

# DAGLIG BRUGERVEJLEDNING



## TAK FORDI DU KØBTE ET PRODUKT FRA HOTPOINT - ARISTON

Med henblik på at modtage en omfattende service og support, bedes du registrere dit produkt på [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)

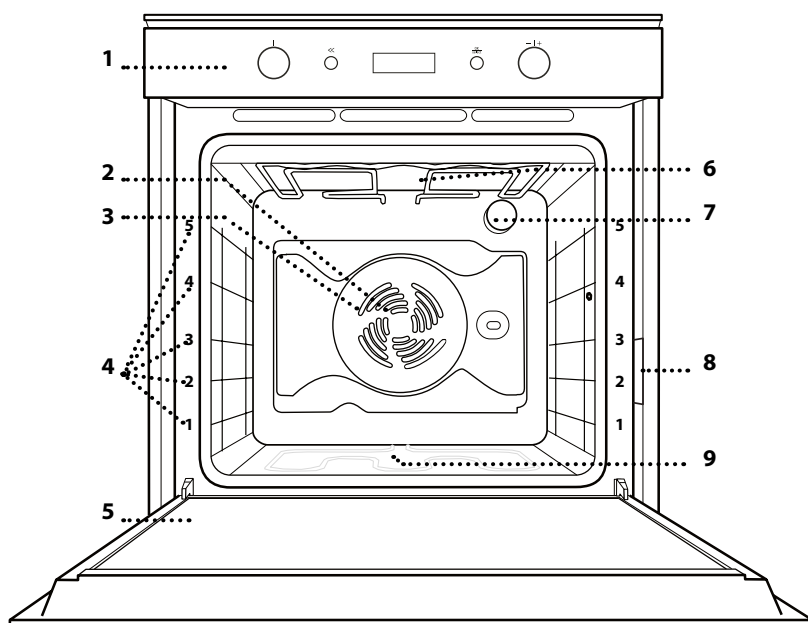


Download sikkerhedsforskrifterne og Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen ved at besøge vores website [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu), og følge proceduren på bagsiden.



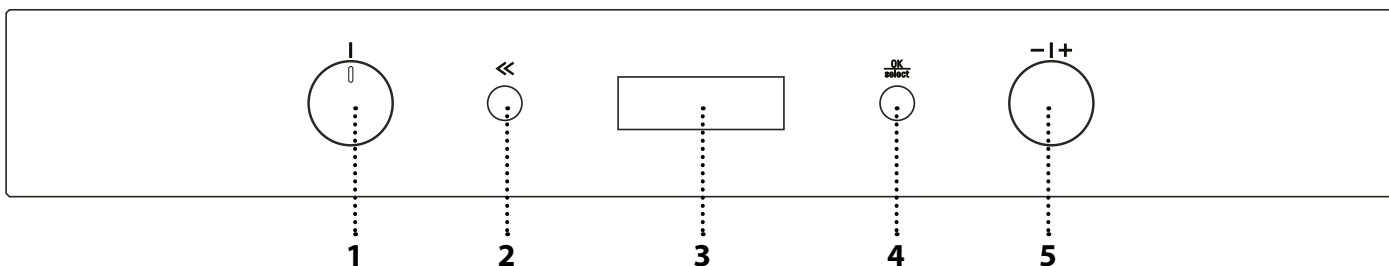
**Før man anvender apparatet, skal man læse sikkerhedsanvisningerne grundigt**

## PRODUKTBEKRIVELSE



1. Betjeningspanel
2. Ventilator
3. Ringvarmelegeme (ikke-synlig)
4. Skinner (niveauet vises forrest på ovnen)
5. Låge
6. Øverste varmelegeme/grill
7. Lampe
8. Identifikationskilt (må ikke fjernes)
9. Nederste varmelegeme (ikke-synlig)

## BETJENINGSPANEL



### 1. VÆLGEKNAP

Bruges til at tænde og slukke for ovnen, ved at vælge en funktion. Sluk for ovnen, ved at dreje knappen over på "0".

### 2. TILBAGE

Bruges til at vende tilbage til den forrige indstillingsmenu.

### 3. DISPLAY

### 4. TRYKKNAP TIL BEKRÆFTELSE

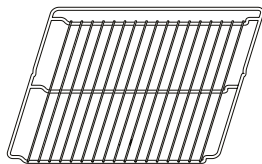
Bruges til at bekræfte en markeret funktion eller indstille en værdi.

### 5. JUSTERINGSKNAP

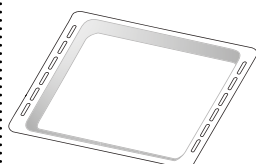
Bruges til at gennemse menuerne og til at anvende eller ændre indstillingerne.

Bemærk: Alle knapperne aktiveres ved at trykke herpå. Tryk på midten af knappen, for at udløse den fra sædet.

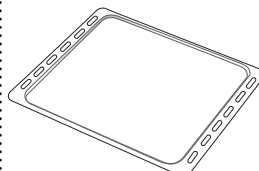
## RIST



## DRYPBAKKE



## BAGEPLADE



Antallet af tilbehør kan variere afhængigt af, hvilken model der er købt.  
Yderligere tilbehør kan købes separat hos Kundeservice.

## ISÆTNING AF RIST OG ANDET TILBEHØR

Indsæt risten vandret ved at lade den glide langs skinnerne og sørg for, at siden med den ophøjede kant vender opad.

Andet tilbehør såsom drypbakken og bagepladen isættes vandret på samme måde som risten.

## AFTAGNING OG GENMONTERING AF SKINNERNE

. **For at tage skinnerne ud**, skal du løfte dem op og derefter forsigtigt trække den nederste del ud af lejet: Nu kan du tage skinnerne ud.

. **For at isætte skinnerne igen**, skal du først isætte dem i det øverste leje. Skub dem ind i ovnrummet, mens du holder dem oppe, sænk dem, og skub dem derefter på plads i det nederste leje.

# FUNKTIONER

**0 OFF**  
Til at slukke for ovnen.

**CONVENTIONAL (KONVENTIONEL)**  
Til tilberedning af kød eller til at bage tærter med fyld på én ribbe.

**CONVECTION BAKE (VARMLUFTSBAGNING)**  
Til tilberedning af kød eller til at bage tærter med fyld på én ribbe.

**FORCED AIR (VARMLUFT)**  
Til at tilberede forskellig slags mad, som kræver den samme tilberedningstemperatur, på forskellige ribber (maks. tre) samtidigt. Funktionen gør samtidig tilberedning mulig, uden at smagen blandes.

**GRILL**  
Til grilning af bøffer, kebab og medisterpølse, til gratinering af grønsager og ristning af brød. Når du griller kød, anbefaler vi at anvende en drypbakke til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 500 ml drikkevand.

**TURBO GRILL**  
Til stegning af store kødstykker (køller, oksesteg, kylling). Vi anbefaler at anvende en drypbakke til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 500 ml drikkevand. Stegespyddet (hvis det findes) kan anvendes til denne funktion.

**MAXI COOKING (MAXI TILBEREDNING)**  
Til tilberedning af store kødstykker (mere end 2,5 kg). Brug 1. eller 2. ribbe afhængigt af stegens størrelse. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen. Vi anbefaler, at kødet vendes under tilberedning, for at opnå en jævn bruning på begge sider. Det anbefales, at dryppe stegen af og til, så den ikke bliver for tør.

**FAST PREHEATING (HURTIG FORVARME)**  
Til hurtig forvarmning af ovnen.

**ECO FORCED AIR\* (ØKO-VARMLUFT\*)**  
Til tilberedning af farserede stege og fileter af kød på én ribbe. Maden undgår at tørre for meget ud med skånsom, intermitterende luftcirkulation. Når denne funktion er i brug, er ØKO-lampen slukket under hele tilberedningen, men kan tændes midlertidigt igen ved at trykke på **OK** cancel. Ved brug af ØKO cyklussen, og med henblik på at optimere strømforbruget, bør ovnens låge ikke åbnes før maden er færdig.

**DIAMOND CLEAN**  
Dampvirkningen under denne specielle rengøringscyklus med lav temperatur gør, at snavs og madrester nemt kan fjernes. Hæld 200 ml vand i bunden af ovnen og aktivér kun funktionen, hvis ovnen er kold.

**SETTINGS (INDSTILLINGER)**  
Bruges til at ændre ovnens indstillinger (klokkeslæt, sprog, hørbart signals lydstyrke, lysstyrke, øko-funktion, måleenhed, effekt).

Bemærk: Når Øko-funktionen er aktiv, reduceres displayets lysstyrke og lyset slukkes, for at spare energi. De genaktiveres midlertidigt hvis der trykkes på en af knapperne.



## SPECIALFUNKTIONER

**MEAT (KØD)**  
Denne funktion vælger automatisk den bedste temperatur og tilberedningsmetode til kød. Denne funktion aktiverer jævnligt blæseren ved lav hastighed, for at undgå at kødet bliver for tørt.

**POULTRY (FJERKRÆ)**  
Denne funktion vælger automatisk den bedste temperatur og tilberedningsmetode til fjerkræ. Denne funktion aktiverer jævnligt blæseren ved lav hastighed, for at undgå at kødet bliver for tørt.


**CASSEROLE (GRYDERET)**  
Denne funktion vælger automatisk den bedste temperatur og tilberedningsmetode til pastaretter.


**BREAD (BRØD)**  
Denne funktion vælger automatisk den bedste temperatur og tilberedningsmetode til alle typer brød.


**PIZZA**  
Denne funktion vælger automatisk den bedste temperatur og tilberedningsmetode til alle typer pizza.

**PASTRY CAKES (BAGVÆRK)**  
Denne funktion vælger automatisk den bedste temperatur og tilberedningsmetode til alle slags kager (surdejskager, fyldte kager, tærter, etc.).

\* Funktion, der anvendes som reference for energieffektivitetserklæringen i overensstemmelse med forordning (EU) nr. 65/2014

 **RISIN** AUTO **PROVING (DEJHÆVNING)**  
Til optimal hævnning af brød- og kagedej. Undlad at aktivere funktionen, hvis ovnen stadig er varm efter en tilberedningscyklus, for at bevare hævnningens kvalitet.

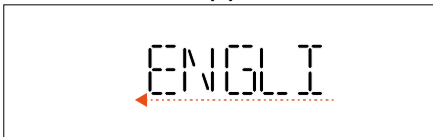
 **WARM** AUTO **WARM KEEPING (VARMHOLDNING)**  
Til at holde netop tilberedt mad varm og sprød.

 **SLOW** AUTO **SLOW COOKING (LANGTIDSSTEGNING)**  
Til at tilberede kød og fisk skånsomt og samtidigt bevare dem møre og saftige. Vi anbefaler at svitse stege i en gryde først for at brune kødet og hjælpe med at lukke dets porer, så det beholder den naturlige saft. Tilberedningstiderne går fra to timer for fisk, der vejer 300 g, til fem timer for fisk på 3 kg og fra fire timer for kødstykker, der vejer 1 kg til seks eller syv timer for kød på 3 kg.

## FØRSTE GANG APPARATET BRUGES

### 1. VÆLG SPROG

Du skal indstille sproget og klokkeslættet første gang, du tænder for apparatet: "ENGLISH" vises på displayet.

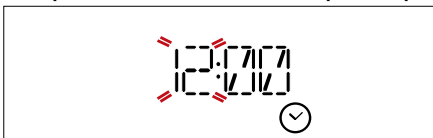


Drej på *justeringsknappen*, for at gennemse listen over disponible sprog, og vælg det ønskede. Tryk på  $\frac{OK}{select}$  for at bekræfte din markering.

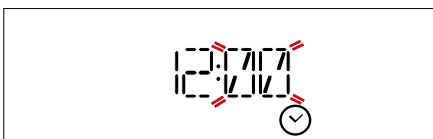
Bemærk: Sproget kan efterfølgende ændres fra menuen "Settings".

### 2. INDSTIL KLOKESLÆTTET

Når du har valgt sproget, skal du indstille det aktuelle tidspunkt: De to timetal på displayet vil blinke.



Drej på *justeringsknappen*, for at indstille det korrekte timetal, og tryk på  $\frac{OK}{select}$ : De to minuttal på displayet vil blinke.

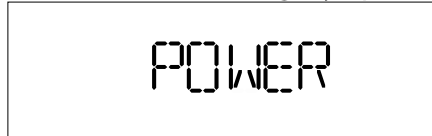


Drej på *justeringsknappen*, for at indstille det korrekte minuttal, og tryk på  $\frac{OK}{select}$ , for at bekræfte.

Bemærk: Du skal muligvis indstille klokkeslættet igen efter længerevarende strømafbrydelser.

### 3. INDSTIL EFFEKTFORBRUGET

Ovnen er programmeret til at bruge et elektrisk effektniveau, som er kompatibelt med en husstands forsyningsnet på over 3 kW: Hvis din husstand bruger mindre effekt, skal du nedsætte denne værdi. Drej på *vælgeknappen* indtil "SETTINGS (indstillinger)" vises på displayet, og tryk så på  $\frac{OK}{select}$ , for at bekræfte. Drej på *justeringsknappen*, for at vælge emnet "Power (effekt)" i menuen, og tryk på  $\frac{OK}{select}$ , for at bekræfte.



Drej på *justeringsknappen*, for at vælge "Low (lav)" og tryk så på  $\frac{OK}{select}$ , for at bekræfte.



### 4. VARM OVNEN

En ny ovn kan udsende lugte, som er blevet tilovers fra fremstillingen: Det er helt normalt. Det anbefales derfor at varme ovnen tom for at fjerne eventuelle lugte, før du begynder at tilberede maden.

Fjern eventuelt beskyttende pap eller transparent film fra ovnen, og tag alt tilbehør ud af ovnen. Varm ovnen op til 200 °C i ca. en time. Det er ideelt at anvende en funktion med luftcirkulation (f.eks. "Forced Air - Varmluft" eller "Convection Bake - Varmluftsbagning"). Følg instruktionerne for at indstille funktionen korrekt.

Bemærk: Det anbefales at udlufte rummet, efter du bruger apparatet for første gang..

# DAGLIG BRUG

## 1. VÆLG EN FUNKTION

Drej på *vælgeknappen*, for at tænde for ovnen og vise den ønskede funktion på displayet: Displayet vil vise funktionens ikon og de grundlæggende indstillinger.



Man vælger et emne i menuen (displayet vil vise det første disponible emne), ved at dreje på *justeringsknappen*, indtil det ønskede emne vises.



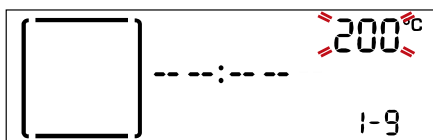
Tryk på  $\frac{OK}{select}$  for at bekræfte dit valg: Displayet viser de grundlæggende indstillinger.

## 2. INDSTIL FUNKTIONEN

Man kan ændre funktionens indstillinger efter at have markeret den.

Displayet vil vise de indstillinger, som kan ændres, i rækkefølge.

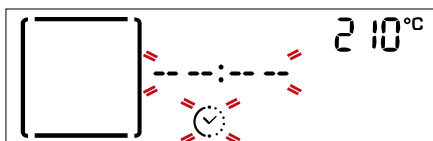
### TEMPERATUR/GRILLNIVEAU



Når værdien blinker på displayet, skal man dreje på *justeringsknappen*, for at ændre den, hvorefter man trykker på  $\frac{OK}{select}$ , for at bekræfte og fortsætte med at ændre den efterfølgende indstilling (hvis dette er muligt).

Bemærk: Efter funktionens aktivering kan man ændre temperaturen ved hjælp af *justeringsknappen*.

### VARIGHED



Når ikonet  $\odot$  blinker på displayet, anvendes *justeringsknappen* til at indstille den ønskede tilberedningsvarighed, og tryk herefter på  $\frac{OK}{select}$ , for at bekræfte.

Det er ikke nødvendigt, at indstille tilberedningens varighed, hvis du vil administrere tilberedningen manuelt: Tryk på  $\frac{OK}{select}$ , for at bekræfte og starte funktionen.

I dette tilfælde kan man ikke indstille tilberedningens afslutningstidspunkt ved at programmere en udskudt start.

Bemærk: Man kan justere den indstillede tilberedningsvarighed under tilberedningen, ved at trykke på  $\llcorner$ : Anvend *justeringsknappen* til at ændre den, og tryk herefter på  $\frac{OK}{select}$ , for at bekræfte.

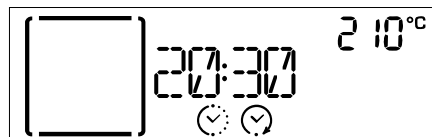
## INDSTILLING AF TILBEREDNINGENS SLUTTID

### UDSKUDT START

I mange funktioner kan funktionens start udskydes, efter at have indstillet en tilberedningsvarighed, ved at programmere dens sluttid. På displayet vises den nuværende, indstillede sluttid og ikonet  $\odot$  blinker.



Drej på *justeringsknappen*, for at indstille tilberedningens ønskede afslutningstidspunkt, og tryk herefter på  $\frac{OK}{select}$ , for at bekræfte og starte funktionen. Sæt retten i ovnen og luk lågen: Funktionen starter automatisk efter den beregnede periode for at tilberedningen slutter på det tidspunkt, du har indstillet.



Bemærk: Programmering af et udskudt starttidspunkt vil inaktivere ovnens forvarmingsfase: Ovnens vil gradvist oparbejde den påkrævede temperatur, hvilket medfører, at tilberedningens varighed vil være en smule længere, end den anførte i tilberedningstabellen.

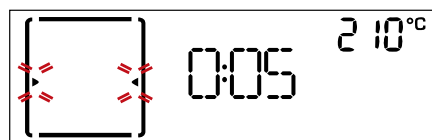
Under ventetiden kan man anvende *justeringsknappen* til at ændre den programmerede sluttid, eller trykke på  $\llcorner$ , for at ændre indstillingerne.

Bemærk: Funktionen Udskudt start står ikke til rådighed for Grill og Turbo Grill funktionerne.

## 3. AKTIVER FUNKTIONEN

Når du har anvendt de indstillinger, du har brug for, trykker du på  $\frac{OK}{select}$ , for at bekræfte tilberedningens afslutningstidspunkt og aktivere funktionen.

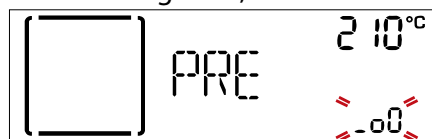
Bemærk: Når tilberedningen er startet vil displayet foreslå det bedst egnede niveau til hver enkelt funktion.



Du kan til enhver tid dreje *vælgeknappen* over på 0, for at afbryde den aktiverede funktion.

## 4. FORVARME

Visse funktioner har en forvarmingsfase: Når funktionen er startet angiver displayet den forvarmingsfase, som er blevet aktiveret.



Når denne fase er afsluttet, lyder der et hørbart signal, og displayet angiver, at ovnen har nået den indstillede temperatur:

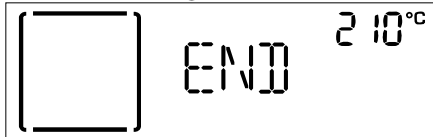


Åbn herefter lågen, stil retten i ovnen, luk lågen og start tilberedningen.

Bemærk: Hvis du sætter retten i ovnen, inden forvarmningen er afsluttet, kan eventuelt påvirke det endelige resultat på en negativ måde. Åbning af lågen under forvarmningsfasen vil stoppe den. Tilberedningens varighed inkluderer ikke en forvarmningsfase. Man kan altid ændre ovnens temperaturindstilling ved hjælp af **justeringsknappen**.

## 5. ENDT TILBEREDNING

Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive, at tilberedningen er fuldført.



Tryk på **OK select**, for at fortsætte tilberedningen manuelt (uden en programmeret tilberedningstid) eller drej på **justeringsknappen**, for at forlænge tilberedningstiden ved at indstille en ny varighed. I begge tilfælde bibeholdes temperaturens eller grillniveauets indstillinger.

## BRUNING

Med visse af ovnens funktioner kan du brune madens overflade ved at aktivere grillen, når tilberedningen er færdig.




Når displayet viser den relevante meddelelse, kan man, om nødvendigt, trykke på **OK select**, for at starte en bruningscyklus på fem minutter.



Du kan når som helst stoppe funktionen, ved at dreje **vælgeknappen** over på 0, for at slukke for ovnen.

## . MINUTUR

Når ovnen er slukket, kan displayet bruges som minutur. Sørg for, at ovnen er slukket for at aktivere denne funktion, og drej herefter på **justeringsknappen**: Ikonet  blinker på displayet.



Drej på **justeringsknappen**, for at indstille den ønskede varighed, og tryk herefter igen på **OK select**, for at aktivere minuturet. Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive at minuturet er færdig med nedtællingen af det valgte tidsrum.



Bemærk: Minuturet aktiverer ikke nogen af tilberedningscyklusserne. Brug **justeringsknappen** til at ændre den indstillede tid på minuturet; Tryk på **<<** for til enhver tid at stoppe minuturet.

Når minuturet er aktiveret kan man også markere og aktivere en funktion.

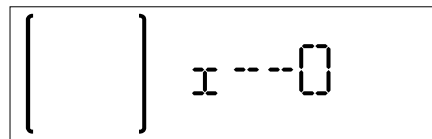
Drej på **vælgeknappen** for at tænde for ovnen, og vælg herefter den ønskede funktion. Når funktionen er startet vil minuturet fortsætte nedtællingen, uden at påvirke selve funktionen.



Minuturet slukkes ved at dreje **vælgeknappen** over på 0, for at stoppe den aktive funktion, og herefter trykke på **<<**.

## . TASTBLOKERING

Tryk på **OK select** og **<<** samtidigt og hold dem nede i mindst fem sekunder for at låse tastaturet.



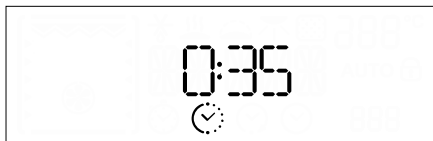
Gentag proceduren for at oplås tastaturet.

Bemærk: Funktionen kan også aktiveres under tilberedning. Af sikkerhedsmæssige årsager kan ovnen til enhver tid slås fra ved at dreje **vælgeknappen** over på 0.

## . DIAMOND CLEAN (DIAMANT RENS)

Hæld 200ml vand i bunden af ovnen og luk lågen, før du aktiverer denne funktion.

Drej på *vælgeknappen*, for at vælge funktionen "DIAMOND CLEAN" og tryk så på  $\frac{OK}{select}$ , for at bekræfte.



Tryk på  $\frac{OK}{select}$ , for at indstille rengøringscyklussens afslutningstidspunkt eller for at aktivere funktionen.

En nedtælling vil angive statussen for den igangværende cyklus. For at forebygge, at dampen slipper ud og påvirker det endelige resultat, bør du undlade at åbne lågen under rengøringscyklussen.

Når den er færdig, venter du på, at ovnen afkøles og afslutter så med af tørre overfladerne af med en svamp eller en blød klud.


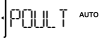

















Bemærk: Som for de andre manuelle funktioner, er det også muligt at indstille selvrensningens afslutningstidspunkt.

---

# TILBEREDNINGSTABEL

OPSKRIFT	FUNKTION	FOR-VARM.	TEMPERATUR (°C)	TILBEREDNINGSTID (Min.)	NIVEAU OG TILBEHØR
Kager med hævemiddel	PASTA AUTO	-	160-180	30-90	2/3 
		Ja	160-180	30-90	4 1 
Kage med fyld (cheesecake, strudel, frugtterne)	PASTA AUTO	-	160-200	30 - 85	3 
		Ja	160-200	35-90	4 1 
Småkager/portionstærter	PASTA AUTO	-	170 - 180	15 - 45	3 
		Ja	160-170	20-45	4 1 
		Ja	160-170	20-45 ***	5 3 1 
Vandbakkelse		Ja	180-200	30-40	3 
		Ja	180-190	35-45	4 1 
		Ja	180-190	35-45 ***	5 3 1 
Marengs		Ja	90	110-150	3 
		Ja	90	130 - 150	4 1 
		Ja	90	140-160 ***	5 3 1 
Pizza (Tynd, tyk, focaccia)	PIZZA AUTO	-	220 - 250	20-40	2 
		Ja	220 - 240	20-40	4 1 
		Ja	220 - 240	25-50 ***	5 3 1 
Formbrød 1 kg	BREAD AUTO	-	180 - 220	50 - 70	2 
Rundstykker	BREAD AUTO	-	180 - 220	30 - 50	2 
Brød		Ja	180-200	30 - 60	4 1 
Frossen pizza	PIZZA AUTO	Ja	250	10 - 15	3 
		Ja	250	10 - 20	4 1 
Madtærter (vegetartærte, quiche)		Ja	180-190	40-55	2 / 3 
		Ja	180-190	45 - 60	4 1 
		Ja	180-190	45-70 ***	5 3 1 
Voulevant/butterdejssnitter		Ja	190-200	20-30	3 
		Ja	180-190	20-40	4 1 
		Ja	180-190	20-40 ***	5 3 1 
Lasagne/soufflé	CASSE AUTO	-	190-200	40 - 65	3 
Pastaretter/Cannelloni	CASSE AUTO	-	190-200	25 - 45	3 






















OPSKRIFT	FUNKTION	FOR- VARM.	TEMPERATUR (°C)	TILBEREDNINGS- TID (Min.)	NIVEAU OG TILBEHØR
Lammekød/kalvekød/oksekød/ svinekød 1 kg	 MEAT AUTO	-	190-200	60 - 90	3
Kylling/kanin/and 1 kg	 POULT AUTO	-	200-230	50 - 80	3
Kalkun/gås 3 kg	 POULT AUTO	-	190-200	90 - 150	2
Fisk i fad (filet, hel)		Ja	180-200	40-60	3
Fylde grønsager (tomater, courgetter, auberginer)		Ja	180-200	50-60	2
Ristet brød		-	3 (Høj)	3-6	5
Fiskefiletter/skiver		-	2 (Middel)	20-30 *	4 3
Medisterpølse/grillspyd/ spareribs/hakkebøf		-	2- 3 (medium - høj)	15 - 30 *	5 4
Stegt kylling 1-1,3 kg		-	2 (Middel)	55-70 **	2 1
Oksesteg - rød 1 kg		-	2 (Middel)	35-50 **	3
Lammekølle/skank		-	2 (Middel)	60-90 **	3
Ovnstegte kartofler		-	2 (Middel)	35-55 **	3
Grønsagsgratin		-	3 (Høj)	10-25	3
Lasagne og kød		Ja	200	50-100 ***	4 1
Kød og kartofler		Ja	200	45-100 ***	4 1
Fisk og grønsager		Ja	180	30-50 ***	4 1
Komplet måltid: Frugtterne (niveau: 5)/lasagne (niveau 3)/kød (niveau 1)		Ja	190	40-120 ***	5 3 1
Farserede stege		-	200	80-120 ***	3
Udskåret kød (kanin, kylling, lam)		-	200	50-100 ***	3

\* Vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

\*\* Vend maden, når 2/3 af tilberedningstiden er gået (om nødvendigt).

\*\*\* Forventet varighed: Retterne kan tages ud af ovnen på forskellige tidspunkter afhængigt af personlig præference.

 [www.docs.hotpoint.eu](http://www.docs.hotpoint.eu) Download Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen fra docs.hotpoint.eu med tabellen over afprøvede opskrifter, der er udarbejdet til certificeringsmyndighederne i overensstemmelse med standarden IEC 60350-1

MANUELLE FUNKTIONER	 Conventional (Over-/undervarme)	 Grill	 Turbo Grill	 Forced Air (Varmluft)	 Convection Bake (Varmluftsbagning)	 Eco Forced Air (Øko-varmluft)
SPECIAL- FUNKTIONER	 MEAT AUTO Meat (Kød)	 POULT AUTO Poultry (Fjerkræ)	 CASSE AUTO Casserole (Gryderet)	 BREAD AUTO Bread (Brød)	 PIZZA AUTO Pizza	 PASTR AUTO Pastry (Bagning)
TILBEHØR	 Rist	 Bageplade eller kageform på risten	 Dryppebakke / kagefad / bageplade på rist	 Bradepande	 Dryppebakke med 500 ml vand	 Bageplade

**Sørg for, at ovnen er kold, inden du foretager vedligeholdelse eller rengøring.**

**Anvend ikke damprensere.**

**Brug ikke svampe i metal, skuremidler eller slibende/ætsende rengøringsmidler, da disse eventuelt kan beskadige apparatets overflader.**

**Brug beskyttelseshandsker.**

**Ovnens strømforsyning skal afbrydes før enhver form for vedligeholdelse.**



## UDVENDIGE OVERFLADER

- Rengør overfladerne med en fugtig klud af mikrofibre. Hvis de er meget snavsede, tilføj et par dråber neutralt rengøringsmiddel. Tør efter med en tør klud.
- Brug aldrig ætsende rengøringsmidler eller slibemidler. Hvis et af ovennævnte produkter uforvarende kommer i kontakt med apparatet, skal det straks rengøres med en fugtig klud af mikrofibre.

## INDVENDIGE OVERFLADER

- Efter hver brug, skal ovnen afkøle og så rengøres, fortrinsvist, når den stadig er lun for at fjerne eventuelle aflejringer eller pletter, der skyldes madrester. For at tørre eventuel tør kondens, der har

dannet sig som følge af tilberedning af mad med et højt vandindhold, skal du lade ovnen køle helt af og derefter tørre den af med en klud eller svamp.

- Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovndøren.
- Ovnens låge kan tages af hængslerne, så rengøringen lettes  .
- Grillens øvre varmeelement kan sænkes, for at lette rengøringen af ovnens øvre panel  .

## TILBEHØR

Vask altid tilbehøret i en opvaskemiddelopløsning efter brug. Brug ovnhandsker, hvis tilbehøret stadig er varmt. Madrester fjernes let med en opvaskebørste eller en svamp.

## UDSKIFTNING AF PÆREN

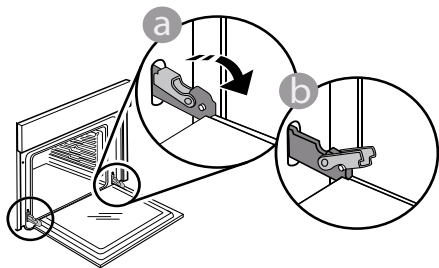
1. Tag stikket ud af stikkontakten.
2. Skru lampeglasset af lampen, udskift pæren, og skru lampeglasset på lampen igen.
3. Sæt stikket i stikkontakten igen.

Bemærk: Brug kun 25-40 W/230 V type E-14, T300 °C glødepærer eller 20-40 W/230 V type G9, T300 °C halogenpærer. Pæren i produktet er specielt designet til apparater beregnet til husholdningsapparater og er ikke egnet til almindelig belysning i husholdningen (Rådets forordning EF 244/2009). Pærene kan købes hos eftersalgs-serviceafdelingen.

- Håndter ikke pærene med din bare hænder, hvis du bruger halogenpærer, da dine fingeraftryk eventuelt kan medføre beskadigelse. Ovnens låge må ikke tages i brug, før lampeglasset er blevet genmonteret.

## AFTAGNING OG GENMONTERING AF LÅGEN

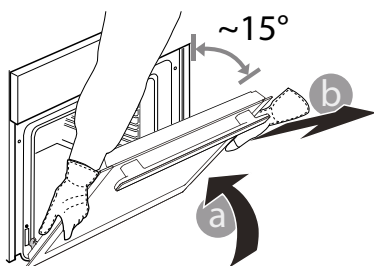
**1. For at fjerne døren skal du åbne den helt, og sænke spærhagerne, indtil de er i ulåst position.**



**2. Luk lågen, så meget du kan.**

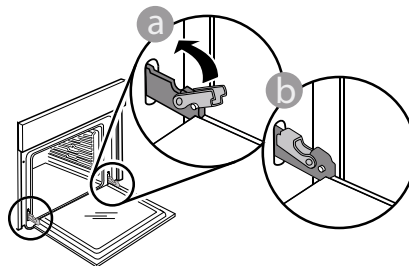
Tag godt fat om lågen med begge hænder – hold den ikke i håndtaget.

Fjern lågen ved ganske enkelt at fortsætte med at lukke den, mens du samtidigt trækker den opad, indtil, den frigøres fra lejet. Læg lågen på den ene side på en blød overflade.

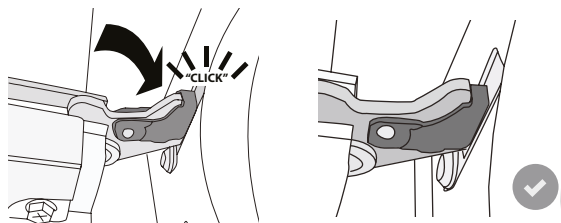


**3. Genmonter døren** ved at flytte den hen imod ovnen og lade hængslernes kroge flugte med deres lejer og fastgøre den øverste del på lejet.

**4. Sænk lågen, og åbn den helt.**  
Sænk spærhagerne til deres oprindelige position: Sørg for, at du sænker dem helt ned.



Påfør et let tryk for at tjekke, at spærhagerne er i den rigtige position.



**5. Prøv at lukke lågen, og tjek for at sikre, at den flugter betjeningspanelet.** Hvis det ikke er tilfældet, skal du gentage ovenstående trin: Lågen kan blive beskadiget, hvis den ikke fungerer rigtigt.

## FEJLFINDING



Download Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen fra [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu) for at få mere at vide

Problem	Mulig årsag	Løsning
Ovnen fungerer ikke.	Ingen strøm. Afbrydelse fra lysnettet.	Kontrollér, om der er strømafbrydelse, og om stikket sidder i stikkontakten. Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.
Displayet viser bogstavet "F", efterfulgt af et tal eller bogstav.	Softwareproblem.	Kontakt din nærmeste kundeserviceafdeling og angiv nummeret, der står efter bogstavet "F".


## SÅDAN LÆSES TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen angiver den bedste funktion, det bedste tilbehør og niveau til tilberedningen af flere forskellige typer mad. Tilberedningstiderne gælder fra det tidspunkt, retten sættes i ovnen, bortset fra tilberedninger, der kræver forvarmning. Tilberedningstemperaturerne og -tiderne er vejledende og afhænger af mængden af madvarer og den anvendte type tilbehør. Start med de laveste, anbefalede indstillinger, og skift til højere indstillinger, hvis retten ikke er tilberedt tilstrækkeligt. Brug det medfølgende tilbehør, og anvend om muligt tærteforme og bageplader af mørkt metal. Pyrex- eller stentøjs-gryder og -tilbehør kan også anvendes, men dette forlænger tilberedningstiderne lidt.


## SAMTIDIG TILBEREDNING AF FORSKELLIGE MADVARER

Når funktionen "Forced Air" (varmluft) anvendes, kan der tilberedes forskellige madvarer, der kræver samme temperatur, samtidigt (f.eks.: fisk og grønsager) på forskellige ribber. Tag de madvarer, der kræver kortere tilberedningstid, ud af ovnen, og fortsæt tilberedningen af de madvarer, der kræver længere tilberedningstid.

## OPLYSNINGSSKEMA

 [www](http://www.hotpoint.eu) Apparatets oplysningsskema med energidata kan downloades fra vores website [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

## SÅDAN FÅR DU FAT PÅ BRUGS- OG VEDLIGEHOLDELSERVEJLEDNINGEN PÅ

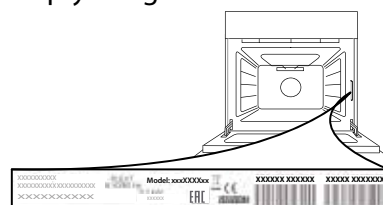
>  [www](http://www.hotpoint.eu) Download Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen fra vores website [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) (du kan bruge denne QR-kode), ved at angive produktets kommercielle kode.

> Som alternativ kan du ringe til vores kundeserviceafdeling



## SÅDAN KONTAKTER DU VORES SERVICEAFDELING

Du kan finde vores kontaktoplysninger i garantihæftet. Når du kontakter vores kundeserviceafdeling, bedes du angive koderne på dit produkts identifikationsskilt.



400011600134

# SNELLE REFERENTIE GIDS



## WIJ DANKEN U VOOR UW AANKOOP VAN EEN PRODUCT HOTPOINT - ARISTON

Voor meer informatie en support,  
gelieve uw product te registreren op  
[www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)

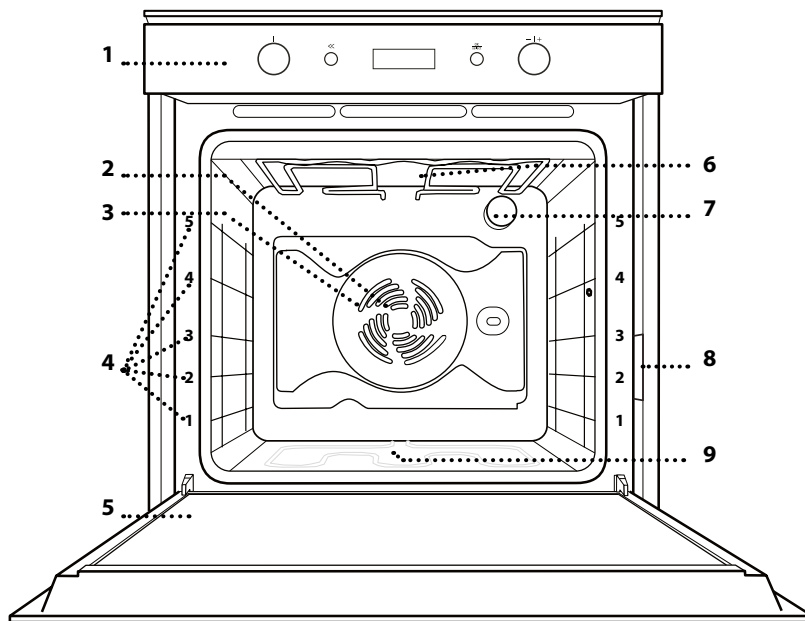


Download de veiligheidsinstructies  
en de Handleiding van de website  
[docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) en volg de  
procedure aangegeven achteraan.



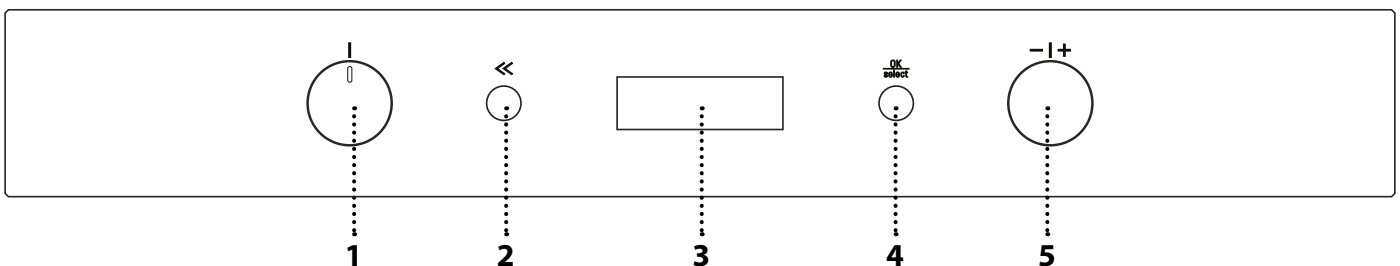
**Lees de veiligheidsvoorschriften zorgvuldig voordat u het product gebruikt**

## PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel
2. Ventilator
3. Cirkelvormig  
verwarmingselement  
(niet zichtbaar)
4. Plankgeleiders  
(het niveau staat aangegeven  
op de voorkant van de oven)
5. Deur
6. Bovenste  
verwarmingselement/grill
7. Ovenlampje
8. Identificatieplaatje  
(niet verwijderen)
9. Onderste  
verwarmingselement  
(niet zichtbaar)

## BEDIENINGSPANEEL



### 1. SELECTIEKNOP

Om de oven in te schakelen door  
het selecteren van een functie.  
Op "0" zetten om de oven uit te  
schakelen.

### 2. TERUG

Om terug te keren naar het vorige  
instellingmenu.

### 3. DISPLAY

### 4. BEVESTIGINGSTOETS

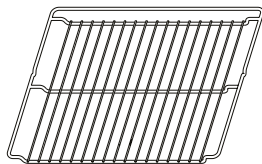
Om een geselecteerde functie  
of een ingestelde waarde te  
bevestigen.

### 5. INSTELKNOP

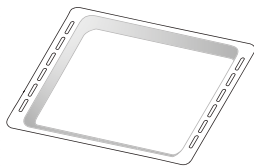
Om door de menu's te bladeren en  
instellingen aan te brengen of te  
veranderen.

Let op: Alle knoppen zijn druk-  
geactiveerde knoppen. Druk naar  
beneden op het midden van de knop  
om het uit de zitting te laten komen.

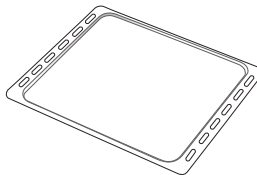
## ROOSTER



## OPVANGBAK



## BAKPLAAT



Het aantal accessoires is afhankelijk van het aangeschafte model.

Bij de Whirlpool Consumentenservice kunt u apart andere accessoires aanschaffen.

## PLAATSEN VAN HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES

Schuif het rooster horizontaal over de geleiders en zorg ervoor dat de zijde met de geheven rand naar boven gericht is.

Andere accessoires, zoals de opvangbak en de bakplaat, worden op dezelfde wijze als het rooster horizontaal in de oven geschoven.

## DE GELEIDERS VAN HET ROOSTER VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

. Om de roostergeleiders te verwijderen tilt u de geleiders op en daarna trekt u het onderste deel voorzichtig uit de zitting: De roostergeleiders kunnen nu verwijderd worden.

. Om de geleiders opnieuw te plaatsen moeten ze eerst terug in hun bovenste zitting worden geplaatst. Houd ze rechtop, schuif ze in de ovenruimte en laat ze dan in de juiste positie in de onderste zitting zakken.

# FUNCTIES

**0 OFF**  
Om de oven uit te schakelen.

**CONVENTIONEEL**  
Voor het bakken van taarten met een vloeibare vulling op één steunhoogte.

**TURBO HETE LUCHT**  
Voor het bakken van taarten met een vloeibare vulling op één steunhoogte.

**HETE LUCHT**  
Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op verschillende steunhoogtes (maximaal drie) die dezelfde bereidingstemperatuur hebben. Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht.

**GRILL**  
Voor het grillen van karbonades, spiesen en worstjes, gratineren van groenten of om brood te roosteren. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder het rooster en voeg 500 ml drinkwater toe.

**TURBO GRILL**  
Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbief, hele kip). Er wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder het rooster en voeg 500 ml drinkwater toe. Het braadspit (indien aanwezig) kan met deze functie worden gebruikt.

**MAXI COOKING**  
Voor het braden van grote stukken vlees (meer dan 2,5 kg). Gebruik de 1e of 2e steunhoogte, afhankelijk van de grootte van het vlees. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. Aanbevolen wordt om het vlees tijdens de bereiding om te keren, om een gelijkmatige bruining aan beide kanten te verkrijgen. Het verdient de voorkeur het vlees zo nu en dan vochtig te maken om het niet te erg te laten uitdrogen.

**SNEL VOORVERWARMEN**  
Om de oven snel voor te verwarmen.

**ECO HETE LUCHT\***  
Gevulde braadstukken en stukken vlees op één steunhoogte bereiden. Door zachte, intermitterende luchtcirculatie wordt voorkomen dat het voedsel teveel uitdroogt. Wanneer deze functie in gebruik is zal het ECO licht tijdens de bereiding uitgeschakeld blijven, maar het kan weer tijdelijk worden ingeschakeld door te drukken op  $\frac{OK}{select}$ . Voor het gebruik van de ECO-cyclus en daardoor een optimaler stroomverbruik, mag de oven niet eerder worden geopend dan dat het voedsel volledig bereid is.

**DIAMOND CLEAN**  
Door de werking van de waterdamp die tijdens deze speciale reinigingscyclus op lage temperatuur vrijkomt kunnen vuil en voedselresten gemakkelijk worden verwijderd. Giet 200 ml drinkwater op de bodem van de oven en schakel de functie alleen in wanneer de oven koud is.

**SETTING**  
Voor het wijzigen van de instellingen van de oven (tijd, taal, volume geluidssignaal, helderheid, Ecomodus, meeteenheid, vermogen).

Let op: Wanneer de modus Eco actief is, zal de display minder helder zijn en zullen de lichtschemelaars uitgaan om energie te besparen. Ze schakelen tijdelijk weer in wanneer op een willekeurige knop gedrukt wordt.



## SPECIALE FUNCTIES

**VLEES**  
Met deze functie wordt automatisch de beste temperatuur en bereidingsmethode voor vlees geselecteerd. Met deze functie wordt met tussenpozen de ventilator ingeschakeld op lage snelheid, om te voorkomen dat het voedsel teveel uitdroogt.

**GEVOGELTE**  
Met deze functie wordt automatisch de beste temperatuur en bereidingsmethode voor gevogelte geselecteerd. Met deze functie wordt met tussenpozen de ventilator ingeschakeld op lage snelheid, om te voorkomen dat het voedsel teveel uitdroogt.


**STOOF SCHOTELS**  
Met deze functie wordt automatisch de beste temperatuur en bereidingsmethode voor pastagerechten geselecteerd.

**BROOD**  
Met deze functie wordt automatisch de beste temperatuur en bereidingsmethode voor alle soorten brood geselecteerd.

**PIZZA**  
Met deze functie wordt automatisch de beste temperatuur en bereidingsmethode voor alle soorten pizza geselecteerd.

**GEBAK EN TAARTEN**  
Met deze functie wordt automatisch de beste temperatuur en bereidingsmethode voor alle soorten gebak geselecteerd (luchtig gebak, gevulde taarten, enz.).

\* Functie gebruikt als referentie voor de verklaring van energie-efficiëntie in overeenstemming met Verordening (EU) nr. 65/2014

 **RIJZEN**  
Voor het optimaal laten rijzen van zoet of hartig deeg. Om de kwaliteit van het rijzen niet in gevaar te brengen, de functie niet inschakelen als de oven nog heet is na een bereidingscyclus.

 **WARMHOUDEN**  
Voor het warm en krokant houden van zojuist bereide gerechten.


 **LANGZAAM GAREN**  
Voor het zachtjes bereiden van vlees en vis, om ze mals en sappig te houden. Het is raadzaam om de braadstukken eerst in een pan aan te braden, om de buitenkant van het vlees dicht te schroeien, zodat de sappen beter worden vastgehouden. De bereidingstijden variëren van twee uur voor vis van 300 g tot vier of vijf uur voor vis van 3 kg, en van vier uur voor stukken vlees van 1 kg tot zes of zeven uur voor stukken vlees van 3 kg.

## HET APPARAAT VOOR HET EERST GEBRUIKEN

### 1. KIES EEN TAAL

Stel de taal en tijd in wanneer u het apparaat voor de eerste keer aan zet: "ENGLISH" zal langs het display bladeren.



Draai aan *de instelknop* om te bladeren door de lijst met beschikbare talen en kies de gewenste taal. Druk op  om de selectie te bevestigen.

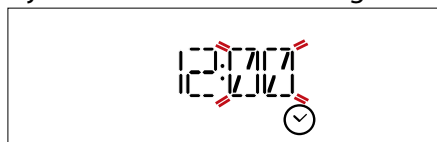
Let op: De taal kan daarna veranderd worden in het menu "Setting".

### 2. DE TIJD REGELEN

Na selectie van de taal moet ook de huidige tijd geregeld worden: Op het display knipperen de twee cijfers die het uur aangeven.



Draai aan *de instelknop* om het juiste uur in te stellen en druk op : Op het display knipperen de twee cijfers die de minuten aangeven.





Draai aan *de instelknop* om de minuten in te stellen en druk op  om te bevestigen.

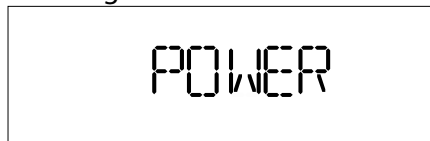
Let op: Wanneer de stroom voor langere tijd uitvalt moet u de tijd mogelijk opnieuw instellen.

### 3. HET STROOMVERBRUIK INSTELLEN

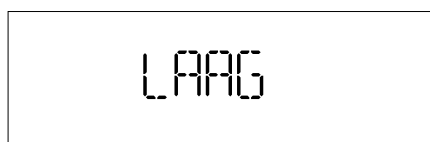
De oven is geprogrammeerd voor het verbruik van een niveau van elektrische stroom dat compatibel is met een thuisnetwerk dat een kwalificatie van meer dan 3 kW heeft: Als uw huishouden een lager energieverbruik gebruikt, moet u deze waarde verlagen.

Draai aan *de selectieknop* totdat "SETTING" op het display wordt getoond, daarna  indrukken om te bevestigen.

Draai aan *de instelknop* om het menu-item "Power" (Effekt) te selecteren en druk op  om te bevestigen.



Draai aan *de instelknop* om "Laag" te selecteren en druk op  om te bevestigen.



### 4. DE OVEN VERWARMEN

Een nieuwe oven kan geuren afgeven die tijdens het productieproces zijn achtergebleven: Dit is volkomen normaal.

Voordat u begint met het bereiden van voedsel, raden we daarom aan om de lege oven te verwarmen, om alle mogelijke geuren te verwijderen.

Verwijder alle beschermende karton of transparante film uit de oven en verwijder eventuele accessoires aan de binnenkant.

Verwarm de oven tot 200 °C gedurende ongeveer één uur, ideaal met behulp van een functie met luchtcirculatie (bijvoorbeeld "Hete lucht" of "Turbo hete lucht").

Volg de instructies voor de correcte instelling van de functie.

Let op: Het is raadzaam de ruimte te luchten na het eerste gebruik van het apparaat.



# DAGELIJKS GEBRUIK

## 1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

Draai aan de *selectieknop* om de oven in te schakelen en de gewenste functie op het display te tonen: Op het display verschijnt het pictogram voor de functie en de basisinstellingen.



Om een item uit het menu te selecteren (het display geeft het eerste beschikbare item weer) aan de *instelknop* draaien totdat het gewenste item wordt weergegeven.



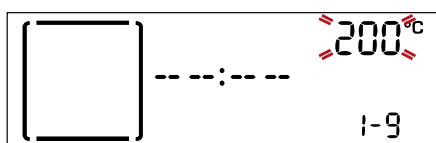
Druk op  $\frac{OK}{select}$  om de selectie te bevestigen: het display toont de basisinstellingen.

## 2. DE FUNCTIE INSTELLEN

Nadat u de gewenste functie hebt geselecteerd kunt u de instellingen wijzigen.

Op het display verschijnen de instellingen die in de juiste volgorde kunnen worden gewijzigd.

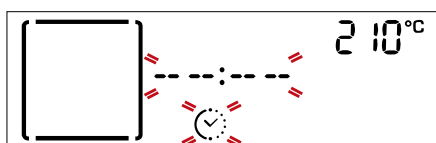
### TEMPERATUUR/GRILLNIVEAU



Wanneer er een waarde knippert op het display, aan de *instelknop* draaien om het te veranderen, daarna op  $\frac{OK}{select}$  drukken om te bevestigen en verder gaan met het wijzigen van de instellingen die volgen (indien mogelijk).

Let op: Zodra de functie is ingeschakeld kan de temperatuur met behulp van *de instelknop* worden gewijzigd.

### DUUR




Wanneer het  symbool knippert op het display, gebruik *de instelknop* om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk dan op  $\frac{OK}{select}$  om te bevestigen.

Wanneer u de bereiding handmatig wilt beheren hoeft u geen bereidingstijd in te stellen: Druk op  $\frac{OK}{select}$  om te bevestigen en de functie te starten. In dit geval kunt u niet het einde van de bereidingstijd instellen door een uitgestelde start te programmeren.

Let op: U kunt de bereidingstijd die al tijdens de bereiding is ingesteld, door op  $\ll$  te drukken: gebruik *de instelknop* om het te wijzigen en druk dan op  $\frac{OK}{select}$  om te bevestigen.

## DE EINDTIJD VAN DE BEREIDING INSTELLEN

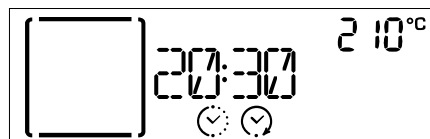
### UITGESTELDE START

Bij veel functies kunt u, nadat u een bereidingstijd hebt ingesteld het starten van de functie uitstellen door het programmeren van de eindtijd. Op het display wordt de huidige eindtijd die is ingesteld weergegeven en het  pictogram knippert.



Draai aan *de instelknop* om de gewenste eindtijd van de bereiding in te stellen en druk dan op  $\frac{OK}{select}$  om te bevestigen en de functie te starten.

Zet het voedsel in de oven en sluit de deur: De functie start automatisch na een tijdsperiode die berekend is om de bereiding te laten eindigen op het uur dat u gekozen hebt.



Opmerkingen: Wanneer er een uitgestelde bereidingsstarttijd wordt geprogrammeerd wordt de voorverwarmingsfase van de oven uitgeschakeld: De oven zal de gewenste temperatuur geleidelijk bereiken, wat betekent dat de bereidingstijden iets langer zijn dan in de bereidingstabel staat vermeld.

Tijdens de wachttijd kunt u *de instelknop* gebruiken om de geprogrammeerde eindtijd te wijzigen of druk op  $\ll$  om de instellingen te veranderen.

Opmerkingen: Startuitstel is niet beschikbaar voor de functies Grill en Turbo Grill.

## 3. DE FUNCTIE INSCHAKELEN

Wanneer u alle gewenste instellingen toegepast hebt drukt u op  $\frac{OK}{select}$  om het tijdstip waarop de bereiding zal eindigen te bevestigen en om de functie te activeren.

Let op: Zodra de bereiding is gestart zal op het display voor elke functie het meest geschikte niveau worden weergegeven.



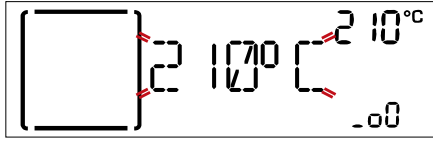
U kunt de selectieknop draaien naar 0 om de functie die is geactiveerd op elk gewenst moment te onderbreken.

## 4. VOORVERWARMEN

Een aantal functies hebben een fase voor het voorverwarmen van de oven: Zodra de functie is begonnen wordt op het display aangegeven dat de voorverwarmingsfase is ingeschakeld.



Na deze fase is een signaal hoorbaar en toont de display dat de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft:



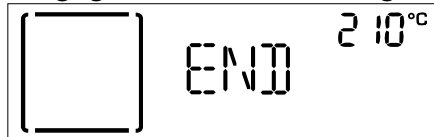
Open nu de deur open, plaats het voedsel in de oven, sluit de deur en start het bereiden.

Let op: Het voedsel in de oven plaatsen vooraleer de fase van de voorverwarming afgelopen is zal een negatief effect hebben op het uiteindelijk resultaat van de bereiding.

Wanneer de deur tijdens de voorverwarmingsfase wordt geopend zal het onderbreken worden gestopt. De bereidingstijd is exclusief de voorverwarmingsfase. De door u gewenste oventemperatuur kan altijd met behulp van **de instelknop** worden gewijzigd.

## 5. EINDE BEREIDINGSTIJD

Er klinkt een geluidssignaal en op het display wordt aangegeven dat de bereiding klaar is.



Druk op **OK select** om verder te gaan met de bereiding in de handmatige modus (zonder een geprogrammeerde bereidingstijd) of draai aan **de instelknop** om de bereidingstijd te verlengen door een nieuwe tijdsduur in te stellen.

In beide gevallen blijven de instellingen van de temperatuur of het grillniveau gehandhaafd.

## BRUINEN

Met een aantal ovenfuncties kunt u de bovenkant van de gerechten een bruin korstje geven door de grill in te schakelen als de bereiding voltooid is.




Wanneer op het display de betreffende boodschap wordt getoond druk dan indien nodig op **OK select** om een vijf minuten durende bruiningscyclus te starten.



De functie kan op elk moment onderbroken worden door de **selectieknop** te draaien **0** om de oven uit te zetten.

## . KOOKWEKKER

Wanneer de oven uitgeschakeld is, kan de display gebruikt worden als kookwekker. Om deze functie te activeren ervoor zorgen dat de oven uitgeschakeld is en aan **de instelknop** draaien: Het  symbool knippert op de display.



Draai aan de instelknop om de gewenste duur in te stellen en druk dan opnieuw op **OK select** om de kookwekker te activeren.

U hoort een geluidssignaal en het display toont wanneer de kookwekker afgeteld heeft tot aan de geselecteerde bereidingstijd.



Let op: De kookwekker schakelt geen bereidingscyclussen in. Gebruik **de instelknop** om de ingestelde tijd op de kookwekker te wijzigen; druk op **<<** om de kookwekker op een willekeurig moment uit te schakelen.

Als de kookwekker is ingeschakeld kunt u ook een functie selecteren en inschakelen.

Draai aan de **selectieknop** om de oven in te schakelen en selecteer dan de gewenste functie.

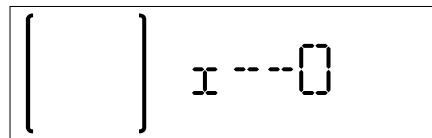
Zodra de functie is gestart gaat de kookwekker door met onafhankelijk aftellen, zonder de functie zelf te verstoren.



Voor het uitschakelen van de kookwekker de **selectieknop** naar **0** draaien om de functie die momenteel actief is te stoppen en druk dan op **<<**.

## . VERGREDELING

Om de toetsen te vergrendelen, hou **OK select** en **<<** tegelijk ingedrukt gedurende minstens vijf seconden.



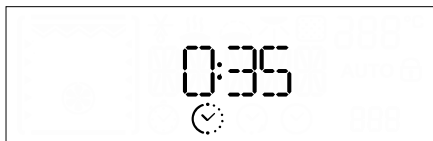
Doe dit opnieuw om de toetsen vrij te geven.

Let op: Deze functie kan ook tijdens het bereidingsproces worden ingeschakeld. Om veiligheidsredenen kan de oven om het even wanneer uitgeschakeld worden door de selectieknop naar **0** te draaien.

## . DIAMOND CLEAN

Vóór het activeren van deze functie 200 ml drinkwater op de bodem van de oven gieten en de deur sluiten.

Draai de *selectieknoop* om de functie "DIAMOND CLEAN" te selecteren en druk op  $\frac{OK}{select}$  om te bevestigen.



Druk op  $\frac{OK}{select}$  om de eindtijd van de reinigingscyclus in te stellen of om de functie te activeren.

Het aftellen geeft de status van de lopende cyclus aan.

Om te voorkomen dat er stoom ontsnapt, waardoor de eindresultaten in gevaar worden gebracht, is het raadzaam dat de deur tijdens de reinigingscyclus niet geopend wordt.

Wanneer het klaar is wachten tot de oven afgekoeld is en de oppervlakken afdrogen met een spons of zachte doek.

Let op: net als bij de andere handmatige functies is het ook mogelijk om de eindtijd voor de zelfreinigende cyclus in te stellen.

.....

# BEREIDINGSTABEL

RECEPT	FUNCTIE	VOOR- VERWAR- MEN.	TEMPERATUUR (°C)	BEREIDINGSTIJD (Min)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
Luchtig gebak	GEBAK AUTO	-	160-180	30-90	2/3 
		Ja	160-180	30-90	4 1 
Gevulde taart (cheesecake, appelstrudel, vruchtentaart)	GEBAK AUTO	-	160-200	30 - 85	3 
		Ja	160-200	35-90	4 1 
Koekjes / taartjes	GEBAK AUTO	-	170 - 180	15 - 45	3 
		Ja	160-170	20-45	4 1 
		Ja	160-170	20-45 ***	5 3 1 
Soesjes		Ja	180-200	30-40	3 
		Ja	180-190	35-45	4 1 
		Ja	180-190	35-45 ***	5 3 1 
Meringues		Ja	90	110-150	3 
		Ja	90	130 - 150	4 1 
		Ja	90	140-160 ***	5 3 1 
Pizza (Dun, dik, focaccia)	PIZZA AUTO	-	220 - 250	20-40	2 
		Ja	220 - 240	20-40	4 1 
		Ja	220 - 240	25-50 ***	5 3 1 
Heel brood 1 kg	BROOD AUTO	-	180 - 220	50 - 70	2 
Broodjes	BROOD AUTO	-	180 - 220	30 - 50	2 
Brood		Ja	180-200	30 - 60	4 1 
Diepvriespizza's	PIZZA AUTO	Ja	250	10 - 15	3 
		Ja	250	10 - 20	4 1 
Hartige taarten (groentetaart, quiche)		Ja	180-190	40-55	2/3 
		Ja	180-190	45 - 60	4 1 
		Ja	180-190	45-70 ***	5 3 1 
Pasteitjes/bladerdeeghapjes		Ja	190-200	20-30	3 
		Ja	180-190	20-40	4 1 
		Ja	180-190	20-40 ***	5 3 1 
Lasagne/soufflé	STOOF AUTO	-	190-200	40 - 65	3 
Pasta uit de oven/Cannelloni	STOOF AUTO	-	190-200	25 - 45	3 

RECEPT	FUNCTIE	VOOR- VERWAR- MEN.	TEMPERATUUR (°C)	BEREIDINGSTIJD (Min)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
Lamsvlees/kalfsvlees/ rundvlees/varkensvlees 1 kg	VLEES AUTO	-	190-200	60 - 90	3
Kip/konijn/eend 1 kg	GEVOG AUTO	-	200-230	50 - 80	3
Kalkoen/gans 3 kg	GEVOG AUTO	-	190-200	90 - 150	2
Vis uit de oven/in folie (filet, heel)		Ja	180-200	40-60	3
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)		Ja	180-200	50-60	2
Geroosterd brood		-	3 (hoog)	3-6	5
Visfilets/moten		-	2 (gemiddeld)	20-30 *	4 3
Worstjes/spiesen/spareribs/ hamburgers		-	2 - 3 (gemiddeld- hoog)	15 - 30 *	5 4
Gegrilde kip 11,3 kg		-	2 (gemiddeld)	55-70 **	2 1
Rosbief rosé 1 kg		-	2 (gemiddeld)	35-50 **	3
Lamsbout/schenkel		-	2 (gemiddeld)	60-90 **	3
Geb. aardappelen		-	2 (gemiddeld)	35-55 **	3
Gegratin. groenten		-	3 (hoog)	10-25	3
Lasagne en Vlees		Ja	200	50-100 ***	4 1
Vlees en aardappelen		Ja	200	45-100 ***	4 1
Vis en groente		Ja	180	30-50 ***	4 1
Complete maaltijd: Vruchtentaart (niveau 5)/Lasagne (niveau 3)/Vlees (niveau 1)		Ja	190	40-120 ***	5 3 1
Gevulde braadstukken		-	200	80-120 ***	3
Gesneden vlees (konijn, kip, lam)		-	200	50-100 ***	3

\* Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

\*\* Draai het voedsel na tweederde van de bereidingstijd om (indien nodig).

\*\*\* Geschatte tijdsduur: Gerechten kunnen op verschillende tijdstippen afhankelijk van de persoonlijke voorkeur uit de oven worden verwijderd.

[www.docs.hotpoint.eu](http://www.docs.hotpoint.eu) Download de Handleiding van docs.hotpoint.eu voor de tabel met geteste recepten, ingevuld voor de certificatieoverheden in overeenstemming met de norm IEC 60350-1

HANDMATIGE FUNCTIES	Conventioneel	Grill	Turbo Grill	Hete lucht	Turbo hete lucht	Eco Hete Lucht
SPECIALE FUNCTIES	VLEES AUTO Vlees	GEVOG AUTO Gevogelte	STOOF AUTO Stoofschotels	BROOD AUTO Brood	PIZZA AUTO Pizza	GEBAK AUTO Gebak
ACCESSOIRES	Rooster	Bakplaat of taartvorm op het rooster	Opvangbak/Dessertschaal/ Bakplaat op rooster	Opvangbak	Opvangbak met 500 ml water	Bakplaat

Zorg ervoor dat de oven afgekoeld is vooraleer te onderhouden of te reinigen.

Gebruik geen stoomreinigers.

Gebruik geen staalwol, schuursponsjes of schurende/bijtende reinigingsproducten, omdat deze het oppervlak van het apparaat kunnen beschadigen.

Draag beschermende handschoenen.

De oven moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert.



## EXTERNE OPPERVLAKKEN

- Reinig de oppervlakken met een vochtig microvezeldoekje. Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. Droog af met een droge doek.
- Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Als een dergelijk product per ongeluk in contact komt met de oppervlakken het apparaat, verwijder het dan onmiddellijk met een vochtig microvezeldoekje.

## INTERNE OPPERVLAKKEN

- Na elk gebruik moet de oven afkoelen en dan gereinigd worden, bij voorkeur wanneer die nog warm is, om afzettingen of vlekken veroorzaakt door voedselresten te verwijderen. Laat voor het drogen

van condens die zich heeft gevormd vanwege het breiden van voedsel met een hoog vochtgehalte de oven volledig afkoelen en veeg het af met een doek of spons .

- Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.
- Om de oven gemakkelijker te kunnen reinigen, kan de deur worden verwijderd  [www](http://www.hotpoint.eu) .
- Het bovenste verwarmingselement van de grill kan omlaag worden gezet, om het bovenste paneel van de oven te kunnen reinigen  [www](http://www.hotpoint.eu) .

## ACCESSOIRES

Laat de accessoires na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak ze vast met handschoenen als ze nog heet zijn. Voedselresten kunnen met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd.

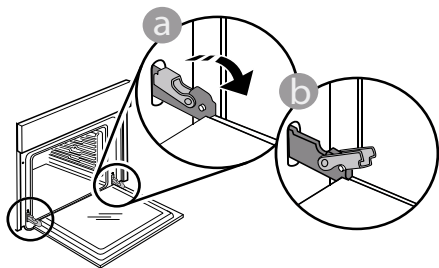
## VERVANGEN VAN HET LAMPJE

1. Koppel de oven los van de netvoeding.
2. Schroef het beschermkapje van de lamp, vervang de lamp en schroef het beschermkapje weer op de lamp.
3. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.

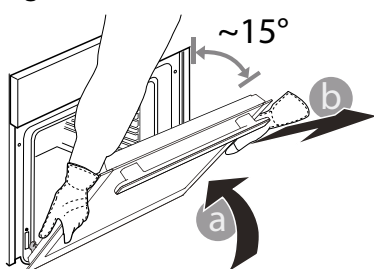
Let op: Gebruik alleen gloeilampen van 25-40W/230V type E-14, T300°C, of halogeenlampen van 20-40W/230 V type G9, T300°C. De lamp die in het product wordt gebruikt is specifiek ontworpen voor huishoudapparaten en is niet geschikt voor ruimteverlichting (EC-Richtlijn Nr. 244/2009). De lampjes zijn verkrijgbaar bij de Consumentenservice.  
- Raak de halogeenlampen niet met blote handen aan omdat vingerafdrukken ze kunnen beschadigen. Gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.

## DE DEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

**1. Om de deur te verwijderen opent u deze volledig en brengt u de vergrendelingen naar beneden totdat ze ontgrendeld zijn.**

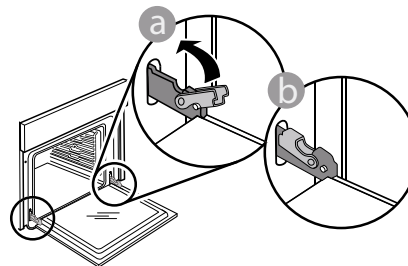


**2. Sluit de deur zo ver mogelijk. Houd de deur stevig met beide handen beet – niet vasthouden aan de handgreep. Verwijder de deur door deze te blijven sluiten en tegelijkertijd omhoog te trekken totdat het loshaakt. Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten.**

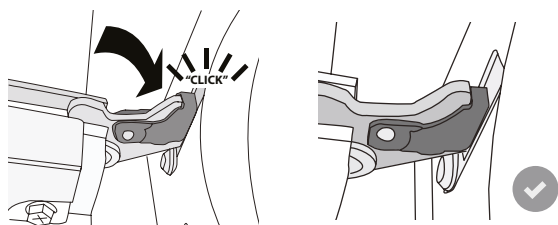


**3. Monteer de deur opnieuw door deze te bewegen in de richting van de oven, de haken van de scharnieren uit te lijnen met de zitting en het bovenste deel op de zitting vast te zetten.**

**4. Laat de deur zakken en doe deze vervolgens volledig open. Breng de vergrendelingen omlaag naar hun oorspronkelijke positie: Zorg ervoor dat ze volledig naar beneden staan.**



Zachtjes drukken, om te controleren of de vergrendelingen in de juiste positie staan.



**5. Probeer de deur te sluiten en controleer of het in lijn met het bedieningspaneel is. Als dit niet het geval is herhaalt u de bovenstaande stappen: Als het niet goed werkt kan de deur beschadigd raken.**

## PROBLEEMOPLOSSING



Download voor meer informatie de Gids voor Gebruik en Onderhoud op [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu)

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Loscoppeling van het elektriciteitsnet.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.
Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een nummer of letter.	Softwareprobleem.	Neem contact op met de dichtstbijzijnde Consumentenservice en vermeld het nummer dat volgt op de letter "F".


## LEZEN VAN DE BEREIDINGSTABEL

De tabel geeft een overzicht van de beste functie, accessoires en het niveau voor het bereiden van verschillende soorten gerechten. De bereidingstijden gelden vanaf het moment dat het gerecht in de oven wordt gezet, zonder de voorverwarmtijd (indien nodig). De bereidingstemperaturen zijn bij benadering en zijn afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en het type accessoire dat wordt gebruikt. Gebruik eerst de laagste aanbevolen waarden. Als de bereiding niet naar wens is, kunt u hogere waarden gebruiken. Geadviseerd wordt om de bijgeleverde accessoires te gebruiken en indien mogelijk taartvormen en bakplaten van donker metaal. U kunt ook vuurvaste of aardewerk pannen en accessoires gebruiken; de bereidingstijden zijn dan iets langer.

## HET TEGELIJKERTIJD BEREIDEN VAN VERSCHILLENDE GERECHTEN

Met de functie "Hete Lucht" kunt u tegelijkertijd verschillende gerechten bereiden (bijvoorbeeld: vis en groenten) die dezelfde bereidingsduur hebben, op verschillende steunhoogtes. Haal de gerechten die klaar zijn uit de oven en laat de gerechten die meer tijd nodig hebben in de oven staan.

## PRODUCT

 De productfiche met energiegegevens van dit apparaat kan gedownload worden van onze website [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

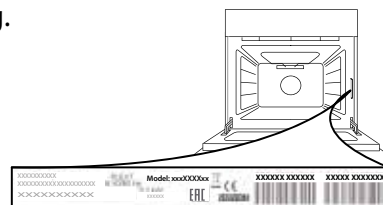
## HOE DE GIDS VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD TE VERKRIJGEN

>  Download de Gids voor Gebruik en Onderhoud op onze website [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) (u kunt deze QR code gebruiken), onder vermelding van de handelscode van het product.  
> U kunt ook contact opnemen met onze Consumentenservice



## CONTACT OPNEMEN MET CONSUMENTENSERVICE

Onze contactgegevens staan in de garantiehandleiding. Wanneer u contact opneemt met de Consumentenservice gelieve de codes te vermelden die op het identificatieplaatje van het apparaat staan.



400011600134



# PÄIVITTÄSKÄYTÖN VIITE- OPAS



## KIITOS, ETTÄ OSTIT HOTPOINT - ARISTON -TUOTTEEN

Jos haluat tarkempia tietoja ja tukipalveluja, rekisteröi tuotteesi osoitteessa [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)

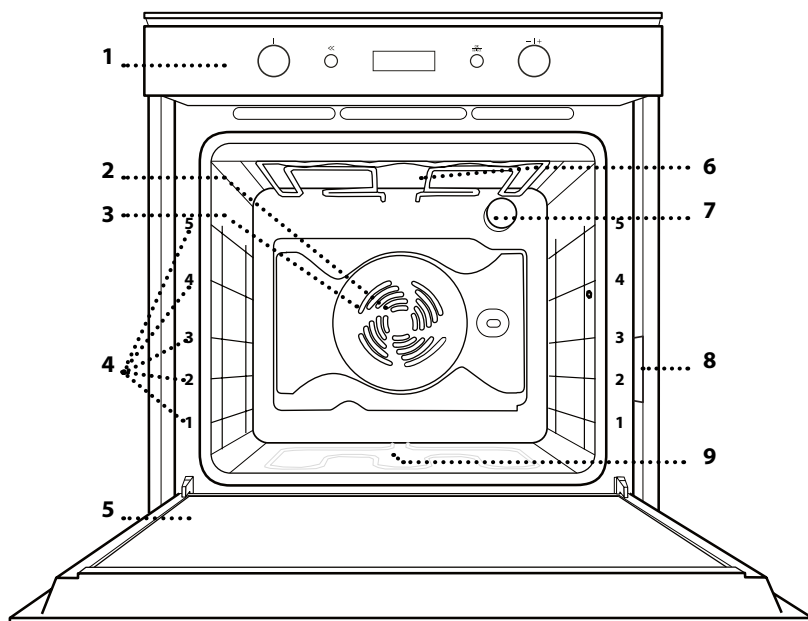


Lataa turvallisuusohjeet sekä käyttö- ja huolto-opas sivustolta [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu), ja seuraa takana annettuja ohjeita.



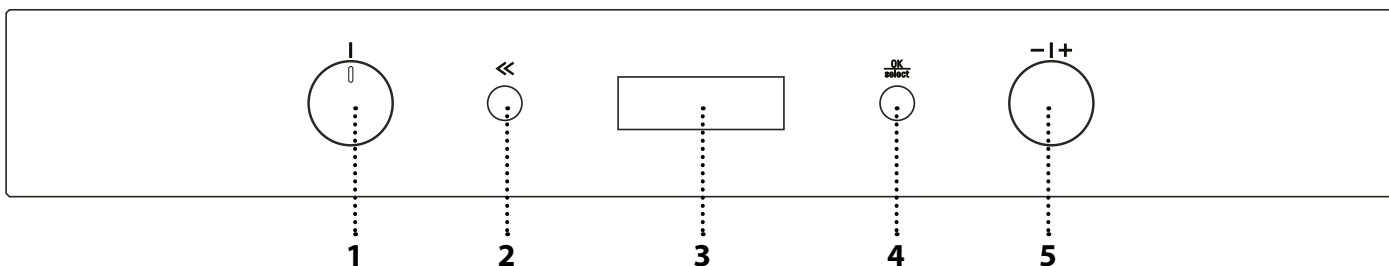
**Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen tuotteen käyttöä**

## TUOTTEEN KUVAUS



1. Ohjauspaneeli
2. Puhallin
3. Pyöreä lämmitysvastus (ei näkyvässä)
4. Hyllykköohjaimet (taso osoitetaan uunin edessä)
5. Luukku
6. Ylempi lämpövastus/grilli
7. Valo
8. Tunnistekilpi (älä poista)
9. Alempi lämmitysvastus (ei näkyvässä)

## OHJAUSPANEELI



### 1. VALINTANUPPI

Kytkee uunin päälle valitsemalla toiminnon. "0"-asentoon kääntäminen laittaa uunin pois päältä.

### 2. TAKAISIN

Palaa edelliseen asetusvalikkoon.

### 3. NÄYTTÖ

### 4. VAHVISTUSPAINIKE

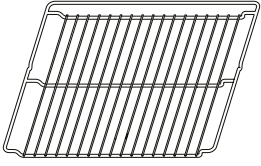
Vahvistaa valitun asetuksen tai asetetun arvon.

### 5. SÄÄTÖNUPPI

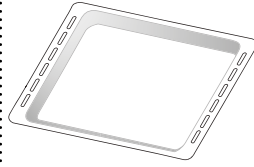
Nupilla selataan valikoita ja tehdään sekä muutetaan asetuksia.

Huomaa: Kaikki nupit ovat painamalla käyttöönottettavia nuppeja. Nuppi vapautetaan paikaltaan painamalla sitä sen keskiosasta.

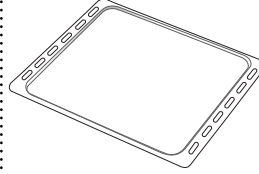
## RITILÄ



## UUNIPANNU



## LEIVINPELTI



Varusteiden määrä vaihtelee ostetun mallin mukaan.  
Muita lisävarusteita voi hankkia erikseen huoltopalvelusta.

## RITILÄN JA MUIDEN VARUSTEIDEN LAITTAMINEN

Aseta ritilä vaakasuoraan työntämällä se hyllykköohjaimiin ja varmista, että kohotetulla reunalla varustettu puoli osoittaa ylöspäin.

Muut lisävarusteet, kuten uunipannu ja leivinpelti, laitetaan uuniin vaakasuoraan asentoon samalla tavalla kuin ritilä.

## HYLLYKKÖOHJAIMIEN IRROTUS JA TAKAISIN ASETUS

. Poista hyllykköohjaimet nostamalla niitä ylös ja vetämällä sitten kevyesti alaosa pois paikaltaan: Nyt hyllykköohjaimet voidaan irrottaa.

. Laita hyllykköohjaimet takaisin asettamalla ne ensin ylemmälle paikalleen. Pidä niitä ylhäällä samalla liu'uttaen ne kypsennysosastoon ja laske ne sitten alemmalle paikalleen.

# TOIMINNOT

**0 OFF (SAMMUTUS)**  
Sammuttaa uunin.

**CONVENTIONAL (PERINTEINEN)**  
Kypsennä lihaa tai kakkuja nestemäisellä sisäosalla yhdellä tasolla.

**CONVECTION BAKE (PERINTEINEN LEIVONTA)**  
Kypsennä lihaa tai kakkuja nestemäisellä sisäosalla yhdellä tasolla.

**FORCED AIR (KIERTOILMA)**  
Kypsennä ruokia, joiden vaatima kypsennyslämpötila on sama, käyttämällä eri tasoja (enintään kolmea) samanaikaisesti. Tällä toiminnolla voit kypsennää useampia ruokalajeja ilman, että tuoksut siirtyvät ruoasta toiseen.

**GRILL (GRILLI)**  
Grillaa pihvit, kebab tai makkarat, kypsennä vihannekset gratinoimalla tai paahda leipä. Lihaa grillattaessa suosittelemme käyttämään uunipannua valuvien nesteiden keräämiseksi: Aseta pelti mille tahansa ritilän alla olevalle tasolle ja lisää 500 ml juomakelpoista vettä.

**TURBO GRILL (TURBOGRILLI)**  
Grillaa isot lihapalat (koivet, paahtopaisti, broileri). Suosittelemme käyttämään uunipannua valuvien nesteiden keräämiseksi: Aseta pelti mille tahansa ritilän alla olevalle tasolle ja lisää 500 ml juomakelpoista vettä. Paistinvarrasta (jos varusteena) voidaan käyttää tämän toiminnon kanssa.

**MAXI COOKING (ISOT LIHAPALAT)**  
Kypsennä suurikokoisia lihapaloja (yli 2,5 kg). Käytä ensimmäistä tai toista kannatintasoa lihapalan koon mukaan. Uunia ei tarvitse esikuumentaa. Lihaa kannattaa kääntää kypsennyksen aikana, jotta se ruskistuu tasaisesti. Lihaa on hyvä kostuttaa silloin tällöin, jotta se ei kuivu liikaa.

**FAST PREHEATING (NOPEA ESIKUUMENNUS)**  
Uunin nopea esikuumennus.

**ECO FORCED AIR\* (SÄÄSTÖ KIERTOILMA\*)**  
Kypsennä täytettyjä paisteja tai lihafileitä yhdellä tasolla. Ruoka ei kuiva liikaa hellän ja jaksollisen ilmankierron ansiosta. Kun käytetään tätä toimintoa, SÄÄSTÖN merkkivalo pysyy sammutettuna kypsennyksen ajan, mutta se voidaan kytkeä takaisin päälle painamalla **OK select**. Käytettäessä energiankulutusta optimoivaa SÄÄSTÖ-jaksoa uunin luukku ei pitäisi avata ennen kuin ruoka on täysin kypsä.

**DIAMOND CLEAN**  
Tämän matalassa lämpötilassa toimivan erityisen puhdistusjakson aikana vapautuva höyry helpottaa lian ja ruoasta jääneiden tahrojen irtoamista. Kaada uunin pohjalle 200 ml juomakelpoista vettä ja käynnistä toiminto ainoastaan kun uuni on kylmä.

**SETTINGS (ASETUKSET)**  
Muuttaa uunin asetukset (aika, kieli, äänenvoimakkuus, kirkkaus, SÄÄSTÖ-tila, mittayksikkö, teho).

Huomaa: Kun säästötila on aktiivinen, näytön kirkkautta vähennetään ja valo sammuu energian säästämiseksi. Ne käynnistyvät uudelleen väliaikaisesti aina kun mitä tahansa painiketta painetaan.



## ERIKOISTOIMINNOT

**MEAT (LIHA)**  
Tämä toiminto valitsee automaattisesti lihalle parhaiten sopivan lämpötilan ja kypsennystavan. Tämä toiminto käynnistää ajoittain tuulettimen alhaisella nopeudella; tarkoituksena on estää ruoan liiallista kuivumista.

**POULTRY (LINNUNLIHA)**  
Tämä toiminto valitsee automaattisesti linnunlihalle parhaiten sopivan lämpötilan ja kypsennystavan. Tämä toiminto käynnistää ajoittain tuulettimen alhaisella nopeudella; tarkoituksena on estää ruoan liiallista kuivumista.


**CASSEROLE (PASTARUOKA)**  
Tämä toiminto valitsee automaattisesti pastaruokille parhaiten sopivan lämpötilan ja kypsennystavan.

**BREAD (LEIPÄ)**  
Tämä toiminto valitsee automaattisesti kaikenlaisille leiville parhaiten sopivan lämpötilan ja kypsennystavan.


**PIZZA**  
Tämä toiminto valitsee automaattisesti kaikenlaisille pizzoille parhaiten sopivan lämpötilan ja kypsennystavan.

**KAKUT (PASTRY CAKES)**  
Tämä toiminto valitsee automaattisesti kaikenlaisille leivonnaisille (kohoavat kakut, täytetyt kakut, tortut, jne.) parhaiten sopivan lämpötilan ja kypsennystavan.

\* Toimintoa käytetään viitteenä energiatehokkuutta koskevassa ilmoituksessa asetuksen (EU) N:o 65/2014 mukaisesti

 **RISING (TAIKINAN KOHOTUS)**  
Makeiden ja suolaisten taikinoiden optimaalinen kohotus. Kohotustuloksen takaamiseksi toimintoa ei saa käynnistää, jos uuni on vielä kuuma edellisen kypsennysjakson jäljiltä.

 **WARM KEEPING (LÄMPIMÄNÄPITO)**  
Säilytä juuri kypsennetyt ruoat kuumana ja rapeana.

 **SLOW COOKING (HIDAS KYPSENNYS)**  
Kypsennä lihaa ja kalaa hellävaraisesti säilyttäen ne mureina ja mehevinä. Suosittelemme ruskistamaan paistettavat lihat ensin pannulla, jotta ne säilyttävät mehukkuutensa. Kypsennysajat vaihtelevat kahdesta tunnista 300 g:lle kalaa neljään – viiteen tuntiin 3 kg:lle kalaa, sekä neljästä tunnista 1 kg:lle lihaa kuuteen – seitsemään tuntiin 3 kg:lle lihaa.


## LAITTEEN ENSIMMÄINEN KÄYTTÖ

### 1. VALITSE KIELI

Sinun on asetettava kieli ja aika, kun kytket laitteen päälle ensimmäisen kerran: Näytöllä lukee "ENGLISH".



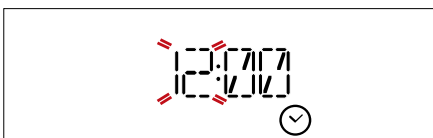
Selaa kielivalintoja *säätönuppia* kääntämällä ja valitse haluamasi.


Vahvasta valinta painamalla  .

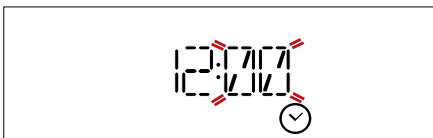
Huomaa: Kieli voidaan muuttaa myös myöhemmin "Settings"-valikosta.


### 2. ASETA AIKA

Kielen valinnan jälkeen on asetettava tämänhetkinen aika: Näytössä vilkkuu kaksi tunteja tarkoittavaa numeroa.





Aseta tunnit *säätönuppia* kääntämällä ja paina  . Näytössä vilkkuu kaksi minuutteja tarkoittavaa numeroa.

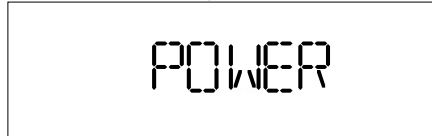



Aseta minuutit *säätönuppia* kääntämällä ja vahvasta painamalla  .

Huomaa: Sinun on ehkä asetettava aika uudelleen pitkän sähkökatkon jälkeen.

### 3. ASETA VIRRANKULUTUS

Uuni on ohjelmoitu käyttämään sähkövirtaa tasolla, joka on sopii kodin sähköverkkoon, jonka luokitus on enemmän kuin 3 kW: Jos kodin sähköverkon teho on alhaisempi, sinun on laskettava kyseistä arvoa. Käännä *valintanuppia* kunnes näytöllä näkyy "SETTINGS", vahvasta sitten painamalla  . Käännä *säätönuppia* ja valitse valikkokohta "Power", vahvasta sitten painamalla  .



Käännä *säätönuppia* ja valitse "Low", vahvasta painamalla  .



### 4. LÄMMITÄ UUNI

Uudesta uunista voi vapautua hajuja, jotka ovat jääneet siihen valmistuksen aikana: Tämä on täysin normaalia.

Tämän vuoksi ennen ruokien kypsennystä suosittelemme lämmittämään uunia tyhjänä, jotta poistetaan mahdolliset hajut.

Poista mahdollinen suojapahvi tai kalvo uunista ja poista myös kaikki sen sisällä olevat varusteet. Lämmitä uunia 200 °C:ssa noin tunnin ajan ja käytä mieluiten ilmankierrolla varustettua ohjelmaa (esim. "Forced Air - Kiertoilma" tai "Convection Bake - Perinteinen leivonta"). Aseta toiminto oikein ohjeita noudattamalla.

Huomaa: Suositellaan tuulettamaan huone laitteen ensimmäisen käytön jälkeen.

# PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

## 1. VALITSE JOKIN TOIMINTO

Laita uuni päälle kääntämällä *valintanuppia* ja etsi näytölle haluamasi toiminto: näytöllä näkyy toiminnon kuvake ja sen perusasetukset.



Valitse valikosta haluamasi kohta (näytöllä näkyy ensimmäinen valittavissa oleva kohta) kääntämällä *säätönuppia* kunnes haluamasi kohta tulee esiin.

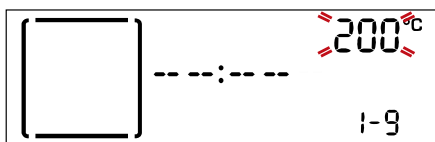


Vahvista valinta painamalla  $\frac{OK}{select}$ : näytöllä näkyvät perusasetukset.

## 2. TEE TOIMINNON ASETUKSET

Haluamasi toiminnon valitsemisen jälkeen voit muuttaa sen asetuksia. Näytöllä näkyvät järjestyksessä asetukset, joita voit muuttaa.

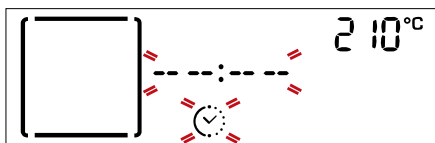
### LÄMPÖTILA/GRILLIN TASO



Kun arvo vilkkuu näytöllä, vaihda se *säätönuppia* kääntämällä, vahvista sitten painamalla  $\frac{OK}{select}$ , minkä jälkeen voit jatkaa vaihtamalla seuraavaksi ehdotetut asetukset (jos mahdollista).

Huomaa: Kun toiminto on aktivoitu, voidaan lämpötilaa vaihtaa käyttämällä *säätönuppia*.

### KESTO



Kun  $\text{🕒}$ -kuvake vilkkuu näytöllä, aseta haluamasi kypsennysaika *säätönupista* ja vahvista sitten painamalla  $\frac{OK}{select}$ .

Kypsennysaikaa ei ole pakollista asettaa, jos haluat seurata kypsennystä manuaalisesti: Vahvista painamalla  $\frac{OK}{select}$  ja käynnistä toiminto. Tässä tapauksessa et voi asettaa kypsennyksen loppumisaikaa ohjelmoimalla viivästetyn käynnistyksen (ajastus).

Huomaa: Voit säätää kypsennyksen aikana asetettua kypsennysaikaa painamalla  $\ll$ : korjaa sitä *säätönupista* ja vahvista sitten painamalla  $\frac{OK}{select}$ .

## KYPSENNYSAJAN PÄÄTTYMISEN ASETTAMINEN

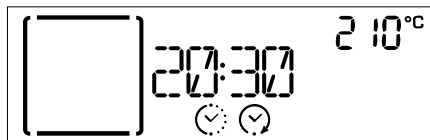
### AJASTIN

Monissa toiminnoissa on kypsennysajan asettamisen jälkeen mahdollista viivastaa toiminnon käynnistymistä ohjelmoimalla sen päättymisaika. Näytöllä näkyy asetettuna oleva päättymisaika ja  $\text{🕒}$ -kuvake vilkkuu.



Aseta haluamasi kypsymisen päättymisaika kääntämällä *säätönuppia*, paina sitten  $\frac{OK}{select}$  toiminnon vahvistamista ja käynnistämistä varten.

Laita ruoka uuniin ja sulje luukku: Toiminto käynnistyy automaattisesti sen jälkeen, kun on kulunut laskettu aika, joka tarvitaan siihen, että kypsennys päättyy asetettuna ajankohtana.



Huomautuksia: Kypsennyksen viivästetyn käynnistysajan ohjelmoiminen sulkee pois käytöstä uunin esikuumennusvaiheen: uuni saavuttaa haluamasi lämpötilan vaiheittain, minkä vuoksi kypsennysajat ovat hieman kypsennystaulukossa lueteltuja pitempiä.

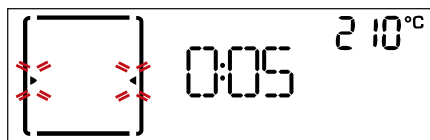
Odotusaikana voit korjata ohjelmoitua päättymisaikaa *säätönupista* tai muuttaa asetuksia painamalla  $\ll$ .

Huomautuksia: Toiminnon alkamisviive ei ole käytettävissä grilli- ja turbogrillitoiminnoissa.

## 3. AKTIVOI TOIMINTO

Kun olet tehnyt haluamasi asetukset, vahvista kypsennyksen päättymisaika ja aktivoi toiminto painamalla  $\frac{OK}{select}$ .

Huomaa: Kun kypsennys on alkanut, näytöllä näkyy suositelluin taso kutakin toimintoa varten.



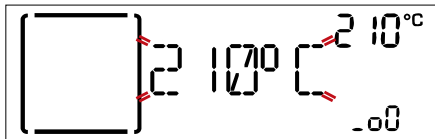
Voit laittaa aktivoitun toiminnon taukotilaan milloin tahansa kääntämällä valintanupin kohtaan 0.

## 4. ESIKUUMENNUS

Joihinkin toimintoihin kuuluu uunin esikuumennusvaihe: Kun toiminto on käynnistynyt, näyttö ilmoittaa, että esikuumennusvaihe on käynnistynyt.



Kun tämä vaihe on päättynyt, voidaan kuulla äänimerkki ja näyttö osoittaa, että uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan:

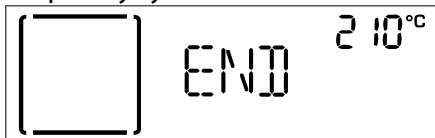


Avaa nyt luukku, laita ruoka uuniin, sulje luukku ja aloita kypsennys.

Huomaa: Jos ruoka asetetaan uuniin ennen kuin esikuumennus on päättynyt, se saattaa vaikuttaa negatiivisesti lopulliseen kypsennystulokseen. Luukun avaaminen esikuumennusvaiheen aikana aiheuttaa sen keskeytymisen. Kypsennysaikaan ei sisälly esikuumennusvaihetta. Voit aina muuttaa lämpötilaa, jonka haluat uunin saavuttavan, käyttämällä säätönuppia.

## 5. KYSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

Kuuluu äänimerkki ja näyttö ilmoittaa, että kypsennys on päättynyt.



Jos haluat jatkaa kypsennystä manuaalisesti (ilman ohjelmoitua kypsennysaikaa), paina <sup>OK</sup>/<sub>select</sub> tai jos haluat jatkaa kypsennysaikaa asettamalla uuden kestoajan, käännä säätönuppia . Kummassakin tapauksessa lämpötilan tai grillin tason asetukset pysyvät samoina.

## RUSKISTUS

Joidenkin toimintojen avulla voit ruskistaa ruoan pinnan aktivoimalla grillin kypsennyksen päättymisen jälkeen.



Kun näytöllä näkyy kyseinen viesti, tarpeen vaatiessa käynnistä viiden minuutin ruskistusjakso painamalla <sup>OK</sup>/<sub>select</sub> .



Voit pysäyttää toiminnon milloin tahansa käntämällä valintanupin kohtaan 0 , jolloin uuni sammuu.

## . AJASTIN

Kun uuni kytketään pois päältä, näyttöä voidaan käyttää ajastimena. Toiminnon aktivoimiseksi varmista, että uuni on kytketty pois päältä ja käännä sitten säätönuppia: Näytöllä vilkkuu kuvake



Aseta haluamasi aika käntämällä säätönuppia ja aktivoi sitten ajastin painamalla <sup>OK</sup>/<sub>select</sub> uudelleen. Kun ajastin on lopettanut asetetun ajan käänteisen laskennan, kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy tätä koskeva ilmoitus.



Huomaa: Ajastin ei kytke päälle itse kypsennysjaksoja. Muuta ajastimeen asetettua aikaa käyttämällä säätönuppia; painikkeen painaminen sammuttaa ajastimen milloin tahansa.

Kun ajastin on aktivoitu, voit myös valita ja aktivoida jonkin toiminnon.

Laita uuni päälle käntämällä valintanuppia ja valitse sitten haluamasi toiminto.

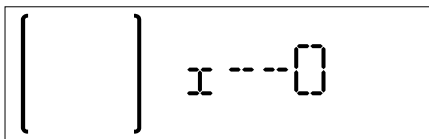
Kun toiminto on käynnistynyt, ajastin jatkaa lähtölaskentaa itsenäisesti, puuttumatta itse toimintoon.



Ajastin sammutetaan käntämällä valintanuppi kohtaan 0 , jolloin parhaillaan aktiivisena oleva toiminto pysähtyy, ja painamalla sitten .

## . PAINIKELUKITUS

Jos haluat lukita näppäimistön, paina jatkuvasti kohtia <sup>OK</sup>/<sub>select</sub> ja samanaikaisesti vähintään viisi sekuntia.




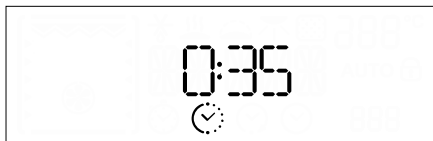
Toimi samoin näppäimistölukon avaamiseksi.


Huomaa: Toiminto voidaan aktivoida vain kypsennyksen aikana. Turvallisuussyistä uuni voidaan kytkeä pois käytöstä milloin tahansa käntämällä valintanuppi kohtaan 0 .

## . DIAMOND CLEAN

Ennen kuin käynnistät tämän toiminnon, kaada uunin pohjalle 200 ml juomakelpoista vettä ja sulje luukku.

Käännä *valintanuppia* ja valitse "DIAMOND CLEAN"-toiminto, vahvista painamalla .



Aseta puhdistusjakson päättymisaika painamalla  tai käynnistä toiminto.

Lähtölaskenta näyttää käynnissä olevan jakson tilan. Jotta höyry ei pääse ulos (jolloin lopputulos huononisi), ei luukkuu saa avata puhdistusjakson aikana.

Kun se on päättynyt, odota, että uuni jäähtyy ja viimeistelee sitten puhdistus kuivaamalla pinnat sienellä tai pehmeällä liinalla.


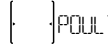
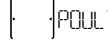
















Huomaa: kuten muiden manuaalisten toimintojen kanssa, on myös mahdollista asettaa päättymisaika itsepuhdistusjaksolle.

.....

# KYPSENNYSTAULUKKO

RESEPTI	TOIMINTO	ESIKUUMENNUS.	LÄMPÖTILA (°C)	KYPSENNYSAIKA (Min.)	TASO JA VARUSTEET
Kohoavat kakut	PASTA AUTO	-	160-180	30-90	2/3 
		Kyllä	160-180	30-90	4 1 
Täytekakku (juustokakku, struudeli, hedelmäpiirakka)	PASTA AUTO	-	160-200	30 - 85	3 
		Kyllä	160-200	35-90	4 1 
Pikkuleivät/tortut	PASTA AUTO	-	170 - 180	15 - 45	3 
		Kyllä	160-170	20-45	4 1 
		Kyllä	160-170	20-45 ***	5 3 1 
Tuulihatut		Kyllä	180-200	30-40	3 
		Kyllä	180-190	35-45	4 1 
		Kyllä	180-190	35-45 ***	5 3 1 
Marengit		Kyllä	90	110-150	3 
		Kyllä	90	130 - 150	4 1 
		Kyllä	90	140-160 ***	5 3 1 
Pizza (Ohut, paksu, focaccia)	PIZZA AUTO	-	220 - 250	20-40	2 
		Kyllä	220 - 240	20-40	4 1 
		Kyllä	220 - 240	25-50 ***	5 3 1 
Leipä, limppu 1 kg	BREAD AUTO	-	180 - 220	50 - 70	2 
Sämpylät	BREAD AUTO	-	180 - 220	30 - 50	2 
Leipä		Kyllä	180-200	30 - 60	4 1 
Pakastepizzat	PIZZA AUTO	Kyllä	250	10 - 15	3 
		Kyllä	250	10 - 20	4 1 
Suolaiset piiraat (kasvispiiras, juustopiiras)		Kyllä	180-190	40-55	2 / 3 
		Kyllä	180-190	45 - 60	4 1 
		Kyllä	180-190	45-70 ***	5 3 1 
Tuulihatut/voitaikinapasteijat		Kyllä	190-200	20-30	3 
		Kyllä	180-190	20-40	4 1 
		Kyllä	180-190	20-40 ***	5 3 1 
Lasagne/kohokas	CASSE AUTO	-	190-200	40 - 65	3 
Uunipasta/cannelloni	CASSE AUTO	-	190-200	25 - 45	3 











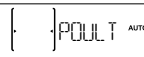
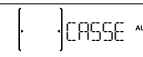

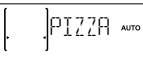


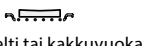
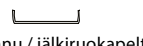



RESEPTI	TOIMINTO	ESIKUUMENNUS.	LÄMPÖTILA (°C)	KYPSENNYSAIKA (Min.)	TASO JA VARUSTEET
Lammas/vasikka/nauta/porsas 1 kg		-	190-200	60 - 90	3
Broileri/jänis/ankka 1 kg		-	200-230	50 - 80	3
Kalkkuna/hanhi 3 kg		-	190-200	90 - 150	2
Uunissa/folioissa paistettu kala (filee, kokonainen)		Kyllä	180-200	40-60	3
Täytetyt vihannekset (tomaatit, kesäkurpitsat, munakoisot)		Kyllä	180-200	50-60	2
Paahtoleipä		-	3 (korkea)	3-6	5
Kalafileet/palat		-	2 (keskitaso)	20-30 *	4 3
Makkarat/lihavartaat/ grillikytki/jauhelihapihvit		-	2-3 (keskitaso- korkea)	15 - 30 *	5 4
Broileri 1-1,3 kg		-	2 (keskitaso)	55-70 **	2 1
Paahtopaisti, raaka 1 kg		-	2 (keskitaso)	35-50 **	3
Karitsan koipi/potka		-	2 (keskitaso)	60-90 **	3
Paahdetut perunat		-	2 (keskitaso)	35-55 **	3
Vihannesgratiini		-	3 (korkea)	10-25	3
Lasagne ja liha		Kyllä	200	50-100 ***	4 1
Liha ja perunat		Kyllä	200	45-100 ***	4 1
Kala ja vihannekset		Kyllä	180	30-50 ***	4 1
Kokonainen ateria: Hedelmäpiirakka (taso 5)/lasagne (taso 3)/liha (taso 1)		Kyllä	190	40-120 ***	5 3 1
Täytetyt paistit		-	200	80-120 ***	3
Paloiteltu liha (jänis, broileri, lammas)		-	200	50-100 ***	3

\* Käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä.

\*\* Käännä ruokaa, kun kypsennysajasta on kulunut 2/3 (jos tarpeen).

\*\*\* Arvioitu aika: ruoat voidaan ottaa uunista eri aikoina henkilökohtaisista mieltymyksistä riippuen.

 [www.docs.hotpoint.eu](http://www.docs.hotpoint.eu) Lataa käyttö- ja huolto-opas sivustolta docs.hotpoint.eu ja saat testattujen reseptien taulukon; se on koottu standardin IEC 60350-1 vaatimusten mukaisesti sertifiointiviranomaisille

MANUAALISET TOIMINNOT	 Conventional (Perinteinen)	 Grill (Grilli)	 Turbo Grill (Turbogrilli)	 Forced Air (Kiertoilma)	 Convection Bake (Perinteinen leivonta)	 Eco Forced Air (Säästö Kiertoilma)
ERIKOISTOIMINNOT	 MEAT AUTO Meat (Liha)	 POULT AUTO Poultry (Siipikarja)	 CASSE AUTO Casserole (Pastaruoka)	 BREAD AUTO Bread (Leipä)	 PIZZA AUTO Pizza	 PASTR AUTO Pastry (Leivonnaiset)
VARUSTEET	 Ritilä	 Leivinpelti tai kakkuvuoka ritilällä	 Uunipannu / jälkiruokapelti / leivinpelti ritilällä	 Uunipannu	 Uunipannu ja 500 ml vettä	 Leivinpelti

**Varmista, että uuni on jäähtynyt, ennen kuin aloitat huolto- tai puhdistustoimenpiteet.**

**Älä käytä höyrypesuria.**

**Älä käytä teräsvillaa, hankaavia kaapimia tai hankaavia/syövyttäviä puhdistusaineita, koska ne voivat vahingoittaa laitteen pintaa.**

**Käytä suojakäsineitä.**

**Uuni on kytkettävä irti sähköverkosta ennen minkään tyyppisten huoltotöiden aloittamista.**



## ULKOPINNAT

- Puhdista pinnat kostealla mikrokuituliinalla. Jos pinnat ovat erittäin likaisia, voit käyttää vettä, johon on lisätty muutama pisara neutraalia puhdistusainetta. Kuivaa pinnat lopuksi kuivalla liinalla.
- Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Jos mitään tällaista ainetta pääsee huomaamatta kosketukseen laitteen pintojen kanssa, pyyhi se heti pois kostealla mikrokuituliinalla.

## SISÄPINNAT

- Jokaisen käytön jälkeen anna uunin jäähtyä ja puhdista se sitten, mieluiten sen ollessa vielä hieman lämmin, jotta poistetaan kaikki ruoantähteiden muodostamat kerrostumat ja tahrat. Jotta kuivataan

mahdollinen erittäin vesipitoisten ruokien kypsennyksen aikana muodostunut tiivistynyt vesi, anna uunin jäähtyä kokonaan ja pyyhi se sitten liinalla tai sienellä.

- Puhdista luukun lasi nestemäisellä erikoispesuaineella.
- Uunin luukku voidaan irrottaa puhdistamisen helpottamiseksi .
- Grillin ylempää lämpövastusta voidaan laskea alemmas siten, että uunin yläpaneeli saadaan puhdistettua .

## VARUSTEET

Huuhtele varusteet astianpesuaineliuoksessa käytön jälkeen ja käsittele niitä uunikintailla, jos ne ovat vielä kuumia. Ruoantähteet voidaan poistaa harjalla tai sienellä.

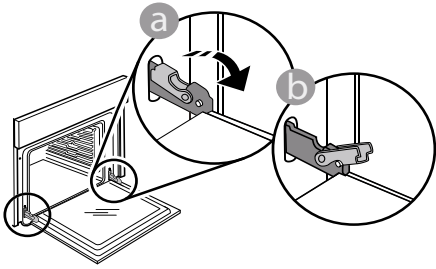
## LAMPUN VAIHTAMINEN

- 1.** Kytke uuni irti sähköverkosta.
- 2.** Ruuvaa auki valon suojuksen ja vaihda lamppu sekä ruuvaa suojuksen takaisin kiinni valoon.
- 3.** Kytke uuni sähköverkkoon.

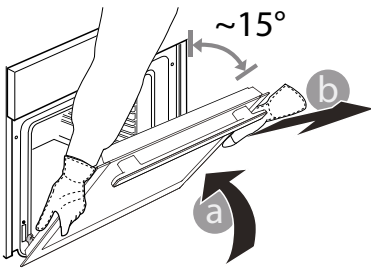
Huomaa: Käytä ainoastaan hehkulamppuja (25-40 W/230 V E-14-tyyppiä, T300 °C) tai halogeenilamppuja (20-40 W/230 V G9-tyyppiä, T300 °C). Tuotteessa käytetty lamppu on suunniteltu erityisesti kodinkoneita varten eikä se sovellu yleiseen huonevalaistukseen (EY:n asetus N:o 244/2009). Lamppuja on saatavissa huoltopalvelusta.  
- Jos käytetään halogeenilamppuja, älä käsittele paljain käsin, koska sormenjäljet voivat vahingoittaa niitä. Älä käytä uunia ennen kuin valon suojuksen on asetettu takaisin paikalleen.

## LUUKUN IRROTUS JA TAKAISIN ASETUS

**1. Poista luukku** avaamalla se kokonaan ja laskemalla varmistimia, kunnes niiden lukitus vapautuu.

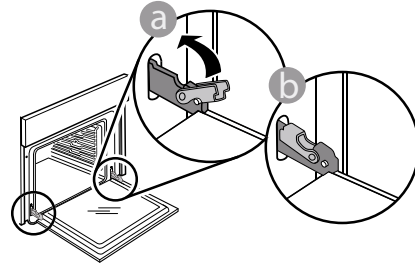


**2. Sulje luukku** niin paljon kuin voit. Ota tukeva ote luukusta molemmilla käsillä – älä pidä siitä kiinni vain yhdellä kädellä. Yksinkertaisesti irrota luukku jatkamalla sen sulkemista ja vetämällä sitä samalla ylöspäin, kunnes se vapautuu paikaltaan. Laita luukku sivuun asettaen se pehmeälle pinnalle.

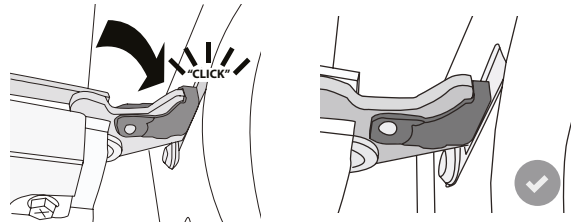


**3. Aseta luukku takaisin** liikuttamalla sitä uunia kohden ja linjaamalla saranoiden koukut niiden paikalleen ja varmistamalla ylempi osa paikalleen.

**4. Laske luukku** ja avaa se sitten kokonaan. Laske varmistimet takaisin niiden alkuperäiseen asentoon: Varmista, että laskit ne kokonaan.



Paina hieman tarkistaaksesi, että varmistimet ovat oikeassa asennossa.



**5. Yritä sulkea luukku** ja tarkista, että se osuu kohdalleen ohjauspaneelin kanssa. Jos se ole oikeassa asennossa, toista edelliset vaiheet: Luukku saattaa vahingoittua, jos se ei toimi kunnolla.

## VIANETSINTÄ



Lataa Käyttö- ja huolto-opas osoitteesta [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu) lisätietoja varten

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaus
Uuni ei toimi.	Sähkökatkos. Kytkeytynyt irti verkkovirrasta.	Tarkista, että verkossa on jännite ja että uuni on kytketty verkkoon. Sammuta uuni ja kytke se uudelleen päälle nähdäksesi onko vika poistunut.
Näytölle tulee "F"-kirjain ja jokin numero tai kirjain.	Ohjelmistossa on ongelma.	Ota yhteys lähimpään myynninjälkeiseen palvelupisteeseen ja ilmoita "F"-kirjaimen perässä oleva numero.


## KYPSENNYSTAULUKON LUKEMINEN

Taulukossa luetellaan paras toiminto, varusteet ja taso, joita voidaan käyttää erityyppisille ruoille. Paistoaika alkaa siitä hetkestä, jolloin ruoka laitetaan uuniin. Aika ei sisällä esikuumennusta (mikäli se on vaadittu). Kypsennyksen lämpötilat ja ajat ovat viitteellisiä ja ne riippuvat ruoan määrästä ja käytettävien varusteiden tyypistä. Käytä ensin alhaisimpia suositeltuja asetuksia ja jos lopputulos ei vastaa odotuksia, siirry korkeampiin asetuksiin. Käytä toimitettuja varusteita ja mieluiten tummia metallisia vuokia ja leivinpeltejä. Voit käyttää myös pyrex- tai keramiikkavuokia ja -varusteita, mutta muista, että tällöin paistoaajat ovat hieman pidempiä.


## ERI RUOKIEN KYPSENNYS SAMANAIKAISESTI

Toiminnolla "Forced Air" (Kiertoilma) on mahdollista kypsentää samanaikaisesti saman kypsennyslämpötilan vaativia ruokia (esimerkiksi kalaa ja vihanneksia), eri tasoilla. Ota lyhyemmän paistoaajan vaativat ruoat pois uunista ensin ja jatka pidemmän ajan vaativien ruokien kypsentämistä.

## TUOTESELOSTE

 Laitteen tuoteseloste energiankulutusta koskevine tietoineen on ladattavissa sivustolta [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu)

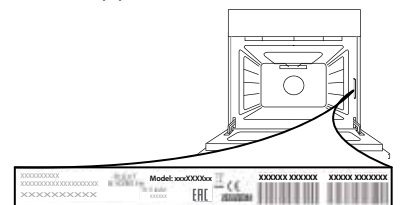
## MITEN SAADA KÄYTTÖ- JA HUOLTO-OPAS

>  Lataa käyttö- ja huolto-opas sivustoltamme [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu) (voit käyttää tätä QR-koodia), ilmoittamalla tuotteen kaupallisen koodin.  
> Tai ota yhteys meidän asiakkaiden myynnin jälkeiseen palveluun



## YHTEYDEN OTTAMINEN HUOLTOPALVELUUN

Löydät yhteystietomme takuuoppaasta. Kun otat yhteyttä asiakkaiden myynnin jälkeiseen palveluun, ilmoita tuotteen tunnistekilvessä olevat koodit.



400011600134

# GUIDE

## D'UTILISATION QUOTIDIENNE



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

Afin de recevoir un service et un support complet, merci d'enregistrer votre appareil sur [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)

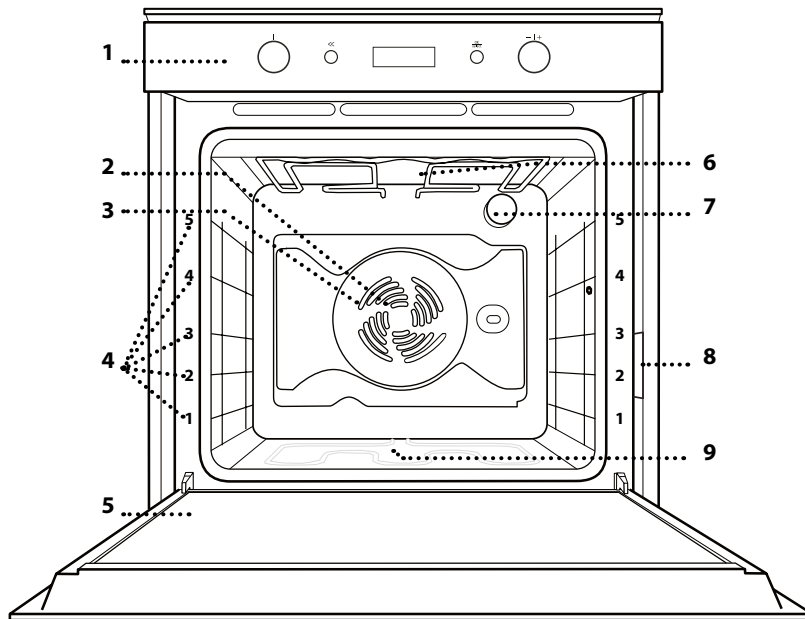


Téléchargez les consignes de sécurité et le Guide d'utilisation et entretien en visitant le site Web [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu), et suivez les procédures indiquées au dos.



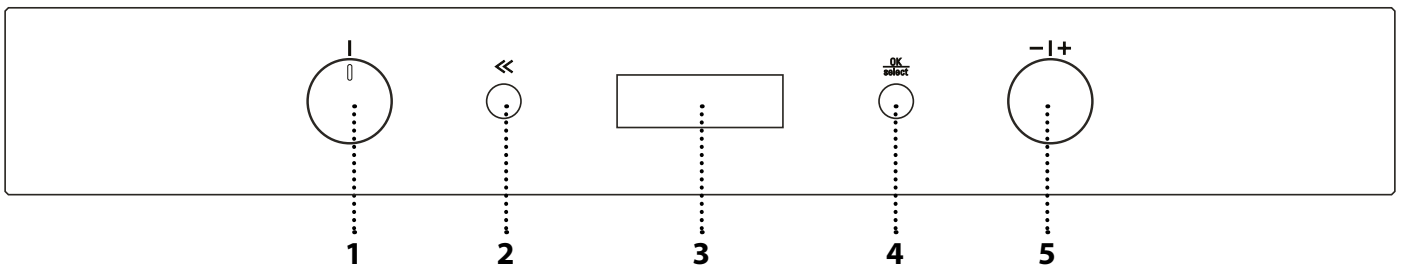
**Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil**

## DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commande
2. Ventilateur
3. Élément chauffant rond (non visible)
4. Guides pour les grilles (le niveau est indiqué à l'avant du four)
5. Porte
6. Élément chauffant supérieur/gril
7. Lampe
8. Plaque signalétique (ne pas enlever)
9. Résistance inférieure (non visible)

## 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. RETOUR

Pour retourner au menu précédent.

### 3. ÉCRAN

### 4. TOUCHE DE CONFIRMATION

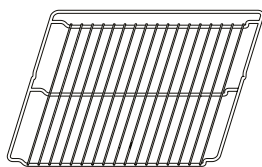
Pour confirmer la sélection d'une fonction ou le choix d'une valeur.

### 5. BOUTON DE RÉGLAGE

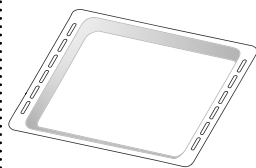
Pour naviguer à travers les menus et confirmer ou changer les réglages.

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

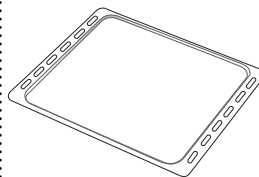
## GRILLE MÉTALLIQUE



## LÈCHEFRITE



## PLAQUE DE CUISSON



Le nombre d'accessoires peut varier en fonction du modèle acheté.

Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service Après-Vente.

## INSÉRER LA GRILLE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

Insérez la grille métallique horizontalement en la glissant sur les supports de grille, assurez-vous que le côté avec le bord relevé est placé vers le haut.

Les autres accessoires, comme la lèchefrite et la plaque à pâtisserie, sont introduits de la même manière que la grille.

## ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

. **Pour enlever les supports de grille**, soulevez les supports et sortez délicatement la partie inférieure de son appui : Les supports de grille peuvent maintenant être enlevés.

. **Pour replacer les supports de grille**, vous devez en premier les replacer dans leur appui supérieur. En les maintenant soulevés, glissez-les dans le compartiment de cuisson, abaissez-les ensuite dans leur appui inférieur.

# FONCTIONS

**0 OFF**  
Pour éteindre le four.

**CONVEC NATURELLE**  
Pour cuire de la viande ou des gâteaux avec un centre liquide sur une seule grille.

**CONVECTION FORCÉE**  
Pour cuire de la viande ou des gâteaux avec un centre liquide sur une seule grille.

**CHALEUR PULSÉE**  
Pour cuire différents aliments demandant la même température de cuisson sur plusieurs grilles (maximum de trois) en même temps. Cette fonction permet de cuire différents aliments sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre.

**GRIL**  
Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.

**TURBO GRIL**  
Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôtis, poulets). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille. Le tournebroche (selon le modèle) peut être utilisé avec cette fonction.

**CUISSON GROSSE PIÈCE**  
Pour cuire de gros morceaux de viande (supérieurs à 2,5 kg). Utilisez le 1er ou le 2e gradin selon la taille du morceau de viande. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Nous vous conseillons de tourner la viande durant la cuisson pour obtenir un dorage uniforme des deux côtés. Il est préférable d'arroser la viande de temps en temps pour qu'elle ne sèche pas trop.

**PRÉCHAUFFAGE RAPIDE**  
Pour préchauffer le four rapidement.

**ÉCO CHALEUR PULSÉE \***  
Pour cuire les rôtis farcis et les filets de viande sur une seule grille. Les aliments ne s'assèchent pas trop grâce à une légère circulation d'air intermittente. Lorsque vous utilisez cette fonction, le voyant ÉCO reste éteint durant la cuisson, mais peut être rallumé temporairement en appuyant sur **OK select**. Pour utiliser le cycle ÉCO et ainsi optimiser la consommation d'énergie, la porte du four ne devrait pas être ouverte avant la fin de la cuisson.

**DIAMOND CLEAN**  
L'action de la vapeur créée lors de ce cycle de nettoyage à basse température spécial permet d'enlever la saleté et les résidus d'aliments plus facilement. Placez 200 ml d'eau potable au fond de la cavité et lancez la fonction lorsque le four est froid.

**SETTING**  
Pour changer les réglages du four (heure, langue, volume du signal sonore, luminosité, mode ÉCO, unité de mesure, puissance).

Veillez noter : Lorsque le mode Éco actif, la luminosité de l'écran est réduite et la lumière s'éteint pour économiser de l'énergie. Elles s'allument temporairement lorsque vous appuyez sur une des touches.

## FONCTIONS SPÉCIALES

**VIANDES**  
Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour la viande. Cette fonction active de façon intermittente le ventilateur à basse vitesse pour empêcher les aliments de trop sécher.

**VOLAILLE**  
Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour la volaille. Cette fonction active de façon intermittente le ventilateur à basse vitesse pour empêcher les aliments de trop sécher.

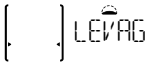
**RAGOÛT**  
Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour les pâtes.

**PAIN**  
Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour tous les types de pain.

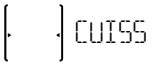
**PIZZA**  
Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour tous les types de pizza.

**GÂTEAUX**  
Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour tous les types de gâteaux (gâteaux à pâte levée, fourrés, tartes, etc.).

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

 **LEVAGE DE LA PÂTE**  
Pour un levage parfait des pâtes sucrées ou salées. Pour assurer la qualité de levage, n'activez pas la fonction si le four est encore chaud après un cycle de cuisson.

 **MAINTIEN AU CHAUD**  
Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.


 **CUISSON LENTE**  
Pour cuire la viande et le poisson lentement tout en les gardant tendres et succulents. Nous vous conseillons de saisir les rôtis dans une plaque en premier pour dorer la viande et aider à sceller ses jus naturels. Les temps de cuisson varient entre deux heures pour le poisson de 300 g et quatre à cinq heures pour le poisson de 3 kg, et de quatre heures pour les rôtis de viande de 1 kg à six ou sept heures pour les rôtis de 3 kg.

## UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS

### 1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

Vous devez régler la langue et l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois : « ENGLISH » défile à l'écran.

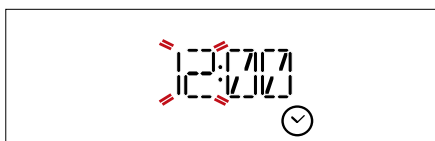



Tournez le *bouton de réglage* pour naviguer à travers la liste de langues disponibles et sélectionnez la langue désirée. Appuyez sur  pour confirmer la sélection.

Veillez noter : La langue peut aussi être changée plus tard à partir du menu « Setting ».

### 2. RÉGLER L'HEURE

Après avoir sélectionné la langue, vous devez régler l'heure : Les deux chiffres indiquant l'heure clignotent à l'écran.



Tournez le *bouton de réglage* pour régler l'heure et appuyez sur  : Les deux chiffres indiquant les minutes clignotent à l'écran.





Tournez le *bouton de réglage* pour régler les minutes et appuyez sur  pour confirmer.

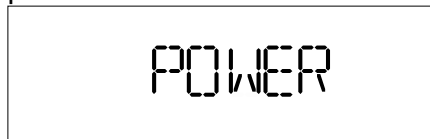
Veillez noter : Vous pourriez avoir à régler l'heure à la suite d'une panne de courant prolongée.

### 3. RÉGLER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

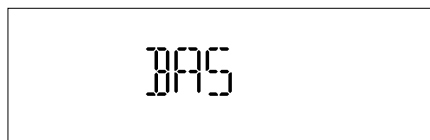
Le four est programmé pour consommer un niveau d'énergie électrique compatible avec un réseau domestique supérieur à 3 kW : Si votre résidence utilise un niveau d'énergie plus bas, vous devrez diminuer la valeur.

Tournez le *bouton de sélection* pour afficher « SETTING » à l'écran, appuyez ensuite sur  pour confirmer.

Tournez le *bouton de réglage* pour sélectionner « Power » dans le menu et appuyez sur  pour confirmer.



Tournez le *bouton de réglage* pour sélectionner « Bas » et appuyez sur  pour confirmer.



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

Chauffer le four à 200 °C pour environ une heure, de préférence utilisant une fonction avec circulation d'air (p. ex. « Chaleur pulsée » ou « Convection forcée »). Suivez les directives pour régler correctement la fonction.

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



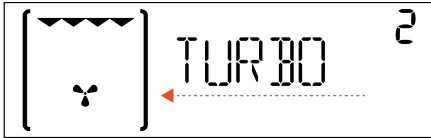
# UTILISATION QUOTIDIENNE

## 1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Tournez le *bouton de sélection* pour allumer le four et afficher à l'écran la fonction désirée : L'écran affiche le voyant de la fonction et les réglages de base.



Pour sélectionner un élément du menu (l'écran affiche le premier élément disponible), tournez le *bouton de réglage* pour afficher l'élément désiré.

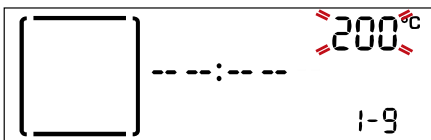


Appuyez sur  $\frac{OK}{select}$  pour confirmer la sélection : L'écran affiche les réglages de base.

## 2. RÉGLER UNE FONCTION

Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez changer les réglages. L'écran affiche en séquence les réglages qui peuvent être changés.

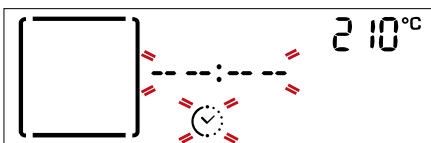
### TEMPÉRATURE/NIVEAU DE LA GRILLE




Lorsque la valeur clignote à l'écran, utilisez le *bouton de réglage* pour la changer, appuyez ensuite sur  $\frac{OK}{select}$  pour confirmer et continuer avec les réglages suivants (le cas échéant).

Veillez noter : Une fois la fonction active, la température peut être changée en utilisant le *bouton de réglage*.

### DURÉE



Lorsque que le voyant  clignote à l'écran, utilisez le *bouton de réglage* pour régler le temps de cuisson désiré, appuyez ensuite sur  $\frac{OK}{select}$  pour confirmer.


Vous n'avez pas à régler le temps de cuisson si vous avez l'intention de gérer la cuisson manuellement : Appuyez sur  $\frac{OK}{select}$  pour confirmer et lancer la fonction. Dans ce cas, vous ne pouvez pas régler la fin de la cuisson en programmant un départ différé.

Veillez noter : Vous pouvez ajuster le temps de cuisson en cours de cuisson en appuyant sur  $\llcorner$  : utilisez le *bouton de réglage* pour la modifier et appuyez ensuite sur  $\frac{OK}{select}$  pour confirmer.

## RÉGLER LE TEMPS DE FIN DE CUISSON

### DÉPART DIFFÉRÉ

Pour plusieurs fonctions, une fois que vous avez réglé le temps de cuisson, vous pouvez retarder le démarrage de la fonction en programmant l'heure de fin de cuisson.

L'écran affiche l'heure de fin de cuisson qui a été réglé et le voyant  clignote.



Tournez le *bouton de réglage* pour régler l'heure de fin de cuisson désirée, appuyez ensuite sur  $\frac{OK}{select}$  pour confirmer et lancez la fonction.

Placez les aliments dans le four et fermez la porte : La fonction démarre automatique après une période de temps déterminée pour que la cuisson se termine au moment désiré.



Remarques : La programmation d'un délai pour le début de la cuisson désactive la phase de préchauffage : Le four va atteindre la température désirée graduellement, ce qui signifie que les temps de cuisson vont être légèrement plus longs que ceux indiqués dans le tableau de cuisson.

Durant la période d'attente, vous pouvez utiliser le *bouton de réglage* pour modifier le temps de fin du programme, ou appuyez sur  $\llcorner$  pour changer les réglages.

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

## 3. ACTIVER LA FONCTION

Une fois les réglages désirés terminés, appuyez sur  $\frac{OK}{select}$  pour confirmer l'heure de fin de cuisson et activez la fonction.

Veillez noter : Une fois la cuisson est commencée, l'écran affiche le meilleur niveau pour chaque fonction.



Vous pouvez tourner le bouton de sélection sur 0 en tout temps pour interrompre la fonction en cours.

## 4. PRÉCHAUFFAGE

Certaines fonctions ont une phase de préchauffage : Une fois la fonction lancée, l'écran confirme que la phase de préchauffage est aussi activée.



Une fois cette phase complétée, un signal sonore et l'écran indiquent que le four a atteint la température désirée :



À ce moment, ouvrez la porte, placez les aliments dans le four, et commencez la cuisson.

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

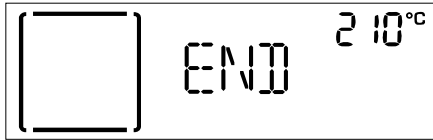
La phase de préchauffage sera interrompue si vous ouvrez la porte durant le processus.

Le temps de cuisson ne comprend pas la phase de préchauffage.

Vous pouvez toujours changer la température désirée pour le four en utilisant le bouton de réglage.

## 5. FIN DE CUISSON

Un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson.



Appuyez sur **OK select** pour continuer la cuisson en mode manuel (sans temps de cuisson programmé), ou tournez le bouton de réglage pour prolonger le temps de cuisson en réglant une nouvelle durée.

Dans les deux cas, les réglages pour la température ou le niveau du gril sont conservés.

## BRUNISSAGE

Certaines fonctions du four vous permettent de dorer la surface des aliments en allumant le gril une fois la cuisson terminée.




Lorsque l'écran affiche le message pertinent, au besoin, appuyez sur **OK select** pour démarrer un cycle de brunissage de cinq minutes.



Vous pouvez arrêter la fonction à tout moment en tournant le bouton de sélection pour 0 éteindre le four.

## .TIMER

Lorsque le four est éteint, l'écran peut être utilisé comme minuterie. Pour activer la fonction, assurez-vous que le four est éteint et tournez le bouton de réglage : Le voyant  clignote à l'écran.



Tournez le bouton de réglage pour régler la durée requise et appuyez sur **OK select** de nouveau pour activer la minuterie.

Un signal sonore se fait entendre et une indication apparaît à l'écran lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.



Veuillez noter : Le minuteur ne démarre pas de cycle de cuisson.

Utilisez le bouton de réglage pour changer le temps réglé sur la minuterie; appuyez sur **<<** pour éteindre la minuterie en tout temps.

Une fois que la minuterie a commencé le compte à rebours, vous pouvez aussi sélectionner et activer une fonction.

Tournez le bouton de sélection pour allumer le four, sélectionnez ensuite la fonction désirée.

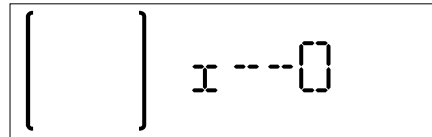
Une fois que la fonction est activée, la minuterie continu son compte à rebours sans interférence avec la fonction.



Pour éteindre la minuterie, tournez le bouton de sélection sur 0 pour interrompre la fonction en cours, appuyez ensuite sur **<<**.

## . KEY LOCK (VERROUILLAGE)

Pour verrouiller le clavier, appuyez en même temps sur **OK select** et **<<** pendant au moins cinq secondes.



Répétez pour déverrouiller le clavier.


Veuillez noter : Il est également possible d'activer cette fonction pendant la cuisson. Pour des raisons de sécurité, le four peut être éteint en tout temps en tournant le bouton de sélection sur 0.

## . DIAMOND CLEAN

Avant de lancer cette fonction, versez 200 ml d'eau potable au fond du four et fermez la porte.

Tournez le *bouton de sélection* pour sélectionner la fonction « DIAMOND CLEAN » et appuyez sur  pour confirmer.



Appuyez sur  pour régler le temps de fin du cycle de nettoyage et activer la fonction.

Un compte à rebours indique le status du cycle en cours.

















































































Pour éviter que la vapeur ne s'échappe et ainsi réduire l'efficacité du nettoyage, nous vous conseillons de ne pas ouvrir la porte durant le cycle de nettoyage.

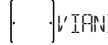

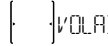

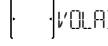









































Une fois terminé, laissez le four refroidir et terminez ensuite le nettoyage en essuyant les surfaces avec une éponge ou un linge.

Veillez noter : comme avec les autres fonctions manuelles, il est possible de régler un temps de fin pour le cycle d'auto-nettoyage.

.....

# TABLEAU DE CUISSON


RECETTE	FONCTION	PRÉ-CHAUF.	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS CUISSON (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée	 GATEA AUTO	-	160-180	30-90	2/3 
		Oui	160-180	30-90	4 1  
Gâteau fourré (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)	 GATEA AUTO	-	160 - 200	30 - 85	3 
		Oui	160 - 200	35-90	4 1  
Biscuits/tartelettes	 GATEA AUTO	-	170 - 180	15 - 45	3 
		Oui	160 - 170	20-45	4 1  
		Oui	160 - 170	20-45 ***	5 3 1   
Choux ronds		Oui	180-200	30-40	3 
		Oui	180-190	35 - 45	4 1  
		Oui	180-190	35-45 ***	5 3 1   
Meringues		Oui	90	110 - 150	3 
		Oui	90	130 - 150	4 1  
		Oui	90	140-160 ***	5 3 1   
Pizza (Mince, épaisse, focaccia)	 PIZZA AUTO	-	220 - 250	20 - 40	2 
		Oui	220 - 240	20 - 40	4 1  
		Oui	220 - 240	25-50 ***	5 3 1   
Pain 1 kg	 PAIN AUTO	-	180 - 220	50 - 70	2 
Petits pains	 PAIN AUTO	-	180 - 220	30 - 50	2 
Pain		Oui	180-200	30 - 60	4 1  
Pizza surgelée	 PIZZA AUTO	Oui	250	10 - 15	3 
		Oui	250	10 - 20	4 1  
Quiches et tartes salés (tourte aux légumes, quiche)		Oui	180-190	40-55	2 / 3 
		Oui	180-190	45 - 60	4 1  
		Oui	180-190	45-70 ***	5 3 1   
Vol-au-vent/biscuits à pâte feuilletée		Oui	190-200	20 - 30	3 
		Oui	180-190	20 - 40	4 1  
		Oui	180-190	20-40 ***	5 3 1   
Lasagne/soufflé	 RAGOU AUTO	-	190-200	40 - 65	3 
Pâtes au four/cannellonis	 RAGOU AUTO	-	190-200	25 - 45	3 







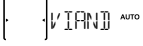
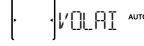

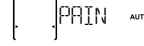
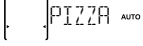

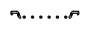
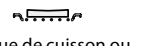
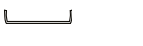



RECETTE	FONCTION	PRÉ-CHAUF.	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS CUISSON (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Agneau/veau/bœuf/porc 1 kg	 VIAND AUTO	-	190-200	60 - 90	3 
Volaille/lapin/canard 1 kg	 VOLAI AUTO	-	200-230	50 - 80	3 
Dinde/oie 3 kg	 VOLAI AUTO	-	190-200	90 - 150	2 
Poisson au four/en papillote (filet, entier)		Oui	180-200	40-60	3 
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180-200	50 - 60	2 
Pain grillé		-	3 (élevée)	3-6	5 
Filets/tranches de poisson		-	2 (moyenne)	20-30 *	4  3 
Saucisses/brochettes/côtes levées/hamburgers		-	2 - 3 (moyenne-élevée)	15 - 30 *	5  4 
Poulet rôti 1 - 1,3 kg		-	2 (moyenne)	55-70 **	2  1 
Rosbif saignant 1 kg		-	2 (moyenne)	35-50 **	3 
Gigot d'agneau/jarret		-	2 (moyenne)	60-90 **	3 
Pommes de terre rôties		-	2 (moyenne)	35-55 **	3 
Gratin de légumes		-	3 (élevée)	10 - 25	3 
Lasagnes & viande		Oui	200	50-100 ***	4  1 
Viande et pommes de terre		Oui	200	45-100 ***	4  1 
Poisson et légumes		Oui	180	30-50 ***	4  1 
Repas complet : Tarte aux fruits (niveau 5)/lasagnes (niveau 3)/viande (niveau 1)		Oui	190	40-120 ***	5  3  1 
Rôtis farcis		-	200	80-120 ***	3 
Morceaux de viande (lapin, poulet, agneau)		-	200	50-100 ***	3 

\* Tourner les aliments à mi-cuisson.

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

\*\*\* Temps approximatif : les plats peuvent être retirés en tout temps, selon les préférences personnelles.

 [www.docs.hotpoint.eu](http://www.docs.hotpoint.eu) Téléchargez le Guide d'utilisation et entretien pour obtenir le tableau de recettes éprouvées, compilé pour les autorités de certification, conformément à la norme CEI 60350-1

FONCTIONS MANUELLES	 Convec naturelle	 Gril	 Turbo Gril	 Chaleur pulsée	 Convection forcée	 Éco Chaleur pulsée
FONCTIONS SPÉCIALES	 Viandes	 Volaille	 Ragoût	 Pain	 Pizza	 Gâteaux
ACCESSOIRES	 Grille métallique	 Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	 Lèchefrite / Moule à gâteaux / plaque de cuisson sur grille	 Lèchefrite	 Lèchefrite contenant 500 ml d'eau	 Plaque de cuisson

**Assurez-vous que l'appareil soit refroidi avant de le nettoyer ou d'effectuer des travaux d'entretien.**

**N'utilisez pas de nettoyeur à 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.**



## SURFACES EXTÉRIEURES

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

## SURFACES INTÉRIEURES

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments

avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.

- Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.
- La porte du four peut être enlevée pour faciliter le nettoyage .
- L'élément chauffant supérieur du gril peut être baissé pour nettoyer la paroi supérieure du four .

## ACCESSOIRES

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

## REPLACEMENT DE L'AMPOULE

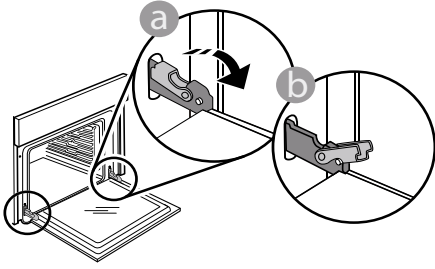
1. Débranchez le four de l'alimentation électrique.
2. Dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle.
3. Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

Veillez noter : Utilisez uniquement des ampoules électriques de 25- 40W/ 230V de type E-14, T300°C, ou des ampoules à halogène de 20- 40W/230 V type G9, T300°C. L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électroménagers et ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce de la maison (Règlement CE 244/2009). Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente.

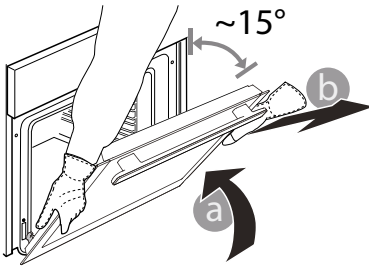
- Ne manipulez pas les ampoules à halogène à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

## ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

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

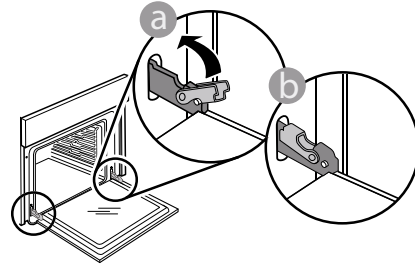


**2. Fermez le plus possible la porte.** Tenez la porte fermement avec les deux mains – ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis. Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface souple.

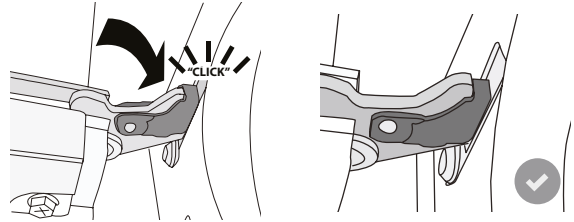


**3. Réinstallez la porte** en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.

**4. Abaissez la porte** pour ensuite l'ouvrir complètement. Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.



Appliquez une légère pression pour vous assurer que les loquets sont bien placés.



**5. Essayez de fermer la porte** et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes : La porte pourrait s'endommager si elle ne fonctionne pas correctement.

## GUIDE DE DÉPANNAGE



Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et entretien à partir de [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

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 ou d'une lettre.	Problème de logiciel.	Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près.


## COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

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


## CUISSON D'ALIMENTS DIFFÉRENTS EN MÊME TEMPS

La fonction « Chaleur pulsée » permet de cuire simultanément plusieurs aliments nécessitant la même température de cuisson (par exemple : poisson et légumes), sur différentes grilles. Enlevez les aliments qui demandent moins de cuisson et laissez dans le four les aliments qui ont besoin de plus de cuisson.

## FICHE TECHNIQUE

 La fiche technique, incluant les taux d'efficacité énergétique du four, peut être téléchargée sur notre site Web [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

## COMMENT OBTENIR LE GUIDE D'UTILISATION ET ENTRETIEN

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

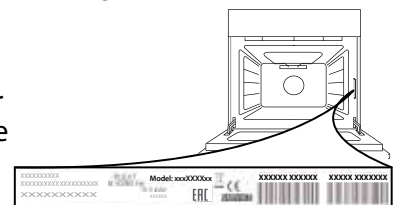
> Une autre façon est de contacter notre Service Après-vente



## CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE

Vous pouvez trouver les informations pour nous contacter dans le livret de garantie.

Lorsque vous contactez notre Service Après-vente, veuillez indiquer les codes disponibles sur la plaque signalétique de l'appareil.



400011600134





# KURZ ANLEITUNG



**DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN HOTPOINT - ARISTON-PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN**  
Für eine umfassende Hilfe und Unterstützung, registrieren Sie bitte Ihr Gerät unter [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)

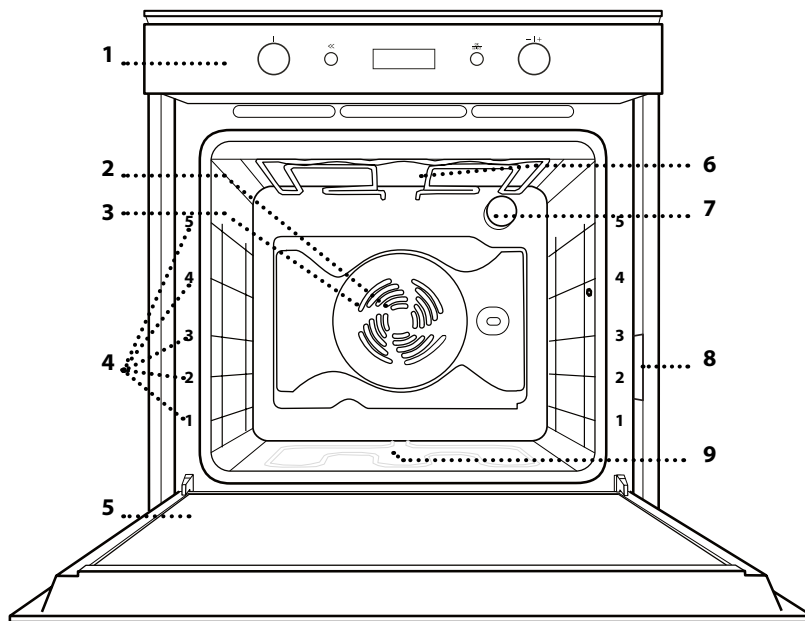


Die Sicherheitsanweisungen und die Gebrauchsanleitung können auf unserer Internetseite [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) heruntergeladen werden, bitte die Anweisungen auf der Rückseite des Heftes befolgen.



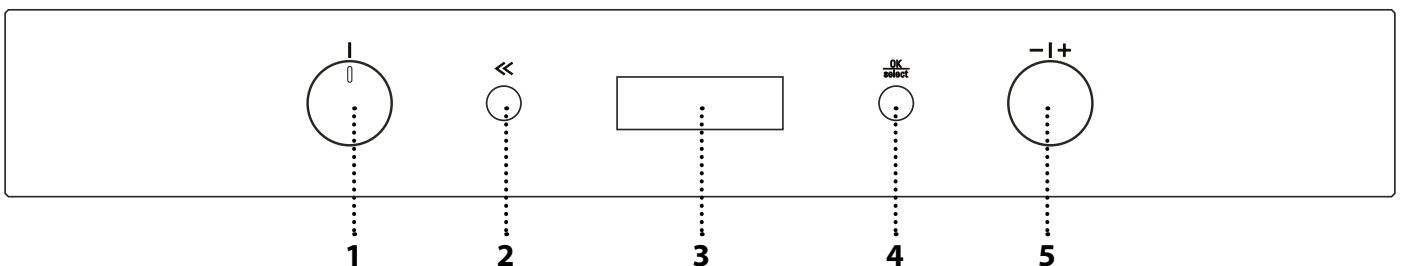
**Vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durchlesen**

## PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedienfeld
2. Gebläse
3. Rundes Heizelement (nicht sichtbar)
4. Laufschienen (die Einschubebene wird auf der Vorderseite des Ofens angezeigt)
5. Tür
6. Oberes Heizelement/Grill
7. Lampe
8. Typenschild (nicht entfernen)
9. Unter-/Oberhitze Heizelement (nicht sichtbar)

## BEDIENTAFEL



### 1. AUSWAHLKNOPF

Zum Einschalten des Ofens durch Funktionsauswahl. Auf „0“ drehen, um den Ofen auszuschalten.

### 2. ZURÜCK

Für die Rückkehr zum vorherigen Einstellungs Menü.

### 3. DISPLAY

### 4. BESTÄTIGUNGSTASTE

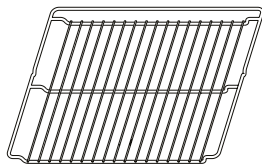
Zum Bestätigen einer ausgewählten Funktion oder der Einstellung eines Wertes.

### 5. EINSTELLKNOPF

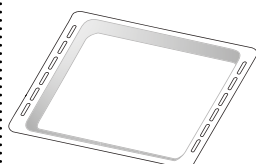
Zum Blättern durch die Menüs und zum Einsetzen oder Ändern der Einstellungen.

Bitte beachten: Alle Knöpfe sind Druckknöpfe. Den Knopf bis zur Mitte runter drücken, um ihn aus seinem Sitz zu lösen.

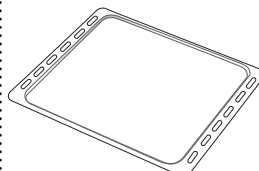
## ROST



## FETTPFANNE



## BACKBLECH



Die Anzahl der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren.  
Weiteres Zubehör ist separat über den Kundenservice erhältlich.

## DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

Den Rost horizontal einsetzen, indem dieser durch die Seitengitter geschoben wird; sicherstellen, dass die Seite mit dem erhöhten Rand nach oben zeigt.


Andere Zubehörteile, wie Fettpfanne oder Backblech, werden auf die gleiche Weise horizontal eingesetzt wie der Rost.

## ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER


. **Zur Entfernung der Seitengitter**, diese anheben und den unteren Teil vorsichtig aus seinem Sitz ziehen: Jetzt können die Seitengitter entfernt werden.

. **Zum erneuten Anbringen der Seitengitter**, diese wieder in ihrem oberen Sitz anbringen. Die Seitengitter halten, in den Garraum schieben und anschließend in die Position im unteren Sitz herablassen.



 **AUFGEHEN LASSEN**  
 Für optimales Gehen lassen von süßen oder herzhaften Hefeteigen. Damit die Qualität beim Gehen lassen gesichert ist, die Funktion keinesfalls aktivieren, wenn der Backofen nach einem Garzyklus noch heiß ist.

 **WARMHALTEN**  
 Damit frisch gegarte Speisen heiß und knusprig bleiben.


 **SCHMO**  
 Für ein schonendes Garen von Fleisch und Fisch, wobei diese zart und saftig bleiben. Es wird empfohlen, Bratenstücke zuerst in einer Pfanne anzubraten, um das Fleisch zu bräunen und im eigenen Saft zu garen. Die Garzeiten variieren von 2 Stunden für Fisch mit 300 g bis 4-5 Stunden für Fisch mit 3 kg, und von 4 Stunden für Fleischstücke mit 1 kg bis 6-7 Stunden für Fleisch mit 3 kg.

# ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

## 1. BITTE SPRACHE WÄHLEN

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Sprache und die Zeit eingestellt werden: „ENGLISH“ erscheint auf dem Display.




Den *Einstellknopf* drehen, um durch die Liste der verfügbaren Sprachen zu blättern und die gewünschte Sprache auszuwählen. Zur Bestätigung der Auswahl drücken Sie .

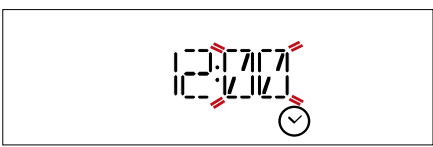
Bitte beachten: Die Sprache kann später unter dem Menüeintrag „Setting“ geändert werden.


## 2. ZEIT EINSTELLEN

Nach der Auswahl der Sprache muss die aktuelle Zeit eingestellt werden: Auf dem Display blinken die beiden Stundenziffern.



Den *Einstellknopf* drücken, um die korrekte Uhrzeit einzustellen und  drücken: Auf dem Display blinken die beiden Minutenziffern.





Den *Einstellknopf* drücken, um die korrekten Minuten einzustellen und  zur Bestätigung drücken.


Bitte beachten: Nach einem längeren Stromausfall muss die Zeit unter Umständen erneut eingestellt werden.

## 3. EINSTELLEN DES STROMVERBRAUCHS

Der Ofen ist auf den Verbrauch einer elektrischen Leistung programmiert, die mit einem Haushaltsnetzwerk mit einer Leistung von mehr als 3 kW kompatibel ist: Wird in Ihrem Haushalt eine geringere Leistung verwendet, muss dieser Wert vermindert werden.

Den *Auswahlknopf* drehen, bis „SETTING“ auf dem Display erscheint, dann  zur Bestätigung drücken. Den *Einstellknopf* drehen, um den Menüpunkt „Power“ auszuwählen und  zur Bestätigung drücken.



Den *Einstellknopf* drehen, um „Niedr“ zu wählen und  zur Bestätigung drücken.



## 4. AUFHEIZEN DES OFENS

Ein neuer Ofen kann Gerüche freisetzen, die bei der Herstellung zurückgeblieben sind: Das ist ganz normal.

Vor dem Garen von Speisen wird daher empfohlen, den Ofen in leerem Zustand aufzuheizen, um mögliche Gerüche zu entfernen.

Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehöerteile entnehmen. Den Ofen für ungefähr eine Stunde auf 200 °C aufheizen, ideal ist die Verwendung einer Funktion mit Luftzirkulation (z.B. „Heißluft“ oder „Umluft“). Die Anweisungen zur korrekten Einstellung der Funktion befolgen.

Bitte beachten: Es ist empfehlenswert, den Raum nach dem ersten Gebrauch des Geräts zu lüften.

# TÄGLICHER GEBRAUCH

## 1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

Den *Auswahlknopf* drehen, um den Ofen einzuschalten und die gewünschte Funktion erscheint auf dem Display: Der Bildschirm zeigt das Symbol für die Funktion und die Grundeinstellungen.



Zur Auswahl eines Menüpunkts (der Bildschirm zeigt den ersten verfügbaren Menüpunkt an), den *Einstellknopf* drehen, bis der gewünschte Menüpunkt erscheint.



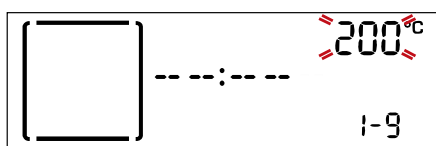
Zur Bestätigung der Auswahl drücken Sie  $\frac{OK}{select}$ : Auf dem Display erscheinen die Grundeinstellungen.

## 2. DIE FUNKTION EINSTELLEN

Nach Auswahl der gewünschten Funktion, können Sie die Einstellungen ändern.

Der Bildschirm zeigt die Einstellungen an, die nacheinander geändert werden können.

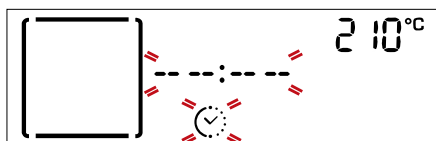
### TEMPERATUR/GRILLSTUFE



Wenn der Wert auf dem Display blinkt, den *Einstellknopf* drehen, um ihn zu ändern, dann mit  $\frac{OK}{select}$  bestätigen und die folgenden Einstellungen ändern (wenn möglich).

Bitte beachten: Sobald die Funktion aktiviert wurde, kann die Temperatur mit dem *Einstellknopf* geändert werden.

### DAUER



Wenn das Symbol  $\text{🕒}$  auf dem Display blinkt, mit dem *Einstellknopf* die gewünschte Garzeit einstellen, anschließend  $\frac{OK}{select}$  zur Bestätigung drücken.

Die Garzeit muss nicht eingestellt werden, wenn der Garvorgang manuell gehandhabt wird: Drücken Sie  $\frac{OK}{select}$  zum Bestätigen und Starten der Funktion. In diesem Fall kann kein Garzeitende durch Programmierung einer Startverzögerung eingestellt werden.

Bitte beachten: Die während dem Garvorgang eingestellte Garzeit kann durch Drücken von  $\ll$  angepasst werden: mit dem *Einstellknopf* berichtigen und dann mit  $\frac{OK}{select}$  bestätigen.

## GARENDE EINSTELLEN

### STARTZEITVORWAHL

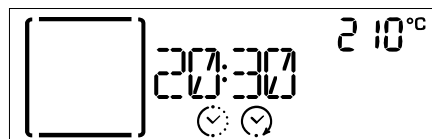
Bei vielen Funktionen kann der Start der Funktion nach Einstellung der Garzeit verzögert werden, indem ihr Garzeitende programmiert wird.

Das Display zeigt das eingestellte aktuelle Garzeitende an und das Symbol  $\text{🕒}$  blinkt.



Den *Einstellknopf* drehen, um das gewünschte Garen einzustellen, dann mit  $\frac{OK}{select}$  bestätigen und die Funktion starten.

Die Speise in den Ofen stellen und die Tür schließen: Die Funktion startet automatisch nach der berechneten Zeit, damit der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.



Hinweise: Die Programmierung einer verzögerten Garstartzeit deaktiviert die Ofenvorheizphase: Der Ofen erreicht die gewünschte Temperatur schrittweise, dies bedeutet, dass die Garzeiten etwas länger sind, als in der Gartabelle angegeben.

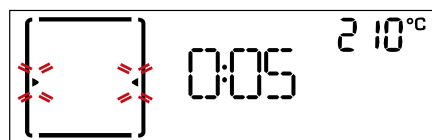
Während der Wartezeit kann mit dem *Einstellknopf* das programmierte Garzeitende geändert oder  $\ll$  zur Änderung der Einstellungen gedrückt werden.

Hinweise: Die Startvorwahl zum Starten der Funktion ist für Grill- und Turbo Grill-Funktionen nicht verfügbar.

## 3. DIE FUNKTION AKTIVIEREN

Nachdem die erforderlichen Einstellungen getätigt wurden,  $\frac{OK}{select}$  drücken, um das Garen zu bestätigen und die Funktion zu aktivieren.

Bitte beachten: Nach dem Starten des Garvorgangs, empfiehlt das Display die am besten geeignete Ebene für jede Funktion.



Sie können den Auswahlknopf drehen, um 0 die aktivierte Funktion jederzeit zu unterbrechen.

## 4. VORHEIZEN

Einige Funktionen besitzen eine Ofenvorheizphase: Nach dem Start der Funktion zeigt das Display an, dass die Vorheizphase aktiviert wurde.



Sobald diese Phase beendet ist, ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat:



An dieser Stelle die Tür öffnen, die Speise in den Ofen stellen, die Tür schließen und den Garvorgang starten.

Bitte beachten: Wird die Speise in den Ofen gestellt, bevor das Vorheizen beendet ist, kann dies negative Auswirkungen auf das endgültige Garergebnis haben. Wird die Tür während der Vorheizphase geöffnet, wird diese unterbrochen. Die Garzeit beinhaltet keine Vorheizphase. Sie können die gewünschte Ofentemperatur jederzeit mit dem **Einstellknopf** ändern.

## 5. ENDE DES GARVORGANGS

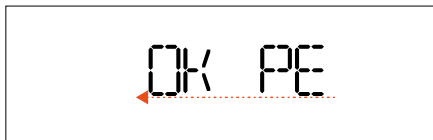
Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist.



Drücken Sie den **OK select** Knopf, um den Garvorgang in manuellem Modus fortzusetzen (ohne eine programmierte Garzeit) oder den **Einstellknopf** drehen, um die Garzeit durch Einstellen einer neuen Dauer zu verlängern. In beiden Fällen werden die Einstellungen der Temperatur bzw. der Grillstufen beibehalten.

## ANBRÄUNEN

Mit einigen Funktionen des Ofens kann die Oberfläche der Speise durch Aktivierung des Grills nach Beendigung des Garvorgangs gebräunt werden.




Wenn das Display die entsprechende Nachricht anzeigt, bei Bedarf **OK select** drücken, um einen fünfminütigen Bräunungszyklus zu starten.



Sie können die Funktion jederzeit beenden, indem Sie den **Auswahlknopf** auf 0 drehen, um den Ofen auszuschalten.

## .TIMER

Bei ausgeschaltetem Ofen kann das Display als Timer verwendet werden. Für die Aktivierung dieser Funktion sicherstellen, dass der Ofen ausgeschaltet ist und anschließend den **Einstellknopf** drehen: Das Symbol  blinkt auf dem Display.



Um die gewünschte Dauer einzustellen, den **Einstellknopf** drehen und mit **OK select** den Timer aktivieren.

Es ertönt ein akustisches Signal und eine Anzeige auf dem Bildschirm erscheint, sobald der Timer das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat.



Bitte beachten: Der Timer aktiviert keinen Garzyklus. Mit dem **Einstellknopf** die auf dem Timer eingestellte Zeit ändern; **<<** drücken, um den Timer zu einem beliebigen Zeitpunkt auszuschalten.

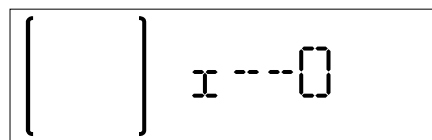
Sobald der Timer aktiviert wurde, kann auch eine Funktion ausgewählt und aktiviert werden. Den **Auswahlknopf** drehen, um den Ofen einzuschalten und dann die gewünschte Funktion auswählen. Sobald die Funktion gestartet wurde, setzt der Timer eigenständig das Rückzählen fort, ohne die Funktion selbst zu beeinträchtigen.



Um den Timer auszuschalten, den **Auswahlknopf** auf 0 drehen, um die aktive Funktion zu stoppen und dann **<<** drücken.

## . TASTENSPERRE

Zum Sperren der Tastatur, die Tasten **OK select** und **<<** gleichzeitig für mindestens fünf Sekunden gedrückt halten.




Dies erneut zum Entsperren der Tastatur ausführen.


Bitte beachten: Die Funktion kann auch während eines Garvorgangs aktiviert werden. Aus Sicherheitsgründen kann der Ofen jederzeit durch Drehen des **Auswahlknopfs** 0 ausgeschaltet werden.

## . DIAMOND CLEAN

Vor Aktivierung dieser Funktion, 200ml Trinkwasser auf den Ofenboden geben und die Tür schließen.

Den *Einstellknopf* drehen, um „DIAMOND CLEAN“ zu wählen und  zur Bestätigung drücken.



Drücken Sie , um die Endzeit des Reinigungsprogramms einzustellen oder die Funktion zu aktivieren.

Die Rückzählung gibt den Stand des laufenden Programms an.

Um zu verhindern, dass Dampf austritt und somit die Endergebnisse beeinträchtigt, wird empfohlen die Tür während dem Reinigungsprogramm nicht zu öffnen.

Sobald die Funktion beendet ist, den Ofen abkühlen lassen und den Reinigungsvorgang abschließen, indem die Flächen mit einem Schwamm oder einem weichen Tuch getrocknet werden.

Bitte beachten: wie auch bei den anderen manuellen Funktionen, kann die Endzeit für das Selbstreinigungsprogramm eingestellt werden.

.....

# GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN.	TEMPERATUR (°C)	GARZEIT (Min.)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
Hefekuchen	BACKW AUTO	-	160-180	30-90	2/3 
		Ja	160-180	30-90	4 1 
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Obsttorte)	BACKW AUTO	-	160-200	30 - 85	3 
		Ja	160-200	35-90	4 1 
Plätzchen (Kekse), Törtchen	BACKW AUTO	-	170 - 180	15 - 45	3 
		Ja	160-170	20-45	4 1 
		Ja	160-170	20-45 ***	5 3 1 
Beignets		Ja	180-200	30-40	3 
		Ja	180-190	35-45	4 1 
		Ja	180-190	35-45 ***	5 3 1 
Baiser		Ja	90	110-150	3 
		Ja	90	130 - 150	4 1 
		Ja	90	140-160 ***	5 3 1 
Pizza (dünn, dick, Fladenbrot)	PIZZA AUTO	-	220 - 250	20-40	2 
		Ja	220 - 240	20-40	4 1 
		Ja	220 - 240	25-50 ***	5 3 1 
Brotlaib 1 kg	BROT AUTO	-	180 - 220	50 - 70	2 
Brötchen	BROT AUTO	-	180 - 220	30 - 50	2 
Brot		Ja	180-200	30 - 60	4 1 
Tiefkühlpizza	PIZZA AUTO	Ja	250	10 - 15	3 
		Ja	250	10 - 20	4 1 
Salzige Kuchen (Gemüsetorte, Quiche)		Ja	180-190	40-55	2/3 
		Ja	180-190	45 - 60	4 1 
		Ja	180-190	45-70 ***	5 3 1 
Blätterteigtörtchen/salziges Blätterteiggebäck		Ja	190-200	20-30	3 
		Ja	180-190	20-40	4 1 
		Ja	180-190	20-40 ***	5 3 1 
Lasagne/Soufflé	AUFLA AUTO	-	190-200	40 - 65	3 
Nudelaufauf/Cannelloni	AUFLA AUTO	-	190-200	25 - 45	3 



REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN.	TEMPERATUR (°C)	GARZEIT (Min.)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
Lamm/Kalb/Rind/Schwein 1 kg	FLEISCH <sup>AUTO</sup>	-	190-200	60 - 90	3 
Hähnchen/Kaninchen/Ente 1 kg	GEFLU <sup>AUTO</sup>	-	200-230	50 - 80	3 
Puter/Gans 3 kg	GEFLU <sup>AUTO</sup>	-	190-200	90 - 150	2 
Fisch gebacken/in Folie (Filet, ganz)		Ja	180-200	40-60	3 
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	180-200	50-60	2 
Getoastetes Brot		-	3 (hoch)	3-6	5 
Fischfilets/Scheiben		-	2 (mittel)	20-30 *	4 3 
Wurstchen, Fleischspieße, Rippchen, Hamburger		-	2 - 3 (mittel - hoch)	15 - 30 *	5 4 
Brathähnchen 1-1,3 kg		-	2 (mittel)	55-70 **	2 1 
Roastbeef englisch 1 kg		-	2 (mittel)	35-50 **	3 
Lammkeule, Haxe		-	2 (mittel)	60-90 **	3 
Bratkartoffeln		-	2 (mittel)	35-55 **	3 
Gemüsegratin		-	3 (hoch)	10-25	3 
Lasagne und Fleisch		Ja	200	50-100 ***	4 1 
Fleisch und Kartoffeln		Ja	200	45-100 ***	4 1 
Fisch und Gemüse		Ja	180	30-50 ***	4 1 
Komplette Mahlzeit: Obsttorte (Einschubebene 5)/Lasagne (Einschubebene 3)/Fleisch (Einschubebene 1)		Ja	190	40-120 ***	5 3 1 
Gefüllte Bratenstücke		-	200	80-120 ***	3 
Fleischstücke (Kaninchen, Hähnchen, Lamm)		-	200	50-100 ***	3 

\* Das Gargut nach halber Garzeit wenden.

\*\* Das Gargut nach zwei Dritteln der Garzeit wenden (bei Bedarf).

\*\*\* Voraussichtliche Zeitdauer: Je nach persönlichen Vorlieben können die Speisen zu verschiedenen Zeitpunkten aus dem Ofen genommen werden.

Die Gebrauchsanleitung mit der Tabelle der erprobten Rezepte, die für die Zertifizierungsstellen in Übereinstimmung mit der IEC-Norm IEC 60350-1 zusammengestellt wurden, auf [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) runterladen

MANUELLE FUNKTIONEN	Ober/unterhitze	Grill	Turbo Grill	Heißluft	Umluft	Eco Heißluft
SONDER-FUNKTIONEN	FLEISCH <sup>AUTO</sup> Fleisch	GEFLU <sup>AUTO</sup> Geflügel	AUFLA <sup>AUTO</sup> Auflauf	BROT <sup>AUTO</sup> Brot	PIZZA <sup>AUTO</sup> Pizza	BACKW <sup>AUTO</sup> Backwaren/Torten
ZUBEHÖRTEILE	Rost	Backblech oder Kuchenform auf Rost	Fettpfanne / Süßspeisentablett / Backblech auf Rost	Fettpfanne	Fettpfanne mit 500 ml Wasser	Backblech

**Vor dem Ausführen beliebiger Wartungs- oder Reinigungsarbeiten sicherstellen, dass der Ofen abgekühlt ist.**

**Verwenden Sie keine Dampfreiniger.**

**Keine Stahlwolle, Scheuermittel oder aggressive/ätzende Reinigungsmittel verwenden, da diese die Flächen des Gerätes beschädigen können.**

**Schutzhandschuhe tragen.**

**Vor dem Ausführen beliebiger Wartungsarbeiten muss der Ofen von der Stromversorgung getrennt sein.**



## AUSSENFLÄCHEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch. Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.
- Keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel verwenden. Falls ein solches Mittel versehentlich mit den Flächen des Geräts in Kontakt kommt, dieses sofort mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen.

## INNENFLÄCHEN

- Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn dieser noch warm ist, um durch Speiserückstände verursachte Ablagerungen oder Flecken zu entfernen. Zum Trocknen von Kondensation, die sich beim Garen von Speisen mit einem hohen Wassergehalt

bildet, den Ofen vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm trockenwischen.

- Das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.
- Die Backofentür kann zum Reinigen vollständig ausgehängt werden .
- Das obere Heizelement des Grills kann zur Reinigung der oberen Ofenplatte gesenkt werden .

## ZUBEHÖRTEILE

Die Zubehörteile nach dem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge einweichen, Backofenhandschuhe verwenden, solange die Zubehörteile noch heiß sind. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.

## AUSWECHSELN DER LAMPE

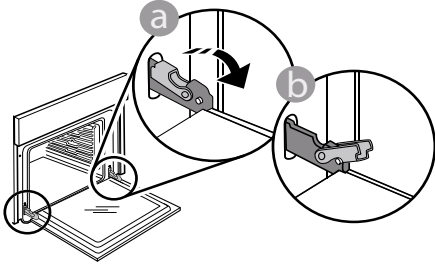
- 1.** Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
- 2.** Die Abdeckung von der Beleuchtung abschrauben, die Lampe ersetzen und die Abdeckung erneut an der Beleuchtung festschrauben.
- 3.** Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

Bitte beachten: Nur Glühlampen mit 25-40 W/230 V Typ E-14, T 300° C oder Lampen mit 20-40 W/230 V Typ G9, T 300° C verwenden. Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet (EU-Verordnung 244/2009).

Die Glühlampen sind über unseren Kundendienst erhältlich. -Bei der Verwendung von Halogenlampen, diese nicht mit bloßen Händen berühren, da sie durch die Fingerabdrücke beschädigt werden könnten. Den Backofen erst benutzen, nachdem die Abdeckung der Beleuchtung wieder aufgesetzt wurde.

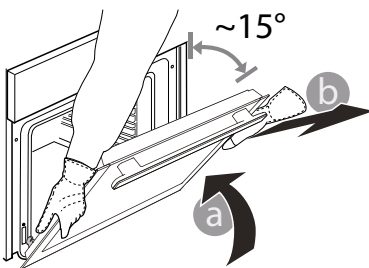
## AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

**1. Zur Entfernung der Tür, diese vollständig öffnen und die Haken senken, bis sie sich in entriegelter Position befinden.**



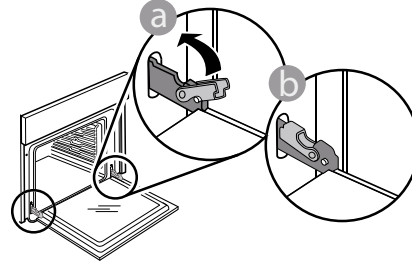
**2. Die Tür so weit wie möglich schließen.**  
Die Tür mit beiden Hände festhalten – diese nicht am Griff festhalten.

Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst. Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.

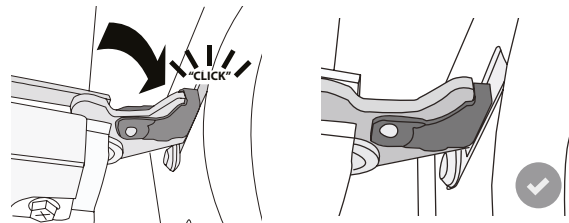


**3. Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.**

**4. Die Tür senken und anschließend vollständig öffnen.**  
Die Haken in ihre Ausgangsposition senken: Sicherstellen, dass die Haken vollständig gesenkt werden.



Einen leichten Druck ausüben, um zu überprüfen, dass sich die Haken in der korrekten Position befinden.



**5. Versuchen, die Tür zu schließen und sicherstellen, dass sie auf das Bedienfeld ausgerichtet ist. Ist dies nicht der Fall, die oben aufgeführten Schritte wiederholen: Die Tür könnte beschädigt werden, wenn dies nicht richtig funktioniert.**

## LÖSEN VON PROBLEMEN



Für weitere Informationen die Gebrauchsanleitung auf [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu) runterladen

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Ofen funktioniert nicht.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer oder einem Buchstaben an.	Softwareproblem.	Das nächste Kundendienstzentrum kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt.

## LESEN DER GARTABELLE

Die Tabelle listet die besten Funktionen, Zubehörteile und Einschubebenen auf, die für die verschiedenen Arten von Speisen zu verwenden sind. Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem Sie das Gargut in den Ofen geben, die (eventuell erforderliche) Vorheizzeit zählt nicht dazu. Die Gartemperaturen und -zeiten sind nur Richtwerte und sind von der Menge des Garguts und von den verwendeten Zubehörteilen abhängig. Zunächst die niedrigeren Einstellungen verwenden und, falls das erzielte Garergebnis nicht den Wünschen entspricht, zu den höheren Einstellungen übergehen. Es wird empfohlen, die mitgelieferten Zubehörteile und vorzugsweise Kuchenformen und Backbleche aus dunklem Metall zu verwenden. Es können auch Töpfe und Zubehörteile aus feuerfestem Glas oder Keramik verwendet werden, aber es ist zu berücksichtigen, dass sich die Garzeiten dadurch etwas verlängern.

## GLEICHZEITIGES GAREN VERSCHIEDENER SPEISEN

Bei der Verwendung der Funktion „Heißluft“ lassen sich verschiedene Speisen, welche die gleiche Gartemperatur erfordern (z. B.: Fisch und Gemüse) auf verschiedenen Einschubebenen gleichzeitig garen. Die Speise mit kürzerer Garzeit aus dem Ofen nehmen und die Speisen mit längerer Garzeit weiterhin im Ofen lassen.

## TECHNISCHE DATEN

 Die technischen Daten mit Angabe der Energiedaten für dieses Gerät können auf unserer Internetseite [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu) heruntergeladen werden

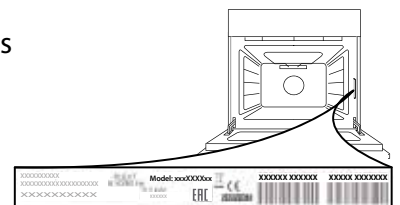
## WIE IST DIE GEBRAUCHSANLEITUNG ERHÄLTLICH?

>  Die Gebrauchsanleitung von unserer Internetseite [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu) runterladen (es kann der QR-Code verwendet werden) und den Produkthandelscode angeben.  
> Alternativ unseren Kundendienst kontaktieren



## UNSEREN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN

Unsere Kontaktdaten sind im Garantiehandbuch zu finden. Wird der Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.



400011600134

# GUIDA RAPIDA



## GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN PRODOTTO HOTPOINT - ARISTON

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

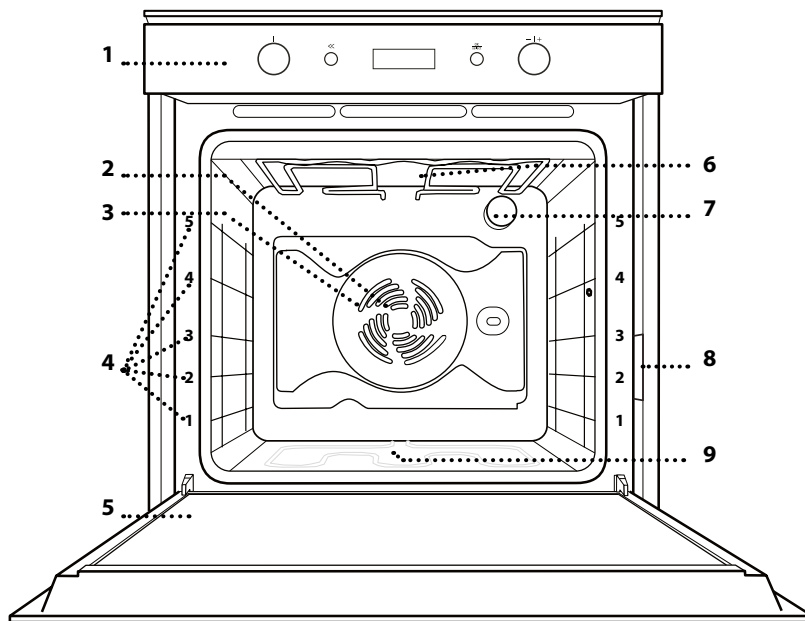


Scaricare le istruzioni per la sicurezza e le istruzioni per l'uso collegandosi al sito [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) e seguire la procedura indicata sul retro.



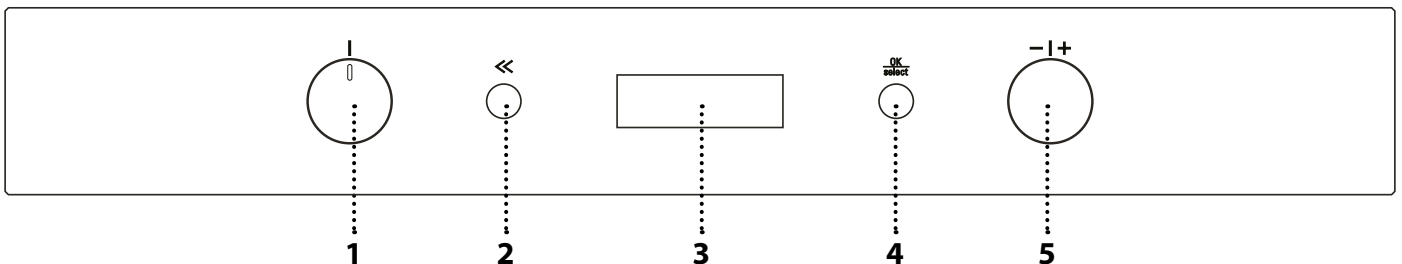
**Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza prima di utilizzare il prodotto**

## DESCRIZIONE PRODOTTO



1. Pannello di controllo
2. Ventola
3. Resistenza circolare (non visibile)
4. Griglie laterali (il livello è indicato sulla parte frontale del forno)
5. Porta
6. Resistenza superiore / grill
7. Lampada
8. Targhetta matricola (da non rimuovere)
9. Resistenza inferiore (non visibile)

## PANNELLO DI CONTROLLO



### 1. MANOPOLA DI SELEZIONE

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

### 2. INDIETRO

Per tornare alla schermata di impostazione precedente.

### 3. DISPLAY

### 4. TASTO DI CONFERMA

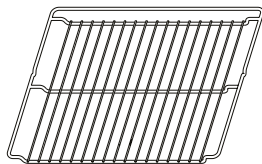
Per confermare la selezione di una funzione o un valore impostato.

### 5. MANOPOLA DI REGOLAZIONE

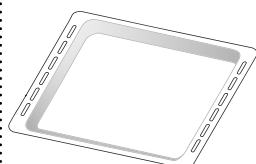
Per scorrere i menu, impostare o modificare i valori.

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

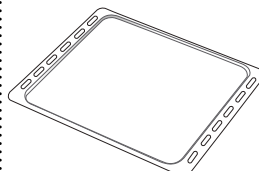
## GRIGLIA



## LECCARDA



## PIASTRA DOLCI



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

### INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

Inserire la griglia orizzontalmente facendola scivolare sulle griglie laterali inserendo dapprima il lato rialzato orientato verso l'alto.

Gli altri accessori, come la leccarda o la piastra dolci, si inseriscono orizzontalmente come la griglia.

### TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

. Per togliere le griglie, sollevare le griglie prima di scostare la parte inferiore dalle proprie sedi: a questo punto è possibile rimuovere le griglie.

. Per rimontare le griglie, inserirle dapprima nelle sedi superiori. Avvicinarle alla cavità tenendo sollevato, quindi abbassarle in posizione nelle sedi inferiori.

# FUNZIONI

**0 OFF**  
Per spegnere il forno.

**STATICO**  
Per cuocere carni o torte con ripieno liquido su un solo ripiano.

**VENTILATO**  
Per cuocere carni o torte con ripieno liquido su un solo ripiano.

**TERMOVENTILATO**  
Per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti, anche diversi, che richiedono medesima temperatura di cottura. La funzione permette di cuocere senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.

**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 500 ml di acqua potabile.

**TURBO GRILL**  
Per arrostiti grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli). si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile. Con questa funzione è possibile utilizzare il girarrosto, se presente.

**MAXI COOKING**  
Per cuocere carni di grosse dimensioni (superiori ai 2,5 kg). Utilizzare il 1° o il 2° livello in base alle dimensioni della carne. Non occorre preriscaldare il forno. Si suggerisce di girare la carne durante la cottura per ottenere una brunitura omogenea in entrambi i lati. E' preferibile inumidirla di tanto in tanto per non farla seccare eccessivamente.

**PRERISCALDAMENTO RAPIDO**  
Per riscaldare rapidamente il forno.

**ECO TERMOVENTILATO\***  
Per cuocere arrostiti ripieni e carne in pezzi su un solo ripiano prevenendo l'eccessiva disidratazione delle pietanze grazie a una ventilazione discontinua e delicata. In questa funzione ECO la luce rimane spenta durante la cottura e può essere temporaneamente riaccesa premendo **OK select**. Per utilizzare il ciclo ECO e ottimizzare quindi i consumi energetici, la porta forno non deve essere aperta fino a completamento della cottura del cibo.

**DIAMOND CLEAN**  
L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura permette di rimuovere facilmente sporco e residui di cibo. Versare 200ml di acqua potabile sul fondo del forno, attivando la funzione a forno freddo.

**IMPOSTAZIONI**  
Per modificare le impostazioni del forno (ora, lingua, volume del segnale acustico, luminosità, modalità ECO, unità di misura, potenza).

Nota: quando è attiva la modalità ECO, la luminosità del display si abbassa e la luce si spegne per risparmiare energia. Si riattivano temporaneamente dopo ogni interazione.



## FUNZIONI SPECIALI

**CARNE**  
Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per le carni. Questa funzione attiva a intermittenza la ventola a bassa velocità per evitare che i cibi si seccino eccessivamente.

**POLLAME**  
Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per il pollame. Questa funzione attiva a intermittenza la ventola a bassa velocità per evitare che i cibi si seccino eccessivamente.


**PRIMI PIATTI**  
Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per le pietanze a base di pasta.

**PANE**  
Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per qualsiasi tipo di pane.


**PIZZA**  
Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per qualsiasi tipo di pizza.

**TORTE E DOLCI**  
Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per torte di qualsiasi tipo (torte lievitate, torte ripiene, crostate, ecc...).

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

 **LIEVI** AUTO **LIEVITAZIONE**  
Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Per preservare la qualità della lievitazione, non attivare la funzione se il forno è ancora caldo dopo un ciclo di cottura.

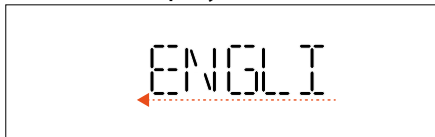
 **MANTEN** AUTO **MANTENERE CALDO**  
Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti.

 **COTTU** AUTO **COTTURA LENTA**  
Per cuocere delicatamente la carne e il pesce mantenendo gli alimenti più teneri e succosi. Per gli arrosti, si suggerisce di farli dorare prima in padella per creare una rosolatura esterna al fine di trattenere meglio i succhi della carne all'interno. I tempi di cottura vanno dalle 2 ore per pesci da 300 g alle 4-5 ore per pesci da 3 kg; per la carne vanno dalle 4 ore per arrosti da 1 kg alle 6-7 ore per arrosti da 3 kg.


## PRIMO UTILIZZO

### 1. SELEZIONARE LA LINGUA

Alla prima accensione, è necessario impostare lingua e ora: sul display scorre la scritta "ENGLISH".



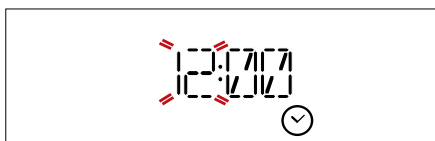
Ruotare la *manopola di regolazione* per scorrere la lista delle lingue disponibili e selezionare quella desiderata.


Premere  per confermare la selezione.

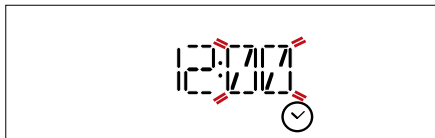
Nota: è possibile modificare in seguito la lingua dal menu "Impostazioni".


### 2. IMPOSTARE L'ORA

Dopo aver selezionato la lingua, sarà necessario impostare l'ora corrente: sul display lampeggiano le due cifre relative all'ora.




Ruotare la *manopola di regolazione* per impostare l'ora desiderata e premere : sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti.



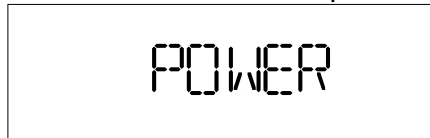
Ruotare la *manopola di regolazione* per impostare i minuti e premere  per confermare.


Nota: dopo una prolungata interruzione di corrente potrebbe essere necessario impostare nuovamente l'ora.

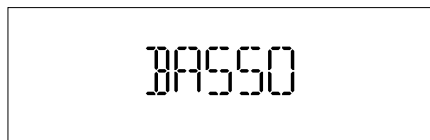
### 3. IMPOSTARE L'ASSORBIMENTO DI POTENZA

Il forno è programmato per assorbire una potenza elettrica compatibile con una rete domestica di capacità superiore a 3 kW: nel caso si disponga di una potenza inferiore, è necessario diminuire il valore. Ruotare la *manopola di selezione* fino a visualizzare sul display "IMPOSTAZIONI", quindi premere  per confermare.

Ruotare la *manopola di regolazione* per selezionare la voce di menu "Power" e premere  per confermare.



Ruotare la *manopola di regolazione* per selezionare "Basso" e premere  per confermare.



### 4. 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 200 °C per circa 1 ora utilizzando preferibilmente una funzione ventilata ("Termoventilato" o "Ventilato"). Seguire le istruzioni a seguire per impostare correttamente la funzione.

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



# USO QUOTIDIANO

## 1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Ruotare la *manopola di selezione* per accendere il forno, per visualizzare sul display la funzione desiderata: il display mostra l'icona della funzione e i valori di base.



Dove presente, per selezionare una voce di menu (il display mostra la prima voce disponibile) ruotare la *manopola di regolazione* fino a visualizzare la voce desiderata.

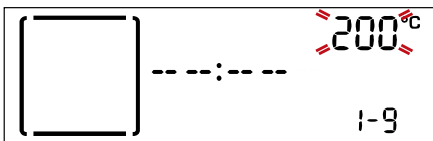


Premere  $\frac{OK}{select}$  per confermare la selezione: il display mostra i valori di base.

## 2. IMPOSTARE LA FUNZIONE

Dopo aver selezionato la funzione desiderata, è possibile regolare i valori. Il display mostra in sequenza i valori che è possibile modificare.

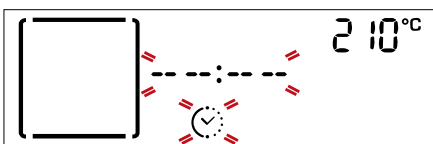
### TEMPERATURA/LIVELLO GRILL




Quando il valore lampeggia sul display, ruotare la *manopola di regolazione* per modificarlo, quindi premere  $\frac{OK}{select}$  per confermare e procedere con le impostazioni seguenti, per tutti i valori che è possibile modificare.

Nota: una volta attivata la funzione, sarà possibile modificare la temperatura utilizzando la *manopola di regolazione*.

### DURATA



Quando l'icona  lampeggia sul display, utilizzare la *manopola di regolazione* per impostare la durata desiderata, quindi premere  $\frac{OK}{select}$  per confermare.

è possibile non impostare la durata per gestire manualmente la cottura: premere  $\frac{OK}{select}$  per confermare e avviare la funzione.


In questo caso, non sarà possibile impostare l'ora di fine cottura, programmando l'avvio ritardato.

Nota: durante la cottura, premendo  $\ll$  è possibile regolare la durata impostata: utilizzare la *manopola di regolazione* per regolarla,  $\frac{OK}{select}$  per confermare.

## IMPOSTARE L'ORA DI FINE COTTURA

### AVVIO RITARDATO

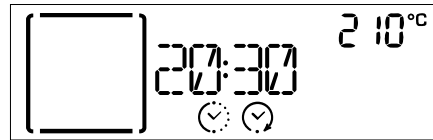
In molte funzioni, una volta impostata una durata, è possibile posticipare l'avvio, programmando l'ora di fine.

Il display mostra l'ora di fine della funzione prevista mentre l'icona  lampeggia.



Ruotare la *manopola di regolazione* per impostare l'ora di fine cottura desiderata, quindi premere  $\frac{OK}{select}$  per confermare, attivando la funzione.

Inserire il cibo nel forno e chiudere la porta: la funzione si avvierà automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.



Note: programmare l'avvio ritardato di una cottura, disattiva in ogni caso la fase di preriscaldamento del forno: la temperatura desiderata viene raggiunta gradualmente, quindi i tempi di cottura si allungheranno leggermente rispetto a quanto indicato nella tabella di cottura.

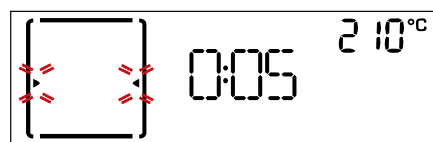
Durante il tempo di attesa, è possibile utilizzare la *manopola di regolazione* per regolare l'ora di fine programmata o premere  $\ll$  per modificare i valori impostati.

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

## 3. AVVIARE LA FUNZIONE

Una volta che i valori corrispondono a quelli desiderati, premere  $\frac{OK}{select}$  per confermare l'ora di fine cottura, avviando la funzione.

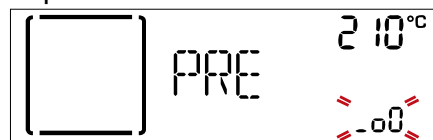
Nota: una volta avviata la cottura, il display consiglia il livello più adatto per ogni funzione.



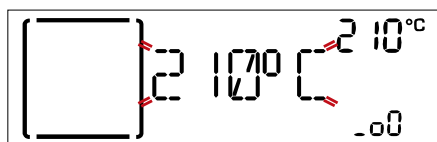
Ruotare la *manopola di selezione* su 0 per interrompere in ogni momento la funzione attivata.

## 4. PRERISCALDAMENTO

In alcune funzioni, è prevista una fase di preriscaldamento del forno: una volta avviata la funzione, il display segnala che si è attivata la fase di preriscaldamento.



Al termine di questa fase, un segnale acustico e il display indicheranno che il forno ha raggiunto la temperatura impostata.



A questo punto, aprire la porta, inserire gli alimenti nel forno, chiudere la porta e procedere alla cottura.

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

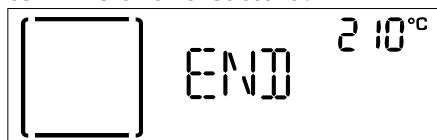
Aprendo la porta durante la fase di preriscaldamento, questa si interrompe temporaneamente.

La durata impostata, non prevede la fase di preriscaldamento.

È sempre possibile modificare la temperatura che si desidera raggiungere utilizzando la **manopola di regolazione**.

## 5. FINE COTTURA

Un segnale acustico e il display avviseranno del termine di una cottura.

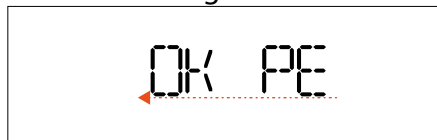


Premere **OK select** per continuare la cottura in modalità manuale (senza una durata impostata) o ruotare la **manopola di regolazione** per prolungare la cottura impostando una nuova durata.

In entrambi i casi, i valori della temperatura o del livello del grill saranno mantenuti in memoria.

### DORATURA

Con alcune funzioni, alla fine della cottura il forno consente di dorare la superficie del cibo grazie all'utilizzo del grill.




Quando il display visualizza il messaggio relativo, se necessario, premere **OK select** per avviare un ciclo di 5 minuti di doratura.



Per terminare in ogni momento, ruotare la **manopola di selezione** su 0 per spegnere il forno.

## . TIMER

Solo quando il forno è spento, è possibile utilizzare il display come contaminuti. Per attivare la funzione, assicurarsi che il forno sia spento e ruotare la **manopola di regolazione**: sul display lampeggia l'icona .



Ruotare la **manopola di regolazione** per impostare la durata desiderata e quindi premere nuovamente **OK select** per avviare il timer.

Un segnale acustico e il display avviseranno del termine del conto alla rovescia.



Nota: il timer non attiva nessun ciclo di cottura.

Utilizzare la **manopola di regolazione** per modificare il timer, premendo **<<** è possibile disattivare il timer in ogni momento.

Una volta attivato il timer, è possibile selezionare e attivare una funzione.

Ruotare la **manopola di selezione** per accendere il forno selezionando la funzione desiderata.

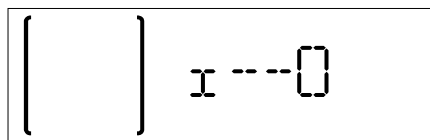
Una volta avviata la funzione, il timer continuerà autonomamente il conto alla rovescia senza interferire sulla funzione stessa.



Per disattivare il timer, ruotare la **manopola di selezione** su 0 per terminare la funzione attiva, quindi premere **<<**.

## . BLOCCO A CHIAVE

Per bloccare i tasti, tenere premuto contemporaneamente **OK select** e **<<** per almeno 5 secondi.




Per disattivare, ripetere la stessa procedura.


Nota: questa funzione può essere attivata anche durante la cottura. Per ragioni di sicurezza, è possibile spegnere il forno in ogni momento ruotando la **manopola di selezione** su 0.

## . DIAMOND CLEAN

Prima di attivare la funzione, versare 200ml di acqua potabile sul fondo del forno, quindi chiudere la porta.

Ruotare la *manopola di selezione* per selezionare la funzione "DIAMOND CLEAN" e premere  per confermare.



Premere  per programmare l'ora di fine del ciclo di pulizia o avviare la funzione.

Un conto alla rovescia indica lo stato di avanzamento del ciclo in corso.












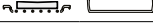

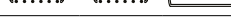









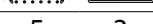























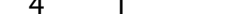










Si raccomanda di non aprire la porta durante il ciclo di pulizia per evitare la fuoriuscita del vapore, compromettendo i risultati.

A ciclo ultimato, attendere che il forno si raffreddi e completare la pulizia con una spugna o un panno morbido, asciugando infine le superfici.

Nota: come per le altre funzioni manuali, è possibile programmare l'ora di fine della pulizia automatica.

.....

# TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COTTURA (Min.)	LIVELLO E ACCESSORI
Torte a lievitazione	 TORTE <small>AUTO</small>	—	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Sì	160 - 180	30 - 90	4 1 
Torte ripiene (cheese cake, strudel, torta di frutta)	 TORTE <small>AUTO</small>	—	160 - 200	30 - 85	3 
		Sì	160 - 200	35 - 90	4 1 
Biscotti/Tortine	 TORTE <small>AUTO</small>	—	170 - 180	15 - 45	3 
		Sì	160 - 170	20 - 45	4 1 
		Sì	160 - 170	20 - 45 ***	5 3 1 
Bigné		Sì	180 - 200	30 - 40	3 
		Sì	180 - 190	35 - 45	4 1 
		Sì	180 - 190	35 - 45 ***	5 3 1 
Meringhe		Sì	90	110 - 150	3 
		Sì	90	130 - 150	4 1 
		Sì	90	140 - 160 ***	5 3 1 
Pizza (Sottile, spessa, focaccia)	 PIZZA <small>AUTO</small>	—	220 - 250	20 - 40	2 
		Sì	220 - 240	20 - 40	4 1 
		Sì	220 - 240	25 - 50 ***	5 3 1 
Pane in cassetta 1 kg	 PANE <small>AUTO</small>	—	180 - 220	50 - 70	2 
Panini	 PANE <small>AUTO</small>	—	180 - 220	30 - 50	2 
Pane		Sì	180 - 200	30 - 60	4 1 
Pizze surgelate	 PIZZA <small>AUTO</small>	Sì	250	10 - 15	3 
		Sì	250	10 - 20	4 1 
Torte salate (torta di verdura, quiche)		Sì	180 - 190	40 - 55	2/3 
		Sì	180 - 190	45 - 60	4 1 
		Sì	180 - 190	45 - 70 ***	5 3 1 
Voulevant / Salatini di pasta sfoglia		Sì	190 - 200	20 - 30	3 
		Sì	180 - 190	20 - 40	4 1 
		Sì	180 - 190	20 - 40 ***	5 3 1 
Lasagna / Sformati	 PRIMI <small>AUTO</small>	—	190 - 200	40 - 65	3 
Pasta al forno / Cannelloni	 PRIMI <small>AUTO</small>	—	190 - 200	25 - 45	3 

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COTTURA (Min.)	LIVELLO E ACCESSORI
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg		—	190 - 200	60 - 90	3
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		—	200 - 230	50 - 80	3
Tacchino / Oca 3 kg		—	190 - 200	90 - 150	2
Pesce al forno / al cartoccio (filetto, intero)		Sì	180 - 200	40 - 60	3
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	180 - 200	50 - 60	2
Pane tostato		—	3 (Alto)	3 - 6	5
Filetti / tranci di pesce		—	2 (Medio)	20 - 30 *	4 3
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		—	2 - 3 (Medio - Alto)	15 - 30 *	5 4
Pollo arrosto 1-1,3 kg		—	2 (Medio)	55 - 70 **	2 1
Roast beef al sangue 1 kg		—	2 (Medio)	35 - 50 **	3
Cosciotto di agnello / Stinchi		—	2 (Medio)	60 - 90 **	3
Patate arrosto		—	2 (Medio)	35 - 55 **	3
Verdure gratinate		—	3 (Alto)	10 - 25	3
Lasagna & Carne		Sì	200	50 - 100 ***	4 1
Carne & Patate		Sì	200	45 - 100 ***	4 1
Pesce & Verdure		Sì	180	30 - 50 ***	4 1
Pasto completo: Crostata (Liv. 5) / Lasagna (Liv. 3) / Carne (Liv. 1)		Sì	190	40 - 120 ***	5 3 1
Arrosti ripieni		—	200	80 - 120 ***	3
Carne in pezzi (coniglio, pollo, agnello)		—	200	50 - 100 ***	3

\* Ruotare il cibo a metà cottura.

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

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

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

FUNZIONI MANUALI						
	Statico	Grill	TurboGrill	Termoventilato	Ventilato	EcoTermoventilato
FUNZIONI SPECIALI						
	Carne	Pollame	Primi piatti	Pane	Pizza	Torte
ACCESSORI						
	Griglia	Teglia o tortiera su griglia	Leccarda / Piastra dolci / teglia su griglia	Leccarda	Leccarda con 500ml di acqua	Piastra dolci

**Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di eseguire ogni operazione.**

**Non utilizzare pulitrici a getto di 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.**



## SUPERFICI ESTERNE

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente neutro. Asciugare con un panno asciutto.
- Non usare detergenti corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con le superfici, pulire subito con un panno in microfibra umido.

## SUPERFICI INTERNE

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo; per asciugare la condensa dovuta alla cottura di

alimenti con un elevato contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.

- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.
- Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla  [www](http://www).
- La resistenza superiore del grill può essere abbassata per pulire la parete superiore del forno  [www](http://www).

## ACCESSORI

Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

## SOSTITUIRE LA LAMPADA

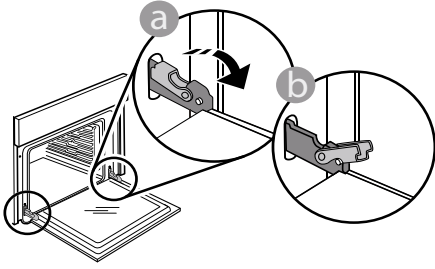
- 1.** Scollegare il forno dalla rete elettrica.
- 2.** Svitare la copertura della lampada, sostituire la lampada e avvitare di nuovo il coperchio della lampada.
- 3.** Ricollegare il forno alla rete elettrica.

Nota: usare solo lampade ad incandescenza da 25-40W/230 ~ V tipo E-14, T300°C, o lampade alogene da 20-40W/230 ~ V tipo G9, T300°C. La lampada utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009). Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza.

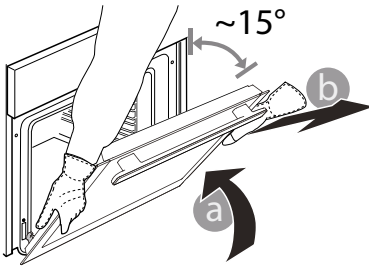
- In caso di impiego di lampade alogene, non maneggiarle a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

## TOGLIERE E RIMONTARE LA PORTA

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

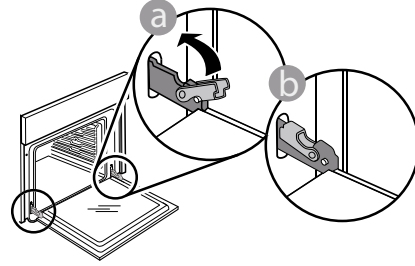


**2.** Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto finché non esce dalle sedi. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

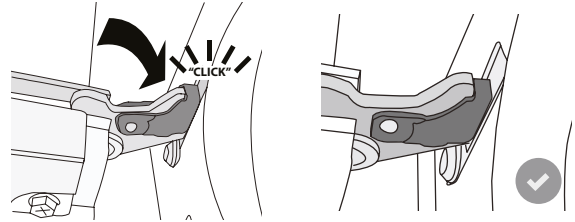


**3.** Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

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



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



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

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



Scaricare le istruzioni per l'uso da [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) per maggiori informazioni

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. Spegnerlo e riaccenderlo e verificare se l'inconveniente persiste.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero o una lettera.	Problema software.	Contattare il più vicino Servizio Assistenza Clienti e specificare il numero che segue la lettera "F".

## COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

La tabella indica la funzione, gli accessori e il livello migliore da utilizzare per cuocere svariati tipi di cibo. I tempi di cottura si riferiscono all'introduzione del cibo nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche pentole e accessori in pyrex o in ceramica, i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

## CUCINARE DIFFERENTI ALIMENTI CONTEMPORANEAMENTE

Utilizzando la funzione "Termoventilato", è possibile cuocere contemporaneamente cibi diversi (ad esempio: pesce e verdure), su Ripiani diversi. Estrarre i cibi che richiedono tempi di cottura inferiori e lasciare continuare la cottura per quelli con tempi più lunghi.

## SCHEDA TECNICA

La scheda del prodotto comprensiva dei dati energetici di questo forno può essere scaricata dal sito internet [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

## COME OTTENERE LE ISTRUZIONI PER L'USO

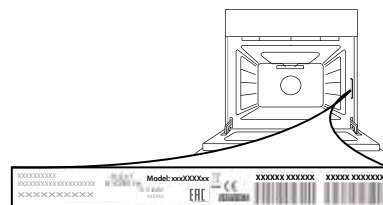
> Scaricare le istruzioni per l'uso dal sito internet [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) (è possibile usare questo QR Code) indicando il codice commerciale del prodotto.



> In alternativa, contattare il Servizio di Assistenza Clienti

## CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

I contatti possono essere trovati sul manuale di garanzia. Quando si contatta il Servizio di Assistenza Clienti fornire i codici presenti sulla targhetta matricola del prodotto.



400011600134



# DAGLIG REFERANSE

## VEILEDNING



### TAKK FOR DITT KJØP AV ET HOTPOINT - ARISTON-PRODUKT

For å motta lettere forståelig hjelp og støtte, vennligst registrere produktet ditt på [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)

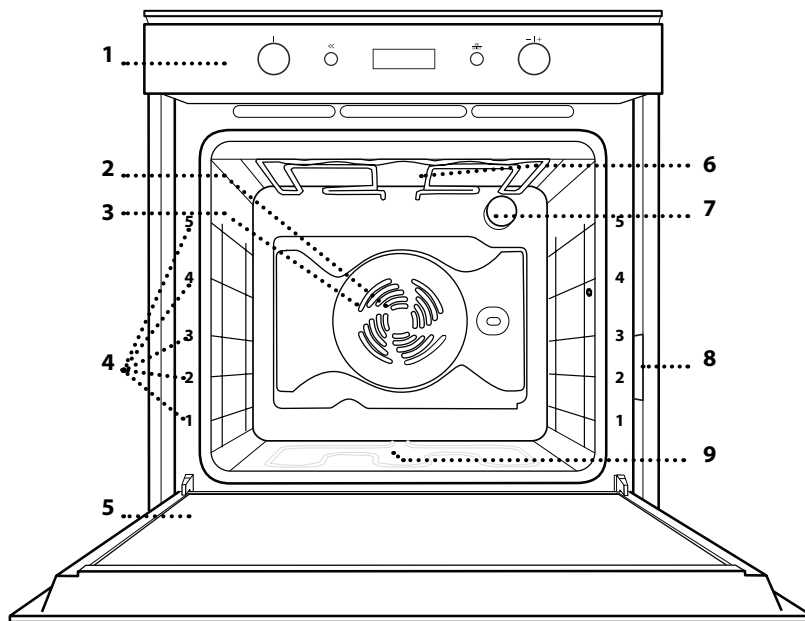


Last ned sikkerhetsinstruksene og Bruk og vedlikeholdsveiledningen ved å besøke nettstedet [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu), og følge prosedyren som indikeres bakerst.



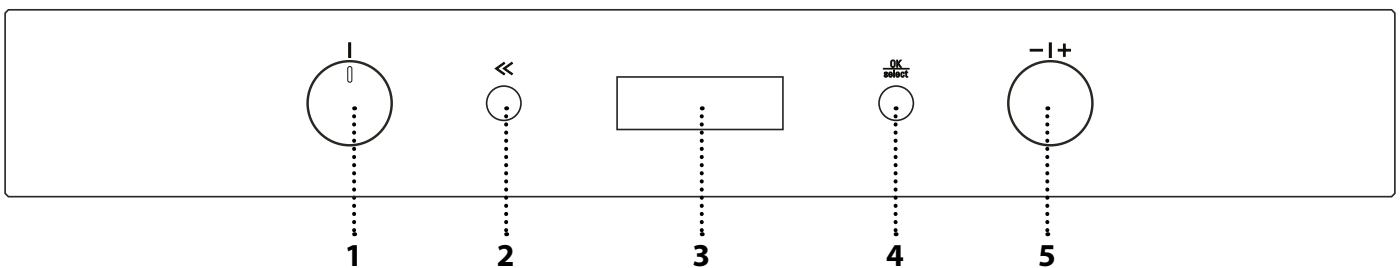
**Les instruksjonene nøye før du bruker produktet**

## BESKRIVELSE AV PRODUKTET



1. Kontrollpanel
2. Vifte
3. Rundt varmeelement (ikke synlig)
4. Ristskiner (nivået er angitt på ovnens forside)
5. Dør
6. Øvre varmeelement / grill
7. Lyspære
8. Identifikasjonsskilt (må ikke fjernes)
9. Nedre varmeelement (ikke synlig)

## BETJENINGSPANEL



### 1. BRYTER FOR VALG

For å slå på ovnen ved å velge en funksjon. Vri bryteren til posisjonen "0" for å slå av ovnen.

### 2. TILBAKE

Får å gå tilbake til forrige meny med innstillinger.

### 3. DISPLAY

### 4. BEKREFTESKNAPP

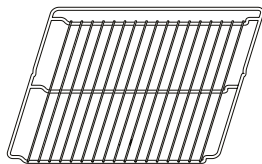
For å bekrefte en valgt funksjon eller en fastsatt verdi.

### 5. BRYTER FOR REGULERING

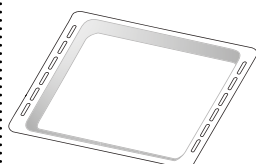
For å bla gjennom menyene og bruke eller endre innstillinger.

Merk: Alle bryterne aktiveres ved å trykke de inn. Trykk ned sentralt på bryteren for å frigjøre den.

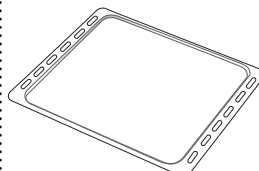
## RIST



## LANGPANNE



## BAKEBRETT



Antall tilbehør kan variere avhengig av hvilken modell som du kjøpt.  
Annet tilbehør kan kjøpes separat fra serviceavdelingen.

## SETT INN RISTEN OG ANDRE TILBEHØR

Sett risten horisontalt ved å skyve den over rillenes spor, og pass på at siden med den opphøyde kanten er vendt oppover.

Annet tilbehør, som langpannen og stekebrettet settes inn horisontalt på samme måte som risten.

## DEMONTERING OG INSTALLASJON AV RISTENS SKINNER

. For å fjerne ristskinnene, løft skinnene opp og trekk forsiktig den nedre delen ut av festet: Ristskinnene kan nå fjernes.

. For å montere ristskinnene tilbake igjen, sett de først tilbake i det øvre feste. Hold dem opp, skyv dem inn i ovnsrommet, senk dem på plass i det nedre setet.

# FUNKSJONER

**0 OFF (AV)**  
For å slå av ovnen.

**CONVENTIONAL (KONVENSJONELL)**  
For steking av kjøtt eller baking av kaker med flytende innhold på en enkelt hylle.

**CONVECTION BAKE (OVER/UNDERVARME)**  
For steking av kjøtt eller baking av kaker med flytende innhold på en enkelt hylle.

**FORCED AIR (VARMLUFT)**  
For tilberedning av ulike matvarer som krever samme steketemperatur på flere nivå (maks. tre) samtidig. Denne funksjonen kan brukes til å tilberede forskjellige retter uten at rettene tar smak av hverandre.

**GRILL**  
For grilling av biff, kebab og pølser, tilberedning av gratinerte grønnsaker eller ristet brød. Ved grilling av kjøtt, anbefaler vi å bruke en langpannen for å samle inn stekesjyen: Plasser pannen på noen av nivåene under risten og tilsett 500 ml drikkevann.

**TURBO GRILL**  
For grilling av store kjøttstykker (lårstek, roastbiff, kylling). Vi anbefaler å bruke en langpanne for å samle inn stekesjyen: Plasser pannen på noen av nivåene under risten og tilsett 500 ml drikkevann. Det roterende spydet (hvis tilgjengelig) kan brukes med denne funksjonen.

**MAXI COOKING (MAXI TILBEREDNING)**  
For steking av store steker (over 2,5 kg). Bruk 1. eller 2. rille, avhengig av hvor store kjøttstykkene er. Ovnen trenger ikke å forvarmes. Vi foreslår å snur kjøttet under stekingen for å få jevn bruning på begge sider. Du bør øses sjy/kraft over kjøttet med jevne mellomrom slik at det ikke blir for tørt.

**FAST PREHEATING (HURTIG FORVARM)**  
For å forvarme ovnen raskt.

**ECO FORCED AIR\* (ØKO VARMLUFT\*)**  
For tilberedning av ovnsstekte steker og fileter av kjøtt på ett enkelt nivå. Mat forhindres fra å tørke ut for mye ved hjelp av en mild, forbigående luftsirkulasjon. Når denne funksjonen er i bruk, vil ECO lyset forbli avslått under hele tilberedningen, men kan slås på igjen midlertidig ved å trykke på **OK select**. For å benytte ECO-syklusen og dermed optimere energiforbruket, må ovnsdøren ikke åpnes før maten er helt stekt.

**DIAMOND CLEAN**  
Effekten av damp frigjort under denne spesielle rengjøringscyklusen ved lav temperatur gjør at skitt og matrester kan fjernes på enkelt vis. Hell 200 ml drikkevann i ovnsbunnen og aktivere funksjonen når ovnen er kald.

**SETTINGS (INNSTILLINGER)**  
For å endre ovnsinnstillingene (tid, språk, lydsignalet volum, lysstyrken, ECO-modus, måleenhet, styrke).

Vennligst merk: Når Øko-modus er aktiv, vil lysstyrken på skjermen reduseres og lyset slukkes for å spare energi. De slås midlertidig på igjen når det trykkes på en hvilken som helst knapp.



## SPESIALFUNKSJONER

**MEAT (KJØTT)**  
Denne funksjonen velger automatisk den beste temperaturen og stekemetoden for kjøttet. Denne funksjonen aktiverer periodevis viften med lav hastighet for å unngå at maten tørker ut for mye.

**POULTRY (FJÆRKRE)**  
Denne funksjonen velger automatisk den beste temperaturen og stekemetoden for fjærkre. Denne funksjonen aktiverer periodevis viften med lav hastighet for å unngå at maten tørker ut for mye.


**CASSEROLE (GRYTERETT)**  
Denne funksjonen velger automatisk den beste temperaturen og stekemetoden for pastaretter.


**BREAD (BRØD)**  
Denne funksjonen velger automatisk den beste temperaturen og stekemetoden for alle typer brød.


**PIZZA**  
Denne funksjonen velger automatisk den beste temperaturen og stekemetoden for alle typer pizza.

**PASTRY CAKES (SØTE KAKER)**  
Denne funksjonen velger automatisk den beste temperaturen og stekemetoden for alle typer kaker (gjærbakst, fylte kaker, terter, osv.).

\* Funksjon som brukes som referanse for erklæringen for energieffektivitet i samsvar med forordning (EF) nr. 65/2014

 **RISING (HEVING)** AUTO  
 For å oppnå en optimal heving av deig. For å oppnå et godt resultat, må ikke funksjonen brukes dersom ovnen fortsatt er varm etter en stekesyklus.

 **WARM KEEPING (HOLDE VARM)** AUTO  
 For å holde mat som nettopp er blitt tilberedt varm og sprø.

 **SLOW COOKING (LANGSOM STEKING)** AUTO  
 For å steke kjøtt og fisk forsiktig mens du holder dem møre og saftige. Vi anbefaler deg å tilberede steker i en panne først for å brune kjøttet og hjelpe å segl dens naturlige juicer. Steketiden varierer fra to timer for fisk som veier 300 g til fire eller fem timer for fisk som veier 3 kg, og fra fire timer for kjøttstykker som veier 1 kg til seks eller sju timer for kjøttstykker som veier 3 kg.

## BRUKE APPARATET FOR FØRSTE GANG

### 1. VELG SPRÅK

Du må stille inn språket og tiden når du slår på apparatet for første gang: "ENGLISH" vil rulle over display.

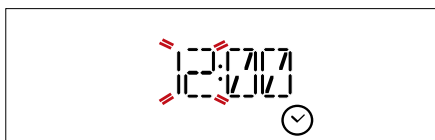


Vri på *bryteren for regulering* for å rulle igjennom listen over tilgjengelige språk og velg språket du ønsker. Trykk  $\frac{OK}{select}$  for å bekrefte ditt valg.

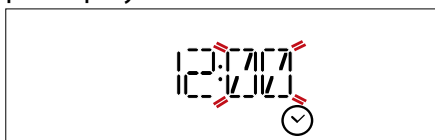
Merk: Språket kan også endres senere fra menyalternativet "Settings".

### 2. SETT TIDEN

Når du har valgt språk, må du stille inn den aktuelle tiden: De to sifrene for timer vil blinke på displayet.



Vri på *bryteren for regulering* for å stille inn riktig time og trykk  $\frac{OK}{select}$ : De to sifrene for minutter vil blinke på displayet.



Vri på *bryteren for regulering* for å stille inn minuttene og trykk  $\frac{OK}{select}$  for å bekrefte.

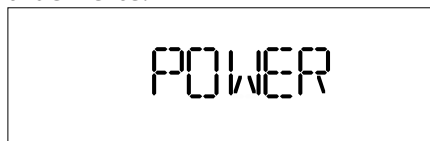
Merk: Du må kanskje stille klokken på nytt etter langvarige strømbrudd.

### 3. SETT STRØMFORBRUKET

Ovnen er programmert for å konsumere et nivå av elektrisk energi som er kompatibel med et hjemmenettverk som har en nominell verdi på mer enn 3 kW: Hvis din husstand bruker en lavere effekt, må du redusere denne verdien.

Vri *bryteren for valg* helt til "SETTINGS" vises på display, trykk deretter  $\frac{OK}{select}$  for å bekrefte.

Vri på *bryteren for regulering* for å stille inn menyposten "Power" (Effekt) og trykk  $\frac{OK}{select}$  for å bekrefte.



Vri på *bryteren for regulering* for å velge "Low" og trykk  $\frac{OK}{select}$  for å bekrefte.



### 4. VARM OVNEN

En ny ovn kan frigi lukt som dannes under fabrikasjonen: Dette er helt normalt.

Før du begynner å lage maten, anbefaler vi at du varmer opp ovnen når den er tom for å fjerne eventuell lukt.

Fjern eventuell beskyttende papp eller gjennomiktig film fra ovnen og fjern eventuelle tilbehør i den. Varm ovnen til 200 °C i rundt en time, helst ved hjelp av en funksjon med luftsirkulasjon (f. eks "Forced Air - Varmluft" eller "Convection Bake -Over/Underv."). Følg instruksjonene for å sette funksjonen på riktig måte.

Merk: Det er lurt å lufte rommet etter bruker apparatet for første gang.

# DAGLIG BRUK

## 1. VELG EN FUNKSJON

Vri *bryteren for valg* for å slå på ovnen og vis funksjonen du ønsker på display: display vil vise ikonet for funksjonen og dens grunnleggende innstillinger.



For å velge et element fra menyen (display vil vise det første elementet som er tilgjengelig), vri *bryteren for regulering* helt til elementet du ønsker vises.



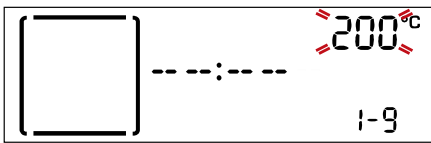
Trykk  $\frac{OK}{select}$  for å bekrefte ditt valg: display vil vise de grunnleggende innstillingene.

## 2. STILL INN FUNKSJONEN

Etter at du har valgt funksjonen du ønsker, kan du endre dens innstillinger.

Display vil vise innstillingene som kan endres i sekvens.

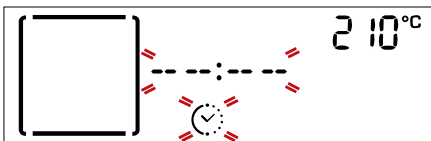
### TEMPERATUR/GRILLNIVÅ



Når verdien blinker på display, vri på *bryteren for regulering* for å endre denne, trykk deretter  $\frac{OK}{select}$  for å bekrefte før du begynner å endre innstillingene som følger (hvis dette er mulig).

Vennligst merk: Når funksjonen er aktivert, kan temperaturen endres ved å benytte *bryteren for regulering*.

### VARIGHET



Når  $\text{⌚}$  ikonet blinker på display, bruk *bryteren for regulering* for å stille inn steketiden du ønsker, trykk deretter  $\frac{OK}{select}$  for å bekrefte.

Du trenger ikke stille inn steketiden dersom du ønsker å styre steking manuelt: Trykk  $\frac{OK}{select}$  for å bekrefte og starte funksjonen.

I dette tilfellet, kan du ikke stille inn tidspunktet for slutt ved å programmere en utsatt start.

Vennligst merk: Du kan regulere steketiden som er stilt inn mens steking pågår ved å trykke  $\llcorner$ : bruk *bryteren for regulering* for å oppdatere den og trykk deretter  $\frac{OK}{select}$  for å bekrefte.

## STILL INN TILBEREDNINGENS SLUTTID

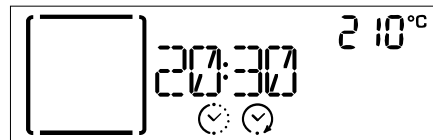
### STARTTIDSFORVALG

For mange funksjoner, når du først har stilt inn steketiden kan du utsette start av funksjonen ved å programmere tidspunktet for slutt.

Display viser den aktuelle sluttiden som er stilt inn og  $\text{⌚}$  ikonet blinker.



Vri *bryteren for regulering* for å stille inn ønsket sluttid, trykk deretter  $\frac{OK}{select}$  for å bekrefte og start funksjonen. Sett maten inn i ovnen og lukk døren: Funksjonen vil starte automatisk etter den tidsperioden som er beregnet for at tilberedningen skal være ferdig på det tidspunktet du har angitt.



Anmerkninger: Ved å programmere en utsatt start for steking vil en alltid utelukke fasen for forvarming av ovnen: Ovnen vil gradvis nå temperaturen du ønsker, dette betyr at steketiden blir noe lenger enn det som vises i tilberedningstabellen.

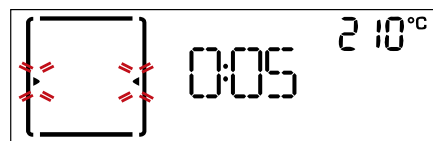
Mens du venter, kan du bruke *bryteren for regulering* for å oppdatere tidspunkt for avsluttet tilberedning og trykke  $\llcorner$  for å endre innstillingene.

Anmerkninger: Funksjonen utsatt start er ikke tilgjengelig for funksjonene Grill og Turbo Grill.

## 3. AKTIVERE FUNKSJONEN

Når du har fastsatt alle innstillingene du trenger, trykk  $\frac{OK}{select}$  for å bekrefte tidspunktet for avsluttet tilberedning og aktivere funksjonen.

Merk: Når steking har begynt, vil display anbefale det best egnede nivået for hver funksjon.



Du kan vri *bryteren for valg* til 0 for å sette funksjonen på pause når som helst.

## 4. FORVARMING

Noen funksjoner har en fase for forvarming av ovnen: Når funksjonen starter, indikerer display at fasen for forvarming er aktivert.



Når denne fasen er avsluttet, vil et lydsignal høres og displayet vil indikere at ovnen har nådd innstilt temperatur:



På dette punktet åpner du døren, sett maten inn i ovnen, lukk døren og start steking.

Merk: Plassere maten i ovnen før forvarming er ferdig kan ha en negativ effekt på det endelige tilberedningsresultatet.

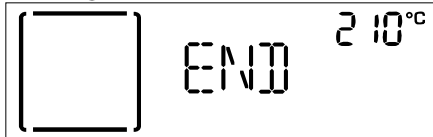
Ved å åpne døren mens fasen for forvarming pågår, vil fasen settes på pause.

Steketiden inkluderer ikke fasen for forvarming.

Du kan alltid endre temperaturen du vil ovnen skal nå ved å benytte *bryteren for regulering*.

## 5. ENDT STEKING

Du vil høre et akustisk signal og display indikerer at steking er avsluttet.



Trykk  $\frac{OK}{select}$  for å fortsette tilberedningen i manuell modus (uten en programmert steketid) eller vri på *bryteren for regulering* for å forlenge steketiden ved å stille inn en ny varighet.

I begge tilfellene, beholdes innstillingene for temperaturen eller grillnivå.

## BRUNING

Enkelte funksjoner til ovnen gjør det mulig å brune overflaten av maten ved å aktivere grillen når matlagingen er avsluttet.



Når display viser den aktuelle meldingen, dersom det er nødvendig, trykk  $\frac{OK}{select}$  for å starte en syklus for bruning på fem minutter.



Du kan stanse funksjonen når som helst ved å vri *bryteren for regulering* til 0 for å slå av ovnen.

## . TIMER

Når ovnen er slått av, kan skjermen brukes som en timer. For å aktivere denne funksjonen, påse for at ovnen er slått av vri på *bryteren for regulering*:  $\text{🕒}$  ikonet vil blinke på display.



Vri på *bryteren for regulering* for å stille inn hvor lang tid du trenger og trykk deretter på  $\frac{OK}{select}$  igjen for å aktivere timeren.

Et lydsignal vil høres og display vil indikere når timeren har avsluttet nedtellingen av den valgte tiden.



Vennligst merk: Timeren aktiverer ikke noen av kokesyklusene.

Bruk *bryteren for regulering* for å endre tiden stilt inn på timeren; trykk  $\ll$  for å stoppe timeren når som helst.

Når timer er aktivert, kan du også velge og aktivere en funksjon.

Vri *bryteren for valg* for å slå på ovnen og velg funksjonen du ønsker.

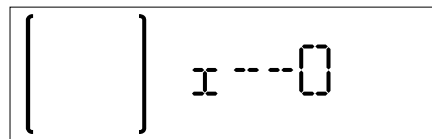
Når funksjoner er startet, vil timeren fortsette nedtellingen uavhengig uten å forstyrre selve funksjonen.



For å slå av timeren, vri *bryteren for valg* til 0 for å stanse funksjonen som for øyeblikket er aktiv og trykk deretter på  $\ll$ .

## . TASTELÅS

For å låse tastaturet, trykk og hold  $\frac{OK}{select}$  og  $\ll$  inne samtidig i minst fem sekunder.




Gjør dette på nytt for å låse opp tastaturet.


Vennligst merk: Denne funksjonen kan også velges under tilberedning. Av sikkerhetsmessige grunner, kan ovnen slås av når som helst ved å vri *bryteren for valg* til 0.

## . DIAMOND CLEAN

Før du aktiverer denne funksjonen, hell 200 ml drikkevann i bunnen av ovnen og lukk døren.

Vri bryteren for regulering for å velge funksjonen "DIAMOND CLEAN" og trykk  for å bekrefte.



Trykk  for å stille inn tidspunkt for avsluttet rengjøringscyklus eller for å aktivere funksjonen.

En nedtelling vil indikere status til syklusen under utførelse.

For å hindre at damp siger ut og dermed reduserer virkningene av det endelige resultatet, anbefales det ikke å åpne døren under rengjøringscyklusen.

Når du er ferdig, vent til ovnen er avkjølt og avslutt deretter rengjøringen ved å tørke overflatene med en svamp eller en myk klut.



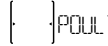

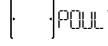









































Merk: som for de andre manuelle funksjonene, er det også mulig å stille inn sluttidspunktet for den selv-rensende syklusen.

---

# TILBEREDNINGSTABELL

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVAR- MING.	TEMPERATUR (°C)	TILBEREDNINGS- TID	NIVÅ OG TILBEHØR
Kaker av gjærdeig	PASTA AUTO	-	160-180	30-90	2/3 
		Ja	160-180	30-90	4 1 
Kake med fyll (ostekake, strudel, fruktpai)	PASTA AUTO	-	160-200	30 - 85	3 
		Ja	160-200	35-90	4 1 
Kjeks/småkaker	PASTA AUTO	-	170 - 180	15 - 45	3 
		Ja	160-170	20-45	4 1 
		Ja	160-170	20-45 ***	5 3 1 
Vannbakkels		Ja	180-200	30-40	3 
		Ja	180-190	35-45	4 1 
		Ja	180-190	35-45 ***	5 3 1 
Marengs		Ja	90	110-150	3 
		Ja	90	130 - 150	4 1 
		Ja	90	140-160 ***	5 3 1 
Pizza (Tynn, tykk, focaccia)	PIZZA AUTO	-	220 - 250	20-40	2 
		Ja	220 - 240	20-40	4 1 
		Ja	220 - 240	25-50 ***	5 3 1 
Helt brød 1 kg	BREAD AUTO	-	180 - 220	50 - 70	2 
Rundstykker	BREAD AUTO	-	180 - 220	30 - 50	2 
Brød		Ja	180-200	30 - 60	4 1 
Frossen pizza	PIZZA AUTO	Ja	250	10 - 15	3 
		Ja	250	10 - 20	4 1 
Salte kaker (grønnsakpai, Quiche)		Ja	180-190	40-55	2 / 3 
		Ja	180-190	45 - 60	4 1 
		Ja	180-190	45-70 ***	5 3 1 
Butterdeigsskall/småkaker av butterdeig		Ja	190-200	20-30	3 
		Ja	180-190	20-40	4 1 
		Ja	180-190	20-40 ***	5 3 1 
Lasagne/soufflé	CASSE AUTO	-	190-200	40 - 65	3 
Innbakt pasta /Cannelloni	CASSE AUTO	-	190-200	25 - 45	3 






















OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVAR- MING.	TEMPERATUR (°C)	TILBEREDNINGS- TID	NIVÅ OG TILBEHØR
Lam/kalv/okse/svin 1 kg	 MEAT AUTO	-	190-200	60 - 90	3 
Kylling/kanin/and 1 kg	 POULT AUTO	-	200-230	50 - 80	3 
Kalkun/gås 3 kg	 POULT AUTO	-	190-200	90 - 150	2 
Bakt fisk/en papillote (fillet, hel)		Ja	180-200	40-60	3 
Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer)		Ja	180-200	50-60	2 
Ristet brød		-	3 (høy)	3-6	5 
Fiskefilet/skiver		-	2 (medium)	20-30 *	4  3 
Pølser/grillspyd/svineribbe/ hamburgere		-	2-3 (Middels- Høy)	15 - 30 *	5  4 
Helstekt kylling 1-1,3 kg		-	2 (medium)	55-70 **	2  1 
Roastbiff rå 1 kg		-	2 (medium)	35-50 **	3 
Lammelår/skanker		-	2 (medium)	60-90 **	3 
Stekte poteter		-	2 (medium)	35-55 **	3 
Grønnsaksgrateng		-	3 (høy)	10-25	3 
Lasagne og kjøtt		Ja	200	50-100 ***	4  1 
Kjøtt og poteter		Ja	200	45-100 ***	4  1 
Fisk og grønnsaker		Ja	180	30-50 ***	4  1 
Komplett måltid: Fruktterte (nivå 5)/ lasagne (nivå 3)/kjøtt (nivå 1)		Ja	190	40-120 ***	5  3  1 
Fylte steker		-	200	80-120 ***	3 
Kjøttstykker (kanin, kylling, lam)		-	200	50-100 ***	3 

\* Snu maten halvveis under steking.

\*\* Snu maten når 2/3 av tiden er gått (hvis nødvendig).

\*\*\* Beregnet tidsperiode: Du kan ta retten ut av ovnen når den er stekt slik du vil ha den.

 [www.docs.hotpoint.eu](http://www.docs.hotpoint.eu) Last ned Bruk og vedlikeholdsveiledningen fra docs.hotpoint.eu for tabellen over testede oppskrifter, compilert for sertifiseringsorganet i samsvar med standardene IEC 60350-1

MANUELLE FUNKSJONER	 Conventional (Konvensjonell)	 Grill	 Turbo Grill	 Forced Air (Varmluft)	 Convection Bake (Over/Undervarme)	 Eco Forced Air (Øko varmluft)
SPECIAL- FUNKSJONER	 MEAT AUTO Meat (Kjøtt)	 POULT AUTO Poultry (Fjærfe)	 CASSE AUTO Casserole (Gryterett)	 BREAD AUTO Bread (Brød)	 PIZZA AUTO Pizza	 PASTR AUTO Pastry (Bakverk)
TILBEHØR	 Rist	 Stekeplate eller bakeform på risten	 Langpanne/Dessertbrett/ Kakeform på rist	 Langpanne	 Langpanne med 500 ml vann	 Bakebrett

**Pass på at ovnen er avkjølt før du utfører vedlikehold eller rengjøring.**

**Ikke bruk damprengjøringsutstyr.**

**Ikke bruk stålull, skuresvamper eller slipende/etsende rengjøringsmidler, da disse kan skade apparatets overflate.**

**Bruk vernehansker.**

**Ovnen må alltid frakobles strømmettet før du utfør noe vedlikeholdsarbeid.**



## UTVENDIGE OVERFLATER

- Gjør overflatene rene med en fuktig mikrofiberklut. Hvis de er svært tilsmussede, tilsettes noen dråper nøytralt rengjøringsmiddel. Tørk med en tørr klut.
- Bruk ikke etsende eller slipende midler. Dersom et slikt produkt ved en feiltakelse skulle komme i kontakt med ovnens overflater, må man umiddelbart tørke det av med en fuktig mikrofiberklut.

## INNVENDIGE OVERFLATER

- Etter hvert bruk, la ovnen avkjøles og gjør den deretter ren, helst mens den fortsatt er varm, for å fjerne eventuelle avleiringer eller flekker forårsaket av matrester. For å tørke eventuell kondens som har

oppstått som følge av tilberedningen av matvarer med høyt vanninnhold, la den avkjøle helt og tørk den med en klut eller svamp.

- Rengjør dørglasset med et egnet flytende vaskemiddel.
- Ovnsdøren kan fjernes for å forenkle rengjøringen .
- Det øvre varmeelementet til grillen kan senkes for å gjøre rent det øvre panelet i ovnen .

## TILBEHØR

Sett tilbehøret til bløt i vann tilsatt oppvaskmiddel hver gang det har vært i bruk. Bruk ovnsvotter hvis det fortsatt er varmt. Matrester kan lett fjernes med en egnet børste eller med en svamp.

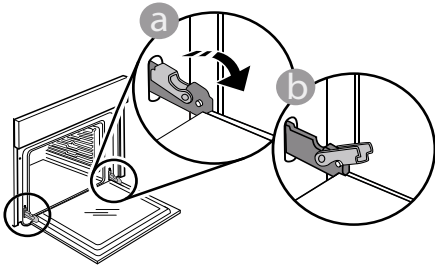
## SKIFTE LYSPÆRE

- 1.** Koble ovnen fra strømmettet.
- 2.** Skru av dekselet fra lyset, bytt pære og skru lokket tilbake på lyset.
- 3.** Koble ovnen til strømmettet igjen.

Merk: Bruk kun 25-40 W/230 V type E-14, T300° C glødepærer, eller 20-40 W/230 V typen G9, T300° C halogenpærer. Pæren som er brukt i produktet er spesielt fremstilt for bruk i husholdningsapparater, og skal ikke brukes til vanlig innendørs opplysning (Kommisjonens forordning (EF) nr. 244/2009). Pærer kan fås fra kundeservice.  
- Hvis du bruker halogenpærer, skal du ikke håndtere dem med bare hendene fordi fingeravtrykkene kan skade dem. Bruk ikke ovnen før lampedekslet er satt tilbake på plass.

## DEMONTERING OG INSTALLASJON AV DØREN

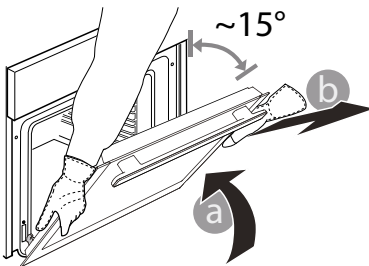
**1. For å fjerne døren,** åpne den helt opp og senk sperrene til de er i åpen stilling.



**2. Lukk døren** så mye du kan.

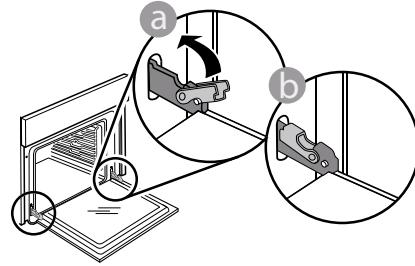
Ta et fast tak i døren med begge hender - ikke hold den i håndtaket.

Bare fjerne døren ved å fortsette å lukke den mens du trekker den oppover samtidig til den er løst fra sin plass. Sette døren til den ene siden, la den hvile på et mykt underlag.

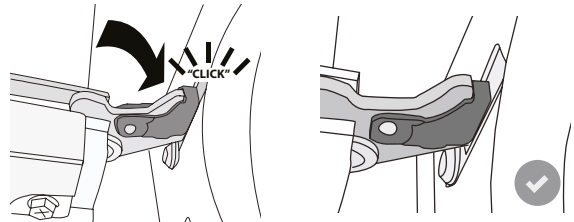


**3. Sett tilbake døren** ved å flytte den mot ovnen, rette inn krokene på hengslene med setene og sikre den øvre delen på sin plass.

**4. Senk døren** og deretter åpne den helt. Senk sperrene til sin opprinnelige stilling: Pass på at du senker dem helt ned.



Påfør lett trykk for å sjekke at sperrene er i riktig posisjon.



**5. Prøv å lukke døren** og sjekk for å være sikker på at den er på linje med kontrollpanelet. Hvis den ikke gjør det, gjenta trinnene ovenfor: Døren kan bli skadet hvis det ikke fungerer som den skal.

## PROBLEMLØSNING



Last ned Bruk og vedlikeholdsveiledningen fra [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu) for ytterligere informasjon

Problem	Mulig årsak	Løsning
Ovnen fungerer ikke.	Strømbrydd. Frikobling fra nettet.	Kontroller at det ikke er strømbrydd og pass på at ovnen er tilkoblet strømmettet. Slå av og på ovnen og se om problemet har løst seg.
Displayet viser bokstaven "F" etterfulgt av et nummer eller en bokstav.	Programvareproblem.	Kontakte nærmeste kundeservice med tjenester på ettermarkedet og oppgi nummeret etter bokstaven "F".


## SLIK LESER DU TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen viser den beste funksjonen, tilbehørene og nivå som skal brukes for å lage forskjellige typer mat. Tilberedningstidene gjelder fra maten settes i ovnen, unntatt forvarming (dersom det kreves). Tilberedningstemperaturene og tidene er kun veiledende og avhenger av mengden mat og hvilken type tilbehør som brukes. Bruk til å begynne med de laveste innstillingene som anbefales, og hvis resultatet ikke er slik du ønsker, velger du høyere innstillinger. Det anbefales å benytte tilbehøret som medfølger, og kakeformer eller bakebrett fortrinnsvis av mørkt metall. Det er også mulig å benytte gryter og tilbehør i pyrex eller keramikk, men da vil steketiden forlenges noe.

## SAMTIDIG TILBEREDNING AV FORSKJELLIGE MATVARER

Ved å benytte funksjonen "Varmluft" er det mulig å tilberede forskjellige matvarer samtidig (for eksempel: fisk og grønnsaker) på forskjellige nivåer. Ta ut matvarene som trenger kortere steketid og la de som skal ha lengre fortsette å steke i ovnen.

## PRODUKTKORT

 Produktkortet med informasjon om energiforhold for apparatet kan lastes ned fra vår hjemmeside [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

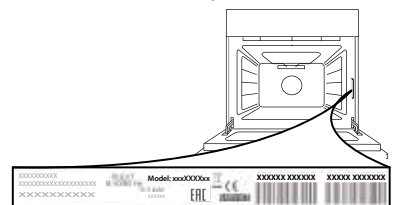
## HVORDAN DU FÅR BRUK OG VEDLIKEHOLDSVEILEDNINGEN

>  Last ned Bruk og vedlikeholdsveiledningen fra vår hjemmeside [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) (du kan bruke denne QR-koden), for å spesifisere produktets kommersielle kode.  
> Alternativt, ta kontakt med vår kundeservice



## HENVEND DEG TIL KUNDESERVICE

Du finner våre kontaktdetaljer i garantihåndboken. Når du kontakter vår kundeservice med tjenester på ettermarkedet, oppgi kodene som er oppgitt på produktets typeskilt.



400011600134

# GUIA DE CONSULTA DIÁRIA



## OBRIGADO POR ADQUIRIR UM PRODUTO HOTPOINT - ARISTON

Para receber mais informações e assistência, registre o seu produto em [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)

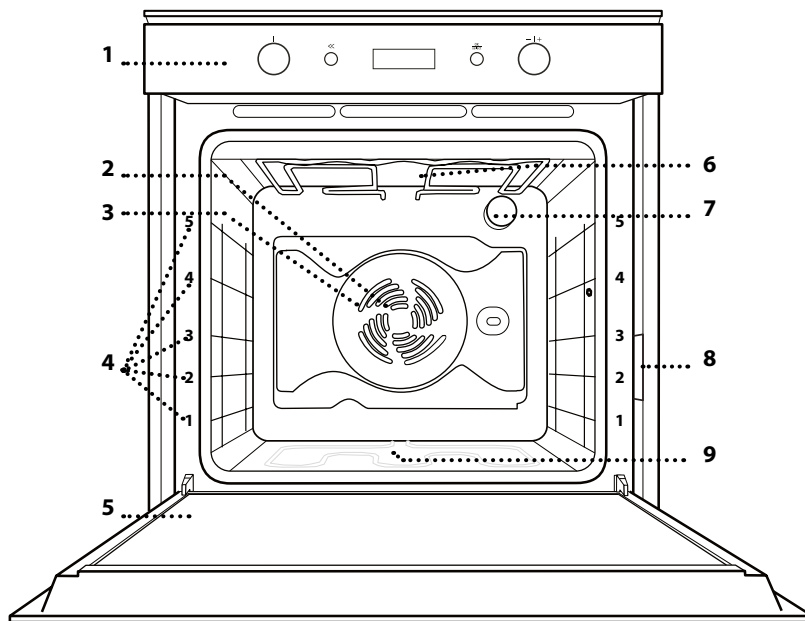


Transfira as Instruções de Segurança e o Guia de Utilização e Manutenção visitando o nosso website [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) e seguindo as instruções no verso do presente guia.



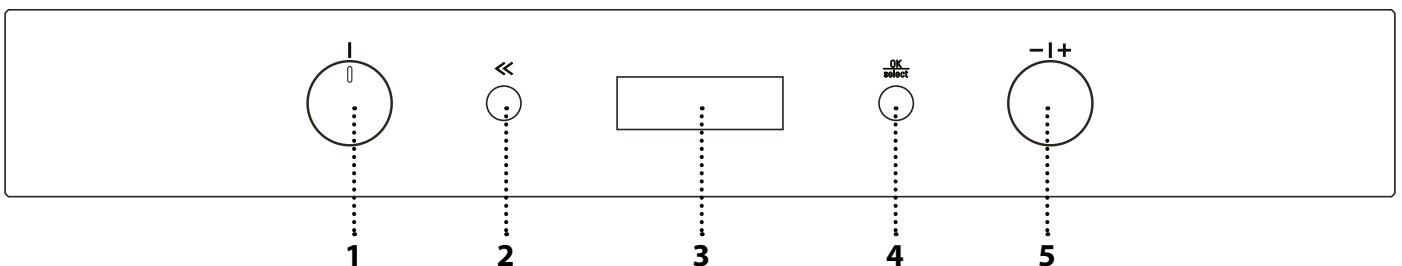
**Antes de utilizar o produto, leia atentamente as instruções de segurança**

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Painel de controlo
2. Ventoinha
3. Resistência circular (não visível)
4. Guias da grelha (o nível está indicado na parte frontal do forno)
5. Porta
6. Resistência superior/grill
7. Lâmpada
8. Placa de identificação (não remover)
9. Resistência inferior (não visível)

## 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. RETROCEDER

Para regressar ao menu das definições.

### 3. VISOR

### 4. BOTÃO DE CONFIRMAÇÃO

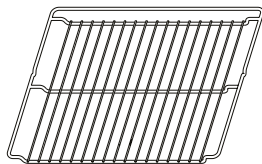
Para confirmar a seleção de uma função ou de um valor definido.

### 5. BOTÃO DE AJUSTE

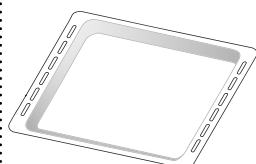
Para percorrer os menus e aplicar ou alterar as definições.

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

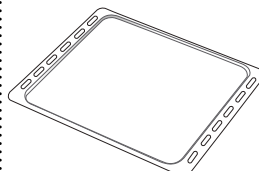
## GRELHA METÁLICA



## TABULEIRO COLETOR



## TABULEIRO PARA ASSAR



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

## INTRODUZIR GRELHAS E OUTROS ACESSÓRIOS

Introduza a grelha na horizontal, fazendo-a deslizar pelas guias, e assegure-se de que a extremidade elevada está virada para cima.

Outros acessórios, como o tabuleiro coletor e o tabuleiro para pastelaria são introduzidos horizontalmente, da mesma forma que a grelha.

## RETIRAR E REPOR AS GUIAS DE NÍVEL

. Para retirar as guias de nível, levante as guias e, suavemente, puxe a parte inferior e extraia-a do respetivo suporte: Agora, as guias de nível podem ser retiradas.

. Para repor as guias de nível, comece por as inserir no suporte superior. Mantendo-as subidas, faça-as deslizar para o interior do compartimento de cozedura e, em seguida, posicione-as no suporte inferior.

# FUNÇÕES

**0 DESLIGAR**  
Para desligar o forno.

**CONVENCIONAL**  
Para cozinhar carne ou confeccionar bolos com centro líquido num único nível.

**COZEDURA CONVECÇÃO**  
Para cozinhar carne ou confeccionar bolos com centro líquido num único nível.

**AR FORÇADO**  
Para cozinhar diferentes alimentos, que exijam a mesma temperatura de cozedura, em diferentes níveis (três, no máximo) e em simultâneo. Esta função permite cozinhar alimentos diferentes sem transmitir odores de uns alimentos para os outros.

**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 500 ml de água potável.

**TURBO GRILL**  
Para assar peças de carne grandes (pernil, rosbife, frango). Recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: Posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 500 ml de água potável. O espeto (se disponível) pode ser utilizado com esta função.

**MAXI COZEDURA**  
Para cozinhar pedaços grandes de carne (acima de 2,5 kg). Utilize o 1.º ou 2.º nível dependendo do tamanho da peça de carne. Não é necessário pré-aquecer o forno. Recomendamos que vire a carne durante a cozedura para obter um tostado uniforme dos dois lados. É aconselhável regá-la com o molho de vez em quando para que não seque excessivamente.

**PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO**  
Para efetuar o pré-aquecimento rápido do forno.

**ECO AR FORÇADO\***  
Para cozinhar peças de carne recheadas e carne fatiada 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 ECO mantém-se apagada ao longo da cozedura, mas pode acender-se temporariamente, premindo **OK select**. Para usar o ciclo ECO e, assim, otimizar o consumo de energia, a porta do forno não deve ser aberta até que os alimentos estejam completamente cozinhados.

**DIAMOND CLEAN**  
A ação do vapor libertado durante este ciclo de limpeza a baixa temperatura especial permite a fácil remoção de resíduos de sujidade de comida. Verta 200 ml de água na parte inferior da cavidade e ative a função quando o forno estiver frio.

**SETTING**  
Para alterar as definições do forno (hora, idioma, volume de sinais sonoros, luminosidade, modo ECO, unidade de medida, potência).

Lembre-se: Quando o modo Eco está ativo, a luminosidade do visor é reduzida e as luzes desligam-se para poupar energia. São reativadas temporariamente quando algum botão é premido.

## FUNÇÕES ESPECIAIS DE COZEDURA

**CARNE**  
Esta função seleciona automaticamente a melhor temperatura e método de cozedura para a carne. Esta função ativa de forma intermitente a ventoinha, a baixa velocidade, para evitar que os alimentos sequem em demasia.

**AVES**  
Esta função seleciona automaticamente a melhor temperatura e método de cozedura para aves. Esta função ativa de forma intermitente a ventoinha, a baixa velocidade, para evitar que os alimentos sequem em demasia.

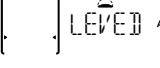
**GRATINADOS**  
Esta função seleciona automaticamente a melhor temperatura e método de cozedura para pratos de massa.


**PÃO**  
Esta função seleciona automaticamente a melhor temperatura e método de cozedura para todos os tipos de pão.

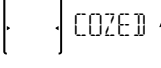
**PIZZA**  
Esta função seleciona automaticamente a melhor temperatura e método de cozedura para todos os tipos de pizza.

**BOLOS DOCES**  
Esta função seleciona automaticamente a melhor temperatura e método de cozedura para todos os tipos de bolos (bolos com levedura, bolos recheados, tortas, etc.).

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

 **LEVEDURA**  
Para obter a fermentação ideal de massas doces ou salgadas. Para manter a qualidade da levedação, não ativar a função se o forno ainda estiver quente após um ciclo de cozedura.

 **MANUTENÇÃO DO CALOR**  
Para manter os alimentos quentes e estaladiços depois de cozinhados.


 **COZEDURA LENTA**  
Para cozinhar carne e peixe suavemente, mantendo-os tenros e suculentos. Recomendamos que as peças de carne a assar comecem por ser seladas numa frigideira, para dourar a carne e ajudar a conservar os sucos naturais. Os tempos de cozedura situam-se entre duas horas, para peixes com um peso de 300 g, e quatro a cinco horas, para peixes com um peso de 3 kg, e entre quatro horas, para peças de carne com um peso de 1 kg, e seis ou sete horas, para peças de carne com um peso de 3 kg.

## PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DO APARELHO

### 1. SELECIONE O IDIOMA

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de definir o idioma e a hora: "ENGLISH" surgirá no visor.

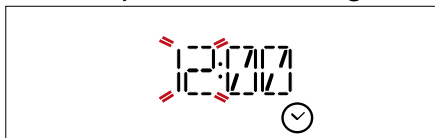



Rode o *botão de ajuste* para percorrer a lista de idiomas disponíveis e selecionar aquele que pretende. Prima  para confirmar a seleção.

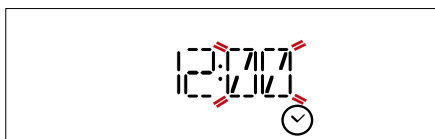
Lembre-se: O idioma pode ser alterado posteriormente na opção "Definições" do menu.


### 2. ACERTAR A HORA

Após selecionar o idioma, terá de acertar a hora atual: No visor piscam os dois dígitos relativos à hora.




Rode o *botão de ajuste* para definir a hora correta e prima : No visor piscam os dois dígitos relativos aos minutos.




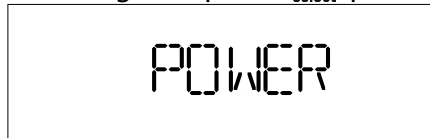
Rode o *botão de ajuste* para definir os minutos corretos e prima  para confirmar.


Lembre-se: Poderá ter de acertar novamente a hora após um longo corte de energia.

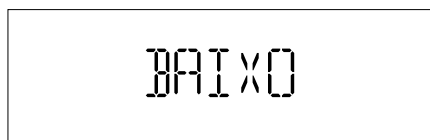
### 3. DEFINIR O CONSUMO DE ENERGIA

O forno está programado para consumir um nível de energia elétrica compatível com uma rede doméstica de potência superior a 3 kW: Se a potência que utiliza em sua casa for inferior, terá de reduzir este valor. Rode o *botão seletor* até que a mensagem "SETTING" seja apresentada no visor e, em seguida, prima  para confirmar.

Rode o *botão de ajuste* para selecionar o item "Power" e, em seguida, prima  para confirmar.



Rode o *botão de ajuste* para selecionar a opção "Baixo" e, em seguida, prima  para confirmar.



### 4. AQUECER O FORNO

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

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

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

Aqueça o forno a 200 °C durante uma hora, aproximadamente, de preferência utilizando uma função com circulação de ar (por exemplo "Ar forçado" ou "Cozedura convecção").

Siga as instruções para programar corretamente a função.

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



# UTILIZAÇÃO DIÁRIA

## 1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

Rode o *botão seletor* para ligar o forno e visualizar a função que pretende selecionar no visor: o visor irá apresentar o ícone correspondente à função e às suas definições básicas.



Para selecionar um item do menu (o visor irá apresentar o primeiro item disponível), rode o *botão de ajuste* até que o item que pretende selecionar seja apresentado.



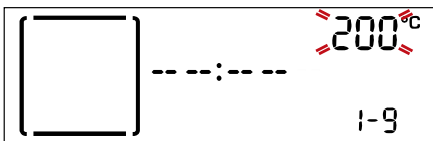
Prima  $\frac{OK}{select}$  para confirmar a sua seleção: o visor irá apresentar as definições básicas.

## 2. DEFINIR UMA FUNÇÃO

Após selecionar uma função, é possível alterar as suas definições.

O visor irá apresentar as definições que podem ser alteradas em sequência.

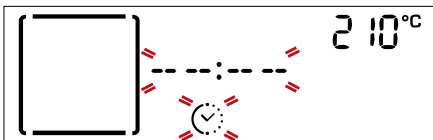
### TEMPERATURA/NÍVEL DO GRILL




Quando o valor começar a piscar no visor, rode o *botão de ajuste* para alterá-lo e prima  $\frac{OK}{select}$  para confirmar a sua seleção e continuar a alterar as definições seguintes (se possível).

Lembre-se: Uma vez ativada a função, é possível alterar a temperatura utilizando o *botão de ajuste*.

### DURAÇÃO



Quando o símbolo  começar a piscar no visor, utilize o *botão de ajuste* para definir o tempo de cozedura pretendido e, em seguida, prima  $\frac{OK}{select}$  para confirmar.

Não precisa de definir o tempo de cozedura, caso pretenda gerir a cozedura manualmente: Prima  $\frac{OK}{select}$  para confirmar e iniciar a função.


Neste caso, não poderá definir o tempo de fim da cozedura, programando um início atrasado.

Lembre-se: Pode ajustar o tempo de cozedura definido durante a cozedura, premindo  $\llcorner$ : utilize o *botão de ajuste* para alterar o tempo de cozedura e, em seguida, prima  $\frac{OK}{select}$  para confirmar.

## DEFINIR A HORA DE FIM DA COZEDURA

### INÍCIO RETARDADO

Em muitas funções, uma vez definido um tempo de cozedura, pode atrasar o início da função programando o seu tempo de fim.

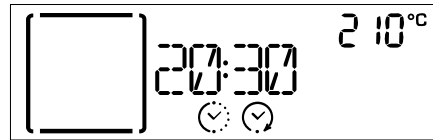
O visor apresenta o tempo de fim atualmente definido e o símbolo  pisca.



Rode o *botão de ajuste* para definir a hora de fim da cozedura e, em seguida, prima  $\frac{OK}{select}$  para confirmar e iniciar a função.

Coloque os alimentos no forno e feche a porta:

A função inicia-se automaticamente após o período de tempo calculado para concluir a cozedura à hora programada.



Notas: Programar um início diferido da cozedura irá desativar a fase de pré-aquecimento do forno: O forno atinge a temperatura pretendida gradualmente, o que significa que os tempos de cozedura poderão ser ligeiramente mais longos do que os tempos indicados na tabela.

Durante o tempo de espera, pode utilizar *botão de ajuste* para alterar a hora de fim programada ou premir  $\llcorner$  para alterar as definições.

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

## 3. ATIVAR UMA FUNÇÃO

Após aplicar todas as definições pretendidas, prima  $\frac{OK}{select}$  para confirmar a hora de fim da cozedura e ativar a função.

Lembre-se: Depois de iniciada a cozedura, o visor irá recomendar o nível mais apropriado para cada função.



Pode rodar o *botão seletor* para 0 para interromper uma função ativa a qualquer altura.

## 4. PRÉ-AQUECIMENTO

Algumas funções dispõem de uma fase de pré-aquecimento do forno: Uma vez iniciada a função, o visor indica que a fase de pré-aquecimento foi ativada.



Quando esta fase estiver concluída, será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que o forno atingiu a temperatura programada:



Neste momento, abra a porta, coloque os alimentos no forno, feche a porta e inicie a cozedura.

Lembre-se: Colocar os alimentos no forno antes de o pré-aquecimento estar concluído, pode ter um efeito adverso no resultado final da cozedura.

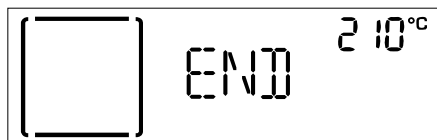
Abrir a porta durante a fase de pré-aquecimento fará com que esta seja interrompida.

O tempo de cozedura não inclui uma fase de pré-aquecimento.

Pode sempre alterar a temperatura que pretende que o forno alcance, utilizando o *botão de ajuste*.

## 5. FIM DA COZEDURA

Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que a cozedura está concluída.



Prima **OK** para continuar a cozedura no modo manual (sem um tempo de cozedura programado) ou rode o *botão de ajuste* para prolongar o tempo de cozedura, definindo uma nova duração.

Em ambos os casos, as definições de temperatura ou do nível do grill serão mantidas.

### DOURAR

Algumas funções do forno permitem-lhe dourar a superfície dos alimentos, ativando a função "Grill" quando a cozedura está concluída.




Quando o visor apresentar a mensagem relevante, prima, se necessário, **OK** para iniciar um ciclo de tostado de cinco minutos.



Para desligar o temporizador sempre que desejar, rodando o *botão seletor* para 0 para desligar o forno.

## . TEMPORIZADOR

Quando o forno é desligado, o visor pode ser utilizado como um temporizador. Para ativar esta função, assegure-se de que o forno está desligado e prima o *botão de ajuste*: O símbolo  começará a piscar no visor.



Rode o botão de ajuste para definir a duração pretendida e, em seguida, prima **OK** novamente para ativar o temporizador.

Quando o temporizador terminar a contagem decrescente do tempo programado, ouvir-se-á um sinal sonoro e esta informação será apresentada no visor.



Lembre-se: O temporizador não ativa nenhum dos ciclos de cozedura.

Utilize o *botão de ajuste* para alterar o tempo definido no temporizador; prima **<<** para desligar o temporizador em qualquer altura.

Uma vez ativado o temporizador, poderá também selecionar e ativar uma função.

Rode o *botão seletor* para ligar o forno e, em seguida, selecione a função pretendida.

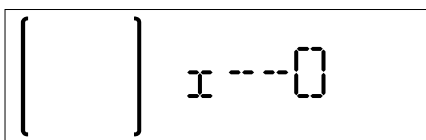
Depois de iniciada a função, o temporizador continuará a sua contagem decrescente de forma independente, sem interferir com a função em si.



Para desligar o temporizador, rode o *botão seletor* para 0 para parar a função ativa atualmente e, em seguida, prima **<<**.

## . BLOQUEIO DAS TECLAS

Para bloquear o teclado, prima continuamente **OK** e **<<** em simultâneo durante, pelo menos, cinco segundos.




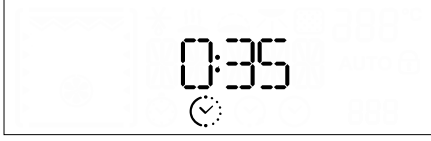
Para desbloquear, repita o procedimento.


Lembre-se: Esta função pode ser ativada também durante a cozedura. Por motivos de segurança, o forno pode ser desligado a qualquer momento, rodando o botão seletor para 0.

## . DIAMOND CLEAN

Antes de ativar esta função verta 200 ml de água potável no fundo do forno e feche a porta do mesmo.

Rode o *botão seletor* selecionar a função "DIAMOND CLEAN" e prima  para confirmar.



Prima  para definir o tempo de fim do ciclo de limpeza ou para ativar a função.

















































































É iniciada uma contagem decrescente que indica o estado do ciclo em curso.  
Para evitar a saída de vapor que pode prejudicar o resultado final, recomendamos que não abra a porta do forno durante o ciclo de limpeza.

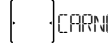
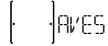
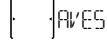















Uma vez concluída, espere até que o forno arrefeça e termine a limpeza secando as superfícies com uma esponja ou um pano suave.

Lembre-se: à semelhança de outras funções manuais, também é possível definir o tempo de fim do ciclo de limpeza automática.

---

# TABELA DE COZEDURA


RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-AQUECIM	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COZEDURA (min)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Bolos com levedura	 BOLOS AUTO	-	160-180	30-90	2/3 
		Sim	160-180	30-90	4 1  
Bolo recheado (cheesecake, strudel, tarte de frutas)	 BOLOS AUTO	-	160-200	30 - 85	3 
		Sim	160-200	35-90	4 1  
Biscoitos/queques	 BOLOS AUTO	-	170 - 180	15 - 45	3 
		Sim	160-170	20-45	4 1  
		Sim	160-170	20-45 ***	5 3 1   
Massa choux		Sim	180-200	30-40	3 
		Sim	180-190	35-45	4 1  
		Sim	180-190	35-45 ***	5 3 1   
Merengues		Sim	90	110-150	3 
		Sim	90	130 - 150	4 1  
		Sim	90	140-160 ***	5 3 1   
Pizza (massa fina, massa grossa, focaccia)	 PIZZA AUTO	-	220 - 250	20-40	2 
		Sim	220 - 240	20-40	4 1  
		Sim	220 - 240	25-50 ***	5 3 1   
Pão 1 kg	 P O AUTO	-	180 - 220	50 - 70	2 
Pãezinhos	 P O AUTO	-	180 - 220	30 - 50	2 
Pão		Sim	180-200	30 - 60	4 1  
Pizza congelada	 PIZZA AUTO	Sim	250	10 - 15	3 
		Sim	250	10 - 20	4 1  
Bolos salgados (tarte de legumes, quiche)		Sim	180-190	40-55	2 / 3 
		Sim	180-190	45 - 60	4 1  
		Sim	180-190	45-70 ***	5 3 1   
Vol-au-vents/salgadinhos de massa folhada		Sim	190-200	20-30	3 
		Sim	180-190	20-40	4 1  
		Sim	180-190	20-40 ***	5 3 1   
Lasanha/suflê	 GRATI AUTO	-	190-200	40 - 65	3 
Massa no forno/canelones	 GRATI AUTO	-	190-200	25 - 45	3 








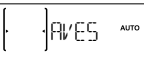

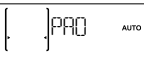
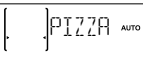
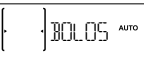


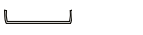



RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-AQUECIM	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COZEDURA (min)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Borrego/vitela/vaca/porco 1 kg	 CARNE <small>AUTO</small>	-	190-200	60 - 90	3
Frango/coelho/pato 1 kg	 AVES <small>AUTO</small>	-	200-230	50 - 80	3
Peru/ganso 3 kg	 AVES <small>AUTO</small>	-	190-200	90 - 150	2
Peixe no forno/em papelote (filete, inteiro)		Sim	180-200	40-60	3
Legumes recheados (tomates, curgetes, beringelas)		Sim	180-200	50-60	2
Pão tostado		-	3 (alto)	3-6	5
Filetes/postas de peixe		-	2 (médio)	20-30 *	4 3
Salsichas/espetadas/costeletas/hambúrgueres		-	2 - 3 (médio - alto)	15 - 30 *	5 4
Frango assado 1-1,3 kg		-	2 (médio)	55-70 **	2 1
Rosbife mal passado 1 kg		-	2 (médio)	35-50 **	3
Perna de borrego/pernis		-	2 (médio)	60-90 **	3
Batatas assadas		-	2 (médio)	35-55 **	3
Gratinado legumes		-	3 (alto)	10-25	3
Lasanha e carne		Sim	200	50-100 ***	4 1
Carne e batatas		Sim	200	45-100 ***	4 1
Peixe e legumes		Sim	180	30-50 ***	4 1
Refeição completa: Tarte de frutas (nível 5)/lasanha (nível 3)/carne (nível 1)		Sim	190	40-120 ***	5 3 1
Peças de carne recheadas		-	200	80-120 ***	3
Cortes de carne (coelho, frango, borrego)		-	200	50-100 ***	3

\* Vire o alimento a meio da cozedura.

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

\*\*\* Período de tempo estimado: Os alimentos podem ser retirados do forno quando o desejar, dependendo da preferência de cada um.

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

FUNÇÕES MANUAIS	 Convencional	 Grill	 Turbo Grill	 Ar forçado	 Cozedura convecção	 Eco ar forçado
FUNÇÕES ESPECIAIS	 CARNE <small>AUTO</small> Carne	 AVES <small>AUTO</small> Aves	 GRATI <small>AUTO</small> Gratinados	 PAO <small>AUTO</small> Pão	 PIZZA <small>AUTO</small> Pizza	 BOLOS <small>AUTO</small> Bolos
ACESSÓRIOS	 Grelha	 Tabuleiro para pastelaria ou forma de bolos na grelha	 Tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria/tabuleiro para bolos na grelha	 Tabuleiro coletor	 Tabuleiro coletor com 500 ml de água	 Tabuleiro para pastelaria

**Assegure-se de que o forno arrefece antes de executar qualquer operação de manutenção ou limpeza.**

**Não utilize aparelhos 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.**



## SUPERFÍCIES EXTERIORES

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

## SUPERFÍCIES INTERIORES

- Após cada utilização, deixe que o forno arrefeça e limpe-o, de preferência enquanto estiver morno, para remover eventuais depósitos ou manchas causados por resíduos de alimentos. Para secar qualquer condensação que se tenha formado devido

à cozedura de alimentos com elevado teor de água, deixe o forno arrefecer completamente e limpe-o com um pano ou uma esponja.

- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.
- A porta do forno pode ser removida para facilitar a limpeza  .
- A resistência superior da grelha pode ser baixada para limpar o painel superior do forno  .

## ACESSÓRIOS

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

## SUBSTITUIR A LÂMPADA

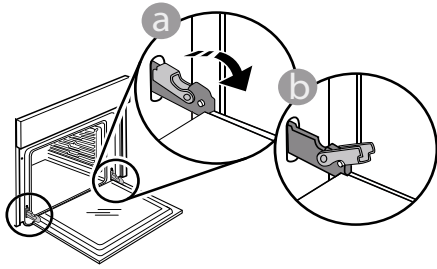
- 1.** Desligue o forno da corrente elétrica.
- 2.** Desaperte a cobertura da luz, substitua a lâmpada e aperte novamente a cobertura da luz.
- 3.** Ligue o forno novamente à corrente elétrica.

Lembre-se: Utilize apenas lâmpadas incandescentes de 25-40 W/230 V tipo E-14, T300 °C, ou lâmpadas de halogéneo de 20-40 W/230 V tipo G9, T300 °C. A lâmpada utilizada no produto foi especificamente concebida para eletrodomésticos e não é adequada para a iluminação geral de divisões da casa (Regulamento CE 244/2009). As lâmpadas estão disponíveis no nosso Serviço Pós-Venda.

- Se utilizar lâmpadas de halogéneo, não as manuseie com as mãos nuas, uma vez que as suas impressões digitais podem provocar danos. Não utilize o forno até que a cobertura da luz tenha sido reposta.

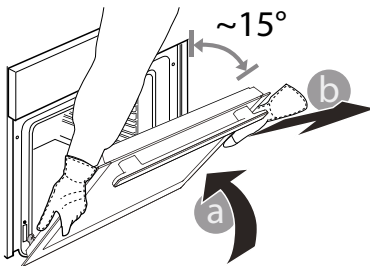
## REMOVER E REPOR A PORTA

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



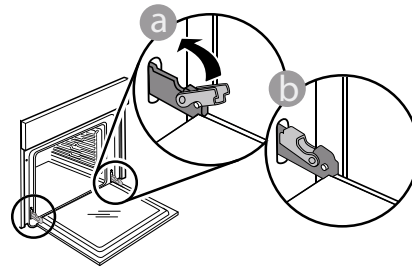
**2. Feche a porta** tanto quanto possível. Segure firmemente a porta com ambas as mãos – não a segure pela pega.

Remova, simplesmente, a porta, continuando a fechá-la enquanto a puxa, simultaneamente, para cima, até se libertar do respetivo suporte. Coloque a porta de parte, apoiando-a sobre uma superfície suave.

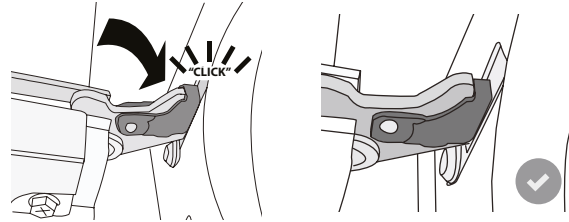


**3. Reponha a porta,** deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes.

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



Aplique uma pressão suave, para se assegurar de que as linguetas estão na posição correta.



**5. Tente fechar a porta e assegure-se de que está alinhada com o painel de controlo.** Se não estiver, repita os procedimentos acima: A porta poderá ficar danificada se não funcionar corretamente.

## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir de [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) para obter mais informações

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

## COMO EFETUAR A LEITURA DA TABELA DE COZEDURA

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


## COZINHAR DIFERENTES ALIMENTOS EM SIMULTÂNEO

A função "AR FORÇADO" permite cozinhar alimentos diferentes em simultâneo (por exemplo: peixe e legumes), em níveis diferentes. Retire os alimentos que necessitam de um tempo de cozedura mais curto e deixe no forno os alimentos que necessitam de um tempo de cozedura mais longo.

## FICHA DE PRODUTO

 A ficha do produto contendo os dados energéticos para este aparelho, pode ser transferida a partir do website [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

## COMO OBTER O GUIA DE UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

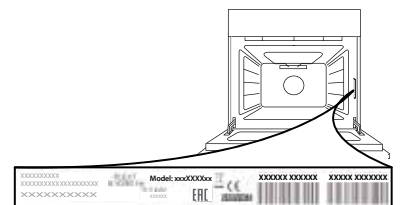
>  Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do nosso website [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) (pode utilizar este código QR), especificando o código comercial do produto.



Em alternativa, contacte o nosso Serviço Pós-Venda

## CONTACTAR O NOSSO SERVIÇO PÓS-VENDA

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



400011600134





# GUÍA DE CONSULTA DIARIA



## GRACIAS POR HABER ADQUIRIDO UN PRODUCTO HOTPOINT-ARISTON

Si desea recibir asistencia y soporte adicionales, registre su producto en [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)

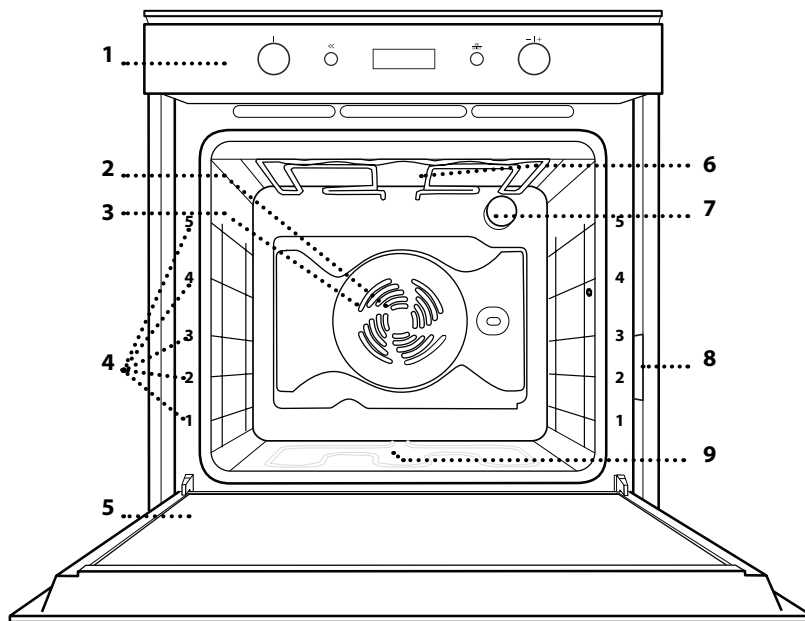


Descárguese las Instrucciones de seguridad y la Guía de uso y cuidado en la página web [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) siguiendo las instrucciones que figuran al dorso de este documento.



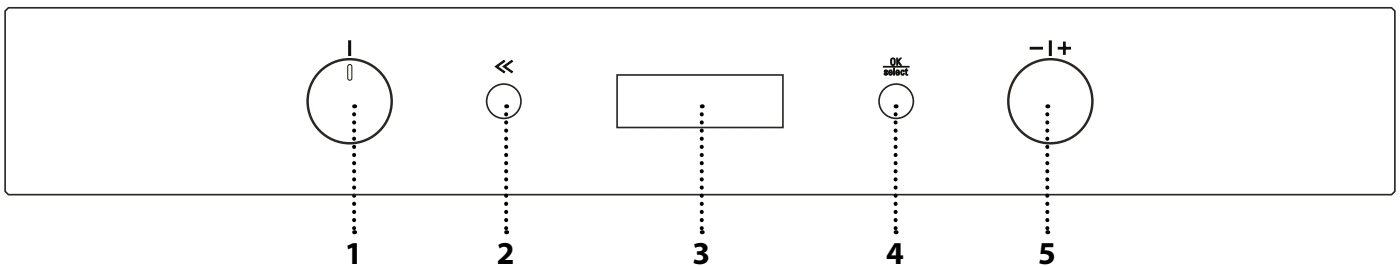
**Antes de usar el producto, lea atentamente las instrucciones de seguridad**

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de control
2. Ventilador
3. Resistencia circular (no visible)
4. Guías para los estantes (el nivel está indicado en la parte frontal del horno)
5. Puerta
6. Resistencia superior/grill
7. Lámpara
8. Placa de características (no quitar)
9. Resistencia inferior (no visible)

## PANEL DE CONTROL



### 1. SELECTOR

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

### 2. ATRÁS

Sirve para volver al menú de configuración anterior.

### 3. PANTALLA

### 4. BOTÓN DE CONFIRMACIÓN

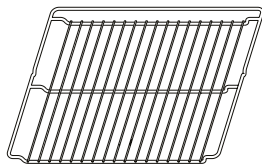
Sirve para confirmar una función o un valor seleccionados.

### 5. SELECTOR DE AJUSTE

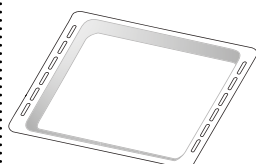
Para desplazarse por los menús y aplicar o cambiar las configuraciones.

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

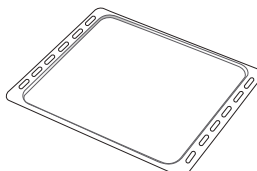
## PARRILLA



## GRASERA



## BANDEJA DE HORNEAR



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

## INTRODUCCIÓN DE LA REJILLA Y OTROS ACCESORIOS

Introduzca la rejilla horizontalmente deslizándola a través de las guías y asegúrese de que el lado con el borde en relieve queda mirando hacia arriba.

Otros accesorios, como la grasera y la bandeja pastelera, se introducen horizontalmente igual que la rejilla.

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

. Para extraer las guías para estantes, levántelas y saque la parte inferior con cuidado de su alojamiento: Ahora puede extraer las guías.

. Para volver a colocar las guías para estantes, primero colóquelas en el alojamiento superior. Manteniéndolas en alto, deslícelas en el compartimento de cocción, y luego bájelas hasta colocarlas en el alojamiento inferior.

# FUNCIONES

**0 OFF**  
Sirve para apagar el horno.

**CONVENCIONAL**  
Para cocinar carne o pasteles con relleno líquido en un único estante.

**HORNO DE CONVECCIÓN**  
Para cocinar carne o pasteles con relleno líquido en un único estante.

**AIRE FORZADO**  
Para cocinar diferentes tipos de alimentos que requieran la misma temperatura de cocción en diferentes estantes (máximo tres) al mismo tiempo. Esta función puede utilizarse para cocinar diferentes alimentos sin que se mezclen los olores.

**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 cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable.

**TURBO GRILL**  
Para asar grandes piezas de carne (pierna de cordero, rosbif, pollo). Le recomendamos utilizar la grasera para recoger los jugos de cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable. El asador giratorio (si lo hay) puede utilizarse con esta función.

**MAXI-COCCIÓN**  
Para cocinar piezas de carne de gran tamaño (más de 2,5 kg). Utilice el 1° o el 2° nivel según las dimensiones de la pieza de carne. No es necesario precalentar el horno. Recomendamos dar la vuelta a la carne durante la cocción para conseguir un dorado uniforme en ambos lados. Rocíe la carne con caldo de vez en cuando para que no se seque excesivamente.

**PRECALENT. RÁPIDO**  
Para precalentar el horno rápidamente.

**ECO AIRE FORZADO\***  
Para cocinar piezas de carne asadas con relleno y filetes de carne en un solo estante. Para evitar que los alimentos se resequen, el aire circula de manera suave e intermitente. Cuando se utiliza esta función, la luz ECO permanece apagada durante la cocción pero se puede volver a encender momentáneamente pulsando **OK select**. Para utilizar el ciclo ECO y optimizar el consumo de energía, la puerta del horno no se debe abrir hasta que termine la cocción.

**DIAMOND CLEAN**  
La acción del vapor liberado durante este ciclo especial de limpieza a baja temperatura permite eliminar la suciedad y los residuos de alimentos con facilidad. Vierta 200 ml de agua potable en el fondo del horno y active la función únicamente cuando el horno esté frío.

**SETTING**  
Para cambiar la configuración del horno (hora, idioma, volumen de la señal acústica, brillo, modo ECO, unidad de medida, energía).

Nota: Cuando el modo Eco está activado, al cabo de unos segundos se reduce el brillo de la pantalla para ahorrar energía. Se reactiva temporalmente cuando se pulsa cualquier botón.

## FUNCIONES ESPECIALES

**CARNE**  
Esta función selecciona automáticamente la mejor temperatura y el mejor método de cocción para la carne. Esta función activa el ventilador de forma intermitente y a velocidad baja para evitar que los alimentos se sequen demasiado.

**AVES**  
Esta función selecciona automáticamente la mejor temperatura y el mejor método de cocción para la carne de ave. Esta función activa el ventilador de forma intermitente y a velocidad baja para prevenir que los alimentos se sequen demasiado.


**CAZUELA**  
Esta función selecciona automáticamente la mejor temperatura y el mejor método de cocción para los platos de pasta.


**PAN**  
Esta función selecciona automáticamente la mejor temperatura y el mejor método de cocción para todos los tipos de pan.


**PIZZA**  
Esta función selecciona automáticamente la mejor temperatura y el mejor método de cocción para todos los tipos de pizza.

**TARTAS DULCES**  
Esta función selecciona automáticamente la mejor temperatura y el mejor método de cocción para todos los tipos de pastel (pasteles de levadura, pasteles rellenos, tartas, etc.).

\* Función utilizada como referencia para la declaración de eficiencia energética de conformidad con la normativa (EU) N° 65/2014

 **FERME** AUTO **FERMENTAR MASAS**  
 Para optimizar la fermentación de masas dulces o saladas. Para garantizar la calidad del leudado, no active la función si el horno está caliente después de un ciclo de cocción.

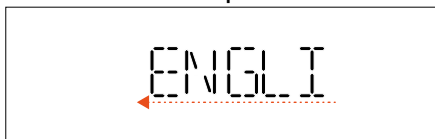
 **MANTE** AUTO **MANTENER CALIENTE**  
 Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados.


 **COCCI** AUTO **COCCIÓN LENTA**  
 Para cocinar carne o pescado suavemente para mantenerlos tiernos y jugosos. Le recomendamos dorar antes la carne en una sartén para sellar y evitar que se salgan los jugos. El tiempo de cocción va desde dos horas para un pescado de 300 g de peso hasta cuatro o cinco horas para un pescado de 3 kg, y desde cuatro horas para piezas de carne de 1 kg hasta seis o siete horas para piezas de carne de 3 kg.

## PRIMER USO

### 1. SELECCIONE EL IDIOMA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que seleccionar el idioma y ajustar la hora: aparecerá «ENGLISH» en la pantalla.

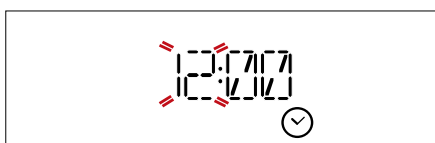



Gire el *selector de ajuste* para desplazarse por la lista de idiomas disponibles y seleccionar el que desee. Pulse  para confirmar la selección.

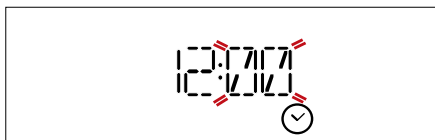
Nota: Puede cambiar el idioma más tarde desde el menú de «Setting».


### 2. CÓMO CONFIGURAR LA HORA

Después de seleccionar el idioma, tendrá que configurar la hora actual: En la pantalla parpadean las dos cifras de la hora.




Gire el *selector de ajuste* para establecer la hora correcta y pulse : En la pantalla parpadean las dos cifras de los minutos.




Gire el *selector de ajuste* para establecer los minutos y pulse  para confirmar.


Nota: Después de un corte de suministro prolongado, es posible que tenga que volver configurar la hora.

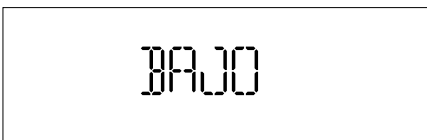
### 3. CONFIGURACIÓN DEL CONSUMO DE POTENCIA

El horno está programado para consumir un nivel de potencia eléctrica compatible con una red doméstica que tenga una potencia superior a 3 kW: Si su hogar tiene menos potencia, deberá reducir este valor. Gire el *selector* hasta que se visualice «SETTING» (Configuración) en la pantalla y pulse  para confirmar.

Gire el *selector de ajuste* para seleccionar «Power» (Potencia) en el menú y pulse  para confirmar.



Gire el *selector de ajuste* para seleccionar «Bajo» y pulse  para confirmar.



### 4. 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 200 °C aproximadamente durante una hora, preferiblemente utilizando la función con circulación del aire (por ej. "Aire forzado" u "Horno de Convección").

Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.

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

# USO DIARIO

## 1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Gire el *selector de ajuste* para encender el horno y mostrar la función que desee en la pantalla: En la pantalla aparecerá el icono y la configuración básica de la función.



Para seleccionar un elemento del menú (la pantalla mostrará el primer elemento disponible), gire el *selector de ajuste* hasta que se visualice el elemento que desea.

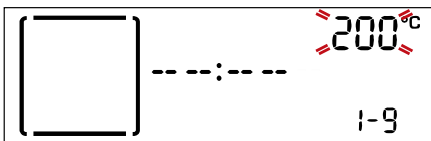


Pulse  $\frac{OK}{select}$  para confirmar la selección: En la pantalla aparecerá la configuración básica.

## 2. AJUSTAR LA FUNCIÓN

Cuando haya seleccionado la función que desee, puede cambiar la configuración correspondiente. En la pantalla aparecerá la configuración que se puede cambiar por orden.

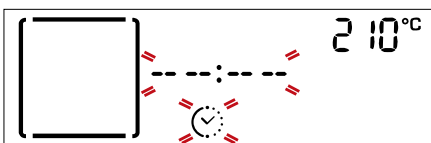
### TEMPERATURA/NIVEL DE GRILL



Cuando el valor parpadee en la pantalla, gire el *selector de ajuste* para cambiarlo, pulse  $\frac{OK}{select}$  para confirmar y siga modificando la configuración siguiente (si es posible).

Nota: Una vez activada la función, se puede cambiar la temperatura con el *selector de ajuste*.

### DURACIÓN



Cuando el icono parpadee en la pantalla, utilice el *selector de ajuste* para configurar el tiempo de cocción deseado y después pulse  $\frac{OK}{select}$  para confirmar.

Si quiere cocinar de forma manual no es necesario configurar el tiempo de cocción. Pulse  $\frac{OK}{select}$  para confirmar e iniciar la función. En este caso, no puede configurar el tiempo final de cocción programando un inicio diferido.

Nota: Pulse  $\ll$  para ajustar el tiempo de cocción establecido: utilice el *selector de ajuste* para cambiarlo y pulse  $\frac{OK}{select}$  para confirmar.

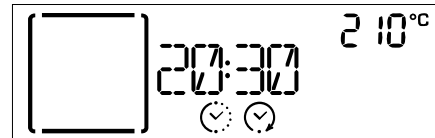
## AJUSTE EL FIN DE COCCIÓN

### INICIO RETARDADO

En muchas funciones, una vez configurado el tiempo de cocción, podrá retrasar el inicio de la función programando el tiempo final. La pantalla muestra el tiempo final actual configurado y el icono parpadea.



Gire el *selector de ajuste* para configurar la hora en la que quiere que termine la cocción y pulse  $\frac{OK}{select}$  para confirmar e iniciar la función. Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta: Esta función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine a la hora programada.



Notas: Programar una cocción con inicio diferido deshabilitará la fase de precalentado del horno: el horno alcanzará la temperatura deseada de forma gradual, con lo que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores que los de la tabla de cocción.

Durante el tiempo de espera, puede utilizar el *selector de ajuste* para modificar la hora final programada o pulsar  $\ll$  para cambiar la configuración.

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

## 3. ACTIVAR LA FUNCIÓN

Una vez que haya aplicado la configuración deseada, pulse  $\frac{OK}{select}$  para confirmar la hora en la que terminará la cocción y activar la función.

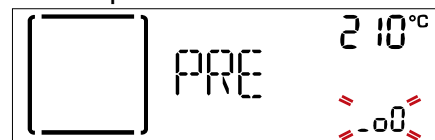
Nota: Una vez iniciada la cocción, la pantalla recomendará el nivel más adecuado para cada función.



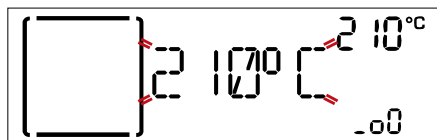
Puede girar el selector hasta 0 para detener la función que se ha activado en cualquier momento.

## 4. PRECALENTADO

Algunas funciones incluyen una fase de precalentado de horno: Una vez iniciada la función, la pantalla indica que se ha activado la fase de precalentado.



Cuando el precalentado haya terminado, sonará una señal acústica y la pantalla indicará que el horno ha alcanzado la temperatura establecida:

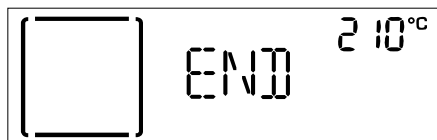


En este momento, abra la puerta, coloque los alimentos en el horno y cierre para iniciar la cocción.

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. Abrir la puerta durante la fase de precalentado pausará el proceso. El tiempo de cocción no incluye la fase de precalentado. La temperatura deseada se puede cambiar en cualquier momento con el *selector de ajuste*.

## 5. FINAL DE COCCIÓN

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



Pulse  $\frac{OK}{select}$  para continuar la cocción con el modo manual (sin tiempo de cocción programado) o gire el *selector de ajuste* para alargar el tiempo de cocción configurando una nueva duración. En ambos casos, la temperatura o la configuración de nivel del grill se mantendrán.

### DORADO

Algunas funciones del horno le permiten gratinar la superficie de los alimentos activando el grill una vez finalizada la cocción.




Cuando la pantalla lo indique, si lo desea pulse  $\frac{OK}{select}$  para iniciar un ciclo de gratinado de cinco minutos.



Puede detener la función en cualquier momento girando el *selector* para 0 apagar el horno.

## .TEMPORIZADOR

Cuando el horno está apagado, la pantalla puede utilizarse como temporizador. Para activar esta función, asegúrese de que el horno está apagado y gire el *selector de ajuste*: El icono  parpadeará en la pantalla.



Para establecer el tiempo necesario, gire el selector de ajuste y pulse  $\frac{OK}{select}$  otra vez para activar el temporizador. Una vez que haya finalizado la cuenta atrás del tiempo seleccionado sonará una señal acústica y la pantalla lo indicará.



Nota: El temporizador no activa ninguno de los ciclos de cocción.

Utilice el *selector de ajuste* para cambiar el tiempo ajustado en el temporizador; pulse  $\ll$  para detener el temporizador en cualquier momento.

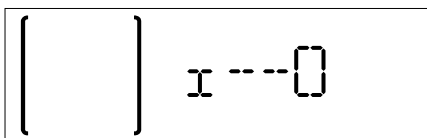
Cuando se haya activado el temporizador, también podrá seleccionar y activar una función. Gire el *selector* para encender el horno y seleccionar la función deseada. Una vez iniciada la función, el temporizador seguirá la cuenta atrás de forma independiente sin interferir en la función.



Para apagar el temporizador, gire el *selector* hasta 0 para parar la función activa y pulse  $\ll$ .

## . CIERRE

Para bloquear las teclas, mantenga pulsado  $\frac{OK}{select}$  y  $\ll$  al mismo tiempo durante al menos cinco segundos.




Para desbloquearlo, siga el mismo proceso.


Nota: Esta función también puede activarse durante la cocción. Por motivos de seguridad, el horno se puede apagar en cualquier momento girando el selector hasta 0.

## . DIAMOND CLEAN

Antes de activar esta función, vierta 200 ml de agua potable en el fondo del horno y cierre la puerta.

Gire el *selector* para seleccionar la función «DIAMOND CLEAN» y pulse  para confirmar.



Pulse  para seleccionar el tiempo de finalización del ciclo de limpieza o para activar la función.

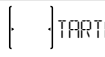




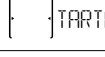




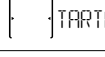


























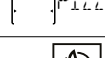








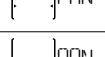

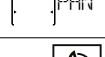




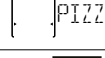






















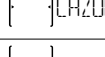

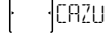

Una cuenta atrás indica el estado del ciclo en curso. Para evitar que salga vapor y el resultado final se vea afectado, se recomienda no abrir la puerta durante el ciclo de limpieza.

Una vez que haya finalizado, espere a que el horno se enfríe y termine la limpieza secando las superficies con una esponja o un paño suave.


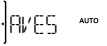
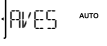
















Nota: al igual que con otras funciones manuales, es posible seleccionar el tiempo de finalización para el ciclo de autolimpieza.

.....

# TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	PRECA- LENTAR	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO DE COCCIÓN (Min.)	NIVEL Y ACCESORIOS
Bizcochos	 TARTA AUTO	-	160-180	30-90	2/3 
		Sí	160-180	30-90	4 1  
Bizcocho relleno (tarta de queso, strudel, tarta de fruta)	 TARTA AUTO	-	160-200	30-85	3 
		Sí	160-200	35-90	4 1  
Galletas, tartaletas	 TARTA AUTO	-	170-180	15-45	3 
		Sí	160-170	20-45	4 1  
		Sí	160-170	20-45 ***	5 3 1   
Petit choux		Sí	180-200	30-40	3 
		Sí	180-190	35-45	4 1  
		Sí	180-190	35-45 ***	5 3 1   
Merengues		Sí	90	110-150	3 
		Sí	90	130-150	4 1  
		Sí	90	140-160 ***	5 3 1   
Pizza (Fina, gruesa, focaccia)	 PIZZA AUTO	-	220 - 250	20-40	2 
		Sí	220 - 240	20-40	4 1  
		Sí	220 - 240	25-50 ***	5 3 1   
Pan de molde 1 kg	 PAN AUTO	-	180-220	50 - 70	2 
Bollos	 PAN AUTO	-	180-220	30-50	2 
Pan		Sí	180-200	30 - 60	4 1  
Pizza congelada	 PIZZA AUTO	Sí	250	10 - 15	3 
		Sí	250	10-20	4 1  
Tartas saladas (tarta de verduras, quiche)		Sí	180-190	40-55	2 / 3 
		Sí	180-190	45-60	4 1  
		Sí	180-190	45-70 ***	5 3 1   
Volovanes/hojaldres		Sí	190-200	20-30	3 
		Sí	180-190	20-40	4 1  
		Sí	180-190	20-40 ***	5 3 1   
Lasaña/soufflé	 CAZUE AUTO	-	190-200	40 - 65	3 
Pasta al horno/canelones	 CAZUE AUTO	-	190-200	25 - 45	3 











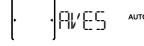
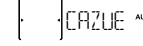
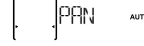
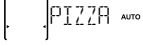







RECETA	FUNCIÓN	PRECA- LENTAR	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO DE COCCIÓN (Min.)	NIVEL Y ACCESORIOS
Cordero/ternera/buey/cerdo 1 kg	 CARNE <small>AUTO</small>	-	190-200	60 - 90	3
Pollo/conejo/pato 1 kg	 AVES <small>AUTO</small>	-	200-230	50 - 80	3
Pavo/oca 3 kg	 AVES <small>AUTO</small>	-	190-200	90 - 150	2
Pescado al horno/en papillote (lomos, entero)		Sí	180-200	40-60	3
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	180-200	50-60	2
Pan tostado		-	3 (alto)	3-6	5
Filetes/rodajas de pescado		-	2 (medio)	20-30 *	4 3
Salchichas, pinchos morunos, costillas, hamburguesas		-	2-3 (Medio - Alto)	15 - 30 *	5 4
Pollo asado 1-1,3 kg		-	2 (medio)	55-70 **	2 1
Rosbif poco hecho 1 kg		-	2 (medio)	35-50 **	3
Pierna o jarrete de cordero		-	2 (medio)	60-90 **	3
Patatas al horno		-	2 (medio)	35-55 **	3
Verduras gratinadas		-	3 (alto)	10-25	3
Lasañas y carnes		Sí	200	50-100 ***	4 1
Carnes y patatas		Sí	200	45-100 ***	4 1
Pescados y verduras		Sí	180	30-50 ***	4 1
Menú completo: Tarta de frutas (nivel 5)/ lasaña (nivel 3)/ carne (nivel 1)		Sí	190	40-120 ***	5 3 1
Piezas de carne rellenas asadas		-	200	80-120 ***	3
Trozos de carne (conejo, pollo, cordero)		-	200	50-100 ***	3

\* Dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción.

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

\*\*\* Tiempo de cocción estimado: Los platos se pueden extraer del horno antes o después según los gustos personales.

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

FUNCIÓNES MANUALES	 Convencional	 Grill	 Turbo Grill	 Aire forzado	 Horno de convección	 Eco aire forzado
FUNCIÓNES ESPECIALES	 CARNE <small>AUTO</small> Carne	 AVES <small>AUTO</small> Aves	 CAZUELA <small>AUTO</small> Cazuela	 PAN <small>AUTO</small> Pan	 PIZZA <small>AUTO</small> Pizza	 TARTA <small>AUTO</small> Tartas
ACCESORIOS	 Parrilla	 Bandeja pastelera o molde sobre rejilla	 Grasera / bandeja pastelera / bandeja para hornear sobre rejilla	 Bandeja de goteo	 Grasera con 500 ml de agua	 Bandeja pastelera

**Asegúrese de que el horno se haya enfriado antes de llevar a cabo las tareas de mantenimiento o limpieza.**

**No utilice aparatos de limpieza con vapor.**

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

**Utilice guantes de protección.**

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



## SUPERFICIES EXTERIORES

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

## SUPERFICIES INTERIORES

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

a la cocción de alimentos con un alto contenido en agua, deje que el horno se enfríe por completo y límpielo con un paño o esponja.

- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.
- Para limpiar el horno con facilidad, quite la puerta .
- La resistencia superior del grill se puede bajar para limpiar el panel superior del horno .

## ACCESORIOS

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

## SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA

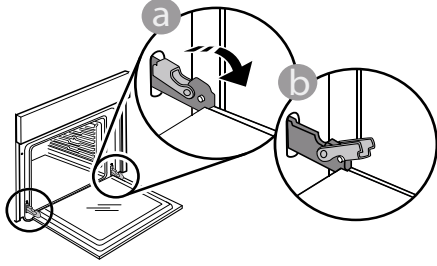
- 1.** Desconecte el horno de la red eléctrica.
- 2.** Desenrosque la tapa de la bombilla, sustituya la bombilla y vuelva a enroscar la tapa en la bombilla.
- 3.** Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

Nota: Utilice sólo bombillas incandescentes de 25-40W/230V tipo E-14, T300 °C o bombillas halógenas de 20-40W/230 V tipo G9, T300 °C. La bombilla que se usa en el aparato está diseñada específicamente para electrodomésticos y no es adecuada para la iluminación general de estancias en una vivienda (Normativa CE 244/2009). Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio de Posventa.

- Si utiliza lámparas halógenas, no las toque con las manos desnudas ya que las huellas dactilares podrían dañarlas. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la bombilla.

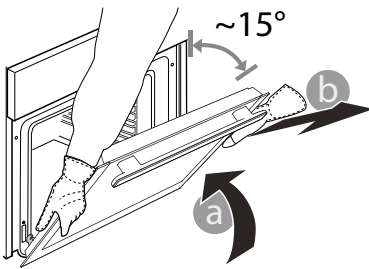
## EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA

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



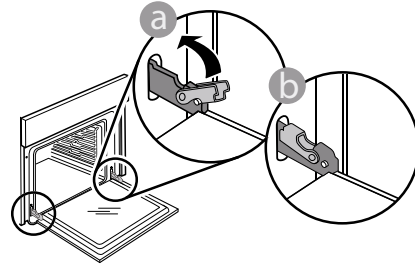
**2. Cierre la puerta** tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos – no la sujete por el asa.

Simplemente extraiga la puerta continuando cerrándola y a la vez levantándola hasta que se salga de su alojamiento. Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.

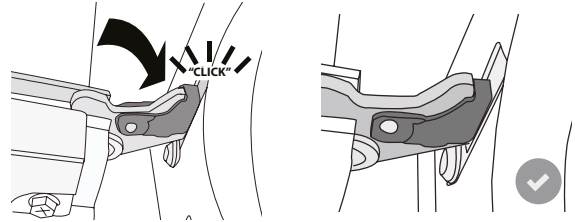


**3. Vuelva a instalar la puerta** llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las ranuras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

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



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



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

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS



Descargue la Guía de uso y cuidado de [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu) para más información

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

## CÓMO UTILIZAR LA TABLA DE COCCIÓN

La tabla indica la mejor función, accesorios y nivel para cocinar los diferentes tipos de alimentos. Los tiempos de cocción inician en el momento en que se coloca el alimento en el horno, excluyendo el precalentado (cuando sea necesario). Las temperaturas y los tiempos de cocción son orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado. En principio, aplique los valores de ajuste recomendados más bajos y, si la cocción no es suficiente, aumentelos. Utilice los accesorios suministrados y, si es posible, moldes y bandejas de horneado metálicos y de color oscuro. También puede utilizar recipientes y accesorios tipo pírex o de cerámica, aunque deberá tener en cuenta que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores.

## COCCIÓN DE VARIOS ALIMENTOS A LA VEZ

El uso de la función «Aire forzado» permite cocinar al mismo tiempo distintos alimentos que requieran la misma temperatura (por ejemplo: pescado y verduras), utilizando estantes diferentes. Retire del horno los alimentos que requieran menor tiempo de cocción y deje los que necesiten una cocción más prolongada.

## TARJETA DE DATOS DEL PRODUCTO

La ficha del producto con los datos de energía de este aparato se puede descargar en el sitio web [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

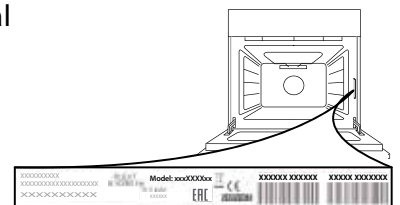
## CÓMO OBTENER LA GUÍA DE USO Y CUIDADO

> Descargue la Guía de uso y cuidado en nuestra página web [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) (puede utilizar este código QR), especificando el código del producto.  
> También puede ponerse en contacto con nuestro Servicio Postventa



## CÓMO PONERSE EN CONTACTO CON NUESTRO SERVICIO POSTVENTA

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



400011600134

# DAGLIG INFORMATIONSBOK



**TACK FÖR ATT DU KÖPT EN  
HOTPOINT - ARISTON-PRODUKT**  
För att få mer omfattande hjälp och  
stöd, vänligen registrera produkten på  
[www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)

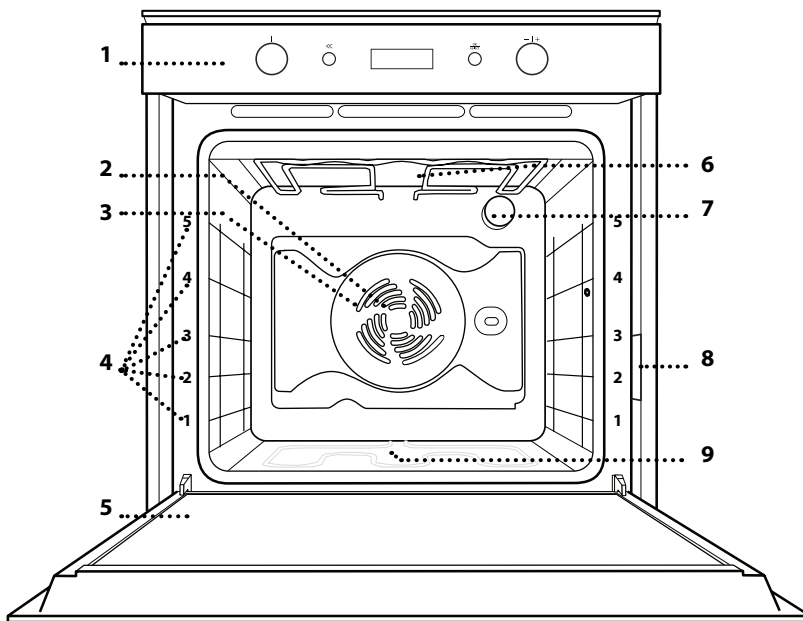


Ladda ner handböckerna  
Säkerhetsinstruktioner och Användning  
och skötsel genom att besöka webbsidan  
[docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) och följ anvisningarna  
på baksidan.



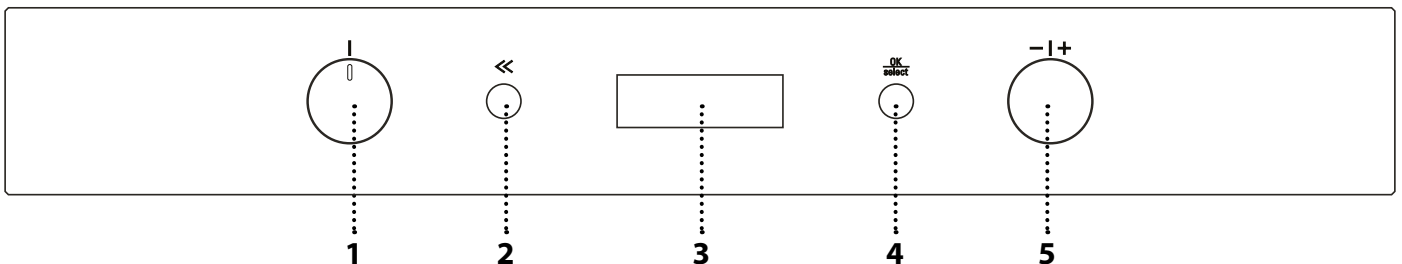
**Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder produkten**

## BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel
2. Fläkt
3. Runt värmeelement  
(dolt)
4. Sidostegar  
(nivån anges på ugnens  
framsida)
5. Lucka
6. Övre värmeelement/  
grillelement
7. Lampa
8. Typskylt  
(ska inte tas bort)
9. Nedre värmeelement  
(dolt)

## KONTROLLPANEL



### 1. VÄLJARRATT

För att sätta på ugnen genom att  
välja en funktion. Vrid till läget "0"  
för att stänga av ugnen.

### 2. TILLBAKA

För att gå tillbaka till föregående  
inställningsmeny.

### 3. DISPLAY

### 4. BEKRÄFTA-KNAPP

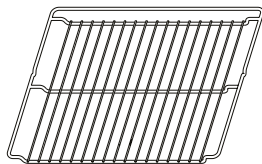
För att bekräfta en vald funktion  
eller ett inställt värde.

### 5. JUSTERINGSRATT

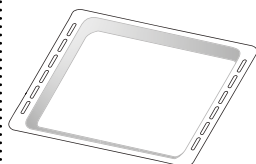
För att bläddra i menyerna och  
tillämpa eller ändra inställningarna.

Observera: Alla rattar aktiveras genom  
tryck. Tryck i mitten på rattan för att  
frigöra den från fästet.

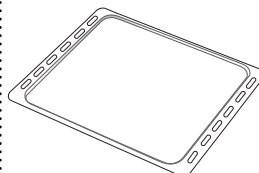
## GALLER



## LÅNGPANNA



## BAKPLÅT



Antalet tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt. Andra tillbehör kan köpas separat. Vänd dig till vår kundservice.

## SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR

Sätt in gallret vågrätt genom att skjuta det över sidostegarna och se till att sidan med den upphöjda kanten är vänd uppåt.

Övriga tillbehör, såsom långpannan och bakplåten, sätts in horisontellt på samma sätt som gallret.

## TA BORT OCH MONTERA SIDOSTEGARNA

. För att ta bort sidostegarna, lyft upp dem och ta försiktigt ut den undre delen från dess fäste: Sidostegarna kan nu tas bort.

. För att montera sidostegarna, sätt först in dem i dess övre fäste. För att hålla dem uppe, skjut in dem i ugnsutrymmet, sänk dem sedan på plats i det undre fästet.

# FUNKTIONER

## 0 OFF (AV)

För att stänga av ugnen.

## CONVENTIONAL (ÖVER/UNDERVÄRME)

För tillagning av kött eller för att baka kakor med flytande innehåll på en enda fals.

## CONVECTION BAKE (ÖVER/UNDERV.& FLÄKT)

För tillagning av kött eller för att baka kakor med flytande innehåll på en enda fals.

## FORCED AIR (VARMLUFT)

För tillagning av olika livsmedel som kräver samma tillagningstemperatur på flera falsar (högst tre) på samma gång. Funktionen gör det möjligt att tillaga olika slags mat utan risk att de drar åt sig lukt från varandra.

## GRILL

För att grilla stekar, kebab och korv, gratinera grönsaker eller rosta bröd. Vid grillning av kött rekommenderar vi att använda en långpanna för att samla upp stekskyn: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.

## TURBO GRILL

För att steka större köttbitar (lammstek, rostbiff, kyckling). Vi rekommenderar att använda en långpanna för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten. Det roterande grillspettet (om sådant finns) kan användas med den här funktionen.

## MAXI COOKING

För att steka stora köttbitar (över 2,5 kg). Använd den 1:a eller den 2:a falsen, beroende på köttstyckets storlek. Du behöver inte värma upp ugnen. Vi råder till att vända köttet under tillagningen så att det bryns jämnt på båda sidorna. Ös köttet då och då för att undvika att det blir torrt.

## FAST PREHEATING (SNABBUPPVÄRMNING)

För snabb förvärmning av ugnen.

## ECO FORCED AIR (EKO VARMLUFT)\*

För tillagning av fyllda stekar och köttfiléer på en enda fals. Med hjälp av en försiktig, intermitterande luftcirkulation hindras maten från att torka ut alltför mycket. När denna funktion används kommer ECO-lampan att vara släckt under tillagningen, men kan sättas på tillfälligt genom att trycka på **OK select**. För att använda ECO-funktionen och således minska elförbrukningen ska man inte öppna ugnsluckan förrän maten är färdiglagad.

## DIAMOND CLEAN

Effekten av ångan som släpps ut under detta specialrengöringsprogram med låg temperatur tillåter enkel borttagning av smuts och matrester. Häll 200 ml kranvatten på ugnens botten och aktivera funktionen när ugnen är kall.

## SETTING (INSTÄLLNINGAR)

För att ändra ugnens inställningar (tid, språk, ljudsignalens volym, bakgrundsbelysning, ECO-läge, måttenhet, effekt).

Observera: När Eco-läget är aktivt kommer displayens bakgrundsbelysning att sänkas och lampan släckas för att spara energi. De återaktiveras tillfälligt när man trycker på någon av knapparna.



## SPECIALFUNKTIONER

### MEAT AUTO MEAT (KÖTT)

Denna funktion väljer automatiskt den bästa temperaturen och tillagningsmetoden för kött. Denna funktion aktiverar fläkten då och då med låg hastighet för att undvika att köttet torkar ut.

### POULT AUTO POULTRY (KYCKLING)

Denna funktion väljer automatiskt den bästa temperaturen och tillagningsmetoden för fågel. Denna funktion aktiverar fläkten då och då med låg hastighet för att undvika att köttet torkar ut.

### CASSE AUTO CASSEROLE (GRYTOR)

Denna funktion väljer automatiskt den bästa temperaturen och tillagningsmetoden för pastarätter.

### BREAD AUTO BREAD (BRÖD)

Denna funktion väljer automatiskt den bästa temperaturen och tillagningsmetoden för alla typer av bröd.


### PIZZA AUTO PIZZA

Denna funktion väljer automatiskt den bästa temperaturen och tillagningsmetoden för alla typer av pizza.


### PASTR AUTO PASTRY CAKES (BAKVERK)

Denna funktion väljer automatiskt den bästa temperaturen och tillagningsmetoden för alla slags kakor (jäst kaka, fylld kaka, tårta o.s.v.).

\* Funktionen används som referens i förklaringen om energieffektivitet i enlighet med förordning (EU) nr 65/2014

 **RISING (JÄSNING)**  
För optimal jäsning av söt eller salt deg. För att garantera bra resultat ska funktionen inte aktiveras om ugnen fortfarande är varm efter en tillagningscykel.

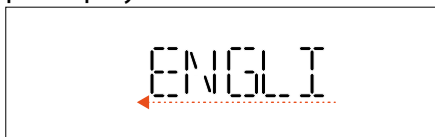
 **WARM KEEPING (VARMHÅLLNING)**  
För att hålla nylagade rätter varma och knapriga.


 **SLOW COOKING (LÅNGKOK)**  
För långsam tillagning av kött och fisk som håller dem möra och saftiga. Vi rekommenderar att först bryna stekarna i stekpannan för att få en stekyta som hjälper till att hålla kvar de naturliga köttsafterna. Tillagningstiden varierar från två timmar för fisk som väger 300 g till fyra eller fem timmar för fisk som väger 3 kg, och från fyra timmar för stekar som väger 1 kg till sex eller sju timmar för stekar som väger 3 kg.

## FÖRSTA ANVÄNDNING

### 1. VÄLJ SPRÅK

Du kommer att behöva ställa in språk och tid när du slår på apparaten för första gången: "ENGLISH" rullar på displayen.



Vrid *justeringsratten* för att bläddra i listan med tillgängliga språk och välj önskat språk. Tryck på  för att bekräfta valet.

Observera: Språket kan också ändras senare i menyn "Setting".

### 2. STÄLLA IN TIDEN

När du har valt språket ska du ställa in aktuell tid: På displayen blinkar de två siffrorna för timmen.





Vrid *justeringsratten* för att ställa in rätt timme och tryck på : På displayen blinkar de två siffrorna för minuterna.

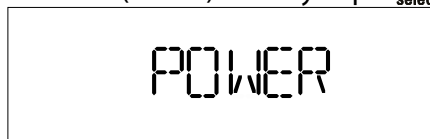



Vrid *justeringsratten* för att ställa in minuterna och tryck på  för att bekräfta.

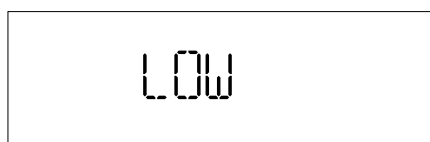
Observera: Du kan behöva ställa in tiden igen efter långa strömvavbrott.

### 3. STÄLL IN STRÖMFÖRBRUKNINGEN

Ugnen är programmerad för att förbruka en nivå elektrisk ström som är kompatibel med ett hemmanätverk vars nominella värde är över 3 kW: Om ditt hushåll använder en lägre effekt måste du minska detta värde. Vrid *väljarratten* tills "SETTING" visas på displayen och tryck sedan på  för att bekräfta. Vrid *justeringsratten* för att välja menyalternativet "Power" (Effekt) och tryck på  för att bekräfta.



Vrid *justeringsratten* för att välja "Low" (Låg) och tryck på  för att bekräfta.



### 4. VÄRM UGNEN

En ny ugn kan frigöra lukter som har lämnats kvar under tillverkningen: Detta är helt normalt. Innan du börjar laga mat rekommenderar vi därför att värma ugnen utan innehåll för att avlägsna eventuella lukter.

Ta bort eventuell skyddskartong eller plastfilm från ugnen och ta ut eventuella tillbehör som kan finnas i den.

Värm ugnen till 200° C i cirka en timme, helst med hjälp av en funktion med luftcirkulation (t.ex. "Forced Air" (Varmluft) eller "Convection Bake" (Över/underv.& fläkt).

Följ instruktionerna för att ställa in funktionen på rätt sätt.

Observera: Vi råder till att lufta rummet efter att ha använt apparaten första gången.



# DAGLIG ANVÄNDNING

## 1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

Vrid *väljarratten* för att sätta på ugnen och visa önskad funktion på displayen. På displayen visas funktionens ikon och dess basinställningar.



För att välja ett objekt från menyn (displayen visar det första tillgängliga objektet), vrid *justeringsratten* tills önskat objekt visas.



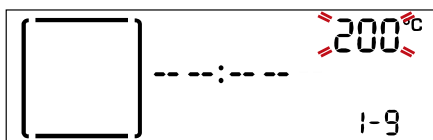
Tryck på **OK select** för att bekräfta valet. Displayen visar basinställningarna.

## 2. STÄLLA IN FUNKTIONEN

Efter att ha valt önskad funktion kan du ändra dess inställningar.

Displayen visar inställningarna som kan ändras i sekvens.

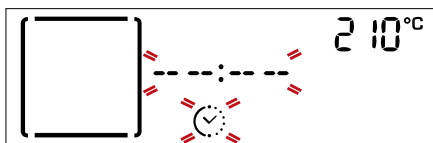
### TEMPERATUR/GRILLNIVÅ




När värdet blinkar på displayen, vrid *justeringsratten* för att ändra det. Tryck sedan på **OK select** för att bekräfta och fortsätt för att ändra nästa inställning (om möjligt).

Observera: När funktionen har aktiverats går det att ändra temperaturen med hjälp av *justeringsratten*.

### TIDSLÄNGD



När ikonen  blinkar på displayen, använd *justeringsratten* för att ställa in önskad tillagningstid och tryck sedan på **OK select** för att bekräfta.


Du behöver inte ställa in tillagningstiden om du vill hantera tillagningen manuellt: Tryck på **OK select** för att bekräfta och starta funktionen.

I så fall kan du inte ställa in sluttiden genom att programmera en fördröjd start.

Observera: Du kan justera den inställda tillagningstiden under tillagningen genom att trycka på **<<**: använd *justeringsratten* för att ändra den och tryck sedan på **OK select** för att bekräfta.

## STÄLLA IN TILLAGNINGENS SLUTTID

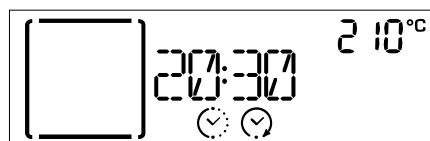
### FÖRDRÖJD START

I många av funktionerna kan du fördröja starten efter att ha ställt in tillagningstiden genom att programmera dess sluttid. Displayen visar nuvarande sluttid som ställts in och ikonen  blinkar.



Vrid *justeringsratten* för att ställa in tiden du vill att tillagningen ska vara klar på och tryck sedan på **OK select** för att bekräfta och starta funktionen.

Sätt in maten i ugnen och stäng luckan. Funktionen startar automatiskt efter den tid som har beräknats för att tillagningen ska vara klar vid inställd tid.



Anmärkning: När en fördröjd start programmeras avaktiveras ugnens förvärmningsfas. Ugnen kommer att uppnå önskad temperatur gradvis, vilket betyder att tillagningstiderna är något längre än de som listas i tillagningstabellen.

Under väntetiden kan du använda *justeringsratten* för att ändra den programmerade sluttiden eller trycka på **<<** för att ändra inställningarna.

Anmärkning: Funktionen fördröjd start är inte tillgänglig för funktionerna Grill och Turbo Grill.

## 3. AKTIVERA FUNKTIONEN

När du har angivit alla inställningar som behövs, tryck på knappen **OK select** för att bekräfta tillagningens sluttid och aktivera funktionen.

Observera: När tillagningen har startat kommer displayen att rekommendera den mest lämpliga nivån för varje funktion.



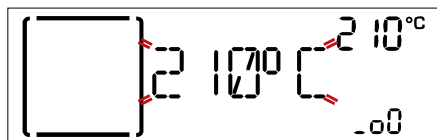
Du kan vrida väljarratten till 0 för att när som helst pausa den aktiverade funktionen.

## 4. FÖRVÄRMNING

Vissa funktioner inbegriper en förvärmningsfas: När funktionen har startat anger displayen att förvärmningsfasen har aktiverats.



När denna fas är klar avges en ljudsignal och displayen anger att ugnen har nått inställd temperatur:



Öppna då luckan, lägg in maten i ugnen, stäng luckan och starta tillagningen.

Observera: Att sätta in maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ effekt på det slutliga tillagningsresultatet.

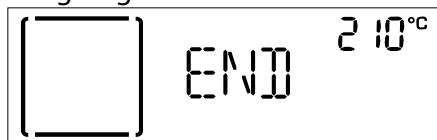
Om luckan öppnas under förvärmningsfasen kommer den att avbrytas tillfälligt.

Tillagningstiden inbegriper inte en förvärmningsfas.

Du kan alltid ändra temperaturen som du vill att ugnen ska uppnå med *justeringsratten*.

## 5. TILLAGNINGENS SLUT

En ljudsignal avges och displayen talar om att tillagningen är klar.



Tryck på *OK select* för att fortsätta tillagningen i manuellt läge (utan en programmerad tillagningstid) eller använd *justeringsratten* för att förlänga tillagningstiden genom att ställa in en ny tid. I båda fallen bibehålls temperaturen eller grillnivån.

## BRYNA

Vissa av ugnens funktioner tillåter att bryna matens yta genom att aktivera grillen när tillagningen är klar.




När displayen visar det avsedda meddelandet, tryck på *OK select* om du önskar starta en femminuters bryningscykel.



Du kan avbryta funktionen när som helst genom att vrida *väljarratten* till 0 för att stänga av ugnen.

## . TIMER

När ugnen är avstängd kan displayen användas som timer. För att aktivera denna funktion, se till att ugnen är avstängd och vrid sedan *justeringsratten*: Ikonen  blinkar på displayen.



Vrid *justeringsratten* för att ställa in önskad tidslängd och tryck sedan på *OK select* igen för att aktivera timern. En akustisk signal avges och displayen visar när timern har slutat räkna ner den valda tiden.



Observera: Timern aktiverar inte någon av tillagningscyklerna.

Använd *justeringsratten* för att ändra timerns inställda tid. Tryck på *<<* för att stänga av timern när som helst.

När timern har aktiverats kan du fortfarande välja och aktivera en funktion.

Vrid *väljarratten* för att sätta på ugnen och välj sedan önskad funktion.

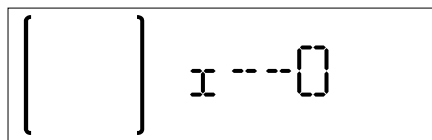
När funktionen har startat fortsätter timern att räkna ned tiden utan någon inverkan på själva funktionen.



För att stänga av timern, vrid *väljarratten* till 0 för att stoppa funktionen som är aktiv för tillfället och tryck sedan på *<<*.

## . KNAPPLÅS

För att låsa knappsatsen, tryck samtidigt på *OK select* och *<<* håll dem nedtryckta i minst fem sekunder.



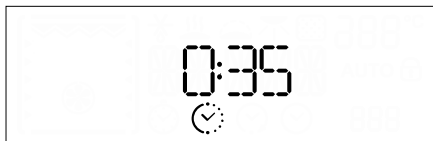
Gör det igen för att låsa upp knappsatsen.


Observera: Denna funktion kan även aktiveras under tillagning. Av säkerhetsskäl kan ugnen stängas av när som helst genom att vrida *väljarratten* till 0.

## . DIAMOND CLEAN

Innan denna funktion aktiveras, häll 200 ml kranvatten i botten av ugnen och stäng luckan.

Vrid *väljarratten* till funktionen "DIAMOND CLEAN" och tryck på  för att bekräfta.



Tryck på  för att ställa in rengöringsprogrammets sluttid eller för att aktivera funktionen.

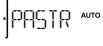




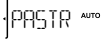




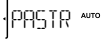



































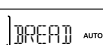

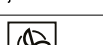



























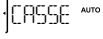



En nedräkning kommer att ange det pågående programmets förlopp. För att undvika att ånga kommer ut och förstör slutresultatet rekommenderar vi att inte öppna luckan under rengöringsprogrammet.

När det är klart, vänta tills ugnen har svalnat och avsluta sedan rengöringen genom att torka ytorna med en svamp eller trasa.

Observera: Liksom för övriga manuella funktioner kan man även ställa in sluttiden för självrengöringsprogrammet.

.....

# TILLAGNINGSTABELL

RECEPT	FUNKTION	FÖR- VÄRM- NING	TEMPERATUR (°C)	TILLAGNINGSTID (Min)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Sockerkakor	 PASTA AUTO	-	160-180	30-90	2/3 
		Ja	160-180	30-90	4 1  
Fylld tårta (cheesecake, äppelstrudel, frukt paj)	 PASTA AUTO	-	160-200	30 - 85	3 
		Ja	160-200	35-90	4 1  
Småkakor	 PASTA AUTO	-	170 - 180	15 - 45	3 
		Ja	160-170	20-45	4 1  
		Ja	160-170	20-45 ***	5 3 1   
Petit-chouer		Ja	180-200	30-40	3 
		Ja	180-190	35-45	4 1  
		Ja	180-190	35-45 ***	5 3 1   
Maränger		Ja	90	110-150	3 
		Ja	90	130 - 150	4 1  
		Ja	90	140-160 ***	5 3 1   
Pizza (Tunn, tjock, focaccia)	 PIZZA AUTO	-	220 - 250	20-40	2 
		Ja	220 - 240	20-40	4 1  
		Ja	220 - 240	25-50 ***	5 3 1   
Brödlimpa 1 kg	 BREAD AUTO	-	180 - 220	50 - 70	2 
Brödbullar	 BREAD AUTO	-	180 - 220	30 - 50	2 
Bröd		Ja	180-200	30 - 60	4 1  
Fryst pizza	 PIZZA AUTO	Ja	250	10 - 15	3 
		Ja	250	10 - 20	4 1  
Pajer (grönsakspaj, quiche)		Ja	180-190	40-55	2/3 
		Ja	180-190	45 - 60	4 1  
		Ja	180-190	45-70 ***	5 3 1   
Vol-au-vent/mördegsbakning		Ja	190-200	20-30	3 
		Ja	180-190	20-40	4 1  
		Ja	180-190	20-40 ***	5 3 1   
Lasagne/sufflé	 CASSE AUTO	-	190-200	40 - 65	3 
Gratinerad pasta/cannelloni	 CASSE AUTO	-	190-200	25 - 45	3 

RECEPT	FUNKTION	FÖR- VÄRM- NING	TEMPERATUR (°C)	TILLAGNINGSTID (Min)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Lamm/kalv/oxkött/fläskkött 1 kg		-	190-200	60 - 90	3
Kyckling/kanin/anka 1 kg		-	200-230	50 - 80	3
Kalkon/gås 3 kg		-	190-200	90 - 150	2
Ugnsbakad fisk/inbakad fisk (filé eller hel fisk)		Ja	180-200	40-60	3
Fyllda grönsaker (tomater, zucchini, aubergine)		Ja	180-200	50-60	2
Rostat bröd		-	3 (Hög)	3-6	5
Fiskfiléer/skivor		-	2 (medel)	20-30 *	4 3
Korv/grillspett/revbensspjäll/ hamburgare		-	2 - 3 (medel - hög)	15 - 30 *	5 4
Grillad kyckling 1-1,3 kg		-	2 (medel)	55-70 **	2 1
Rostbiff, blodig 1 kg		-	2 (medel)	35-50 **	3
Lammlägg, fläsklägg		-	2 (medel)	60-90 **	3
Ugnsbakad potatis		-	2 (medel)	35-55 **	3
Grönsaksgratäng		-	3 (Hög)	10-25	3
Lasagne och kött		Ja	200	50-100 ***	4 1
Kött och potatis		Ja	200	45-100 ***	4 1
Fisk och grönsaker		Ja	180	30-50 ***	4 1
Komplett måltid: Fruktpaj (nivå 5)/lasagne (nivå 3)/kött (nivå 1)		Ja	190	40-120 ***	5 3 1
Fyllda ugnsstekta stekar		-	200	80-120 ***	3
Köttbitar (kanin, kyckling, lamm)		-	200	50-100 ***	3

\* Vänd maten efter halva tiden.

\*\* Vänd maten efter två tredjedelar av tiden  
(vid behov).

\*\*\* Beräknad tid: Maten kan tas ut från ugnen vid  
olika tidpunkter beroende på hur du vill ha maten  
tillagad.

[www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu) Ladda ner handboken Användning och skötsel  
från [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) för tabellen över testade  
recept som har sammanställts för certifikatutfärdare i  
enlighet med standard IEC 60350-1

MANUELLA FUNKTIONER	 Conventional (Över/undervärme)	 Grill	 Turbo Grill	 Forced Air (Varmluft)	 Convection Bake (Över/undervärme och fläkt)	 Eco Forced Air (Eko varmluft)
SPECIALFUNK- TIONER	 Meat (Kött)	 Poultry (Kyckling)	 Casserole (Grytor)	 Bread (Bröd)	 Pizza	 Pastry (Bakverk)
TILLBEHÖR	 Galler	 Bakplåt eller kakform på galler	 Långpanna / Tårtform / Bakplåt på galler	 Långpanna	 Långpanna med 500 ml vatten	 Bakplåt

**Se till att apparaten har svalnat innan du utför underhåll eller rengöring.**

**Använd inte ångtvätt.**

**Använd inte stålull, slipsvampar eller slipande/frätande rengöringsmedel, eftersom dessa kan skada apparatens ytor.**

**Ha på dig skyddshandskar.**

**Ugnen måste kopplas bort från elnätet innan du utför någon form av underhållsarbete.**



## UTSIDAN

- Rengör ytorna med en fuktig trasa av mikrofiber. Om de är mycket smutsiga, tillsätt några droppar pH-neutralt rengöringsmedel. Torka med en torr duk.
- Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Om en produkt av denna typ av misstag skulle spillas på apparaten ska du omedelbart rengöra med en fuktig trasa av mikrofiber.

## INSIDAN

- Efter varje användning, låt ugnen svalna och rengör den sedan, helst medan den fortfarande är varm, för att ta bort eventuella avlagringar eller fläckar som orsakas av matrester. För att torka upp eventuell

kondens som bildas som ett resultat av tillagning av mat med hög vattenhalt, låt ugnen svalna helt och torka sedan av den med en trasa eller svamp.

- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.
- Det går att ta av ugnsluckan för att underlätta rengöring av ugnen .
- Det övre värmeelementet på grillen kan sänkas för att rengöra ugnens ovansida .

## TILLBEHÖR

Blötlägg tillbehören i en lösning med handdiskmedel efter användning. Hantera dem med grytlappar om de fortfarande är varma. Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp.

## BYTE AV LAMPA

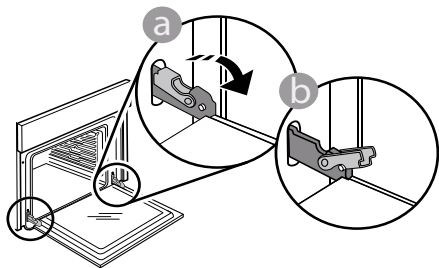
- 1.** Koppla bort ugnen från elnätet.
- 2.** Skruva av locket från lampan, byt ut glödlampan och skruva tillbaka locket på lampan.
- 3.** Anslut ugnen till elnätet igen.

Observera: Använd endast 25-40 W/230 V typ E-14, T300° C glödlampor, eller 20-40 W/230 V typ G9, T300° C halogenlampor. Glödlampan som används i produkten är särskilt utformad för hushållsapparater och lämpar sig inte för allmän rumbelysning i hemmet (EG-förordning 244/2009). Glödlamporna finns att köpa av vår kundservice.

- Om du använder halogenlampor ska du inte hantera dem med bara händerna eftersom dina fingeravtryck kan orsaka skador. Använd inte ugnen förrän lamplocket har satts tillbaka på plats.

## TA BORT OCH MONTERA LUCKAN

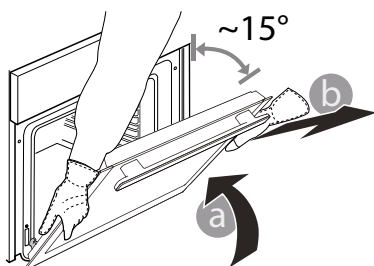
**1. För att ta bort luckan, öppna den helt och sänk spärrarna tills de är i olåst läge.**



**2. Stäng luckan så mycket som det går.**

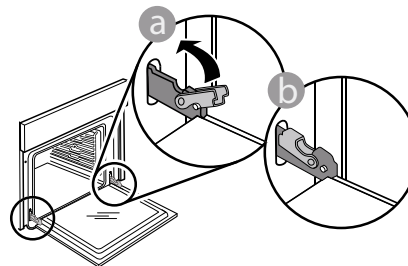
Ta ett fast tag i dörren med båda händerna - håll inte i handtaget.

Ta helt enkelt av luckan genom att fortsätta att stänga den samtidigt som du drar den uppåt tills den lossnar från fästet. Placera luckan på sidan. Låt den stå på ett mjukt underlag.

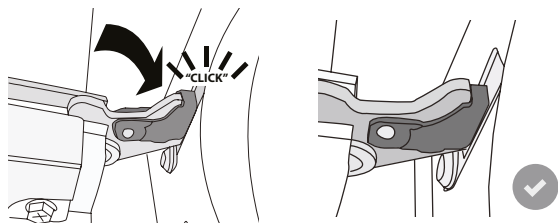


**3. Montera tillbaka luckan** genom att flytta den mot ugnen, ställa in gångjärnens krokar i höjd med fästena och säkra den övre delen på fästet.

**4. Sänk luckan och öppna den sedan helt.** Sänk hakarna till ursprungligt läge: Se till att du sänker dem helt.



Tryck försiktigt för att kontrollera att hakarna är i rätt läge.



**5. Testa att stänga luckan och kontrollera att den är i linje med kontrollpanelen.** Om den inte är det, upprepa stegen ovan: Dörren kan skadas om den inte fungerar som den ska.

## FELSÖKNING



Ladda ner handboken Användning och skötsel från [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu) för ytterligare information

Problem	Möjlig orsak	Åtgärder
Ugnen fungerar inte.	Strömavbrott. Frånkoppling från elnätet.	Kontrollera att ström finns och att ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
Displayen visar bokstaven "F" följt av ett nummer eller en bokstav.	Programvaruproblem.	Kontakta din närmaste kundservice och ange numret efter bokstaven "F".

## HUR DU SKA LÄSA TILLAGNINGSTABELLEN

Tabellen listar den bästa funktionen, tillbehören och nivån som ska användas för att laga olika typer av mat. Tillagningstiden startar från när du sätter in maten i ugnen, men inbegriper inte uppvärmningen (där sådan krävs). Tillagningstemperaturer och tider är ungefärliga och beror på mängden mat och på vilka tillbehör som används. Använd i början de lägsta inställningarna som rekommenderas och om tillagningen inte blir som du tänkt dig kan du övergå till de högre inställningarna. Använd de medföljande tillbehören och helst tårtformar och ugnsfasta plåtar i mörk metall. Det går även att använda formar och tillbehör i pyrex-glas eller stengods, men tillagningstiderna blir en aning längre.

## TILLAGNING AV OLIKA SORTERS MAT SAMTIDIGT

Med funktionen "Forced Air" (Varmluft) kan du tillaga olika sorters mat samtidigt (t.ex. fisk och grönsaker) på olika ugnsfalsar. Ta ut den maträtt som kräver kortare tillagningstid och låt tillagningen fortsätta för maträtter som kräver längre tid.

## PRODUKTBLAD

 Produktbladet med energidata för denna apparat kan laddas ned från vår webbsida [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

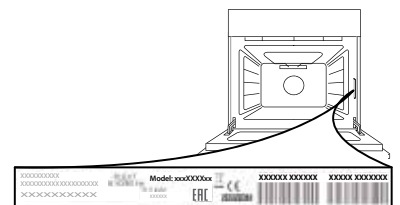
## HUR DU FÅR TAG PÅ HANDBOKEN ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL

>  Ladda ned handboken Användning och skötsel från vår webbsida [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) (du kan använda denna QR-kod) genom att ange produktkoden.  
> Du kan även kontakta vår kundservice



## KONTAKTA VÅR KUNDSERVICE

Du hittar våra kontaktuppgifter i garantiboken. När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.



400011600134



# DAILY REFERENCE GUIDE



## THANK YOU FOR PURCHASING A HOTPOINT - ARISTON PRODUCT

To receive more comprehensive help and support, please register your product at [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)



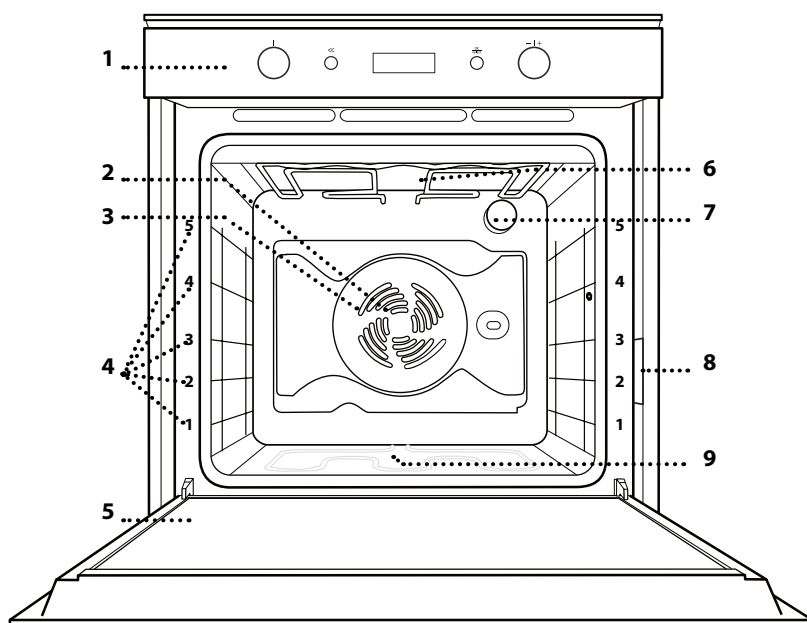
Download the safety instructions and the Use and Care Guide by visiting the website

[docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu), and follow the procedure indicated on the back.



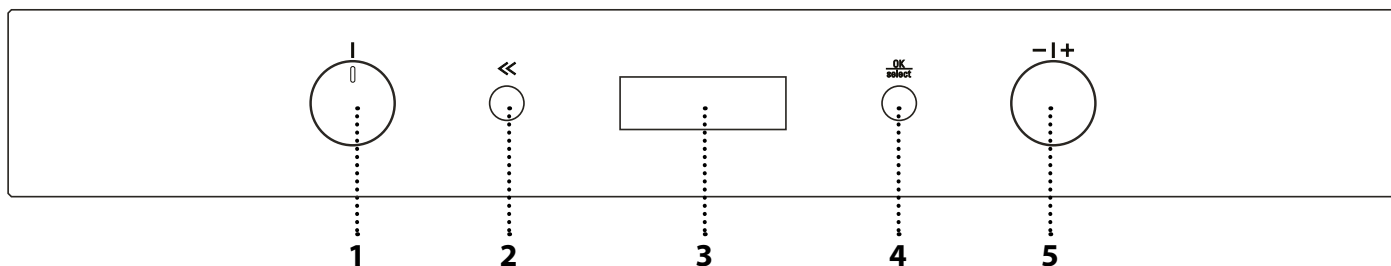
**Read the safety instructions carefully before using the product**

## PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan
3. Circular heating element (non-visible)
4. Shelf guides (the level is indicated on the front of the oven)
5. Door
6. Upper heating element/grill
7. Lamp
8. Identification plate (do not remove)
9. Bottom heating element (non-visible)

## CONTROL PANEL



### 1. SELECTION KNOB

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

### 2. BACK

For returning to the previous settings menu.

### 3. DISPLAY

### 4. CONFIRMATION BUTTON

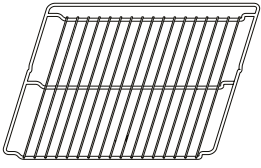
For confirming a selected function or a set value.

### 5. ADJUSTMENT KNOB

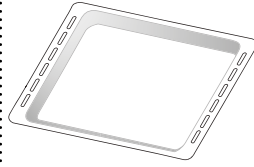
For scrolling through the menus and applying or changing settings.

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

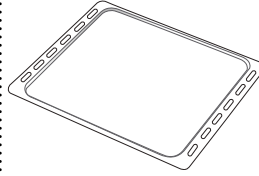
## WIRE SHELF



## DRIP TRAY



## BAKING TRAY



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

## INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

Insert the wire shelf horizontally by sliding it across the shelf guides, making sure that the side with the raised edge is facing upwards.

Other accessories, such as the drip tray and the baking tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf.

## REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

. To remove the shelf guides, lift the guides up and then gently pull the lower part out of its seating: The shelf guides can now be removed.

. To refit the shelf guides, first fit them back into their upper seating. Keeping them held up, slide them into the cooking compartment, then lower them into position in the lower seating.

# FUNCTIONS

**0 OFF**  
For switching off the oven.

**CONVENTIONAL**  
For cooking meat or baking cakes with liquid centre on a single shelf.

**CONVECTION BAKE**  
For cooking meat or baking cakes with liquid centre on a single shelf.

**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.

**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 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 drip 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. The turnspit (if provided) can be used with this function.

**MAXI COOKING**  
For cooking large joints of meat (above 2.5 kg). Use the 1st or 2nd shelves, depending on the size of the joint. The oven does not have to be preheated. We suggest turning the meat during cooking to obtain uniform browning on both sides. It is advisable to baste the meat every now and again so that it does not become too dry.

**FAST PREHEATING**  
For preheating the oven quickly.

**ECO FORCED AIR\***  
For cooking stuffed roasting joints and fillets of meat on a single shelf. Food is prevented from drying out excessively by gentle, intermittent air circulation. When this function is in use, the ECO light will remain switched off throughout cooking but can be switched back on temporarily by pressing **OK select**.  
To use the ECO cycle and therefore optimise power consumption, the oven door should not be opened until the food is completely cooked.

**DIAMOND CLEAN**  
The action of the steam released during this special low-temperature cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. Pour 200 ml of drinking water on the bottom of the oven and only activate the function when the oven is cold.

**SETTINGS**  
For changing the oven settings (time, language, audible signal volume, brightness, ECO mode, unit of measurement, power).

Please note: When Eco mode is active, the brightness of the display will be reduced and the light switches off to save energy. They are reactivated temporarily whenever any of the buttons are pressed.



## SPECIAL FUNCTIONS

**MEAT AUTO MEAT**  
This function automatically selects the best temperature and cooking method for meat. This function intermittently activates the fan at low speed to prevent the food from drying out too much.

**POULT AUTO POULTRY**  
This function automatically selects the best temperature and cooking method for poultry. This function intermittently activates the fan at low speed to prevent the food from drying out too much.


**CASSE AUTO CASSEROLE**  
This function automatically selects the best temperature and cooking method for pasta dishes.


**BREAD AUTO BREAD**  
This function automatically selects the best temperature and cooking method for all types of bread.


**PIZZA AUTO PIZZA**  
This function automatically selects the best temperature and cooking method for all types of pizza.

**PASTR AUTO PASTRY CAKES**  
This function automatically selects the best temperature and cooking method for all kinds of cakes (leavened cakes, filled cakes, tarts, etc.).

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

 **RISING** AUTO  
 For optimal proving of sweet or savoury dough. To maintain the quality of proving, do not activate the function if the oven is still hot following a cooking cycle.

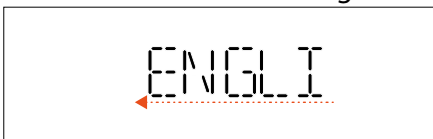
 **WARM KEEPING** AUTO  
 For keeping just-cooked food hot and crisp.

 **SLOW COOKING** AUTO  
 For cooking meat and fish gently while keeping them tender and succulent. We recommend searing roasting joints in a pan first to brown the meat and help seal in its natural juices. Cooking times range from two hours for fish weighing 300 g to four or five hours for fish weighing 3 kg, and from four hours for joints of meat weighing 1 kg to six or seven hours for joints of meat weighing 3 kg.

## USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

### 1. PLEASE SELECT LANGUAGE

You will need to set the language and the time when you switch on the appliance for the first time: "ENGLISH" will scroll along the display.

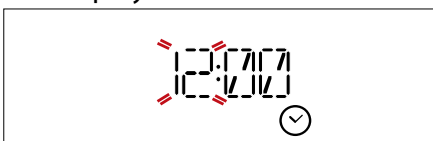


Turn the *adjustment knob* to scroll through the list of available languages and select the one you require. Press OK select to confirm your selection.

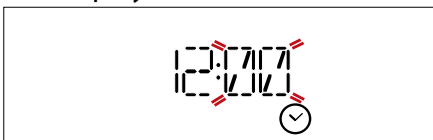
Please note: The language can subsequently be changed from the "Settings" menu.

### 2. SET THE TIME

After selecting the language, you will need to set the current time: The two digits for the hour will flash on the display.



Turn the *adjustment knob* to set the correct hour and press OK select: The two digits for the minutes will flash on the display.



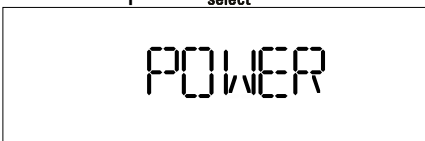
Turn the *adjustment knob* to set the minutes and press OK select to confirm.

Please note: You may need to set the time again following lengthy power outages.

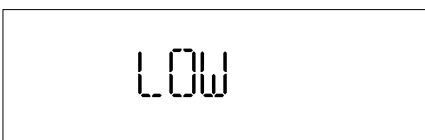
### 3. SET THE POWER CONSUMPTION

The oven is programmed to consume a level of electrical power that is compatible with a domestic network that has a rating of more than 3 kW: If your household uses a lower power, you will need to decrease this value.

Turn the *selection knob* until "SETTINGS" is shown on the display, then press OK select to confirm. Turn the *adjustment knob* to select the "Power" menu item and press OK select to confirm.



Turn the *adjustment knob* to select "Low" and press OK select to confirm.



### 4. 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 200 °C for around one hour, ideally using a function with air circulation (e.g. "Forced Air" or "Convection Bake").

Follow the instructions for setting the function correctly.

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

# DAILY USE

## 1. SELECT A FUNCTION

Turn the *selection knob* to switch on the oven and show the function you require on the display: The display will show the icon for the function and its basic settings.



To select an item from the menu (the display will show the first available item), turn the *adjustment knob* until the item you require is shown.

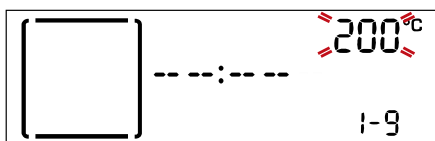


Press  $\frac{OK}{select}$  to confirm your selection: The display will show the basic settings.

## 2. SET THE FUNCTION

After having selected the function you require, you can change its settings. The display will show the settings that can be changed in sequence.

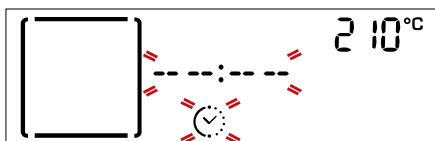
### TEMPERATURE/GRILL LEVEL




When the value flashes on the display, turn the *adjustment knob* to change it, then press  $\frac{OK}{select}$  to confirm and continue to alter the settings that follow (if possible).

Please note: Once the function has been activated, the temperature can be changed using the *adjustment knob*.

### DURATION



When the  icon flashes on the display, use the *adjustment knob* to set the cooking time you require, then press  $\frac{OK}{select}$  to confirm.

You do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually: Press  $\frac{OK}{select}$  to confirm and start the function.


In this case, you cannot set the end cooking time by programming a delayed start.

Please note: You can adjust the cooking time that has been set during cooking by pressing  $\llcorner$ : use the *adjustment knob* to amend it and then press  $\frac{OK}{select}$  to confirm.

## SET THE COOKING END TIME

### DELAYED START

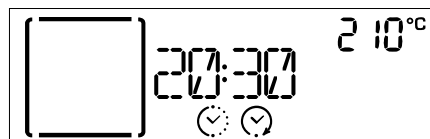
In many functions, once you have set a cooking time you can delay starting the function by programming its end time.

The display shows the current end time that is set and the  icon flashes.



Turn the *adjustment knob* to set the time you want cooking to end, then press  $\frac{OK}{select}$  to confirm and start the function.

Place the food in the oven and close the door: The function will start automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.



Notes: Programming a delayed cooking start time will disable the oven preheating phase: The oven will reach the temperature you require gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than those listed in the cooking table.

During the waiting time, you can use the *adjustment knob* to amend the programmed end time or press  $\llcorner$  to change the settings.

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

## 3. ACTIVATE THE FUNCTION

Once you have applied the settings you require, press  $\frac{OK}{select}$  to confirm the time that cooking will end and activate the function.

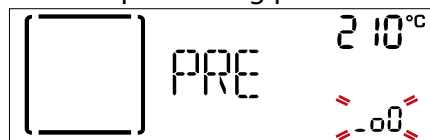
Please note: Once cooking has started, the display will recommend the most suitable level for each function.



You can turn the *selection knob* to 0 to pause the function that has been activated at any time.

## 4. PREHEATING

Some functions have an oven preheating phase: Once the function has started, the display indicates that the preheating phase has been activated.



Once this phase has finished, an audible signal will sound and the display will indicate that the oven has reached the set temperature:



At this point, open the door, place the food in the oven, close the door and start cooking.

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

Opening the door during the preheating phase will stop pause it.

The cooking time does not include a preheating phase. You can always change the temperature you want the oven to reach using the *adjustment knob*.

## 5. END OF COOKING

An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.

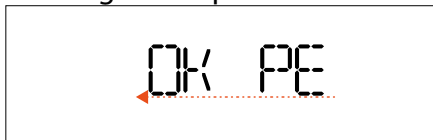


Press  $\frac{OK}{select}$  to continue cooking in manual mode (without a programmed cooking time) or turn the *adjustment knob* to extend the cooking time by setting a new duration.

In both cases, the temperature or the grill level settings will be retained.

## BROWNING

Some functions of the oven enable you to brown the surface of the food by activating the grill once cooking is complete.



When the display shows the relevant message, if required press  $\frac{OK}{select}$  to start a five-minute browning cycle.



You can stop the function at any time by turning the *selection knob* to 0 to switch the oven off.

## . TIMER

When the oven is switched off, the display can be used as a timer. To activate this function, make sure that the oven is switched off and turn the *adjustment knob*: The icon will flash on the display.



Turn the *adjustment knob* to set the length of time you require and then press  $\frac{OK}{select}$  again to activate the timer.

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



Please note: The timer does not activate any of the cooking cycles.

Use the *adjustment knob* to change the time set on the timer; press  $\ll$  to switch the timer off at any time.

Once the timer has been activated, you can also select and activate a function.

Turn the *selection knob* to switch on the oven and then select the function you require.

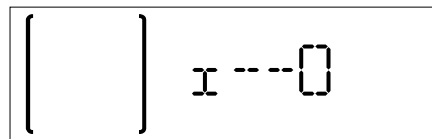
Once the function has started, the timer will continue to count down independently without interfering with the function itself.



To switch off the timer, turn the *selection knob* to 0 to stop the function that is currently active and then press  $\ll$ .

## . KEY LOCK

To lock the keypad, press and hold  $\frac{OK}{select}$  and  $\ll$  at the same time for at least five seconds.



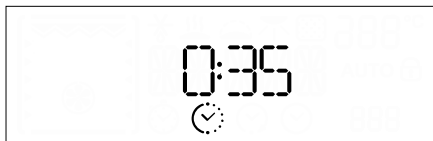
Do this again to unlock the keypad.

Please note: This function can also be activated during cooking. For safety reasons, the oven can be switched off at any time by turning the *selection knob* to 0.

## . DIAMOND CLEAN

Before activating this function, pour 200ml of drinking water on to the bottom of the oven and shut the door.

Turn the *selection knob* to select the "DIAMOND CLEAN" function and press  $\frac{\text{OK}}{\text{select}}$  to confirm.



Press  $\frac{\text{OK}}{\text{select}}$  to set the end time of the cleaning cycle or to activate the function.

A countdown will indicate the status of the cycle in progress.

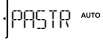




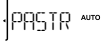




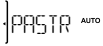


























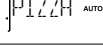








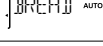






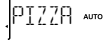






















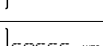

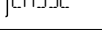

To prevent steam from coming out and thus jeopardizing the final results, it is recommended not to open the door during the cleaning cycle.

Once finished, wait for the oven to cool down and then finish cleaning by drying the surfaces with a sponge or a soft cloth.

Please note: like with the other manual functions, it is also possible to set the end time for the self-cleaning cycle.

.....

# COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT.	TEMPERATURE (°C)	COOK TIME (Min.)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes	 PASTA AUTO	-	160-180	30-90	2/3 
		Yes	160-180	30-90	4 1  
Filled cake (cheesecake, strudel, fruit pie)	 PASTA AUTO	-	160-200	30 - 85	3 
		Yes	160-200	35-90	4 1  
Biscuits/tartlets	 PASTA AUTO	-	170 - 180	15 - 45	3 
		Yes	160-170	20-45	4 1  
		Yes	160-170	20-45 ***	5 3 1   
Choux buns		Yes	180-200	30-40	3 
		Yes	180-190	35-45	4 1  
		Yes	180-190	35-45 ***	5 3 1   
Meringues		Yes	90	110-150	3 
		Yes	90	130 - 150	4 1  
		Yes	90	140-160 ***	5 3 1   
Pizza (Thin, thick, focaccia)	 PIZZA AUTO	-	220 - 250	20-40	2 
		Yes	220 - 240	20-40	4 1  
		Yes	220 - 240	25-50 ***	5 3 1   
Bread loaf 1 kg	 BREAD AUTO	-	180 - 220	50 - 70	2 
Rolls	 BREAD AUTO	-	180 - 220	30 - 50	2 
Bread		Yes	180-200	30 - 60	4 1  
Frozen pizza	 PIZZA AUTO	Yes	250	10 - 15	3 
		Yes	250	10 - 20	4 1  
Salty cakes (vegetable pie, quiche)		Yes	180-190	40-55	2/3 
		Yes	180-190	45 - 60	4 1  
		Yes	180-190	45-70 ***	5 3 1   
Vols-au-vents/puff pastry crackers		Yes	190-200	20-30	3 
		Yes	180-190	20-40	4 1  
		Yes	180-190	20-40 ***	5 3 1   
Lasagne/soufflé	 CASSE AUTO	-	190-200	40 - 65	3 
Baked pasta/cannelloni	 CASSE AUTO	-	190-200	25 - 45	3 



RECIPE	FUNCTION	PREHEAT.	TEMPERATURE (°C)	COOK TIME (Min.)	LEVEL AND ACCESSORIES
Lamb/veal/beef/pork 1 kg	MEAT AUTO	-	190-200	60 - 90	3
Chicken/rabbit/duck 1 kg	POULT AUTO	-	200-230	50 - 80	3
Turkey/goose 3 kg	POULT AUTO	-	190-200	90 - 150	2
Baked fish/en papillote (fillet, whole)		Yes	180-200	40-60	3
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180-200	50-60	2
Toasted bread		-	3 (High)	3-6	5
Fish fillets/slices		-	2 (Medium)	20-30 *	4 3
Sausages/kebabs/spare ribs/hamburgers		-	2 - 3 (Medium - High)	15 - 30 *	5 4
Roast chicken 1-1.3 kg		-	2 (Medium)	55-70 **	2 1
Roast beef rare 1 kg		-	2 (Medium)	35-50 **	3
Leg of lamb/knuckle		-	2 (Medium)	60-90 **	3
Roast potatoes		-	2 (Medium)	35-55 **	3
Vegetable gratin		-	3 (High)	10-25	3
Lasagne and meat		Yes	200	50-100 ***	4 1
Meat and potatoes		Yes	200	45-100 ***	4 1
Fish and vegetables		Yes	180	30-50 ***	4 1
Complete meal: Fruit tart (level 5)/lasagne (level 3)/meat (level 1)		Yes	190	40-120 ***	5 3 1
Stuffed roasting joints		-	200	80-120 ***	3
Cuts of meat (rabbit, chicken, lamb)		-	200	50-100 ***	3

\* Turn food halfway through cooking.

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

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

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

MANUAL FUNCTIONS	Conventional	Grill	Turbo Grill	Forced Air	Convection Bake	Eco Forced Air
SPECIAL FUNCTIONS	MEAT AUTO Meat	POULT AUTO Poultry	CASSE AUTO Casserole	BREAD AUTO Bread	PIZZA AUTO Pizza	PASTR AUTO Pastry
ACCESSORIES	Wire shelf	Baking tray or cake tin on the wire shelf	Drip tray / Dessert tray / Baking tray on wire shelf	Drip tray	Drip tray with 500 ml of water	Baking tray

**Make sure that the oven has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning.**

**Do not use steam cleaners.**

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

**Wear protective gloves.**

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



## EXTERIOR SURFACES

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

## INTERIOR SURFACES

- After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of

cooking foods with a high water content, leave the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.

- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- The oven door can be removed to facilitate cleaning  [www](http://www) .
- The top heating element of the grill can be lowered to clean the upper panel of the oven  [www](http://www) .

## ACCESSORIES

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

## REPLACING THE LAMP

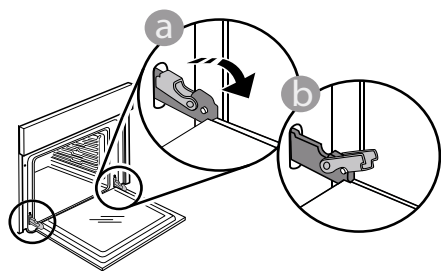
- 1.** Disconnect the oven from the power supply.
- 2.** Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.
- 3.** Reconnect the oven to the power supply.

Please note: Only use 25-40 W/230 V type E-14, T300 °C incandescent bulbs, or 20-40 W/230 V type G9, T300 °C halogen bulbs. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009). Light bulbs are available from our After-sales Service.

- If using halogen bulbs, do not handle them with your bare hands as your fingerprints could cause damage. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

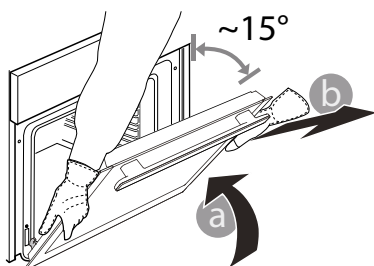
## REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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



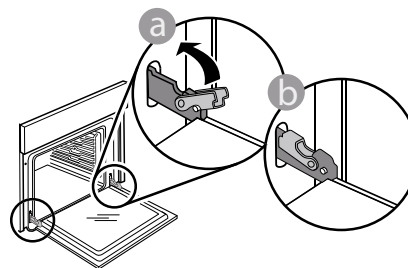
**2. Close the door as much as you can.** Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.

Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.

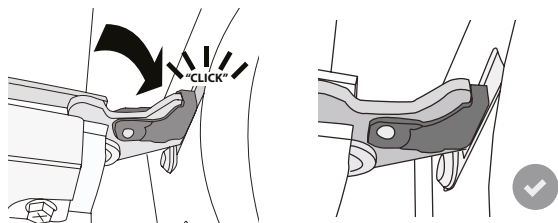


**3. Refit the door** by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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



Apply gentle pressure to check that the catches are in the correct position.



**5. Try closing the door** and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above: The door could become damaged if it does not work properly.

## TROUBLESHOOTING



Download the Use and Care Guide from [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu) for more information

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


## HOW TO READ THE COOKING TABLE

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



## COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

Using the "Forced Air" function, you can cook different foods which require the same cooking temperature at the same time (for example: fish and vegetables), using different shelves. Remove the food which requires a shorter cooking time and leave the food which requires a longer cooking time in the oven.

## PRODUCT FICHE

 [www](http://www.hotpoint.eu) The product fiche with energy data of this appliance can be downloaded from our website [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

## HOW TO OBTAIN THE USE AND CARE GUIDE

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

> Alternatively, contact our Client After-sales Service

## CONTACTING OUR AFTER-SALES SERVICE

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

