



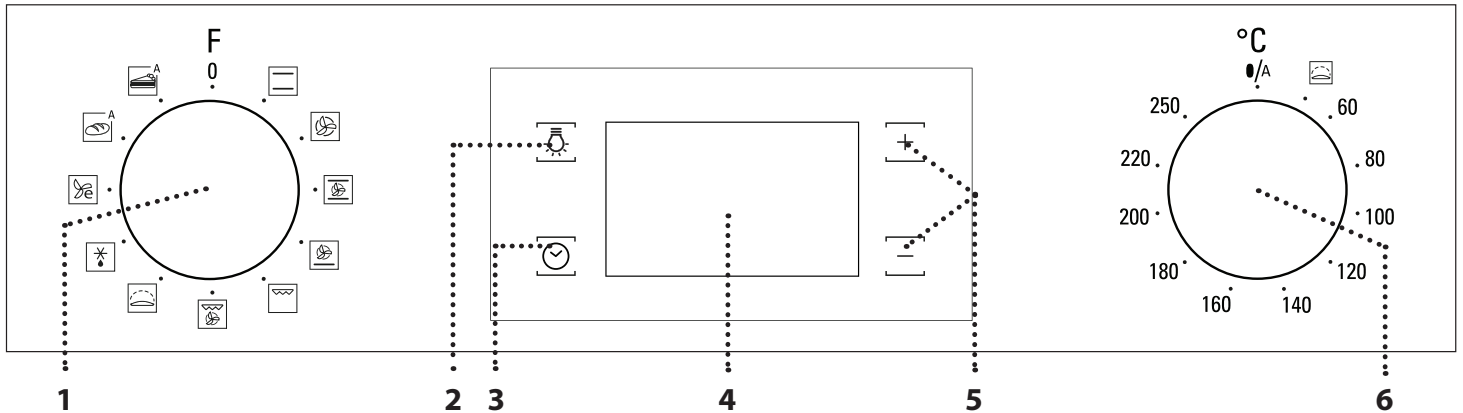
THANK YOU FOR BUYING A HOTPOINT-ARISTON PRODUCT

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



Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

CONTROL PANEL DESCRIPTION



1. SELECTION KNOB

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

2. LIGHT

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

3. SETTING THE TIME

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

4. DISPLAY

5. ADJUSTMENT BUTTONS

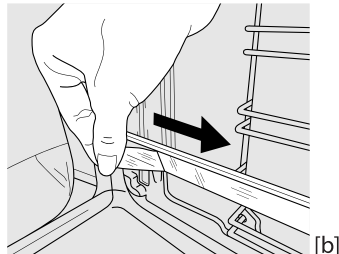
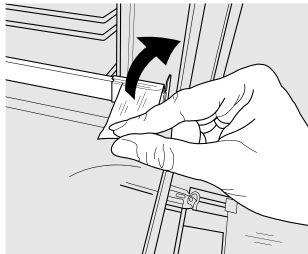
For changing the cooking time settings

6. THERMOSTAT KNOB

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

SLIDING RUNNERS AND SHELF GUIDES

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



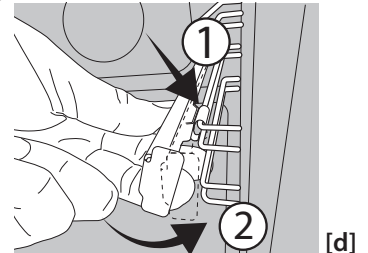
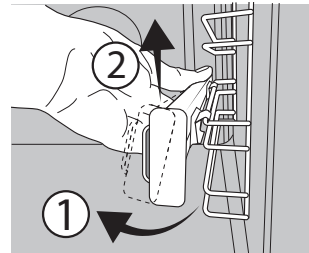
REMOVING THE SLIDING RUNNERS [c]

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

REFITTING THE SLIDING RUNNERS [d]

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

the lower hooks are clicking (2).



REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

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

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

FIRST TIME USE

1. SETTING THE TIME

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



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

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

2. HEAT THE OVEN

A new oven may release odors that have been left behind during manufacturing: this is completely normal. Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odors.

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

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

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

Hotpoint

ARISTON

FUNCTIONS & DAILY USE



CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.



FORCED AIR

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



MAXI COOKING

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



PIZZA

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



GRILL

For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a Baking tray to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.



TURBO GRILL

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



RISING

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




DEFROSTING

For defrosting food more quickly.



ECO FORCED AIR

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



BREAD AUTO

This function automatically selects the ideal temperature and baking time for bread. For best results, carefully follow the recipe. Activate the function when the oven is cold.



DESSERT 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

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



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

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

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

AUTOMATIC

To start the automatic function you have selected ("Bread" or "Pastry"), keep the thermostat knob at the position for automatic functions (0/A).

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



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

RISING


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

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

3. PREHEATING AND RESIDUAL HEAT

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

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

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

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




4. PROGRAMMING COOKING

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




DURATION

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





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.

Hotpoint

ARISTON

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

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

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

END OF COOKING

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



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

COOKING TABLE

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

** Turn food two thirds of the way through cooking (if necessary). The level is indicated on the wall of the cooking compartment.

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

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

5. SETTING THE TIMER

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

Keep pressing until the 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 starts flashing, then use to reset the time to "00:00".

▼ Download the complete 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.

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

Hotpoint

ARISTON

CLEANING AND MAINTENANCE

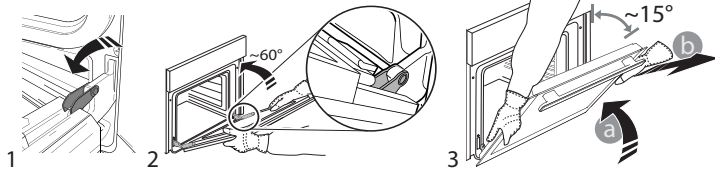
Make sure that the oven has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning.
Do not use steam cleaners.

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.

REMOVING AND REFITTING THE DOOR

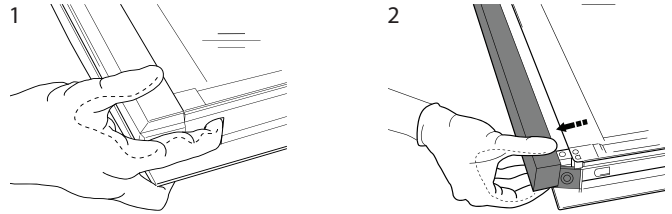
To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position (1). Close the door as much as you can (2). Take a firm hold of the door with both hands - do not hold it by the handle. Simply remove the door (3) by continuing to close it while pulling it upwards (a) at the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

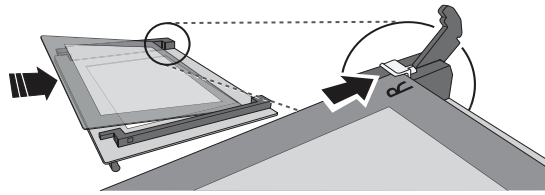
After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips (1) and remove the upper edge of the door by pulling it towards you (2).



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

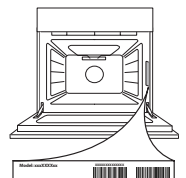
Problem	Possible cause	Solution
The oven does not work.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F" followed by a number.	Software problem.	Contact 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 for more informations about your product



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

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



Hotpoint

ARISTON



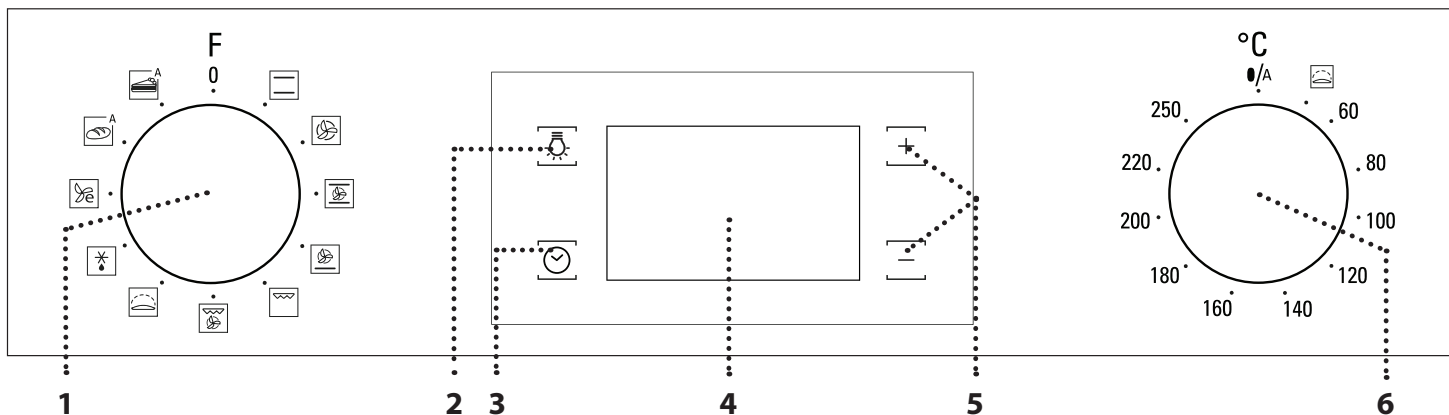
MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT HOTPOINT-ARISTON

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



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

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE



1. BOUTON DE SÉLECTION

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

2. ÉCLAIRAGE

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

3. RÉGLAGE DE L'HEURE

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

4. ÉCRAN

5. BOUTONS DE RÉGLAGES

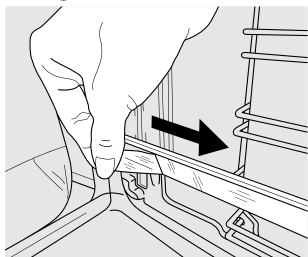
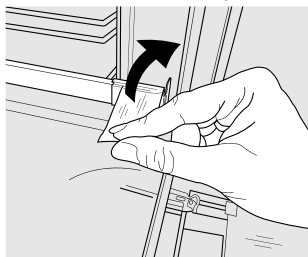
Pour changer les réglages du temps de cuisson

6. BOUTON DU THERMOSTAT

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

GRILLES COULISSANTES ET GUIDES DE GRILLES

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

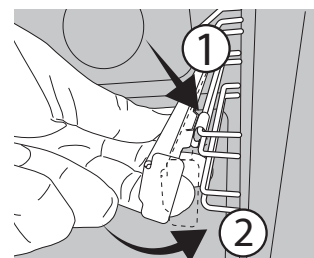
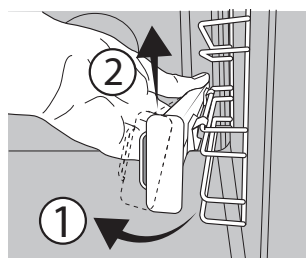


ENLÈVEMENT DES PATINS COULISSANTS [c]

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

REPOSE DES PATINS COULISSANTS [d]

Accrochez les crochets supérieurs des supports de grille (1), puis appuyez sur la partie inférieure des patins coulissants contre les supports de grille, jusqu'à ce que les crochets inférieurs s'enclenchent (2).



ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

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

PREMIÈRE UTILISATION

1. RÉGLAGE DE L'HEURE

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



Utilisez [plus icon] ou [moins icon] pour régler l'heure et appuyez sur [confirm icon] pour confirmer. Les deux chiffres des minutes clignotent. Utilisez [plus icon] ou [moins icon] pour régler les minutes et appuyez sur [confirm icon] pour confirmer. Veuillez noter: Lorsque le voyant [clock icon] 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 normal. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les éventuelles odeurs.






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

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

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

FONCTIONS ET UTILISATION QUOTIDIENNE

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

-  **TURBOGRIL**
Pour rôtir de grosses pièces de viande (cuisses, rosbif, poulet). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille métallique.
-  **LEVÉE**
Pour aider les pâtes sucrées ou salées à mieux lever. Tournez le bouton du thermostat sur l'icône pour lancer cette fonction.
-  **DÉCONGÉLATION**
Pour décongeler les aliments plus rapidement.
-  **ÉCO AIR PULSÉ**
Pour cuire les rôtis farcis et les rôtis sur une seule grille. Les aliments de s'assèchent pas trop grâce à une légère circulation d'air intermittente. Lorsque vous utilisez la fonction ÉCO, le voyant reste éteint durant la cuisson, mais peut être rallumé temporairement en appuyant sur .
-  **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.
-  **DESSERT 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'allume et un signal sonore retentit.

2. ACTIVER UNE FONCTION

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



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

Veuillez noter: Lors de la cuisson, vous pouvez changer la fonction en tournant le bouton de sélection ou ajuster la température en tournant le bouton du thermostat. La fonction ne démarre pas tant que le bouton du thermostat est sur 0°C. Vous pouvez régler le temps de cuisson, le temps de fin de cuisson (seulement si vous réglez le temps de cuisson) et la minuterie.

AUTOMATIQUE

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

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


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

LEVÉE


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

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

3. PRÉCHAUFFAGE ET CHALEUR RÉSIDUELLE

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

Veuillez 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.

Veuillez 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.

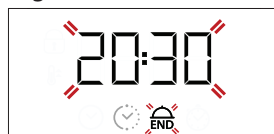





Utilisez  ou  pour régler le temps de cuisson souhaité, puis appuyez sur  pour confirmer. Lancez la fonction en tournant le *bouton du thermostat* à la température désirée : un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson.

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

PROGRAMMER L'HEURE DE FIN DE CUISSON/ DÉPART DIFFÉRÉ

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



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

Lancez la fonction en tournant le *bouton du thermostat* à la température désirée: la fonction reste en veille et démarre

Hotpoint

ARISTON

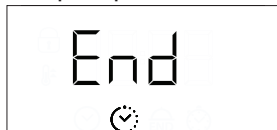
automatiquement après la période d'attente calculée pour que la cuisson se termine à l'heure désirée.

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

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

FIN DE CUISSON

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



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

TABLEAU DE CUISSON

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

** Au besoin, retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson. Le niveau est indiqué sur la paroi du compartiment de cuisson.

La durée de cuisson ne comprend pas la phase de préchauffage : nous vous conseillons de placer les aliments dans le four et régler le temps de cuisson seulement après avoir atteint la température désirée.

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

5. RÉGLER LA MINUTERIE

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



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

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

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

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

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

Hotpoint

ARISTON

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Assurez-vous que le four a refroidi avant d'effectuer tout entretien ou nettoyage.

N'utilisez pas de nettoyeurs vapeur.

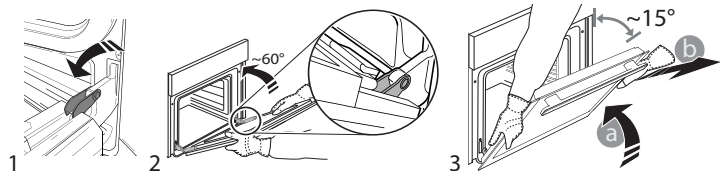
N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil. Utilisez des gants de

protection.

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

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

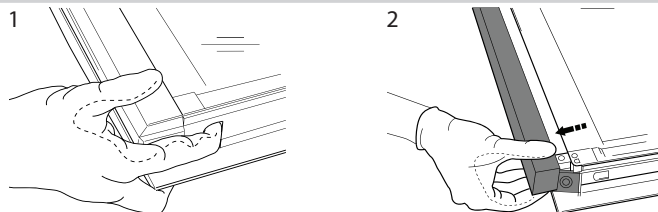
Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés (1). Fermez la porte le plus possible (2). Tenez la porte fermement avec les deux mains : ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte (3) en continuant à la fermer tout en la tirant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

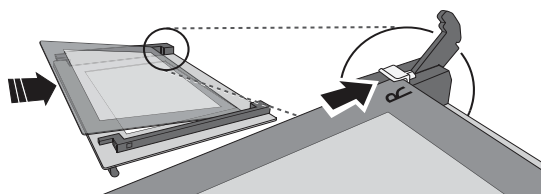
Après avoir enlevé la porte et l'avoir placée sur une surface matelassée, les poignées vers le bas, appuyez sur les deux fermetures (1) en même temps et enlevez le bord supérieur de la porte en le tirant vers vous (2).



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.

DÉPANNAGE

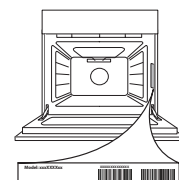
Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F »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

▼ Téléchargez le guide d'utilisation et d'entretien complet docs.hotpoint.eu 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
- 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

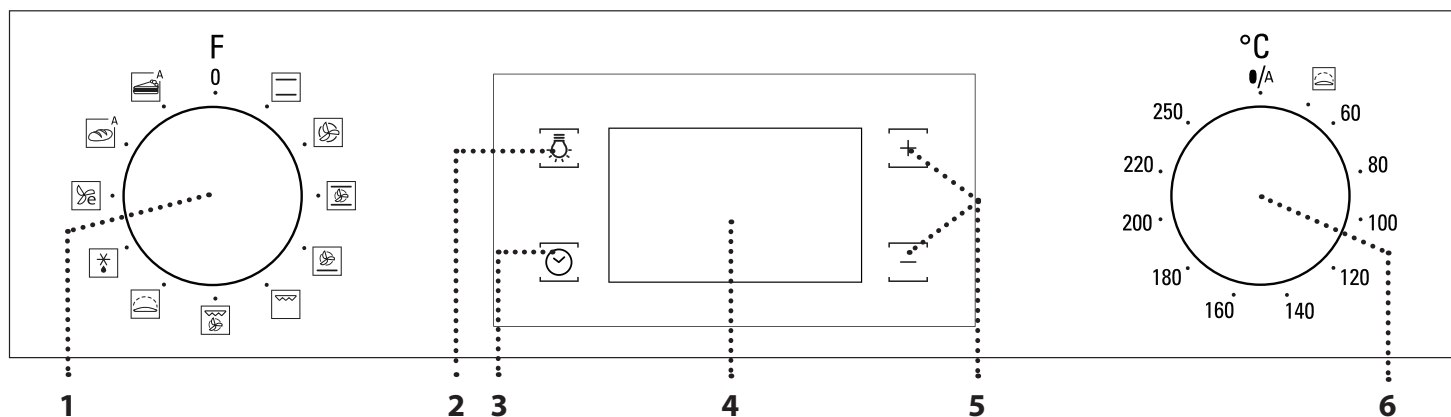
ARISTON

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

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



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 di cavità del forno.

3. IMPOSTARE L'ORA

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

A forno spento, per visualizzare l'ora.

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

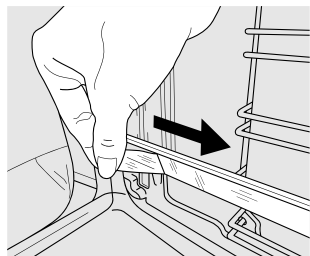
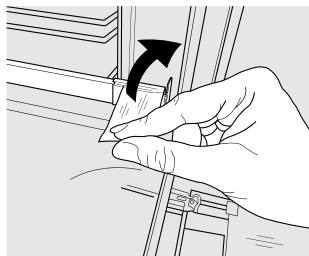
Per modificare le impostazioni di durata

6. MANOPOLA TERMOSTATO

Ruotare per selezionare la temperatura desiderata attivando le funzioni manuali. Per le funzioni automatiche tenere su A/.

GRIGLIE SCORREVOLI E GUIDE LATERALI

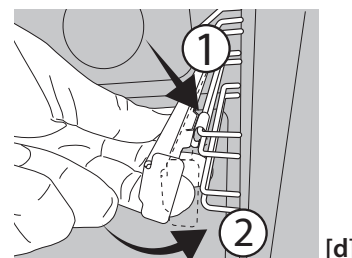
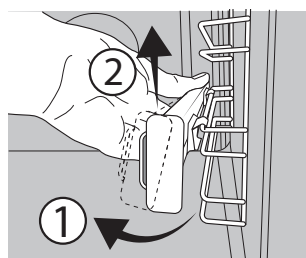
Prima di utilizzare il forno rimuovere il nastro di protezione [a] e successivamente rimuovere la pellicola protettiva [b] dalle guide di scorrimento.

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

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

RIMONTAGGIO DELLE GUIDE DI SCORRIMENTO [d]

Agganciare i ganci superiori alle guide laterali (1) e premere la parte inferiore delle guide di scorrimento contro le guide laterali, fino a far scattare i ganci inferiori (2).

**SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DELLE GRIGLIE LATERALI**

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

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

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

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



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

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

2. RISCALDARE IL FORNO

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

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

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

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

Hotpoint

ARISTON

FUNZIONI E USO QUOTIDIANO



STATICO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.



TERMOVENTILATO

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



MAXI COOKING

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



MULTICRISP

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



GRILL

Per grigliare bistecche, spiedini e salsicce, cucinare verdure gratinate o tostare il pane. Quando si griglia la carne, si consiglia di utilizzare una teglia per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.



TURBO GRILL

Per arrostire grandi tagli di carne (cosce, arrosto di manzo, pollo). Si consiglia di utilizzare una teglia per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.



LIEVITAZIONE IN CORSO

Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Ruotare la manopola termostato sull'icona per attivare la funzione.



SCONGELAMENTO

Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti.



ECO TERMOVENTILATO

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



PANE AUTO

Questa funzione seleziona automaticamente temperatura e tempo ideali per la cottura del pane. Per ottenere i migliori risultati seguire attentamente la ricetta. Attivare la funzione a forno freddo.



DESSERT AUTO

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

1. SELEZIONARE 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

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



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

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

La funzione non si avvia se la manopola del termostato è impostata su 0°C. Sarà possibile impostare la durata, l'ora di fine cottura (solo se è impostata una durata) e il timer.

AUTOMATICO

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

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

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

LIEVITAZIONE IN CORSO

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

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

3. PRERISCALDAMENTO E CALORE RESIDUO

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

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

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

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

4. PROGRAMMARE LA COTTURA

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

DURATA

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



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

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

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

PROGRAMMARE L'ORA DI FINE COTTURA/AVVIO RITARDATO

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



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

Hotpoint

ARISTON

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

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

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

FINE COTTURA

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



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

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

5. IMPOSTAZIONE DEL TIMER

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

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



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

Un segnale acustico avviserà del termine del conto alla rovescia.

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

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI
Torte lievitate		Si	170	30 - 50	
		Si	160	30 - 50	
		Si	160	40 - 60	
Biscotti/Tortine		Si	160	25 - 35	
		Si	160	25 - 35	
		Si	150	35 - 45	
Pizza / Focaccia		Si	190 - 250	15 - 50	
		Si	190 - 250	20 - 50	
Lasagne / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati		Si	190 - 200	45 - 65	
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg		Si	190 - 200	80 - 110	
Pollo/Coniglio/Anatra (1 kg)		Si	200 - 230	50 - 100	
Pesce al forno / al cartoccio 0,5 kg (filetti, intero)		Si	170 - 190	30 - 45	
Pane tostato		5'	250	2 - 6	
Patate arrosto		Si	200 - 210	35 - 55 **	

** Girare gli alimenti a due terzi della cottura (se necessario). Il livello è indicato sulla parete del comparto di cottura.

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

▼ Scaricare le Istruzioni per l'uso completa dal sito docs.hotpoint.eu per consultare la tabella delle ricette testate, compilata per gli istituti di valutazione secondo la norma IEC 60350-1.

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

Hotpoint

ARISTON

PULIZIA E MANUTENZIONE

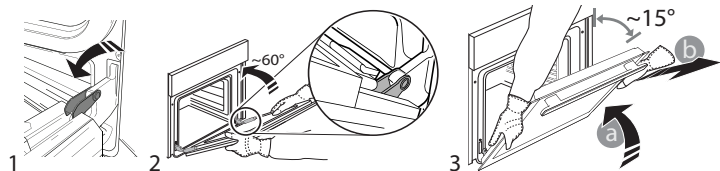
**Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di eseguire ogni operazione.
Non utilizzare apparecchi a vapore.**

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

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

RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

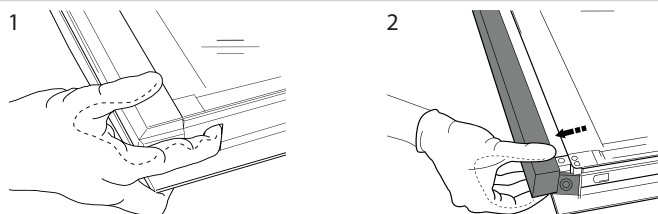
Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco (1). Chiudere la porta fino a quando è possibile (2). Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarre facilmente la porta (3), continuare a chiuderla e 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

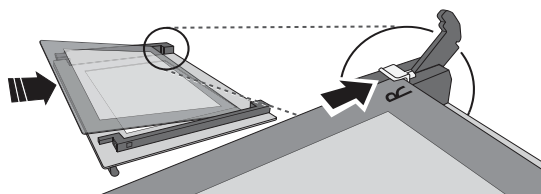
Dopo aver smontato la porta e averla appoggiata su un piano morbido con la maniglia verso il basso, premere contemporaneamente le due clip di fissaggio (1) ed estrarre il profilo superiore della porta tirandolo verso di sé (2).



Sollevare 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

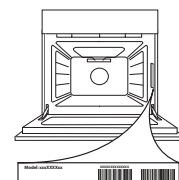
Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnere e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.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

▼ Scarica le istruzioni per l'uso e la manutenzione complete da docs.hotpoint.eu 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
- 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



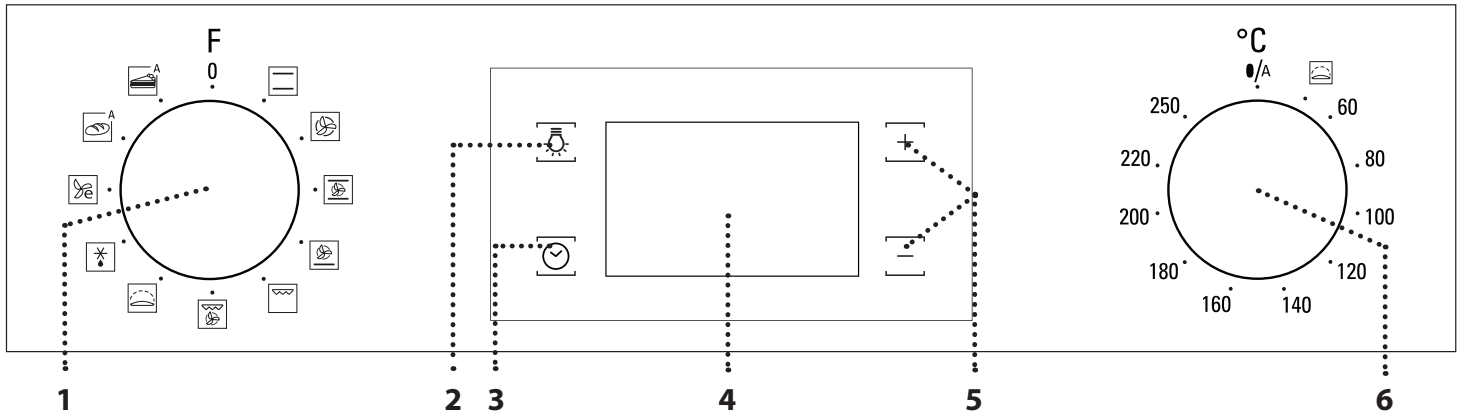
GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO HOTPOINT-ARISTON

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



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

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL



1. SELECTOR

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

2. LUZ

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

3. AJUSTE DE LA HORA

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

4. PANTALLA

5. BOTONES DE AJUSTE

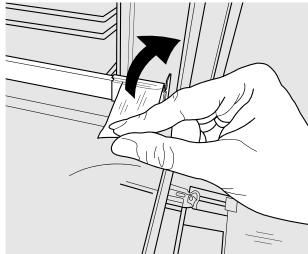
Para cambiar la configuración del tiempo de cocción

6. SELECTOR DEL TERMOSTATO

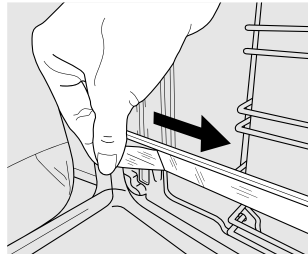
Gire para seleccionar la temperatura deseada cuando active las funciones manuales. Siga en 0/A para las funciones automáticas.

GUÍAS DESLIZANTES Y GUÍAS PARA ESTANTES

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



[a]



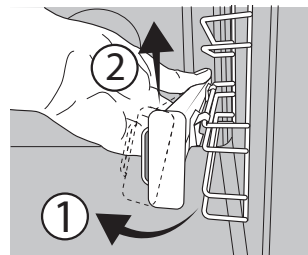
[b]

EXTRAER LAS GUÍAS DESLIZANTES [c]

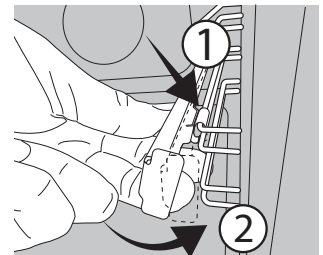
Tire de la parte inferior de la guía deslizante para desacoplar los ganchos inferiores (1) y tire de las guías deslizantes hacia arriba para extraerlas de los ganchos superiores (2).

VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS DESLIZANTES [d]

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



[c]



[d]

CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES

1. Para extraer las guías para estantes, sujete firmemente la parte externa de la guía y tire hacia usted para extraer el soporte y las dos clavijas internas del alojamiento.

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

PRIMER USO

1. AJUSTE DE LA HORA

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



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

Nota: Si el icono parpadea, por ejemplo después de un corte de corriente muy largo, será necesario volver a ajustar la hora.

2. CALENTAR EL HORNO

Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante la fabricación: es completamente normal. Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor.

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

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

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

FUNCIONES Y USO DIARIO



CONVENCIONAL

Para cocinar cualquier tipo de plato en un solo estante.



AIRE FORZADO

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



MAXI COOKING

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



PIZZA

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



GRILL

Para asar al grill bistecs, kebabs y salchichas, cocinar verduras gratinadas o tostar pan. Cuando ase carne, le recomendamos colocar la bandeja pastelera debajo para recoger los jugos de la cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable.



TURBO GRILL

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



LEUDADO

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



DESCONGELACIÓN

Para descongelar alimentos más rápidamente.



AIRE FORZADO ECO

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



PAN AUTO

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



POSTRES AUTOMÁTICO

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 encenderá y se oirá una señal.

2. ACTIVAR UNA FUNCIÓN

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



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

Nota: Durante la cocción puede cambiar la función girando el selector o regulando la temperatura con el selector del termostato. La función sólo se iniciará si el selector del termostato está a 0 °C. Puede programar el tiempo de cocción, el tiempo de finalización de la cocción (solo si selecciona un tiempo de cocción) y un temporizador.

AUTOMÁTICA

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

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

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

LEUDADO

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

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

3. PRECALENTAMIENTO Y CALOR RESIDUAL

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

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

la cocción.

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

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

4. COCCIÓN PROGRAMADA

Antes de proceder con la cocción programada 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* a la temperatura que desee: Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la cocción ha terminado.

Notas: Para cancelar el tiempo de cocción programado, mantenga pulsado 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 parpadeen en la pantalla.



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

Hotpoint

ARISTON

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

Notas: Para cancelar la programación, apague el horno girando el *selector* a la posición « 0 ».

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

FINAL DE COCCIÓN

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



Gire el *selector* para seleccionar una función diferente o póngalo en la posición « 0 » para apagar el horno.

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	150	35 - 45	4 2
Pizza/Focaccia		Sí	190 - 250	15 - 50	1/2
		Sí	190 - 250	20 - 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

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

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

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

5. AJUSTE DEL TEMPORIZADOR

Esta opción no interrumpe ni programa la cocción, pero le permite utilizar la pantalla como un temporizador, ya sea que haya una función activa o que el horno esté apagado. Mantenga pulsado hasta que el icono y «00:00» empiecen a parpadear en la pantalla.



Utilice o para configurar la hora 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».

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

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

Hotpoint

ARISTON

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

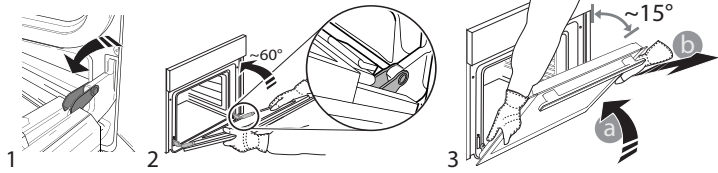
Asegúrese de que el horno se haya enfriado antes de llevar a cabo las tareas de mantenimiento o limpieza. No utilice productos de lavado con vapor.

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.

EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA

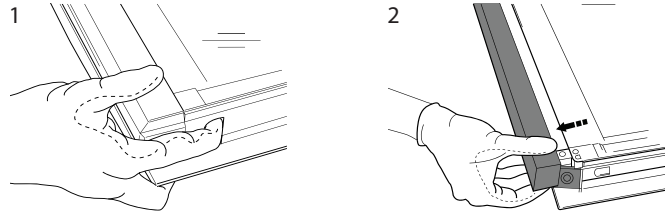
Para quitar la puerta, ábrala por completo y baje los pestillos hasta que estén en posición desbloqueada (1). Cierre la puerta tanto como pueda (2). Sujete bien la puerta con las dos manos –no la sujete por el asa. Simplemente extraiga la puerta (3) cerrándola mientras tira de ella hacia arriba (a) hasta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

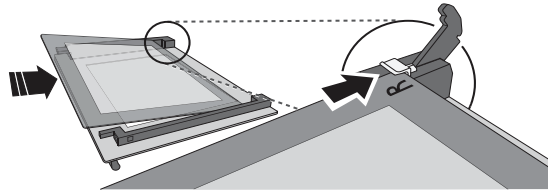
CLICK & CLEAN - LIMPIEZA DEL CRISTAL

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

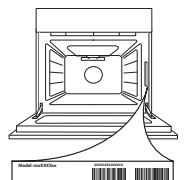
Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.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

▼ Descargue la Guía de uso y cuidado completa en docs.hotpoint.eu 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
- Usando el código QR
- También puede **ponerse en contacto con nuestro Servicio Postventa** (Consulte el número de teléfono en el folleto de la garantía). Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.



Hotpoint

ARISTON



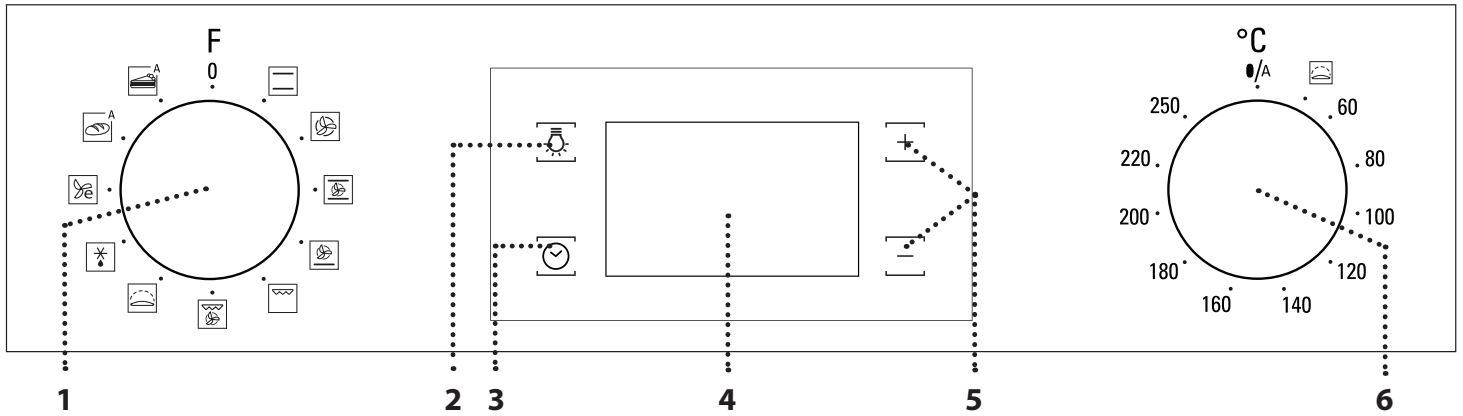
OBRIGADO POR TER ADQUIRIDO UM PRODUTO HOTPOINT-ARISTON

Para beneficiar de uma assistência mais completa, registre o seu produto em www.hotpoint.eu/register



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

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO



1. BOTÃO SELETOR

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

2. LUZ

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

3. ACERTAR A HORA

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

4. VISOR

5. BOTÕES DE AJUSTE

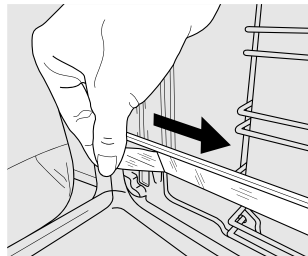
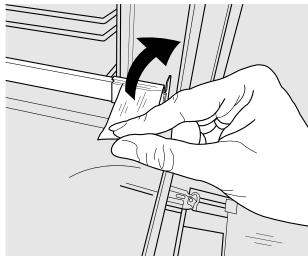
Para alterar as definições do tempo de cozedura

6. BOTÃO DO TERMÓSTATO

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

CALHAS DESLIZANTES E GUIAS DE NÍVEL

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

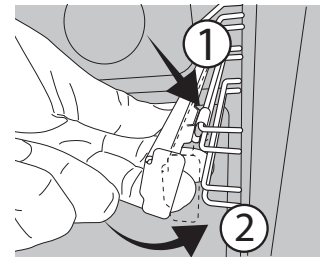
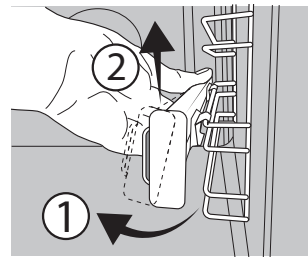


REMOÇÃO DAS CORREDIÇAS [c]

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

REINSTALAÇÃO DAS CORREDIÇAS [d]

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



RETIRAR E REPOR AS GUIAS DE NÍVEL

1. Para retirar as guias de nível, segure a parte externa da guia e puxe-a na sua direção de forma a extrair o suporte e os dois pinos internos do alojamento.

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

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.

Nota: 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.


Nota: 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.


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

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



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


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


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

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

 **DESCONGELAÇÃO**
Para descongelar alimentos mais rapidamente.

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

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

 **SOBREMESAS AUTO**
Esta função seleciona automaticamente a temperatura ideal e o tempo de cozedura para bolos. 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

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



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

Nota: Durante a cozedura é possível e alterar a função rodando o botão seletor ou regular a temperatura rodando o botão do termóstato. A função só é iniciada se o botão do termóstato estiver na posição 0 °C. Pode definir o tempo de cozedura, o tempo de fim da cozedura (apenas se selecionar um tempo de cozedura) e um temporizador.

AUTOMÁTICA

Para iniciar a função automática selecionada ("Pão" ou "Pastelaria"), mantenha o botão do termóstato na posição correspondente às funções automáticas (0/A).

Para terminar a cozedura, rode o botão seletor para a posição 0.



Nota: Pode definir o tempo de cozedura e o temporizador.

LEVEDURA


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

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

3. PRAAQUECIMENTO 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.

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



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

Nota: 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.





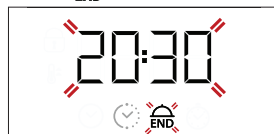
Utilize  ou  para definir o tempo de cozedura pretendido e, em seguida, prima  para confirmar.




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.

Hotpoint

ARISTON

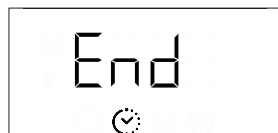
Ative a função rodando o *botão do termóstato* para a temperatura requerida: a função irá permanecer em pausa até ser iniciada automaticamente após o período de tempo calculado para concluir a cozedura à hora programada.

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

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

FIM DA COZEDURA

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



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

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	150	35 - 45	4 2
Pizza/Focaccia		Sim	190 - 250	15 - 50	1/2
		Sim	190 - 250	20 - 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

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

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

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

5. PROGRAMAR O TEMPORIZADOR

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



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

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

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

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

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

Hotpoint

ARISTON

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

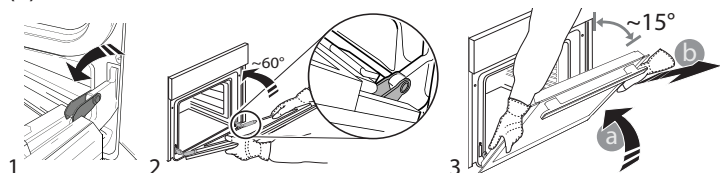
Assegure-se de que o forno arrefece antes de executar qualquer operação de manutenção ou limpeza. Não utilize produtos de limpeza a vapor.

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.

REMOVER E REPOR A PORTA

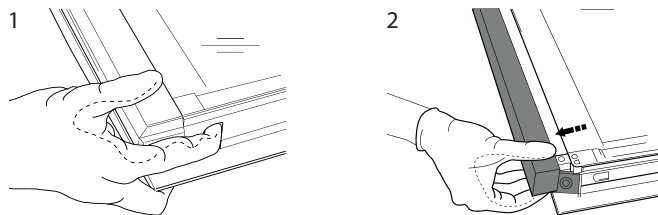
Para remover a porta, abra-a totalmente e baixe as linguetas até que estas fiquem na posição de desbloqueio (1). Feche a porta tanto quanto possível (2). Segure firmemente a porta com ambas as mãos – não a segure pela pega. Remova, simplesmente, a porta (3) continuando a fechá-la enquanto, em simultâneo,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

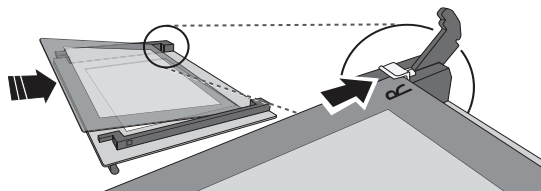
CLICK & CLEAN - LIMPAR O VIDRO

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 limpa (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

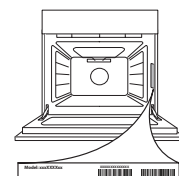
Problema	Causa possível	Solução
O forno não funciona.	Corte de energia. Desconexão da rede elétrica.	Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.
O visor apresenta a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



400011619223