

GUÍA DE CONSULTA DIARIA



GRACIAS POR HABER ADQUIRIDO UN PRODUCTO HOTPOINT - ARISTON

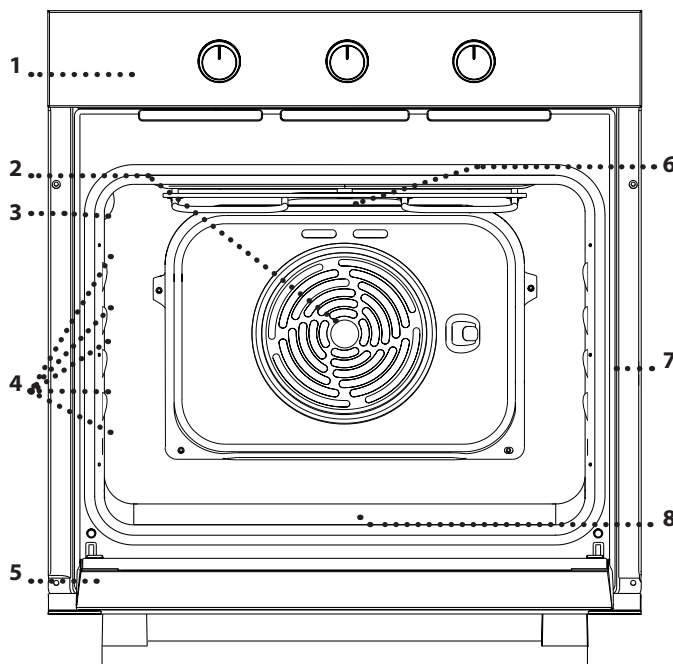
Si desea recibir asistencia y soporte adicionales, registre su producto en www.hotpoint.eu/register



Puede descargarse las Instrucciones de seguridad y la Guía de uso y cuidado de nuestra página web docs.hotpoint.eu siguiendo las instrucciones que figuran al dorso de este documento.

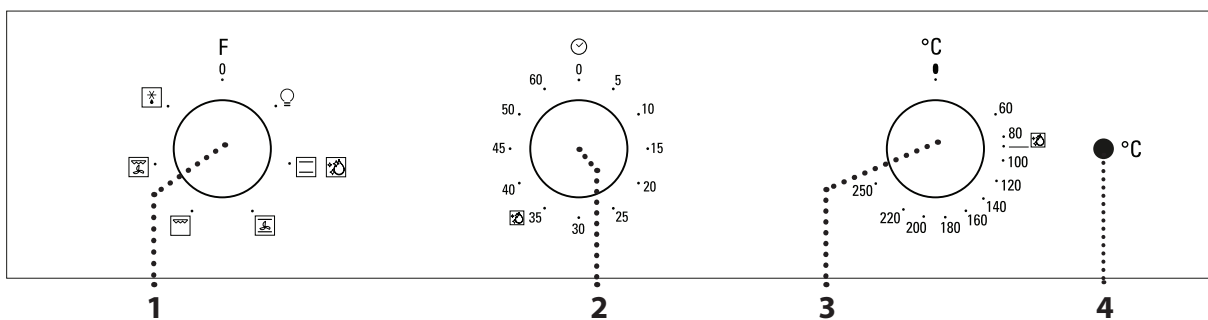
! Antes de utilizar por primera vez el aparato lea detenidamente la Guía de higiene y seguridad.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



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

PANEL DE CONTROL



1. SELECTOR

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

2. SELECTOR DEL TEMPORIZADOR

Útil como temporizador. No activa ni interrumpe la cocción.

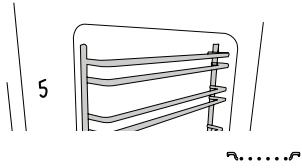
3. SELECTOR DEL TERMOSTATO

Gírelo para seleccionar la temperatura deseada y activar la función seleccionada.

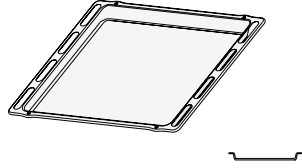
4. LED DEL TERMOSTATO / PRECALENTAMIENTO

Se enciende durante el proceso de calentamiento. Se apaga cuando se alcanza la temperatura deseada.

REJILLA



BANDEJA PASTELERA



El número de accesorios puede variar de un modelo a otro. Se pueden adquirir otros accesorios por separado en el Servicio Postventa.

INTRODUCCIÓN DE LA REJILLA Y OTROS ACCESORIOS

. Introduzca la rejilla en el nivel que desee, manteniéndola ligeramente inclinada hacia arriba y apoyando primero la parte trasera elevada (orientada hacia arriba). Luego, desplácela horizontalmente por las guías hasta el tope.

. Los otros accesorios, como la bandeja pastelera, se introducen horizontalmente deslizándolos por las guías.

FUNCIONES

0 OFF
Sirve para apagar el horno.

LUZ
Para encender la luz del compartimento.

CONVENCIONAL
Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante. Se recomienda utilizar el 2.º estante.

DIAMOND CLEAN
La acción del vapor liberado durante este ciclo especial de limpieza a baja temperatura permite eliminar la suciedad y los residuos de alimentos con facilidad. Vierta 200 ml de agua potable en el fondo del horno y utilice la función durante 35' a 90 °C. Active la función con el horno frío y déjelo enfriar durante 15' una vez terminado el ciclo.

HORNO DE CONVECCIÓN
Para hornear tartas con relleno líquido en un solo estante. Esta función se puede utilizar también para cocciones en dos estantes. Cambie de estante los alimentos para obtener una cocción más homogénea.

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

TURBO GRILL
Para asar grandes piezas de carne (pierna de cordero, rosbif, pollo). Le recomendamos utilizar la grasera para recoger los jugos de la cocción: Coloque la bandeja en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable.

DESCONGELANDO
Para descongelar alimentos más rápidamente.

PRIMER USO

CALENTAR EL HORNO

Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante la fabricación: es completamente normal.

Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor.

Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior.

Caliente el horno a 250 °C durante aproximadamente una hora, preferiblemente utilizando la función «Horno de convección». Durante este tiempo, el horno debe permanecer vacío.

Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.

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

USO DIARIO


1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Para seleccionar una función, gire el *selector* hasta el símbolo de la función deseada.


2. ACTIVAR UNA FUNCIÓN

MANUAL

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 el *selector* y el *selector del termostato* hasta 0 y .

DIAMOND CLEAN

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

Se recomienda utilizar esta función durante 35'.

3. PRECALENTAMIENTO

Una vez activada la función, el led del termostato se encenderá indicando que el proceso de calentamiento se ha iniciado.

Al final del proceso, el led del termostato se apaga indicando que el horno ha alcanzado la temperatura programada: en ese momento, coloque los alimentos dentro y proceda con la cocción.



























































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






. CONFIGURAR EL TEMPORIZADOR

















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

Utilice el selector del temporizador seleccionar el tiempo que desee: una señal acústica le avisará cuando la cuenta atrás haya finalizado.

TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAMIENTO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS
Tartas		Sí	150 - 170	30 - 90	2 
		Sí	150 - 170	30 - 90 ***	4  1 
Bizcocho relleno (tarta de queso, strudel, tarta de fruta)		Sí	160 - 200	35 - 90	2 
		Sí	160 - 200	35 - 90 ***	4  2 
Biscuits / tartaletas		Sí	160 - 180	15 - 35	2/3 
		Sí	150 - 170	20-40 ***	4  2 
Lionesas		Sí	180-200	40-60	2 
		Sí	170 - 190	35 - 50 ***	4  2 
Merengues		Sí	90	150 - 200	2 
		Sí	90	140 - 200 ***	4  2 
Pizza/pan		Sí	220 - 250	10-25	1/2 
		Sí	200 - 240	15 - 30 ***	4  2 
Bocadillos 80 g		Sí	180-200	30 - 45	2 
Barra de pan 500 kg		Sí	180	50-70	1/2 
Pan		Sí	180-200	30 - 80 ***	4  2 
		Sí	250	10 - 20	2 
Pizza congelada		Sí	250	10 - 20 ***	4  2 
		Sí	180-200	30 - 45	2 
Tartas saladas (tarta de verduras, quiche)		Sí	170 - 200	40 - 60 ***	4  2 
		Sí	190-200	20-30	2 
Volovanes/canapés de hojaldre		Sí	180-190	15 - 40 ***	4  2 
		Sí	190-200	45 - 65	2 
Lasaña / pasta al horno / canelones / tartas		Sí	190-200	80-110	2 
Cordero/ternera/buey/cerdo 1 kg		Sí	190-200	80-110	2 

ACCESORIOS	 Rejilla	 Fuente para horno o bandeja pastelera sobre la rejilla	 Bandeja de horno sobre rejilla / bandeja pastelera	 Bandeja pastelera con 200 ml de agua	 BANDEJA PASTELERA
------------	---	--	--	--	---

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAMIENTO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS
Cerdo asado con torreznos 2 kg		Sí	180-190	110-150	2
Pollo/conejo/pato 1 kg		Sí	200-230	50-100	2
Pavo/oca 3 kg		Sí	180-200	150 - 200	2
Pescado al horno / en papillote 0,5 kg (filete, entero)		Sí	170 - 190	30 - 45	2
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	180-200	50-70	2
Pan tostado		5'	250	2 - 6	5
Filetes/rodajas de pescado		5'	250	15-30 *	4 3
Salchichas, pinchos morunos, costillas, hamburguesas		5'	250	15-30 *	5 4
Pollo asado 1-1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1
Rosbif poco hecho 1 kg		-	200	35-50 **	3
Pierna o jarrete de cordero		-	200	60-90 **	3
Patatas al horno		-	200 - 220	35-55 **	3
Verduras gratinadas		-	200 - 220	25 - 55	3
Lasaña y carne		Sí	200	50 - 100 ****	4 1
Carnes y patatas		Sí	190- 200	45 - 100 ****	4 1
Pescados y verduras		Sí	180	30 - 50 ****	4 2





* Dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción

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

*** cambiar de nivel a mitad de la cocción.

**** Tiempo de cocción estimado: Los platos se pueden extraer del horno antes o después según los gustos personales. Cambie la posición de los estantes cuando hayan transcurrido dos tercios del tiempo de cocción, si fuera necesario.

Descargue la Guía de uso y cuidado de docs.hotpoint.eu para consultar la tabla de recetas probadas, cumplimentada por los órganos de certificación de conformidad con la norma IEC 60350-1.

FUNCIONES				
	Convencional	Grill	Turbo Grill	Horno de convección

CÓMO UTILIZAR LA TABLA DE COCCIÓN

La tabla indica la mejor función, accesorios y nivel para cocinar los diferentes tipos de alimentos. Los tiempos de cocción inician en el momento en que se coloca el alimento en el horno, excluyendo el precalentamiento (cuando sea necesario). Las temperaturas y los tiempos de cocción son orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado. En principio, aplique los valores de ajuste recomendados más bajos y, si la cocción no es suficiente, aumentelos. Utilice los accesorios suministrados y, si es posible, moldes y bandejas pasteleras metálicas de color oscuro.

También puede utilizar recipientes y accesorios tipo pírex o de cerámica, aunque deberá tener en cuenta que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores.

COCCIÓN DE VARIOS ALIMENTOS A LA VEZ

La función «Horno de convección» le permite cocinar diferentes alimentos simultáneamente (por ejemplo: pescados y verduras), en diferentes niveles. Retire del horno los alimentos que requieran menor tiempo de cocción y deje los que necesiten una cocción más prolongada.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

No utilice aparatos de limpieza al vapor.

Utilice guantes de protección para todas las operaciones.

Lleve a cabo las operaciones necesarias con el horno frío.

Desconecte el aparato de la red eléctrica.

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

SUPERFICIES EXTERIORES

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

SUPERFICIES INTERIORES

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

agua, deje que el horno se enfríe por completo y límpielo con un paño o esponja.

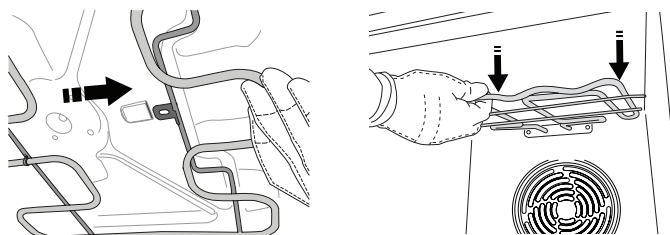
- Active la función «Diamond Clean» para unos resultados de limpieza óptimos de las superficies internas.
- La puerta se extrae fácilmente para facilitar la limpieza del cristal.
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.
- La resistencia superior del grill se puede bajar para limpiar el panel superior del horno.

ACCESORIOS

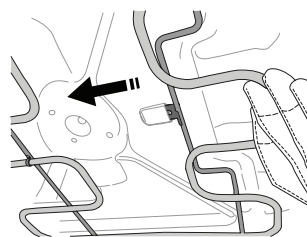
Después del uso sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilice guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

BAJAR LA RESISTENCIA SUPERIOR

1. Extraiga la resistencia de su alojamiento y después bájela.

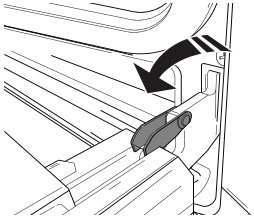


2. Para volver a colocar la resistencia en su posición, levántela y tire de ella con cuidado hacia usted para asegurarse de que el soporte de la lengüeta esté en su alojamiento.

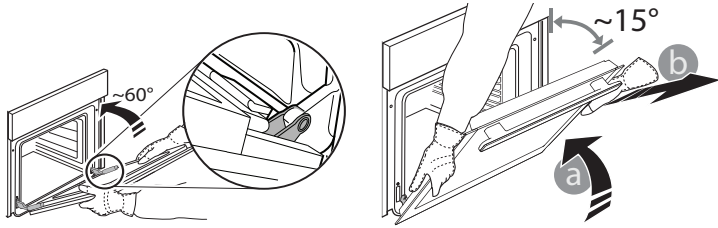


EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA

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



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



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

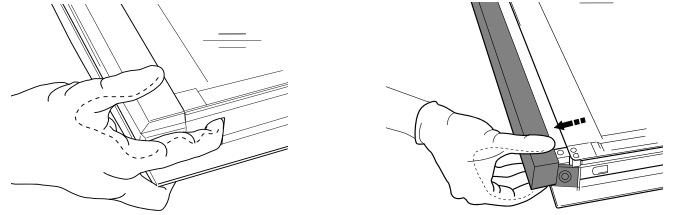
3. Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las ranuras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

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

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

HAGA CLIC PARA LIMPIAR - LIMPIEZA DEL CRISTAL

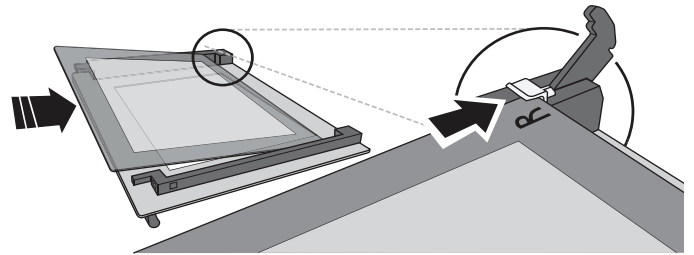
1. Después de desmontar la puerta y colocarla sobre una superficie blanda con las asas hacia abajo, pulse simultáneamente los dos enganches de retención y extraiga la parte superior de la puerta tirando hacia usted.



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

3. Para volver a colocar el cristal interno correctamente, asegúrese de que la letra «R» se vea en la esquina izquierda.

Primero introduzca el lado largo del cristal marcado con una «R» en los soportes y después bájelos hasta su posición.



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

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

TARJETA DE DATOS DEL PRODUCTO

La ficha del producto con los datos de energía de este aparato se puede descargar en el sitio web docs.hotpoint.eu

CÓMO OBTENER LA GUÍA DE USO Y CUIDADO

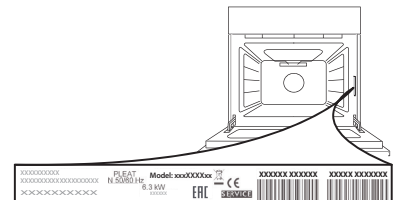
> Descargue la «Guía de uso y cuidado» en nuestra página web docs.hotpoint.eu (puede utilizar este código QR), especificando el código comercial del producto.



> También puede ponerse en contacto con nuestro Servicio Postventa

CÓMO PONERSE EN CONTACTO CON NUESTRO SERVICIO POSTVENTA

Encontrará nuestros datos de contacto en el manual de garantía. Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.



GUIDE D'UTILISATION QUOTIDIENNE



MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT HOTPOINT-ARISTON

Afin de recevoir un service et un support complet, merci d'enregistrer votre appareil sur www.hotpoint.eu/register

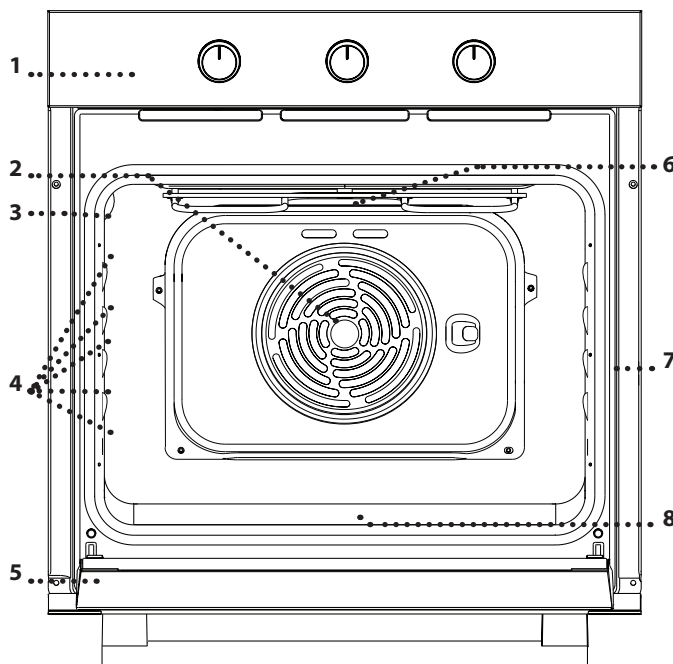


Vous pouvez télécharger les Consignes de sécurité et le Guide d'utilisation et entretien en visitant notre site Web docs.hotpoint.eu et en suivant les consignes au dos de ce livret.



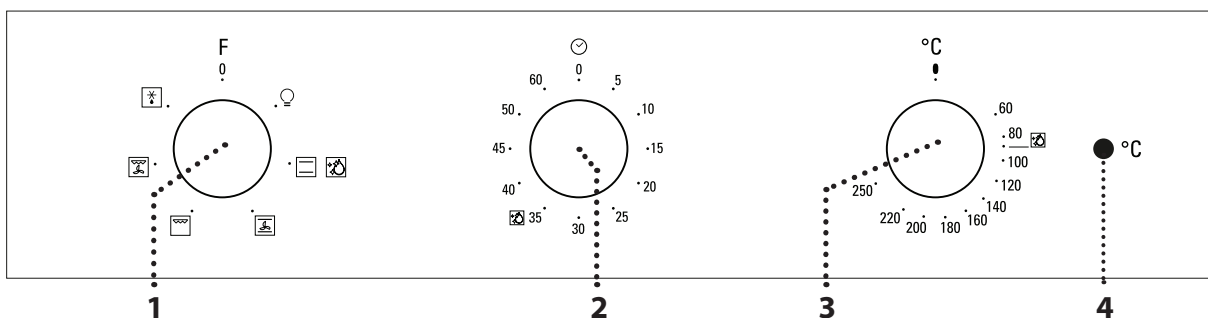
Lire attentivement les consignes de santé et de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Bandeau de commande
2. Ventilateur
3. Lampe
4. Guides pour accessoires
(le niveau est indiqué sur la paroi du compartiment du four)
5. Porte
6. Élément chauffant supérieur/gril
7. Plaque signalétique
(ne pas enlever)
8. Élément chauffant inférieur
(invisible)

PANNEAU DE COMMANDES



1. BOUTON DE SÉLECTION

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

2. BOUTON MINUTEUR

Utile comme minuterie. N'arrête pas et n'interrompt pas la cuisson.

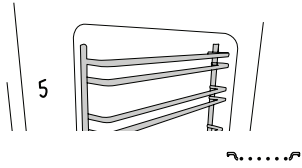
3. BOUTON THERMOSTAT

Tournez pour sélectionner la température désirée en lançant la fonction.

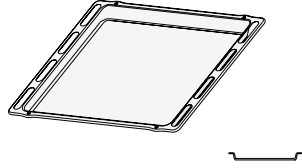
4. VOYANT THERMOSTAT / PRÉCHAUFFAGE

S'allume pendant le processus de chauffage. S'éteint une fois la température désirée atteinte.

GRILLE MÉTALLIQUE



PLAQUE DE CUISSON



Le nombre d'accessoires peut varier en fonction du modèle acheté. Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service Après-Vente.

INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

. Insérez la grille métallique au niveau désiré en la tenant légèrement inclinée vers le haut et en déposant la partie surélevée arrière (pointant vers le haut) en premier. Glissez-la ensuite horizontalement sur les glissières aussi loin que possible.

. Les autres accessoires, comme la plaque de cuisson, sont insérés horizontalement et les glissants le long des glissières.

FONCTIONS

0 OFF
Pour éteindre le four.

ÉCLAIRAGE
Pour allumer l'ampoule dans le compartiment.

CONVECTION NATURELLE
Pour cuire tout type de plat sur une seule grille. Il est conseillé d'utiliser le 2e niveau.

DIAMOND CLEAN
L'action de la vapeur créée lors de ce cycle de nettoyage à basse température spécial permet d'enlever la saleté et les résidus d'aliments plus facilement. Versez 200 ml d'eau potable au fond du four et utilisez la fonction pendant 35' à 90°C. Lancez la fonction lorsque le four est froid et laissez-le refroidir 15' une fois le cycle terminé.

CONVECTION FORCÉE
Pour la cuisson de gâteaux avec garniture liquide sur un seul niveau. Cette fonction convient également aux cuissons sur deux gradins. Changez la position des plats pour cuire les aliments de manière plus uniforme.

GRIL
Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille métallique.



TURBO GRIL

Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de boeuf, poulets). 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.



DÉCONGÉLATION

Pour décongeler les aliments plus rapidement.

UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS

CHAUFFER LE FOUR

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

Enlevez les cartons de protection ou les pellicules transparentes du four, et enlevez les accessoires qui se trouvent à l'intérieur.

Chauffez le four à 250 °C pour environ une heure en utilisant la fonction « Convection forcée ». Le four doit être vide durant cette opération. Suivez les directives pour régler correctement la fonction.

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

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Pour sélectionner une fonction, tournez le *bouton de sélection* sur le symbole de la fonction désirée.


2. ACTIVER UNE FONCTION

MANUEL

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

Pour interrompre la fonction en tout temps ou éteindre le four, tournez le *bouton de sélection* et le *bouton du thermostat* à 0 et 0.

DIAMOND CLEAN

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

Il est conseillé d'utiliser la fonction pour 35'.

3. PRÉCHAUFFAGE

Une fois la fonction lancée, le voyant du thermostat s'allume pour vous indiquer que le préchauffage est en cours.

À la fin du processus, le voyant du thermostat s'éteint pour vous indiquer que le four a atteint la température désirée : vous pouvez maintenant placer les aliments à l'intérieur et débiter la cuisson.

























































Veillez noter : Placer les aliments dans le four avant que le préchauffage soit terminé peut affecter la cuisson.






. RÉGLER LA MINUTERIE

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

Pour lancer la minuterie, tournez le bouton de la minuterie à la durée désirée : un signal sonore se fait entendre lorsque le compte à rebours est terminé.

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée		Oui	150 - 170	30 - 90	 2
		Oui	150 - 170	30 - 90 ***	 4  1
Gâteau fourré (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)		Oui	160 - 200	35 - 90	 2
		Oui	160 - 200	35 - 90 ***	 4  2
Biscuits/tartelettes		Oui	160 - 180	15 - 35	 2 / 3
		Oui	150 - 170	20 - 40 ***	 4  2
Chouquettes		Oui	180 - 200	40 - 60	 2
		Oui	170 - 190	35 - 50 ***	 4  2
Meringues		Oui	90	150 - 200	 2
		Oui	90	140 - 200 ***	 4  2
Pizza/pain		Oui	220 - 250	10 - 25	 1 / 2
		Oui	200 - 240	15 - 30 ***	 4  2
Sandwiches 80 g		Oui	180 - 200	30 - 45	 2
Pain 500 kg		Oui	180	50 - 70	 1 / 2
Pain		Oui	180 - 200	30 - 80 ***	 4  2
		Oui	250	10 - 20	 2
Pizza congelée		Oui	250	10 - 20 ***	 4  2
		Oui	180 - 200	30 - 45	 2
Quiches et tartes salés (tourte aux légumes, quiche)		Oui	170 - 200	40 - 60 ***	 4  2
		Oui	190 - 200	20 - 30	 2
Vols-au-vent / biscuits à pâte feuilletée		Oui	180 - 190	15 - 40 ***	 4  2
		Oui	190 - 200	45 - 65	 2
Lasagnes / Pâtes au four / Cannelloni / Tartes		Oui	190 - 200	80 - 110	 2

ACCESSOIRES					
	Grille	Casserole ou plaque de cuisson sur la grille	Plaque de cuisson/plaque de cuisson sur la grille	Plaque de cuisson contenant 200 ml d'eau	PLAQUE DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Rôti de porc avec grattons 2 kg		Oui	180 - 190	110 - 150	2
Poulet/lapin/canard 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100	2
Dinde/oie 3 kg		Oui	180 - 200	150 - 200	2
Poisson au four/en papillote 0,5 (filet, entier)		Oui	170 - 190	30 - 45	2
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180 - 200	50 - 70	2
Pain grillé		5'	250	2 - 6	5
Filets/tranches de poisson		5'	250	15 - 30 *	4 3
Saucisses/brochettes/ côtes levées/ hamburgers		5'	250	15 - 30 *	5 4
Poulet rôti 1 - 1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1
Rosbif saignant 1 kg		-	200	35 - 50 **	3
Gigot d'agneau/jarret		-	200	60 - 90 **	3
Pom. terre rôties		-	200 - 220	35 - 55 **	3
Gratin de légumes		-	200 - 220	25 - 55	3
Lasagnes et viandes		Oui	200	50 - 100 ****	4 1
Viandes et pommes de terre		Oui	190 - 200	45 - 100 ****	4 1
Poisson et légumes		Oui	180	30 - 50 ****	4 2

* Tourner les aliments à mi-cuisson

** Au besoin, retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson).

*** Changez les niveaux à la mi-cuisson.

**** Temps approximatif : les plats peuvent être retirés en tout temps, selon vos préférences personnelles. Changez les niveaux aux deux tiers de la cuisson si nécessaire.

Téléchargez le Guide d'utilisation et entretien à sur docs.hotpoint.eu pour obtenir le tableau de recettes éprouvées, compilé pour les autorités de certification, conformément à la norme CEI 60350-1.

FONCTIONS				
	Convection naturelle	Gril	Turbo Gril	Convection forcée

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Le tableau indique la meilleure fonction, les accessoires, et le niveau à utiliser pour la cuisson des différents types d'aliments. Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (s'il est nécessaire). Les températures et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire. Pour commencer, utilisez les valeurs conseillées les plus basses, et si les aliments ne sont pas assez cuits, augmentez-les. Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau en métal foncés et

des plats de cuisson. Vous pouvez aussi utiliser des plaques et accessoires en pyrex ou en céramique; cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs.

CUISSON D'ALIMENTS DIFFÉRENTS EN MÊME TEMPS

En utilisant la fonction « Convection forcée », vous pouvez cuire différents aliments en même temps (par exemple : poisson et légumes), sur des niveaux différents. Enlevez les aliments qui demandent moins de cuisson et laissez dans le four les aliments qui ont besoin de plus de cuisson.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.

Utilisez des gants de protection lors des opérations.

Effectuez les opérations nécessaires lorsque le four est froid.

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

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

SURFACES EXTÉRIEURES

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

SURFACES INTÉRIEURES

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et ensuite nettoyez-le, de préférence lorsque qu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour essuyer la condensation qui s'est formée à la suite de la cuisson d'aliments à haute teneur en eau, laissez le four refroidir

complètement, et essuyez-le ensuite avec un linge ou une éponge.

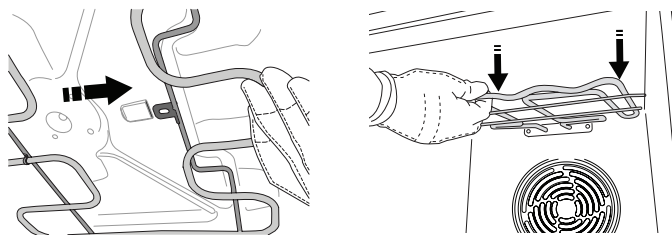
- Utilisez la fonction « Diamond Clean » pour un meilleur nettoyage des surfaces internes.
- La porte peut facilement être enlevée et remplacée pour faciliter le nettoyage de la vitre.
- Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide adéquat.
- L'élément chauffant supérieur du gril peut être baissé pour nettoyer la paroi supérieure du four.

ACCESSOIRES

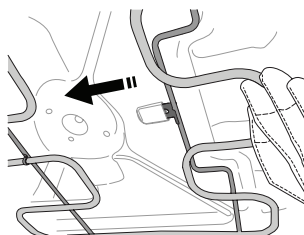
Faites tremper les accessoires dans de l'eau contenant un détergent à vaisselle, utilisez des gants de cuisine s'ils sont encore chauds. Utilisez une brosse à vaisselle ou une éponge pour enlever les résidus d'aliments.

ABAISSER L'ÉLÉMENT CHAUFFANT SUPÉRIEUR

1. Retirez l'élément chauffant de son appui, ensuite abaissez-le.

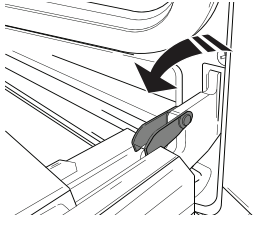


2. Pour replacer l'élément chauffant, soulevez-le, tirez légèrement vers l'avant, et assurez-vous que l'onglet de soutien est dans son appui.

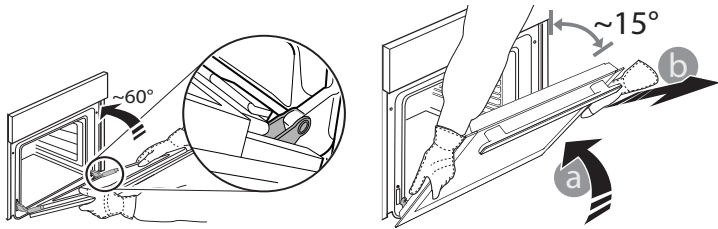


ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

1. Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.



2. Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains – ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut (a) jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis (b).



Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface souple.

3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis, et insérez la partie supérieure sur son appui.

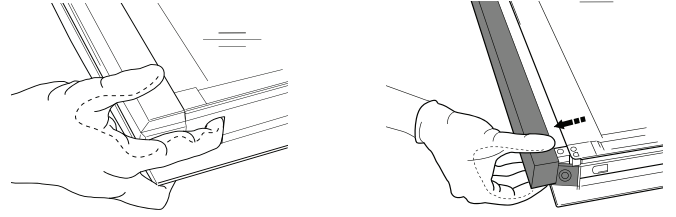
4. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement.

Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.

5. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes.

CLIQUER POUR NETTOYER - NETTOYER LA VITRE

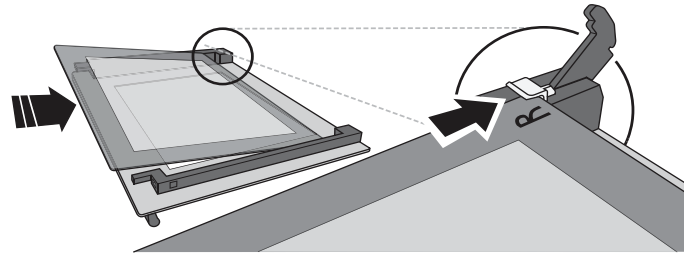
1. Après avoir enlevée la porte et l'avoir placée sur une surface matelassée, les poignées vers le bas, appuyez sur les deux fermetures en même temps et enlevez le bord supérieur de la porte en la tirant vers vous.



2. Soulevez et tenez fermement la vitre intérieure avec les deux mains, enlevez-la et placez-la sur une surface matelassée avant de la nettoyer.

3. Pour replacer correctement la vitre intérieure, assurez-vous que le « R » soit visible dans le coin gauche.

En premier, insérez la longue partie de la vitre marquée d'un « R » dans les appuis des guides, abaissez-la ensuite en place.



4. Remplacez le bord supérieur : un clique indique qu'elle est bien placée. Assurez-vous que le joint est bien placé avant de replacer la porte.

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

FICHE TECHNIQUE

La fiche technique de l'appareil, incluant les taux d'efficacité énergétique, peut être téléchargées sur notre site Web docs.hotpoint.eu

COMMENT OBTENIR LE GUIDE D'UTILISATION ET ENTRETIEN

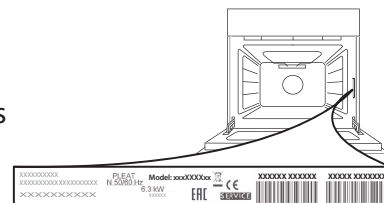
> Téléchargez le Guide d'utilisation et entretien sur notre site Web docs.hotpoint.eu (vous pouvez utiliser ce code QR), en précisant le code commercial du produit.



> Une autre façon est de contacter notre Service Après-vente

CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE

Vous pouvez trouver les informations pour nous contacter dans le livret de garantie. Lorsque vous contactez notre Service Après-vente, veuillez indiquer les codes disponibles sur la plaque signalétique de l'appareil.



GUIA DE CONSULTA DIÁRIA



OBRIGADO POR ADQUIRIR UM PRODUTO HOTPOINT - ARISTON

Para receber mais informações e assistência, registre o seu produto em www.hotpoint.eu/register

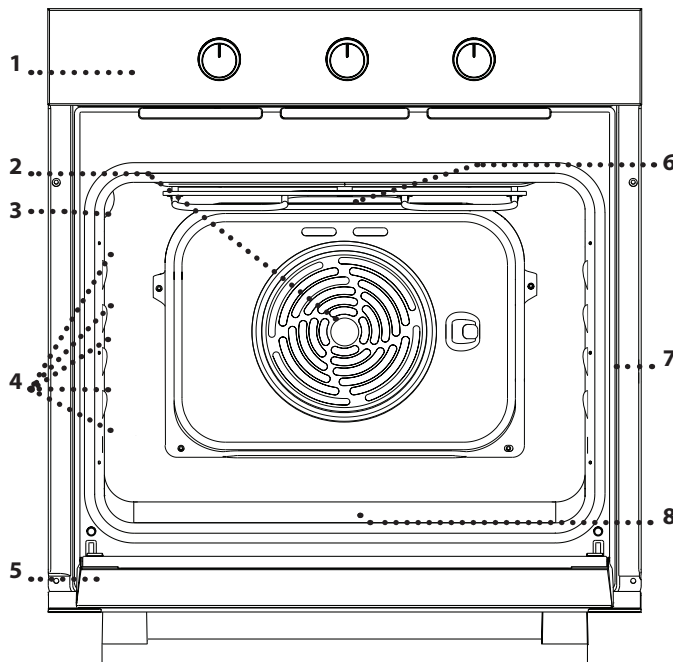


Pode transferir as Instruções de Segurança e o Guia de Utilização e Manutenção visitando o nosso website docs.hotpoint.eu e seguindo as instruções no verso do presente guia.



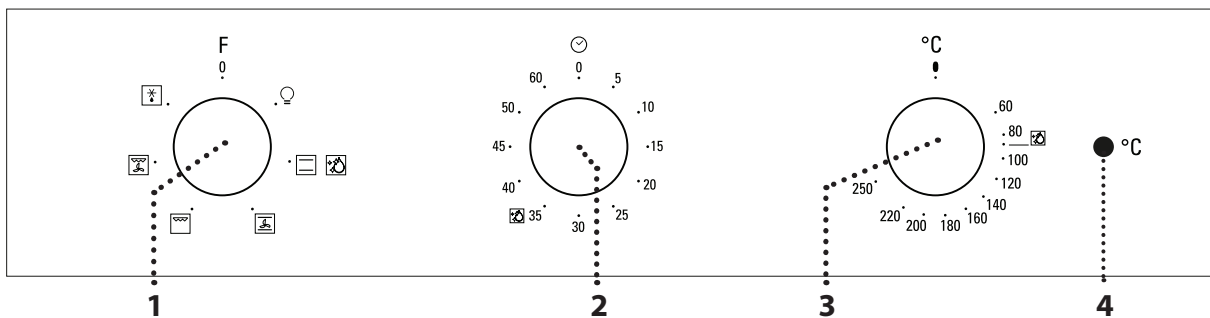
Antes de utilizar o aparelho, leia atentamente o guia de Saúde e Segurança.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Painel de controlo
2. Ventoinha
3. Lâmpada
4. Corrediças para acessórios
(o nível está indicado na parede do compartimento de cozedura)
5. Porta
6. Resistência superior / grelhador
7. Placa de identificação
(não remover)
8. Resistência inferior
(não visível)

PAINEL DE COMANDOS



1. BOTÃO SELETOR

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

2. BOTÃO DO TEMPORIZADOR

Útil como temporizador.
Não ativa, nem interrompe a cozedura.

3. BOTÃO DO TERMÓSTATO

Rode para selecionar a temperatura desejada, ativando a função selecionada.

4. INDICADOR LUMINOSO DO TERMÓSTATO / PRÉ-AQUECIMENTO

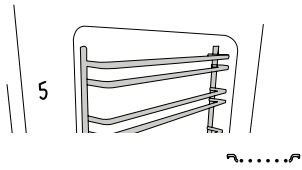
Liga-se durante o processo de aquecimento. Desliga-se depois de alcançada a temperatura pretendida.

ACESSÓRIOS

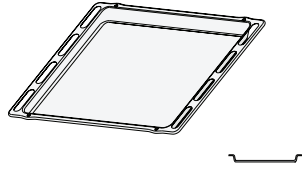


Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do website docs.hotpoint.eu para obter mais informações

GRELHA METÁLICA



TABULEIRO PARA ASSAR



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

INTRODUZIR GRELHAS E OUTROS ACESSÓRIOS

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

. Os outros acessórios, como o tabuleiro para assar, são inseridos na horizontal, fazendo-os deslizar pelas corrediças.

FUNÇÕES



Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do website docs.hotpoint.eu para obter mais informações

0 DESLIGAR

Para desligar o forno.



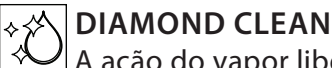
LUZ

Para acender a luz no compartimento.



CONVENCIONAL

Para cozinhar qualquer tipo de alimento utilizando apenas um nível. É melhor utilizar o 2º nível.



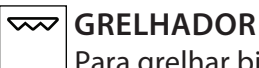
DIAMOND CLEAN

A ação do vapor libertado durante este ciclo de limpeza a baixa temperatura especial permite a fácil remoção de resíduos de sujidade de comida. Verta 200 ml de água potável no fundo do forno e use a função durante 35' a 90°C. Ative a função com o forno frio e deixe-o arrefecer durante 15' depois de concluído o ciclo.



COZEDURA POR CONVECÇÃO

Para cozer bolos e tartes com recheios húmidos num só nível. Esta função também pode ser utilizada para cozinhar em dois níveis. Troque a posição dos alimentos para obter uma cozedura mais homogénea.



GRELHADOR

Para grelhar bifes, espetadas, salsichas, gratinar legumes ou tostar pão. Ao grelhar carne, recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 200 ml de água potável.



TURBO GRILL

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



DESCONGELANDO

Para descongelar alimentos mais rapidamente.

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DO APARELHO

AQUECER O FORNO

Um forno novo pode libertar odores residuais, resultantes do processo de fabrico: isto é perfeitamente normal.

Assim, antes de começar a cozinhar alimentos, recomendamos que aqueça o forno, vazio, para eliminar eventuais odores.

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

Aqueça o forno a 250 °C durante cerca de uma hora, utilizando preferencialmente a função "Cozedura convecção". O forno deve estar vazio durante o aquecimento.

Siga as instruções para programar corretamente a função.

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

UTILIZAÇÃO DIÁRIA


1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

Para selecionar uma função, rode o *botão seletor* para o símbolo da função que pretende selecionar.


2. ATIVAR UMA FUNÇÃO

MANUAL

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

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

DIAMOND CLEAN

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

É melhor utilizar a função durante 35'.

3. PRÉ-AQUECIMENTO

Depois de ativada a função, o indicador luminoso do termóstato liga-se para sinalizar que o processo de pré-aquecimento se iniciou.

No final deste processo, o indicador luminoso do termóstato desliga-se, indicando que o forno alcançou 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 pré-aquecimento estar concluído, pode ter um efeito adverso no resultado final da cozedura.






PROGRAMAR O TEMPORIZADOR


Esta opção não interrompe, nem ativa a cozedura, mas permite-lhe utilizar o visor como temporizador, quer enquanto uma função está ativa, quer quando o forno está desligado.

Para ativar o temporizador, rode o botão do temporizador para o tempo desejado: um sinal sonoro irá avisá-lo quando a contagem decrescente terminar.

TABELA DE COZEDURA

RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-AQUECIM.	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN.)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Bolos com levedura		Sim	150 - 170	30 - 90	2 
		Sim	150 - 170	30 - 90 ***	4  1 
Bolo recheado (cheesecake, strudel, tarte de frutas)		Sim	160 - 200	35 - 90	2 
		Sim	160 - 200	35 - 90 ***	4  2 
Biscoitos/queques		Sim	160 - 180	15 - 35	2 / 3 
		Sim	150 - 170	20 - 40 ***	4  2 
Massa choux		Sim	180 - 200	40 - 60	2 
		Sim	170 - 190	35 - 50 ***	4  2 
Merengues		Sim	90	150 - 200	2 
		Sim	90	140 - 200 ***	4  2 
Pizza/Pão		Sim	220 - 250	10 - 25	1 / 2 
		Sim	200 - 240	15 - 30 ***	4  2 
Sanduíches 80 g		Sim	180 - 200	30 - 45	2 
Pão de forma 500 g		Sim	180	50 - 70	1 / 2 
Pão		Sim	180 - 200	30 - 80 ***	4  2 
		Sim	250	10 - 20	2 
Pizza congelada		Sim	250	10 - 20 ***	4  2 
		Sim	180 - 200	30 - 45	2 
Bolos salgados (tarte de legumes, quiche)		Sim	170 - 200	40 - 60 ***	4  2 
		Sim	190 - 200	20 - 30	2 
Vol-au-vent/Salgadinhos de massa folhada		Sim	180 - 190	15 - 40 ***	4  2 
		Sim	190 - 200	45 - 65	2 
Borrego/vitela/vaca/porco 1 kg		Sim	190 - 200	80 - 110	2 

ACESSÓRIOS					
	Grelha	Prato ou tabuleiro para assar na grelha metálica	Tabuleiro para assar/assadeira na grelha metálica	Tabuleiro para assar com 200 ml de água	TABULEIRO PARA ASSAR

RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-AQUECIM.	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN.)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Lombo assado estaladiço 2 kg		Sim	180 - 190	110 - 150	2
Frango/coelho/pato 1 kg		Sim	200 - 230	50 - 100	2
Peru/ganso 3 kg		Sim	180 - 200	150 - 200	2
Peixe no forno / em papelote 0,5 kg (filete, inteiro)		Sim	170 - 190	30 - 45	2
Legumes recheados (tomates, curgetes, beringelas)		Sim	180 - 200	50 - 70	2
Pão tostado		5'	250	2 - 6	5
Filetes/postas de peixe		5'	250	15 - 30 *	4 3
Salsichas/espetadas/costeletas/hambúrgues		5'	250	15 - 30 *	5 4
Frango assado 1 - 1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1
Rosbife mal passado 1 kg		-	200	35 - 50 **	3
Perna de borrego/pernis		-	200	60 - 90 **	3
Batatas assadas		-	200 - 220	35 - 55 **	3
Gratinado legumes		-	200 - 220	25 - 55	3
Lasanha e carne		Sim	200	50 - 100 ****	4 1
Carne e batatas		Sim	190 - 200	45 - 100 ****	4 1
Peixe e legumes		Sim	180	30 - 50 ****	4 2

* Vire o alimento a meio da cozedura
 ** Vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura (se necessário).
 *** Alterar níveis a meio da cozedura
 **** Período de tempo estimado: Os alimentos podem ser retirados do forno quando o desejar, dependendo da preferência de cada um. Troque de níveis quando atingir dois terços do tempo de cozedura, se necessário.

Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir de doce.Hopkins.eu para obter a tabela de receitas testadas, compilada para as autoridades de certificação de acordo com a norma IEC 60350-1.

FUNÇÕES				
	Convencional	Grillador	Turbo Grill	Cozedura convecção

CONSELHOS ÚTEIS



Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do website docs.hotpoint.eu para obter mais informações

COMO EFETUAR A LEITURA DA TABELA DE COZEDURA

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

Também poderá utilizar recipientes e acessórios em cerâmica ou pirex, mas tenha em conta que os tempos de cozedura serão ligeiramente superiores.

COZINHAR DIFERENTES ALIMENTOS EM SIMULTÂNEO

Utilizando a função "Cozedura convecção", pode cozinhar diferentes alimentos em simultâneo (por exemplo: peixe e legumes), em diferentes níveis. Retire os alimentos que necessitam de um tempo de cozedura mais curto e deixe no forno os alimentos que necessitam de um tempo de cozedura mais longo.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO



Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do website docs.hotpoint.eu para obter mais informações

Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.

Use luvas de proteção durante todas as operações.

Realize as operações requeridas com o forno a frio.

Desligue o aparelho da corrente elétrica.

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


SUPERFÍCIES EXTERIORES

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

SUPERFÍCIES INTERIORES

- Depois de cada utilização, deixe o forno arrefecer e, depois, limpe-o, preferencialmente enquanto ainda está morno, para remover quaisquer depósitos ou manchas causadas por restos de alimentos. Para secar qualquer condensação que se tenha formado em resultado da cozedura de alimentos com um elevado

teor de água, deixe o forno arrefecer completamente e, depois, limpe-o com um pano ou uma esponja.

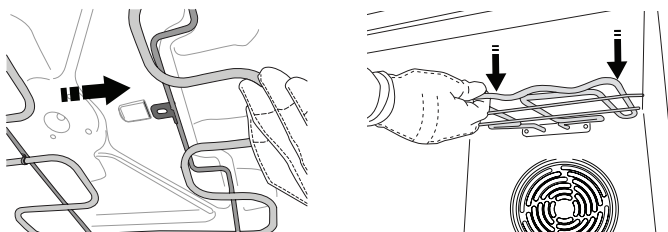
- Ative a função "Diamond Clean" para obter os melhores resultados de limpeza das superfícies internas do forno.
- A porta pode ser removida facilmente e instalada novamente para facilitar a limpeza do vidro. 
- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.
- A resistência superior da grelha pode ser baixada para limpar o painel superior do forno.

ACESSÓRIOS

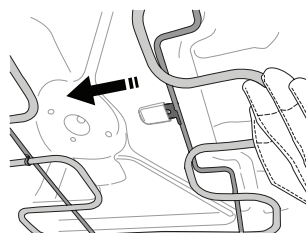
Após a utilização, coloque os acessórios numa solução líquida de limpeza, pegando nos mesmos com luvas de forno, caso ainda estejam quentes. Os restos de alimentos podem ser retirados com uma esponja ou escova de limpeza.

BAIXAR A RESISTÊNCIA SUPERIOR

1. Retire a resistência do respetivo suporte e, depois, baixe-a.

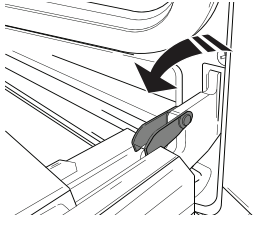


2. Para colocar novamente a resistência na respetiva posição, levante-a, puxe-a ligeiramente na sua direção e certifique-se de que o apoio da patilha está no respetivo suporte.

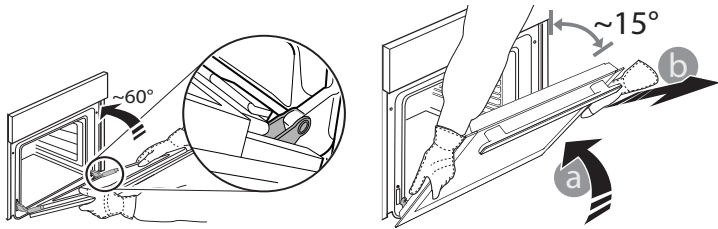


REMOVER E REPOR A PORTA

1. Para remover a porta, abra-a totalmente e baixe as linguetas até ficarem na posição de desbloqueio.



2. Feche a porta tanto quanto possível. Segure firmemente a porta com ambas as mãos – não a segure pela pega. Remova, simplesmente, a porta, continuando a fechá-la enquanto a puxa (a), simultaneamente, para cima, até se libertar do respetivo suporte (b).



Coloque a porta de parte, apoiando-a sobre uma superfície suave.

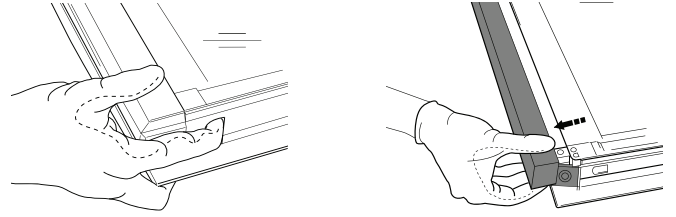
3. Reponha a porta, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes.

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

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

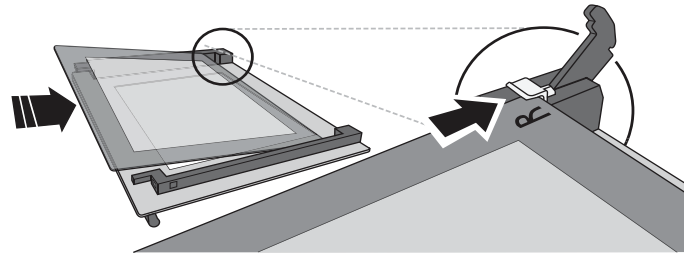
CLIQUE PARA LIMPAR - LIMPAR O VIDRO

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



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

3. Para recolocar corretamente o vidro interior, certifique-se de que o "R" é visível no canto esquerdo. Insira primeiro a parte mais longa do vidro com a indicação "R" nos suportes e, em seguida, baixe-a até à posição correta.



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



Problema	Causa possível	Solução
O forno não funciona	Corte de energia Desligado da rede elétrica	Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido

FICHA DE PRODUTO

A ficha do produto contendo os dados energéticos para este aparelho pode ser transferida do website **doce.Hopkins.eu**

COMO OBTER O GUIA DE UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

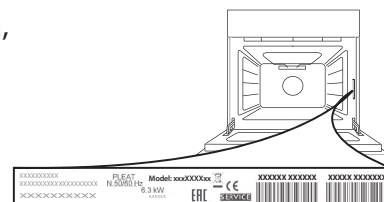
> Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do nosso website **docs.hotpoint.eu** (pode utilizar este código QR), especificando o código comercial do produto.



Em alternativa, contacte o nosso Serviço Pós-Venda

CONTACTAR O NOSSO SERVIÇO PÓS-VENDA

Pode encontrar os nossos contactos no manual de garantia. Ao contactar o nosso Serviço Pós-Venda, indique os códigos fornecidos na placa de identificação do seu produto.



يمكنك تنزيل تعليمات السلامة ودليل الاستخدام والعناية من خلال زيارة موقعنا على docs.hotpoint.eu واتباع التعليمات بظهر الكتاب.



نشرك على شرايك أحد منتجات
HOTPOINT-ARISTON
للحصول على مزيد من المساعدة والدعم الشامل، يرجى
تسجيل منتجك على الموقع
www.hotpoint.eu/register

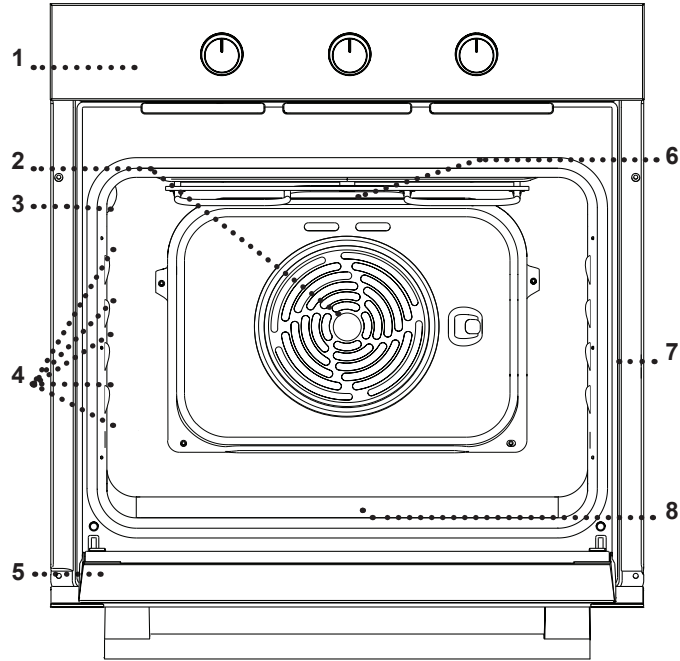


قبل استخدام الجهاز، احرص على قراءة دليل الصحة والأمان بعناية.

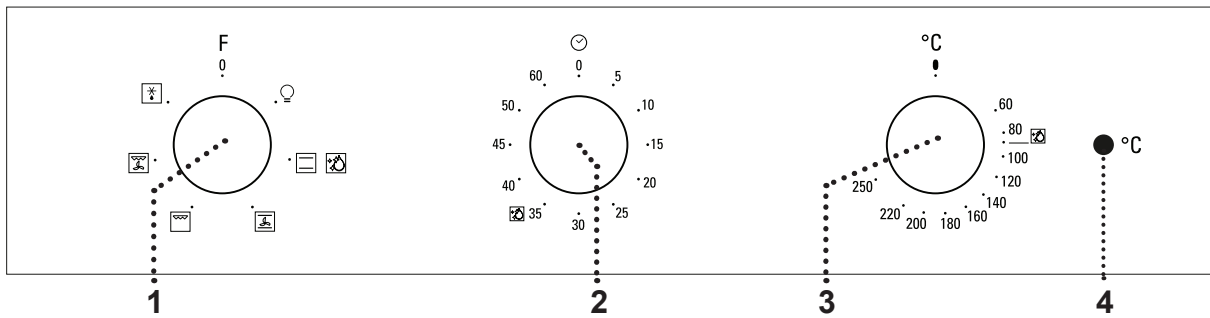


شرح المنتج

1. لوحة التحكم
2. المروحة
3. مصباح
4. المجاري الدائرية للكماليات (المستوى موضح على جدار حيز الطهي)
5. الباب
6. عنصر التسخين العلوي / الشواية
7. لوحة التمييز (لا تخلعها)
8. عنصر التسخين السفلي (غير مرئي)



لوحة التحكم



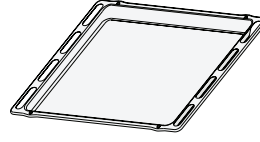
4. لمبة دايدود الترموستات / الإحماء
تضيء أثناء عملية التسخين. تنطفئ بمجرد الوصول إلى درجة الحرارة المرغوبة.

2. مقبض ضبط الوقت
يستخدم كمياتي.
لا يقوم بتفعيل أو قطع الطهي.

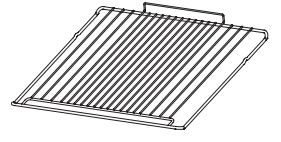
3. مفتاح ترموستات
أدره لاختيار درجة الحرارة المرغوبة، مع تفعيل الوظيفة المختارة.

1. مفتاح الاختيار
لتشغيل الفرن عن طريق اختيار وظيفة.
أدر إلى الوضع 0 لإيقاف الفرن.

صينية الخبز



الشبكة السلكية



قد يختلف عدد الكماليات تبعاً للطراز الذي اشتريته.
يمكن شراء الكماليات الأخرى بشكل منفصل من خدمة ما بعد البيع.

بالنسبة للكماليات الأخرى مثل صينية تجميع القطرات وصينية الخبز
فيتم إدخالها أفقياً بجعلها تنزلق على امتداد المجاري الدليلية.

إدخال الشبكة السلكية والكماليات الأخرى

أدخل الشبكة السلكية في المستوى المرغوب عن طريق مسكها في
وضع مائل قليلاً لأعلى ثم ضع الجانب الخلفي البارز (موجهاً لأعلى)
في الأسفل أولاً. ثم قم بتحريكها على امتداد القضبان إلى أبعد قدر
ممكن.

الشواية التبريد



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

إذابة التجمد



لإذابة التجمد عن الطعام بشكل أسرع.

الإيقاف



لإيقاف الفرن.

الإضاءة



لإضاءة المصباح في الحيز.

الخبز



لطهي أي نوع من الأطباق على رف واحد فقط. يفضل
استخدام المستوى الثاني.

التنظيف الماسي



يسمح البخار المنبعث أثناء دورة التنظيف الخاصة العاملة
بدرجة حرارة منخفضة على إزالة الاتساخات وبقايا الأطعمة بسهولة.
قم بصب 200 مل من ماء الشرب في قاع الفرن واستخدم الوظيفة
لمدة 35 دقيقة على درجة حرارة 90°م. قم بتفعيل الوظيفة والفرن
بارد واتركه يبرد لمدة 15 دقيقة بمجرد انتهاء الدورة.

الخبز بالتوزيع الحراري



لإعداد الكيك ذي الحشو السائل على رف واحد. يمكن استخدام
هذه الوظيفة أيضاً للطهي على رفين. قم بتبديل أوضاع الأطباق لطهي
الطعام بدرجة متساوية.

الشواية



لشواء شرائح اللحم، الكباب والسجق وطهي جراتان الخضروات
والخبز المحمص. عند شواء اللحم، نوصي باستخدام صينية تجميع
القطرات لتجميع مرق الطهي: ضع الصينية على أي مستوى أسفل
الشبكة السلكية وأضف 200 مل من ماء الشرب.

قم بتسخين الفرن حتى 250 °م لمدة ساعة تقريبا، ومن المفضل استخدام وظيفة "الخبيز بالتوزيع الحراري". يجب أن يكون الفرن فارغا خلال هذه المدة. اتبع التعليمات لإعداد الوظيفة بشكل صحيح.

ملاحظات: من الأفضل تهوية الغرفة بعد استخدام الجهاز لأول مرة.

تسخين الفرن
قد ينبعث من الفرن الجديد روائح كريهة ناتجة عن آثار التصنيع: وهذا أمر طبيعي تماما. قبل البدء في طهي الطعام ننصح بتسخين الفرن وهو خال للتخلص من أية روائح غير مستحبة.

انزع قطع الحماية المصنوعة من الورق المقوى أو الرقائق الشفافة من الفرن وأخرج الكماليات من الداخل.

الاستخدام اليومي

1. اختيار وظيفة

لاختيار وظيفة ما، أدر مفتاح الاختيار إلى الرمز الخاص بالوظيفة المرغوبة.


2. تفعيل وظيفة

يدوي

لبدء تشغيل الوظيفة التي تم اختيارها، أدر مفتاح الترموستات لضبط درجة الحرارة المرغوبة.

إيقاف الوظيفة في أي وقت أوقف الفرن وأدر مفتاح الاختيار و مفتاح الترموستات إلى 0 و 0 .

التنظيف الماسي

لتفعيل وظيفة التنظيف "تنظيف ماسي"، قم بسكب 200 مل من ماء الشرب في قاع الفرن، ثم أدر مفتاح الاختيار و مفتاح الترموستات إلى الأيقونة .

يفضل استخدام الوظيفة لمدة 35 دقيقة.

3. الإحماء

بمجرد تفعيل الوظيفة تضيء لمبة دايمود الترموستات للإشارة أن فترة الإحماء قد بدأت.

في نهاية هذه العملية تنطفئ لمبة دايمود الترموستات للإشارة إلى وصول الفرن إلى درجة الحرارة المضبوطة: في هذا الوقت ضع الطعام في الداخل وابدأ الطهي.

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

. ضبط الميقاتي

































لا تقوم هذه الوظيفة الاختيارية بإيقاف أو تفعيل الطهي وإنما تسمح باستخدام وحدة العرض كميقاتي، سواء خلال تفعيل وظيفة ما أو عند إيقاف الفرن.

لتفعيل الميقاتي أدر مفتاح الميقاتي إلى المدة المرغوبة: تصدر إشارة صوتية لتنتبهك عند انتهاء العد التنازلي.

جدول الطهي





المستوى والكماليات	المدة (بالدقائق)	درجة الحرارة (م°)	الإحماء	الوظيفة	الوصفة
2 مستوى	90 - 30	170 - 150	نعم	☞	كيك مخمر
1 4 مستوى	*** 90 - 30	170 - 150	نعم	☞	
2 مستوى	90 - 35	200 - 160	نعم	☞	كيك محشو
2 4 مستوى	*** 90 - 35	200 - 160	نعم	☞	(تشيز كيك، فطيرة محشوة، فطيرة فواكه)
3 / 2 مستوى	35 - 15	180 - 160	نعم	☞	البسكويت/تارت الفواكه الصغير
2 4 مستوى	*** 40 - 20	170 - 150	نعم	☞	
2 مستوى	60 - 40	200 - 180	نعم	☞	معجنات الشو
2 4 مستوى	*** 50 - 35	190 - 170	نعم	☞	
2 مستوى	200 - 150	90	نعم	☞	الميرنجز
2 4 مستوى	*** 200 - 140	90	نعم	☞	
2 / 1 مستوى	25 - 10	250 - 220	نعم	☞	بيتزا الخبز
2 4 مستوى	*** 30 - 15	240 - 200	نعم	☞	
2 مستوى	45 - 30	200 - 180	نعم	☞	شطائر 80 جم
2 / 1 مستوى	70 - 50	180	نعم	☞	رغيف خبز 500 جم
2 4 مستوى	*** 80 - 30	200 - 180	نعم	☞	الخبز
2 مستوى	20 - 10	250	نعم	☞	البيتزا المجمدة
2 4 مستوى	*** 20 - 10	250	نعم	☞	
2 مستوى	45 - 30	200 - 180	نعم	☞	كعك متبل
2 4 مستوى	*** 60 - 40	200 - 170	نعم	☞	(فطيرة بالخضروات، كيشي)
2 مستوى	30 - 20	200 - 190	نعم	☞	مخبوزات فول-أو-فان / باف باستري
2 4 مستوى	*** 40 - 15	190 - 180	نعم	☞	
2 مستوى	65 - 45	200 - 190	نعم	☞	لازانيا/ مكرونة في الفرن/كانيلوني/فطائر
2 مستوى	110 - 80	200 - 190	نعم	☞	لحم ضأن/لحم بتلو/لحم بقر/لحم دسم 1 كجم

☞	☞	☞	☞	☞	الكماليات
صينية الخبز	صينية الخبز مع إضافة 200 مل من الماء	صينية الخبز/صينية الفرن على الشبكة السلكية	طبق الخبز أو صينية الخبز على الشبكة السلكية	شبكة سلكية	

المستوى والكماليات	المدة (بالدقائق)	درجة الحرارة (م°)	الإحماء	الوظيفة	الوصفة
2 	150 - 110	190 - 180	نعم		لحم دسم محمر بقشرة 2 كجم
2 	100 - 50	230 - 200	نعم		دجاج/أرانب/بط 1 كجم
2 	200 - 150	200 - 180	نعم		ديك رومي/أوز 3 كجم
2 	45 - 30	190 - 170	نعم		سمك مشوي/مطهو وهو مغلف بورق الزبدة 0.5 كجم (فيليه، سمكة كاملة)
2 	70 - 50	200 - 180	نعم		خضروات محشية (طماطم، كوسة، باذنجان)
5 	6 - 2	250	'5		خبز محمص
3 4 	* 30 - 15	250	'5		سمك فيليه/شرايح
4 5 	* 30 - 15	250	'5		السجق/الكباب/قطع لحم الضلوع "الريش"/شطانر البيف برجر
1 3 	** 80 - 60	220 - 200	—		دجاجة مشوية 1-1.3 كجم
3 	** 50 - 35	200	—		لحم بقري نيء 1 كجم
3 	** 90 - 60	200	—		فخذ ضأن/زند
3 	** 55 - 35	220 - 200	—		بطاطس محمرة
3 	55 - 25	220 - 200	—		جراتان الخضروات
1 4 	**** 100 - 50	200	نعم		لازانيا ولحم
1 4 	**** 100 - 45	200 - 190	نعم		اللحم والبطاطس
2 4 	**** 50 - 30	180	نعم		الأسماك والخضروات

قم بتنزيل دليل الاستخدام والعناية من الموقع
docs.hotpoint.eu للحصول على جدول الوصفات المختبرة
الذي تم مع هيئات التوثيق وفقا للمواصفة IEC 60350-1.

* اقلب الطعام في منتصف دورة الطهي
** اقلب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي (عند اللزوم).
*** قم بتبديل المستويات في منتصف عملية الطهي.
**** طول المدة المقدر: يمكن إزالة الأطباق من الفرن في أوقات
مختلفة حسب التفضيل الشخصي. التبديل الرفوف اقلب الطعام بعد
انقضاء ثلثي مدة الطهي عند اللزوم.

				الوظائف
الخبيز بالتوزيع الحراري	الشواية التبرو	الشواية	الطهي التقليدي	



المصنوعة من البيركس والفخار، ولكن تذكر أن أوقات الطهي ستطول بعض الشيء.

طهي أطعمة مختلفة في الوقت نفسه

باستخدام وظيفة "الخبيز بالتوزيع الحراري" يمكنك طهي العديد من الأطعمة في نفس الوقت (على سبيل المثال: أسماك وخضروات)، على مستويات مختلفة. أخرج الطعام الذي يتطلب وقت طهي أقل واترك الطعام الذي يتطلب وقت طهي أطول في الفرن.

كيفية قراءة جدول الطهي

يورد الجدول أفضل الوظائف والكماليات والمستويات للاستخدام في طهي الأنواع المختلفة من الطعام. وتبدأ أوقات الطهي من لحظة وضع الطعام في الفرن، وذلك باستثناء الإحماء (عند الحاجة). درجات حرارة وأوقات الطهي هو مجرد قيم تقريبية، كما أنها تعتمد على مقدار الطعام ونوع الكماليات المستخدمة. ابدأ باستخدام أقل إعدادات موصى بها، وإذا لم يتم طهي الطعام بشكل كافٍ، فانتقل إلى إعدادات أعلى. استخدم الكماليات المرفقة، ويفضل استخدام صواني الكيك وصواني الخبيز المعدنية داكنة اللون. ويمكنك أيضاً استخدام الأواني والكماليات




الصيانة والتنظيف

لا تستخدم ألياف سلكية، مساحيق كاشطة أو منظفات مزيئة/أكالة، لأنها قد تعرض أسطح الجهاز للضرر.

وقم بإجراء الأعمال المرغوبة بينما الفرن بارد.
افصل الجهاز عن مصدر الإمداد بالكهرباء.

لا تستخدم أجهزة التنظيف بالبخار.
احرص على استخدام القفازات الواقية في جميع الأعمال.

- قم بتفعيل وظيفة "التنظيف الماسي" لتنظيف الأسطح الداخلية بشكل مثالي.
- يمكن خلع الباب وإعادة تركيبه بسهولة لتنظيف الزجاج بأريحية. 
- قم بتنظيف زجاج الباب باستخدام منظف سائل ملائم.
- كما يمكن إنزال عنصر التسخين العلوي للشواية لغرض تنظيف الغطاء العلوي للفرن.

الكماليات

انقع الكماليات في منظف غسيل أطباق فور الاستخدام، وتعامل معها بقفازات الفرن إذا كانت لا تزال ساخنة. يمكن إزالة بقايا الأطعمة بسهولة باستخدام فرشاة الغسيل أو إسفنجة.

الأسطح الخارجية

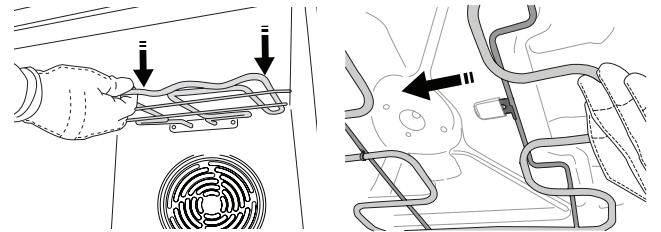
- قم بتنظيف الأسطح بقطعة قماش دقيقة الألياف رطبة. إذا كانت الأسطح شديدة الاتساخ، فأضف بضع قطرات من منظف محايد إلى الماء. وجففها في النهاية باستخدام قطعة قماش جافة.
- لا تستخدم منظفات أكالة أو كاشطة. إذا حدث أن تلامس أي من هذه المنتجات مع أسطح الجهاز سهواً، قم بتنظيفها على الفور بقطعة قماش دقيقة الألياف ورطبة.

الأسطح الداخلية

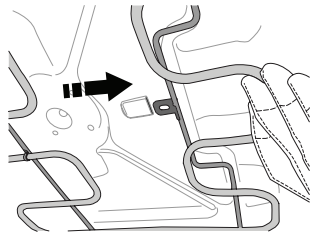
- بعد كل استخدام، اترك الفرن يبرد ثم قم بتنظيفه، يُفضل التنظيف وهو دافئ، لإزالة أية رواسب أو بقع ناتجة عن بقايا الأطعمة. ولتجفيف أي تكاثف للماء تم تكوينه نتيجة طهي الأطعمة باستخدام قدر كبير من الماء، اترك الفرن حتى يبرد تماماً ثم قم بمسحه بقطعة قماش أو إسفنجة.

خض عنصر التسخين العلوي

1. أخرج عنصر التسخين من موضع تثبيته ثم قم بخفضه.

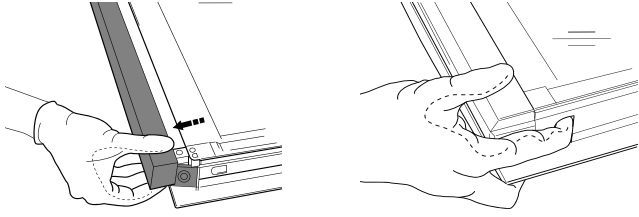


2. لإعادة تركيب عنصر التسخين في موضعه ارفعه واجذبه باتجاهك بعض الشيء وتأكد أن اللسان مستقراً في موضع التثبيت المناسب.



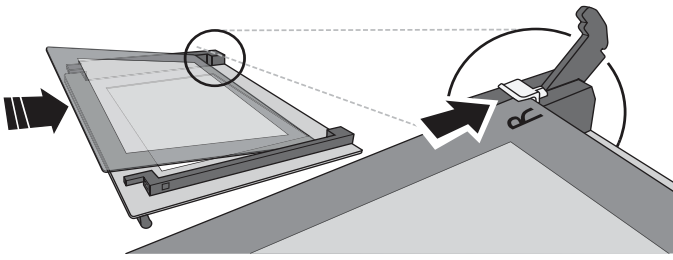
انقر للتنظيف - تنظيف الزجاج

1. بعد خلع الباب ووضعه على سطح ناعم بينما المقبض موجه لأسفل، اضغط في نفس الوقت على مشبكي التثبيت واخلع الحافة العلوية من الباب من خلال سحبها في اتجاهك.



2. ارفع الزجاج الداخلي وأحكم مسكه بكلتا يديك، ثم اخلعه وضعه على سطح ناعم قبل تنظيفه.

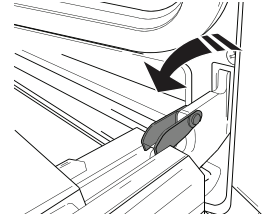
3. لإعادة الزجاج الداخلي إلى مكانه تأكد أن حرف "R" يمكن رؤيته في الركن الأيسر. أدخل أولاً الجانب الطويل من الزجاج المميز بالحرف "R" في ركائز الدعم (a) ثم أنزله في موضعه.



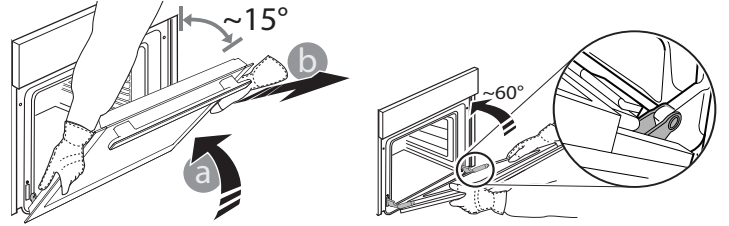
4. أعد تركيب الحافة العلوية: وسوف يشير صوت الطقطقة على التثبيت الصحيح. تأكد من تأمين إطار الأحكام قبل إعادة تركيب الباب.

خلع الباب وإعادة تركيبه

1. لخلع الباب، افتحه بالكامل ثم أنزل السقاطات إلى أن تصبح في وضع تحرير القفل.



2. أغلق الباب قدر استطاعتك. أحكم مسك الباب بكلتا يديك - لا تحمله من المقبض. بعد ذلك ما عليك سوى خلع الباب بمواصلة غلقه مع سحبه لأعلى في نفس الوقت (a) حتى يتحرر من موضع تثبيته (b).



ضع الباب على جانب واحد واجعله مستقر على سطح ناعم.

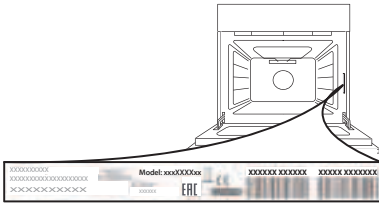
3. أعد تركيب الباب بتحريكه نحو الفرن، وقم بمحاذاة خطافات المفصلات مع موضع التثبيت ثم قم بتأمين الجزء العلوي في موضع التثبيت.

4. قم بإنزال الباب ثم افتحه بالكامل. قم بإنزال السقاطات في موضعها الأصلي: وتأكد من إنزالها للأسفل تماماً.

5. حاول غلق الباب وافحص للتأكد من محاذاته مع لوحة التحكم. وإن لم يكن الأمر كذلك، أعد تنفيذ الخطوات أعلاه.

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

الاتصال بخدمة ما بعد البيع لدينا
يمكنك الاطلاع على تفاصيل الاتصال بنا في كتيب الضمان. يرجى عند
الاتصال بخدمة ما بعد البيع
ذكر الأكواد المذكورة على
لوحة تمييز المنتج.



كتيب المنتج
www يمكن تنزيل كتيب المنتج المشتمل على بيانات الطاقة الخاصة
بهذا الجهاز عبر موقعنا
docs.hotpoint.eu

كيفية الحصول على دليل الاستخدام والعناية
< www قم بتنزيل دليل الاستخدام والعناية عبر موقعنا
docs.hotpoint.eu (يمكنك استخدام رمز الاستجابة
السريع (QR)، مع تمييز الرمز التجاري للمنتج.



< وكحل بديل، اتصل بخدمة ما بعد البيع لدينا

DAILY REFERENCE GUIDE



THANK YOU FOR PURCHASING AN HOTPOINT-ARISTON PRODUCT

To receive more comprehensive help and support, please register your product at www.hotpoint.eu/register

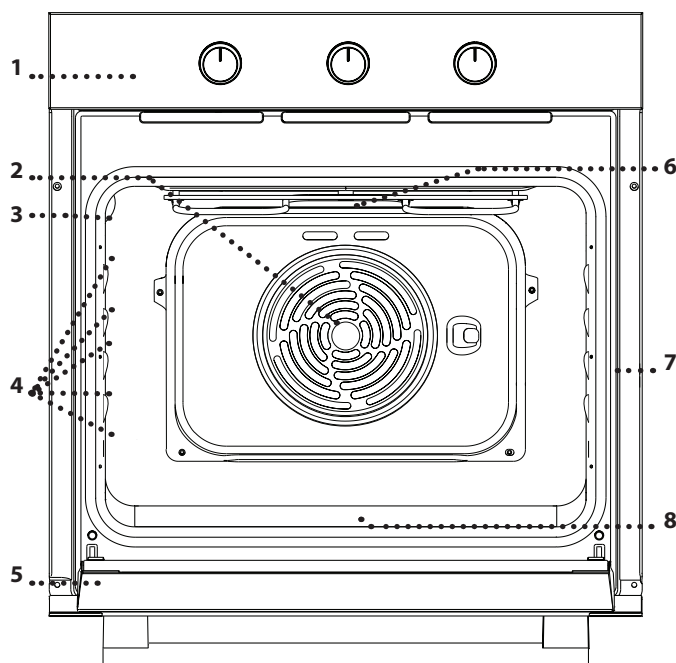


You can download the Safety Instructions and the Use and Care Guide by visiting our website docs.hotpoint.eu and following the instructions on the back of this booklet.



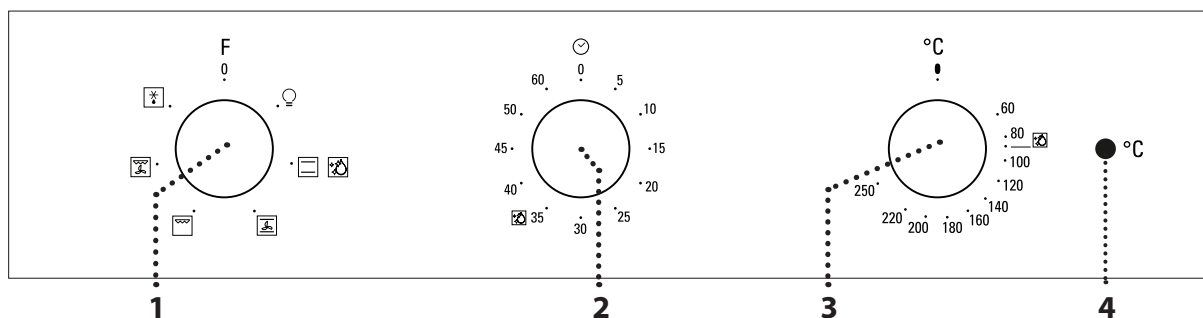
Before using the appliance carefully read the Health and Safety guide.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan
3. Lamp
4. Runners for accessories
(the level is indicated on the wall of the cooking compartment)
5. Door
6. Upper heating element / grill
7. Identification plate
(do not remove)
8. Lower heating element
(not visible)

CONTROL PANEL



1. SELECTION KNOB

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

2. TIMER KNOB

Useful as a timer. Does not activate or interrupt cooking.

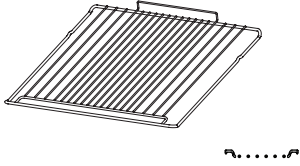
3. THERMOSTAT KNOB

Turn to select a desired temperature, activating the selected function.

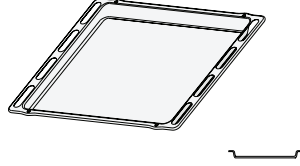
4. LED THERMOSTAT / PREHEATING

Switches on during the heating process. Switches off once the desired temperature is reached.

WIRE SHELF



BAKING TRAY



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

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

. Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first. Afterwards, slide it horizontally along the runners as far as possible.

. The other accessories, such as the baking tray, are inserted horizontally by sliding them along the runners.

FUNCTIONS



OFF

For switching off the oven.



LIGHT

For switching on the light in the compartment.



CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only. It is best to use the 2nd shelf.



DIAMOND CLEAN

The action of the steam released during this special low-temperature cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. Pour 200 ml of drinking water on the bottom of the oven and use the function for 35' at 90°C. Activate the function when the oven is cold and let it cool down for 15' once the cycle ends.



CONVECTION BAKE

For baking cakes with juicy fillings on a single shelf. This function can also be used for cooking on two shelves. Switch the position of the dishes to cook food more evenly.



GRILL

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



TURBO GRILL

For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the tray on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.



DEFROSTING

For defrosting food more quickly.

USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

HEAT THE OVEN

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

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

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

Heat the oven to 250° C for about one hour, preferably using the “Convection bake” function. The oven must be empty during this time. Follow the instructions for setting the function correctly.

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

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

To select a function, turn the *selection knob* to the symbol for the function you require:.....


2. ACTIVATE A FUNCTION

MANUAL

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 and 0.

DIAMOND CLEAN

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

It is best to use the function for 35’.

3. PREHEATING

Once the function has been activated, the LED thermostat will switch on signalling that the preheating process has begun.

At the end of this process, the LED thermostat switches off indicating 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.






. SETTING THE TIMER

















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

To activate the timer, turn the timer knob to the desired length of time: an acoustic signal will warn you when the count-down is finished.

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes		Yes	150 - 170	30 - 90	2 
		Yes	150 - 170	30 - 90 ***	4  1 
Filled cake (cheesecake, strudel, fruit pie)		Yes	160 - 200	35 - 90	2 
		Yes	160 - 200	35 - 90 ***	4  2 
Biscuits / tartlets		Yes	160 - 180	15 - 35	2 / 3 
		Yes	150 - 170	20 - 40 ***	4  2 
Choux buns		Yes	180 - 200	40 - 60	2 
		Yes	170 - 190	35 - 50 ***	4  2 
Meringues		Yes	90	150 - 200	2 
		Yes	90	140 - 200 ***	4  2 
Pizza / bread		Yes	220 - 250	10 - 25	1 / 2 
		Yes	200 - 240	15 - 30 ***	4  2 
Sandwiches 80 g		Yes	180 - 200	30 - 45	2 
Bread loaf 500 g		Yes	180	50 - 70	1 / 2 
Bread		Yes	180 - 200	30 - 80 ***	4  2 
		Yes	250	10 - 20	2 
Frozen pizza		Yes	250	10 - 20 ***	4  2 
		Yes	180 - 200	30 - 45	2 
Salty cakes (vegetable pie, quiche)		Yes	170 - 200	40 - 60 ***	4  2 
		Yes	190 - 200	20 - 30	2 
Vol-au-vent / puff pastry crackers		Yes	180 - 190	15 - 40 ***	4  2 
		Yes	190 - 200	45 - 65	2 
Lamb / veal / beef / pork 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	2 

ACCESSORIES	 Rack	 Baking dish or baking tray on the wire shelf	 Baking tray / oven tray on wire shelf	 Baking tray with 200 ml of water	 BAKING TRAY
-------------	--	--	---	--	---

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Roast pork with crackling 2 kg		Yes	180 - 190	110 - 150	2
Chicken / rabbit / duck 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	2
Turkey / goose 3 kg		Yes	180 - 200	150 - 200	2
Baked fish / en papillote 0.5 kg (fillet, whole)		Yes	170 - 190	30 - 45	2
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180 - 200	50 - 70	2
Toasted bread		5'	250	2 - 6	5
Fish fillets / slices		5'	250	15 - 30 *	4 3
Sausages / kebabs / spare ribs / hamburgers		5'	250	15 - 30 *	5 4
Roast chicken 1-1.3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1
Roast beef rare 1 kg		-	200	35 - 50 **	3
Leg of lamb / knuckle		-	200	60 - 90 **	3
Roast potatoes		-	200 - 220	35 - 55 **	3
Vegetable gratin		-	200 - 220	25 - 55	3
Lasagna and meat		Yes	200	50 - 100 ****	4 1
Meat and potatoes		Yes	190 - 200	45 - 100 ****	4 1
Fish and vegetables		Yes	180	30 - 50 ****	4 2





* Turn food halfway through cooking

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

*** Switch levels halfway through cooking.

**** Estimated length of time: dishes can be removed from the oven at different times depending on personal preference. Switch shelves two-thirds of the way through cooking, if necessary.

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

FUNCTIONS				
	Conventional	Grill	Turbo Grill	Convection Bake

HOW TO READ THE COOKING TABLE

The table lists the best function, accessories and level to use to cook different types of food. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding preheating (where required). Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory used. Use the lowest recommended settings to begin with and, if the food is not cooked enough, then switch to higher settings. Use the accessories supplied and preferably dark-coloured metal cake tins and baking trays. You can also use Pyrex or stoneware

pans and accessories, but bear in mind that cooking times will be slightly longer.

COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

Using the "Convection Bake" function, you can cook different foods simultaneously (for example: fish and vegetables), on different levels. Remove the food which requires a shorter cooking time and leave the food which requires a longer cooking time in the oven.

MAINTENANCE AND CLEANING

Do not use steam cleaning equipment.

Use protective gloves during all operations.

Carry out the required operations with the oven cold.

Disconnect the appliance from the power supply.

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

EXTERIOR SURFACES

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

INTERIOR SURFACES

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

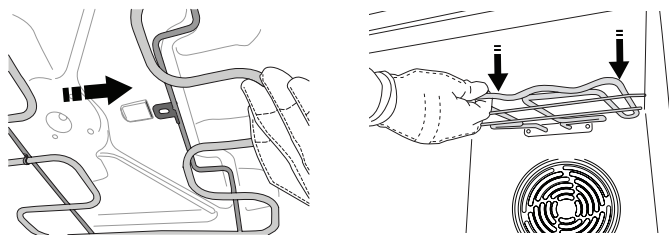
- Activate the "Diamond Clean" function for optimum cleaning of the internal surfaces.
- The door can be easily removed and refitted to facilitate cleaning of the glass.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- The top heating element of the grill can be lowered to clean the upper panel of the oven.

ACCESSORIES

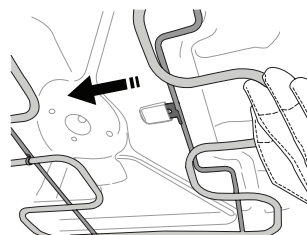
Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

LOWERING THE UPPER HEATING ELEMENT

1. Extract the heating element from its seating, then lower it.

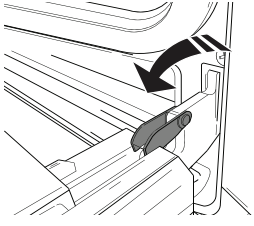


2. To return the heating element to its position, lift it up, pull it slightly towards you and make sure that the tab support is in its proper seating.

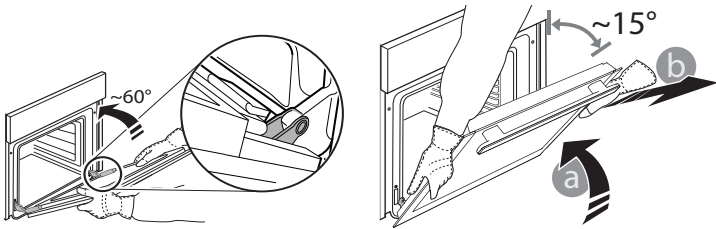


REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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



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



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

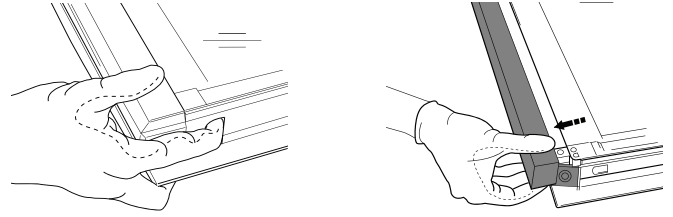
3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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

5. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above.

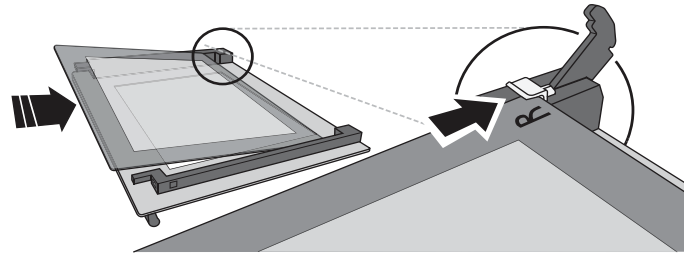
CLICK TO CLEAN - CLEANING THE GLASS

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



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

3. To reposition the internal glass properly, be sure that the "R" can be seen in the left corner. First insert the long side of the glass indicated by "R" into the support seats, then lower it into position.



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

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. Switch off the oven and restart it to see if the fault persists

PRODUCT FICHE

The product fiche with energy data of this appliance can be downloaded from the website docs.hotpoint.eu

HOW TO OBTAIN THE USE AND CARE GUIDE

> Download the Use and Care Guide from our website docs.hotpoint.eu (you can use this QR Code), specifying the product's commercial code.



> Alternatively, contact our Client After-sales Service

CONTACTING OUR AFTER-SALES SERVICE

You can find our contact details in the warranty manual. When contacting our Client After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.

