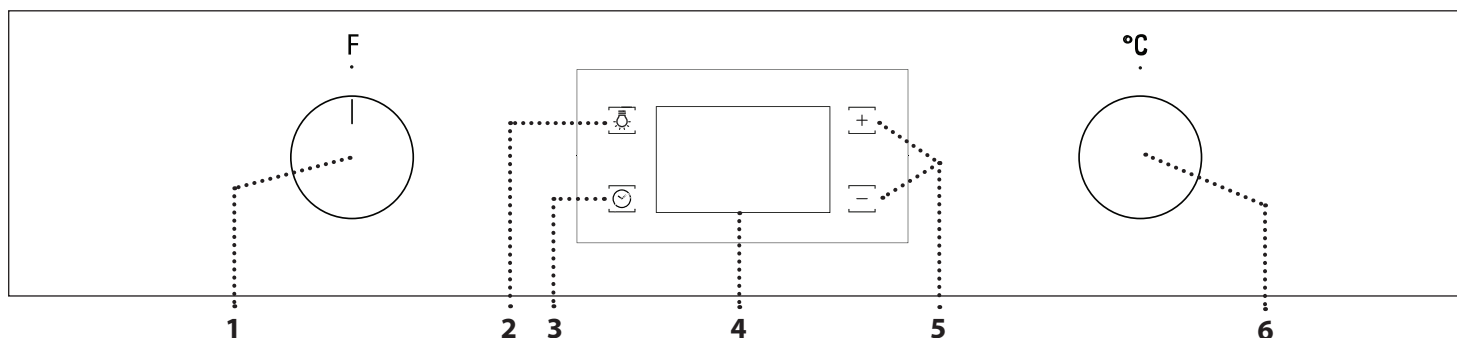


**THANK YOU FOR BUYING A HOTPOINT-ARISTON PRODUCT**

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 use 0.

Please note: All knobs are push-activated knobs. Push down on the centre of the knob to release it from its seating.

**FIRST TIME USE****1. SETTING THE TIME**

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



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

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

**2. HEAT THE OVEN**

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

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

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

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

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

**FUNCTIONS & DAILY USE****CONVENTIONAL**

For cooking any kind of dish on one shelf only.

**CONVECTION BAKE**

To cook on a maximum of two shelves at the same time. 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 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 pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.

**DEFROSTING**

For defrosting food more quickly.

**ECO CONVECTION BAKE\***

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 MODE function is in use, the light will remain switched off during cooking but can be switched on again by pressing .

\* Function used as reference for the energy efficiency declaration in accordance with Regulation (EU) No. 65/2014

**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.

### 1. SELECT A FUNCTION

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

### 2. ACTIVATE A FUNCTION

#### MANUAL


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



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

The function will not start if the thermostat knob 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 "Dessert"), 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.

### 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.



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



 to confirm.

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




Notes: To cancel the cooking time you have set, keep pressing  until the  icon starts flashing on the display, then use  to reset the cooking time to "00:00".

This cooking time includes a preheating phase.

### PROGRAMMING THE END COOKING TIME/DELAYED START

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



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

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

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

### END OF COOKING

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

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

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




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

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








































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

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

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

## COOKING TABLE

| RECIPE  | FUNCTION  | PREHEAT | TEMPERATURE (°C) | DURATION (MIN) | LEVEL AND ACCESSORIES   |
|---|---|---------|------------------|----------------|---|
| Leavened cakes                                  |    | Yes     | 170              | 30 - 50        | 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     | 160              | 20 - 35***     | 4  2  |
| Pizza / Focaccia                                |    | Yes     | 190 - 250        | 15 - 50        | 2    |
|   |    | Yes     | 190 - 250        | 25 - 50***     | 4  2  |
| Lasagne / baked pasta / cannelloni / flans      |    | Yes     | 190 - 200        | 45 - 65        | 2    |
| Lamb / veal / beef /pork 1 kg                   |    | Yes     | 190 - 200        | 80 - 110       | 3    |
| Chicken/rabbit/duck 1 kg                        |    | Yes     | 200 - 230        | 50 - 100       | 2    |
| Baked fish/en papillote 0,5 kg (fillets, whole) |   | Yes     | 170 - 190        | 30 - 45        | 2   |
| Toasted bread                                   |  | 5'      | 250              | 2 - 6          | 5    |
| Roast potatoes                                  |  | Yes     | 200 - 210        | 35 - 55 **     | 3    |

| ACCESSORIES |  |  |  |  |  |  |
|-------------|---|---|---|--|---|---|
|             | Wire shelf  | Baking dish or baking tray on the wire shelf  | Drip tray/baking tray on the wire shelf   | Drip tray  | Drip tray with 200 ml of water  | Baking tray   |

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

\*\*\* Switch levels half way through cooking.

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 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 standards IEC and IEC 60350-1.

## CLEANING AND MAINTENANCE

**Make sure that the oven has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning.**  
**Do not use steam cleaners.**

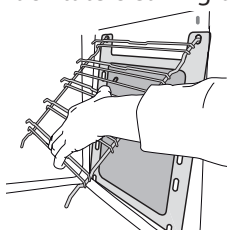
**Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive cleaning agents, as these could damage the surfaces of the appliance.**

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

### CATALYTIC PANELS

This oven could be equipped with special catalytic liners that facilitate cleaning of the cooking compartment thanks to their special selfcleaning coating, which is highly porous and able to absorb grease and grime.

These panels are fitted to the shelf guides: When repositioning and then refitting the shelf guides, make sure that the hooks at the top are slotted into the appropriate holes in the panels.



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

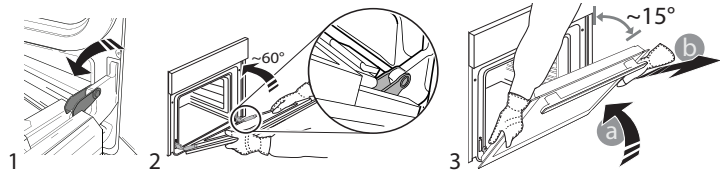
Please note: Using corrosive or abrasive cleaning agents, stiff brushes, pan scourers or oven sprays could damage the catalytic surface and compromise its self-cleaning properties. Please contact our After-sales Service if you require replacement panels.

# Hotpoint

ARISTON

## REMOVING AND REFITTING THE DOOR

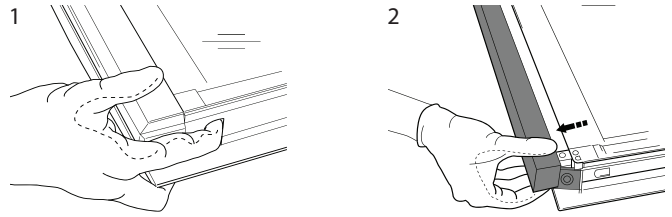
To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position (1). Close the door as much as you can (2). Take a firm hold of the door with both hands - do not hold it by the handle. Simply remove the door (3) by continuing to close it while pulling it upwards (a) at the same time until it is released from its seating (b).



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

## CLICK & CLEAN - CLEANING THE GLASS

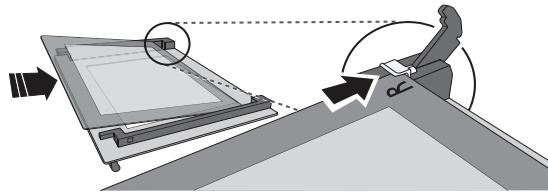
After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips (1) and remove the upper edge of the door by pulling it towards you (2).



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

To correctly reposition the inner glass, make sure that the "R" is visible in the right-hand corner and the clear surface (not printed) is facing up.

First insert the long side of the glass indicated by "R" into the support seats, then lower it into position.



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

## TROUBLESHOOTING

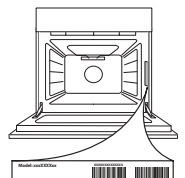
| Problem   | Possible cause                             | Solution  |
|---|--|---|
| The oven does not work                                | Power cut<br>Disconnection from the mains. | Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply.<br>Turn 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 your 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





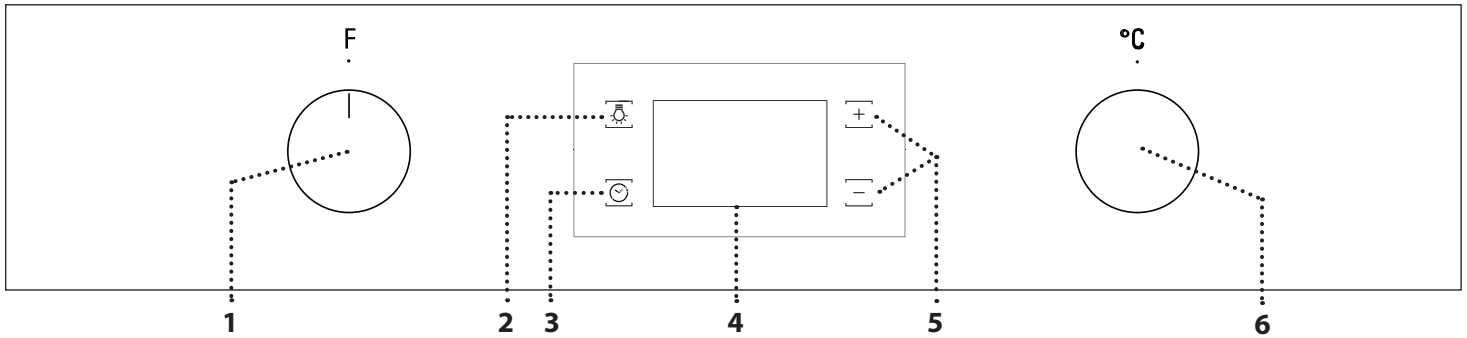
**MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT HOTPOINT-ARISTON**

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. LAMPE**

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

**3. RÉGLAGE DE L'HEURE**

Pour accéder aux 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 THERMOSTAT**

Tournez pour sélectionner la température désirée lorsque vous utilisez les fonctions manuelles. Pour les fonctions automatiques, utilisez 0.

Veuillez noter: Tous les boutons sont de type bouton-poussoir. Appuyez au centre du bouton pour le sortir de son logement.

**PREMIÈRE UTILISATION**

**1. RÉGLAGE DE L'HEURE**

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



Utilisez ou pour régler l'heure et appuyez sur pour confirmer. Les deux chiffres des minutes clignotent. Utilisez ou pour régler les minutes et appuyez sur pour confirmer.

Veuillez noter: Lorsque le voyant clignote (par exemple après des pannes de courant prolongées), vous devrez régler l'heure de nouveau.

**2. CHAUFFER LE FOUR**

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normale. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les 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 au moins une heure. Le four doit être vide durant cette opération.

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

**FONCTIONS ET UTILISATION QUOTIDIENNE**



**CONVENTIONNELLE**

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.



**CONVECTION FORCÉE**

Pour cuire sur un maximum de deux niveaux en même temps. 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 lèche-frite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèche-frite, contenant 200 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille métallique.



**TURBOGRILL**

Pour rôti de grosses pièces de viande (cuisses, rosbif, poulet). Nous vous conseillons d'utiliser une lèche-frite pour recueillir les jus de cuisson : placez la lèche-frite, contenant

200 ml d'eau, sur un quelconque niveau sous la grille.



**DÉCONGÉLATION**

Pour décongeler les aliments plus rapidement.



**ÉCO CONVECTION FORCÉE\***

Pour cuire les rôtis farcis et les rôtis sur une seule grille. Les aliments ne s'assèchent pas trop grâce à une légère circulation d'air intermittente. Lorsque vous utilisez la fonction Mode ÉCO, le voyant reste éteint durant la cuisson, mais peut être rallumé temporairement en appuyant sur .

\* Fonction utilisée comme référence pour la déclaration d'efficacité énergétique conformément au Règlement (UE) n° 65/2014



**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.

### 1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

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

### 2. ACTIVER UNE FONCTION

#### MANUEL


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



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 « Dessert »), gardez le *bouton du thermostat* à la position pour les fonctions automatiques (  ). Pour terminer la cuisson, tournez le *bouton de sélection* à la position 0.


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

### 3. PRÉCHAUFFAGE ET CHALEUR RÉSIDUELLE

Une fois que la fonction est lancée, 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.




#### 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 le voyant  clignote dur l'écran, utilisez ensuite  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 la durée de 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.

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

### 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.

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




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

### 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.

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



Utilisez  ou  pour régler l'heure désirée et 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 le voyant  clignote, utilisez ensuite  pour remettre le temps à « 00:00 ».

# Hotpoint

ARISTON

## 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          | 160               | 20 - 35***  | 4  2  |
| Pizza/Focaccia                                      |    | Oui          | 190 - 250         | 15 - 50     | 2    |
|   |    | Oui          | 190 - 250         | 25 - 50***  | 4  2  |
| Lasagnes/pâtes au four/cannellonis/tartes           |    | Oui          | 190 - 200         | 45 - 65     | 2    |
| Agneau/veau/bœuf/porc 1 kg                          |    | Oui          | 190 - 200         | 80 - 110    | 3    |
| Poulet / lapin / canard, 1 kg                       |    | Oui          | 200 - 230         | 50 - 100    | 2    |
| Poisson au four/en papillote 0,5 kg (filet, entier) |   | Oui          | 170 - 190         | 30 - 45     | 2    |
| Pain grillé   |  | 5'           | 250               | 2 - 6       | 5    |
| Pom. terre rôties                                   |  | Oui          | 200 - 210         | 35 - 55 **  | 3    |

| ACCESSOIRES |  |  |  |  |  |  |
|-------------|---|---|---|--|---|---|
|             | Grille métallique   | Casserole ou plaque de cuisson sur la grille  | Lèche-frite/plaque de cuisson sur grille métallique                                 | Lèche-frite  | Lèche-frite contenant 200 ml d'eau  | Plaque de cuisson   |

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

\*\*\* Changez les niveaux à mi-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 d'entretien sur [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu) pour obtenir le tableau de recettes testées, compilé pour les autorités de certification, conformément aux normes CEI et notamment CEI 60350-1.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

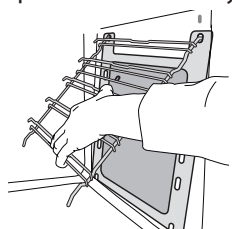
**Assurez-vous que le four a refroidi avant d'effectuer tout entretien ou nettoyage. N'utilisez pas de nettoyeurs vapeur. N'utilisez pas de**

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

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

### PANNEAUX CATALYTIQUES

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



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

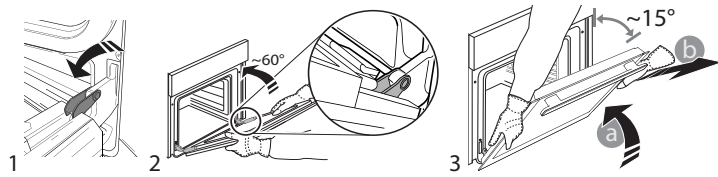
Veillez noter: Les produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs, les brosses dures, les tampons à récurer, ou les aérosols pour four pourraient endommager la surface catalytique et lui faire perdre ses propriétés auto-nettoyantes. Veuillez contacter notre Service Après-vente si vous avez besoin de panneaux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

# Hotpoint

ARISTON

## ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

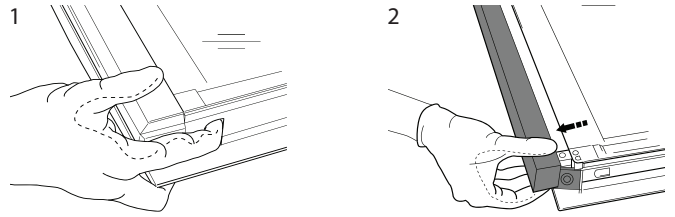
Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés (1). Fermez la porte le plus possible (2). Tenez la porte fermement avec les deux mains : ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte (3) en continuant à la fermer tout en la tirant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



Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface souple. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis, et insérez la partie supérieure sur son appui. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement. Abaissez les loquets dans leur position originale : assurez-vous de les abaisser complètement. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes.

## CLICK & CLEAN - NETTOYER LA VITRE

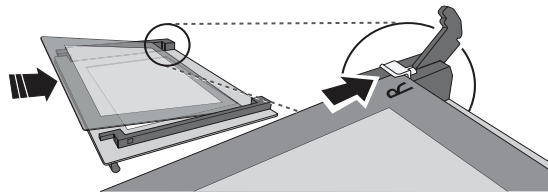
Après avoir enlevé la porte et l'avoir placée sur une surface matelassée, les poignées vers le bas, appuyez sur les deux fermetures (1) en même temps et enlevez le bord supérieur de la porte en le tirant vers vous (2).



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

Pour bien replacer la vitre intérieure, assurez-vous que le « R » est visible dans le coin gauche et que la surface claire (pas d'imprimée) est placée vers le haut.

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



Remplacez le bord supérieur : un déclic indique le positionnement correct. Assurez-vous que le joint est bien placé avant de replacer la porte.

## GUIDE DE DÉPANNAGE

| Problème  | Cause possible   | Solution   |
|---|--|--|
| Le four ne fonctionne pas                         | Coupure de courant<br>Débranchez de l'alimentation principale. | Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché.<br>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 ».  |

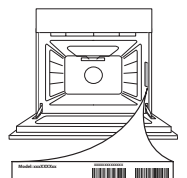


▼ Téléchargez le guide d'utilisation et d'entretien complet [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu) pour plus d'informations sur votre produit



**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

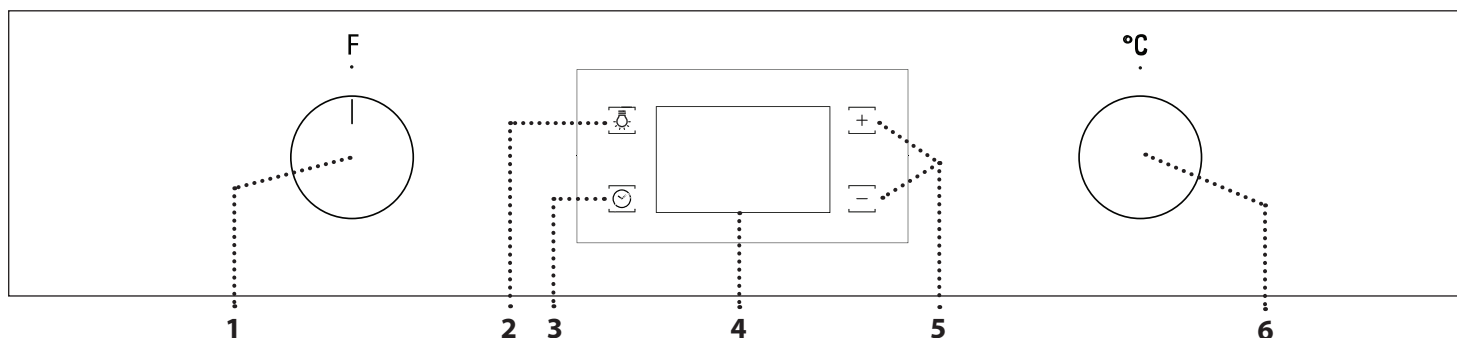
ARISTON

**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 cambiare le impostazioni del tempo di cottura.

**6. MANOPOLA TERMOSTATO**

Ruotare per selezionare la temperatura desiderata attivando le funzioni manuali.

Per le funzioni automatiche usare 0.

Note: Le manopole sono a scomparsa; premere al centro delle stesse per estrarle dalla loro sede.

**PRIMO UTILIZZO****1. IMPOSTARE L'ORA**

Alla prima accensione, è necessario impostare l'ora: premere fino a che sul display non 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. RISCALDARE IL FORNO**

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

Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore. Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno.

Riscaldare il forno alla temperatura di 250° per circa 1 ora. Durante questa procedura il forno deve essere vuoto.

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

**FUNZIONI E USO QUOTIDIANO****STATICO**

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.

**COTTURA VENTILATA**

Per cuocere fino ad un massimo di due ripiani contemporaneamente. Si consiglia di invertire la posizione delle teglie a metà cottura.

**GRILL**

Per grigliare costate, spiedini e salsicce, gratinare verdure o dorare il pane. Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.

**TURBO GRILL**

Per arrostiti grossi tagli di carne (cosciotti, roast beef, polli). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere i liquidi di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e

aggiungere 200 ml di acqua potabile.

**SCONGELAMENTO**

Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti.

**ECO VENTILATO\***

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

\* Funzione di riferimento per la dichiarazione di efficienza energetica in accordo con il Regolamento europeo 65/2014

**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.



## TORTE DOLCI AUTO

Questa funzione seleziona automaticamente temperatura e tempo ideali per la cottura dei dolci. Attivare la funzione a forno freddo.

### 1. SELEZIONE DI UNA FUNZIONE

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

### 2. AVVIARE UNA FUNZIONE

#### MANUALE

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



Nota: durante la cottura sarà possibile modificare la funzione ruotando la *manopola di selezione* o regolare la temperatura ruotando la *manopola termostato*.

La funzione non si avvia se la manopola del termostato è impostata su 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 "Dolci"), mantenere la *manopola del termostato* sulla posizione dedicata alle funzioni automatiche (●).

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. 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.

Nota: inserire gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere i risultati di cottura.



Al termine della cottura e con la funzione disattivata, è possibile che l'icona  rimanga visibile sul display per indicare la presenza di calore residuo.

Nota: 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".

### 4. PROGRAMMAZIONE DELLA 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.

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

### 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.

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




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

### 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".

## TABELLA DI COTTURA

| RICETTA  | FUNZIONE | PRERISCALDAMENTO | TEMPERATURA (°C) | DURATA (MIN) | LIVELLO E ACCESSORI |
|--|----------|------------------|------------------|--------------|---------------------|
| Torte lievitate  |          | Sì               | 170              | 30 - 50      | 2                   |
|  |          | Sì               | 160              | 30 - 50      | 2                   |
|  |          | Sì               | 160              | 40 - 60***   | 4  1                |
| Biscotti/Tortine                                       |          | Sì               | 160              | 25 - 35      | 3                   |
|  |          | Sì               | 160              | 25 - 35      | 3                   |
|  |          | Sì               | 160              | 20 - 35***   | 4  2                |
| Pizza / Focaccia                                       |          | Sì               | 190 - 250        | 15 - 50      | 2                   |
|  |          | Sì               | 190 - 250        | 25 - 50***   | 4  2                |
| Lasagne / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati       |          | Sì               | 190 - 200        | 45 - 65      | 2                   |
| Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg                |          | Sì               | 190 - 200        | 80 - 110     | 3                   |
| Pollo/Coniglio/Anatra (1 kg)                           |          | Sì               | 200 - 230        | 50 - 100     | 2                   |
| Pesce al forno / al cartoccio 0,5 kg (filetti, intero) |          | Sì               | 170 - 190        | 30 - 45      | 2                   |
| Pane tostato   |          | 5'               | 250              | 2 - 6        | 5                   |
| Patate arrosto   |          | Sì               | 200 - 210        | 35 - 55 **   | 3                   |

| ACCESSORI |         |                              |                              |          |                             |        |
|-----------|---------|------------------------------|------------------------------|----------|-----------------------------|--------|
|           | Griglia | Tortiera o teglia su griglia | Leccarda / Teglia su griglia | Leccarda | Leccarda con 200ml di acqua | Teglia |

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

\*\*\* Invertire i livelli a metà cottura.

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 collegandosi al sito [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu) per consultare la tabella delle ricette testate, compilata per gli istituti di valutazione secondo le norme IEC e IEC 60350-1.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

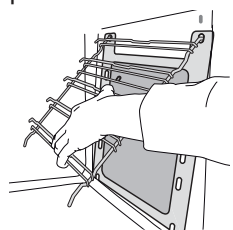
**Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di eseguire ogni operazione.**  
**Non utilizzare apparecchi a vapore.**

**Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detersivi abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici. Utilizzare guanti protettivi.**

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

### PANNELLI CATALITICI

Questo forno potrebbe essere equipaggiato con speciali pannelli catalitici che facilitano la pulizia del comparto cottura grazie al loro speciale rivestimento autopulente ad alta porosità, in grado di catturare grasso e sporizia.



Questi pannelli sono montati sulle griglie laterali: quando queste vengono rimosse, per un corretto posizionamento, assicurarsi che l'aggancio superiore delle griglie sia infilato negli appositi fori dei pannelli.

Per sfruttare al meglio le proprietà autopulenti dei pannelli catalitici, si consiglia di riscaldare il forno a 200 °C per circa un'ora. Durante questa procedura il forno deve essere vuoto. Lasciare quindi raffreddare il forno e infine rimuovere eventuali residui di alimenti con una spugna non abrasiva.

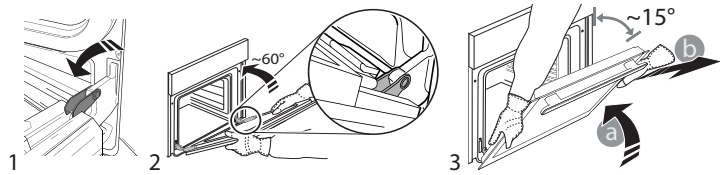
Note: l'uso di detersivi corrosivi o abrasivi, spazzole ruvide, spugne abrasive per pentole o spray per forno possono danneggiare la superficie catalitica, facendole perdere le sue particolari proprietà. Nel caso fosse necessaria la sostituzione dei pannelli, rivolgersi al Servizio Assistenza.

# Hotpoint

ARISTON

## RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

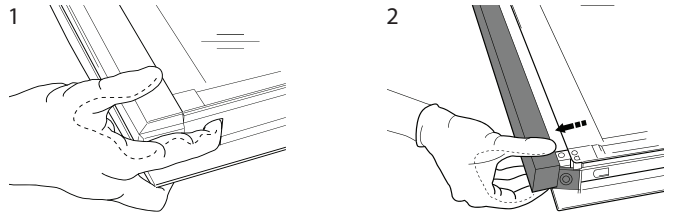
Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco (1). Chiudere la porta fino a quando è possibile (2). Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarre facilmente la porta (3), continuare a chiuderla e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



Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti. Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale: fare attenzione che siano completamente abbassati. Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Se non lo fosse, ripetere tutte le operazioni.

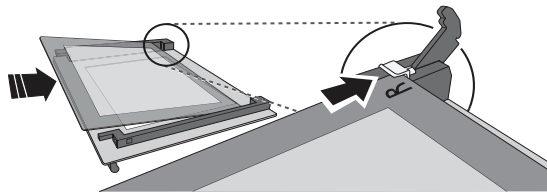
## CLICK & CLEAN - PULIZIA DEL VETRO

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



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

Per riposizionare correttamente il vetro interno, fare attenzione che la "R" sia leggibile nell'angolo destro e che la superficie lucida (non stampata) sia rivolta verso l'alto. Inserire dapprima il lato lungo del vetro indicato dalla "R" nelle sedi di sostegno, quindi abbassarlo in posizione.



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

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

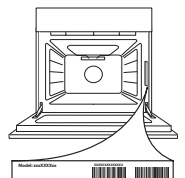
| Problema  | Possibile causa   | Soluzione   |
|---|---|---|
| Il forno non funziona                                 | Interruzione di corrente elettrica<br>Disconnessione dalla rete principale. | Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica.<br>Spegnere e riaccendere il forno per verificare se il problema 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

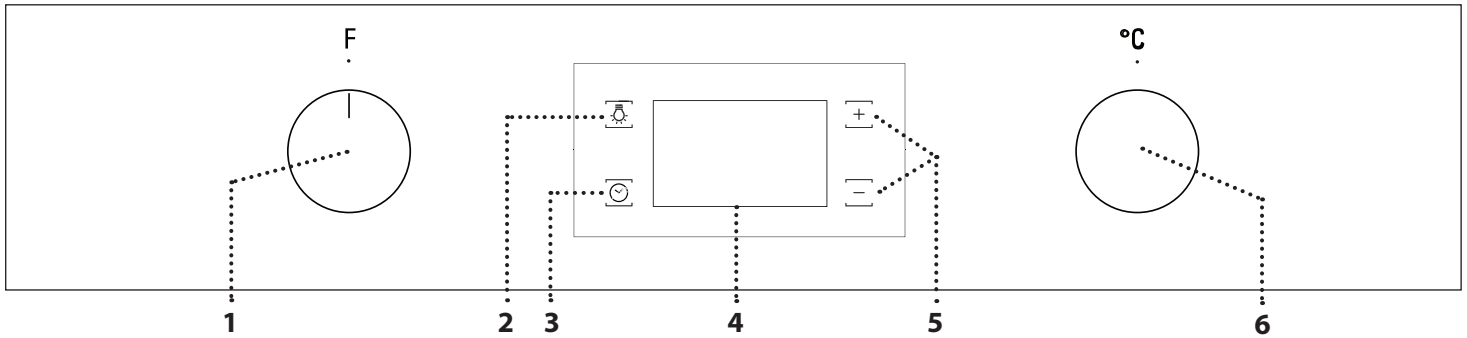


**GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO HOTPOINT-ARISTON**  
Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)



**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 posición 0 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 las configuraciones del tiempo de cocción, inicio diferido y temporizador. Para ver la hora cuando el horno está apagado.

### 4. PANTALLA

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

### 6. SELECTOR DEL TERMOSTATO / PRECALENTAMIENTO

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

Para las funciones automáticas, utilice 0.

Nota: Todos los selectores se quedan pulsados al activarlos. Pulse en el centro del selector para liberarlo de la configuración.

## PRIMER USO

### 1. AJUSTE DE LA HORA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que ajustar la hora: pulse ☹ hasta que el icono ☺ y los dos dígitos de la hora empiecen a parpadear en la pantalla.



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

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

### 2. CALENTAR EL HORNO

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

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

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

Caliente el horno a 250 °C durante aproximadamente una hora. Durante este tiempo, el horno debe permanecer vacío.

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

## FUNCIONES Y USO DIARIO



### CONVENCIONAL

Para cocinar cualquier tipo de plato en un solo estante.



### HORNO DE CONVECCIÓN

Para cocinar en dos estantes como máximo al mismo tiempo. Es recomendable cambiar la posición de las bandejas pasteleras a medio proceso de cocción.



### GRILL

Para asar filetes, pinchos morunos y salchichas, cocinar verduras gratinadas o tostar pan. Cuando ase carne, le recomendamos colocar la grasera debajo para recoger los jugos de 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 piezas de carne grandes (pierna de cordero, rosbif, pollo). Le recomendamos utilizar la grasera para recoger los jugos de la cocción: coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 200 ml

de agua potable.




### DESCONGELACIÓN

Para descongelar alimentos más rápidamente.



### HORNO DE CONVECCIÓN ECO\*

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

\* Función utilizada como referencia para la declaración de eficiencia energética de conformidad con la normativa (EU) No. 65/2014



### 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.

### 1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

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

### 2. ACTIVAR UNA FUNCIÓN

#### MANUAL

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



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

La función 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 el funcionamiento automático debe seleccionar ("Pan" o "Postres"), dejar el *selector del termostato* en la posición de las funciones automáticas (●).

Para finalizar la cocción, gire el *selector* hasta la posición 0.


Nota: Puede programar el tiempo de finalización de la 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: 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.



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.





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

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




Notas: Para cancelar el tiempo de cocción programado, mantenga pulsado  hasta que el icono  empiece a parpadear en la pantalla y después use  para reconfigurar el tiempo de cocción a «00:00».

Este tiempo de cocción incluye una fase de 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  hasta que el icono  y la hora actual empiecen a parpadear en la pantalla.



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

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

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

### 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.




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




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



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
































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







# Hotpoint

ARISTON



## TABLA DE COCCIÓN

| RECETA   | FUNCIÓN   | PRECALENTAR | TEMPERATURA (°C) | DURACIÓN (MIN) | NIVEL Y ACCESORIOS  |
|--|---|-------------|------------------|----------------|---|
| Tartas esponjosas  |    | Sí          | 170              | 30 - 50        | 2    |
|  |    | Sí          | 160              | 30 - 50        | 2    |
|  |    | Sí          | 160              | 40 - 60***     | 4  1  |
| Galletas / tartaletas                                    |    | Sí          | 160              | 25 - 35        | 3    |
|  |    | Sí          | 160              | 25 - 35        | 3    |
|  |    | Sí          | 160              | 20 - 35***     | 4  2  |
| Pizza/Focaccia   |    | Sí          | 190 - 250        | 15 - 50        | 2    |
|  |    | Sí          | 190 - 250        | 25 - 50***     | 4  2  |
| Lasaña/pasta al horno/canelones/budines                  |    | Sí          | 190 - 200        | 45-65          | 2    |
| Cordero, ternera, buey, cerdo 1 kg                       |    | Sí          | 190 - 200        | 80-110         | 3    |
| Pollo/conejo/pato 1kg                                    |    | Sí          | 200-230          | 50-100         | 2    |
| Pescado al horno / en papillote 0,5 kg (filetes, entero) |   | Sí          | 170 - 190        | 30 - 45        | 2   |
| Pan tostado  |  | 5'          | 250              | 2 - 6          | 5    |
| Patatas al horno   |  | Sí          | 200 - 210        | 35-55 **       | 3    |

| ACCESORIOS |  |  |  |  |  |  |
|------------|---|---|---|---|---|---|
|            | Rejilla   | Fuente para horno o bandeja pastelera sobre la rejilla                              | Grasera/bandeja para hornear sobre la rejilla                                       | Bandeja de goteo  | Grasera con 200 ml de agua  | Bandeja pastelera   |

\*\* Gire el alimento cuando hayan transcurrido dos tercios del tiempo de cocción (si es necesario).

\*\*\* Cambiar de nivel a mitad de la cocción.

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 en nuestra página web [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) para consultar la tabla de recetas probadas, cumplimentada por los órganos de certificación de conformidad con las normas IEC y IEC 60350-1.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

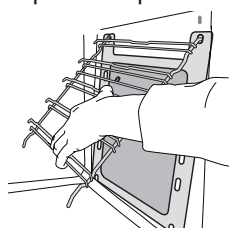
**Asegúrese de que el horno se haya enfriado antes de llevar a cabo las tareas de mantenimiento o limpieza. No utilice productos de lavado con**

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

**aparato. Utilice guantes de protección. El horno debe desconectarse de la red eléctrica antes de llevar a cabo cualquier trabajo de mantenimiento.**

### PANELES CATALÍTICOS

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



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

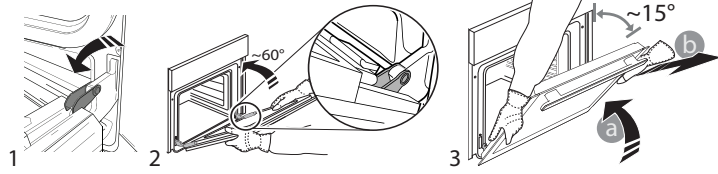
Nota: El uso de detergentes corrosivos o abrasivos, cepillos duros, estropajos para ollas y esprays para horno puede dañar la superficie catalítica y poner en peligro sus propiedades de autolimpieza. Póngase en contacto con el Servicio Postventa si necesita paneles de recambio.

# Hotpoint

ARISTON

## EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA

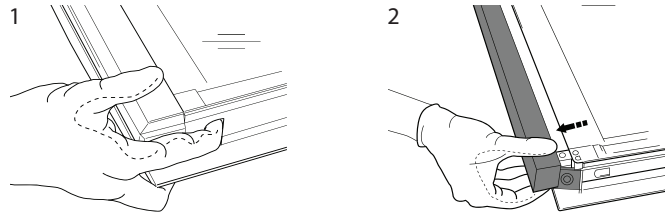
Para quitar la puerta, ábrala por completo y baje los pestillos hasta que estén en posición desbloqueada (1). Cierre la puerta tanto como pueda (2). Sujete bien la puerta con las dos manos –no la sujete por el asa. Simplemente extraiga la puerta (3) cerrándola mientras tira de ella hacia arriba (a) hasta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



Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda. Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las bisagras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento. Baje la puerta y ábrala por completo. Baje los pestillos a su posición original: asegúrese de haberlos bajado por completo. Intente cerrar la puerta y compruebe que está alineada con el panel de control. Si no lo está, repita los pasos de arriba.

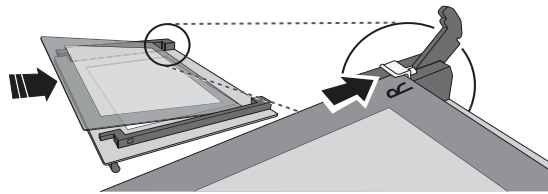
## CLICK & CLEAN - LIMPIEZA DEL CRISTAL

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



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

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



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

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

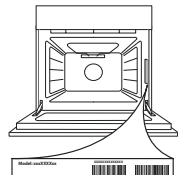
| Problema   | Posible causa   | Solución  |
|--|---|---|
| El horno no funciona                                       | Corte de suministro<br>Desconexión de la red eléctrica. | Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad.<br>Apague el horno 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



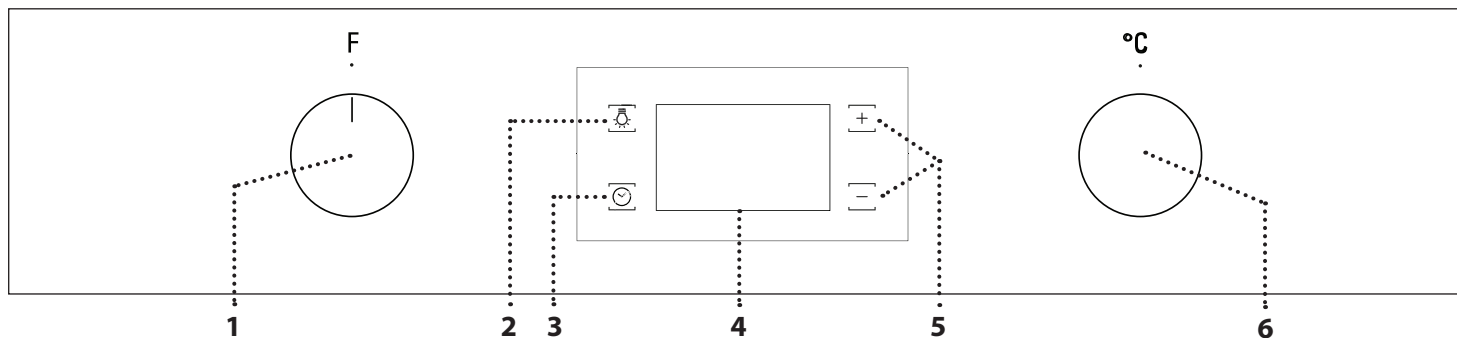
**OBRIGADO POR TER ADQUIRIDO UM PRODUTO HOTPOINT-ARISTON**

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 utilize 0.

Lembre-se: Todos os botões rotativos são retráteis. Pressione o centro do botão para libertá-lo.

**PRIMEIRA UTILIZAÇÃO**

**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. 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.

**FUNÇÕES E UTILIZAÇÃO DIÁRIA**

**CONVENCIONAL**

Para cozinhar qualquer tipo de prato utilizando apenas um nível.

**COZEDURA POR CONVECÇÃO**

Para cozinhar num máximo de dois níveis em simultâneo. 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 coletor, para recolher os sucos da cozedura: posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 200 ml de água potável.

**TURBO GRILL**

Para assar peças de carne grandes (pernil, rosbife, frango). Recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor,

para recolher os sucos da cozedura: posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 200 ml de água potável.

**DESCONGELAÇÃO**

Para descongelar alimentos mais rapidamente.

**COZEDURA CONVECÇÃO 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 .

\* Função utilizada como referência para a declaração de eficiência energética, de acordo com o Regulamento (UE) n.º 65/2014

## **A 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.

### 1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

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

### 2. ATIVAR UMA FUNÇÃO

#### MANUAL


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



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 "Sobremesas"), 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.

### 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 pode 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 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.




## **A 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.





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.

Lembre-se: para cancelar a definição, desligue o forno rodando o *botão seletor* para a posição "0".

#### 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.




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

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



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
































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







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

# Hotpoint

ARISTON

## 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  |
| Biscoitos/queques                                    |    | Sim            | 160              | 25 - 35       | 3    |
|  |    | Sim            | 160              | 25 - 35       | 3    |
|  |    | Sim            | 160              | 20 - 35***    | 4  2  |
| Pizza/Focaccia                                       |    | Sim            | 190 - 250        | 15 - 50       | 2    |
|  |    | Sim            | 190 - 250        | 25 - 50***    | 4  2  |
| Lasanha/massa ao forno/canelones/flans               |    | Sim            | 190 - 200        | 45 - 65       | 2    |
| Borrego/vitela/vaca/porco 1 kg                       |    | Sim            | 190 - 200        | 80 - 110      | 3    |
| Frango / coelho / pato 1 kg                          |    | Sim            | 200 - 230        | 50 - 100      | 2    |
| Peixe no forno/em papelote 0,5 kg (filetes, inteiro) |   | Sim            | 170 - 190        | 30 - 45       | 2    |
| Pão tostado  |  | 5'             | 250              | 2 - 6         | 5    |
| Batatas assadas                                      |  | Sim            | 200 - 210        | 35 - 55 **    | 3    |

| ACESSÓRIOS |  |  |  |  |  |  |
|------------|---|---|---|--|---|---|
|            | Grelha  | Prato ou tabuleiro para assar na grelha metálica                                    | Tabuleiro coletor/ tabuleiro para assar ou grelha                                   | Tabuleiro coletor  | Tabuleiro coletor com 200 ml de água  | Tabuleiro para pasteleria   |

\*\* Vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozadura (se necessário).

\*\*\* Alterar níveis a meio da cozadura.

O nível está indicado na parede do compartimento de cozadura.

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

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

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

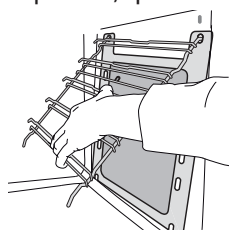
**Assegure-se de que o forno arrefece antes de executar qualquer operação de manutenção ou limpeza. Não utilize produtos de limpeza a vapor.**

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

**aparelho. Use luvas de proteção. O forno tem de ser desligado da rede elétrica antes da realização de qualquer tipo de trabalho de manutenção.**

### PAINÉIS CATALÍTICOS

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



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

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

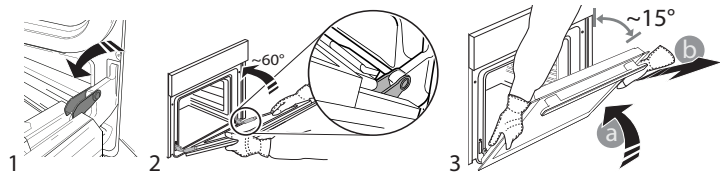
# Hotpoint

ARISTON



## REMOVER E REPOR A PORTA

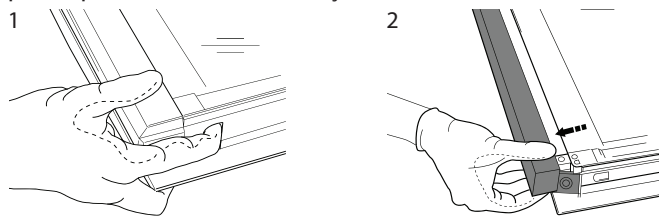
Para remover a porta, abra-a totalmente e baixe as linguetas até que estas fiquem na posição de desbloqueio (1). Feche a porta tanto quanto possível (2). Segure firmemente a porta com ambas as mãos – não a segure pela pega. Remova, simplesmente, a porta (3) continuando a fechá-la enquanto, em simultâneo, a puxa para cima (a) até que esta se liberte do respetivo suporte (b).



Coloque a porta de parte, apoiando-a sobre uma superfície suave. Reponha a porta, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes. Baixe a porta e, em seguida, abra-a totalmente. Baixe as linguetas para a respetiva posição original: assegure-se de que as baixe totalmente. Tente fechar a porta e assegure-se de que está alinhada com o painel de controlo. Se não estiver, repita os procedimentos acima.

## CLICK & CLEAN - LIMPAR O VIDRO

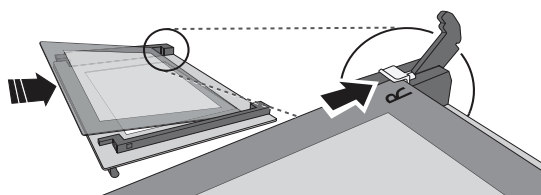
Após remover a porta e pousá-la sobre superfície suave com a pega voltada para baixo, prima simultaneamente os dois grampos de retenção (1) e remova a extremidade superior da porta, puxando-a na sua direção (2).



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

Para voltar a instalar o vidro interior, certifique-se de que a letra "R" está visível no canto esquerdo e que a superfície límpida (não impressa) está voltada para cima.

Insira primeiro a parte mais longa do vidro com a indicação "R" nos suportes e, em seguida, baixe-a até à posição correta.



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.

## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

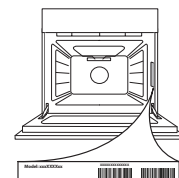
| Problema  | Causa possível                                   | Solução  |
|---|--|--|
| O forno não funciona  | Corte de energia<br>Desconexão da rede elétrica. | Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido. |
| O visor apresenta a letra 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



400011618830