

# DAILY REFERENCE GUIDE



## THANK YOU FOR PURCHASING AN HOTPOINT-ARISTON PRODUCT

To receive more comprehensive help and support, please register your product at [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)

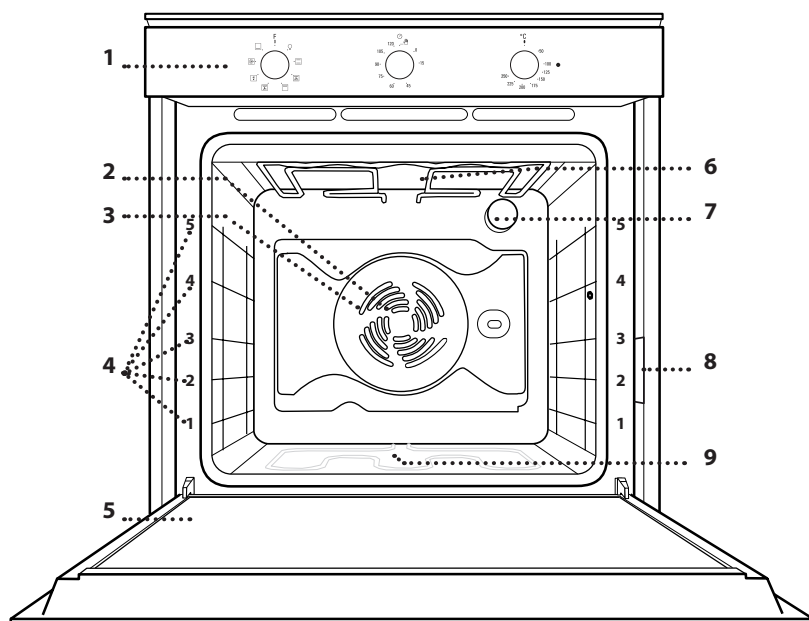


You can download the Safety Instructions and the Use and Care Guide by visiting our website [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) and following the instructions on the back of this booklet.



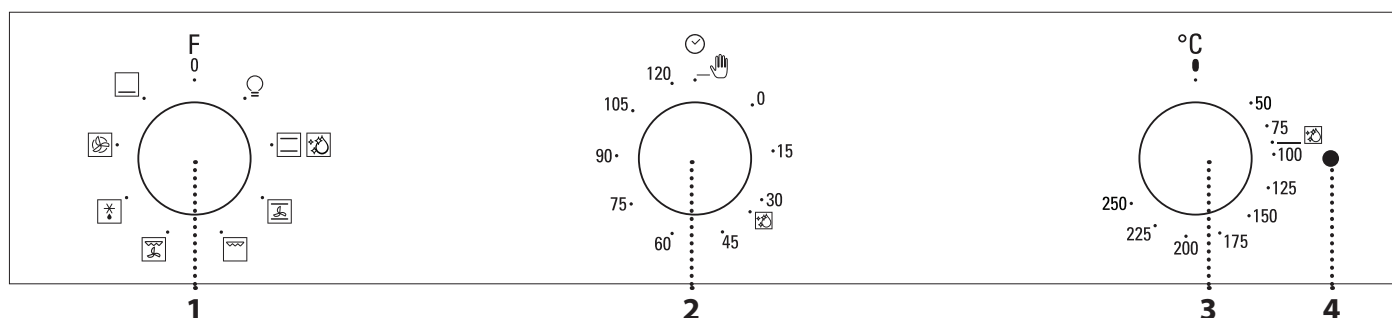
**Before using the appliance carefully read the Health and Safety guide.**

## PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan
3. Circular heating element (not visible)
4. Shelf guides (the level is indicated on the front of the oven)
5. Door
6. Upper heating element/grill
7. Lamp
8. Identification plate (do not remove)
9. Bottom heating element (non-visible)

## CONTROL PANEL



### 1. SELECTION KNOB

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

### 2. TIMER KNOB

For setting the desired cooking time.

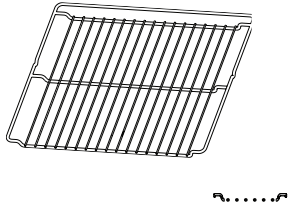
### 3. THERMOSTAT KNOB

Turn to select the desired temperature.

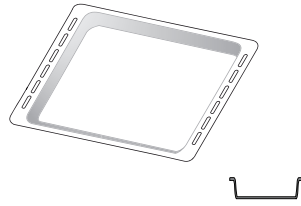
### 4. LED THERMOSTAT / PREHEATING

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

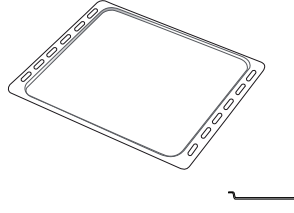
## WIRE SHELF



## DRIPPING PAN



## BAKING TRAY



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

### INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

Insert the wire shelf horizontally by sliding it across the shelf guides, making sure that the side with the raised edge is facing upwards.

Other accessories, such as the drip tray and the baking tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf.

### REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

. To remove the shelf guides, lift the guides up and then gently pull the lower part out of its seating. The shelf guides can now be removed.

. To refit the shelf guides, first fit them back into their upper seating. Keeping them held up, slide them into the cooking compartment, then lower them into position in the lower seating.

# FUNCTIONS

**0 OFF**  
For switching off the oven.

**LIGHT**  
To switch the oven light on.

**CONVENTIONAL**  
For cooking any kind of dish on one shelf only.

**DIAMOND CLEAN**  
The action of the steam released during this special low-temperature cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. This function should be activated only when the oven is cold and after having poured 200 ml of water into the bottom of the oven. Set the timer for 30 minutes and the temperature at 90°C. Once the cycle is finished, wait about 15 minutes before opening the door.

**CONVECTION BAKE**  
For cooking meat or baking cakes with liquid centre on a single shelf. This function delivers an even, golden, crisp top and base.

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

**TURBO GRILL**  
For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of water. The roasting spit (if provided) can be used with this function.

**DEFROSTING**  
For defrosting food more quickly.

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

**LOWER HEATING**  
Useful for browning the base of the dish. This function is recommended also for slow-cooking, for finishing the cooking of juicy dishes, and making sauce concentrates.

# USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

## .HEAT THE OVEN

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

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

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

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

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

## DAILY USE

### 1. SELECT A FUNCTION


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

### 2. ACTIVATE A FUNCTION

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

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

#### DIAMOND CLEAN

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

It is best to use the function for 35'.

### 3. PREHEATING

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


At the end of this process, the LED thermostat switches off indicating that the oven has reached the set temperature: at this point, place the food inside and proceed with cooking.

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

### 4. SET LENGTH OF COOKING TIME

By using the timer knob, it is possible to set the cooking time between 1 and 120 minutes. Turn the knob clockwise as far as it will go, then select the desired cooking time by turning the knob counter-clockwise.

When the desired cooking time has finished, the oven will switch off automatically and the timer knob will remain on 0.







To use the oven manually, make sure that the knob is positioned on .

Please note: if the timer knob is on 0, you will not be able to activate any of the functions.

# COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	COOK TIME (Min.)	LEVEL AND ACCESSORIES
<b>Leavened cakes</b>		Yes	150 - 175	35 - 90	3 
		Yes	150 - 170	30 - 90	4 1 
<b>Filled cake</b> (cheese cake, strudel, fruit pie)		Yes	150 - 190	30 - 85	3 
		Yes	150 - 190	35 - 90	4 1 
<b>Biscuits/tartlets</b>		Yes	160 - 175	20 - 45	3 
		Yes	150 - 175	20 - 45	4 1 
<b>Choux buns</b>		Yes	175 - 200	30 - 40	3 
		Yes	170 - 190	35 - 45	4 1 
<b>Meringues</b>		Yes	100	110 - 150	3 
		Yes	100	130 - 150	4 1 
<b>Pizza / Bread / Flat bread</b>		Yes	190 - 250	12 - 50	3 
		Yes	190 - 250	20 - 50	4 1 
<b>Frozen pizza</b>		Yes	250	10 - 15	3 
		Yes	250	10 - 20	4 1 
<b>Salty cakes</b> (vegetable pie, quiche)		Yes	175 - 200	35 - 55	3 
		Yes	175 - 190	45 - 60	4 1 
<b>Vols-au-vents / puff pastry crackers</b>		Yes	175 - 200	20 - 30	3 
		Yes	175 - 200	25 - 45	4 1 
<b>Lasagna / Flans / Baked pasta / Cannelloni</b>		Yes	200	45 - 65	3 
<b>Lamb / Veal / Beef / Pork 1 kg</b>		Yes	200	80 - 110	3 
<b>Poultry / rabbit / duck 1 kg</b>		Yes	200	50 - 100	3 
<b>Turkey / goose 3 kg</b>		Yes	200	80 - 130	2 
<b>Baked Whole Fish</b> (fillet, whole)		Yes	175 - 200	40 - 60	3 
<b>Stuffed vegetables</b> (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	175 - 200	50 - 60	2 
<b>Roast chicken 1-1.3 kg</b>		-	200	55 - 70 *	2 1 
<b>Toasted bread</b>		-	200	2 - 5	5 
<b>Fish fillets/slices</b>		-	200	20 - 30 *	4 3 
<b>Sausages / kebabs / spare ribs / hamburgers</b>		-	200	30 - 40 *	5 4 
<b>Roast beef - rare 1 kg</b>		-	200	35 - 45 **	3 
















RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	COOK TIME (Min.)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leg of lamb / knuckle		-	200	60 - 90 **	3
Roasted potatoes		-	200	45 - 55 **	3
Vegetable gratin		-	200	20 - 30	3
Lasagna and meat		Yes	200	50 - 100 ***	4 1
Meat and potatoes		Yes	200	45 - 100 ***	4 1
Fish and vegetables		Yes	175	30 - 50 ***	4 1

\* Turn food halfway through cooking.

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

\*\*\* Estimated length of time: dishes can be removed from the oven at different times depending on personal preference.

 [www.docs.hotpoint.eu](http://www.docs.hotpoint.eu) Download the Use and Care Guide from [docs.hotpoint.eu](http://www.docs.hotpoint.eu) for the table of tested recipes, compiled for the certification authorities in accordance with the standard IEC 60350-1.

FUNCTIONS						
	Conventional	Grill	Turbo Grill	Forced Air	Convection Bake	Eco Forced Air
ACCESSORIES						
	Wire shelf	Baking dish or cake tin on the wire shelf	Drip tray / Dessert tray / Baking tray on wire shelf	Dripping pan	Dripping pan with 500 ml water	Baking tray

## USEFUL TIPS



Download the Use and Care Guide from [docs.hotpoint.eu](http://www.docs.hotpoint.eu) for more information

### HOW TO READ THE COOKING TABLE

The table lists the best function, accessories and level to use to cook various different types of food.

Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding preheating (where required).

Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory used.

Use the lowest recommended settings to begin with and, if the food is not cooked enough, then switch to higher settings.

Use the accessories supplied and preferably dark-coloured metal cake tins and baking trays.

You can also use Pyrex or stoneware pans and accessories, but bear in mind that cooking times will be slightly longer.

### COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

Using the "Forced Air" function, you can cook different foods which require the same cooking temperature at the same time (for example: fish and vegetables), using different shelves. Remove the food which requires a shorter cooking time and leave the food which requires a longer cooking time in the oven.

# MAINTENANCE AND CLEANING



Download the Use and Care Guide from [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) for more information

**Make sure that the oven has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning.**

**Do not use steam cleaners.  
Do not use wire wool, abrasive**

**scourers or abrasive/corrosive cleaning agents, as these could damage the surfaces of the appliance.**

**Wear protective gloves.**

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

## EXTERIOR SURFACES

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

## INTERIOR SURFACES

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

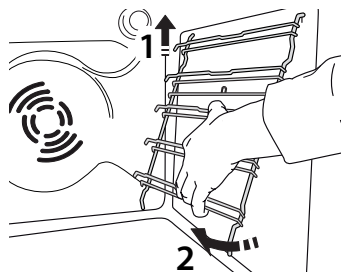
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- The oven door can be removed to facilitate cleaning.
- The top heating element of the grill can be lowered to clean the upper panel of the oven.

## ACCESSORIES

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

## LOWERING THE UPPER HEATING ELEMENT

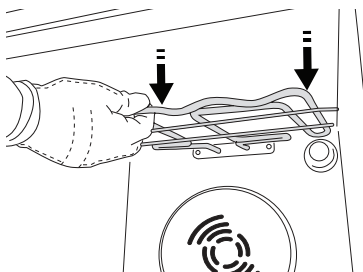
**1. Remove the shelf guides.**



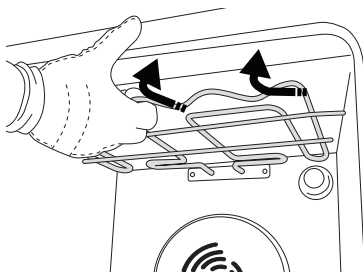
**2. Carefully take the heating element out.**



**3. Lower the heating element.**

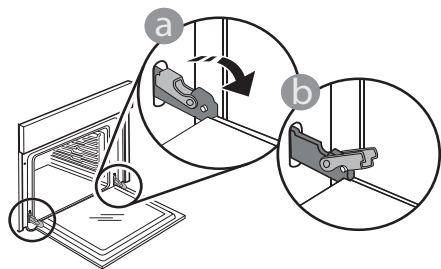


**4. To reposition the heating element, lift it up, pulling it slightly towards you, and make sure it comes to rest on the lateral supports.**



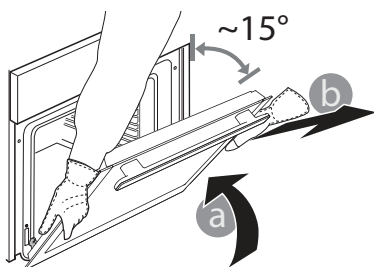
## REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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



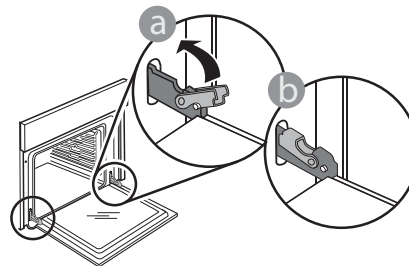
**2.** Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.

Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.

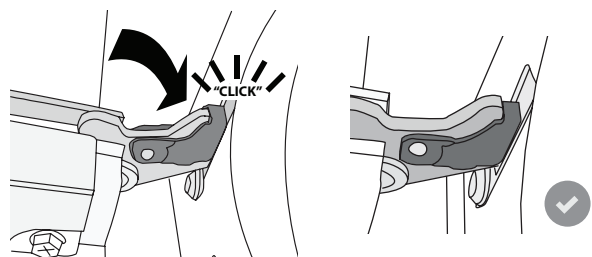


**3.** To refit the door, move it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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



Apply gentle pressure to check that the catches are in the correct position.



**5.** Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above: the door could become damaged if it does not work properly.

## REPLACING THE LIGHT

**1.** Disconnect the oven from the power supply.

**2.** Unscrew the lamp's cover, replace the bulb, and screw the lamp's cover back on.

**3.** Reconnect the oven to the power supply.

Please note: only use 25-40 W/230 ~ V types E-14, T300°C incandescent bulbs or 20-40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogen bulbs. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009). Light bulbs are available from our After-sales Service.

- If using halogen bulbs, do not handle them with your bare hands as your fingerprints could cause damage. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

Problem	Possible cause	Solution
The oven does not work.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
Cooking will not start.	Timer knob set to 0.	Turn the timer knob to  or select a cooking time as indicated in the Daily Use chapter.

## PRODUCT FICHE

The product fiche with energy data of this appliance can be downloaded from the website [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

## HOW TO OBTAIN THE USE AND CARE GUIDE

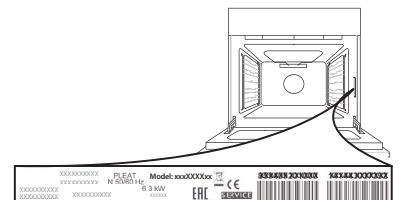
> Download the Use and Care Guide from our website [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) (you can use this QR Code), specifying the product's commercial code.



> Alternatively, contact our Client After-sales Service.

## CONTACTING OUR AFTER-SALES SERVICE

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



400010896445

Printed in Italy



# GUIDA RAPIDA



## GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN PRODOTTO HOTPOINT-ARISTON

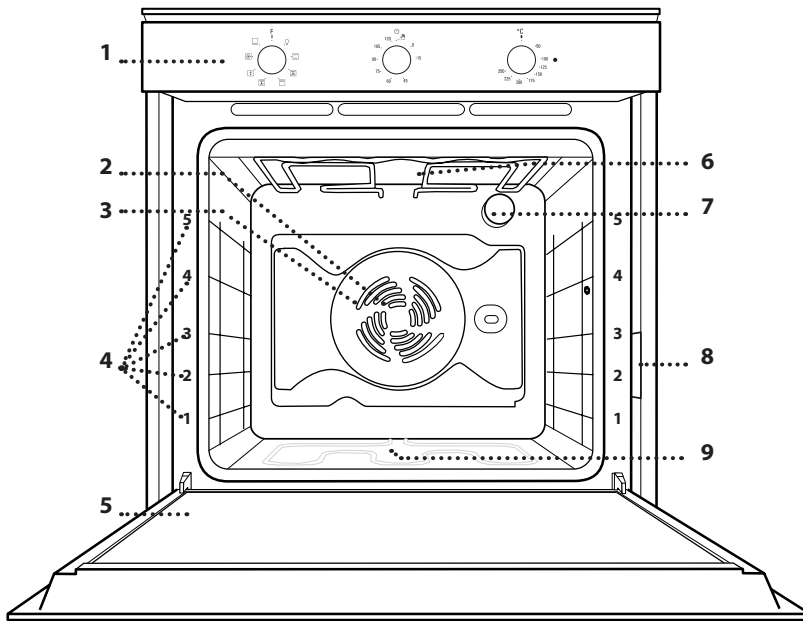
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)



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

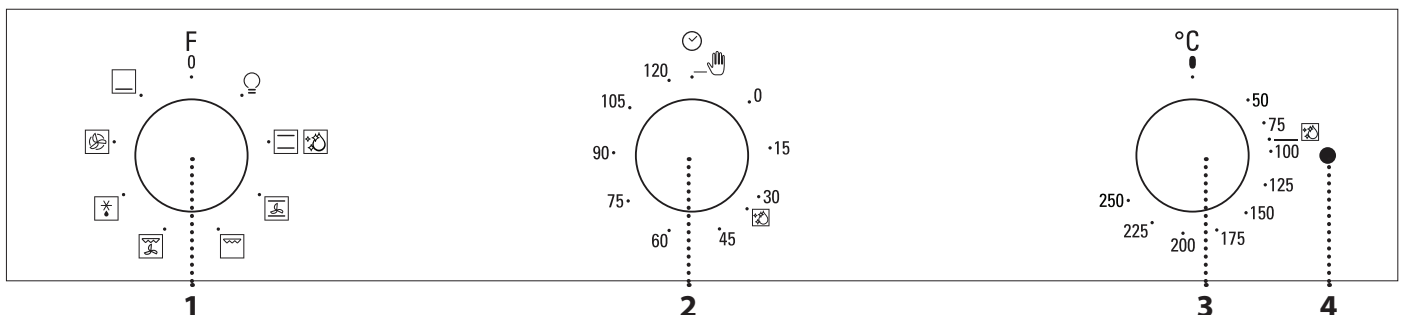
**!** Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza prima di utilizzare il prodotto

## DESCRIZIONE PRODOTTO



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

## PANNELLO DI CONTROLLO



### 1. MANOPOLA DI SELEZIONE

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

### 2. MANOPOLA DURATA

Per impostare la durata di cottura desiderata.

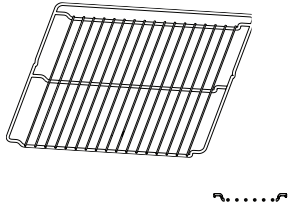
### 3. MANOPOLA TERMOSTATO

Ruotare per selezionare la temperatura desiderata.

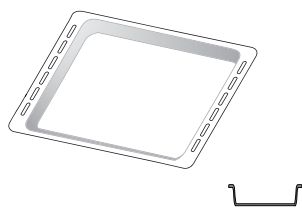
### 4. LED TERMOSTATO / PRERISCALDAMENTO

Si accende durante la fase di riscaldamento. Si spegne al raggiungimento della temperatura desiderata.

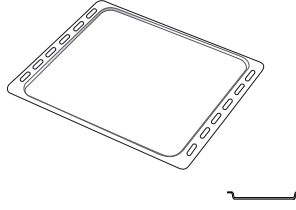
## GRIGLIA



## LECCARDA



## PIASTRA DOLCI



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

### INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

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

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

### TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

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

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

# FUNZIONI

**0 OFF**  
Per spegnere il forno.

**LUCE**  
Per accendere la luce del forno.

**STATICO**  
Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.

**DIAMOND CLEAN**  
L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura permette di rimuovere facilmente sporco e residui di cibo. Attivare la funzione quando il forno è freddo, dopo aver versato 200ml di acqua nel fondo della cavità del forno. Selezionare 30 minuti a una temperatura di 90°C. Alla fine del ciclo, attendere circa 15 minuti prima di aprire la porta.

**VENTILATO**  
Per cuocere carni o torte con ripieno liquido su un solo ripiano. Questa funzione permette di ottenere superficie e base uniformemente dorate e croccanti.

**GRILL**  
Per grigliare costate, spiedini e salsicce, gratinare verdure o dorare il pane. Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.

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

**SCONGELAMENTO**  
Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti.

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

**RISCALDAMENTO INFERIORE**  
Utile per dorare il fondo delle pietanze. Funzione consigliata anche per cotture lente, per terminare la cottura di pietanze a consistenza molto liquida o concentrare salse e sughi.

## PRIMO UTILIZZO

### . RISCALDARE IL FORNO

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

Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore.

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

Riscaldare il forno vuoto alla temperatura di 250° per circa 1 ora utilizzando preferibilmente la funzione "Ventilato".

Seguire le istruzioni a seguire per impostare correttamente la funzione.

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


## USO QUOTIDIANO

### 1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE


Per selezionare una funzione, ruotare la *manopola di selezione* in corrispondenza del simbolo della funzione desiderata.

### 2. AVVIARE UNA FUNZIONE

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

Per interrompere in ogni momento, spegnendo il forno, ruotare la *manopola di selezione* e la *manopola termostato* su 0 e .

#### DIAMOND CLEAN

Per attivare la funzione di pulizia "Diamond clean", dopo aver versato 200 ml di acqua potabile sul fondo della cavità del forno, ruotare la *manopola di selezione* e la *manopola termostato* in corrispondenza dell'icona .

Si consiglia di utilizzare la funzione per 35'.

### 3. PRERISCALDAMENTO

Una volta avviata la funzione, il led termostato acceso segnala che si è attivata la fase di preriscaldamento. Al termine di questa fase, il led termostato si spegne indicando che il forno ha raggiunto la temperatura impostata: a questo punto, inserire gli alimenti e procedere alla cottura.


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

### 4. PROGRAMMARE LA DURATA DELLA COTTURA

Utilizzando la manopola durata è possibile impostare il tempo di cottura tra 1 e 120 minuti.

Ruotare completamente la manopola in senso orario prima di selezionare la durata desiderata ruotandola in senso antiorario.

Al termine della durata impostata, il forno si spegne automaticamente, mentre la manopola durata rimane posizionata su 0.


















Per utilizzare il forno in modalità manuale, assicurarsi che la manopola sia posizionata su .

Nota: se la manopola durata è posizionata su 0, non si avvierà nessuna funzione.



# TABELLA DI COTTURA


RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COTTURA (Min.)	LIVELLO E ACCESSORI
<b>Torte a lievitazione</b>		Si	150 - 175	35 - 90	3 
		Si	150 - 170	30 - 90	4 1 
<b>Torte ripiene</b> (cheese cake, strudel, torta di frutta)		Si	150 - 190	30 - 85	3 
		Si	150 - 190	35 - 90	4 1 
<b>Biscotti/Tortine</b>		Si	160 - 175	20 - 45	3 
		Si	150 - 175	20 - 45	4 1 
<b>Bignè</b>		Si	175 - 200	30 - 40	3 
		Si	170 - 190	35 - 45	4 1 
<b>Meringhe</b>		Si	100	110 - 150	3 
		Si	100	130 - 150	4 1 
<b>Pizza / Pane / Focaccia</b>		Si	190 - 250	12 - 50	3 
		Si	190 - 250	20 - 50	4 1 
<b>Pizze surgelate</b>		Si	250	10 - 15	3 
		Si	250	10 - 20	4 1 
<b>Torte salate</b> (torta di verdura, quiche)		Si	175 - 200	35 - 55	3 
		Si	175 - 190	45 - 60	4 1 
<b>Voulevant / Salatini di pasta sfoglia</b>		Si	175 - 200	20 - 30	3 
		Si	175 - 200	25 - 45	4 1 
<b>Lasagna / Sformati / Pasta al forno / Cannelloni</b>		Si	200	45 - 65	3 
<b>Agnello / Vitello / Manzo / Maiale</b> 1 kg		Si	200	80 - 110	3 
<b>Pollo / Coniglio / Anatra</b> 1 kg		Si	200	50 - 100	3 
<b>Tacchino / Oca</b> 3 kg		Si	200	80 - 130	2 
<b>Pesce al forno / al cartoccio</b> (filetto, intero)		Si	175 - 200	40 - 60	3 
<b>Verdure ripiene</b> (pomodori, zucchine, melanzane)		Si	175 - 200	50 - 60	2 
<b>Pollo arrosto</b> 1-1,3 kg		—	200	55 - 70 *	2 1 
<b>Pane tostato</b>		—	200	2 - 5	5 
<b>Filetti / tranci di pesce</b>		—	200	20 - 30 *	4 3 
<b>Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger</b>		—	200	30 - 40 *	5 4 













RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COTTURA (Min.)	LIVELLO E ACCESSORI
Roast beef al sangue 1 kg		—	200	35 - 45 **	3 
Cosciotto di agnello / Stinchi		—	200	60 - 90 **	3 
Patate arrosto		—	200	45 - 55 **	3 
Verdure gratinate		—	200	20 - 30	3 
Lasagna & Carne		Sì	200	50 - 100 ***	4  1 
Carne & Patate		Sì	200	45 - 100 ***	4  1 
Pesce & Verdure		Sì	175	30 - 50 ***	4  1 

\* Ruotare il cibo a metà cottura.

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

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

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

FUNZIONI						
	Statico	Grill	TurboGrill	Termoventilato	Ventilato	EcoTermoventilato
ACCESSORI						
	Griglia	Teglia o tortiera su griglia	Leccarda / Piastra dolci / teglia su griglia	Leccarda	Leccarda con 500 ml di acqua	Piastra dolci

## CONSIGLI UTILI

### COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

La tabella indica la funzione, gli accessori e il livello migliore da utilizzare per cuocere svariati tipi di cibo. I tempi di cottura si riferiscono all'introduzione del cibo nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto).

Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori.

Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti.

Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro.

È possibile utilizzare anche pentole e accessori in pyrex o in ceramica, i tempi di cottura si allungheranno leggermente.



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

### CUCINARE DIFFERENTI ALIMENTI CONTEMPORANEAMENTE

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

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

**Non utilizzare pulitrici a getto di vapore.**

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

**Utilizzare guanti protettivi.**

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

## SUPERFICI ESTERNE

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

## SUPERFICI INTERNE

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo; per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti con un elevato contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna. Attivare la funzione "Diamond Clean" per una pulizia ottimale delle superfici interne.

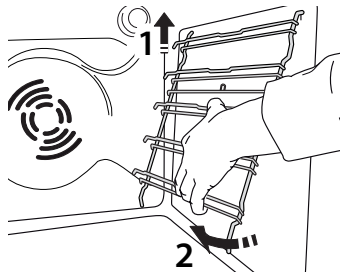
- Pulire i vetri della porta con detersivi liquidi specifici.
- Per facilitare la pulizia, è possibile rimuovere la porta.
- La resistenza superiore del grill può essere abbassata per pulire la parete superiore del forno.

## ACCESSORI

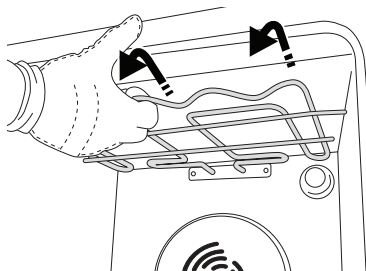
Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

## ABBASSARE LA RESISTENZA SUPERIORE

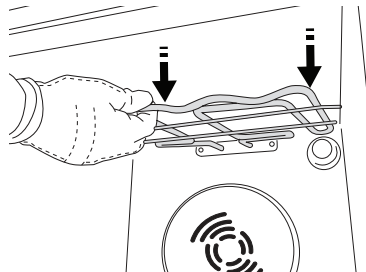
**1. Rimuovere le griglie laterali.**



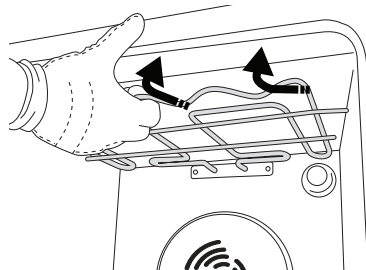
**2. Estrarre leggermente la resistenza.**



**3. Abbassare la resistenza.**

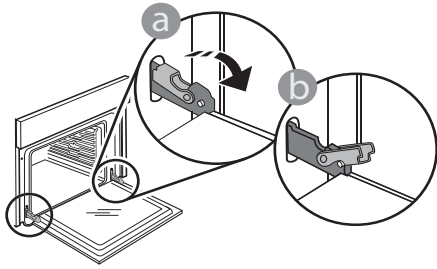


**4. Per riposizionare la resistenza, sollevarla, tirandola leggermente verso di sé, assicurandosi che appoggi sulle apposite sedi laterali.**

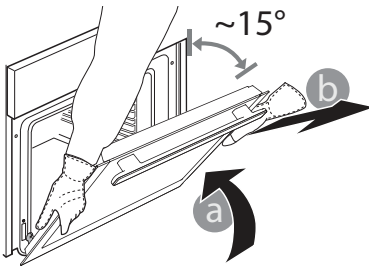


## TOGLIERE E RIMONTARE LA PORTA

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

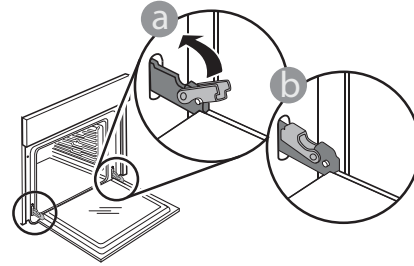


**2.** Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto finché non esce dalle sedi. Togliere la porta e appoggiarla su un piano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

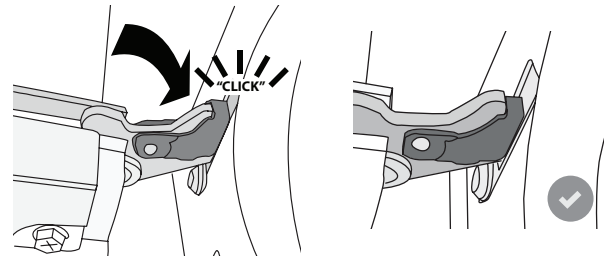


**3.** Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

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



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



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

## SOSTITUIRE LA LAMPADA

**1.** Scollegare il forno dalla rete elettrica.

**2.** Svitare la copertura della lampada, sostituire la lampada e avvitare di nuovo il coperchio della lampada.

**3.** Ricollegare il forno alla rete elettrica.

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

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

# RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



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

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegner e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.
La funzione non si avvia.	Manopola durata su 0.	Ruotare la manopola durata su  oppure selezionare una durata come indicato nel capitolo "uso quotidiano".

## DATI TECNICI

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

## COME OTTENERE LE ISTRUZIONI PER L'USO

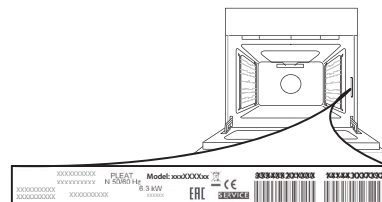
> Scaricare le istruzioni per l'uso dal sito internet [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) (è possibile usare questo QR Code) indicando il codice commerciale del prodotto.



> In alternativa, contattare il Servizio di Assistenza Clienti.

## CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

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



400010892143

Stampato in Italia

