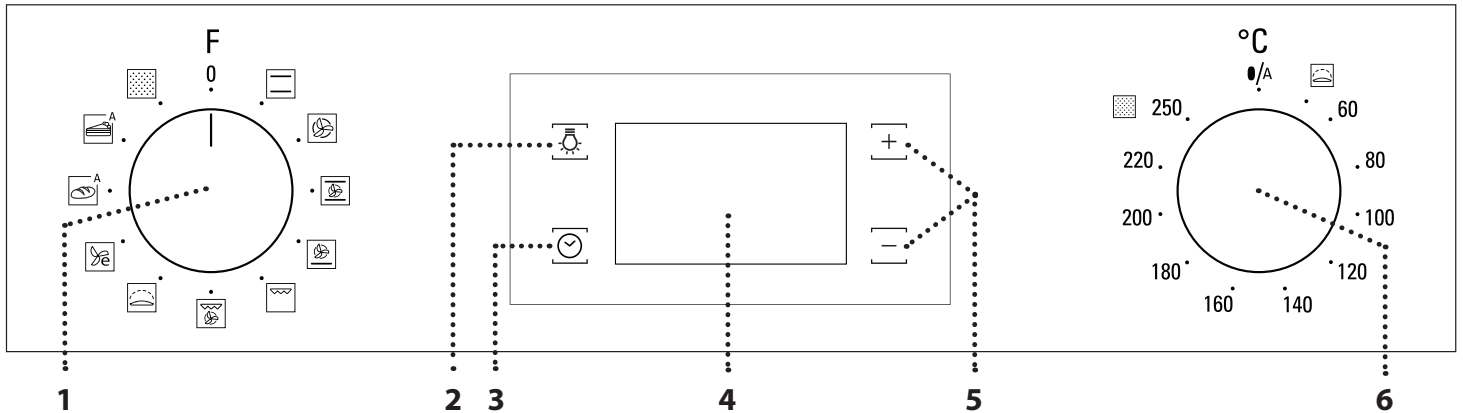
### THANK YOU FOR BUYING A HOTPOINT-ARISTON PRODUCT

In order to receive a more complete assistance, please register your product on [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)



Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

## CONTROL PANEL DESCRIPTION



### 1. SELECTION KNOB

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

### 2. LIGHT

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

### 3. SETTING THE TIME

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

### 4. DISPLAY

### 5. ADJUSTMENT BUTTONS

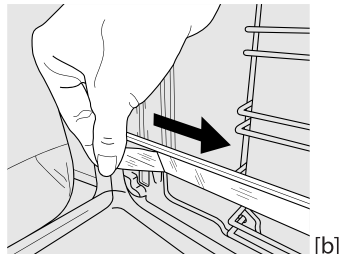
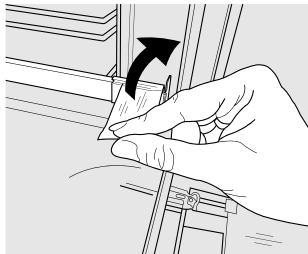
For changing the cooking time settings

### 6. THERMOSTAT KNOB

Turn to select the temperature you require when activating manual functions.  
For automatic functions keep on 0/A.

## SLIDING RUNNERS AND SHELF GUIDES

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



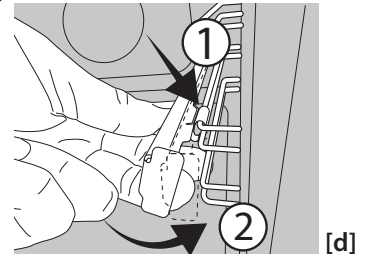
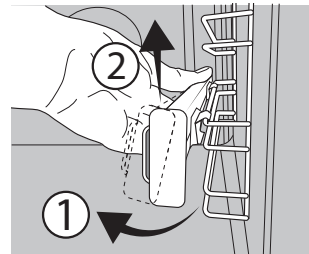
### REMOVING THE SLIDING RUNNERS [c]

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

### REFITTING THE SLIDING RUNNERS [d]

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

the lower hooks are clicking (2).



### REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

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

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

## FIRST TIME USE

### 1. SETTING THE TIME

You will need to set the time when you switch on the appliance for the first time: Press until the 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. SET THE POWER CONSUMPTION

By default the oven is programmed to work at a power higher than 3 kW (Hi): To operate the oven at a power that is compatible with a domestic power supply less than 2,9 kW (Lo), you will need to change the settings.

To go to the change menu, turn the selection knob to , then turn it back to 0.

Press and hold and for five seconds immediately afterwards.

# Hotpoint

ARISTON



Use to change the setting, then press and hold for at least two seconds to confirm.

## FUNCTIONS & DAILY USE

- CONVENTIONAL**  
For cooking any kind of dish on one shelf only.
- FORCED AIR**  
For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.
- MAXI COOKING**  
For cooking large joints of meat (above 2.5 kg). We recommend turning the meat over during cooking to ensure that both sides brown evenly. We also recommend basting the joint every so often to prevent it from drying out excessively.
- PIZZA**  
For baking different types and sizes of pizza and bread. It is a good idea to swap the position of the baking 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 Baking tray to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.

### 3. HEAT THE OVEN

A new oven may release odors 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 odors. 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.

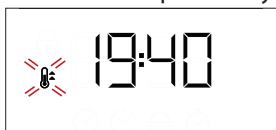
- TURBO GRILL**  
For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a Baking tray to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.
- RISING**  
For helping sweet or savoury dough to rise effectively. 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 .
- BREAD AUTO**  
This function automatically selects the ideal temperature and baking time for bread. For best results, carefully follow the recipe. Activate the function when the oven is cold.
- PASTRY AUTO**  
This function automatically selects the ideal temperature and baking time for cakes. Activate the function when the oven is cold.
- AUTOMATIC OVEN CLEANING - PYRO**  
For eliminating cooking spatters using a cycle at very high temperature.

### 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

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



To interrupt the function at any time, switch off the oven, turn the *selection knob* and the *thermostat knob* to **0**.

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

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

### AUTOMATIC

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

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

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

### RISING

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

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

### 3. PREHEATING AND RESIDUAL HEAT

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

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

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

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

### 4. PROGRAMMING COOKING

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

#### DURATION

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

# Hotpoint

ARISTON



Use  $\pm$  or  $\text{---}$  to set the cooking time you require, then press  $\text{OK}$  to confirm.

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

Notes: To cancel the cooking time you have set, keep pressing  $\text{OK}$  until the  $\text{END}$  icon starts flashing on the display, then use  $\text{---}$  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  $\text{OK}$  until the  $\text{END}$  icon and the current time start flashing on the display.



Use  $\pm$  or  $\text{---}$  to set the time you want cooking to end and press  $\text{OK}$  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.

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

Notes: 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.



## COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes		Yes	170	30 - 50	2
		Yes	160	30 - 50	2
		Yes	160	40 - 60	4  1
Biscuits/tartlets		Yes	160	25 - 35	3
		Yes	160	25 - 35	3
		Yes	150	35 - 45	4  2
Pizza / Focaccia		Yes	190 - 250	15 - 50	1/2
		Yes	190 - 250	20 - 50	4  2
Lasagne / baked pasta / cannelloni / flans		Yes	190 - 200	45 - 65	2

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

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

#### 5. SETTING THE TIMER

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

Keep pressing  $\text{OK}$  until the  $\text{END}$  icon and "00:00" start flashing on the display.



Use  $\pm$  or  $\text{---}$  to set the time you require and press  $\text{OK}$  to confirm. An audible signal will sound once the timer has finished counting down the selected time.

Notes: To cancel the timer, keep pressing  $\text{OK}$  until the  $\text{END}$  icon starts flashing, then use  $\text{---}$  to reset the time to "00:00".

#### 6. AUTOMATIC CLEANING FUNCTION – PYRO

**Do not touch the oven during the Pyro cycle. Keep children and animals away from the oven during and after (until the room has finished airing) running the Pyro cycle.**

Remove all accessories - including shelf guides - from the oven before activating the function. If the oven is installed below a hob, make sure that all the burners or electric hotplates are switched off while running the self cleaning cycle.











For optimum cleaning results, remove excessive residuals inside the cavity and clean the inner door glass before using the pyrolytic function. We recommend only running the Pyro function if the appliance contains heavy soiling or gives off bad odors during cooking.

To activate the automatic cleaning function, turn the selection knob and the thermostat knob to the  $\text{PYRO}$  icon. The function will be activated automatically, the door locked and the light inside the oven switched off: The display will show the time remaining to the end, alternating with "PYRO".

Once the cycle has been completed, the door remains locked until the temperature inside the oven has returned to a safe level. Air the room during and after running the Pyro cycle.






# Hotpoint

ARISTON

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

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

▼ Download the complete Use and Care Guide from [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu) for the table of tested recipes, compiled for the certification authorities in accordance with the standard IEC 60350-1.

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
-------------	--	---	--	---	--

## TROUBLESHOOTING

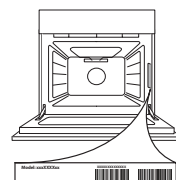
Problem	Possible cause	Solution
The oven does not work.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F"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

▼ Download the complete Use and Care Guide from [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu) for more informations about your product



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

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



# Hotpoint

ARISTON





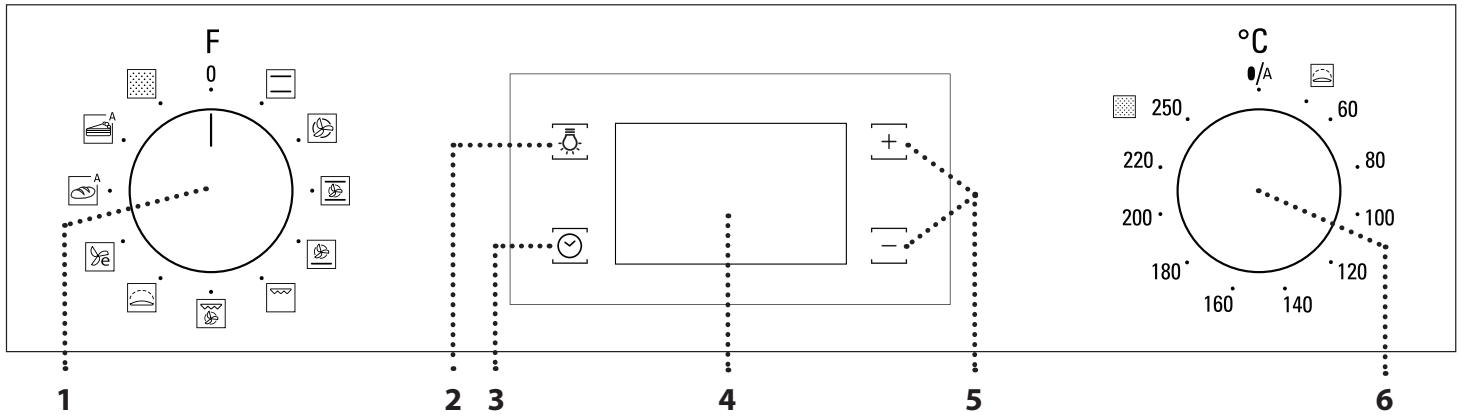
**MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT HOTPOINT-ARISTON**

Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)



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

**DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE**



**1. BOUTON DE SÉLECTION**

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

**2. ÉCLAIRAGE**

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

**3. RÉGLAGE DE L'HEURE**

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

**4. ÉCRAN**

**5. BOUTONS DE RÉGLAGES**

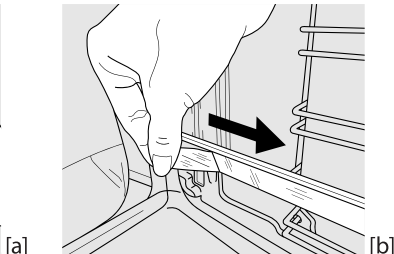
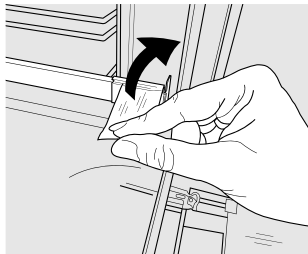
Pour changer les réglages du temps de cuisson

**6. BOUTON DU THERMOSTAT**

Tournez pour sélectionner la température désirée lorsque vous utilisez les fonctions manuelles. Pour les fonctions automatiques, restez appuyé sur 0/A.

**PATINS COULISSANTES ET SUPPORTS DE GRILLES**

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



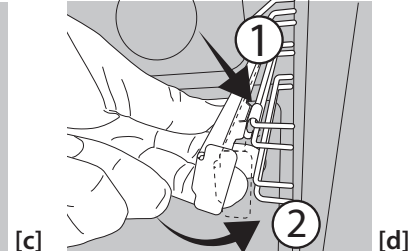
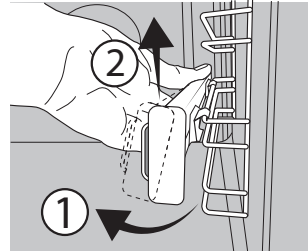
**ENLÈVEMENT DES PATINS COULISSANTS [c]**

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

**REPOSE DES PATINS COULISSANTS [d]**

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

inférieurs s'enclenchent (2).



**ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE**

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

**PREMIÈRE UTILISATION**

**1. RÉGLAGE DE L'HEURE**

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



Utilisez [plus icon] ou [moins icon] pour régler l'heure et appuyez sur [confirm icon] pour confirmer. Les deux chiffres des minutes clignotent. Utilisez [plus icon] ou [moins icon] pour régler les minutes et appuyez sur [confirm icon] pour confirmer.

Remarque : Lorsque le voyant [clock icon] clignote (par exemple après des pannes de courant prolongées), vous devrez régler l'heure de nouveau.






**2. RÉGLER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE**

Le four est programmé par défaut pour fonctionner à une puissance supérieure à 3 kW (« Hi ») : Pour utiliser le four à puissance compatible à un réseau électrique domestique inférieur à 2,9 kW (« Lo »), vous devez modifier les réglages. Pour accéder au menu de réglage, tournez le bouton de sélection sur [function icon], retournez-le ensuite sur 0. Appuyez sur [plus icon] ou [moins icon] pour cinq secondes immédiatement après.



Utilisez **F** ou **T** pour changer les réglages, appuyez ensuite sur **0** pour au moins deux secondes pour confirmer.

## FONCTIONS ET UTILISATION QUOTIDIENNE

-  **CONVENTIONNELLE**  
Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.
-  **AIR PULSÉ**  
Pour la cuisson simultanée sur plusieurs niveaux (trois maximum) de différents aliments nécessitant la même température de cuisson. Cette fonction peut être utilisée pour cuire différents aliments sans que les odeurs ne soient transmises de l'un à l'autre.
-  **MAXI COOKING**  
Pour cuire de gros morceaux de viande (supérieurs à 2,5 kg). Nous vous conseillons de retourner la viande durant la cuisson pour s'assurer que les deux côtés brunissent de façon égale. Nous vous conseillons d'arroser le rôti de temps en temps pour éviter qu'il ne s'assèche.
-  **PIZZA**  
Pour cuire différents types et tailles de pain et de pizza. Nous vous conseillons d'échanger la position des plaques de cuisson à la mi-cuisson.
-  **GRILL**  
Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une plaque de cuisson pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille métallique.

### 1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

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

### 2. ACTIVER UNE FONCTION

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



Pour interrompre la fonction à tout moment, éteindre le four, tournez le *bouton de sélection* et le *bouton de thermostat* sur **0**.

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

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

### AUTOMATIQUE

Pour lancer la fonction automatique que vous avez sélectionnée (« Pain » ou « Pâtisserie »), placez le bouton du thermostat à la position pour les fonctions automatiques (**0/A**).

Pour terminer la cuisson, tournez le bouton de sélection dans la position **0**.

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






### 3. CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les éventuelles odeurs.

Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur.

Chauffez le four à 250 °C pendant environ une heure. Le four doit être vide durant cette opération.

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



-  **TURBOGRIL**  
Pour rôti de grosses pièces de viande (cuisses, rosbif, poulet). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille métallique.
-  **LEVÉE**  
Pour aider les pâtes sucrées ou salées à mieux lever. Tournez le bouton du thermostat sur l'icône pour activer cette fonction.
-  **ÉCO AIR PULSÉ**  
Pour cuire les rôtis farcis et les rôtis sur une seule grille. Les aliments de s'assèchent pas trop grâce à une légère circulation d'air intermittente. Lorsque vous utilisez la fonction ÉCO, le voyant reste éteint durant la cuisson, mais peut être rallumé temporairement en appuyant sur **0**.
-  **PAIN AUTO**  
Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et le meilleur temps de cuisson pour le pain. Pour les meilleurs résultats, suivez minutieusement la recette. Activez la fonction lorsque le four est froid.
-  **PÂTISSERIES AUTO**  
Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et le meilleur temps de cuisson pour les gâteaux. Activez la fonction lorsque le four est froid.
-  **NETTOYAGE AUTOMATIQUE DU FOUR - PYRO**  
Pour éliminer les éclaboussures produites lors de la cuisson en utilisant un cycle à très haute température.

### LEVÉE


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

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

### 3. PRÉCHAUFFAGE ET CHALEUR RÉSIDUELLE

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

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

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

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



### 4. PROGRAMMER LA CUISSON

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




# Hotpoint

ARISTON




## DURÉE

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





Utilisez  ou  pour régler la durée de cuisson et appuyez sur  pour confirmer.




Lancez la fonction en tournant le *bouton du thermostat* à la température désirée: un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson.

Remarque : Pour annuler le temps de cuisson, appuyez sur  jusqu'à ce que l'icône  commence à clignoter à l'écran, puis utilisez  pour remettre le temps de cuisson à « 00:00 ». Ce temps de cuisson inclut la phase de préchauffage.

## PROGRAMMER L'HEURE DE FIN DE CUISSON/DÉPART DIFFÉRÉ

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



Utilisez  ou  pour régler l'heure à laquelle vous souhaitez arrêter la cuisson et appuyez sur  pour confirmer.

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

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

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

## FIN DE CUISSON



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






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

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




## 5. RÉGLER LA MINUTERIE

Cette option n'interrompt pas ou ne programme pas la cuisson, mais permet d'utiliser l'écran comme minuterie, durant le fonctionnement d'une fonction ou quand le four est éteint. Maintenez la touche  enfoncée jusqu'à ce que l'icône  et « 00:00 » commencent à clignoter à l'écran.




Utilisez  ou  pour régler l'heure désirée, puis appuyez sur  pour confirmer.

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

Remarque : Pour annuler la minuterie, appuyez sur  jusqu'à ce que l'icône  commence à clignoter, puis utilisez  pour remettre le temps à « 00:00 ».




















## 6. FONCTION NETTOYAGE AUTOMATIQUE - PYRO

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

Retirez tous les accessoires du four - incluant les supports de grille - avant d'activer la fonction. Si le four est installé sous une table de cuisson, assurez-vous que les brûleurs ou les plaques électriques sont éteints pendant le cycle d'auto-nettoyage. Pour des résultats de nettoyage optimum, enlevez les résidus excessifs à l'intérieur de la cavité et nettoyez la porte intérieure avant d'utiliser la fonction pyrolyse. Nous vous conseillons d'utiliser la fonction Nettoyage Pyro seulement si le four est très sale ou s'il dégage de mauvaises odeurs lors de la cuisson. Pour lancer la fonction de nettoyage automatique, tournez le bouton de sélection et le bouton du thermostat sur l'icône . La fonction est activée automatiquement, la porte verrouillée et la lumière dans le four s'éteint : L'écran affiche le temps restant avant la fin, en alternance avec « Pyro ».

Une fois le cycle terminé, la porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température à l'intérieur du four atteigne un niveau sécuritaire. Aérez la pièce pendant et après avoir utilisé le cycle Pyro.

## TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (° C)	DURÉE (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée		Oui	170	30 - 50	2 
		Oui	160	30 - 50	2 
		Oui	160	40 - 60	4  1 
Biscuits/tartelettes		Oui	160	25 - 35	3 
		Oui	160	25 - 35	3 
		Oui	150	35 - 45	4  2 
Pizza/Focaccia		Oui	190 - 250	15 - 50	1/2 
		Oui	190 - 250	20 - 50	4  2 

# Hotpoint

ARISTON

Lasagnes/pâtes au four/cannellonis/tartes		Oui	190 - 200	45 - 65	
Agneau/veau/bœuf/porc 1 kg		Oui	190 - 200	80 - 110	
Poulet / lapin / canard, 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100	
Poisson au four/en papillote 0,5 kg (filet, entier)		Oui	170 - 190	30 - 45	
Pain grillé		5'	250	2 - 6	
Pom. terre rôties		Oui	200 - 210	35 - 55 **	

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

▼ Téléchargez le Guide d'utilisation et entretien sur [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu) pour obtenir le tableau de recettes testées, établi pour les autorités de certification, conformément à la norme IEC 60350-1.

ACCESSOIRES					
	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Plaque de cuisson/lèche-frite ou plat de cuisson sur grille métallique	Lèche-frite / plaque de cuisson	Lèche-frite / plaque de cuisson contenant 200 ml d'eau

## DÉPANNAGE

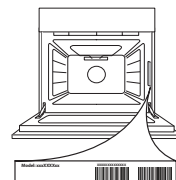
Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F »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

▼ Téléchargez le guide d'utilisation et d'entretien complet [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu) pour plus d'informations sur votre produit



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

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



# Hotpoint

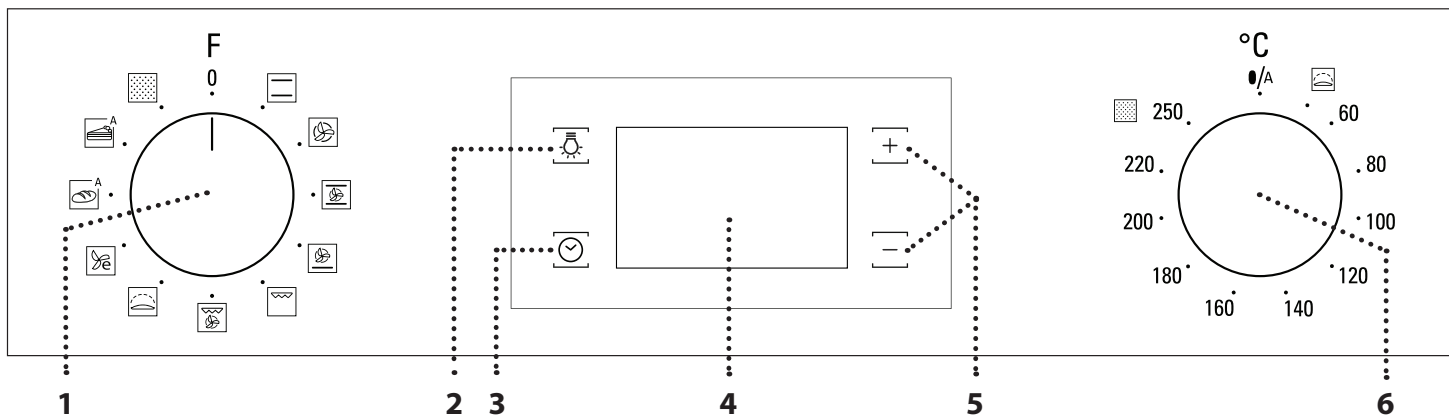
ARISTON

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

Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)



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

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

Per accendere il forno selezionando una funzione.

Per spegnere il forno, ruotare sulla posizione 0.

**2. LUCE**

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

**3. IMPOSTARE L'ORA**

Per accedere alle impostazioni della durata di cottura, dell'avvio ritardato e del timer.

A forno spento, per visualizzare l'ora.

**4. DISPLAY****5. TASTI DI REGOLAZIONE**

Per modificare le impostazioni di durata

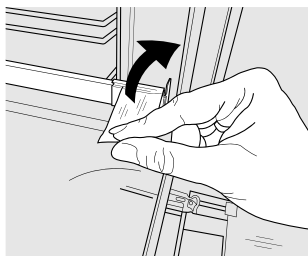
**6. MANOPOLA TERMOSTATO**

Ruotare per selezionare la temperatura desiderata attivando le funzioni manuali.

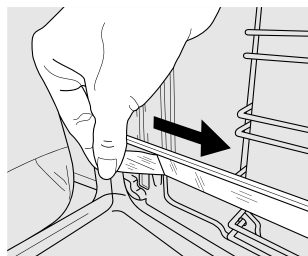
Per le funzioni automatiche tenere su 0/A.

**GUIDE SCORREVOLI E GRIGLIE LATERALI**

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



[a]



[b]

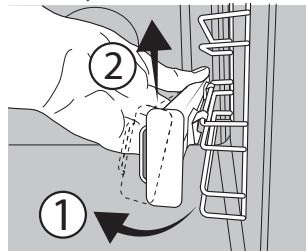
**RIMOZIONE DELLE GUIDE DI SCORRIMENTO [c]**

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

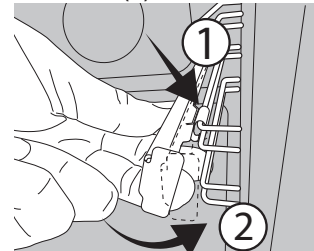
**RIMONTAGGIO DELLE GUIDE DI SCORRIMENTO [d]**

Agganciare i ganci superiori alle guide laterali (1) e premere la parte inferiore delle guide di scorrimento contro le guide

lateral, fino a far scattare i ganci inferiori (2).



[c]



[d]

**SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DELLE GRIGLIE LATERALI**

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

2. Per riapplicare le griglie laterali, 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.

**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. Le due cifre dei minuti iniziano a lampeggiare. Utilizzare o per impostare i minuti e premere per confermare.

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

**2. IMPOSTARE L'ASSORBIMENTO DI POTENZA**

Di default, il forno è programmato per funzionare a una potenza superiore a 3 kW (Hi): Per far funzionare il forno a una potenza compatibile con un'alimentazione domestica inferiore a 2,9 kW (Lo), è necessario modificare le impostazioni.

Per accedere alla schermata di modifica, ruotare la manopola di selezione su , quindi riportarla su 0.

Subito dopo, premere e per cinque secondi.

# Hotpoint

ARISTON





Utilizzare o per cambiare l'impostazione, quindi premere per almeno due secondi per confermare.

## FUNZIONI E USO QUOTIDIANO

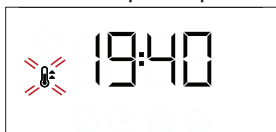
- STATICO**  
Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.
- TERMOVENTILATO**  
Per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura. Questa funzione permette di eseguire la cottura senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.
- MAXI COOKING**  
Per cuocere tagli di carne di grosse dimensioni (superiori ai 2,5 kg). Si raccomanda di girare la carne durante la cottura per farla rosolare su tutti i lati. Si consiglia inoltre di irrorare la carne di tanto in tanto per evitare che asciughi eccessivamente.
- MULTICRISP**  
Per cuocere diversi tipi e formati di pizza e focaccia. Si consiglia di invertire la posizione delle teglie a metà cottura.
- GRILL**  
Per grigliare bistecche, spiedini e salsicce, cucinare verdure gratinate o tostare il pane. Quando si griglia la carne, si consiglia di utilizzare una teglia per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla a un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.

### 1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

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

### 2. AVVIARE UNA FUNZIONE

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



Per interrompere una funzione in qualsiasi momento, spegnere il forno, ruotare la manopola di selezione e la manopola del termostato su 0.

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 0°C. Sarà possibile impostare la durata, l'ora di fine cottura (solo se è impostata una durata) e il timer.

### AUTOMATICO

Per avviare la funzione automatica selezionata ("Pane" o "Torte dolci"), mantenere la manopola del termostato sulla posizione dedicata alle funzioni automatiche (0/).

Per terminare la cottura, ruotare la manopola di selezione in corrispondenza della posizione 0.

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

### 3. RISCALDAMENTO DEL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore.

Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno.

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

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

- TURBO GRILL**  
Per arrostiti grandi tagli di carne (cosce, arrosto di manzo, pollo). Si consiglia di utilizzare una teglia per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla a un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.
- LIEVITAZIONE**  
Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Ruotare la manopola termostato sull'icona per attivare la funzione.
- 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 .
- PANE AUTO**  
Questa funzione seleziona automaticamente temperatura e tempo ideali per la cottura del pane. Per ottenere i migliori risultati seguire attentamente la ricetta. Attivare la funzione a forno freddo.
- DOLCI AUTO**  
Questa funzione seleziona automaticamente temperatura e tempo ideali per la cottura dei dolci. Attivare la funzione a forno freddo.
- PULIZIA AUTOMATICA PER PIROLISI**  
Per eliminare gli schizzi dovuti alla cottura attraverso un ciclo a temperatura molto elevata.

### LIEVITAZIONE

Per avviare la funzione "Lievitazione", ruotare la manopola termostato in corrispondenza dell'icona della funzione; se il forno è impostato su una temperatura differente, la funzione non si avvia.

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

### 3. PRERISCALDAMENTO E CALORE RESIDUO

Una volta avviata la funzione, un segnale acustico e l'icona lampeggiante sul display segnalano che si è attivata la fase di preriscaldamento. Al termine di questa fase, un segnale acustico e l'icona fissa sul display indicheranno che il forno ha raggiunto la temperatura impostata: a questo punto, inserire gli alimenti e procedere alla cottura.

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

Dopo la cottura e con la funzione disattivata, l'icona può continuare a rimanere visibile sul display anche dopo lo spegnimento della ventola di raffreddamento per indicare che c'è del calore residuo nel comparto.

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



# Hotpoint

ARISTON




#### 4. 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.




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

Note: per annullare la durata impostata, premere  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.

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

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

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

##### FINE COTTURA

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





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


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

#### 5. IMPOSTAZIONE DEL TIMER




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

Premere  tante volte fino a che 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".

#### 6. FUNZIONE DI PULIZIA AUTOMATICA - PIROLISI















**Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi.**

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

Prima di attivare la funzione rimuovere tutti gli accessori dal forno, comprese le guide laterali. Nel caso in cui il forno sia installato sotto un piano di cottura, accertarsi che durante il ciclo di autopulizia i bruciatori o le piastre elettriche siano spente. Per ottenere risultati ottimali, prima di usare la funzione di pirolisi si consiglia di eliminare i residui dalla cavità e di pulire il vetro interno della porta. Si consiglia di attivare la funzione di pirolisi soltanto se l'apparecchio è molto sporco o emana cattivi odori durante la cottura.

Per attivare la funzione di pulizia automatica, ruotare la manopola di selezione e la manopola del termostato sull'icona . La funzione si attiverà automaticamente, la porta sarà bloccata e la luce interna del forno sarà spenta: il display mostrerà il tempo rimanente, alternato alla scritta "PYRO". A ciclo ultimato, la porta rimane bloccata fino a quando non viene raggiunta una temperatura sicura. Ventilare la stanza durante e dopo il ciclo di pirolisi.

### TABELLA DI COTTURA

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

# Hotpoint

ARISTON

Pizza / Focaccia		Si	190 - 250	15 - 50	
		Si	190 - 250	20 - 50	
Lasagne / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati		Si	190 - 200	45 - 65	
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg		Si	190 - 200	80 - 110	
Pollo/Coniglio/Anatra (1 kg)		Si	200 - 230	50 - 100	
Pesce al forno / al cartoccio 0,5 kg (filetti, intero)		Si	170 - 190	30 - 45	
Pane tostato		5'	250	2 - 6	
Patate arrosto		Si	200 - 210	35 - 55 **	

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

▼ Scaricare le Istruzioni per l'uso complete dal sito [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu) per consultare la tabella delle ricette testate, compilata per gli istituti di valutazione secondo la norma IEC 60350-1.

ACCESSORI					
	Griglia	Teglia o tortiera su griglia	Teglia / Leccarda o teglia su griglia	Leccarda / teglia	Leccarda / teglia con 200 ml d'acqua

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

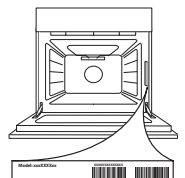
Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegner e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.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

▼ Scarica le istruzioni per l'uso e la manutenzione complete da [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu) per maggiori informazioni sul prodotto



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

- Visitare il nostro sito web [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu)
- Usare il codice QR
- Oppure, **contattare il Servizio Assistenza Tecnica** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia). Prima di contattare il servizio assistenza clienti, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.



# Hotpoint

ARISTON



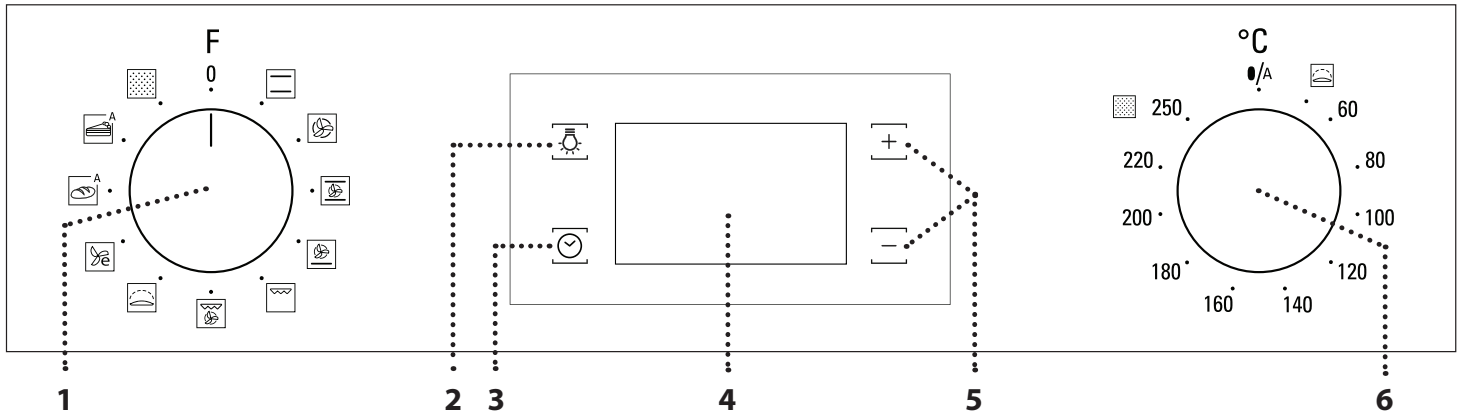
**GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO HOTPOINT-ARISTON**

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



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

**DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL**



**1. SELECTOR**

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

**2. LUZ**

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

**3. AJUSTE DE LA HORA**

Para acceder a 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 AJUSTE**

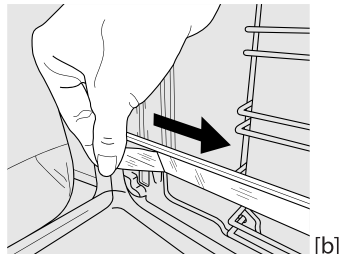
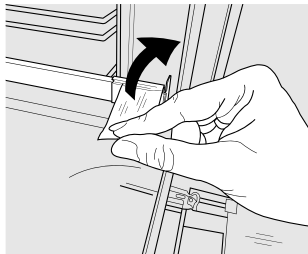
Para cambiar la configuración del tiempo de cocción

**6. SELECTOR DEL TERMOSTATO**

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

**GUÍAS DESLIZANTES Y GUÍAS PARA ESTANTES**

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

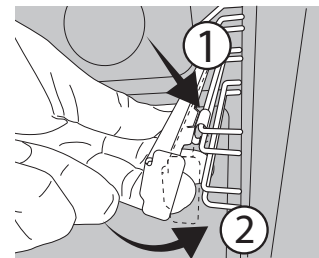
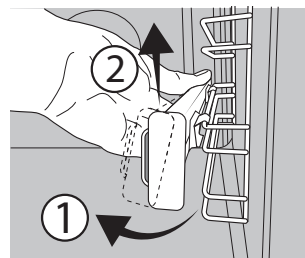


**EXTRAER LAS GUÍAS DESLIZANTES [c]**

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

**VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS DESLIZANTES [d]**

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



**CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES**

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

**PRIMER USO**

**1. AJUSTE DE LA HORA**

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que ajustar la hora: Pulse hasta que el icono y los dos dígitos de la hora 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.

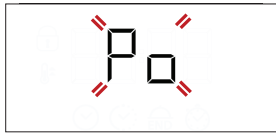
Nota: Cuando el icono parpadee, por ejemplo, después de un corte de suministro prolongado, tendrá que volver a configurar la hora.

**2. CONFIGURACIÓN DEL CONSUMO DE POTENCIA**

De forma predeterminada, el horno está programado para trabajar con una potencia superior a 3 kW («Hi»): Para utilizar el horno con una potencia que sea compatible con una fuente de alimentación doméstica inferior a 2,9 kW («Lo»), deberá cambiar las configuraciones.

Para cambiar el menú, gire al selector a luego vuelva a ponerlo en 0.

Pulse y mantenga pulsado y durante cinco segundos inmediatamente después.



Utilice o para cambiar las configuraciones, luego pulse y mantenga pulsado durante al menos dos segundos para confirmar.

## FUNCIONES Y USO DIARIO



### CONVENCIONAL

Para cocinar cualquier tipo de plato en un solo estante.



### AIRE FORZADO

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



### MAXI COOKING

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



### PIZZA

Para cocinar distintos tipos y formatos de pan y pizza. Es recomendable cambiar la posición de las bandejas 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 bandeja pastelera debajo para recoger los jugos de la cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable.

## 3. 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.



### TURBO GRILL

Para asar piezas de carne grandes (pierna de cordero, rosbif, pollo). Le recomendamos utilizar la bandeja pastelera para recoger los jugos de la cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 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 la función ECO, la luz permanece apagada durante la cocción pero se puede volver a encender momentáneamente pulsando .



### PAN AUTO

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



### PASTELERÍA AUTO

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



### LIMPIEZA AUTOMÁTICA DEL HORNO - LIMP. PIRO

Para eliminar salpicaduras de cocción con un ciclo a muy alta temperatura.

## 1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

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

## 2. ACTIVAR UNA FUNCIÓN

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



Para interrumpir la función en cualquier momento, apague el horno, gire *selector* y el *selector del termostato* a 0.

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

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

## AUTOMÁTICA

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

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

## FERMENTAR MASA

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

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

## 3. PRECALENTAMIENTO Y CALOR RESIDUAL

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

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

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

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

## 4. COCCIÓN PROGRAMADA

Antes de comenzar la cocción, deberá seleccionar una función.

### DURACIÓN

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

# Hotpoint

ARISTON





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

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

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

#### SELECCIONAR LA HORA DE FINALIZACIÓN DE LA COCCIÓN / INICIO DIFERIDO

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



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

Active la función girando el *selector del termostato* a la temperatura que desee: la función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine a la hora programada.

Notas: 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 la posición « 0 » para apagar el horno.

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

#### 5. AJUSTE DEL TEMPORIZADOR

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

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



Utilice  $\pm$  o  $\square$  para configurar la hora y pulse  $\odot$  para confirmar.

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

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

#### 6. FUNCIÓN LIMPIEZA AUTOMÁTICA – LIMP. PIROLÍTICA

**No toque el horno durante el ciclo de limpieza pirolítica. Mantenga a los niños y a los animales alejados del horno durante y después (hasta que la habitación haya terminado de ventilarse) del ciclo de limpieza pirolítica.**

Retire todos los accesorios del horno antes de activar esta función (incluidas las guías de los estantes). Si va a instalar el horno debajo de una encimera, asegúrese de que todos los quemadores o placas eléctricas estén apagados durante el ciclo de autolimpieza.

Para obtener unos resultados de limpieza óptimos, elimine el exceso de residuos del interior del aparato y limpie el cristal interior de la puerta antes de usar la función Limpieza pirolítica. Active la función Limp. Piro solamente si el horno está muy sucio o desprende mal olor durante la cocción.

Para activar la función de limpieza automática, gire el selector y el selector del termostato al icono  $\odot$ . La función se activará automáticamente, la puerta se bloqueará y la luz del horno se apagará: La pantalla mostrará el tiempo que queda para terminar, alternándolo con la palabra «Limp. Pirolítica».









Una vez terminado el ciclo, la puerta permanece bloqueada hasta que la temperatura en el interior del horno haya vuelto a un nivel seguro. Ventile la habitación durante y después del ciclo de limpieza pirolítica.

## TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS
Tartas esponjosas	$\square$	Sí	170	30 - 50	2
	$\odot$	Sí	160	30 - 50	2
	$\odot$	Sí	160	40 - 60	4  1
Galletas / tartaletas	$\square$	Sí	160	25 - 35	3
	$\odot$	Sí	160	25 - 35	3
	$\odot$	Sí	150	35 - 45	4  2
Pizza/Focaccia	$\square$	Sí	190 - 250	15 - 50	1/2
	$\odot$	Sí	190 - 250	20 - 50	4  2
Lasaña/pasta al horno/canelones/ budines	$\square$	Sí	190 - 200	45-65	2

# Hotpoint






ARISTON

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

\*\* Darle la vuelta al alimento en el segundo tercio de la cocción (si fuera necesario). El nivel está indicado en la pared del compartimento de cocción.

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

▼ Descargue la Guía de uso y cuidado completa en [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu) para consultar la tabla de recetas probadas, cumplimentada por las autoridades de certificación de conformidad con la norma IEC 60350-1.

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

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

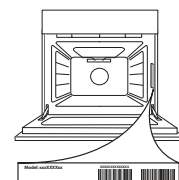
Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.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

▼ Descargue la Guía de uso y cuidado completa en [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu) para más información sobre su producto



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

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



# Hotpoint

ARISTON



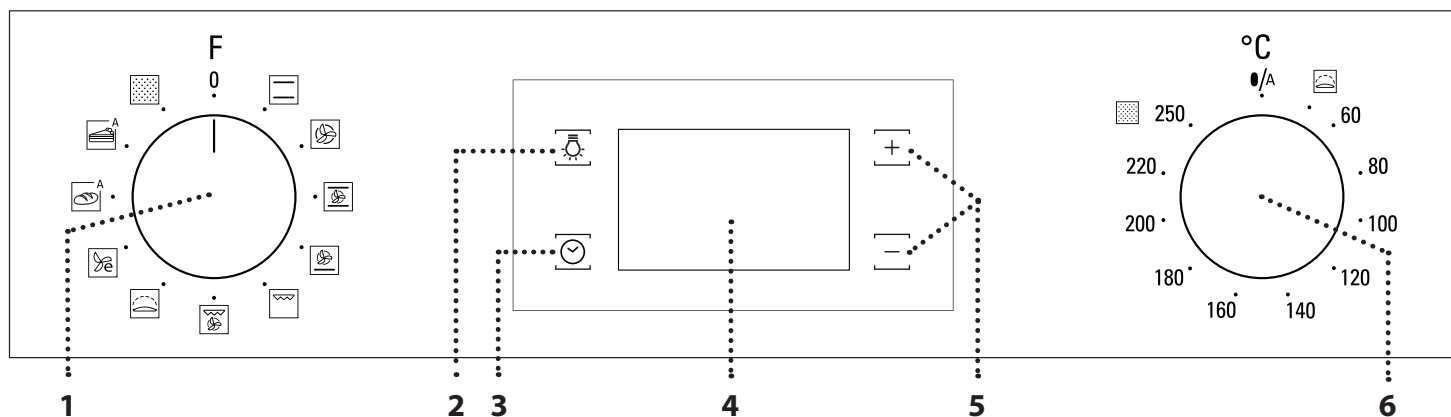
**OBRIGADO POR TER ADQUIRIDO UM PRODUTO HOTPOINT-ARISTON**

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



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

**DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO**



**1. BOTÃO SELETOR**

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

**2. LUZ**

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

**3. ACERTAR A HORA**

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

**4. VISOR**

**5. BOTÕES DE AJUSTE**

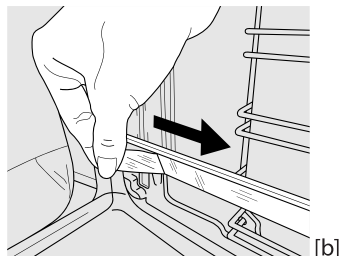
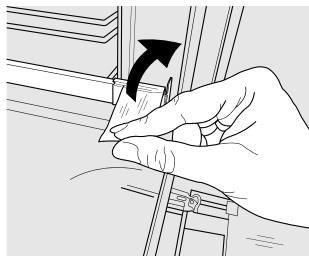
Para alterar as definições do tempo de cozedura

**6. BOTÃO DO TERMÓSTATO**

Rode o botão para selecionar a temperatura pretendida ao ativar as funções manuais. Para as funções automáticas, manter em 0/A.

**CALHAS DESLIZANTES E GUIAS DE NÍVEL**

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

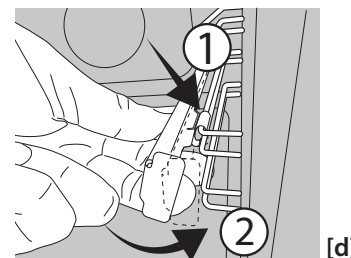
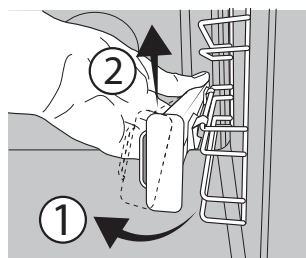


**REMOÇÃO DAS CORREDIÇAS [c]**

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

**REINSTALAÇÃO DAS CORREDIÇAS [d]**

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



**RETIRAR E REPOR AS GUIAS DE NÍVEL**

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

**UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ**

**1. ACERTAR A HORA**

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



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

Lembre-se: Quando o ícone está a piscar, por exemplo, durante cortes de energia prolongados, é necessário acertar a hora.

**2. DEFINIR O CONSUMO DE ENERGIA**

O forno está programado para funcionar com uma potência inferior a 3 kW ("Hi") por predefinição: Para utilizar o forno com uma potência que seja compatível com uma alimentação elétrica doméstica inferior a 2,9 kW ("Lo"), será necessário alterar as definições do mesmo.

Para alterar as definições, aceda ao respetivo menu, rode o botão seletor para e, em seguida, rode-o novamente para 0. Logo de seguida, prima e mantenha premido e durante cinco segundos seguintes.



Prima ou para alterar as definições e, em seguida, prima e mantenha premido durante, pelo menos, dois segundos para confirmar.

## FUNÇÕES E UTILIZAÇÃO DIÁRIA



### CONVENCIONAL

Para cozinhar qualquer tipo de prato utilizando apenas um nível.



### AR FORÇADO

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



### MAXI COOKING

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



### PIZZA

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



### GRILL

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

## 3. AQUECER O FORNO

Um forno novo pode libertar odores residuais, resultantes do processo de fabrico: isto é perfeitamente normal. Assim, antes de começar a cozinhar alimentos, recomendamos que aqueça o forno vazio para eliminar eventuais odores.

Remova do forno qualquer elemento de proteção em cartão ou película transparente e retire quaisquer acessórios do respetivo interior.

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

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



### TURBO GRILL

Para assar peças de carne grandes (pernil, carne assada, frango). Recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 500 ml de água potável.



### LEVEDURA

Para uma levedação eficaz de massas doces ou salgadas. Para ativar esta função rode o botão do termóstato para o respetivo ícone.



### AR FORÇADO ECO

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



### PÃO AUTO

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



### PASTELARIA AUTO

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



### LIMPEZA AUTOMÁTICA DO FORNO - LIMPEZA PIROLÍTICA

Para eliminar quaisquer salpicos resultantes da cozedura através de um ciclo de temperatura muito elevada.

## 1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

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

## 2. ATIVAR UMA FUNÇÃO

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



Para interromper a função a qualquer momento, desligue o forno e rode o *botão seletor* e o *botão do termóstato* para 0.

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

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

## AUTOMÁTICA

Para iniciar a função automática selecionada ("Pão" ou "Pastelaria"), mantenha o botão do termóstato na posição correspondente às funções automáticas ( / ).

Para terminar a cozedura, rode o botão seletor para a posição 0. Lembre-se: Pode definir o tempo de cozedura e o temporizador.

## LEVEDURA

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

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

## 3. PRAQUECIMENTO E CALOR RESIDUAL

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

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

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

Lembre-se: O tempo após o qual o ícone é desativado varia, pois

# Hotpoint



ARISTON

depende de uma série de fatores, como a temperatura ambiente e a função utilizada. Em qualquer caso, deverá considerar que o aparelho está desligado sempre que o ponteiro do botão seletor se encontre em "0".

#### 4. PROGRAMAR A COZEDURA

É necessário selecionar uma função antes de programar a cozedura.




##### DURAÇÃO

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





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




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

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

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

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



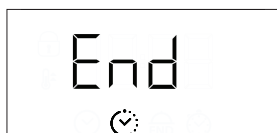
Utilize  ou  para definir o tempo de fim da cozedura pretendido e, em seguida, prima  para confirmar. Ative a função rodando o *botão do termóstato* para a temperatura requerida: a função irá permanecer em pausa até ser iniciada automaticamente após o período de tempo calculado para concluir a cozedura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

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

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

##### FIM DA COZEDURA



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






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

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




#### 5. PROGRAMAR O TEMPORIZADOR

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



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

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


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

#### 6. FUNÇÃO DE LIMPEZA AUTOMÁTICA – LIMPEZA PIROLÍTICA

**Não toque no forno durante o ciclo de limpeza pirolítica. Mantenha crianças e os animais afastados do forno durante e após a execução do ciclo de limpeza pirolítica (até a divisão ter arejado totalmente).**








Retire os acessórios do forno, incluindo as guias de nível, antes de ativar esta função. Se o forno estiver instalado por baixo de uma placa, assegure-se de que, durante a execução do ciclo de limpeza automática, todos os queimadores ou placas elétricas estão desligados.

Para obter os melhores resultados de limpeza, remova os resíduos em excesso do interior da cavidade do aparelho e limpe a porta de vidro interior utilizando a função de limpeza pirolítica. Recomendamos a utilização da função de Limpeza pirolítica apenas se o aparelho estiver muito sujo ou libertar maus odores durante a cozedura.

Para ativar a função de limpeza automática, rode o botão seletor e o botão do termóstato para o ícone . A função é ativada automaticamente, a porta tranca-se e a luz do interior do forno apaga-se: o visor apresenta o tempo restante até ao final da cozedura alternado com a mensagem "Limpeza pirolítica".

Uma vez concluído o ciclo, a porta permanece trancada até que a temperatura no interior do forno tenha baixado para um nível seguro. Areje a divisão durante e após a execução de um ciclo de limpeza pirolítica.

## TABELA DE COZEDURA

RECEITA	FUNÇÃO	PREAQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Bolos com levedura		Sim	170	30 - 50	2 
		Sim	160	30 - 50	2 
		Sim	160	40 - 60	4 1  

# Hotpoint

ARISTON



Biscoitos/queques		Sim	160	25 - 35	
		Sim	160	25 - 35	
		Sim	150	35 - 45	 
Pizza/Focaccia		Sim	190 - 250	15 - 50	
		Sim	190 - 250	20 - 50	 
Lasanha/massa ao forno/canelones/flans		Sim	190 - 200	45 - 65	
Borrego/vitela/vaca/porco 1 kg		Sim	190 - 200	80 - 110	
Frango / coelho / pato 1 kg		Sim	200 - 230	50 - 100	
Peixe no forno/em papelote 0,5 kg (filetes, inteiro)		Sim	170 - 190	30 - 45	
Pão tostado		5'	250	2 - 6	
Batatas assadas		Sim	200 - 210	35 - 55 **	

\*\* Vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura (se necessário). O nível está indicado na parede do compartimento de cozedura.

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

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

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

## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

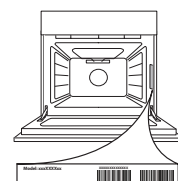
Problema	Causa possível	Solução
O forno não funciona.	Corte de energia. Desconexão da rede elétrica.	Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.
O visor apresenta a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

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



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

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



# Hotpoint

ARISTON

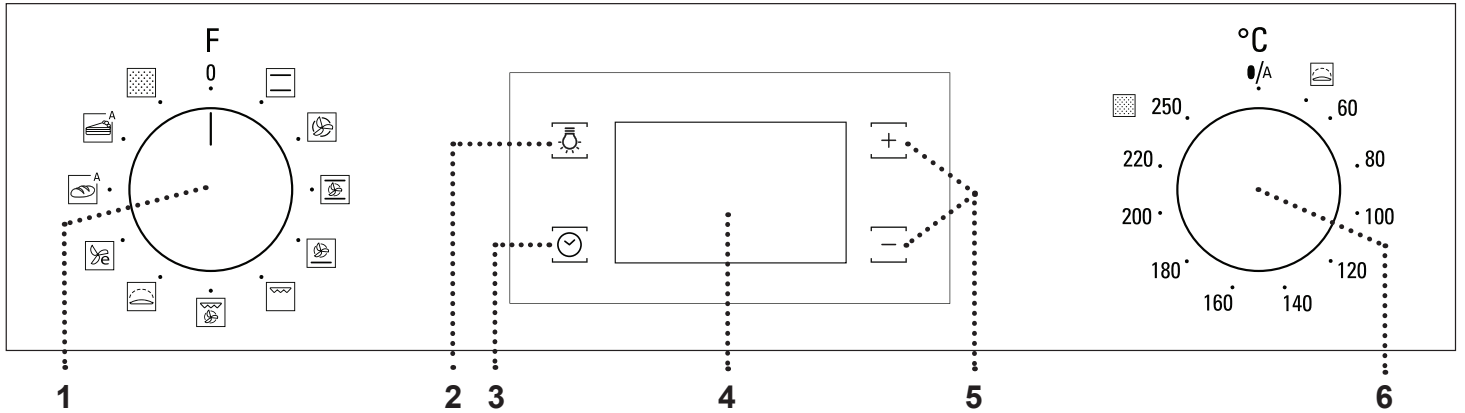
اقرأ جميع تعليمات السلامة بعناية قبل استخدام الجهاز.



نشكرك على شرائك أحد منتجات  
**HOTPOINT - ARISTON**  
للحصول على مزيد من المساعدة الشاملة، يُرجى تسجيل منتجك على  
الموقع [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)



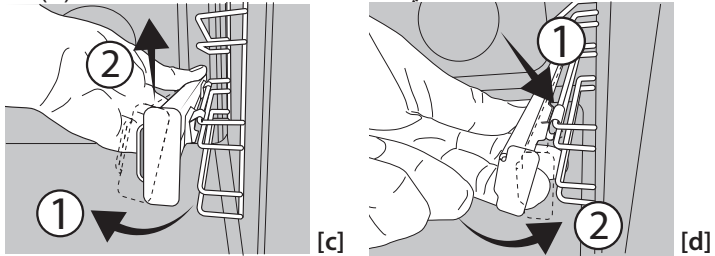
## وصف لوحة التحكم



- 1. مفتاح الاختيار**  
لتشغيل الفرن عن طريق اختيار وظيفة. أدر إلى الوضع 0 لإيقاف تشغيل الفرن.
- 2. المصباح**  
أثناء تشغيل الفرن اضغط لتشغيل مصباح حيز الفرن أو إطفائه.
- 3. تعيين الوقت**  
للحصول إلى إعدادات مدة الطهي، تأخير بدء التشغيل والميفاتي. لعرض الوقت عند إيقاف الفرن.
- 4. وحدة العرض**
- 5. أزرار الضبط**  
لتغيير إعدادات مدة الطهي
- 6. مفتاح ثرموستات**  
أدر المفتاح لتحديد درجة الحرارة المرغوبة عند تفعيل وظائف يدوية. للوظائف الأوتوماتيكية اضبط مفتاح الثرموستات على A/0

## قضبان انزلاقية ومجاري الرف

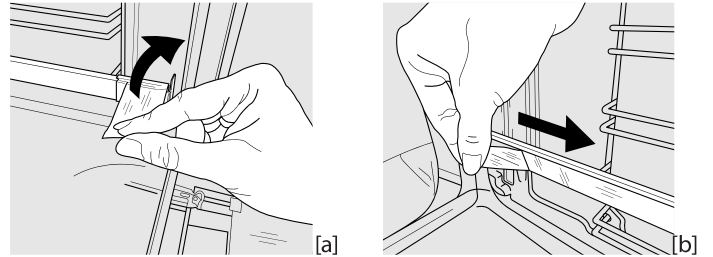
من القضبان الانزلاقية مقابل مجاري الرف، حتى اقتران الخطافات السفلية (2).



### خلع مجاري الرف وإعادة تركيبها

1. لإزالة مجاري الرف، أمسك الجزء الخارجي من المجري بشكل جيد، واجذبه نحوك لخلع الدعامة والمسمارين الداخليين من موضعهما.
2. لتغيير موضع مجاري الرف، ضعهم بالقرب من حيز الطهي وقم أولاً بإدخال مبدئياً المسمارين في موضعهما. ثم ضع الجزء الخارجي بالقرب من موضعه، وادخل الدعامة، واضغط جيداً باتجاه جدار حيز الطهي للتأكد من أن مجري يعمل بشكل سليم.

قبل استخدام الفرن أزل الشريط الواقي [a] ثم أزل الرقائق الواقية [b] من القضبان الانزلاقية.



### إزالة القضبان الانزلاقية [c]

اسحب الجزء السفلي من القضيب الانزلاقي لفك الخطافات السفلية (1) واسحب القضبان الانزلاقية لأعلى، وقم بفكهم من الخطافات العلوية (2).

### إعادة تركيب القضبان الانزلاقية [d]

قم بتركيب الخطافات العلوية على مجاري الرف (1) ثم اضغط على الجزء السفلي

## الاستخدام لأول مرة

### 1. تعيين الوقت

يلزم ضبط الوقت عند تشغيل الجهاز لأول مرة: اضغط على [ ] حتى تبدأ الأيقونة [ ] ورقمي الساعة في الوميض على وحدة العرض.



استخدم [ ] أو [ ] لضبط الساعة ثم اضغط على [ ] للتأكيد. ثم يبدأ رقما الدقائق في الوميض. استخدم [ ] أو [ ] لضبط الدقائق ثم اضغط على [ ] للتأكيد.



استخدم [ ] أو [ ] لتغيير الإعدادات، ثم اضغط مع الاستمرار على [ ] لمدة ثابنتين على الأقل للتأكيد.

### 3. تسخين الفرن

قد ينبعث من الفرن الجديد روائح غير مستحبة ناتجة عن عملية التصنيع: وهذا أمر طبيعي تماما. قبل البدء في طهي الطعام، ننصحك بإجماع الفرن وهو خال وذلك للتخلص من أية روائح غير مستحبة. انزع قطع الحماية المصنوعة من الورق المقوى أو الرقائق الشفافة من الموقد وأخرج

## الوظائف والاستخدام اليومي

### تقليدي

لطهي أي نوع من الأطباق على رف واحد فقط.

### طهي بدفع الهواء

لطهي أطعمة مختلفة على عدة أرفف وتتطلب نفس درجة الحرارة (بحد أقصى ثلاثة أرفف) وفي مدة زمنية واحدة. يمكن استخدام هذه الوظيفة لطهي أنواع مختلفة من الأطعمة دون انتقال الروائح من طعام إلى آخر.

### MAXI COOKING

لطهي قطع كبيرة من اللحم (فوق 2.5 كجم). نوصي بتقليب اللحم أثناء الطهي لضمان تحميره بشكل متساو على كلا الجانبين. نوصي أيضا بتغطية لحم المفصل بالحساء بين الحين والآخر لحمايتها من التجفيف المفرط.

### البيتزا

لعمل البيتزا والخبز بمختلف الأنواع والأحجام. ومن الجيد تبديل موضع صواني الخبز في منتصف دورة الطهي.

### الشواية

لشواء شرائح اللحم، الكباب والسحوق وطهي جراتان الخضروات والخبز المحمص. عند شواء اللحم، نوصي باستخدام صينية الخبز لتجميع مرق الطهي: ضع الصينية على أي مستوى أسفل الشبكة السلكية وأضف 500 مل من ماء الشرب.


### الشواية السريعة

شواء قطع لحم الروست الكبيرة (الأفخاذ، الروز بيف، الدجاج). نوصي باستخدام صينية الخبز لتجميع مرق الطهي: ضع الصينية على أي مستوى أسفل الشبكة السلكية وأضف 500 مل من ماء الشرب.

### التخمير

للمساعدة في تخمير العجين الحلو أو المتبل بشكل أكثر فعالية. أدر مفتاح الثرموستات على الأيقونة لتفعيل هذه الوظيفة.

### الطهي الاقتصادي بدفع الهواء

لطهي لحوم الروست ولحوم الروست المحشوة في رف واحد. يتم حماية الطعام من الجفاف بشكل زائد عن طريق تدوير الهواء بشكل متقطع وخفيف. عند تشغيل هذه الوظيفة الاقتصادية سيظل الضوء مطفا أثناء الطهي، إلا أنه يظل من الممكن تشغيله عن طريق الضغط على .

### A الخبز الأوتوماتيكي

تقوم هذه الوظيفة أوتوماتيكيا باختيار درجة الحرارة ومدة الخبز المثالية للخبز للحصول على أفضل نتائج اتبع الوصفة بدقة. قم بتفعيل الوظيفة والفرن بارد.

### A معجنات أوتوماتيكية



تقوم هذه الوظيفة أوتوماتيكيا باختيار درجة الحرارة ومدة الخبز المثالية للخبز. قم بتفعيل الوظيفة والفرن بارد.

### التنظيف الأوتوماتيكي للفرن - التحلل الحراري




لمنع رذاذ الطهي استخدم دورة طهي عند درجة حرارة عالية.




## 4. برمجة الطهي



يلزمك اختيار وظيفة أولا قبل أن تتمكن من بدء برمجة الطهي.

استمر في الضغط على  إلى أن تبدأ الأيقونة  و "00:00" في الوميض في وحدة العرض.






استخدم  أو  لضبط مدة الطهي المرغوبة، ثم اضغط على  للتأكيد. قم بتفعيل الوظيفة عن طريق إدارة مفتاح الثرموستات إلى درجة الحرارة المرغوبة: وستصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى اكتمال الطهي.

ملاحظات: لإلغاء مدة الطهي التي قمت بضبطها، استمر في الضغط على  إلى أن تبدأ الأيقونة  في الوميض على وحدة العرض، ثم استخدم  لإرجاع مدة الطهي إلى "00:00". تشمل مدة الطهي هذه على مرحلة الإحماء.

برمجة وقت انتهاء الطهي/تأخير بدء التشغيل بعد ضبط مدة الطهي، يمكن تأخير بدء تشغيل الوظيفة من خلال برمجة وقت انتهائها: اضغط على  حتى تبدأ الأيقونة  والوقت الحالي في الوميض على وحدة العرض.



استخدم  أو  لضبط وقت انتهاء الطهي المرغوب، ثم اضغط على  للتأكيد. قم بتفعيل الوظيفة عن طريق إدارة مفتاح الثرموستات إلى درجة الحرارة المرغوبة: وستظل الوظيفة متوقفة بشكل مؤقت إلى أن تبدأ في التشغيل أوتوماتيكيا بعد انتهاء المدة المحسوبة من أجل إنهاء الطهي عند الوقت الذي قمت بضبطه.

ملاحظات: لإلغاء الإعداد، قم بإيقاف الفرن من خلال إدارة مفتاح الاختيار إلى الوضع 0.

وظيفة التأخر في بدء التشغيل غير متاحة لوظائف الشواية والشواية فائقة السرعة.

### انتهاء الطهي

ستصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى انتهاء الوظيفة.



### 1. اختيار وظيفة

لاختيار وظيفة ماء، أدر مفتاح الاختيار إلى الرمز الخاص بالوظيفة المرغوبة: عندها تضيء وحدة العرض وتصدر إشارة صوتية.

### 2. تفعيل وظيفة

لتشغيل الوظيفة التي اخترتها أدر مفتاح الثرموستات لضبط درجة الحرارة المطلوبة.



لإيقاف الوظيفة في أي وقت، أوقف الفرن، أدر مفتاح الاختيار ومفتاح الثرموستات إلى 0.

يرجى ملاحظة: يمكنك أثناء الطهي تغيير الوظيفة عن طريق إدارة مفتاح الاختيار أو ضبط درجة الحرارة من خلال إدارة مفتاح الثرموستات. لن تبدأ الوظيفة إذا ظل مفتاح الثرموستات على الوضع 0 م. ويمكنك ضبط مدة الطهي، وقت انتهاء الطهي (فقط عند ضبط مدة الطهي) وكذلك الميقاتي.

### أوتوماتيكي

لاختيار الوظيفة الأوتوماتيكية التي اخترتها ("خبز" أو "معجنات") اضبط مفتاح الثرموستات على وضع الوظائف الأوتوماتيكية (A/O).

لإنهاء الطهي، أدر مفتاح الاختيار إلى الوضع 0.



يرجى ملاحظة: يمكنك ضبط وقت انتهاء الطهي والميقاتي كذلك.

### التخمير


لبدء وظيفة "التخمير" أدر مفتاح الثرموستات إلى الرمز المعني، إذا تم ضبط الفرن على درجة حرارة مختلفة، فلن تبدأ الوظيفة.

يرجى ملاحظة: ويمكنك ضبط مدة الطهي، وقت انتهاء الطهي (فقط عند ضبط مدة الطهي) وكذلك الميقاتي.

### 3. التسخين المسبق والحرارة المتبقية

بمجرد أن تبدأ الوظيفة في التشغيل، فإن الإشارة الصوتية المسموعة والأيقونة الموضحة  على وحدة العرض تشير إلى أنه تم تفعيل مرحلة الإحماء. عند انتهاء هذه المرحلة، فإن الإشارة المسموعة والأيقونة الثابتة  على وحدة العرض تشير إلى وصول الفرن إلى درجة الحرارة المضبوطة: وعند هذه اللحظة، ضع الطعام في الداخل وواصل عملية الطهي.

يرجى ملاحظة: وضع الطعام قبل الانتهاء من إحماء الفرن، قد يترتب عنه آثار سيئة على نتائج الطهي النهائية.

بعد الطهي وبينما الوظيفة متوقفة، قد تظل الأيقونة  في الظهور بوحدة العرض حتى بعد إيقاف مروحة التبريد لتشير إلى وجود حرارة متبقية في الحيز.


يرجى ملاحظة: يختلف وقت اختفاء الأيقونة وذلك لأنه يتوقف على عدة عوامل منها درجة الحرارة المحيطة والوظيفة المستخدمة وعلى أي حال، يعتبر الجهاز متوقف عندما يكون المؤشر بمفتاح الاختيار على "0".

# Hotpoint

ARISTON



## 6. وظيفة التنظيف الأوتوماتيكي - التحلل الحراري

لا تلمس الفرن أثناء دورة التحلل الحراري.  
أبعد الأطفال والحيوانات عن الفرن أثناء تشغيل دورة الانحلال الحراري وبعدها (إلى أن يتم تهوية الغرفة).







اخضع كافة الملحقات - بما في ذلك مجاري الرف - من الفرن قبل تفعيل الوظيفة. إذا كان الفرن مركبا تحت موقد، فتأكد أن جميع الشعلات أو أسطح التسخين الكهربائية مغطاة أثناء تشغيل دورة التنظيف الذاتي.  
للحصول على نتائج فائقة للتنظيف، قم بإزالة بقايا الأطعمة الزائدة داخل التجويف و قم بتنظيف الزجاج الداخلي للباب قبل استخدام وظيفة التحلل الحراري. ننصح باستخدام وظيفة التحلل الحراري فقط إذا كان الجهاز به اتساخات كبيرة أو تنبعث منه روائح كريهة أثناء الطهي.  
لتفعيل وظيفة التنظيف الأوتوماتيكي، أدر مفتاح الاختيار و مفتاح الثرموستات إلى الأيقونة . يتم تفعيل الوظيفة أوتوماتيكيا ويتم تأمين قفل الباب وبنطفئ المصباح داخل الفرن: يظهر بوحد العرض الوقت المتبقي حتى الانتهاء بالتبادل مع البيان "oryP" (تحلل حراري).  
بمجرد انتهاء الدورة يظل الباب مغلقا إلى أن تعود درجة الحرارة داخل الفرن إلى مستوى آمن مقبول. قم بتهوية الغرفة أثناء دورة الانحلال الحراري وبعدها.

أدر مفتاح الاختيار لاختيار وظيفة أخرى أو إلى الوضع "0" لإطفاء الفرن.  
يرجى ملاحظة: عند تفعيل الميقاتي، يظهر بوحد العرض البيان "END" "انتهاء" بالتبادل مع الوقت المتبقي.

## 5. ضبط الميقاتي

لا تقوم هذه الوظيفة الاختيارية بإيقاف أو برمجة الطهي وإنما تسمح باستخدام وحدة العرض كميقاتي، سواء خلال تفعيل وظيفة ما أو عند إيقاف الفرن.  
استمر في الضغط على  إلى أن تبدأ الأيقونة  والبيان "00:00" في الوميض على وحدة العرض.









استخدم  أو  لضبط الوقت ثم اضغط على  للتأكيد.  
تصدر إشارة صوتية بمجرد انتهاء الميقاتي من العد التنازلي للمدة المحددة.  
ملاحظات: لإلغاء الميقاتي، استمر في الضغط على  إلى أن تبدأ الأيقونة  في الوميض، ثم استخدم  لإعادة ضبط الوقت إلى "00:00".

## جدول الطهي

المستوى والكماليات	المدة (دقيقة)	درجة الحرارة (م°)	الإحماء	الوظيفة	الوصفة
	50 - 30	170	نعم		كيك مخمر
	50 - 30	160	نعم		
	60 - 40	160	نعم		البسكويت/تارت الفواكه الصغير
	35 - 25	160	نعم		
	35 - 25	160	نعم		بيتا/خبز الفوكاشيا
	45 - 35	150	نعم		
	50 - 15	250 - 190	نعم		لازانيا / معكرونة فرن / كانلوني / كعكة الفواكه
	50 - 20	250 - 190	نعم		
	65 - 45	200 - 190	نعم		لحم ضأن/لحم بتلو/لحم بقري/لحم دسم 1 كجم
	110 - 80	200 - 190	نعم		
	100 - 50	230 - 200	نعم		دجاج/أرانب/بط 1 كجم
	45 - 30	190 - 170	نعم		
	6 - 2	250	'5		سمك مشوي/مطهو وهو مغلف بورق الزبدة 0,5 كجم (فيليه، سمكة كاملة)
	35 - 55 **	210 - 200	نعم		خبز محمص
					بطاطس محمرة

▼ قم بتنزيل دليل العناية والاستخدام الكامل من [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) للاطلاع على جدول الوصفات المختبرة، المتطابقة مع هيئات التوثيق وفقا للمواصفة IEC 60350-1.

\*\*اقبلب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي (عند اللزوم). المستوى محدد على جدار حيز الطهي.  
لا يشمل الوقت المشار إليه على مرحلة الإحماء: نوصي بوضع الطعام داخل الفرن وضبط مدة الطهي بعد الوصول إلى درجة الحرارة المرغوبة فقط.

المحقات	الشبكة السلكية	طبق الخبز أو صينية الكيك على الشبكة السلكية	صينية الخبز/صينية تجميع القطرات أو طبق الخبز على الشبكة السلكية	صينية تجميع القطرات / صينية الخبز	صينية تجميع القطرات / صينية الخبز مع إضافة 200 مل من الماء
					

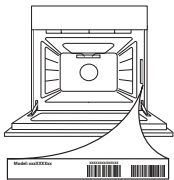
# Hotpoint

ARISTON

## دليل تحري الأعطال

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الفرن لا يعمل.	انقطاع التيار الكهربائي. الفصل من الشبكة الكهربائية.	تحقق من وجود طاقة كهربائية بالشبكة الكهربائية ومن توصيل الفرن بمصدر الكهرباء. أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائماً.
وحدة العرض تعرض الحرف "F" متبوعاً برقم.	خلل بالبرمجيات الخاص بالجهاز.	اتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع واذكر الرقم التابع لحرف "F".

▼ قم بتنزيل دليل العناية والاستخدام الكامل من [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu) للمزيد من المعلومات بشأن جهازك



يمكن إيجاد السياسات والوثائق القياسية ومعلومات المنتج الإضافية من خلال:

- زيارة موقعنا الإلكتروني [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu)
- استخدام كود الاستجابة السريع QR
- وكيديل، يمكنك الاتصال بخدمة ما بعد البيع لدينا (راجع رقم التليفون في كتيب الضمان). يرجى عند الاتصال بخدمة ما بعد البيع ذكر الأكواد المذكورة على لوحة تمييز المنتج.



# Hotpoint

ARISTON



400011618880