



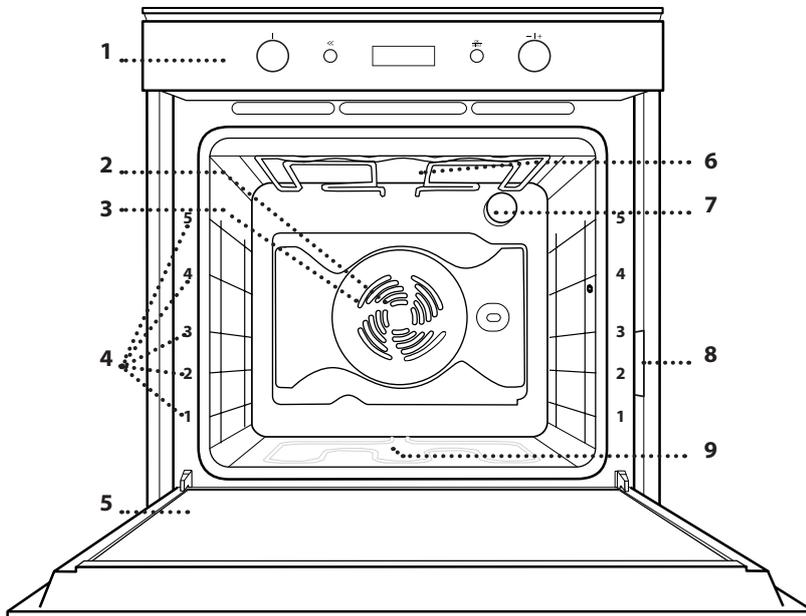
**THANK YOU FOR BUYING A
HOTPOINT-ARISTON PRODUCT**

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



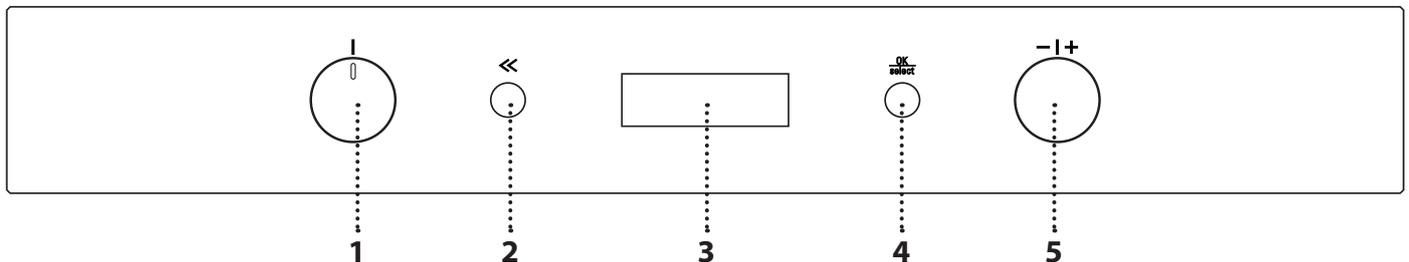
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



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

CONTROL PANEL



1. SELECTION KNOB

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

2. BACK

For returning to the previous settings menu.

3. DISPLAY

4. CONFIRMATION BUTTON

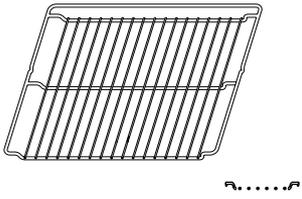
For confirming a selected function or a set value.

5. ADJUST KNOB

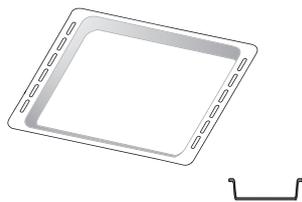
For scrolling through the menus and applying or changing settings.

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

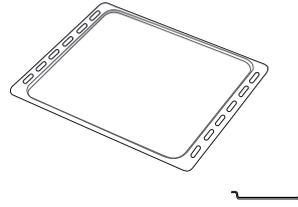
WIRE SHELF



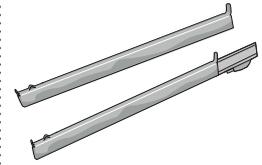
DRIP TRAY



BAKING TRAY



SLIDING RUNNERS



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

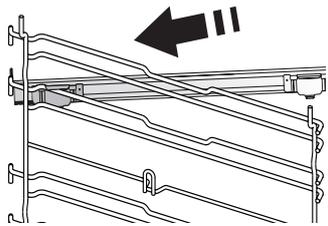
INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

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.

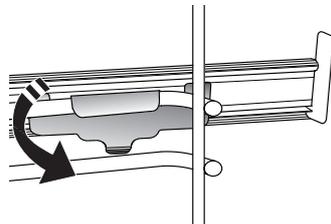
FITTING THE SLIDING RUNNERS

Remove the shelf guides from the oven and remove the protective plastic from the sliding runners.



Fasten the upper clip of the runner to the shelf guide and slide it along as far as it will go. Lower the other clip into position.

To secure the guide, press the lower portion of the clip firmly against the shelf guide. Make sure that the runners can move freely. Repeat these steps on the other shelf guide on the same level.



Please note: The sliding runners can be fitted on any level.

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

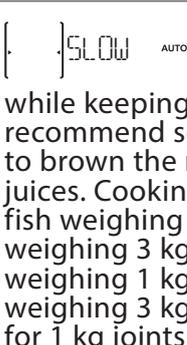
- To remove the shelf guides, lift them up and pull the lower parts out of their lodgings: The shelf guides can now be removed.
- To refit the shelf guides, first fit them back into their upper seating. Keeping them held up, slide them into the cooking compartment, then lower them into position in the lower seating.

0	OFF For switching off the oven.
	CONVENTIONAL* For cooking meat or baking cakes with liquid centre on a single shelf.
	CONVECTION BAKE For cooking meat or baking cakes with liquid centre on a single shelf.
	FORCED AIR For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.
	GRILL For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.
	TURBO GRILL For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water. The turnspit (if provided) can be used with this function.
	MAXI COOKING For cooking large joints of meat (above 2.5 kg). Use the 1st or 2nd shelves, depending on the size of the joint. The oven does not have to be preheated. We suggest turning the meat during cooking to obtain uniform browning on both sides. It is advisable to baste the meat every now and again so that it does not become too dry.
	FAST PREHEATING For preheating the oven quickly.
	ECO FORCED AIR* For cooking stuffed roasting joints and fillets of meat on a single shelf. Food is prevented from drying out excessively by gentle, intermittent air circulation. When this function is in use, the ECO light will remain switched off throughout cooking but can be switched back on temporarily by pressing . To use the ECO cycle and therefore optimise power consumption, the oven door should not be opened until the food is completely cooked.
	DIAMOND CLEAN The action of the steam released during this special low-temperature cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. Pour 200 ml of drinking water on the bottom of the oven and only activate the function when the oven is cold.

SETTINGS
For changing the oven settings (time, language, audible signal volume, brightness, ECO mode, unit of measurement, power).
Please note: When Eco mode is active, the brightness of the display will be reduced and the light switches off to save energy. They are reactivated temporarily whenever any of the buttons are pressed.

SPECIAL FUNCTIONS	
	MEAT This function automatically selects the best temperature and cooking method for meat. This function intermittently activates the fan at low speed to prevent the food from drying out too much.
	POULTRY This function automatically selects the best temperature and cooking method for poultry. This function intermittently activates the fan at low speed to prevent the food from drying out too much.
	CASSEROLE This function automatically selects the best temperature and cooking method for pasta dishes.
	BREAD This function automatically selects the best temperature and cooking method for all types of bread.
	PIZZA This function automatically selects the best temperature and cooking method for all types of pizza.
	PASTRY CAKES This function automatically selects the best temperature and cooking method for all kinds of cakes (leavened cakes, filled cakes, tarts, etc.).
	RISING For optimal proving of sweet or savoury dough. To maintain the quality of proving, do not activate the function if the oven is still hot following a cooking cycle.

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

	<p>WARM KEEPING For keeping just-cooked food hot and crisp.</p>
	<p>SLOW COOKING For cooking meat and fish gently while keeping them tender and succulent. We recommend searing roasting joints in a pan first to brown the meat and help seal in its natural juices. Cooking times range from two hours for fish weighing 300 g to four or five hours for fish weighing 3 kg, and from four hours for joints of meat weighing 1 kg to six or seven hours for joints of meat weighing 3 kg. For meat, times range from 4 hours for 1 kg joints to 6-7 hours for 3 kg joints.</p>

USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

1. PLEASE SELECT LANGUAGE

You will need to set the language and the time when you switch on the appliance for the first time: "ENGLISH" will scroll along the display.



Turn the *adjustment knob* to scroll through the list of available languages and select the one you require. Press **OK select** to confirm your selection.

Please note: The language can subsequently be changed from the "Settings" menu.

2. SET THE TIME

After selecting the language, you will need to set the current time: The two digits for the hour will flash on the display.



Turn the *adjustment knob* to set the correct hour and press **OK select**: The two digits for the minutes will flash on the display.



Turn the *adjustment knob* to set the minutes and press **OK select** to confirm.

Please note: You may need to set the time again following lengthy power outages.

3. SET THE POWER CONSUMPTION

The oven is programmed to consume a level of electrical power that is compatible with a domestic network that has a rating of more than 3 kW: If your household uses a lower power, you will need to decrease this value.

Turn the *selection knob* until "SETTINGS" is shown on the display, then press **OK select** to confirm.

Turn the *adjustment knob* to select the "POWER" menu item and press **OK select** to confirm.



Turn the *adjustment knob* to select "Low" and press **OK select** to confirm.



4. HEAT THE OVEN

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

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

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

Heat the oven to 200 °C for around one hour, ideally using a function with air circulation (e.g. "Forced Air" or "Convection Bake").

Follow the instructions for setting the function correctly.

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

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

Turn the *selection knob* to switch on the oven and show the function you require on the display: The display will show the icon for the function and its basic settings.



To select an item from the menu (the display will show the first available item), turn the *adjustment knob* until the item you require is shown.

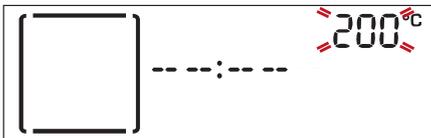


Press **OK select** to confirm selection: the display will show the basic settings.

2. SET THE FUNCTION

After having selected the function you require, you can change its settings. The display will show the settings that can be changed in sequence.

TEMPERATURE/GRILL LEVEL



When the value flashes on the display, turn the *adjustment knob* to change it, then press **OK select** to confirm and continue to alter the settings that follow (if possible).

Please note: Once the function has been activated, the temperature can be changed using the *adjustment knob*.

DURATION



When the  icon flashes on the display, use the *adjustment knob* to set the cooking time you require and then press **OK select** to confirm.

You do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually: Press **OK select** to confirm and start the function. In this case, you cannot set the end cooking time by programming a delayed start.

Please note: You can adjust the cooking time that has been set during cooking by pressing **<<**: use the *adjustment knob* to amend it and then press **OK select** to confirm.

SETTING THE END COOKING TIME (DELAYED START)

In many functions, once you have set a cooking time you can delay starting the function by programming its end time.

The display shows the end time while the  icon flashes.



Turn the *adjustment knob* to set the time you want cooking to end, then press **OK select** to confirm and start the function.

Place the food in the oven and close the door: The function will start automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.



Notes: Programming a delayed cooking start time will disable the oven preheating phase: The oven will reach the temperature you require gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than those listed in the cooking table.

During the waiting time, you can use the *adjustment knob* to amend the programmed end time or press **<<** to change the settings.

3. ACTIVATE THE FUNCTION

Once you have applied the settings you require, press **OK select** to confirm the time that cooking will end and activate the function.

Please note: Once cooking has started, the display will recommend the most suitable level for each function.



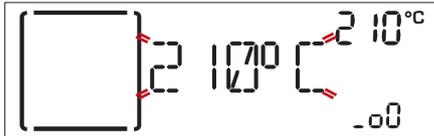
You can turn the *selection knob* to 0 to pause the function that has been activated at any time.

4. PREHEATING

Some functions have an oven preheating phase: Once the function has started, the display indicates that the preheating phase has been activated.



Once this phase has finished, an audible signal will sound and the display will indicate that the oven has reached the set temperature:



At this point, open the door, place the food in the oven, close the door and start cooking.

Please note: Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result. Opening the door during the preheating phase will stop pause it.

The cooking time does not include a preheating phase. You can always change the temperature you want the oven to reach using the *adjustment knob*.

5. END OF COOKING

An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.



Press **OK select** to continue cooking in manual mode (without a programmed cooking time) or turn the *adjustment knob* to extend the cooking time by setting a new duration. In both cases, the temperature or the grill level settings will be retained.

BROWNING

Some functions of the oven enable you to brown the surface of the food by activating the grill once cooking is complete.



When the display shows the relevant message, if required press **OK select** to start a five-minute browning cycle.



You can stop the function at any time by turning the *selection knob* to 0 to switch the oven off.

. TIMER

When the oven is switched off, the display can be used as a timer. To activate this function, make sure that the oven is switched off and turn the *adjustment knob*: The  icon will flash on the display.



Turn the *adjustment knob* to set the length of time you require and then press **OK select** again to activate the timer.

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



Please note: The timer does not activate any of the cooking cycles.

Use the *adjustment knob* to change the time set on the timer; press **<<** to switch the timer off at any time.

Once the timer has been activated, you can also select and activate a function.

Turn the *selection knob* to switch on the oven and then select the function your require.

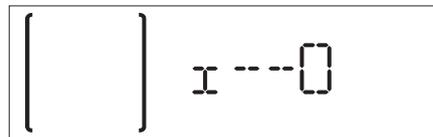
Once the function has started, the timer will continue to count down independently without interfering with the function itself.



To switch off the timer, turn the selection knob to 0 to stop the function that is currently active and then press **<<**.

. KEY LOCK

To lock the keypad, press and hold **OK select** and **<<** at the same time for at least five seconds.



Do this again to unlock the keypad.

Please note: This function can also be activated during cooking. For safety reasons, the oven can be switched off at any time by turning the *selection knob* to 0.

. DIAMOND CLEAN

Before activating this function, pour 200ml of drinking water on to the bottom of the oven and shut the door.

Turn the *selection knob* to select the "DIAMOND CLEAN" function and press $\frac{OK}{select}$ to confirm.



Press $\frac{OK}{select}$ to set the end time of the cleaning cycle or to activate the function.

A countdown will indicate the status of the cycle in progress.

To prevent steam from coming out and thus jeopardizing the final results, it is recommended not to open the door during the cleaning cycle.

Once finished, wait for the oven to cool down and then finish cleaning by drying the surfaces with a sponge or a soft cloth.

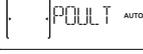
Please note: like with the other manual functions, it is also possible to set the end time for the self-cleaning cycle.

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT.	TEMPERATURE (°C)	COOK TIME (Min.)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes	PASTR <small>AUTO</small>	-	160-180	30-90	2/3
		Yes	160-180	30-90	4 1
Filled cake (cheese cake, strudel, fruit pie)	PASTR <small>AUTO</small>	-	160-200	30 - 85	3
		Yes	160-200	35-90	4 1
Biscuits/tartlets	PASTR <small>AUTO</small>	-	170 - 180	15 - 45	3
		Yes	160-170	20-45	4 1
		Yes	160-170	20-45 ***	5 3 1
Choux buns		Yes	180-200	30-40	3
		Yes	180-190	35-45	4 1
		Yes	180-190	35-45 ***	5 3 1
Meringues		Yes	90	110-150	3
		Yes	90	130 - 150	4 1
		Yes	90	140-160 ***	5 3 1
Pizza (Thin, thick, focaccia)	PIZZA <small>AUTO</small>	-	220 - 250	20-40	2
		Yes	220 - 240	20-40	4 1
		Yes	220 - 240	25-50 ***	5 3 1
Bread loaf 1 kg	BREAD <small>AUTO</small>	-	180 - 220	50 - 70	2
Rolls	BREAD <small>AUTO</small>	-	180 - 220	30 - 50	2
Bread		Yes	180-200	30 - 60	4 1
Frozen pizza	PIZZA <small>AUTO</small>	Yes	250	10 - 15	3
		Yes	250	10 - 20	4 1
Salty cakes (vegetable pie, quiche)		Yes	180-190	40-55	2 / 3
		Yes	180-190	45 - 60	4 1
		Yes	180-190	45-70 ***	5 3 1
Vols-au-vents/puff pastry crackers		Yes	190-200	20-30	3
		Yes	180-190	20-40	4 1
		Yes	180-190	20-40 ***	5 3 1
Lasagne/soufflé	CASSE <small>AUTO</small>	-	190-200	40 - 65	3

Hotpoint

ARISTON

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT.	TEMPERATURE (°C)	COOK TIME (Min.)	LEVEL AND ACCESSORIES
Baked pasta/cannelloni	 CASSE <small>AUTO</small>	-	190-200	25 - 45	3
Lamb/veal/beef 1 kg	 MEAT <small>AUTO</small>	-	190-200	60 - 90	3
Chicken/duck 1 kg	 POULT <small>AUTO</small>	-	200-230	50 - 80	3
Turkey/goose 3 kg	 POULT <small>AUTO</small>	-	190-200	90 - 150	2
Baked fish/en papillote (fillet, whole)		Yes	180-200	40-60	3
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, eggplants)		Yes	180-200	50-60	2
Toasted bread		-	3 (High)	3-6	5
Fish fillets/slices		-	2 (Medium)	20-30 *	4 3
Kebabs/hamburgers		-	2 - 3 (Medium - High)	15 - 30 *	5 4
Roast chicken 1-1.3 kg		-	2 (Medium)	55-70 **	2 1
Roast beef rare 1 kg		-	2 (Medium)	35-50 **	3
Leg of lamb/knuckle		-	2 (Medium)	60-90 **	3
Roast potatoes		-	2 (Medium)	35-55 **	3
Vegetable gratin		-	3 (High)	10-25	3
Lasagne and meat		Yes	200	50-100 ***	4 1
Meat and potatoes		Yes	200	45-100 ***	4 1
Fish and vegetables		Yes	180	30-50 ***	4 1
Complete meal: Fruit tart (level 5)/ lasagne (level 3)/meat (level 1)		Yes	190	40-120 ***	5 3 1
Stuffed roasting joints		-	200	80-120 ***	3
Cuts of meat (chicken, lamb)		-	200	50-100 ***	3

* Turn food halfway through cooking.

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

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

 [www](http://www.hotpoint.eu) Download the Use and Care Guide by visiting the website **www.hotpoint.eu** to consult the table of tested recipes filled out for the assessment institutes in accordance with the IEC 60350-1 standard.

MANUAL FUNCTIONS	 Conventional	 Grill	 Turbo Grill	 Forced Air	 Convection Bake	 Eco Forced Air
AUTOMATIC FUNCTIONS	 MEAT <small>AUTO</small> Meat	 POULT <small>AUTO</small> Poultry	 CASSE <small>AUTO</small> Casserole	 BREAD <small>AUTO</small> Bread	 PIZZA <small>AUTO</small> Pizza	 PASTR <small>AUTO</small> Pastry
ACCESSORIES	 Wire shelf	 Baking tray or cake tin on the wire shelf	 Drip tray / Dessert tray / Baking tray on wire shelf	 Drip tray	 Drip tray with 500 ml of water	 Baking tray

MAINTENANCE AND CLEANING



Download the Use and Care Guide from
www.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 cover the inside of the**

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

Wear protective gloves.

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

EXTERIOR SURFACES

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

INTERIOR SURFACES

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

- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- The oven door can be removed to facilitate cleaning.
- 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.

REPLACING THE LAMP

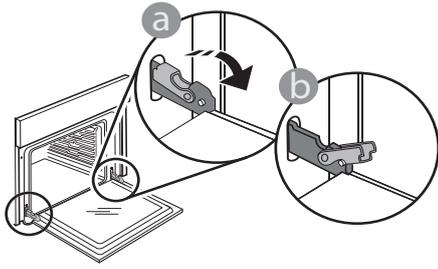
- 1.** Disconnect the oven from the power supply.
- 2.** Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.
- 3.** Reconnect the oven to the power supply.

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

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

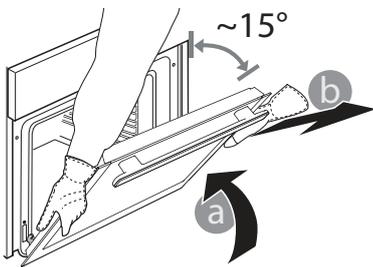
REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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



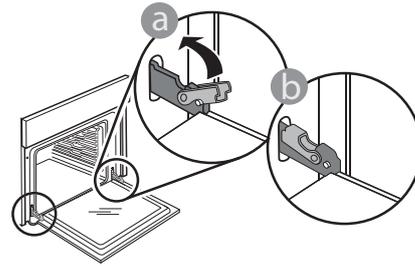
2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.

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

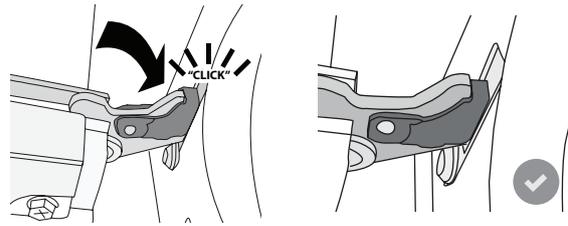


3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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



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



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

TROUBLESHOOTING



Download the Use and Care Guide from www.hotpoint.eu for more information

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F" followed by a number.	Software problem.	Contact your nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".

USEFUL TIPS



Download the Use and Care Guide from www.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 plates. You can also use Pyrex or stoneware pans and accessories, but bear in mind that cooking times will be slightly longer.

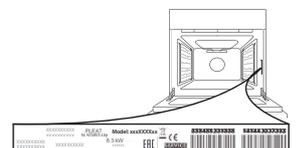
COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

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



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

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



GUIDA RAPIDA



GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN PRODOTTO HOTPOINT - ARISTON

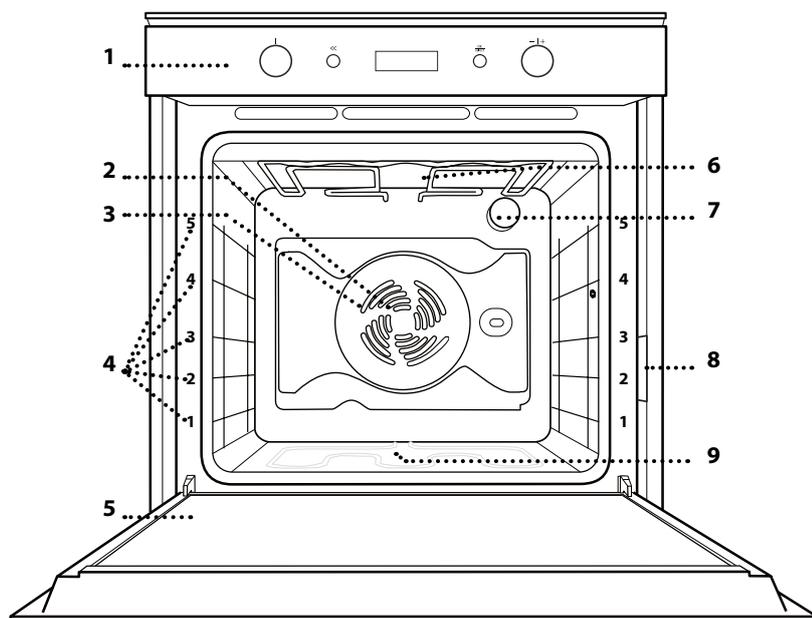
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.hotpoint.eu/register



Scaricare le istruzioni per la sicurezza e le istruzioni per l'uso collegandosi al sito www.hotpoint.eu e seguire la procedura indicata sul retro.

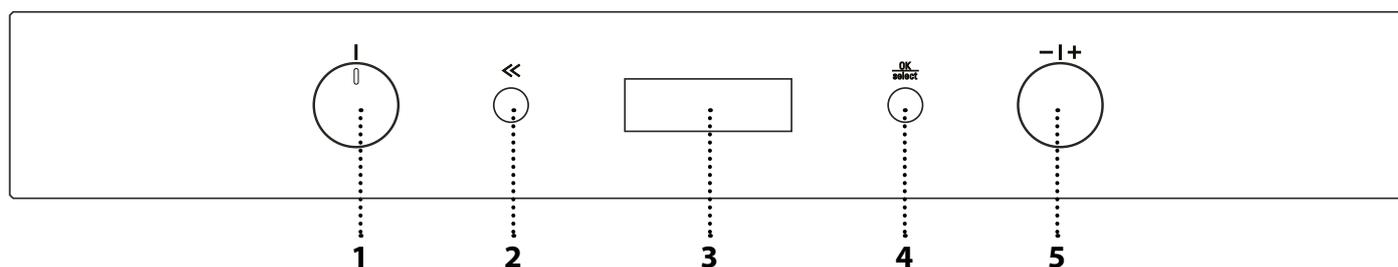
! Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza prima di utilizzare il prodotto

DESCRIZIONE PRODOTTO



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

PANNELLO DI CONTROLLO



1. MANOPOLA DI SELEZIONE

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

2. INDIETRO

Per tornare alla schermata di impostazione precedente.

3. DISPLAY

4. TASTO DI CONFERMA

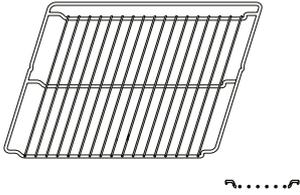
Per confermare la selezione di una funzione o un valore impostato.

5. MANOPOLA DI REGOLAZIONE

Per scorrere i menu, impostare o modificare i valori.

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

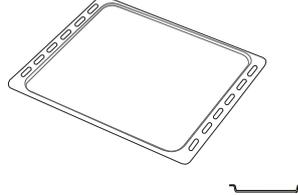
GRIGLIA



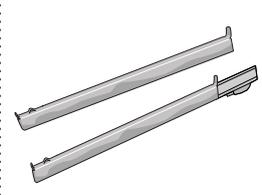
LECCARDA



PIASTRA DOLCI



GUIDE SCORREVOLI



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

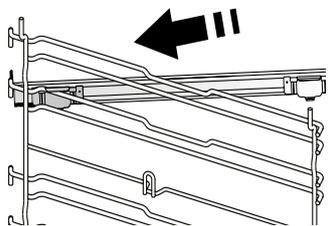
INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

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.

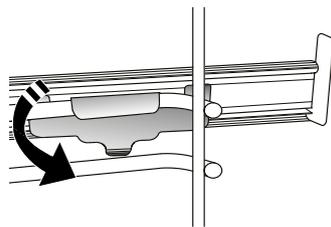
MONTARE LE GUIDE SCORREVOLI

Togliere dal forno le griglie laterali e rimuovere la protezione in plastica dalle guide scorrevoli.



Ancorare alla griglia laterale la clip superiore della guida e farla scivolare fino a fine corsa; abbassare in posizione l'altra clip.

Per fissare la guida, premere con forza la parte inferiore della clip contro la griglia laterale. Assicurarsi che le guide possano scorrere liberamente. Ripetere questa operazione sull'altra griglia laterale, allo stesso livello.



Nota: le guide scorrevoli possono essere montate su qualsiasi livello.

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.

0 OFF
Per spegnere il forno.

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

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

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

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

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

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

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

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

 **DIAMOND CLEAN**

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

 **SETTING (IMPOSTAZIONI)**

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

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



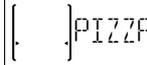
FUNZIONI SPECIALI

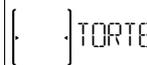
 **CARNE**
Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per le carni. Questa funzione attiva a intermittenza la ventola a bassa velocità per evitare che i cibi si seccino eccessivamente.

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

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

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

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

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

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

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

MANTENERE CALDO
Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti.

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

PRIMO UTILIZZO

1. SELEZIONARE LA LINGUA

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



Ruotare la *manopola di regolazione* per scorrere la lista delle lingue disponibili e selezionare quella desiderata. Premere $\frac{OK}{select}$ per confermare la selezione.

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

2. IMPOSTARE L'ORA

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



Ruotare la *manopola di regolazione* per impostare l'ora desiderata e premere $\frac{OK}{select}$: sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti.



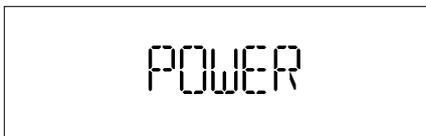
Ruotare la *manopola di regolazione* per impostare i minuti e premere $\frac{OK}{select}$ per confermare.

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

3. IMPOSTARE L'ASSORBIMENTO DI POTENZA

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

Ruotare la *manopola di regolazione* per selezionare la voce di menu "POWER" e premere $\frac{OK}{select}$ per confermare.



Ruotare la *manopola di regolazione* per selezionare "Basso" e premere $\frac{OK}{select}$ per confermare.



4. RISCALDARE IL FORNO

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

Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno. Riscaldare il forno a 200°C per circa 1 ora utilizzando preferibilmente una funzione ventilata ("Termoventilato" o "Ventilato").

Seguire le istruzioni a seguire per impostare correttamente la funzione.

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

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

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



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

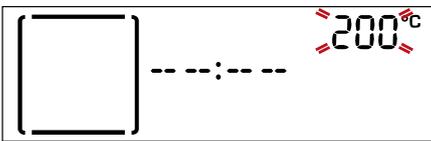


Premere $\frac{OK}{select}$ per confermare la selezione: il display mostra i valori di base.

2. IMPOSTARE LA FUNZIONE

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

TEMPERATURA / LIVELLO GRILL



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

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

DURATA



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

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

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

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

IMPOSTARE L'ORA DI FINE COTTURA AVVIO RITARDATO

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

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



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

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



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

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

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

3. AVVIARE LA FUNZIONE

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

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



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

4. PRERISCALDAMENTO

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



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



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

Note: inserire gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere i risultati di cottura. Aprendo la porta durante la fase di preriscaldamento, questa si interrompe temporaneamente. La durata impostata, non prevede la fase di preriscaldamento. È sempre possibile modificare la temperatura che si desidera raggiungere utilizzando la *manopola di regolazione*.

5. FINE COTTURA

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



Premere **OK select** per continuare la cottura in modalità manuale (senza una durata impostata) o ruotare la *manopola di regolazione* per prolungare la cottura impostando una nuova durata. In entrambi i casi, i valori della temperatura o del livello del grill saranno mantenuti in memoria.

DORATURA

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



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



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

. TIMER

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



Ruotare la *manopola di regolazione* per impostare la durata desiderata e quindi premere nuovamente **OK select** per avviare il timer. Un segnale acustico e il display avviseranno del termine del conto alla rovescia.



Nota: il timer non attiva nessun ciclo di cottura. Utilizzare la *manopola di regolazione* per modificare il timer, premendo **<<** è possibile disattivare il timer in ogni momento.

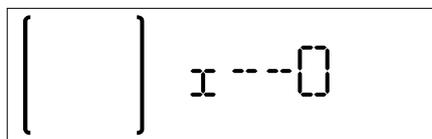
Una volta attivato il timer, è possibile selezionare e attivare una funzione. Ruotare la *manopola di selezione* per accendere il forno selezionando la funzione desiderata. Una volta avviata la funzione, il timer continuerà autonomamente il conto alla rovescia senza interferire sulla funzione stessa.



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

. BLOCCO A CHIAVE

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



Per disattivare, ripetere la stessa procedura.

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

. DIAMOND CLEAN

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

Ruotare la *manopola di selezione* per selezionare la funzione "DIAMOND CLEAN" e premere $\frac{OK}{select}$ per confermare.



Premere $\frac{OK}{select}$ per programmare l'ora di fine del ciclo di pulizia o avviare la funzione.

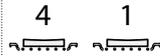
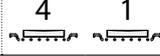
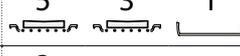
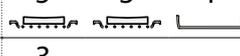
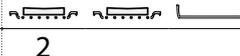
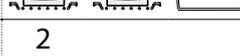
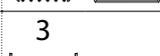
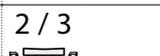
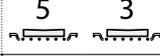
Un conto alla rovescia indica lo stato di avanzamento del ciclo in corso.

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

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

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

TABELLA DI COTTURA

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

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

* Ruotare il cibo a metà cottura.

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

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

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

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

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

Non utilizzare pulitrici a getto di vapore.

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

Utilizzare guanti protettivi.

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

SUPERFICI ESTERNE

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

SUPERFICI INTERNE

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

- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.
- Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla .
- 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.

SOSTITUIRE LA LAMPADA

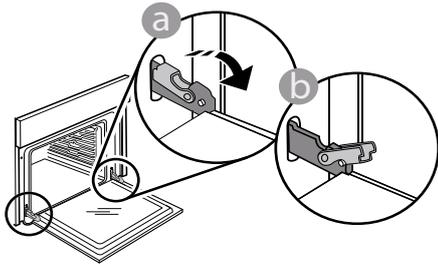
- 1.** Scollegare il forno dalla rete elettrica.
- 2.** Svitare la copertura della lampada, sostituire la lampada e avvitare di nuovo il coperchio della lampada.
- 3.** Ricollegare il forno alla rete elettrica.

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

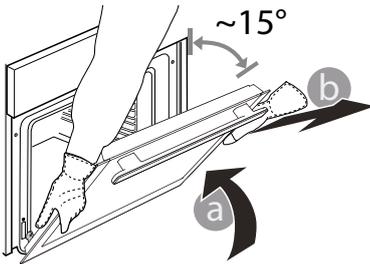
- In caso di impiego di lampade alogene, non maneggiarle a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

TOGLIERE E RIMONTARE LA PORTA

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

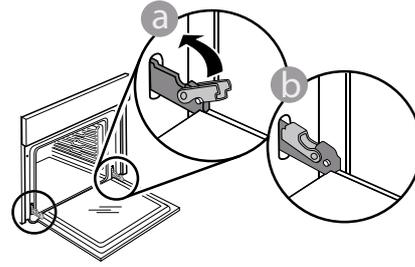


2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto finché non esce dalle sedi. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

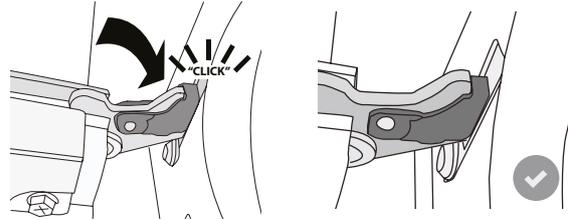


3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

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



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



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

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



Scaricare le istruzioni per l'uso da www.hotpoint.eu per maggiori informazioni

Problem	Possible cause	Solution
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.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero.	Problema software.	Contattare il più vicino Servizio Assistenza Clienti e specificare il numero che segue la lettera "F".

COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

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

CUCINARE DIFFERENTI ALIMENTI CONTEMPORANEAMENTE

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

DATI TECNICI

La scheda del prodotto comprensiva dei dati energetici di questo forno può essere scaricata dal sito internet www.hotpoint.eu

COME OTTENERE LE ISTRUZIONI PER L'USO

> Scaricare le istruzioni per l'uso dal sito internet <http://www.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.

