

# DAILY REFERENCE GUIDE



## THANK YOU FOR PURCHASING A HOTPOINT - ARISTON PRODUCT

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

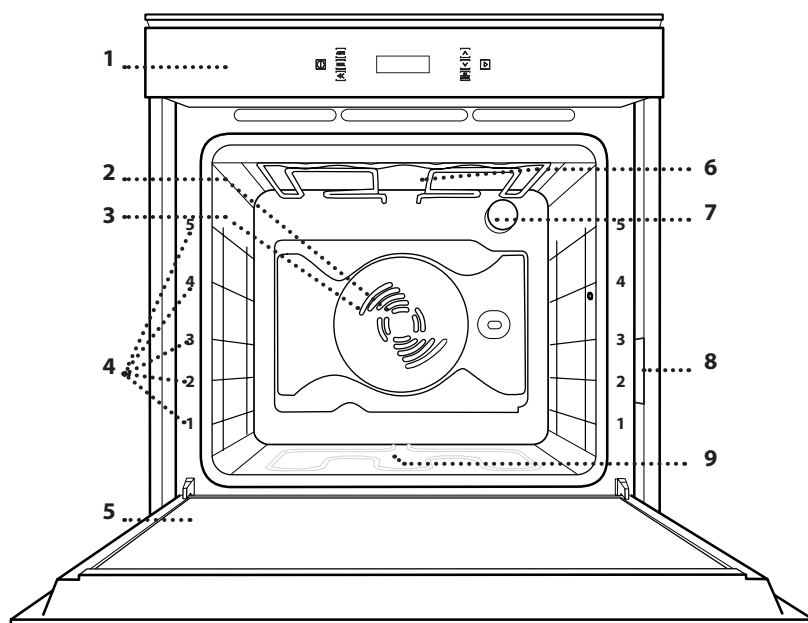


You can download the Safety Instructions and the Use and Care Guide by visiting our website [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu) and following the instructions on the back of this booklet.



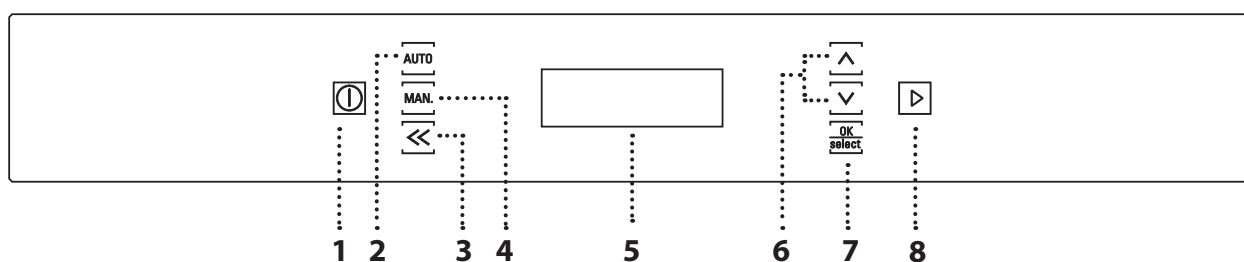
**Read the safety instructions carefully before using the product**

## PRODUCT DESCRIPTION



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

## CONTROL PANEL



### 1. ON / OFF

For switching the oven on and off and for stopping an active function.

### 2. AUTOMATIC FUNCTIONS

For scrolling through the list of automatic functions.

### 3. BACK

For returning to the previous settings menu.

### 4. MANUAL FUNCTIONS

For scrolling through the list of manual functions.

### 5. DISPLAY

### 6. NAVIGATION BUTTONS

For changing the settings and values of a function.

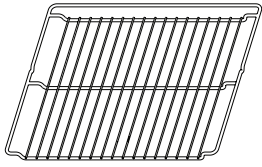
### 7. CONFIRMATION BUTTON

For confirming a selected function or a set value.

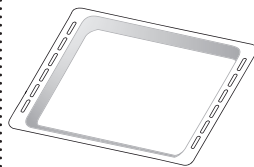
### 8. START

For starting a function using the specified or basic settings.

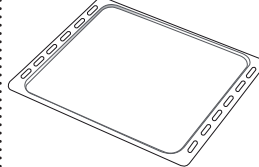
## WIRE SHELF



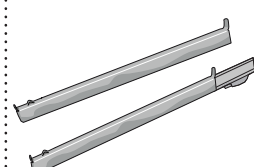
## DRIP TRAY



## 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.

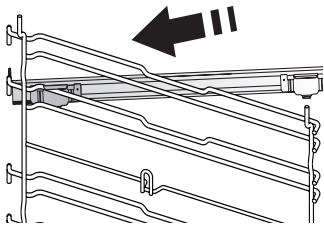
### INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

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

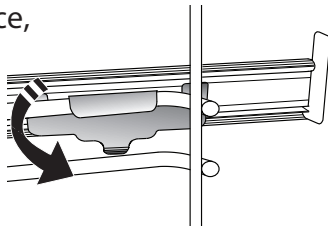
Remove the shelf guides from the oven and remove the protective plastic from the sliding runners.



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 runner in place, push the lower part 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 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


## MAN. MANUAL


 **CONVENTIONAL\*** 1-9  
For cooking any kind of dish on one shelf only.


 **CONVECTION BAKE** 2-9  
For cooking meat or baking cakes with liquid centre on a single shelf.


 **FORCED AIR** 3-9  
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** 4-9  
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** 5-9  
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.

 **FAST PREHEATING** 6-9  
For preheating the oven quickly.


 **ECO FORCED AIR** 7-9  
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 the OK button.  
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** 8-9  
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.


 **SETTING** 9-9  
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 after a few seconds to save energy. It is reactivated automatically whenever any of the buttons are pressed, etc.

## AUTO AUTOMATIC


 **MEAT** AUTO **MEAT** 1-9  
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** AUTO **POULTRY** 2-9  
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** AUTO **CASSEROLE** 3-9  
This function automatically selects the best temperature and cooking method for pasta dishes.

 **BREAD** AUTO **BREAD** 4-9  
This function automatically selects the best temperature and cooking method for all types of bread.

 **PIZZA** AUTO **PIZZA** 5-9  
This function automatically selects the best temperature and cooking method for all types of pizza.

 **PASTRY** AUTO **PASTRY** 6-9  
This function automatically selects the best temperature and cooking method for all kinds of cakes (leavened cakes, filled cakes, tarts, etc.).

 **RISING** AUTO **RISING** 7-9  
For helping sweet or savoury dough to rise effectively. To maintain the quality of proving, do not activate the function if the oven is still hot following a cooking cycle.

 **WARM KEEPING** 8-9  
For keeping just-cooked food hot and crisp.

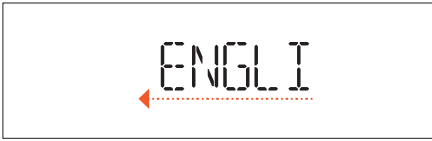
\* Function used as reference for the energy efficiency declaration in accordance with Regulation (EU) No. 65/2014

**SLOW COOKING 9-9**  
 For cooking meat and fish gently while keeping them tender and succulent. We recommend searing roasting joints in a pan first to brown the meat and help seal in its natural juices. Cooking times range from two hours for fish weighing 300 g to four or five hours for fish weighing 3 kg, and from four hours for joints of meat weighing 1 kg to six or seven hours for joints of meat weighing 3 kg.

# USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

## 1. PLEASE SELECT LANGUAGE

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



Use **^** or **v** 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 "Setting" 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.



Use **^** or **v** to set the hour you require and press **OK select**: The two digits for the minutes will flash on the display.



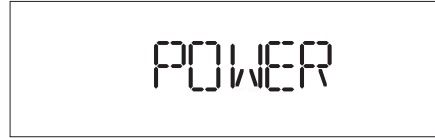
Use **^** or **v** to set the minutes and press **OK select** to confirm.

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.

Press the **MAN.** button until you see "SETTING" on the display, then press **OK select** to confirm. Press **^** or **v** to select the "Power" menu item and press **OK select** to confirm.



Use **^** or **v** 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

Press **ⓘ** to switch on the oven, then use **AUTO** or **MAN.** to scroll through the menus of the manual and automatic functions.

Keep pressing **MAN.** or **AUTO** until the function you require is shown on the display and then press **OK select** to confirm.

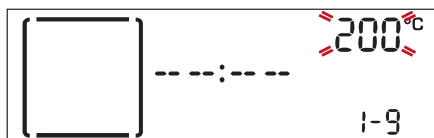


## 2. SET THE FUNCTION

After having selected the function you require, you can change its settings.

The display will show the settings that can be changed in sequence.

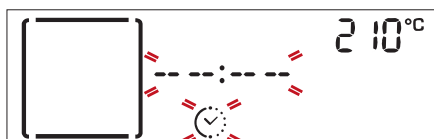
### TEMPERATURE/GRILL LEVEL



When the value flashes on the display, use **▲** or **▼** 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, you can adjust the temperature by using **▲** or **▼**.

### DURATION



When the **🕒** icon flashes on the display, use **▲** or **▼** 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.

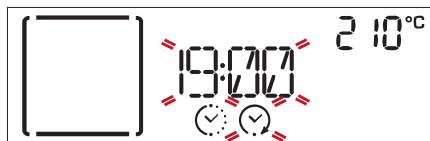
In this case, you cannot set the end cooking time by programming a delayed start.

Please note: You can adjust the cooking time that has been set during cooking by pressing **⏪**: Use **▲** or **▼** to adjust it and **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 current end time that is set and the **🕒** icon flashes.



Use **▲** or **▼** to set the desired end cooking time, and press **OK select** to confirm.

Insert the food into the oven, close the door, and press **▶** to activate the function: the oven will switch on automatically after the period of time calculated for the cooking to end at the set time.



Please note: whatever the case, it is possible to cancel the waiting time and activate the function immediately by pressing **▶**.

This setting also deactivates the oven's preheating phase.

Press **⏪** at any time to change the previously set value.

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

## 3. ACTIVATE THE FUNCTION

Once you have applied the settings you require, press **▶** to activate the function.



You can press **ⓘ** at any time to pause the function that is currently active.

## 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.

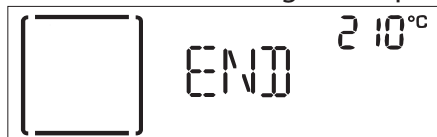
Opening the door during the preheating phase will stop pause it.

The cooking time does not include a preheating phase.

You can always change the temperature you want to reach by pressing **▲** or **▼**.

## 5. END OF COOKING

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



Press **▶** to continue cooking in manual mode (without a programmed cooking time) or use **▲** 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.



Once browning has started, use **▲** or **▼** to change its duration or press **⏸** to stop it any time.

## . TIMER

When the oven is switched off, the display can be used as a timer. To activate the function, make sure that the oven is switched off and then press **▲** or **▼**: The  icon will flash on the display.



Use **▲** or **▼** to set the length of time you require and then press **OK select** 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 **▲** or **▼** to change 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.

Press **⏸** to switch on the oven, then select the function you require.

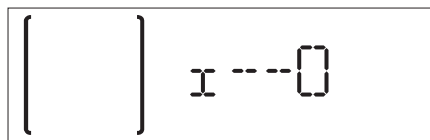
Once the function has started, the timer will continue to count down independently without interfering with the function itself.



To deactivate the timer, first press **⏸** to stop the active function, 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 pressing and holding **⏸**

## . DIAMOND CLEAN

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

Press **MAN.** repeatedly to select "DIAMOND CLEAN" from the main menu and press **OK** select to confirm.



Press **▷** to activate the function or **OK** select to set the end time of the cleaning cycle.

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.













































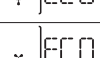

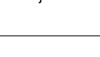

Please note: like with the other manual functions, it is also possible to set the end time for the self-cleaning cycle.

---

# COOKING TABLE

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









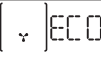




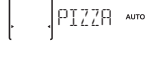







RECIPE	FUNCTION	PREHEAT.	TEMPERATURE (°C)	COOK TIME (Min.)	LEVEL AND ACCESSORIES
Baked pasta/cannelloni	 CASSE AUTO	-	190-200	25 - 45	
Lamb/veal/beef/pork 1 kg	 MEAT AUTO	-	190-200	60 - 90	
Chicken/rabbit/duck 1 kg	 POULT AUTO	-	200-230	50 - 80	
Turkey/goose 3 kg	 POULT AUTO	-	190-200	90 - 150	
Baked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

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

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

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

Do not use steam cleaners.

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

Wear protective gloves.

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

## EXTERIOR SURFACES

• Clean 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

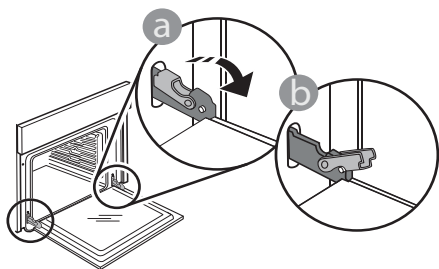
1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.
3. Reconnect the oven to the power supply.

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

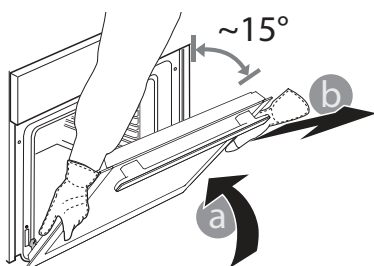
- If using halogen bulbs, do not handle them with your bare hands as your fingerprints could cause damage. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

## REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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

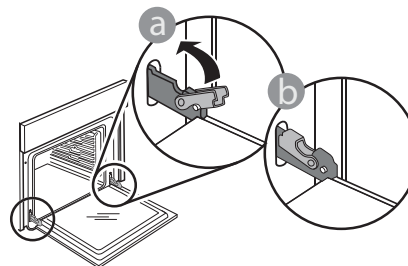


**2. Close the door as much as you can.** Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.

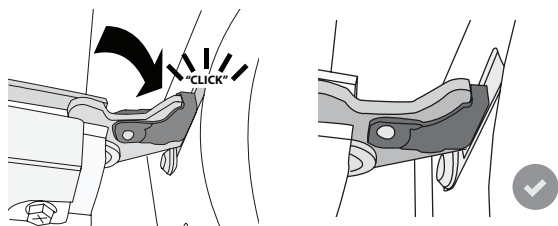


**3. Refit the door** by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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



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



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

## TROUBLESHOOTING



Download the Use and Care Guide from [www.hotpoint.eu](http://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 or letter.	Software problem.	Contact your nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".

## HOW TO READ THE COOKING TABLE

The table lists the best function, accessories and level to use to cook various different types of food. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding preheating (where required). Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory used. Use the lowest recommended settings to begin with and, if the food is not cooked enough, then switch to higher settings. Use the accessories supplied and preferably dark-coloured metal cake tins and baking 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

The "Forced Air" function enables you to cook different foods (such as fish and vegetables) on different shelves at the same time. Remove the food which requires a shorter cooking time and leave the food which requires a longer cooking time in the oven.

## PRODUCT FICHE

A complete specification for the product, including the energy efficiency ratings for this oven, can be downloaded from our website [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu)

## HOW TO OBTAIN THE USE AND CARE GUIDE

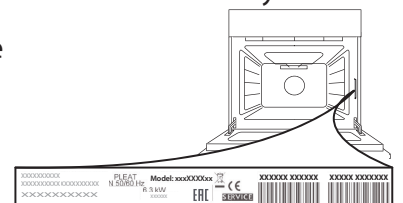
> Download the Use and Care Guide from our website <http://www.hotpoint.eu> (you can use this QR code), specifying the product's commercial code.



> 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 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](http://www.hotpoint.eu/register)

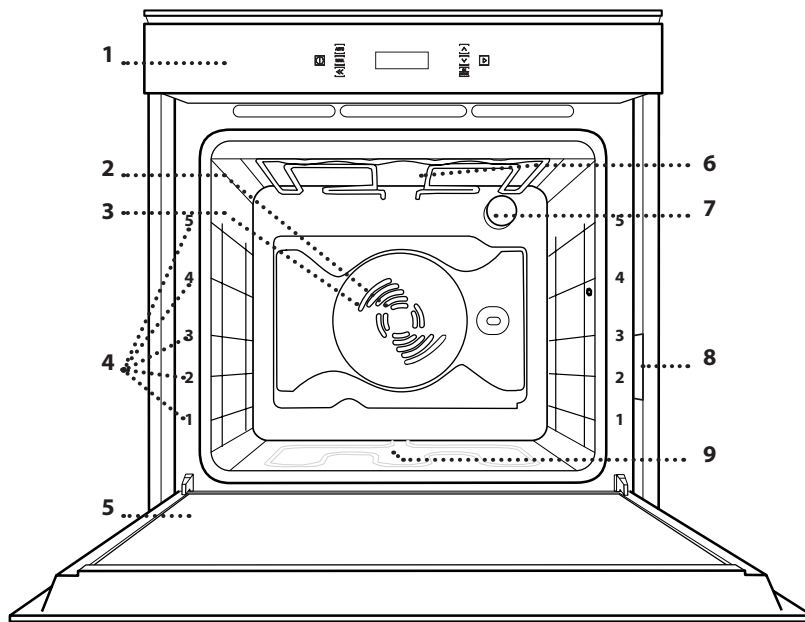


Scaricare le istruzioni per la sicurezza e le istruzioni per l'uso collegandosi al sito [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu) e seguire la procedura indicata sul retro.



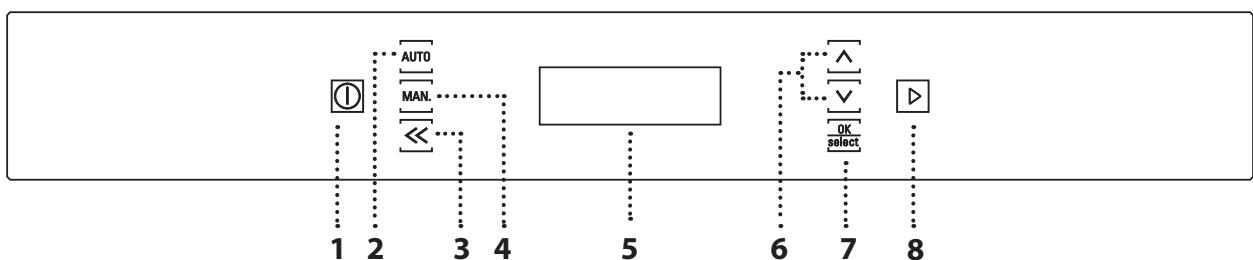
**Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza prima di utilizzare il prodotto**

## 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. ON / OFF

Per accendere e spegnere il forno o arrestare un funzione attiva.

### 2. FUNZIONI AUTOMATICHE

Per scorrere la lista delle funzioni automatiche.

### 3. INDIETRO

Per tornare alla schermata di impostazione precedente.

### 4. FUNZIONI MANUALI

Per scorrere la lista delle funzioni manuali.

### 5. DISPLAY

### 6. TASTI DI NAVIGAZIONE

Per modificare le impostazioni e i valori di una funzione.

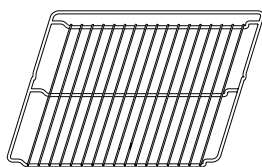
### 7. TASTO DI CONFERMA

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

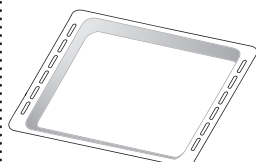
### 8. START

Per avviare una funzione utilizzando i valori impostati o di base.

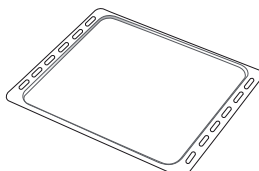
## GRIGLIA



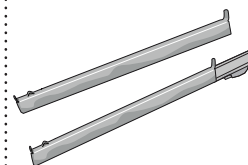
## LECCARDA



## 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.

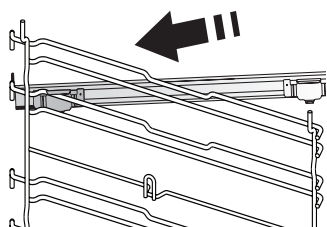
### TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

**. 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.

### MONTARE LE GUIDE SCORREVOLI

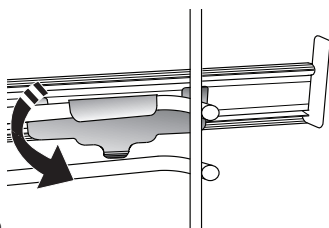
Togliere dal forno le griglie laterali e rimuovere la protezione in plastica dalle guide scorrevoli.



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.


## MAN. MANUALI

 **STATICO\*** 1-9  
Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.


 **VENTILATO** 2-9  
Per cuocere carni o torte con ripieno liquido su un solo ripiano.


 **TERMOVENTILATO** 3-9  
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** 4-9  
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** 5-9  
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.

 **PRERISCALDAMENTO RAPIDO** 6-9  
Per riscaldare rapidamente il forno.


 **ECO TERMOVENTILATO\*** 7-9  
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 il pulsante di conferma. 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** 8-9  
L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura permette di rimuovere facilmente sporco e residui di cibo. Versare 200ml di acqua potabile sul fondo del forno, attivando la funzione a forno freddo.


**SETTI SETTING (IMPOSTAZIONI)** 9-9  
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 dopo alcuni secondi per risparmiare energia. Si riattiva automaticamente dopo ogni interazione.


## AUTO AUTOMATICHE


 **CARNE** AUTO **CARNE** 1-9  
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** AUTO **POLLAME** 2-9  
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** AUTO **PRIMI PIATTI** 3-9  
Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per le pietanze a base di pasta.

 **PANE** AUTO **PANE** 4-9  
Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per qualsiasi tipo di pane.

 **PIZZA** AUTO **PIZZA** 5-9  
Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per qualsiasi tipo di pizza.

 **TORTE** AUTO **TORTE E DOLCI** 6-9  
Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per torte di qualsiasi tipo (torte lievitate, torte ripiene, crostate, ecc...).

 **LIEVI** AUTO **LIEVITAZIONE** 7-9  
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** 8-9  
Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti.

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

**COTTURA LENTA 9-9**  
Per cuocere delicatamente la carne e il pesce mantenendo gli alimenti più teneri e succosi. Per gli arrosti, si suggerisce di farli dorare prima in padella per creare una rosolatura esterna al fine di trattenere meglio i succhi della carne all'interno. I tempi di cottura vanno dalle 2 ore per pesci da 300g alle 4-5 ore per pesci da 3 kg; per la carne vanno dalle 4 ore per arrosti da 1 kg alle 6-7 ore per arrosti da 3 kg.

## PRIMO UTILIZZO

### 1. SELEZIONARE LA LINGUA

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



Utilizzare  $\wedge$  o  $\vee$  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 (Impostazioni)".

### 2. IMPOSTARE L'ORA

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



Utilizzare  $\wedge$  o  $\vee$  per impostare l'ora desiderata e premere  $\frac{OK}{select}$ : sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti.



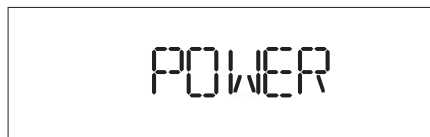
Utilizzare  $\wedge$  o  $\vee$  per impostare i minuti e premere  $\frac{OK}{select}$  per confermare.

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

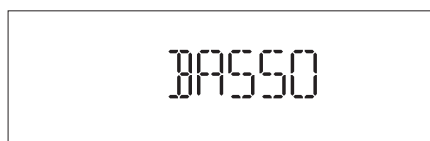
### 3. IMPOSTARE L'ASSORBIMENTO DI POTENZA

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.

Premere il tasto **MAN.** fino a visualizzare sul display "SETTING", quindi premere  $\frac{OK}{select}$  per confermare. Utilizzare  $\wedge$  o  $\vee$  per selezionare la voce di menu "Power" e premere  $\frac{OK}{select}$  per confermare.



Utilizzare  $\wedge$  o  $\vee$  per selezionare "Bassa" 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

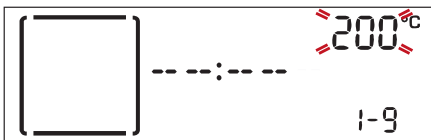
Premere **1** per accendere il forno, quindi utilizzare **AUTO** o **MAN.** per scorrere il menu delle funzioni automatiche e manuali.  
Premere più volte **MAN.** o **AUTO** fino a quando viene visualizzata sul display la funzione desiderata, quindi premere **OK select** per confermare.



## 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.

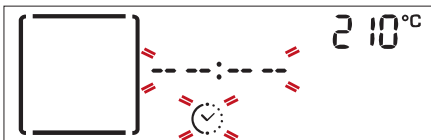
### TEMPERATURA / LIVELLO GRILL




Quando il valore lampeggia sul display, utilizzare **▲** o **▼** per regolarlo, quindi premere **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 regolare la temperatura utilizzando **▲** o **▼**.

### DURATA




Quando l'icona  lampeggia sul display, utilizzare **▲** o **▼** per impostare la durata desiderata, quindi premere **OK select** per confermare.

È possibile non impostare la durata per gestire manualmente la cottura: premere **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 **◀** è possibile regolare la durata impostata: utilizzare **▲** o **▼** per regolarla, **OK select** per confermare.

## IMPOSTARE L'ORA DI FINE COTTURA AVVIO RITARDATO

In molte funzioni, una volta impostata una durata, è possibile posticipare l'avvio, programmando l'ora di fine.  
Il display mostra l'ora di fine della funzione prevista mentre l'icona  lampeggia.



Utilizzare **▲** o **▼** per impostare l'ora di fine cottura desiderata e premere **OK select** per confermare. Inserire il cibo nel forno, chiudere la porta, quindi premere **▶** per attivare la funzione: il forno si avvierà automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.



Note: in ogni caso, per avviare immediatamente la funzione, cancellando così il tempo di attesa impostato, premere **▶**. Questa impostazione disattiva in ogni caso la fase di preriscaldamento del forno.

Premendo **◀** è possibile modificare nuovamente in ogni momento il valore precedente.

Note: 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 **▶** per avviare la funzione.



Premere **1** 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  $\wedge$  o  $\vee$ .

## 5. FINE COTTURA

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



Premere  $\triangleright$  per continuare la cottura in modalità manuale (senza una durata impostata) o utilizzare  $\wedge$  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  $\frac{OK}{select}$  per avviare un ciclo di 5 minuti di doratura.



Una volta avviata, per modificare la durata della doratura utilizzare  $\wedge$  o  $\vee$ , oppure, per terminare in ogni momento, premere  $\text{Ⓢ}$ .

## . 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 premere  $\wedge$  o  $\vee$ : sul display lampeggia l'icona  $\text{Ⓢ}$ .



Utilizzare  $\wedge$  o  $\vee$  per impostare la durata desiderata e quindi premere nuovamente  $\frac{OK}{select}$  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  $\wedge$  o  $\vee$  per modificare il timer, premendo  $\ll$  è possibile disattivare il timer in ogni momento.

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

Premere  $\text{Ⓢ}$  per accendere il forno, quindi selezionare la funzione desiderata.

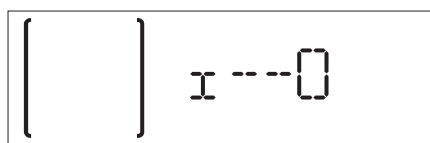
Una volta avviata la funzione, il timer continuerà autonomamente il conto alla rovescia senza interferire sulla funzione stessa.



Per disattivare il timer, premere prima  $\text{Ⓢ}$  per terminare la funzione attiva, quindi premere  $\ll$ .

## . BLOCCO A CHIAVE

Per bloccare i tasti, tenere premuto contemporaneamente  $\frac{OK}{select}$  e  $\ll$  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 tenendo premuto  $\text{Ⓢ}$ .

## . DIAMOND CLEAN

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

Premere più volte **MAN.** per selezionare "DIAMOND CLEAN" dal menu principale e premere  $\frac{OK}{select}$  per confermare.



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

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

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

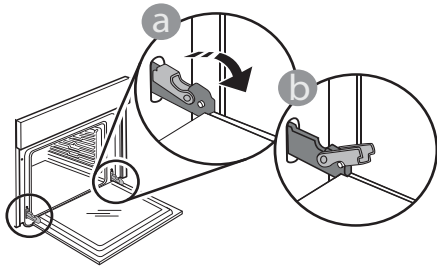
1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Svitare la copertura della lampada, sostituire la lampada e avvitare di nuovo il coperchio della lampada.
3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

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.

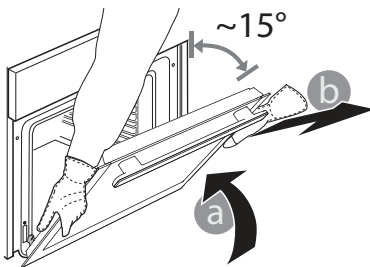
- In caso di impiego di lampade alogene, non maneggiarle a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

## TOGLIERE E RIMONTARE LA PORTA

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

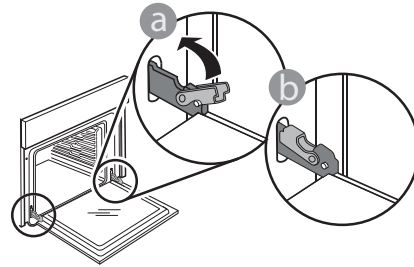


**2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto finché non esce dalle sedi. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.**

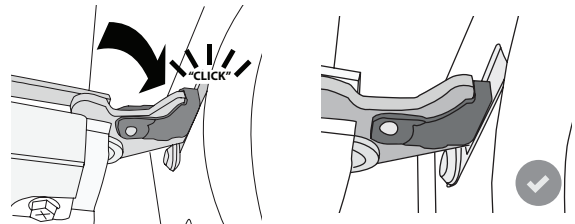


**3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.**

**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



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

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

## COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

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

## CUCINARE DIFFERENTI ALIMENTI CONTEMPORANEAMENTE

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

## DATI TECNICI

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

## COME OTTENERE LE ISTRUZIONI PER L'USO

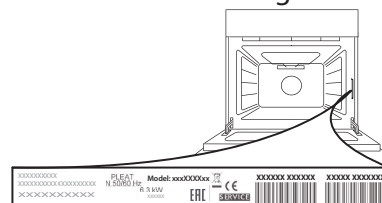
> Scaricare le istruzioni per l'uso dal sito internet <http://www.hotpoint.eu> (è possibile usare questo QR Code) indicando il codice commerciale del prodotto.



> 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.



400011600125

