Istruzioni per l'uso

FORNO

IT

IT **Italiano, 1**

GB English,12

FR Français, 23

ES Espanol, 34

PT Portuges, 45

FT 850.1/HA
FT 850.1 IX/HA
FT 95V C.1/HA
FT 95V C.1 IX/HA

Sommario

Installazione, 2-3
Posizionamento
Collegamento elettrico
Targhetta caratteristiche

Descrizione dell'apparecchio, 4
Vista d'insieme
Pannello di controllo

Avvio e utilizzo, 5
Impostare l'ora
Avviare il forno

Programmi, 6-8
Programmi di cottura
Pianificare la cottura
Consigli pratici di cottura
Tabella cottura

Precauzioni e consigli, 9
Sicurezza generale
Smaltimento
Risparmiare e rispettare l'ambiente

Manutenzione e cura, 10
Escludere la corrente elettrica
Pulire l'apparecchio
Pulire la porta
Sostituire la lampadina

Assistenza, 11
Assistenza attiva 7 giorni su 7

Hotpoint ARISTON

Installazione

IT

! È importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio per informare il nuovo proprietario sul funzionamento e sui relativi avvertimenti.

! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

Posizionamento

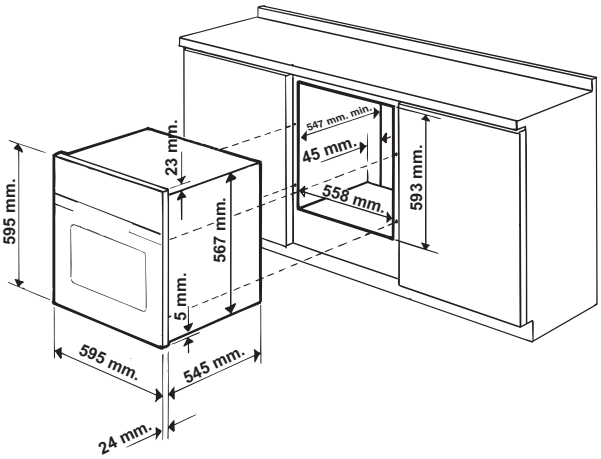
! Gli imballaggi non sono giocattoli per bambini e vanno eliminati secondo le norme per la raccolta differenziata (*vedi Precauzioni e consigli*).

! L'installazione va effettuata secondo queste istruzioni e da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose.

Incasso

Per garantire un buon funzionamento dell'apparecchio è necessario che il mobile abbia le caratteristiche adatte:

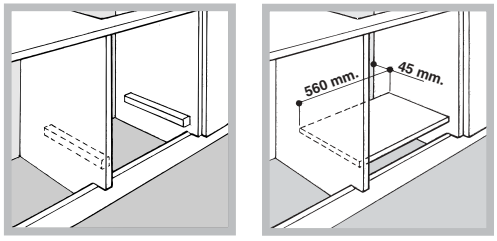
- i pannelli adiacenti il forno devono essere di materiale resistente al calore;
- nel caso di mobili in legno impiallacciato, le colle devono essere resistenti alla temperatura di 100°C;
- per l'incasso del forno, sia nel caso di inserimento **sottotavolo** (*vedi figura*) che **a colonna**, il mobile deve avere le seguenti dimensioni:



! Una volta incassato l'apparecchio non debbono essere possibili contatti con le parti elettriche.
Le dichiarazioni di consumo indicate in targhetta caratteristiche sono state misurate con questo tipo di installazione.

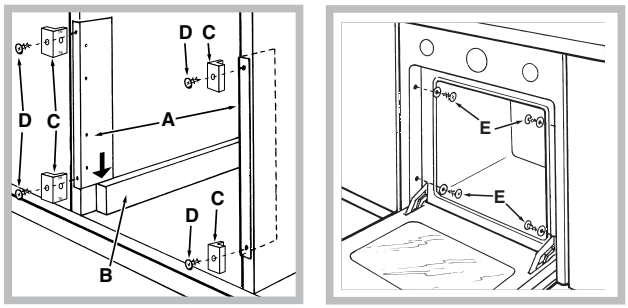
Aerazione

Per garantire una buona aerazione è necessario eliminare la parete posteriore del vano. È preferibile installare il forno in modo che appoggi su due listelli in legno oppure su un piano continuo che abbia un'apertura di almeno 45 x 560 mm (*vedi figure*).



Centraggio e fissaggio

1. Posizionare le staffe "A" a battuta sull'appoggio del forno "B".
2. Posizionare i tacchetti "C" a battuta nelle staffe "A". In particolare se lo spessore della fiancata del mobile:
   - è di 16 mm: montare il tacchetto in modo che il numero 16 riportato sullo stesso sia rivolto verso di voi;
   - è di 18 mm: montare il tacchetto in modo che la parte senza scritte sia rivolta verso di voi;;
   - è di 20 mm: non montare il tacchetto.
3. Fissare le staffe ed i tacchetti sul bordo fiancata mobile tramite le viti "D".
4. Fissare il forno al mobile tramite le viti e le rondelle in plastica "E".

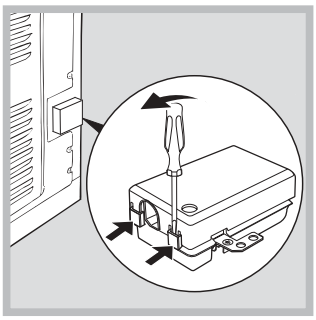


Collegamento elettrico

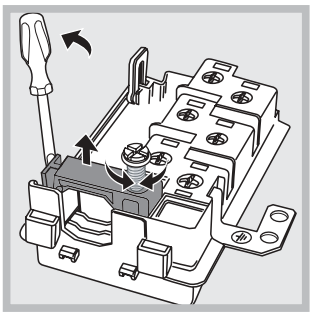
! I forni dotati di cavo di alimentazione tripolare sono predisposti per il funzionamento con corrente alternata, con tensione e frequenza indicate nella targhetta caratteristiche (*vedi sotto*).

IT

Montaggio del cavo di alimentazione



1. Aprire la morsettiera facendo leva con un cacciavite sulle linguette laterali del coperchio: tirare e aprire il coperchio (*vedi figura*).



2. Svitare la vite del serracavo e toglierlo facendo leva con un cacciavite (*vedi figura*).

3. Togliere le viti dei contatti L-N-⏚ e poi fissare i cavetti sotto le teste delle viti rispettando i colori Blu (N) Marrone (L) Giallo-Verde (⏚).

Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato nella targhetta caratteristiche (*vedi a fianco*).
In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente.

! L'installatore è responsabile del corretto collegamento elettrico e dell'osservanza delle norme di sicurezza.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato nella targhetta caratteristiche (*vedi sotto*);
- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori nella targhetta caratteristiche (*vedi sotto*);
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghe e multiple.

! Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.

! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

! Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati.

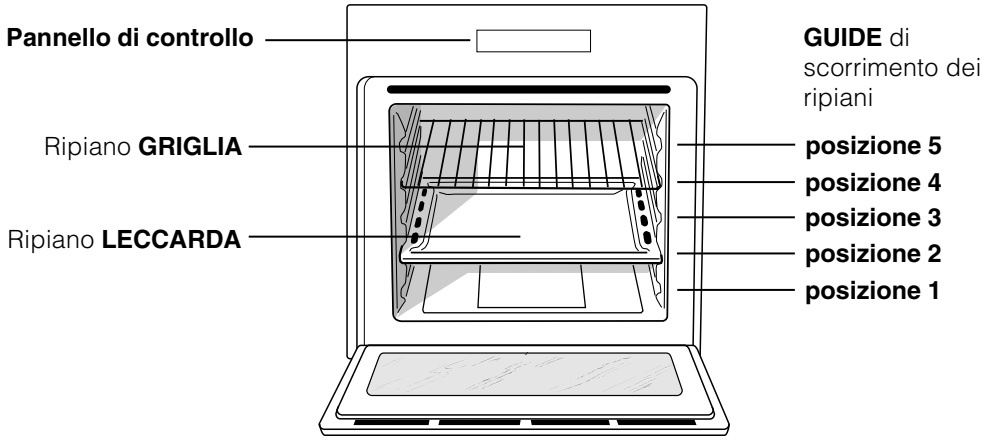
! L'azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.

TARGHETTA CARATTERISTICHE	
Dimensioni	larghezza cm 43,5 altezza cm 32 profondità cm 40
Volume	lt. 56
Collegamenti elettrici	tensione a 230V ~ 50Hz potenza massima assorbita 2800W
ENERGY LABEL	Direttiva 2002/40/CE sull'etichetta dei forni elettrici. Norma EN 50304 Consumo energia convezione Naturale – funzione di riscaldamento: ▭ Tradizionale; Consumo energia dichiarazione Classe convezione Forzata - funzione di riscaldamento: ▤ Pasticceria.
CE 	Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie: 2006/95/CEE del 12/12/06 (Bassa Tensione) e successive modificazioni - 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni - 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni. 2002/96/CE

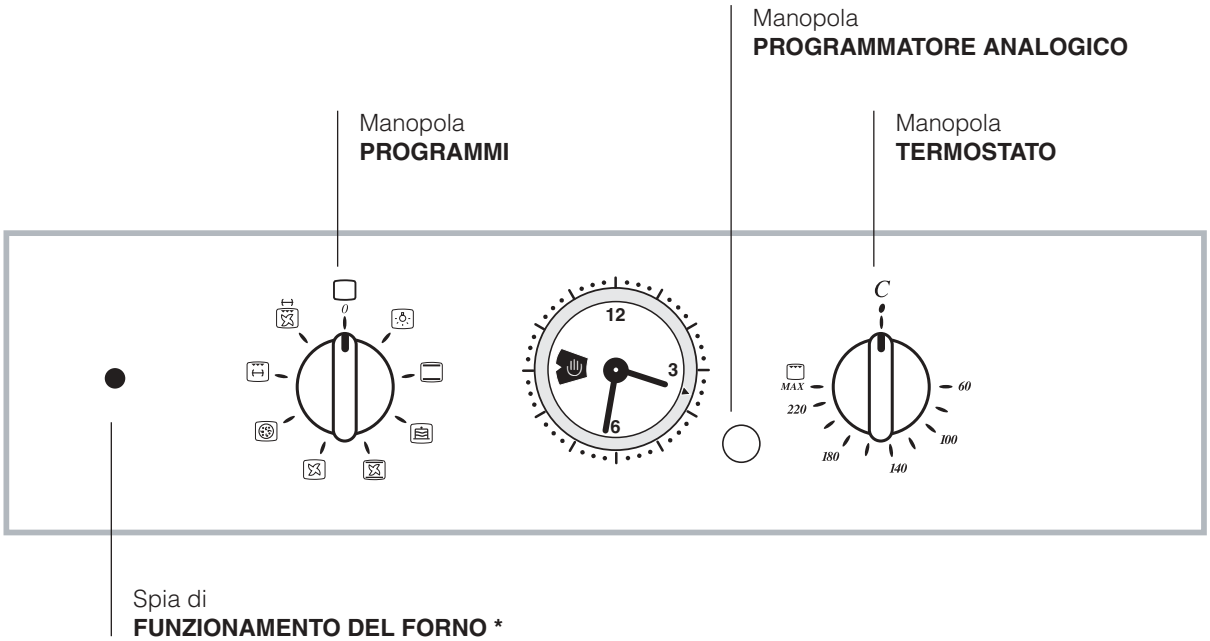
Descrizione dell'apparecchio

IT

Vista d'insieme



Pannello di controllo

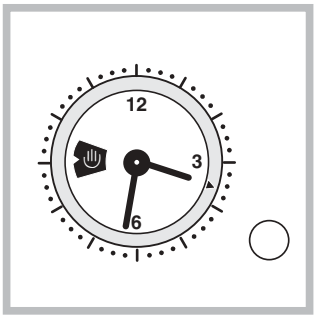


***** Presente solo in alcuni modelli.

! Alla prima accensione fare funzionare il forno a vuoto per almeno un'ora con il termostato al massimo e a porta chiusa. Poi spegnere, aprire la porta del forno
e aerare il locale. L'odore che si avverte è dovuto all'evaporazione delle sostanze usate per proteggere il forno.

Impostare l'ora

Premere la manopola del PROGRAMMATORE e ruotarla in senso antiorario fino a impostare l'ora corrente.



! L'impostazione dell'ora è possibile solo se il forno è collegato all'impianto elettrico. In caso di mancanza di corrente il PROGRAMMATORE si ferma: al ripristino della corrente è necessario regolare nuovamente l'ora.

Avviare il forno

1. Selezionare il programma di cottura desiderato ruotando la manopola PROGRAMMI.
2. Scegliere la temperatura ruotando la manopola TERMOSTATO. Una lista con le cotture e le relative temperature consigliate è consultabile nella Tabella cottura (*vedi Programmi*).
3. La spia TERMOSTATO accesa indica la fase di riscaldamento fino alla temperatura impostata.
4. Durante la cottura è sempre possibile:
- modificare il programma di cottura agendo sulla manopola PROGRAMMI;
- modificare la temperatura agendo sulla manopola TERMOSTATO;
- interrompere la cottura riportando la manopola PROGRAMMI in posizione "0".

! Non appoggiare mai oggetti sul fondo del forno perché si rischiano danni allo smalto.

! Porre sempre i recipienti di cottura sulla griglia in dotazione.

Ventilazione di raffreddamento

Per ottenere una riduzione delle temperature esterne, alcuni modelli sono dotati di una ventola di raffreddamento. Questa genera un getto d'aria che esce tra il pannello di controllo e la porta del forno.
! A fine cottura la ventola rimane attiva finché il forno non è sufficientemente freddo.

Luce del forno

Si accende selezionando ☼ con la manopola PROGRAMMI. Rimane accesa quando si seleziona un programma di cottura.

Programmi

IT

Programmi di cottura

! Per tutti i programmi è impostabile una temperatura tra 60°C e MAX, tranne:

- BARBECUE (si consiglia di impostare solo su MAX);
- GRATIN (si consiglia di non superare la temperatura di 200°C).

Programma **FORNO TRADIZIONALE**
Con questa cottura tradizionale è meglio utilizzare un solo ripiano: con più ripiani si ha una cattiva distribuzione della temperatura.

Programma **FORNO PASTICCERIA**
Questo programma è indicato per la cottura dei cibi delicati (ad es. dolci che necessitano di lievitazione) e preparazioni "mignon" su tre ripiani contemporaneamente.

Programma **FAST COOKING**
Questo programma è particolarmente indicato per cotture veloci di cibi preconfezionati (surgelati o precotti). I risultati migliori si ottengono utilizzando un solo ripiano.

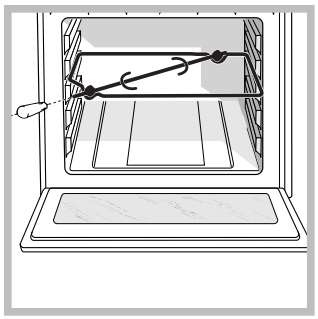
Programma **MULTICOTTURA**
Poiché il calore è costante in tutto il forno, l'aria cuoce e rosola il cibo in modo uniforme. È possibile utilizzare fino a un massimo di due ripiani contemporaneamente.

Programma **FORNO PIZZA**
Questa combinazione consente un rapido riscaldamento del forno, con un forte apporto di calore in prevalenza dal basso. Nel caso si utilizzi più di un ripiano alla volta, è necessario cambiarli di posizione tra loro a metà cottura.

/ Programma **BARBECUE**
La temperatura elevata e diretta del grill è consigliata per gli alimenti che necessitano di un'alta temperatura superficiale. Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.

/ Programma **GRATIN**
Unisce all'irradiazione termica unidirezionale, la circolazione forzata dell'aria all'interno del forno. Ciò impedisce la bruciatura superficiale degli alimenti aumentando il potere di penetrazione del calore. Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.

Girarrosto *



Per azionare il girarrosto (*vedi figura*) procedere come segue:

1. mettere la leccarda in posizione 1;
2. mettere il sostegno del girarrosto in posizione 3 e inserire lo spiedo nell'apposito foro posto sulla parete posteriore del forno;
3. azionare il girarrosto selezionando con la manopola PROGRAMMI o ;

Pianificare la cottura

Pianificare una durata con inizio immediato

1. Ruotare la manopola del PROGRAMMATORE in senso antiorario fino a visualizzare sulla finestrella il tempo di durata cottura desiderato.
2. Tirare la manopola del PROGRAMMATORE e ruotarla in senso antiorario fino a portare l'indice mobile in corrispondenza dell'ora corrente. A fine operazione si avverte uno scatto.
3. Selezionare il programma di cottura desiderato con la manopola PROGRAMMI. Il forno si accende subito e funziona per il tempo di durata cottura impostato.
4. A tempo scaduto viene emesso un segnale acustico.Per interromperlo ruotare la manopola del PROGRAMMATORE in senso antiorario fino a visualizzare sulla finestrella il simbolo "".
5. Portare la manopola PROGRAMMI in posizione "0".

- Esempio: sono le ore 9:00 e viene pianificata una durata di 1 ora e 15 minuti. Il programma si arresta automaticamente alle 10:15.

***** Presente solo in alcuni modelli.

Pianificare una durata con inizio ritardato

1. Ruotare la manopola del PROGRAMMATORE in senso antiorario fino a visualizzare sulla finestrella il tempo di durata cottura desiderato.
2. Tirare la manopola del PROGRAMMATORE e ruotarla in senso antiorario fino a portare l'indice mobile in corrispondenza dell'ora di inizio cottura voluta.
3. Selezionare il programma di cottura desiderato con la manopola PROGRAMMI. Il forno si accenderà all'ora di inizio impostata e funzionerà per il tempo di durata cottura impostato.
4. A tempo scaduto viene emesso un segnale acustico.Per interromperlo ruotare la manopola del PROGRAMMATORE in senso antiorario fino a visualizzare sulla finestrella il simbolo "✋".
5. Portare la manopola PROGRAMMI in posizione "0".

- Esempio: sono le ore 9:00, viene pianificata una durata di 1 ora e 15 minuti e si impostano le 11:00 come ora di inizio. Il programma inizia automaticamente alle 11:00 e dura fino alle 12:15.

! Per annullare una pianificazione ruotare la manopola del PROGRAMMATORE in senso antiorario fino a visualizzare sulla finestrella il simbolo "✋".

Consigli pratici di cottura

! Nelle cotture ventilate non utilizzare le posizioni dei ripiani 1 e 5: sono investite direttamente dall'aria calda, che potrebbe provocare bruciature sui cibi delicati.

! Nelle cotture BARBECUE e GRATIN, disporre la leccarda in posizione 1 per raccogliere i residui di cottura (sughi e/o grassi).

MULTICOTTURA

- Utilizzare le posizioni dei ripiani 2 e 4, mettendo alla 2 i cibi che richiedono maggior calore.

- Disporre la leccarda in basso e la griglia in alto.

BARBECUE

- Inserire la griglia in posizione 3 o 4, disponendo gli alimenti al centro della griglia.

- Si consiglia di impostare il livello di energia al massimo. Non allarmarsi se la resistenza superiore non resta costantemente accesa: il suo funzionamento è controllato da un termostato.

FORNO PIZZA

- Utilizzare una teglia in alluminio leggero, appoggiandola sulla griglia in dotazione. Con la leccarda si allungano i tempi di cottura e difficilmente si ottiene una pizza croccante.

- Nel caso di pizze molto farcite è consigliabile inserire la mozzarella a metà cottura.

Tabella cottura

Programmi	Alimenti	Peso (Kg)	Posizione dei ripiani		Preriscaldamento	Temperatura consigliata (°C)	Durata cottura (minuti)
			guide standard	guide scorrevoli			
Forno Tradizionale	Anatra	1,5	2	1	si	200-210	70-80
	Pollo	1,5	2	1	si	200-210	60-70
	Arrosto di vitello o manzo	1	2	1	si	200	70-75
	Arrosto di maiale	1	2	1	si	200-210	70-80
	Biscotti (di frolla)	-	2	1	si	180	15-20
	Crostate	1	2	1	si	180	30-35
Forno Pasticceria	Crostate	0,5	2 o 3	1 o 2	si	180	25-35
	Torta di frutta	1	2 o 3	1 o 2	si	180	40-50
	Plum-cake	0,7	2 o 3	1 o 2	si	170-180	45-55
	Cake piccoli su 2 ripiani	0,7	2 e 4	1 e 3	si	180-190	20-25
	Pan di spagna	0,6	2 o 3	1 o 2	si	160-170	30-40
	Bignè su 3 ripiani	0,7	1 e 3 e 5	1 e 2 e 4	si	180-190	20-25
	Biscotti su 3 ripiani	0,7	1 e 3 e 5	1 e 2 e 4	si	180	20-25
	Crêpes farcite	0,8	2	1	si	200	30-35
	Meringhe su 3 ripiani	0,5	1 e 3 e 5	1 e 2 e 4	si	90	180
	Salatini di sfoglia al formaggio	0,5	2	1	si	210	20-25
Fast cooking	Surgelati						
	Pizza	0.3	2	1	-	250	12
	Misto zucchine e gamberi in pastella	0.4	2	1	-	200	20
	Torta rustica di spinaci	0.5	2	1	-	220	30-35
	Panzerotti	0.3	2	1	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	1	-	200	35
	Panetti dorati	0.4	2	1	-	180	25-30
	Bocconcini di pollo	0.4	2	1	-	220	15-20
	Precotti						
	Ali di pollo dorate	0.4	2	1	-	200	20-25
	Cibi Freschi						
	Biscotti (di frolla)	0.3	2	1	-	200	15-18
	Plum-cake	0.6	2	1	-	180	45
	Salatini di sfoglia al formaggio	0.2	2	1	-	210	10-12
Multicottura	Pizza su 2 ripiani		2 e 4	1 e 3	si	220-230	20-25
	Crostate su 2 ripiani/torte su 2 ripiani		2 e 4	1 e 3	si	180	30-35
	Pan di spagna su 2 ripiani (su leccarda)		2 e 4	1 e 3	si	170	20-25
	Pollo arrosto + patate	1+1	1 e 2/3	1 e 3	si	200-210	65-75
	Agnello	1	2	1	si	190-200	45-50
	Sgombro	1	1 o 2	1	si	180	30-35
	Lasagne	1	2	1	si	190-200	35-40
	Bignè su 2 ripiani		2 e 4	1 e 3	si	190	20-25
	Biscotti su 2 ripiani		2 e 4	1 e 3	si	190	10-20
	Salatini di sfoglia al formaggio su 2 ripiani		2 e 4	1 e 3	si	210	20-25
	Torte salate		1 e 3	1 e 3	si	200	20-30
Forno Pizza	Pizza	0,5	2	1	si	220	15-20
	Focacce	0,5	2	1	si	200	20-25
Barbecue	Sgombri	1	4	3	no	Max	15-20
	Sogliole e seppie	0,7	4	3	no	Max	10-15
	Spiedini di calamari e gamberi	0,7	4	3	no	Max	8-10
	Filetto di merluzzo	0,7	4	3	no	Max	10-15
	Verdure alla griglia	0,5	3 o 4	2 o 3	no	Max	15-20
	Bistecca di vitello	0,8	4	3	no	Max	15-20
	Salsicce	0,7	4	3	no	Max	15-20
	Hamburger	n° 4 o 5	4	3	no	Max	10-12
	Toast (o pane tostato)	n° 4 o 6	4	3	no	Max	3-5
	Pollo allo spiedo con girarrosto (ove presente)	1	-	-	no	Max	70-80
	Agnello allo spiedo con girarrosto (ove presente)	1	-	-	no	Max	70-80
Gratin	Pollo alla griglia	1,5	2	2	no	210	55-60
	Seppie	1	2	2	no	200	30-35
	Pollo allo spiedo con girarrosto (ove presente)	1,5	-	-	no	210	70-80
	Anatra allo spiedo con girarrosto (ove presente)	1,5	-	-	no	210	60-70
	Arrosto di vitello o manzo	1	2	2	no	210	60-75
	Arrosto di maiale	1	2	2	no	210	70-80
	Agnello	1	2	2	no	210	40-45

! I tempi di cottura sono indicativi e possono essere modificati in base ai proprio gusti personali. I tempi di preriscaldamento del forn preimpostati e non modificabili manualmente.

Precauzioni e consigli

! L'apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza. Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

Sicurezza generale

- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Per movimentare l'apparecchio servirsi sempre delle apposite maniglie poste sui fianchi del forno.
- Non toccare la macchina a piedi nudi o con le mani o i piedi bagnati o umidi.
- L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto.
- **Durante l'uso dell'apparecchio gli elementi riscaldanti e alcune parti della porta forno diventano molto calde. Fare attenzione a non toccarle e tenere i bambimi a distanza.**
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde del forno.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento di calore.
- Impugnare la maniglia di apertura della porta al centro: ai lati potrebbe essere calda.
- Utilizzare sempre guanti da forno per inserire o estrarre recipienti.
- Non rivestire il fondo del forno con fogli di alluminio.
- Non riporre materiale infiammabile nel forno: se l'apparecchio viene messo inavvertitamente in funzione potrebbe incendiarsi.
- Assicurarsi sempre che le manopole siano nella posizione "●"/"○" quando l'apparecchio non è utilizzato.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- In caso di guasto, in nessun caso accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. Contattare l'Assistenza (*vedi Assistenza*).
- Non appoggiare oggetti pesanti sulla porta del forno aperta.
- Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.

Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata.
  Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

Risparmiare e rispettare l'ambiente

- Azionando il forno negli orari che vanno dal tardo pomeriggio fino alle prime ore del mattino si collabora a ridurre il carico di assorbimento delle aziende elettriche.
- Si raccomanda di effettuare sempre le cotture al BARBECUE e GRATIN a porta chiusa: sia per ottenere migliori risultati che per un sensibile risparmio di energia (10% circa).
- Mantenere efficienti e pulite le guarnizioni, in modo che aderiscano bene alla porta e non procurino dispersioni di calore.

Manutenzione e cura

IT

Escludere la corrente elettrica

Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

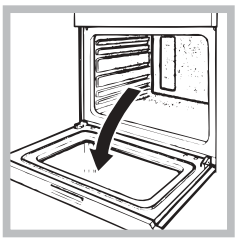
Pulire l'apparecchio

! Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

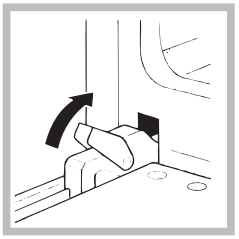
- Le parti esterne smaltate o inox e le guarnizioni in gomma possono essere pulite con una spugnetta imbevuta di acqua tiepida, e sapone neutro. Se le macchie sono difficili da asportare usare prodotti specifici. Si consiglia di sciacquare abbondantemente e di asciugare dopo la pulizia. Non usare polveri abrasive o sostanze corrosive.
- L'interno del forno va pulito preferibilmente ogni volta dopo l'uso, quando è ancora tiepido. Usare acqua calda e detersivo, risciaquare e asciugare con un panno morbido. Evitare gli abrasivi.
- Gli accessori possono essere lavati come normali stoviglie, anche in lavastoviglie.

Pulire la porta

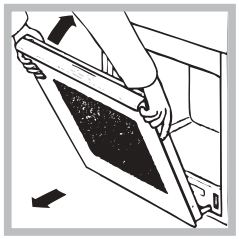
Pulire il vetro della porta con spugne e prodotti non abrasivi e asciugare con un panno morbido; non usare materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
Per una pulizia più accurata è possibile smontare la porta del forno:



1. aprire completamente la porta (*vedi figura*);



2. alzare e ruotare le levette poste sulle due cerniere (*vedi figura*);



3. afferrare la porta ai due lati esterni, richiudendola lentamente ma non del tutto. Poi tirare la porta verso di sé estraendola dalla sua sede (*vedi figura*).

Rimontare la porta seguendo il procedimento in senso contrario.

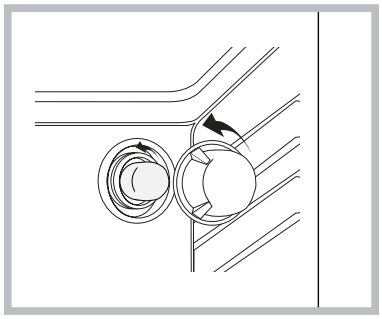
! Pulire il vetro della porta con spugne e prodotti non abrasivi e asciugare con un panno morbido; non usare materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.

Controllare le guarnizioni

Controllare periodicamente lo stato della guarnizione attorno alla porta del forno. In caso risulti danneggiata rivolgersi al Centro Assistenza più vicino. È consigliabile non usare il forno fino all'avvenuta riparazione.

Sostituire la lampadina

Per sostituire la lampadina di illuminazione del forno:



1. Svitare il coperchio in vetro del portalampada.
2. Svitare la lampadina e sostituirla con una analoga: potenza 25 W, attacco E 14.
3. Rimontare il coperchio (vedi figura).

Assistenza

Hotpoint ARISTON

IT

Prima di contattare l'Assistenza:

- Verificare se l'anomalia può essere risolta autonomamente *(vedi Anomalie e Rimedi);*
- Riavviare il programma per controllare se l'inconveniente è stato ovviato;
- In caso negativo, contattare il Servizio Assistenza Tecnico Autorizzato.

! Non ricorrere mai a tecnici non autorizzati.

Comunicare:

- Il tipo di anomalia;
- Il modello della macchina (Mod.)
- Il numero di serie (S/N)

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio

Assistenza attiva 7 giorni su 7

ASSISTENZA - RICAMBI - ACCESSORI
199.199.199
NUMERO UNICO

In caso di necessità d'intervento chiamare il Numero Unico Nazionale 199.199.199*.
Un operatore sarà a completa disposizione per fissare un appuntamento con il Centro Assistenza Tecnico Autorizzato più vicino al luogo da cui si chiama.
È attivo 7 giorni su 7, sabato e domenica compresi, e non lascia mai inascoltata una richiesta.

*Al costo di 14,26 centesimi di Euro al minuto(iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 08:00 alle 18:30, il Sab. dalle 08:00 alle 13:00 e di 5,58 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 18:30 alle 08:00, il Sab. dalle 13:00 alle 08:00 e i giorni festivi, per chi chiama da telefono fisso.
Per chi chiama da radiomobile le tariffe sono legate al piano tariffario dell'operatore telefonico utilizzato.
Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico; per maggiori informazioni consultare il sito www.aristonchannel.com.

Operating Instructions

OVEN

GB

IT Italiano, 1

GB **English,12**

FR Français, 23

ES Espanol, 34

PT Portuges, 45

FT 850.1/HA
FT 850.1 IX/HA
FT 95V C.1/HA
FT 95V C.1 IX/HA

Contents

Installation, 13-14
Positioning
Electrical connection
Data plate

Description of the appliance, 15
Overall view
Control panel

Start-up and use, 16
Setting the time
Starting the oven

Cooking modes, 17-19
Cooking modes
Planning your cooking
Practical cooking advice
Cooking advice table

Precautions and tips, 20
General safety
Disposal
Respecting and conserving the environment

Care and maintenance, 21
Switching the appliance off
Cleaning the appliance
Cleaning the oven door
Replacing the light bulb

Assistance, 22

Hotpoint ARISTON

Installation

Hotpoint ARISTON

GB

! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information concerning the safe operation, installation and maintenance of the appliance.

! Please keep these operating instructions for future reference. Make sure that the instructions are kept with the appliance if it is sold, given away or moved.

Positioning

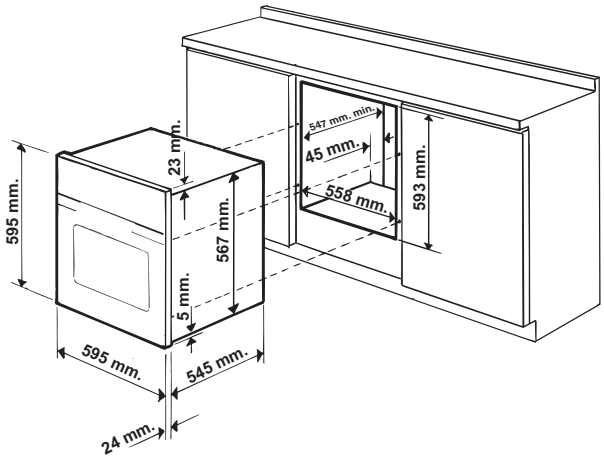
! Keep all packaging material out of the reach of children. It may present a choking or suffocation hazard (*see Precautions and tips*).

! The appliance must be installed by a qualified professional in accordance with the instructions provided. Incorrect installation may cause harm to people and animals or may damage property.

Built-in appliance

Use the appropriate cabinet to ensure that the appliance functions properly.

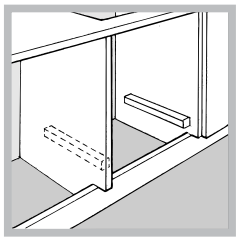
- The panels adjacent to the oven must be made of heat-resistant material.
- Cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperatures of up to 100°C.
- To install the oven **under the counter** (*see diagram*) or in a **kitchen unit**, the cabinet must have the following dimensions:

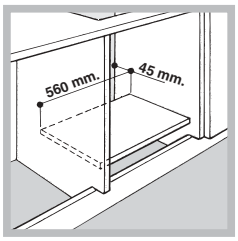


! The appliance must not come into contact with electrical parts once it has been installed.
The indications for consumption given on the data plate have been calculated for this type of installation.

Ventilation

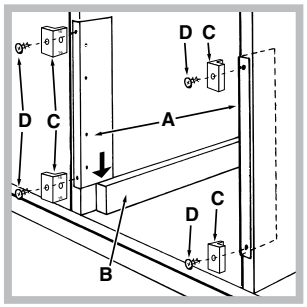
To ensure adequate ventilation is provided, the back panel of the cabinet must be removed. It is advisable to install the oven so that it rests on two strips of wood, or on a completely flat surface with an opening of at least 45 x 560 mm (*see diagrams*).

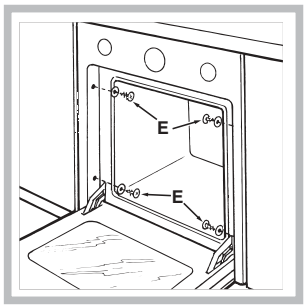




Centring and fixing

1. Position brackets “A” against oven support “B”.
2. Position tabs “C” against brackets “A”. If the thickness of the cabinet side panel:
   - is 16 mm thick: place the tab so that the number 16 written on it is facing you;
   - is 18 mm thick: place the tab so that the part without any text is facing you;
   - is 20 mm thick: do not fit the tab.
3. Fix the brackets and tabs onto the edge of the cabinet side panel using screws “D”.
4. Fix the oven to the cabinet using the screws and plastic washers “E”.

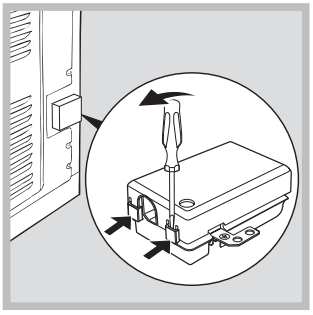




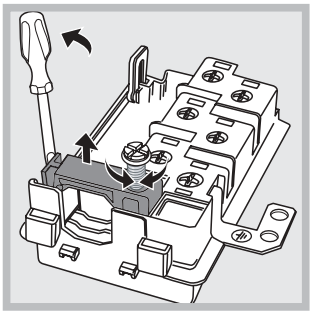
Electrical connection

! Ovens equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with alternating current at the voltage and frequency indicated on the data plate located on the appliance (*see below*).

Fitting the power supply cable



1. Open the terminal board by inserting a screwdriver into the side tabs of the cover. Use the screwdriver as a lever by pushing it down to open the cover (*see diagram*).



2. Loosen the cable clamp screw and remove it, using a screwdriver as a lever (see figure).

3. Remove the wire contact screws L-N- ⏚ , then fasten the wires under the screw heads, respecting the colour code: Blue (N), Brown (L) and Yellow-Green Verde (⏚).

Connecting the electricity supply cable to the mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate (*see table*).
The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The circuit-breaker must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point.

! The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is fully compliant with safety regulations.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the data plate (*see below*).
- The voltage is in the range between the values indicated on the data plate (*see below*).
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

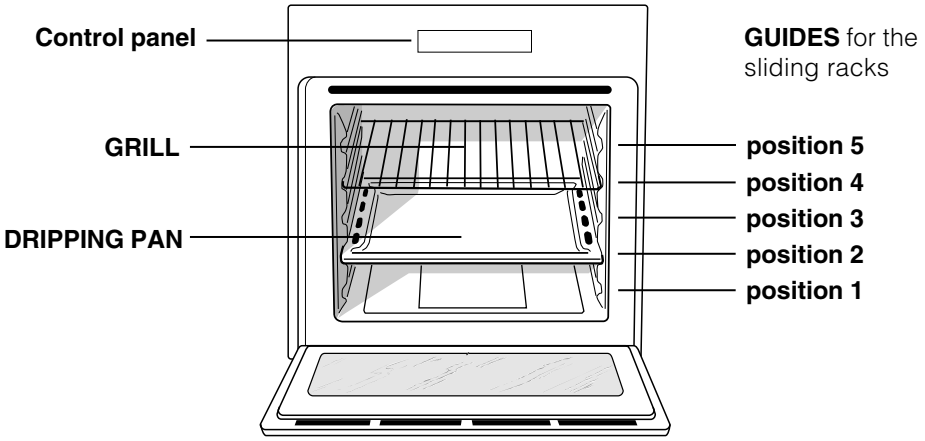
TABLE OF CHARACTERISTICS	
Dimensions	width 43.5 cm height 32 cm depth 40 cm
Volume	56 l
Electrical connections	voltage: 230V ~ 50Hz / maximum power absorbed 2800W
ENERGY LABEL	Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Regulation EN 50304 Energy consumption for Natural convection – heating mode: ⊟ Traditional mode; Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: 🖷 Baking mode.
CE 	This appliance conforms to the following European Economic Community directives: 2006/95/EEC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 89/336/EEC dated 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments. 2002/96/EEC

Description of the appliance

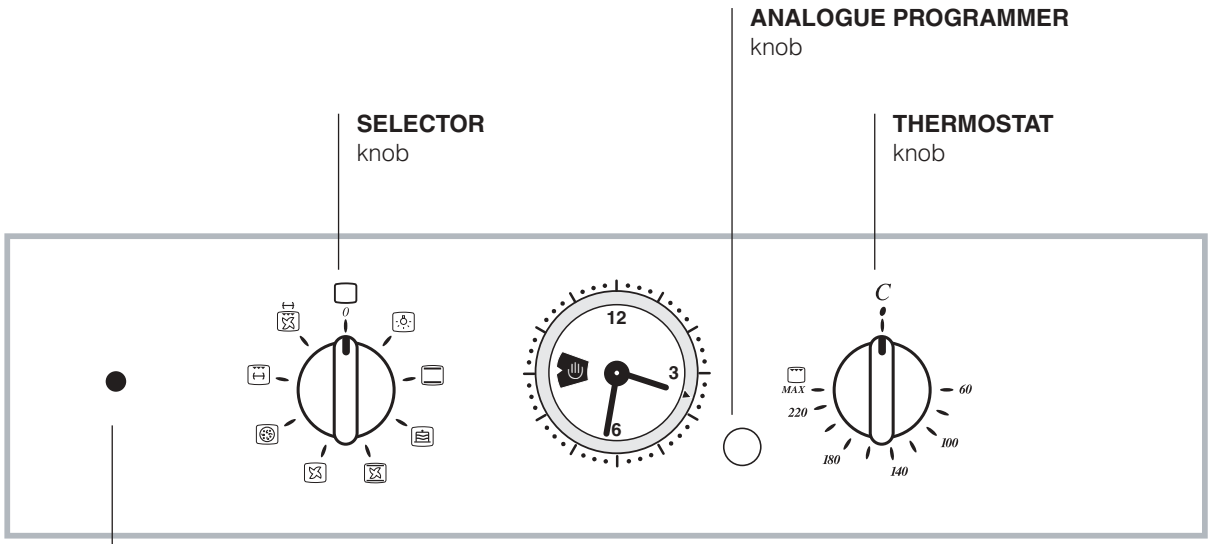
Hotpoint ARISTON

GB

Overall view



Control panel



OVEN INDICATOR *
Light
When lit, it indicates the ovens is heating up to the temperature set

***** Only available on certain models.

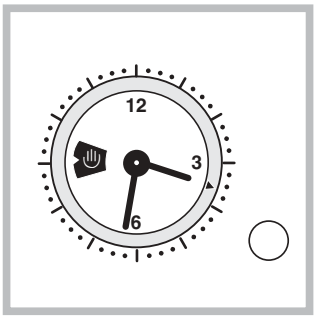
Start-up and use

GB

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

Setting the time

Press the PROGRAMMER knob and turn it in an anticlockwise direction to set the correct time.



! The clock can only be set if the oven is connected to the electricity mains. In case of a power failure, the PROGRAMMER will stop: the correct time will need to be reset once the power has returned.

Starting the oven

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. Select the desired temperature with the THERMOSTAT knob. See the Cooking advice table for cooking modes and the suggested cooking temperatures (*see Cooking Modes*).
3. When preheating is finished, the THERMOSTAT indicator light will stay on: place the food in the oven.
4. You may do the following during cooking:
- change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
- change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
- stop cooking by turning the SELECTOR knob to the “0” position.

! Never put objects directly on the oven bottom to avoid damaging the enamel coating.

! Always place cookware on the rack(s) provided.

Cooling ventilation

In order to cool down the external temperature of the oven, some models are fitted with a cooling fan that blows out air between the control panel and the oven door.
! Once the cooking has been completed, the cooling fan remains on until the oven has cooled down sufficiently.

Oven light

It goes on when selecting with the SELECTOR knob. It stays on when a cooking mode is selected.

Cooking modes

! A temperature value between 60°C and MAX can be set for all cooking modes except the following:

- BARBECUE (recommended: set only to MAX power level)
- GRATIN (recommended: do not exceed 200°C).

TRADITIONAL OVEN mode
When using this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only. if more than one rack is used, the heat will be distributed unevenly.

BAKING mode
This mode is ideal for baking temperature sensitive foods (such as cakes, which need to rise) and for the preparation of “bitesize pastries” on 3 shelves simultaneously.

FAST COOKING mode
This mode is particularly suitable for cooking pre-packed food quickly (frozen or pre-cooked). The best results are achieved using one cooking rack only.

MULTILEVEL mode
Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food in a uniform manner. A maximum of two racks may be used at the same time.

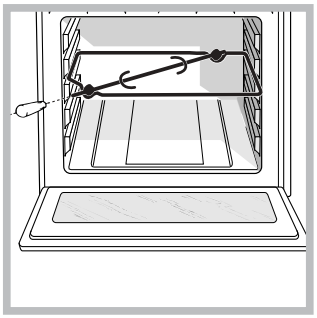
PIZZA mode
This combination heats the oven rapidly by producing a considerable amount of heat, particularly from the element at the bottom. If you use more than one rack at a time, switch the position of the dishes halfway through the cooking process.

BARBECUE mode
The high and direct temperature of the grill is recommended for food which requires a high surface temperature. Always cook in this mode with the oven door closed.

GRATIN mode
This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation provided by the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface and allows the heat to penetrate right into the food. Always cook in this mode with the oven door closed.

The **Rotisserie ***

To operate the rotisserie (*see diagram*) proceed as follows:



1. Place the dripping pan in position 1.
2. Place the rotisserie support in position 3 and insert the spit in the hole provided on the back panel of the oven.
3. Start the rotisserie using the knob to select MODE or .

Planning your cooking

Programming cooking time with immediate start

1. Turn the PROGRAMMER knob in an anticlockwise direction until the desired cooking time is displayed.
2. Pull the PROGRAMMER knob and turn it in an anticlockwise direction until the marker corresponds with the current time. A click will indicate the end of the programming phase.
3. Select the desired cooking mode using the SELECTOR knob. The oven switches on immediately and remains on for the entire duration of the set cooking time.
4. When the set time has elapsed, a buzzer will sound. To stop the cooking process, turn the PROGRAMMER knob in an anticlockwise direction until the symbol “” is displayed.
5. Turn the SELECTOR knob to the “0” position.

- For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed. The programme will stop automatically at 10:15 a.m.

***** Only available on certain models.

Programming a delayed cooking time

1. Turn the PROGRAMMER knob in an anticlockwise direction until the desired cooking time is displayed.
2. Pull the PROGRAMMER knob and turn it in an anticlockwise direction until the marker corresponds with the desired cooking start time.
3. Select the desired cooking mode using the SELECTOR knob. The oven will switch on at the set cooking start time and will remain on for the entire duration of the set cooking time.
4. When the set time has elapsed, a buzzer will sound. To stop the cooking process, turn the PROGRAMMER knob in an anticlockwise direction until the symbol "✋" is displayed.
5. Turn the SELECTOR knob to the "0" position.

- For example: it is 9:00 a.m., a time of 1 hour and 15 minutes is programmed and the start time is set to 11:00 a.m. The programme will start automatically at 11:00 and will end at 12:15.

! To cancel programming, turn the PROGRAMMER knob anticlockwise until the symbol "✋" is displayed.

Practical cooking advice

! Do not place racks in position 1 or 5 during fan-assisted cooking. Excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.

! In the BARBECUE and GRATIN cooking modes, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

MULTILEVEL

- Use positions 2 and 4, placing the food that requires more heat on the rack in position 2.
- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.

BARBECUE

- Place the rack in position 3 or 4. Make sure the food is in the centre of the rack.
- We recommend that the power level is set to maximum. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always operate constantly.

PIZZA MODE

- Use a light aluminium pizza pan. Place it on the rack provided.
  For a crispy crust, do not use the dripping pan as it prevents the crust from forming by extending the total cooking time.
- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese on top of the pizza halfway through the cooking process.

Cooking advice table

Cooking modes	Foods	Weight (in kg)	Rack position		Preheating	Recommended Temperature (°C)	Cooking duration (minutes)
			standard guide rails	sliding guide rails			
Convection Oven	Duck	1.5	2	1	Yes	200-210	70-80
	Chicken	1.5	2	1	Yes	200-210	60-70
	Roast veal or beef	1	2	1	Yes	200	70-75
	Roast pork	1	2	1	Yes	200-210	70-80
	Biscuits (shortcrust pastry)	-	2	1	Yes	180	15-20
	Pies / Tarts	1	2	1	Yes	180	30-35
Baking mode	Pies / Tarts	0.5	2 or 3	1 or 2	Sì	180	25-35
	Fruit cakes	1	2 or 3	1 or 2	Yes	180	40-50
	Sponge cake made with yoghurt	0.7	2 or 3	1 or 2	Yes	170-180	45-55
	Small cakes on 2 racks	0.7	2 and 4	1 and 3	Yes	180-190	20-25
	Sponge cake	0.6	2 or 3	1 or 2	Yes	160-170	30-40
	Cream puffs on 3 racks	0.7	1, 3 and 5	1, 2 and 4	Yes	180-190	20-25
	Biscuits on 3 racks	0.7	1, 3 and 5	1, 2 and 4	Yes	180	20-25
	Filled pancakes	0.8	2	1	Yes	200	30-35
	Meringues on 3 racks	0.5	1, 3 and 5	1, 2 and 4	Yes	90	180
	Cheese puffs	0.5	2	1	Yes	210	20-25
Fast cooking	**Frozen food**						
	Pizza	0.3	2	1	-	250	12
	Courgette and prawn pie	0.4	2	1	-	200	20
	Country style spinach pie	0.5	2	1	-	220	30-35
	Turnovers	0.3	2	1	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	1	-	200	35
	Golden Rolls	0.4	2	1	-	180	25-30
	Chicken bites	0.4	2	1	-	220	15-20
	Pre-cooked food						
	Golden chicken wings	0.4	2	1	-	200	20-25
	Fresh Food						
	Biscuits (shortcrust pastry)	0.3	2	1	-	200	15-18
	Sponge cake made with yoghurt	0.6	2	1	-	180	45
	Cheese puffs	0.2	2	1	-	210	10-12
Multilevel	Pizza on 2 racks		2 and 4	1 and 3	Yes	220-230	20-25
	Pies on two racks/cakes on 2 racks		2 and 4	1 and 3	Yes	180	30-35
	Sponge cake on 2 racks (on the dripping pan)		2 and 4	1 and 3	Yes	170	20-25
	Roast chicken + potatoes	1+1	1 and 2/3	1 and 3	Yes	200-210	65-75
	Lamb	1	2		Yes	190-200	45-50
	Mackerel	1	1 or 2	1	Yes	180	30-35
	Lasagne	1	2	1	Yes	190-200	35-40
	Cream puffs on 2 racks		2 and 4	1 and 3	Yes	190	20-25
	Biscuits on 2 racks		2 and 4	1 and 3	Yes	190	10-20
	Cheese puffs on 2 racks		2 and 4	1 and 3	Yes	210	20-25
	Savoury pies		1 and 3	1 and 3	Yes	200	20-30
Pizza Mode	Pizza	0.5	2	1	Yes	220	15-20
	Focaccia bread	0.5	2	1	Yes	200	20-25
Barbecue	Mackerel	1	4	3	No	Max	15-20
	Sole and cuttlefish	0.7	4	3	No	Max	10-15
	Squid and prawn kebabs	0.7	4	3	No	Max	8-10
	Cod fillet	0.7	4	3	No	Max	10-15
	Grilled vegetables	0.5	3 or 4	2 or 3	No	Max	15-20
	Veal steak	0.8	4	3	No	Max	15-20
	Sausages	0.7	4	3	No	Max	15-20
	Hamburgers	4 or 5	4	3	No	Max	10-12
	Toasted sandwiches (or toast)	4 or 6	4	3	No	Max	3-5
	Spit-roast chicken using rotisserie spit (where present)	1	-	-	No	Max	70-80
	Spit-roast lamb using rotisserie spit (where present)	1	-	-	No	Max	70-80
Gratin	Grilled chicken	1.5	2	2	No	210	55-60
	Cuttlefish	1	2	2	No	200	30-35
	Spit-roast chicken using rotisserie spit (where present)	1.5	-	-	No	210	70-80
	Spit-roast duck using rotisserie spit (where present)	1.5	-	-	No	210	60-70
	Roast veal or beef	1	2	2	No	210	60-75
	Roast pork	1	2	2	No	210	70-80
	Lamb	1	2	2	No	210	40-45

! The cooking times listed above are intended as guidelines only and may be modified according to personal tastes. Oven preheating times are set as standard and may not be modified manually.

Precautions and tips

GB

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- When moving or positioning the appliance, always use the handles provided on the sides of the oven.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions provided in this booklet.
- **Do not touch the heating elements or certain parts of the oven door when the appliance is in use; these parts become extremely hot. Keep children well away from the appliance.**
- Ensure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always grip the oven door handle in the centre: the ends may be hot.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use aluminium foil to line the bottom of the oven.
- Do not place flammable materials in the oven: if the appliance is switched on accidentally, they could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the "●"/"O" position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the appliance breaks down, under no circumstances should you attempt to perform the repairs yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact a Service Centre (*see Assistance*).
- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection.
  For further information relating to the correct disposal of exhausted household appliances, owners may contact the public service provided or their local dealer.

Respecting and conserving the environment

- You can help reduce energy consumption by using the appliance in the hours between late afternoon and early morning.
- Always keep the oven door closed when using the BARBECUE and GRATIN modes: This will achieve improved results while saving energy (approximately 10%).
- Check the door seals regularly and wipe them clean to ensure they are free of debris so that they adhere properly to the door, thus avoiding heat dispersion.

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

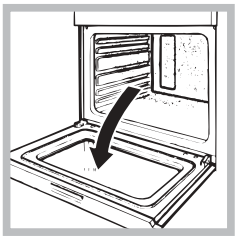
Cleaning the appliance

! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

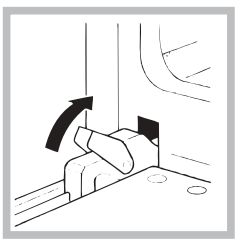
- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- The accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.

Cleaning the oven door

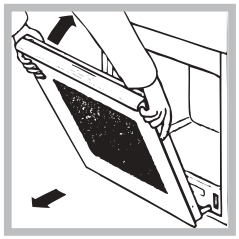
Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack. For more thorough cleaning purposes, the oven door may be removed:



1. Open the oven door fully (*see diagram*).



2. Lift up and turn the small levers located on the two hinges (*see diagram*).



3. Grip the door on the two external sides and close it approximately half way. Pull the door towards you, lifting it out of its slot (*see diagram*). To replace the door, reverse this sequence.

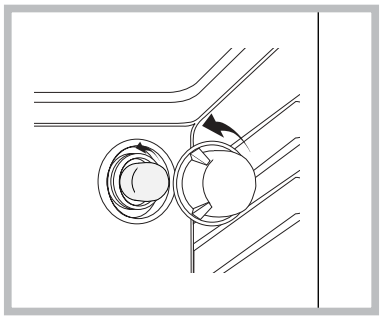
! Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.

Inspecting the seals

Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest After-sales Service Centre. We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

Replacing the light bulb

To replace the oven light bulb:



1. Remove the glass cover of the lamp-holder.
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: Wattage 25 W, cap E 14.
3. Replace the glass cover (*see diagram*).

Assistance

GB

Warning:
The appliance is fitted with an automatic diagnosis system which detects any malfunctions.
- The ERROR SIGNAL indicator light on the control panel blinks rapidly.
- The oven switches off automatically.
- The fan begins to operate.

Call for Technical Assistance if a malfunction of this type occurs.

! Never use the services of an unauthorised technician.

Please have the following information to hand:

- The type of problem encountered.
- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

The latter two pieces of information can be found on the data plate located on the appliance.

Mode d'emploi

FOUR

FR

IT Italiano, 1

GB English,12

FR **Français, 23**

ES Espanol, 34

PT Portuges, 45

FT 850.1/HA
FT 850.1 IX/HA
FT 95V C.1/HA
FT 95V C.1 IX/HA

Sommaire

Installation, 24-25
Positionnement
Raccordement électrique
Plaque signalétique

Description de l'appareil, 26
Vue d'ensemble
Tableau de bord

Mise en marche et utilisation, 27
Réglage de l'heure
Mise en marche du four

Programmes, 28-30
Programmes de cuisson
Programmer la cuisson
Conseils de cuisson
Tableau de cuisson

Précautions et conseils, 31
Sécurité générale
Mise au rebut
Economies et respect de l'environnement

Nettoyage et entretien, 32
Mise hors tension
Nettoyage de l'appareil
Nettoyage de la porte
Remplacement de l'ampoule d'éclairage

Assistance, 33

Hotpoint ARISTON

Installation

FR

! Conserver ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veiller à ce qu'il suive l'appareil pour informer le nouveau propriétaire sur son fonctionnement et lui fournir les conseils correspondants.

! Lire attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de l'appareil

Positionnement

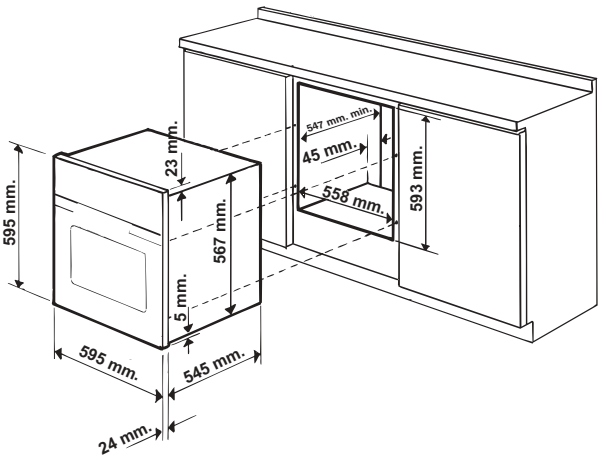
! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (*voir Précautions et conseils*).

! L'installation doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des dommages à des personnes, des animaux ou des biens.

Encastrement

Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, il faut que le meuble possède des caractéristiques bien précises :

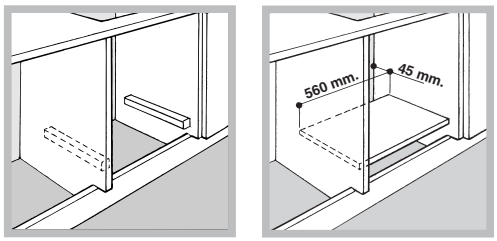
- les panneaux adjacents doivent être fabriqués dans un matériau résistant à la chaleur;
- dans le cas notamment de meubles plaqués bois, il faut que les colles résistent à une température de 100°C ;
- la cavité du meuble pour encastrement **du four, tant sous plan** (*voir figure*) qu'en **colonne**, doit avoir les dimensions suivantes :



! Après encastrement de l'appareil, il ne doit plus y avoir possibilité de contact avec les parties électrifiées. Les déclarations de consommation indiquées sur l'étiquette des caractéristiques ont été mesurées pour ce type d'installation

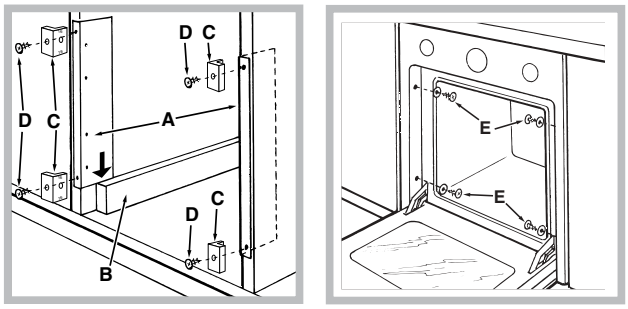
Aération

Pour garantir une bonne aération, la cavité d'encastrement doit être dépourvue de paroi arrière. Il est conseillé d'installer le four de manière à ce qu'il repose sur deux cales en bois ou bien sur un plan d'appui continu qui ait une découpe d'au moins 45 x 560 mm (*voir figures*).



Centrage et fixation

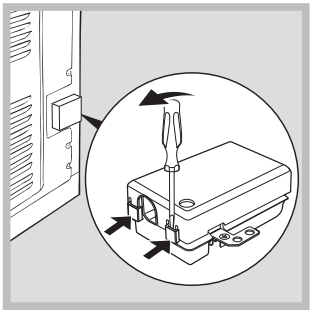
1. Positionner les pattes **"A"** de manière à ce qu'elles buttent contre les cales support du four **"B"**.
2. Positionner les taquets **"C"** contre les pattes **"A"**. Attention à l'épaisseur des joues du meuble :
   - si elle est de 16 mm : monter le taquet de manière à ce que le chiffre 16 indiqué sur ce dernier soit tourné vers soi ;
   - si elle est de 18 mm : monter le taquet côté dépourvu d'indication tourné vers soi ,
   - si elle est de 20 mm : ne pas monter de taquet.
3. Fixer les pattes et les taquets en bordure de la joue du meuble à l'aide des vis **"D"**.
4. Fixer le four au meuble à l'aide des vis et des rondelles plastique **"E"**.



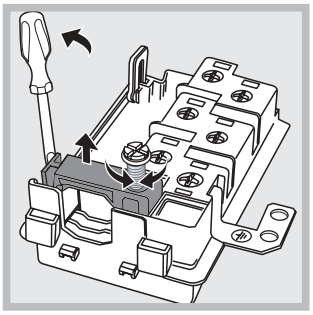
Raccordement électrique

! Les fours munis d'un câble d'alimentation tripolaire sont prévus pour un fonctionnement au courant alternatif à la tension et à la fréquence indiquées sur la plaque signalétique (*voir ci-dessous*).

Montage du câble d'alimentation



1. Pour ouvrir le bornier, faites pression à l'aide d'un tournevis sur les languettes latérales du couvercle : tirez et ouvrez le couvercle (*voir figure*).



2. DEVISSER LA VIS DU SERRE-CABLE ET LE RETIRER EN FAISANT LEVIER A L'AIDE D'UN TOURNEVIS *(VOIR FIGURE)*.

3. Retirer les vis des contacts L-N-⏚ puis fixer les fils sous les têtes de vis en respectant les couleurs Bleu (N) Marron (L) Jaune-Vert (⏚).

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

Monter sur le câble une prise normalisée pour la charge indiquée sur l'étiquette des caractéristiques (*voir ci-contre*).
En cas de raccordement direct au réseau, il faut intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur).
Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, une température dépassant de 50°C la température ambiante.

! L'installateur est responsable du bon raccordement électrique de l'appareil et du respect des normes de sécurité.

Avant de procéder au branchement, s'assurer que :

- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaque signalétique (*voir ci-dessous*);
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaque signalétique (*voir ci-dessous*);
- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacer la prise ou la fiche, ne pas utiliser de rallonges ni de prises multiples.

! Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles

! Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.

! Le câble doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé.

! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.

PLAQUE SIGNALETIQUE	
Dimensions	largeur 43,5 cm, hauteur 32 cm profondeur 40 cm
Volume	l 56
Raccordements électriques	tension 230V ~ 50Hz puissance maxi. absorbée 2800W
ETIQUETTE ENERGIE	Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques Norme EN 50304 Consommation d'énergie convection Naturelle – fonction four : ▭ Tradition; Consommation énergie déclaration Classe convection Forcée – fonction four : ▤ Pâtisserie
CE 	Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes : 2006/95/CEE du 12/12/06 (Basse Tension) et modifications successives - 89/336/CEE du 03/05/89 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives - 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives. 2002/96/CE

Description de l’appareil

FR

Vue d’ensemble

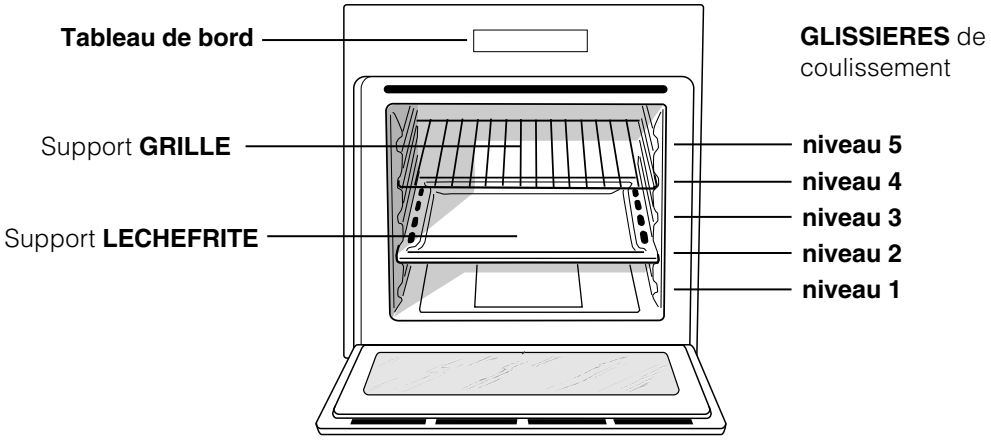
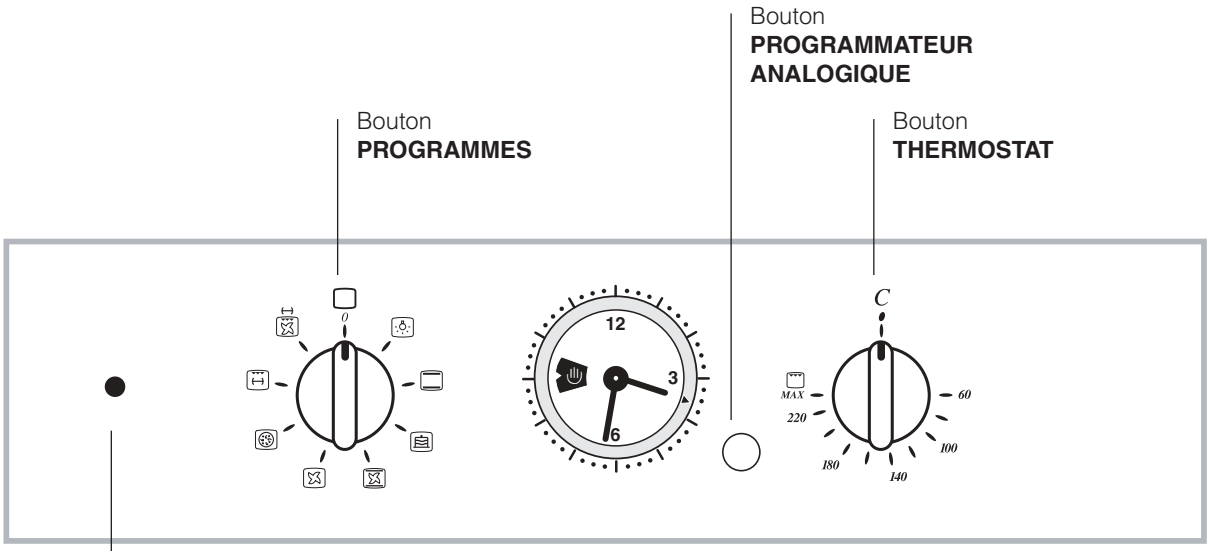


Tableau de bord



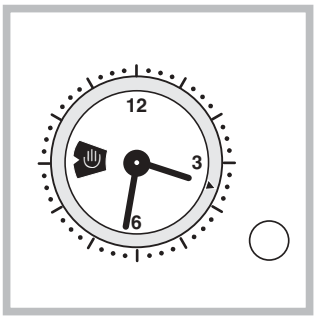
Voyant de **FONCTIONNEMENT DU FOUR**
Allumé, il indique la montée en température jusqu’à la température sélectionnée *****

***** N’existe que sur certains modèles

Mise en marche et utilisation

! Lors de son premier allumage, faire fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une heure en réglant la température à son maximum. Puis éteindre le four, ouvrir la porte et aérer la pièce. L'odeur qui se dégage est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four.

Réglage de l'heure



Pousser sur le bouton du PROGRAMMATEUR et tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour sélectionner l'heure courante.

! Le réglage de l'heure n'est possible que si le four est sous tension. En cas de panne de courant, le PROGRAMMATEUR s'arrête : dès retour du courant, il faut par conséquent le remettre à l'heure.

Mise en marche du four

1. Pour sélectionner le programme de cuisson souhaité, tournez le bouton PROGRAMMES.
2. Pour choisir la température, tournez le bouton THERMOSTAT. Un tableau de cuisson vous guidera dans vos cuissons en vous indiquant notamment les températures conseillées pour chacune d'elles (*voir Programmes*).
3. Le voyant THERMOSTAT reste allumé pendant la durée de montée en température.
4. En cours de cuisson, vous pouvez à tout moment :

- modifier le programme de cuisson à l'aide du bouton PROGRAMMES;
- modifier la température à l'aide du bouton THERMOSTAT;
- interrompre la cuisson en ramenant le bouton PROGRAMMES sur "0".

! Ne posez jamais d'objets à même la sole du four, vous pourriez abîmer l'émail.

! Placez toujours vos plats sur la grille fournie avec l'appareil.

Système de refroidissement

Pour obtenir un abaissement des températures extérieures, certains modèles sont équipés d'un système de refroidissement. Ce dernier souffle de l'air à l'extérieur par une fente située entre le tableau de bord et la porte du four.
! Le ventilateur continue à tourner après l'arrêt du four jusqu'à ce que ce dernier se soit suffisamment refroidi.

Eclairage du four

Pour l'allumer, sélectionnez à l'aide du bouton PROGRAMMES La lampe reste allumée quand vous sélectionnez un programme de cuisson.

Programmes

FR

Programmes de cuisson

! Pour tous les programmes, il est possible de sélectionner une température comprise entre 60°C et MAX., sauf pour :

- BARBECUE (il est conseillé dans ce cas de sélectionner MAX.);
- GRATIN (il est conseillé de ne pas dépasser 200°C).

Programme **FOUR TRADITION**
Pour cette cuisson traditionnelle mieux vaut cuire sur un seul niveau : la cuisson sur plusieurs niveaux entraînerait une mauvaise distribution de la chaleur.

Programme **FOUR PATISSERIE**
Ce programme est particulièrement indiqué pour la cuisson de mets délicats (comme des gâteaux levés par ex.) et certains petits-fours sur trois niveaux en même temps.

Programme **FAST COOKING**
Ce programme est tout particulièrement recommandé pour les cuissons rapides de plats préparés (surgelés ou précuits). Pour obtenir d'excellents résultats, n'enfourner que sur un seul niveau.

Programme **MULTICUISSON**
La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme en tous points. Il est possible de cuire au maximum sur deux niveaux en même temps.

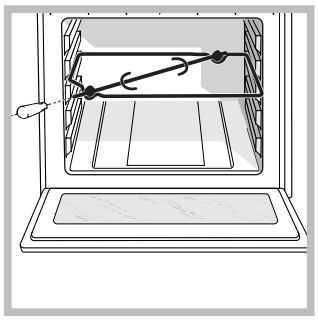
Programme **FOUR PIZZA**
Cette combinaison permet une montée en température rapide avec un fort apport de chaleur provenant surtout de la sole. En cas de cuisson sur plusieurs niveaux, ne pas oublier de les changer de place à mi-cuisson.

/ Programme **BARBECUE**
La température élevée et directe du gril est conseillée pour tous les aliments qui exigent une haute température en surface. Cuisson porte du four fermée.

/ Programme **GRATIN**
L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. Plus de risque de brûler les aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur. Cuisson porte du four fermée.

Tournebroche *

Pour actionner le tournebroche (*voir figure*) procédez comme suit :



1. placez la lèchefrite au gradin 1 ;
2. placez le berceau au gradin 3 et encastrez le bout arrière de la broche dans le trou situé au fond de l'enceinte;
3. branchez le tournebroche en amenant le sélecteur PROGRAMMES sur ou ;

Programmer la cuisson

Programmer une durée avec démarrage immédiat

1. Amener le temps de cuisson souhaité dans la fenêtre d'affichage en tournant le bouton du PROGRAMMATEUR dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Tirer le bouton du PROGRAMMATEUR vers soi et tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour amener le repère en face de l'heure courante. Un déclic indique la fin de l'opération.
3. Sélectionner le programme de cuisson souhaité à l'aide du bouton PROGRAMMES. Le four se met aussitôt en marche et fonctionne pendant toute la durée programmée.
4. Une fois le temps écoulé, il émet un signal sonore. Pour le faire taire, tourner le bouton du PROGRAMMATEUR dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le symbole "" s'affiche dans la fenêtre.
5. Amener le bouton PROGRAMMES sur "0".

- Exemple : il est 9h00 et une durée de 1h15 est programmée. Le programme s'arrête automatiquement à 10h15.

***** N'existe que sur certains modèles

Programmer une durée avec démarrage différé

1. Amener le temps de cuisson souhaité dans la fenêtre d'affichage en tournant le bouton du PROGRAMMATEUR dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Tirer le bouton du PROGRAMMATEUR vers soi et tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour amener le repère en face de l'heure de démarrage de cuisson souhaitée.
3. Sélectionner le programme de cuisson souhaité à l'aide du bouton PROGRAMMES. Le four démarre automatiquement à l'heure programmée et fonctionne pendant toute la durée de cuisson sélectionnée.
4. Une fois le temps écoulé, il émet un signal sonore. Pour le faire taire, tourner le bouton du PROGRAMMATEUR dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le symbole "☟" s'affiche dans la fenêtre.
5. Amener le bouton PROGRAMMES sur "0".

- Exemple : il est 9h00, une durée de 1h15 est programmée et l'heure de démarrage est fixée à 11h00. Le programme démarre automatiquement à 11h00 et dure jusqu'à 12h15.

! Pour annuler une sélection, tourner le bouton du PROGRAMMATEUR dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le symbole "☟" s'affiche dans la fenêtre.

Conseils de cuisson

! Pour les cuissons ventilées ne pas utiliser les gradins 1 et 5 : ils sont directement frappés par l'air chaud qui pourrait brûler les mets délicats.

! En cas de cuisson en mode BARBECUE ou GRATIN, placer la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les jus ou graisses de cuisson.

MULTICUISSON

- Utiliser les gradins 2 et 4 et placer au 2 les plats qui exigent davantage de chaleur.

- Placer la lèchefrite en bas et la grille en haut.

BARBECUE

- Placer la grille au gradin 3 ou 4, enfourner les plats au milieu de la grille.

- Nous conseillons de sélectionner le niveau d'énergie maximum. Ne pas s'inquiéter si la résistance de voûte n'est pas allumée en permanence : son fonctionnement est contrôlé par un thermostat.

FOUR PIZZA

- Utiliser un plat en aluminium léger et l'enfourner sur la grille du four.
  En cas d'utilisation du plateau émaillé, le temps de cuisson sera plus long et la pizza beaucoup moins croustillante.

- Si les pizzas sont bien garnies, n'ajouter la mozzarelle qu'à mi-cuisson.

Tableau de cuisson

Programmes	Aliments	Poids (Kg)	Niveau enfournement glissières standard	Niveau enfournement glissières coulissantes	Préchauffage	Température préconisée (°C)	Durée cuisson (minutes)
Four Tradition	Canard	1,5	2	1	Oui	200-210	70-80
	Poulet	1,5	2	1	Oui	200-210	60-70
	Rôti de veau ou de bœuf	1	2	1	Oui	200	70-75
	Rôti de porc	1	2	1	Oui	200-210	70-80
	Biscuits (pâte brisée)	-	2	1	Oui	180	15-20
	Tartes	1	2	1	Oui	180	30-35
Four Pâtisserie	Tartes	0,5	2 ou 3	1 ou 2	Oui	180	25-35
	Tarte aux fruits	1	2 ou 3	1 ou 2	Oui	180	40-50
	Cake aux fruits	0,7	2 ou 3	1 ou 2	Oui	170-180	45-55
	Petits gâteaux sur 2 niveaux	0,7	2 et 4	1 et 3	Oui	180-190	20-25
	Génoise	0,6	2 ou 3	1 ou 2	Oui	160-170	30-40
	Choux sur 3 niveaux	0,7	1, 3 et 5	1, 2 et 4	Oui	180-190	20-25
	Biscuits sur 3 niveaux	0,7	1, 3 et 5	1, 2 et 4	Oui	180	20-25
	Crêpes farcies	0,8	2	1	Oui	200	30-35
	Meringues sur 3 niveaux	0,5	1, 3 et 5	1, 2 et 4	Oui	90	180
	Friands au fromage	0,5	2	1	oui	210	20-25
Fast cooking	**Surgelés**						
	Pizza	0,3	2	1	-	250	122
	Mélange de courgettes et crevettes en croûte Feuilleté aux épinards	0,4	2	1	-	200	0
	Chaussons salés	0,5	2	1	-	220	30-35
	Lasagnes	0,3	2	1	-	200	25
	Petits pains dorés	0,5	2	1	-	200	35
	Poulet en morceaux	0,4	2	1	-	180	25-30
		0,4	2	1	-	220	15-20
	Précuits					200	
	Ailes de poulet dorées	0,4	2	1	-		20-25
	Aliments Frais						
	Biscuits (pâte brisée)	0,3	2	1	-	200	15-18
	Cake aux fruits	0,6	2	1	-	180	45
	Friands au fromage	0,2	2	1	-	210	10-12
Multicuisson	Pizza sur 2 niveaux		2 et 4	1 et 3	Oui	220-230	20-25
	Tartes sur 2 niveaux/gâteaux sur 2 niveaux		2 et 4	1 et 3	Oui	180	30-35
	Génoise sur 2 niveaux (sur plateau émaillé)		2 et 4	1 et 3	Oui	170	20-25
	Poulet rôti + pommes de terre	1+1	1 et 2/3	1 et 3	Oui	200-210	65-75
	Agneau	1	2	1	Oui	190-200	45-50
	Maquereau	1	1 ou 2	1	Oui	180	30-35
	Lasagnes	1	2	1	Oui	190-200	35-40
	Choux sur 2 niveaux		2 et 4	1 et 3	Oui	190	20-25
	Biscuits sur 2 niveaux		2 et 4	1 et 3	Oui	190	10-20
	Friands au fromage sur 2 niveaux		2 et 4	1 et 3	Oui	210	20-25
	Tartes salées		1 et 3	1 et 3	Oui	200	20-30
Four Pizza	Pizza	0,5	2	1	Oui	220	15-20
	Fougasses	0,5	2	1	Oui	200	20-25
Barbecue	Maquereaux	1	4	3	Non	Max	15-20
	Soles et seiches	0,7	4	3	Non	Max	10-15
	Brochettes de calmars et crevettes	0,7	4	3	Non	Max	8-10
	Tranches de colin	0,7	4	3	Non	Max	10-15
	Légumes grillés	0,5	3 ou 4	2 ou 3	Non	Max	15-20
	Côte de veau	0,8	4	3	Non	Max	15-20
	Saucisses	0,7	4	3	Non	Max	15-20
	Hamburgers	4 ou 5	4	3	Non	Max	10-12
	Croque-monsieur ou toasts	4 ou 6	4-	3	Non	Max	3-5
	Poulet rôti au tournebroche (si présent)	1		-	Non	Max	70-80
	Agneau rôti au tournebroche (si présent)	1	-		Non	Max	70-80
Gratin	Poulet grillé	1,5	2	2	Non	210	55-60
	Seiches	1	2	2	Non	200	30-35
	Poulet rôti au tournebroche (si présent)	1,5	-	-	Non	210	70-80
	Canard rôti au tournebroche (si présent)	1,5	-	-	Non	210	60-70
	Rôti de veau ou de bœuf	1	2	2	Non	210	60-75
	Rôti de porc	1	2	2	Non	210	70-80
	Agneau	1	2	2	Non	210	40-45

! Les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun. Les temps de préchauffage du four sont présélectionnés et ne sont pas modifiables manuellement.

Précautions et conseils

Hotpoint ARISTON

FR

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces consignes de sécurité sont très importantes et doivent être lues attentivement.

Sécurité générale

- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Pour déplacer l'appareil, se servir des poignées prévues à cet effet sur les côtés du four.
- Ne pas toucher à l'appareil si l'on est pieds nus ou si l'on a les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi.
- **En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties de la porte peuvent devenir très chauds. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.**
- Eviter que le cordon d'alimentation d'autres électroménagers touche à des parties chaudes du four.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Toujours saisir la poignée en son milieu : elle risque d'être très chaude à ses extrémités.
- Utiliser toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir des plats du four.
- Ne jamais tapisser la sole du four de papier aluminium.
- Ne pas ranger de matériel inflammable à l'intérieur du four : si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Toujours s'assurer que les manettes sont bien dans la position "●"/"○" quand l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne pas tirer sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuer aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayer en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Contacter le service d'Assistance (*voir Assistance*).
- Ne pas poser d'objets lourds sur la porte du four ouverte.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant d'utilisation de l'appareil.
- S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : se conformer aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), prévoit que les électroménagers ne peuvent pas être traités comme des déchets solides urbains courants. Les appareils usagés doivent faire l'objet d'une collecte séparée pour optimiser le taux de récupération et de recyclage des matériaux qui les composent et empêcher tout danger pour la santé et pour l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est appliqué sur tous les produits pour rappeler qu'ils font l'objet d'une collecte sélective.
  Pour de plus amples renseignements sur la mise au rebut des électroménagers, les possesseurs peuvent s'adresser au service public prévu à cet effet ou aux commerçants.

Economies et respect de l'environnement

- Pour faire des économies d'électricité, utiliser autant que possible le four pendant les heures creuses.
- Pour les cuissons au BARBECUE et au GRATIN, nous conseillons de garder la porte du four fermée : les résultats obtenus sont meilleurs et la consommation d'énergie est moindre (environ 10% d'économie).
- Garder les joints propres et en bon état pour qu'ils adhèrent bien à la porte et ne causent pas de déperdition de chaleur.

Nettoyage et entretien

FR

Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien couper l'alimentation électrique de l'appareil.

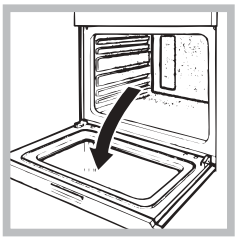
Nettoyage de l'appareil

! Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

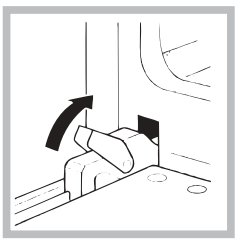
- Nettoyer l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre Si les taches sont difficiles à enlever, utiliser des produits spéciaux. Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. Ne pas utiliser de poudres abrasives ni de produits corrosifs.
- Nettoyer l'enceinte après toute utilisation, quand le four est encore tiède. Utiliser de l'eau chaude et du détergent, rincer et essuyer avec un chiffon doux. Eviter tout produit abrasif.
- Les accessoires peuvent être lavés comme de la vaisselle courante y compris en lave-vaisselle.

Nettoyage de la porte

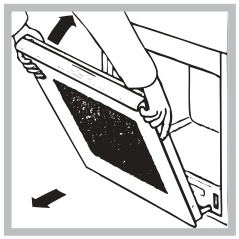
Nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes, essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de racloirs métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre.
Pour nettoyer plus à fond, il est possible de déposer la porte du four :



1. ouvrir la porte complètement (*voir figure*);



2. soulever et faire pivoter les leviers situés sur les deux charnières (*voir figure*);



3. saisir la porte par les côtés, la refermer lentement mais pas complètement. Tirer ensuite la porte vers soi en la dégageant de son logement (*voir figure*). Remonter la porte en refaisant en sens inverse les mêmes opérations.

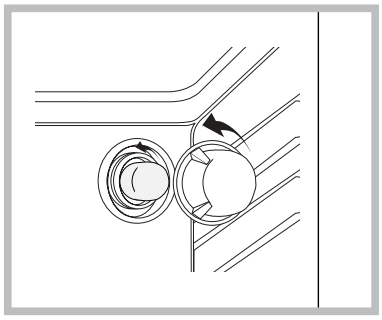
! Nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes, essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de racloirs métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre.

Contrôle des joints

Contrôler périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, s'adresser au service après-vente le plus proche de son domicile. Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

Remplacement de l'ampoule d'éclairage

Pour changer l'ampoule d'éclairage du four:



1. Dévissez le couvercle en verre du boîtier de la lampe.
2. Dévissez l'ampoule et remplacez-la par une autre de même type : puissance 25 W, culot E 14.
3. Remontez le couvercle à sa place (*voir figure*).

Assistance

Hotpoint ARISTON

FR

Attention :
L'appareil dispose d'un système d'autotest qui permet de détecter toute anomalie de fonctionnement :
- le voyant SIGNAL D'ERREUR sur le tableau de bord se met à clignoter rapidement
- le four s'éteint automatiquement
- le ventilateur se met en marche

Contacter aussitôt un service d'assistance technique.

! Ne jamais faire appel à des techniciens non agréés.

Indiquer :

- le type d'anomalie;
- le modèle de l'appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

Ces informations figurent sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil

Manual de instrucciones

HORNO

ES

IT Italiano, 1

GB English, 12

FR Français, 23

ES **Espanol, 34**

PT Portuges, 45

FT 850.1/HA
FT 850.1 IX/HA
FT 95V C.1/HA
FT 95V C.1 IX/HA

Sumario

Instalación, 35-36
Colocación
Conexión eléctrica
Placa de características

Descripción del aparato, 37
Vista de conjunto
Panel de control

Puesta en funcionamiento y uso, 38
Poner en hora el reloj
Poner en funcionamiento el horno

Programas, 39-41
Programas de cocción
Programar la cocción
Consejos prácticos para cocinar
Tabla de cocción

Precauciones y consejos, 42
Seguridad general
Eliminación
Ahorrar y respetar el medio ambiente

Mantenimiento y cuidados, 43
Interrumpir la corriente eléctrica
Limpiar el aparato
Limpiar la puerta
Sustituir la bombilla

Asistencia, 44

Hotpoint ARISTON

Instalación

! Es importante conservar este manual para poder consultarlo en todo momento. En el caso de venta, de cesión o de mudanza, verifique que permanezca junto al aparato para informar al nuevo propietario sobre su funcionamiento y sobre las advertencias correspondientes.

! Lea atentamente las instrucciones: contienen información importante sobre la instalación, el uso y la seguridad.

Colocación

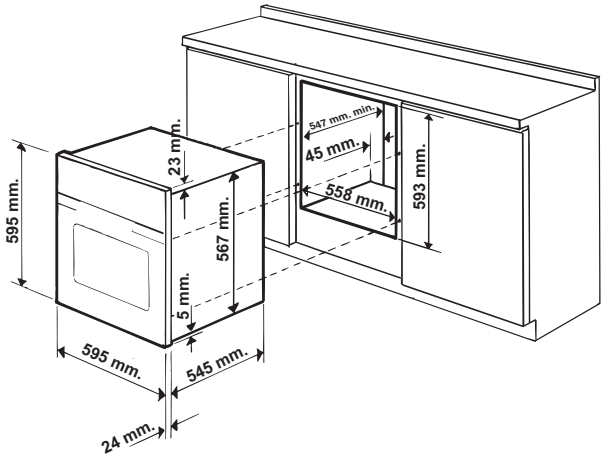
! Los embalajes no son juguetes para niños y se deben eliminar según las normas para la recolección diferenciada de desechos (*ver Precauciones y consejos*).

!La instalación se debe realizar siguiendo estas instrucciones y por personal profesionalmente calificado. Una instalación incorrecta puede producir daños a personas, animales o cosas.

Empotramiento

Para garantizar un buen funcionamiento del aparato es necesario que el mueble tenga las características adecuadas:

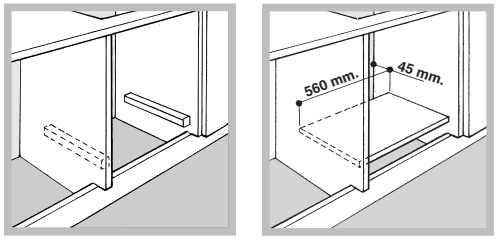
- los paneles adyacentes al horno deben ser de materiales resistentes al calor;
- en el caso de muebles de madera chapeada, las colas utilizadas deben ser resistentes a una temperatura de 100°C.
- para empotrar el horno, ya sea cuando se instala **bajo encimera** (*ver la figura*) o en **columna**, el mueble debe tener las siguientes dimensiones:



! Una vez empotrado el aparato no se deben permitir contactos con las partes eléctricas.
El consumo declarado en la placa de características ha sido medido en una instalación de este tipo.

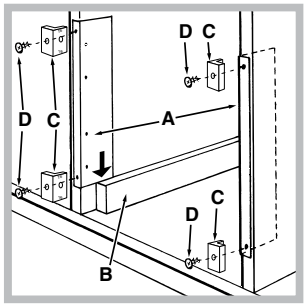
Aireación

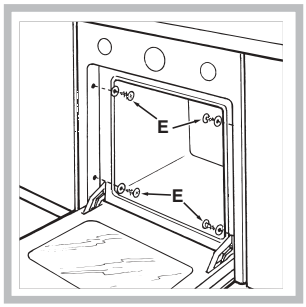
Para garantizar una buena aireación es necesario eliminar la pared posterior del hueco para el horno. Es preferible instalar el horno apoyado sobre dos listeles de madera o sobre una superficie continua que tenga una abertura de 45 x 560 mm. como mínimo (*ver las figuras*).



Centrado y fijación

1. Coloque las abrazaderas “A” hasta el tope en el apoyo del horno “B”.
2. Coloque los tacos “C” a presión, en las abrazaderas “A”. En particular, si el espesor del costado del mueble es:
   - de 16 mm: coloque el taco de modo tal, que el número 16 que contiene dicho taco quede dirigido hacia Ud.:
   - de 18 mm: coloque el taco de modo tal, que la parte sin escritura quede dirigida hacia Ud.:
   - de 20 mm: no coloque el taco.
3. Fije las abrazaderas y los tacos al borde del costado del mueble mediante los tornillos “D”.
4. Fije el horno al mueble con los tornillos y las arandelas de plástico “E”.



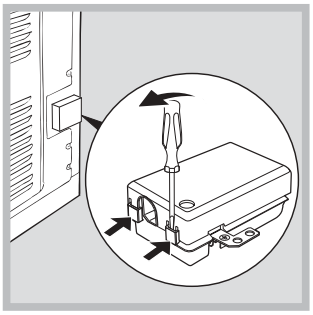


Conexión eléctrica

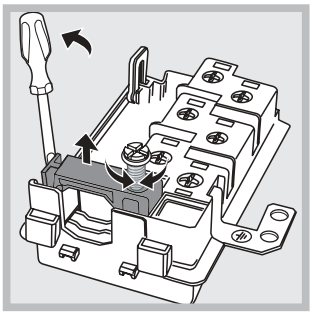
! Los hornos dotados de cable de alimentación tripolar, están fabricados para funcionar con corriente alterna a la tensión y frecuencia indicadas en la placa de características (*ver a continuación*).

ES

Montaje del cable de alimentación eléctrica



1. Abra el panel de bornes haciendo palanca con un destornillador sobre las lengüetas laterales de la tapa: tire y ábralo (*ver la figura*).



2. Desenrosque el tornillo de la mordaza de terminal de cable y extráigalo haciendo palanca con un destornillador *(ver la figura)*.

3. Quite los tornillos de los contactos L-N-⏚ y luego fije los cables debajo de las cabezas de los tornillos respetando los colores Azul (N), Marrón (L) y Amarillo-Verde (⏚).

Conexión del cable de alimentación eléctrica a la red

Instale en el cable un enchufe normalizado para la carga indicada en la placa de características (*ver al costado*). En el caso de conexión directa a la red, es necesario interponer entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm., dimensionado para esa carga y que responda a las normas vigentes (el conductor de tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación eléctrica se debe colocar de modo tal que no alcance en ningún punto una temperatura que supere en 50°C la temperatura ambiente.

! El instalador es responsable de la correcta conexión eléctrica y del cumplimiento de las normas de seguridad.

Antes de efectuar la conexión verifique que:

- la toma tenga conexión a tierra y que sea conforme con la ley;
- la toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina indicada en la placa de características (*ver más abajo*);
- la tensión de alimentación eléctrica esté comprendida dentro de los valores indicados en la placa de características (*ver más abajo*);
- la toma sea compatible con el enchufe del aparato. Si no es así, sustituya la toma o el enchufe; no utilice prolongaciones ni conexiones múltiples.

! Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.

! El cable no debe sufrir pliegues ni compresiones.

! El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados.

! La empresa declina toda responsabilidad cuando estas normas no sean respetadas.

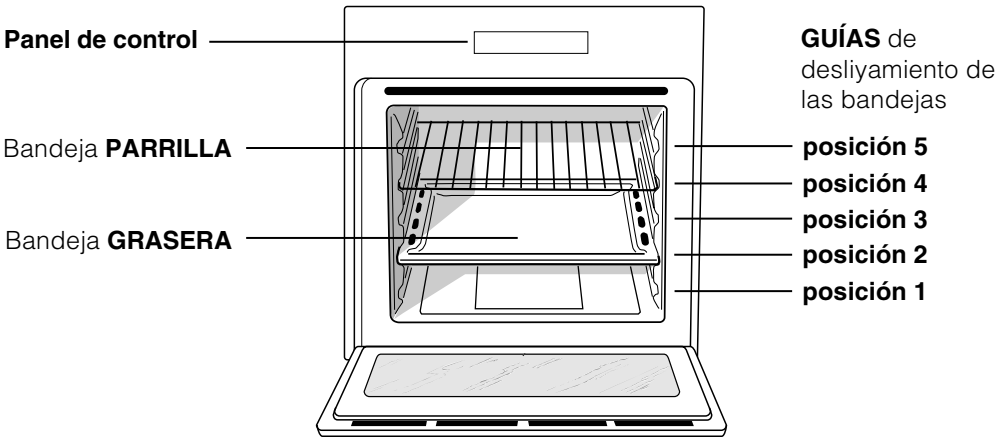
DATOS TÉCNICOS	
Dimensiones	ancho 43,5 cm. altura 32 cm. profundidad 40 cm.
Volumen	litros 56
Conexiones eléctricas	tensión 230V ~ 50Hz / potencia máxima absorbida 2800W
ENERGY LABEL	Norma 2002/40/CE en la etiqueta de los hornos eléctricos. Norma EN 50304 Consumo de energía por convección Natural – función de calentamiento: ▭ Tradicional; Clase Consumo de energía para funcionamiento por convección Forzada - función de calentamiento: ▤ Pastelería.
CE 	Este aparato es conforme con las siguientes Normas Comunitarias: 2006/95/CEE del 12/12/06 (Baja Tensión) y posteriores modificaciones - 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilidad Electromagnética) y posteriores modificaciones - 93/68/CEE del 22/07/93 y posteriores modificaciones. 2002/96/CE

Descripción del aparato

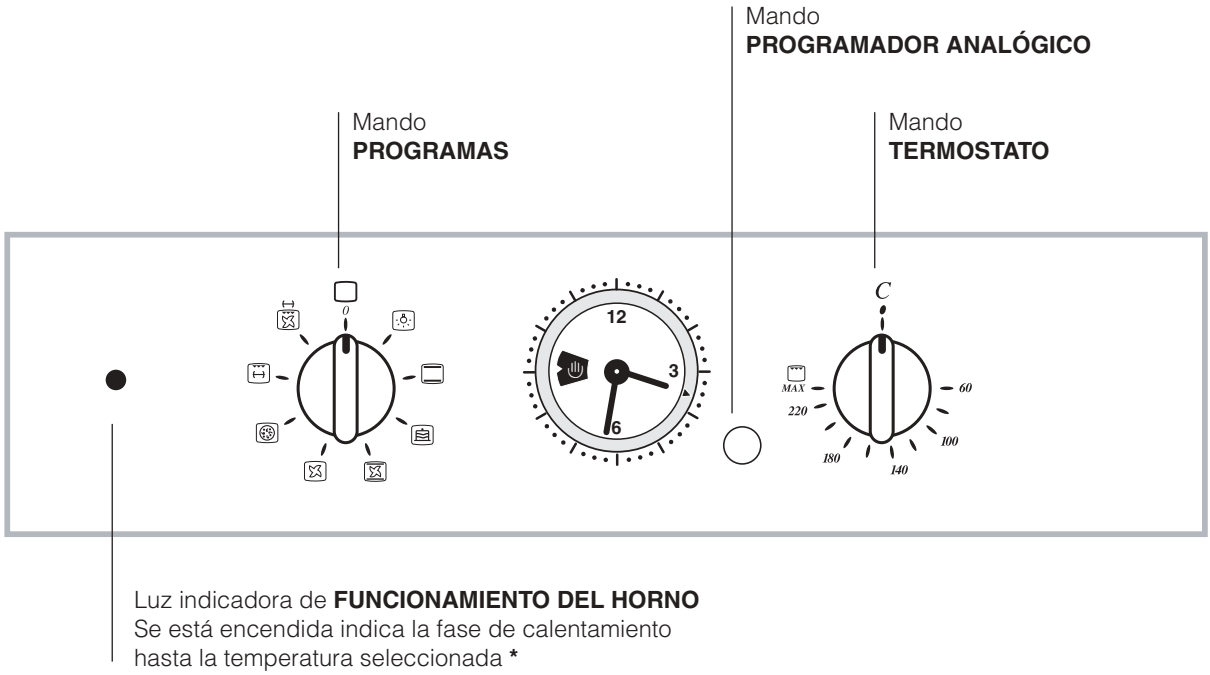
Hotpoint ARISTON

ES

Vista de conjunto



Panel de control



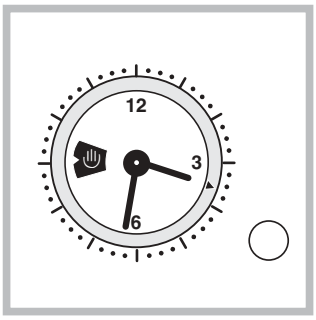
Luz indicadora de **FUNCIONAMIENTO DEL HORNO**
Se está encendida indica la fase de calentamiento hasta la temperatura seleccionada *****

Puesta en funcionamiento y uso

ES

!La primera vez que encienda el horno, hágalo funcionar vacío, durante una hora aproximadamente, con el termostato al máximo y con la puerta cerrada. Luego apáguelo, abra la puerta y airee el ambiente en el que se encuentra. El olor que se advierte es debido a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el horno.

Poner en hora el reloj



Pulse el mando del PROGRAMADOR y gírelo en sentido antihorario hasta fijar la hora corriente.

! Poner en hora el reloj, es posible sólo si el horno está conectado a la red eléctrica. Ante una interrupción de corriente el PROGRAMADOR se detiene: cuando se restablece la circulación de corriente, se debe modificar nuevamente la hora.

Poner en funcionamiento el horno

1. Seleccione el programa de cocción deseado girando el mando PROGRAMAS.
2. Elija la temperatura girando el mando TERMOSTATO. La Tabla de cocción (*ver Programas*) contiene una lista con las cocciones y las correspondientes temperaturas aconsejadas.
3. El piloto TERMOSTATO encendido indica la fase de calentamiento hasta la temperatura seleccionada: introduzca los alimentos que debe cocinar.
4. Durante la cocción es posible:
- modificar el programa de cocción con la perilla PROGRAMAS;
- modificar la temperatura con el mando TERMOSTATO;
- interrumpir la cocción llevando el mando PROGRAMAS hasta la posición “0”.

! No apoye nunca objetos en el fondo del horno porque se puede dañar el esmalte.

! Coloque siempre los recipientes de cocción sobre la parrilla suministrada con el aparato.

Ventilación de enfriamiento

Para disminuir la temperatura externa, algunos modelos poseen un ventilador de enfriamiento. El mismo genera un chorro de aire que sale entre el panel de control y la puerta del horno.
! Al final de la cocción, el ventilador permanece en funcionamiento hasta que el horno esté suficientemente frío.

Luz del horno

Se enciende seleccionando con el mando PROGRAMAS. Permanece encendida cuando se selecciona un programa de cocción.

Programas

Programas de cocción

! En todos los programas se puede fijar una temperatura entre 60°C y MAX, excepto en:

- BARBACOA (se aconseja elegir sólo MAX);
- GRATIN (se aconseja no superar una temperatura de 200ºC).

Programa **HORNO TRADICIONAL**
Con esta cocción tradicional es mejor utilizar una sola bandeja: si se utilizan varias bandejas se produce una mala distribución de la temperatura.

Programa **HORNO PASTELERÍA**
Este programa es aconsejable para la cocción de alimentos delicados (por ej. las tortas que necesitan leudado) y algunas preparaciones “mignon” en 3 bandejas simultáneamente.

Programa **COCCIÓN RÁPIDA**
Este programa es particularmente indicado para cocciones veloces de alimentos congelados o precocidos. Los mejores resultados se obtienen utilizando un solo nivel.

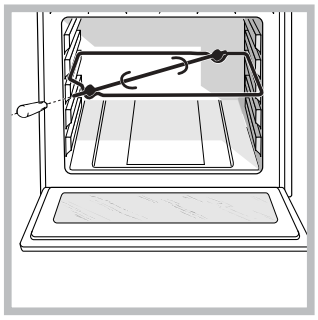
Programa **MULTICOCCIÓN**
Debido a que el calor es constante en todo el horno, el aire cocina y tuesta la comida de modo uniforme. Es posible utilizar hasta un máximo de dos niveles simultáneamente.

Programa **HORNO PIZZA**
Esta combinación permite un rápido calentamiento del horno, con un fuerte aporte de calor preferentemente desde abajo. Cuando utilice más de una bandeja a la vez, en la mitad de la cocción es necesario intercambiar sus posiciones .

/ Programa **BARBACOA**
La temperatura elevada y directa del grill es aconsejada para los alimentos que necesitan una temperatura superficial alta. Utilice el horno con la puerta cerrada.

/ Programa **GRATIN**
A la irradiación térmica unidireccional, le agrega la circulación forzada del aire en el interior del horno. Esto impide que se quemen superficialmente los alimentos aumentando el poder de penetración del calor. Utilice el horno con la puerta cerrada.

El asador automático *



Para accionar el asador automático (*ver la figura*) proceda del siguiente modo:

1. coloque la grasera en la posición 1;
2. coloque el sostén del asador automático en la posición 3 e introduzca el espetón en el orificio correspondiente ubicado en la pared posterior del horno;
3. accione el asador automático seleccionando con la perilla PROGRAMAS o ;

Programar la duración de una cocción con comienzo inmediato

1. Gire el mando del PROGRAMADOR en sentido antihorario hasta observar el tiempo de cocción deseado en la representación visual.
2. Tire el mando del PROGRAMADOR y gírelo en sentido antihorario hasta llevar el índice móvil a la altura de la hora corriente. Al finalizar la operación se advierte un golpe.
3. Seleccione el programa de cocción deseado con el mando PROGRAMAS. El horno se encenderá inmediatamente y funcionará durante todo el tiempo de cocción seleccionado.
4. Una vez cumplido el tiempo, se emitirá una señal sonora. Para interrumpirla gire el mando del PROGRAMADOR en sentido antihorario hasta visualizar en la representación visual el símbolo “”.
5. Lleve el mando PROGRAMAS hasta la posición “0”.

- Ejemplo: son las 9:00 horas y se programa una duración de 1 hora y 15 minutos. El programa se detiene automáticamente a las 10:15 horas.

* Presente sólo en algunos modelos.

Programar la duración de una cocción con comienzo retrasado

1. Gire el mando del PROGRAMADOR en sentido antihorario hasta observar el tiempo de cocción deseado en la representación visual.
2. Tire el mando del PROGRAMADOR y gírelo en sentido antihorario hasta llevar el índice móvil en coincidencia con la hora de comienzo de la cocción deseada.
3. Seleccione el programa de cocción deseado con el mando PROGRAMAS. El horno se encenderá a la hora de comienzo fijada y funcionará durante todo el tiempo de cocción seleccionado.
4. Una vez cumplido el tiempo, se emitirá una señal sonora. Para interrumpirla gire el mando del PROGRAMADOR en sentido antihorario hasta visualizar en la representación visual el símbolo "☝".
5. Lleve el mando PROGRAMAS hasta la posición "0".

- Ejemplo: son las 9:00 horas, se programa una duración de 1 hora y 15 minutos y las 11:00:00 como hora de comienzo. El programa comienza automáticamente a las 11:00 horas y dura hasta las 12:15 horas.

! Para anular una programación, gire el mando del PROGRAMADOR en sentido antihorario hasta visualizar en la representación visual el símbolo "☝".

Consejos prácticos para cocinar

!En las cocciones ventiladas no utilice las posiciones 1 y 5: son las que reciben directamente el aire caliente que podría quemar las comidas delicadas.

! En las cocciones BARBACOA y GRATIN, coloque la grasera en la posición 1 para recoger los residuos de cocción (jugos y/o grasas).

MULTICOCCIÓN

- Utilice las posiciones 2 y 4 colocando en la 2 los alimentos que requieren mayor calor.

- Coloque la grasera abajo y la parrilla arriba.

BARBACOA

- Introduzca la parrilla en la posición 3 o en la 4 y coloque los alimentos en el centro de la misma.

- Se aconseja fijar el nivel de energía en el valor máximo. No se alarme si la resistencia superior no permanece constantemente encendida: su funcionamiento está controlado por un termostato.

HORNO PIZZA

- Utilice una bandeja para pizza de aluminio liviano apoyándola sobre la parrilla suministrada con el horno.
  Utilizando la grasera aumenta el tiempo de cocción y difícilmente se obtiene una pizza crocante.

- En el caso de pizzas muy condimentadas es aconsejable colocar la mozzarella (queso típico de Italia) en la mitad de la cocción.

ES

Tabla de cocción

Programas	Alimentos	Peso (Kg)	Posición de las bandejas		Precalentamiento	Temperatura aconsejada (°C)	Duración de la cocción (minutos)
			guías estándar	guías deslizables			
Horno Tradicional	Pato	1,5	2	1	si	200-210	70-80
	Pollo	1,5	2	1	si	200-210	60-70
	Asado de ternera o de vaca	1	2	1	si	200	70-75
	Asado de cerdo	1	2	1	si	200-210	70-80
	Bizcochos (de pastaflora)	-	2	1	si	180	15-20
	Tortas glaseadas	1	2	1	si	180	30-35
Horno Pastelería	Tortas glaseadas	0,5	2 o 3	1 o 2	si	180	25-35
	Torta de fruta	1	2 o 3	1 o 2	si	180	40-50
	Bizcochos con uva	0,7	2 o 3	1 o 2	si	170-180	45-55
	Tortas pequeñas en dos niveles	0,7	2 y 4	1 y 3	si	180-190	20-25
	Bizcochos	0,6	2 o 3	1 o 2	si	160-170	30-40
	Hojaldre con crema en 3 niveles	0,7	1 y 3 y 5	1 y 2 y 4	si	180-190	20-25
	Bizcochos en 3 niveles	0,7	1 y 3 y 5	1 y 2 y 4	si	180	20-25
	Creps rellenos	0,8	2	1	si	200	30-35
	Merengues en 3 niveles	0,5	1 y 3 y 5	1 y 2 y 4	si	90	180
	Bizcochitos salados de hojaldre y queso	0,5	2	1	si	210	20-25
Cocción rápida	**Alimentos congelados**						
	Pizza	0.3	2	1	-	250	12
	Mixto de calabacín y cangrejos	0.4	2	1	-	200	20
	Torta rústica de espinacas	0.5	2	1	-	220	30-35
	Panzerotti (ravioles grandes italianos)	0.3	2	1	-	200	25
	Lasañas	0.5	2	1	-	200	35
	Panecillos dorados	0.4	2	1	-	180	25-30
	Bocaditos de pollo	0.4	2	1	-	220	15-20
	Precocidos					200	
	Alas de pollo doradas	0.4	2	1	-		20-25
	Alimentos Frescos						
	Bizcochos (de pastaflora)	0.3	2	1	-	200	15-18
	Hojaldre con crema	0.6	2	1	-	180	45
	Bizcochitos salados de hojaldre y queso	0.2	2	1	-	210	10-12
Multicocción	Pizza en 2 niveles		2 y 4	1 y 3	si	220-230	20-25
	Tortas glaseadas en 2 niveles Tortas en 2 niveles		2 y 4	1 y 3	si	180	30-35
	Bizcochos en 2 niveles (sobre una grasera)		2 e 4	1 y 3	si	170	20-25
	Pollo asado + patatas	1+1	1 y 2/3	1 y 3	si	200-210	65-75
	Cordero	1	2	1	si	190-200	45-50
	Caballa	1	1 o 2	1	si	180	30-35
	Lasañas	1	2	1	si	190-200	35-40
	Hojadre con crema en 2 niveles		2 y 4	1 y 3	si	190	20-25
	Bizcochos en 2 niveles		2 y 4	1 y 3	si	190	10-20
	Bizcochitos salados de hojaldre y queso en 2 niveles		2 y 4	1 y 3	si	210	20-25
	Tortas saladas		1 y 3	1 y 3	si	200	20-30
Horno Pizza	Pizza	0,5	2	1	si	220	15-20
	Hogazas	0,5	2	1	si	200	20-25
Barbacoa	Caballa	1	4	3	no	Max	15-20
	Lenguados y sepias	0,7	4	3	no	Max	10-15
	Broquetas de calamares y cangrejos	0,7	4	3	no	Max	8-10
	Filete de merluza	0,7	4	3	no	Max	10-15
	Verduras a la parrilla	0,5	3 o 4	2 o 3	no	Max	15-20
	Bistec de ternera	0,8	4	3	no	Max	15-20
	Salchichas	0,7	4	3	no	Max	15-20
	Hamburguesas	n° 4 o 5	4	3	no	Max	10-12
	Bocadillos calientes de jamón y queso (o pan tostado)	n° 4 o 6	4	3	no	Max	3-5
	Pollo asado con asador automático (si existe)	1	-	-	no	Max	70-80
	Cordero asado con asador automático (cuando existe)	1	-	-	no	Max	70-80
Gratin	Pollo a la parrilla	1,5	2	2	no	210	55-60
	Sepias	1	2	2	no	200	30-35
	Pollo asado con asador automático (si existe)	1,5	-	-	no	210	70-80
	Pato asado con asador automático (si existe)	1,5	-	-	no	210	60-70
	Asado de ternera o vaca	1	2	2	no	210	60-75
	Asado de cerdo	1	2	2	no	210	70-80
	Cordero	1	2	2	no	210	40-45

! Los tiempos de cocción son indicativos y se pueden modificar en base a sus gustos personales. La duración del precalentamiento del horno está prefijada y no se puede modificar manualmente.

Precauciones y consejos

ES

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales sobre seguridad. Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

Seguridad general

- El aparato ha sido fabricado para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- Para mover el aparato utilice siempre las manijas correspondientes ubicadas en los costados del horno.
- No toque la máquina descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual.
- **Mientras se utiliza el aparato, los elementos calentadores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Tenga cuidado de no tocarlos y mantenga a los niños alejados de ellos.**
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con partes calientes del horno.
- No obstruya las aberturas de ventilación y de eliminación del calor.
- Tome la manija de apertura de la puerta en el centro: en los costados podría estar caliente.
- Para introducir o extraer recipientes, utilice siempre guantes para horno.
- No cubra el fondo del horno con hojas de aluminio.
- No coloque materiales inflamables en el horno: si el aparato se pone en funcionamiento inadvertidamente, podría incendiarse.
- Cuando el aparato no se utiliza, controle siempre que los mandos estén en la posición "<FONT "Wingdings">l"/"<FONT "Wingdings">¡".
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- En caso de avería, no acceda nunca a los mecanismos internos para intentar una reparación. Llame al Servicio de Asistencia Técnica (*ver Asistencia*).
- No apoye objetos pesados sobre la puerta del horno abierta.
- No está previsto que el aparato sea utilizado por personas (niños incluidos) con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, por personas inexpertas o que no tengan familiaridad con el producto, a menos que no sean vigiladas por una persona responsable de su seguridad o que no hayan recibido instrucciones preliminares sobre el uso del aparato.
- Evitar que los niños jueguen con el aparato.

Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- La norma europea 2002/96/CE sobre la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), establece que los electrodomésticos no se deben eliminar de la misma manera que los desechos sólidos urbanos. Los aparatos en desuso se deben recoger separadamente para optimizar la tasa de recuperación y reciclaje de los materiales que los componen e impedir potenciales daños para la salud y el medio ambiente. El símbolo de la papelera tachada se encuentra en todos los productos para recordar la obligación de recolección separada.
  Para obtener mayor información sobre la correcta eliminación de electrodomésticos, los poseedores de los mismos podrán dirigirse al servicio público responsable o a los revendedores.

Ahorrar y respetar el medio ambiente

- Utilizando el horno en los horarios que van desde las últimas horas de la tarde hasta las primeras horas de la mañana, se colabora reduciendo la carga de absorción de las empresas eléctricas.
- Se recomienda efectuar siempre las cocciones en BARBACOA y GRATIN con la puerta cerrada: se obtendrán así mejores resultados y también un sensible ahorro de energía (10% aproximadamente).
- Mantenga las juntas en buen estado y limpias para que se adhieran bien a la puerta y no provoquen dispersión del calor.

Interrumpir la corriente eléctrica

Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.

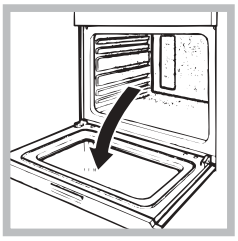
Limpiar el aparato

! No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

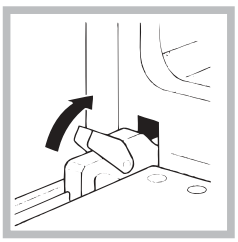
- Las partes externas esmaltadas o de acero inoxidable y las juntas de goma se pueden limpiar con una esponja empapada en agua tibia y jabón neutro. Si las manchas son difíciles de eliminar use productos específicos. Se aconseja enjuagar abundantemente y secar después de la limpieza. No utilice polvos abrasivos ni sustancias corrosivas.
- El interior del horno se debe limpiar preferentemente cada vez que se utiliza y cuando todavía está tibio. Utilice agua caliente y detergente, enjuague y seque con un paño suave. Evite los productos abrasivos.
- Los accesorios se pueden lavar como cualquier vajilla (incluso en lavavajillas).

Limpiar la puerta

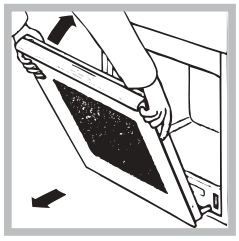
Limpie el vidrio de la puerta con esponjas y productos no abrasivos y séquelo con un paño suave; no utilice materiales ásperos abrasivos o raederas metálicas afiladas que puedan rayar la superficie y quebrar el vidrio.
Para lograr una limpieza más profunda es posible desmontar la puerta del horno:



1. para ello, abra completamente la puerta (*ver la figura*);



2. alce y gire las palancas ubicadas en las dos bisagras (*ver la figura*);



3. sujete la puerta de los costados externos y ciérrela lenta pero no completamente. Luego tire la puerta hacia sí, extrayéndola de su lugar (*ver la figura*). Vuelva a colocar la puerta siguiendo el mismo procedimiento pero en sentido contrario.

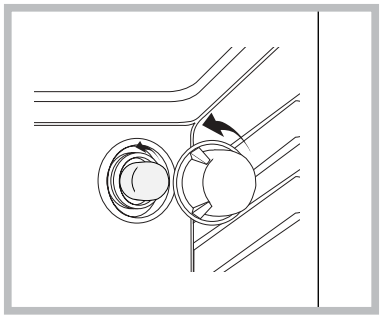
! Limpie el vidrio de la puerta con esponjas y productos no abrasivos y séquelo con un paño suave; no utilice materiales ásperos abrasivos o raederas metálicas afiladas que puedan rayar la superficie y quebrar el vidrio.

Controlar las juntas

Controle periódicamente el estado de la junta que rodea la puerta del horno. Si se encontrara dañada, llame al Centro de Asistencia Técnica más cercano. Es aconsejable no usar el horno hasta que no haya sido reparada.

Sustituir la bombilla

Para sustituir la bombilla de iluminación del horno:



1. Desenrosque la tapa de vidrio del portalámpara.
2. Extraiga la bombilla y sustitúyala con una análoga: potencia de 25 W, casquillo E 14.
3. Vuelva a colocar la tapa (*ver la figura*).

Asistencia

ES

Atención:
El aparato está dotado de un sistema de diagnóstico automático que permite detectar problemas de funcionamiento:
- el piloto de INDICACIÓN DE ERROR en el panel de control centellea rápidamente
- el horno se apaga automáticamente
- comienza a funcionar el ventilador

En esos casos es necesaria la intervención del servicio de asistencia técnica.

! No llame nunca a técnicos no autorizados.

Comunique:

- El tipo de anomalía;
- El modelo de la máquina (Mod.)
- El número de serie (S/N)

Esta información se encuentra en la placa de características colocada en el aparato.

Instruções de utilização

FORNO

PT

IT Italiano, 1

GB English,12

FR Français, 23

ES Espanol, 34

PT **Portuges, 45**

FT 850.1/HA
FT 850.1 IX/HA
FT 95V C.1/HA
FT 95V C.1 IX/HA

Índice

Instalação, 46-47
Posicionamento
Ligação eléctrica
Placa de identificação

Descrição do aparelho, 48
Vista de conjunto
Painel de comandos

Início e utilização, 49
Acertar a hora
Início do forno

Programas, 50-52
Programas de cozedura
Programação da cozedura
Conselhos práticos para cozedura
Tabela de cozedura

Precauções e conselhos, 53
Segurança geral
Eliminação
Economia e respeito do meio ambiente

Manutenção e cuidados, 54
Desligar a corrente eléctrica
Limpeza do aparelho
Limpeza da porta
Substituição da lâmpada

Assistência técnica, 55

Hotpoint ARISTON

Instalação

PT

! É importante guardar este folheto para poder consultá-lo a qualquer momento. No caso de venda, cessão ou mudança, assegure-se que o mesmo permanece com o aparelho para informar o novo proprietário sobre o funcionamento e sobre as respectivas advertências.

! Leia com atenção as instruções: nas quais há informações importantes sobre a instalação, a utilização e a segurança.

Posicionamento

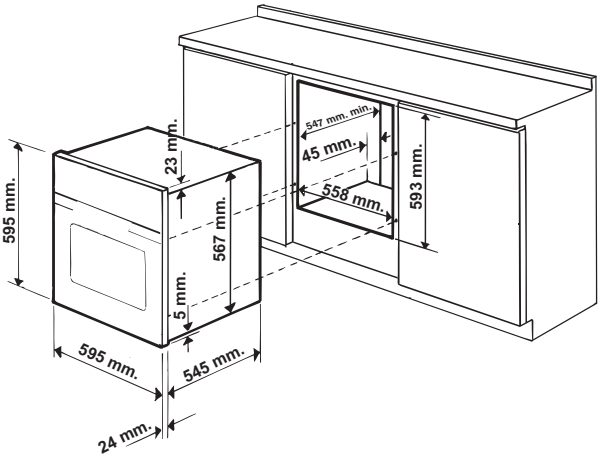
! As embalagens não são brinquedos para as crianças e devem ser eliminadas em conformidade com as regras de colecta diferenciada (*veja em Precauções e Conselhos*).

!A instalação deve ser realizada segundo estas instruções e por pessoal profissional qualificado. Uma instalação errada pode causar danos a pessoas, animais ou objectos.

Encaixe

Para garantir um bom funcionamento do aparelho é necessário que o móvel seja de características adequadas:

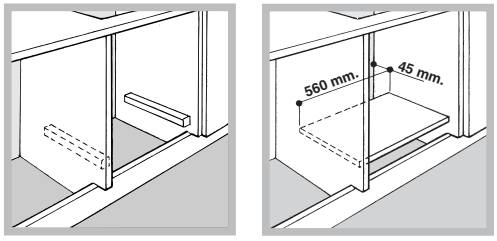
- os painéis adjacentes ao forno devem ser de material resistente ao calor;
- no caso de móveis de madeira contraplacada, as colas devem ser resistentes à temperatura de 100°C.
- para encaixar o forno, quer no caso de instalação **sob uma banca** (*veja a figura*) quer em **coluna**, o móvel deve ter as seguintes medidas:



! Depois de ter encaixado o aparelho, não deve ser possível contacto com as partes eléctricas.
As declarações de consumo indicadas na placa das características foram medidas com este tipo de instalação.

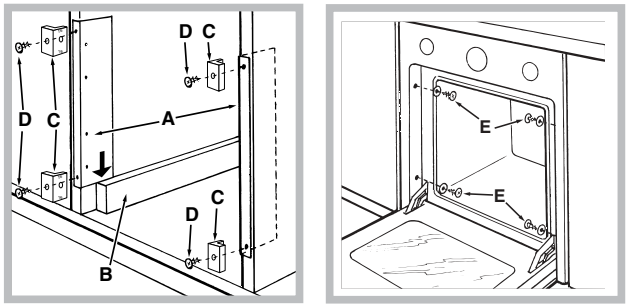
Ventilação

Para garantir uma boa ventilação é necessário eliminar a parede traseira do vão. É preferível instalar o forno de maneira que apoie-se sobre duas ripas de madeira, ou sobre uma tábua com uma abertura de pelo menos 45 x 560 mm. (*veja as figuras*).



Colocar no centro e prender

1. Posicione os suportes “A” encostados nas tiras do suporte “B” do forno.
2. Posicione os taquinhos “C” encostados nos suportes “A”. Especialmente se a espessura do painel lateral do móvel:
   - for de 16 mm.: monte o taquinho de maneira que o número 16 marcado no mesmo fique virado para o seu lado;
   - for de 18 mm.: monte o taquinho de maneira que a parte sem escritas fique virada para o seu lado;
   - for de 20 mm.: não monte o taquinho.
3. Prenda os suportes e os taquinhos na beira da lateral do móvel mediante os parafusos “D”.
4. Prenda o forno no móvel mediante os parafusos e as anilhas em plástico “E”.

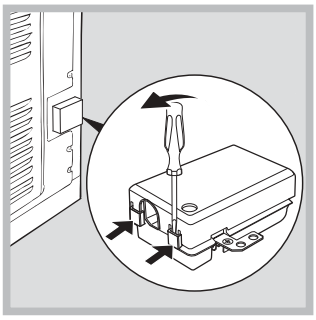


Ligação eléctrica

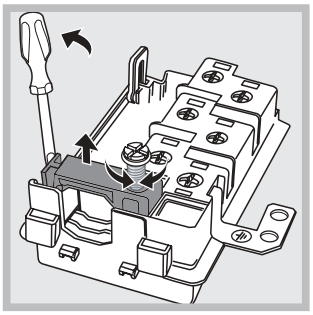
! Os fornos equipados com cabo de fornecimento com três pólo, são preparados para funcionar com corrente alternada na tensão e frequência de fornecimento indicadas na placa de identificação (*veja a seguir*).

PT

Montagem do cabo de fornecimento



1. Para abrir a caixa de terminais faça alavanca com uma chave de parafuso nas linguetas aos lados da tampa: puxe e abra a tampa (veja a figura).
2. Desatarraxe o parafuso da braçadeira e tire-o utilizando uma chave de fendas (veja a figura).



3. Tire os parafusos dos contactos L-N-⏚ e, em seguida, prenda os fios embaixo das cabeças dos parafusos a obedecer as cores: Azul (N) Castanho (L) Amarelo-Verde (⏚).

Ligação do cabo de alimentação à rede

Monte no cabo uma ficha em conformidade com as normas para a carga indicada na placa de identificação (*veja ao lado*). No caso de uma ligação directa à rede, será necessário interpor, entre o aparelho e a rede, um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm. na dimensão certa para a carga e em conformidade com as normas em vigor (a ligação à terra não deve ser interrompida pelo interruptor). O cabo de alimentação deve ser colocado de maneira que em nenhum ponto ultrapasse de 50°C a temperatura do ambiente.

! O técnico instalador é responsável pela realização certa da ligação eléctrica e da obediência das regras de segurança.

Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:

- a tomada tenha uma ligação à terra e seja em conformidade com a legislação;
- a tomada tenha a capacidade de suportar a carga máxima de potência da máquina, indicada na placa de identificação (*veja a seguir*);
- a tensão de alimentação seja entre os valores da placa de identificação (*veja a seguir*);
- a tomada seja compatível com a ficha do aparelho. Em caso contrário, substitua a tomada ou a ficha; não empregue extensões nem tomadas múltiplas.

! Depois de ter instalado o aparelho, o acesso ao cabo eléctrico e à tomada da corrente deve ser fácil.

! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.

! O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído somente por técnicos autorizados.

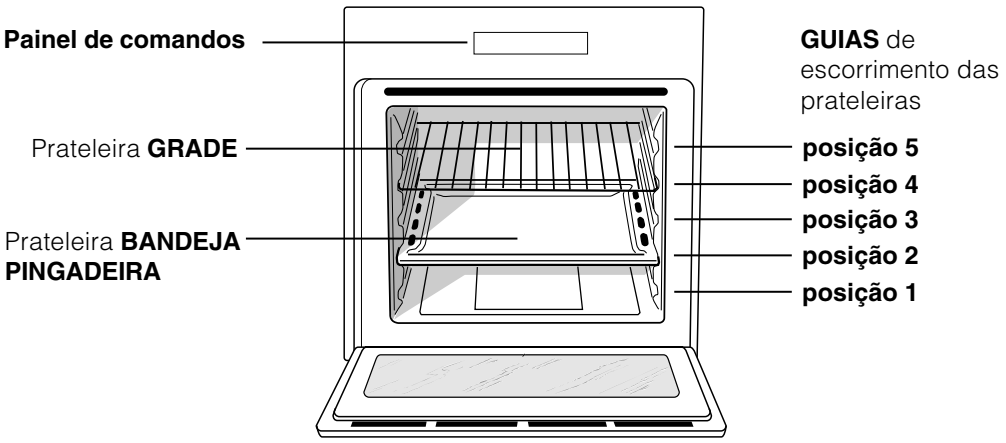
! A empresa exime-se de qualquer responsabilidade se estas regras não forem obedecidas.

PLACA DAS CARACTERÍSTICAS	
Medidas	largura 43,5 cm altura 32 cm profundidade 40 cm
Volume	Litros 56
Ligações eléctricas	tensão de 230V ~ 50Hz potência máxima absorvida 2800W
ETIQUETA DE ENERGIA	Directiva 2002/40/CE acerca dos fornos eléctricos. Norma EN 50304 Consumo de energia com convecção Natural – função de aquecimento: ▭ Tradicional; Consumo de energia da declaração de Classe com convecção Forçada - função de aquecimento: ▤ Pastéis.
CE 	Este aparelho é em conformidade com as seguintes Directivas da Comunidade Europeia: 2006/95/CEE de 12/12/06 (Baixa Tensão) e posteriores modificações – 89/336/CEE de 03/05/89 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações - 93/68/CEE de 22/07/93 e posteriores modificações. 2002/96/CE

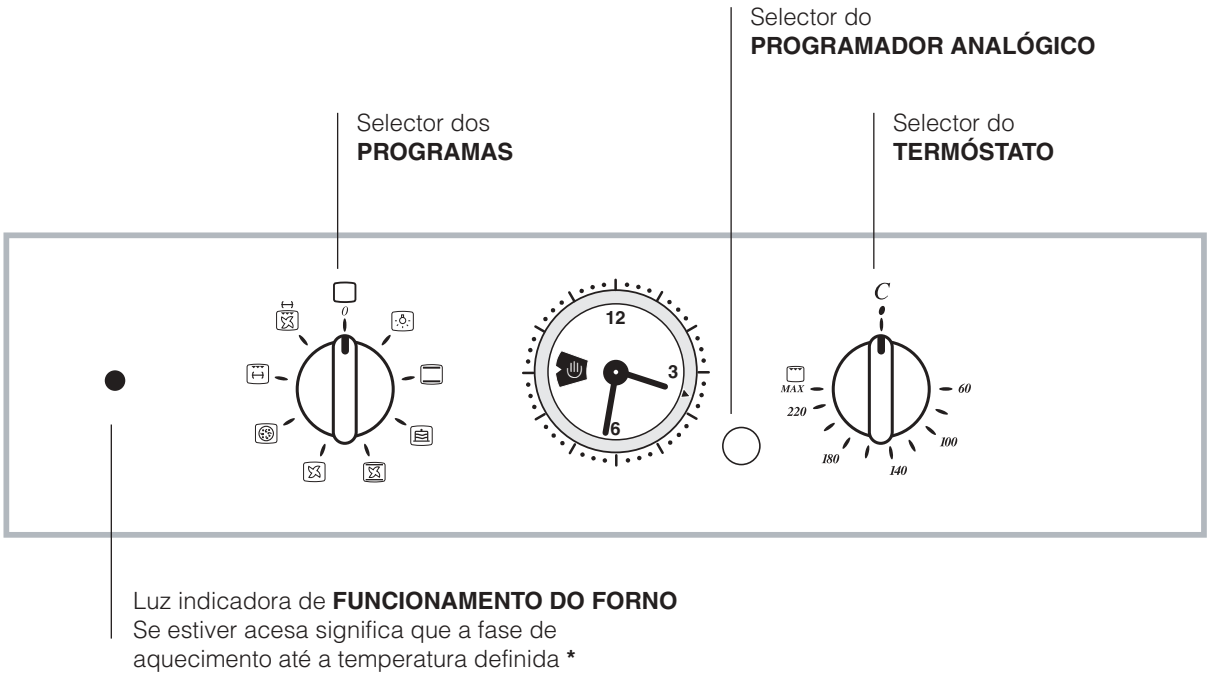
Descrição do aparelho

PT

Vista de conjunto



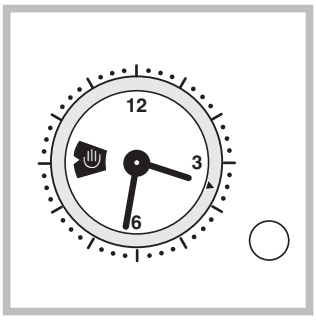
Painel de comandos



* Há somente em alguns modelos.

! Quando o acender pela primeira vez, aconselhamos de fazer funcionar o forno vazio pelo menos durante uma hora, com o termóstato posto à temperatura máxima e a porta fechada. Em seguida, pode apagar, abrir a porta do forno e ventilar a sala. O odor que se sente deve-se à evaporação das substâncias empregadas para proteger o forno.

Acertar a hora



Prima o selector do PROGRAMADOR e rode-o na direcção contrária aos ponteiros do relógio até acertar a hora.

! É possível acertar a hora somente se o forno estiver ligado ao sistema eléctrico. No caso de falta de corrente eléctrica o PROGRAMADOR pára: quando a corrente eléctrica voltar, será necessário acertar a hora outra vez.

Início do forno

1. Para seleccionar o programa de cozedura que desejar, rode o selector dos PROGRAMAS.
2. Para escolher a temperatura rode o selector do TERMOSTATO. Uma lista com as cozeduras e as respectivas temperaturas aconselhadas pode ser consultada na Tabela de cozedura (*veja os Programas*).
3. O indicador luminosos do TERMOSTATO aceso fixo no painel dos comandos avisa que o pré aquecimento foi completado:coloque dentro os alimentos a serem cozidos.
4. Durante a cozedura é sempre possível:
- modificar o programa de cozedura mediante o selector de PROGRAMAS;
- modificar a temperatura mediante o selector do TERMÓSTATO;
- interromper a cozedura se recolocar o selector dos PROGRAMAS na posição “0”.

! Nunca encoste objectos no fundo do forno, para evitar riscos de danos ao esmalte.

! Coloque sempre os recipientes de cozedura sobre a grade fornecida.

Ventilação de arrefecimento

Para obter uma redução das temperaturas externas, alguns modelos são equipados com uma ventoinha de arrefecimento. Esta gera um jacto de ar que sai entre o painel de comandos e a porta do forno.
No final da cozedura, a ventoinha continua a funcionar até o forno arrefecer suficientemente.
! No final da cozedura, a ventoinha continua a funcionar até o forno arrefecer suficientemente.

Luz do forno

Acende-se se for seleccionado mediante o selector dos PROGRAMAS. Permanece acesa quando se seleccionar um programa de cozedura.

Programas

PT

Programas de cozedura

!Para todos os programas pode ser regulada uma temperatura entre 60°C e MÁX., excepto:

- BARBECUE (é aconselhável configurar somente em MÁX.);
- GRATIN (é aconselhável não ultrapassar a temperatura de 200°C).

Programa de **FORNO TRADIÇÃO**
Com esta cozedura tradicional é melhor utilizar um único tabuleiro: com mais de um tabuleiro haverá má distribuição da temperatura.

Programa **FORNO PARA PASTÉIS**
Esta função é indicada para a cozedura de comidas delicadas, (especialmente doces que necessitarem de levitação) e algumas preparações "mignon" em 3 prateleiras simultaneamente.

Programa de **FAST COOKING**
Este programa é especificamente indicado para cozeduras rápidas de alimentos previamente preparados (congelados ou previamente cozidos). Os melhores resultados são obtidos se utilizar apenas uma prateleira.

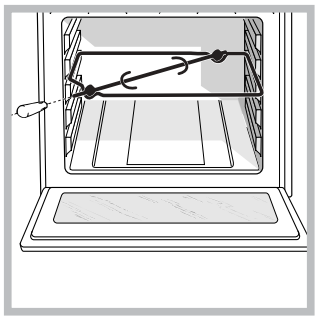
Programa de **COZEDURA MÚLTIPLA**
Como o calor é constante e uniforme em todo o forno, o ar coze e cora os alimentos de maneira uniforme. É possível utilizar até duas prateleiras no máximo contemporaneamente.

Programa de **FORNO PARA PIZZA**
Esta combinação possibilita um aquecimento rápido do forno, com um grande fluxo de calor principalmente por baixo. Se utilizar mais de uma prateleira de cada vez, será necessário trocar a posição das mesmas na metade da cozedura.

/ Programa de **BARBECUE**
Uma temperatura alta e directa do grill é aconselhada para os alimentos que necessitarem de uma alta temperatura superficial. Coza com a porta do forno fechada.

/ Programa **de GRATIN**
Une a irradiação térmica unidireccional com a circulação forçada do ar no interior do forno. Deste modo impede-se a queimadura da superfície dos alimentos ao aumentar-se o poder de penetração do calor. Coza com a porta do forno fechada.

Espeto rotatório *



Para accionar o espeto rotatório (*veja a figura*) realize as seguintes operações:

1. coloque a bandeja pingadeira na posição 1;
2. coloque o suporte do espeto rotatório na posição 3 e enfie o espeto no respectivo furo, situado na parede traseira do forno;
3. para ligar o espeto giratório coloque o selector dos PROGRAMAS em ;

Programação da cozedura

Planeamento de uma duração com início imediato

1. Rode o selector do PROGRAMADOR na direcção contrária aos ponteiros do relógio até aparecer no visor o tempo de duração desejado para a cozedura.
2. Puxe o selector do PROGRAMADOR e rode-o na direcção contrária aos ponteiros do relógio até o indicador móvel chegar à correspondência da hora actual. No final da operação ouve-se um clique.
3. Seleccione o programa de cozedura que desejar mediante o selector dos PROGRAMAS. O forno liga-se imediatamente e funcionará durante todo o tempo de duração definido para a cozedura.
4. Quando acabar o tempo, será emitido um sinal acústico. Para interrompê-lo rode o selector do PROGRAMADOR na direcção contrária aos ponteiros do relógio até aparecer no visor o símbolo "".
5. Colocar o selector dos PROGRAMAS na posição "0".

- Exemplo: São 9:00 horas e é programada uma duração de cozedura de 1 hora e 15 minutos. O programa pára automaticamente às 10:15.

* Há somente em alguns modelos.

Planeamento de uma duração com início posterior

1. Rode o selector do PROGRAMADOR na direcção contrária aos ponteiros do relógio até aparecer no visor o tempo de duração desejado para a cozedura.
2. Puxe o selector do PROGRAMADOR e rode-o na direcção contrária aos ponteiros do relógio até o indicador móvel chegar à correspondência de início de cozedura.
3. Seleccione o programa de cozedura que desejar mediante o selector dos PROGRAMAS. O forno se ligará na hora definida para o início e funcionará durante todo o tempo definido para a duração.
4. Quando acabar o tempo, será emitido um sinal acústico. Para interrompê-lo rode o selector do PROGRAMADOR na direcção contrária aos ponteiros do relógio até aparecer no visor o símbolo "✋".
5. Colocar o selector dos PROGRAMAS na posição "0".

- Exemplo: São 9:00 horas e é programada uma duração de 1 hora e 15 minutos e define-se as 11:00 como hora do início. O programa iniciará automaticamente às 11:00 e durará até às 12:15.

! Para anular um planeamento rode o selector do PROGRAMADOR na direcção contrária aos ponteiros do relógio até aparecer no visor o símbolo "✋".

Conselhos práticos para cozedura

! Nas cozeduras ventiladas não utilize as posições das prateleiras 1 e 5: estes recebem directamente ar quente que poderia provocar queimaduras em alimentos delicados.

! Nas cozeduras de BARBECUE e GRATIN, coloque a bandeja pingadeira na posição 1 para recolher os resíduos de cozedura (molhos e/ou gordura).

COZEDURA MÚLTIPLA

- Utilize as posições 2 e 4 dos tabuleiros, coloque na 2 os alimentos que necessitarem de mais calor.

- Coloque a bandeja pingadeira embaixo e a grade em cima.

BARBECUE

- Coloque a grade na posição 3 ou 4, disponha os alimentos no centro da grade.

- É aconselhável configurar o nível de energia no máximo. Não se alarme se a resistência superior não permanecer constantemente acesa: o seu funcionamento é controlado por um termóstato;

FORNO para PIZZA

- Utilize uma forma de alumínio leve, apoie-a na grelha do forno.
  Se utilizar a bandeja pingadeira aumentará os tempos de cozedura e dificilmente será obtida uma pizza crocante.

- No caso de pizzas com muita cobertura é aconselhável colocar o queijo mozzarella na metade da cozedura.

Tabela de cozedura

Programas	Alimentos	Peso (Kg)	Posição das prateleiras		Pré-aquecimento	Temperatura aconselhada (°C)	Duração da cozedura (minutos)
			Guias padrão	Guias corrediças			
Forno Tradicional	Pato	1,5	2	1	Sim	200-210	70-80
	Franco	1,5	2	1	Sim	200-210	60-70
	Carne de vitela ou vaca assada	1	2	1	Sim	200	70-75
	Carne de porco assada	1	2	1	Sim	200-210	70-80
	Biscoitos (massa tenra)	-	2	1	Sim	180	15-20
	Tortas doces	1	2	1	Sim	180	30-35
Forno para Pastéis	Tortas	0,5	2 ou 3	1 ou 2	Sim	180	25-35
	Doces de fruta	1	2 ou 3	1 ou 2	Sim	180	40-50
	Plum cake	0,7	2 ou 3	1 ou 2	Sim	170-180	45-55
	Queques pequenos em 2 prateleiras	0,7	2 e 4	1 e 3	Sim	180-190	20-25
	Pão-de-ló	0,6	2 ou 3	1 ou 2	Sim	160-170	30-40
	Éclair em 3 prateleiras	0,7	1 e 3 e 5	1 e 2 e 4	Sim	180-190	20-25
	Biscoitos em 3 prateleiras	0,7	1 e 3 e 5	1 e 2 e 4	Sim	180	20-25
	Crêpes recheadas	0,8	2	1	Sim	200	30-35
	Merengues em 3 prateleiras	0,5	1 e 3 e 5	1 e 2 e 4	Sim	90	180
	Salgadinhos folhados de queijo	0,5	2	1	Sim	210	20-25
Cozinha Rápida	**Congelados**						
	Pizza	0.3	2	1	-	250	12
	Misto abóbora e camarão panado	0.4	2	1	-	200	20
	Torra rústica de espinafre	0.5	2	1	-	220	30-35
	Panzerotti	0.3	2	1	-	200	25
	Lasanhas	0.5	2	1	-	200	35
	Pãezinhos doirados	0.4	2	1	-	180	25-30
	Bolinhos de frango	0.4	2	1	-	220	15-20
	Pré-cozidos					200	
	Asas de frango doiradas	0.4	2	1	-		20-25
	Comidas Frescas						
	Biscoitos (massa tenra)	0.3	2	1	-	200	15-18
	Plum-cake	0.6	2	1	-	180	45
	Salgadinhos folhados de queijo	0.2	2	1	-	210	10-12
Cozedura Múltipla	Pizza em 2 prateleiras		2 e 4	1 e 3	Sim	220-230	20-25
	Toras doces em 2 prateleiras/tortas em 2 prateleiras		2 e 4	1 e 3	Sim	180	30-35
	Pão-del-l[o em 2 prateleiras (na bandeja pingadeira)		2 e 4	1 e 3	Sim	170	20-25
	Frango assado + batatas	1+1	1 e 2/3	1 e 3	Sim	200-210	65-75
	Cordeiro	1	2	1	Sim	190-200	45-50
	Cavala	1	1 ou 2	1	Sim	180	30-35
	Lasanhas	1	2	1	Sim	190-200	35-40
	Éclairs em 2 prateleiras		2 e 4	1 e 3	Sim	190	20-25
	Biscoitos em 2 prateleiras		2 e 4	1 e 3	Sim	190	10-20
	Salgadinhos folhados com queijo em 2 prateleiras		2 e 4	1 e 3	Sim	210	20-25
	Tortas salgadas		1 e 3	1 e 3	Sim	200	20-30
Forno para Pizza	Pizza	0,5	2	1	Sim	220	15-20
	Fogaça	0,5	2	1	Sim	200	20-25
Barbecue	Cavala	1	4	3	Não	Max	15-20
	Linguado e chocas	0,7	4	3	Não	Max	10-15
	Espetos de calamares e camarões	0,7	4	3	Não	Max	8-10
	Filé de bacalhau	0,7	4	3	Não	Max	10-15
	Verduras na grelha	0,5	3 ou 4	2 ou 3	Não	Max	15-20
	Bife de vitela	0,8	4	3	Não	Max	15-20
	Salsichas	0,7	4	3	Não	Max	15-20
	Hambúrguer	n° 4 ou 5	4	3	Não	Max	10-12
	Tostas (ou pão tostado)	n° 4 ou 6	4	3	Não	Max	3-5
	Frango no espeto giratório (se houver)	1	-	-	Não	Max	70-80
	Cordeiro no espeto giratório (se houver)	1	-	-	Não	Max	70-80
Gratin	Frango grelhado	1,5	2	2	Não	210	55-60
	Chocas	1	2	2	Não	200	30-35
	Frango no espeto giratório (se houver)	1,5	-	-	Não	210	70-80
	Pato no espeto giratório (se houver)	1,5	-	-	Não	210	60-70
	Carne de vitela ou vaca assada	1	2	2	Não	210	60-75
	Carne de porco assada	1	2	2	Não	210	70-80
	Cordeiro	1	2	2	Não	210	40-45

! Os tempos de cozedura são indicativos e podem ser modificados em função dos próprios gostos pessoais. Os tempos de pré-aquecimento do forno são pré-configurados e não podem ser modificados manualmente.

Precauções e conselhos

Hotpoint ARISTON

PT

! Este aparelho foi projectado e fabricado em conformidade com as normas internacionais de segurança. Estas advertências são fornecidas por razões de segurança e devem ser lidas com atenção.

Segurança geral

- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Para deslocar o aparelho pegue-o sempre pelos específicos manípulos, situados aos lados do forno.
- Não toque na máquina se estiver descalço, ou se as suas mãos ou pés estiverem molhados ou húmidos.
- Este aparelho deve ser empregado para cozer alimentos, somente por pessoas adultas e segundo as instruções apresentadas neste folheto.
- **Durante o uso deste aparelho, os elementos aquecedores e algumas das partes da porta do forno esquentam-se muito. Tome cuidado para não tocar nos mesmos e mantenha as crianças afastadas.**
- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do forno.
- Não tape as aberturas de ventilação e de eliminação de calor.
- Pegue pelo centro a maçaneta de abertura da porta: os lados podem estar quentes.
- Utilize luvas de forno para colocar e tirar recipientes;
- Não forre o fundo do forno com folhas de alumínio.
- Não guarde material inflamável no forno: se o aparelho for inadvertidamente colocado a funcionar, poderia incendiar-se.
- Assegure-se sempre que os selectores estejam na posição "●"/"○" quando não estiver a utilizar o aparelho.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.
- Se houver avarias, em nenhum caso mexa nos mecanismos internos para tentar repará-las. Contacte a Assistência Técnica (*veja a Assistência técnica*).
- Não coloque objectos pesados sobre a porta do forno aberta.
- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (incluso crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, por pessoas inexperientes ou que não tenham familiaridade com o produto, a não ser que seja vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.

Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE) prevê que os electrodomésticos não devem ser eliminados no normal fluxo dos resíduos sólidos urbanos.
  Os aparelhos não mais utilizados devem ser recolhidos separadamente para optimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos à saúde e ao meio ambiente. O símbolo da lixeira cancelada está indicado em todos os produtos para lembrar o dever de colecta selectiva.
  Para maiores informações sobre a correcta eliminação dos electrodomésticos, os proprietários poderão contactar o serviço de colecta público ou os revendedores.

Economia e respeito do meio ambiente

- Se utilizar o forno nos horários a partir do fim da tarde, até as primeiras horas da manhã, colabora-se para reduzir a carga de absorção das empresas fornecedoras de electricidade.
- É recomendável realizar as cozeduras de BARBECUE e GRATIN sempre com a porta fechada: quer para obter melhores resultados, quer para uma sensível economia de energia (aproximadamente 10%).
- Mantenha as guarnições eficientes e limpas, para poderem aderir bem na porta e não causar dispersão de calor.

Manutenção e cuidados

PT

Desligar a corrente eléctrica

Antes de realizar qualquer operação, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

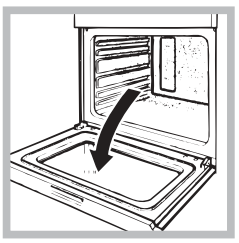
Limpeza do aparelho

! Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a aparelhagem.

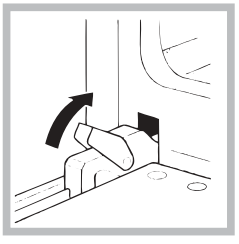
- As partes externas esmaltadas ou inoxidáveis e as guarnições de borracha podem ser limpas com uma esponja molhada com água morna e sabão neutro. Se for difícil remover as manchas, empregue produtos específicos. É aconselhado enxaguar com água abundante e enxugar depois da limpeza. Não empregue pós abrasivos nem substâncias corrosivas.
- O interior do forno deve ser sempre limpo de preferência depois de cada utilização, enquanto ainda estiver morno. Utilize água quente e detergente, enxagúe e enxugue com um pano macio. Evite abrasivos.
- Os acessórios podem ser facilmente lavados como quaisquer utensílios, inclusive numa máquina de lavar loiça.

Limpeza da porta

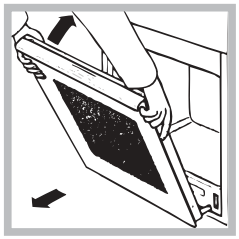
Limpe o vidro da porta com esponjas e produtos não abrasivos e enxugue com um pano macio; não use materiais ásperos, abrasivos ou espátulas metálicas afiadas que podem arranhar a superfície e quebrar o vidro.
Para uma limpeza mais cuidadosa, é possível retirar a porta do forno.



1. abra a porta inteiramente (*veja a figura*);



2. levante e rode as alavancas situadas nas duas dobradiças;



3. segure a porta dos dois lados exteriores e feche-a novamente devagar mas não inteiramente; Em seguida puxe a porta para a frente e retire-a do seu lugar (*veja a figura*). Para montar novamente a porta realize, na ordem contrária, as mesmas operações.

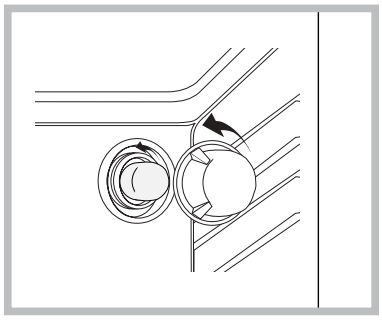
! Limpe o vidro da porta com esponjas e produtos não abrasivos e enxugue com um pano macio; não use materiais ásperos, abrasivos ou espátulas metálicas afiadas que podem arranhar a superfície e quebrar o vidro.

Verificação das guarnições

Verifique periodicamente o estado da guarnição ao redor da porta do forno. Se houver danos, contacte o Centro de Assistência Técnica mais perto. É aconselhável não usar o forno antes do mesmo ter sido reparado.

Substituição da lâmpada

Para substituir a lâmpada de iluminação do forno:



1. Desatarraxe a tampa em vidro do bocal da lâmpada.
2. Desenrosque a lâmpada e troque-a por outra análoga: potência 25 W, engate E 14.
3. Retire a tampa (*veja a figura*).

Assistência técnica

Hotpoint ARISTON

PT

Atenção:
Este aparelho é equipado com um sistema de diagnóstico que possibilita detectar eventuais maus funcionamentos:
- o indicador luminoso SINALIZAÇÃO DE ERRO no painel de comandos piscará rapidamente,
- o forno desliga-se automaticamente
- entra em funcionamento a ventoinha.

Nestes casos será necessária uma intervenção da Assistência técnica.

! Nunca recorra a técnicos não autorizados.

Comunique:

- o tipo de avaria;
- o modelo da máquina (Mod.);
- o número de série (S/N);

Estas últimas informações encontram-se na placa de identificação situada no aparelho.

PT