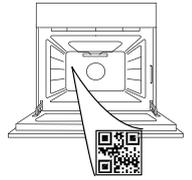




**THANK YOU FOR BUYING A HOTPOINT-ARISTON PRODUCT**

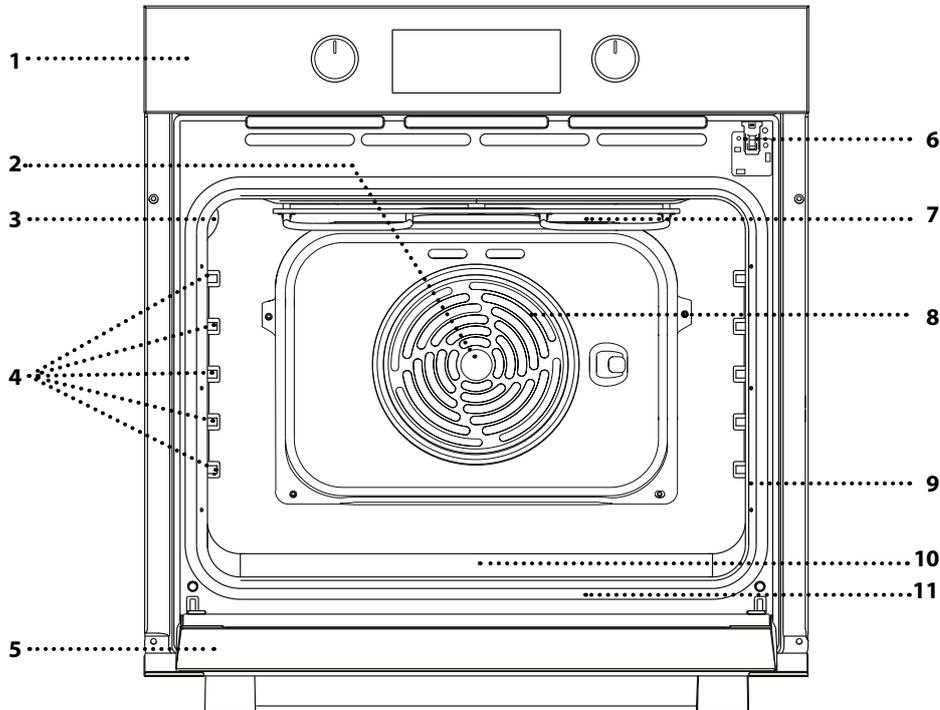
In order to receive a more complete assistance, please register your product on [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

**PLEASE SCAN THE QR CODE ON YOUR APPLIANCE IN ORDER TO REACH MORE INFORMATION**



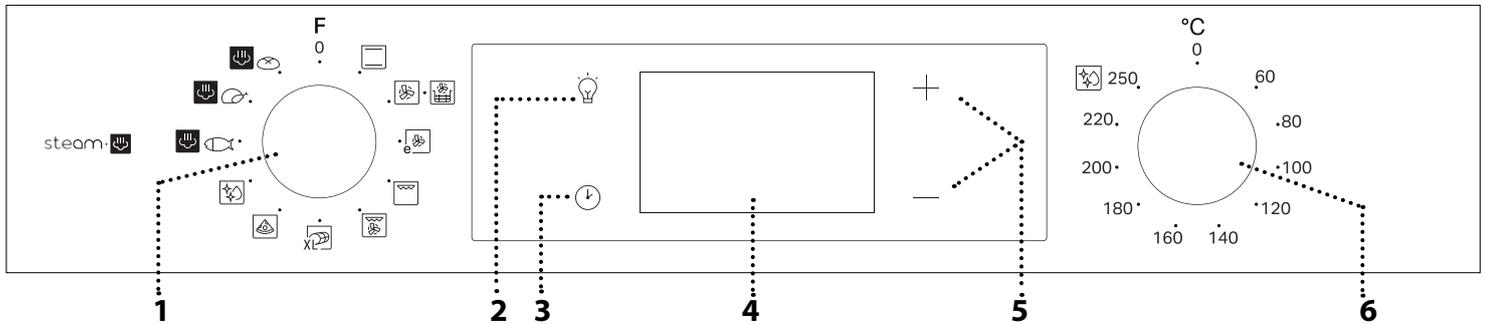
**Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.**

**PRODUCT DESCRIPTION**



- 1. Control panel
- 2. Fan
- 3. Lamp
- 4. Shelf guides (the level is indicated on the wall of the cooking compartment)
- 5. Door
- 6. Door lock (locks the door while automatic cleaning is in progress and afterwards)
- 7. Upper heating element/grill
- 8. Circular heating element (not visible)
- 9. Identification plate (do not remove)
- 10. steam embossing for drinking water
- 11. Bottom heating element (not visible)

**CONTROL PANEL DESCRIPTION**



**1. SELECTION KNOB**

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

**2. LIGHT**

With the oven switched on, press to turn the oven compartment lamp on or off.

**3. SETTING THE TIME**

For accessing the cooking time settings, delayed start and timer. For displaying the time when the oven is off.

**4. DISPLAY**

**5. ADJUSTMENT BUTTONS**

For changing the cooking time settings.

**6. THERMOSTAT KNOB**

Turn to select the temperature you require when activating manual functions.

Please note: Type of knob may vary from model type. If the knobs are push-activated, push down on the center of the knob to release it from seating.

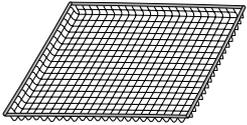
# ACCESSORIES

## WIRE SHELF



Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

## AIR FRY TRAY\*



This accessory is designed to be used when cooking foods with Air Fry function, ensuring optimal crispness and crunchiness for your food. To use, place the tray on the wire shelf. It is dishwasher-safe for easy cleaning.

## DRIP TRAY \*



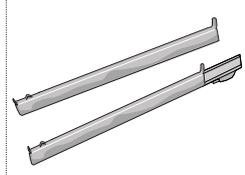
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

## BAKING TRAY \*



Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillote, etc.

## SLIDING RUNNERS \*



To facilitate inserting or removing accessories.

\* Available only on certain models

The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased.

Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

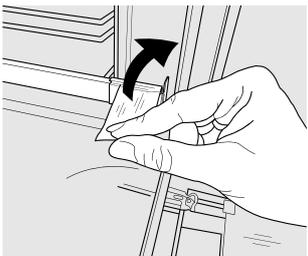
## INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first. Then slide it horizontally along the runners as far as possible.

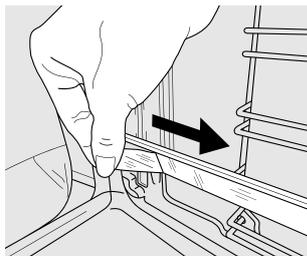
Other accessories, like the baking tray, are to be inserted horizontally, letting them slide on the runners.

## SLIDING SHELVES AND SHELF GUIDES

Before using the oven remove the protective tape [a] and then remove the protective foil [b] from the sliding runners.



[a]



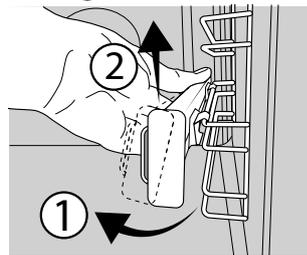
[b]

## REMOVING THE SLIDING RUNNERS [c]

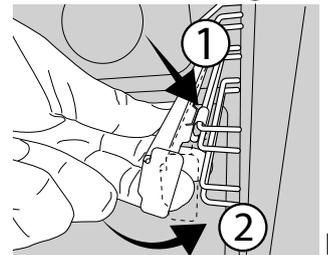
Pull the lower part of the sliding runner to uncouple the lower hooks (1) and pull the the sliding runners upwards, removing them from the upper hooks (2).

## REFITTING THE SLIDING RUNNERS [d]

Hook the upper hooks on the shelf guides (1) then press the lower part of the sliding runners against the shelf guides, until the lower hooks are clicking (2).



[c]



[d]

## REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

1. To remove the shelf guides, firmly grip the external part of the guide, and pull it towards you to extract the support and the two internal pins from the lodging.
2. To reposition the shelf guides, position them near the cavity and initially insert the two pins into their lodgings. Next, position the external part near its lodging, insert the support, and firmly press towards the wall of the cavity to make sure the shelf guide is properly secured.

# FIRST TIME USE

## 1. SETTING THE TIME

You will need to set the time when you switch on the appliance for the first time: Press  until the  icon and the two digits for the hour  or  and clock  start flashing on the display.



Use  or  to set the hour and press  to confirm. The two digits for the minutes will start flashing. Use  or  to set the minutes and press  to confirm.

Please note: When the  icon is flashing, for example following lengthy power outages, you will need to reset the time.

## 2. HEAT THE OVEN

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

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

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

Heat the oven to 250 °C for about one hour. The oven must be empty during this time.

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

# FUNCTIONS



### CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.



### 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.



### AIR FRY

The Air Fry function allows you to cook many types of food with less oil, resulting in pleasantly crispy and healthy dishes. The oven cavity heats up while the fan circulates hot air. For best results, use the Air Fry basket, provided with some models.

To use, place the food in a single layer on the Air Fry basket, avoiding any overlap, and follow the Air Fry Cooking Table instructions. Place the tray on the wire shelf and insert a baking tray at a lower level to collect any crumbs or drips.

Avoid using multiple trays to ensure even cooking.



### ECO FORCED AIR

For cooking roasts and stuffed roasting joints on a single shelf. Food is prevented from drying out excessively by gentle, intermittent air circulation.

When this ECO function is in use, the light will remain switched off during cooking but can be switched on again by pressing .



### GRILL

For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread.

When grilling meat, we recommend using a dripping pan to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.



### TURBO GRILL

For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a dripping pan to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.



### MAXI COOKING

For cooking large joints of meat (above 2.5 kg). We recommend turning the meat over during cooking to ensure that both sides brown evenly. We also recommend basting the joint to prevent it from drying out excessively.



### PIZZA

For baking different types and sizes of pizza and bread. It is a good idea to swap the position of the baking trays halfway through cooking.



### 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 100-120 ml of drinking water on the bottom of the oven then turn the selection knob and the thermostat knob to the  icon. It is best to use the function for 35minutes.

Activate the function when the oven is cold and let it cool down for 15minutes once the cycle ends. The position of the icon does not correspond to the temperature reached during the cleaning cycle.

### STEAM

EASY STEAM FISH  

EASY STEAM MEAT  

EASY STEAM BREAD  

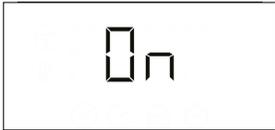
The Steam function allows to obtain excellent performances thanks to the presence of steam in the cooking cycle. This function automatically manages the ideal temperature for cooking a wide range of recipes; the cooking times of the main dishes are

shown in the relative cooking table. Always activate the steam function when the oven is cold, and after pouring 200 ml of drinking water into the bottom of the cavity. To activate Steam function, the thermostat knob needs to be turned in to position of .

## DAILY USE

### 1. SELECT A FUNCTION

To select a function, turn the *selection knob* to the symbol for the function you require: the display will light up and an audible signal will sound.



### 2. ACTIVATE A FUNCTION

#### MANUAL

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



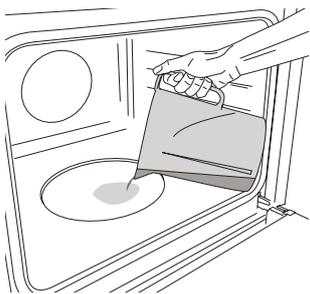
Please note: During cooking you can change the function by turning the *selection knob* or adjust the temperature by turning the *thermostat knob*. The function will not start if the *thermostat knob* will be on **0** you can set the cooking time, cooking end time (only if you set a cooking time) and a timer.

#### RISING

To start the "Rising" function, turn the *thermostat knob* to the relevant symbol; if the oven is set to a different temperature, the function will not start.

Please note: You can set the cooking time, cooking end time (only if you set a cooking time) and a timer.

steam: 



To start the Steam function, pour 200 ml of drinking water in the oven bottom.

Select the function turning clockwise the selection knob on the relevant icon, and the thermostat knob in any position between 160 and 180°C (as suggested by the icon). The function will start

and the display will show the current time of the day. No preheating is needed. To end the cooking, turn the selection knob on "0".

During Steam cooking do not open the door and never top up the water.

Please note: Opening the door and topping up the water during cooking may have an adverse effect on the final cooking result.

### 3. PREHEATING

Once the function starts, an audible signal and a flashing icon  on the display indicate that the

preheating phase has been activated.

At the end of this phase, an audible signal and the fixed icon  on the display will indicate that the oven has reached the set temperature: at this point, place the food inside and proceed with cooking.

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

### 4. PROGRAMMING COOKING

You will need to select a function before you can start programming cooking.

#### DURATION

Keep pressing  until the  icon and "00:00" start flashing on the display.



Use **+** or **-** to set the cooking time you require, then press  to confirm.

Activate the function by turning the *thermostat knob* to the temperature you require: an audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.

Please note: To cancel the cooking time you have set, keep pressing  until the  icon starts flashing on the display, then use **-** to reset the cooking time to "00:00". This cooking time includes a preheating phase.

#### PROGRAMMING THE END COOKING TIME/ DELAYED START

After a cooking time has been set, starting the function can be delayed by programming its end time: press  until the  icon and the current time start flashing on the display.



Use **+** or **-** to set the time you want cooking to end and press  to confirm.

Activate the function by turning the *thermostat knob* to the temperature you require: the function will remain paused until it starts automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.

Please note: To cancel the setting, switch the oven off by turning the *selection knob* to the **0** position.

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

## END OF COOKING

An audible signal will sound and the display will indicate that the function has finished.



Turn the *selection knob* to select a different function or to 0 to switch the oven off.

Please note: If the timer is active, the display will show "END" alternately with the remaining time.

## 5. SETTING THE TIMER

This option does not interrupt or program cooking but allows you to use the display as a timer, either during while a function is active or when the oven is off.

Keep pressing  until the  and "00:00" icon and "00:00" start flashing on the display.



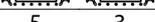
Use + or — to set the time you require and press  to confirm. An audible signal will sound once the timer has finished counting down the selected time.

Notes: To cancel the timer, keep pressing  until the  icon starts flashing, then use — to reset the time to "00:00".

### NOTES

- Do not cover the inside of the oven with aluminium foil.
- Never drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.
- Do not place heavy weights on the door and do not hold on to the door.

# COOKING TABLE

| RECIPE   | FUNCTION  | PREHEAT | TEMPERATURE (°C) | DURATION (Min) | LEVEL AND ACCESSORIES  |
|--|---|---------|------------------|----------------|--|
| Leavened cakes   |    | Yes     | 160-180          | 30 - 90        | 2/3<br>     |
|  |    | Yes     | 160-180          | 30 - 90        | 4 1<br>     |
| Filled cake<br>(cheese cake, strudel, fruit pie)         |    | Yes     | 160 - 200        | 35 - 90        | 2<br>       |
|  |    | Yes     | 160 - 200        | 40 - 90        | 4 2<br>     |
| Biscuits / tartlets                                      |    | Yes     | 160-180          | 20 - 45        | 3<br>       |
|  |    | Yes     | 150-170          | 20 - 45        | 4 2<br>     |
|  |    | Yes     | 150-170          | 20 - 45        | 5 3 1<br>   |
| Choux buns   |    | Yes     | 180 - 210        | 30 - 40        | 3<br>       |
|  |    | Yes     | 180 - 200        | 35 - 45        | 4 2<br>     |
|  |    | Yes     | 180 - 200        | 35 - 45        | 5 3 1<br>   |
| Meringues  |    | Yes     | 90               | 150 - 200      | 3<br>       |
|  |    | Yes     | 90               | 140 - 200      | 4 2<br>     |
|  |    | Yes     | 90               | 140 - 200      | 5 3 1<br>   |
| Pizza / Focaccia   |    | Yes     | 190 - 250        | 15 - 50        | 1 / 2<br>   |
|  |    | Yes     | 190 - 250        | 20 - 50        | 4 2<br>     |
| Bread  |  | -       | -                | 60             | 2<br>     |
| Frozen pizza   |  | Yes     | 250              | 10 - 20        | 3<br>     |
|  |  | Yes     | 230-250          | 10 - 25        | 3 2<br>   |
| Salty cakes<br>(vegetable pie, quiche)                   |  | Yes     | 180 - 200        | 40 - 55        | 3<br>     |
|  |  | Yes     | 180 - 200        | 45 - 60        | 4 2<br>   |
|  |  | Yes     | 180 - 200        | 45 - 60        | 5 3 1<br> |
| Vols-au-vents / puff pastry crackers                     |  | Yes     | 190 - 200        | 20 - 30        | 3<br>     |
|  |  | Yes     | 180 - 190        | 20 - 40        | 4 2<br>   |
|  |  | Yes     | 180 - 190        | 20 - 40        | 5 3 1<br> |
| Lasagne / baked pasta /<br>cannelloni / flans            |  | Yes     | 190 - 200        | 45 - 65        | 2<br>     |
| Lamb / veal / beef / pork 1 kg                           |  | Yes     | 190 - 200        | 80 - 110       | 3<br>     |
| Roast pork with crackling 2 kg                           |  | Yes     | 180 - 190        | 110 - 150      | 2<br>     |
| Chicken / rabbit / duck 1 kg                             |  | Yes     | 200 - 230        | 50 - 100       | 2<br>     |
| Turkey / goose 3 kg                                      |  | -       | 190 - 200        | 100 - 160      | 2<br>     |
| Stuffed vegetables<br>(tomatoes, courgettes, aubergines) |  | Yes     | 180 - 200        | 50 - 70        | 2<br>     |
| Toasted bread  |  | -       | 250              | 2 - 6          | 5<br>     |

| FUNCTIONS |  |  |  |  |  |  |  |
|-----------|---|---|---|---|--|---|---|
|           | Conventional  | Forced Air  | Pizza   | Bread Auto  | Grill  | Turbo Grill   | Eco Forced Air  |

| ACCESSORIES |  |  |  |  |  |
|-------------|---|---|---|---|---|
|             | Wire shelf  | Baking dish or cake tin on the wire shelf   | Baking tray/Drip tray or Baking dish on the wire shelf                              | Drip tray / Baking tray   | Drip tray / Baking tray with 200 ml of water  |

| RECIPE   | FUNCTION  | PREHEAT | TEMPERATURE (°C) | DURATION (Min) | LEVEL AND ACCESSORIES  |
|--|---|---------|------------------|----------------|--|
| Fish fillets / slices  |  | -       | 230 - 250        | 20 - 30 *      | 4 3<br>    |
| Sausages / kebabs / spare ribs / hamburgers                              |  | -       | 250              | 15 - 30 *      | 5 4<br>    |
| Roast chicken 1-1.3 kg   |  | Yes     | 200 - 220        | 55 - 70 **     | 2 1<br>    |
| Roast beef rare 1 kg   |  | Yes     | 200 - 210        | 35 - 50 **     | 3<br>   |
| Leg of lamb / knuckle  |  | Yes     | 200 - 210        | 60 - 90 **     | 3<br>   |
| Roast potatoes   |  | Yes     | 200 - 210        | 35 - 55**      | 3<br>   |
| Vegetable gratin   |  | -       | 200 - 210        | 25 - 55        | 3<br>   |
| Meat and potatoes  |  | Yes     | 190 - 200        | 45 - 100 ***   | 4 1<br>    |
| Fish and vegetables  |  | Yes     | 180              | 30 - 50 ***    | 4 1<br>    |
| Lasagne and meat   |  | Yes     | 200              | 50 - 100 ***   | 4 1<br>    |
| Complete meal: fruit tart (level 5) / lasagne (level 3) / meat (level 1) |  | Yes     | 180 - 190        | 40 - 120 ***   | 5 3 1<br>   |
| Roast meat / stuffed roasting joints                                     |  | -       | 170 - 180        | 100 - 150      | 3<br>   |

\* 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.

| FUNCTIONS   |  |  |  |    |  |  |
|-------------|---|---|---|---|---|---|
|             | Conventional  | Forced Air  | Pizza   | Grill   | Turbo Grill   | Eco Forced Air  |
| ACCESSORIES |  |  |  |  |  |   |
|             | Wire shelf  | Baking dish or cake tin on the wire shelf   | Baking tray/Drip tray or Baking dish on the wire shelf                              | Drip tray / Baking tray   | Drip tray / Baking tray with 200 ml of water  |   |

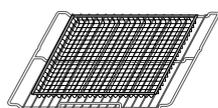
| RECIPE   | FUNCTION  | WATER (ml) | PREHEAT | TEMPERATURE (°C) | DURATION (Min) | LEVEL AND ACCESSORIES |
|--|---|------------|---------|------------------|----------------|-----------------------|
| Fish fillets / cutlets 0.5 - 2 cm                  | steam  | 200        | -       | 190 - 210        | 15 - 25        | 3                     |
| Whole fish 300 - 600 g                             | steam  | 200        | -       | 190 - 210        | 15 - 30        | 3                     |
| Whole fish 600 g - 1.2 kg                          | steam  | 200        | -       | 180 - 200        | 25 - 45        | 3                     |
| Roast Beef rare 1 kg                               | steam  | 200        | -       | 190 - 210        | 40 - 55        | 3                     |
| Lamb shank 500 g - 1.5 kg                          | steam  | 200        | -       | 170 - 190        | 60 - 75        | 2                     |
| Chicken / guinea fowl / duck Whole 1 - 1.5 kg      | steam  | 200        | -       | 200 - 220        | 55 - 75        | 2                     |
| Chicken / guinea fowl / duck Pieces 500 g - 1.5 kg | steam  | 200        | -       | 200 - 220        | 40 - 60        | 3                     |
| Chicken / turkey / duck Whole 3 kg                 | steam  | 200        | -       | 160 - 180        | 100 - 140      | 2                     |
| Lamb / Beef / Pork 1 kg                            | steam  | 200        | -       | 170 - 190        | 60 - 100       | 3                     |
| Small bread 80 - 100 g                             | steam  | 200        | -       | 200 - 220        | 30 - 45        | 3                     |
| Sandwich loaf in tin 300 - 500 g                   | steam  | 200        | -       | 170 - 190        | 45 - 60        | 3                     |
| Bread loaf 500 g - 2 kg                            | steam  | 200        | -       | 160 - 170        | 50 - 100       | 2                     |
| Baguettes 200 - 300 g                              | steam  | 200        | -       | 200 - 220        | 30 - 45        | 3                     |

The time indicated includes the preheating phase: we recommend placing the food in the oven and setting the cooking time when starting the function.

| FUNCTIONS   |    |    |    |      |      |  | steam  | steam  | steam  |
|-------------|---|---|---|---|---|--|---|---|---|
|             | Conventional  | Forced Air  | Pizza   | Grill   | Turbo Grill   | Eco Forced Air   | Fish  | Meat  | Bread   |
| ACCESSORIES |  |  |  |  |  |  |   |   |   |
|             | Wire shelf  | Baking dish or cake tin on the wire shelf   | Baking tray/Drip tray or Baking dish on the wire shelf                              | Drip tray / Baking tray   | Drip tray / Baking tray with 200 ml of water  |  |   |   |   |

### AIR FRY COOKING TABLE

| CATEGORY      | RECIPE                 | FUNCTION  | SUGGESTED QUANTITY | PREHEAT | TEMPERATURE (°C) | DURATION (MIN) | LEVEL AND ACCESSORIES |
|---------------|------------------------|---|--------------------|---------|------------------|----------------|-----------------------|
| Frozen Food   | Frozen French Fries    |  | 500 - 700          | ✓       | 200              | 20 - 30        | 3 1                   |
|               | Frozen Chicken Nuggets |  | 500 - 700          | ✓       | 200              | 15 - 20        | 4 1                   |
|               | Fish Sticks            |  | 500 - 700          | ✓       | 220              | 15 - 20        | 4 1                   |
| Vegetables    | Fresh Breaded Zucchini |  | 400                | ✓       | 200              | 15 - 20        | 4 1                   |
|               | Homemade Fries         |  | 300 - 800          | ✓       | 200              | 25 - 40        | 4 1                   |
|               | Mixed Vegetables       |  | 300 - 800          | ✓       | 200              | 20 - 35        | 4 1                   |
| Meat and Fish | Chicken Breast         |  | 1 - 4 cm           | ✓       | 200              | 20 - 50        | 4 1                   |
|               | Chicken Wings          |  | 2300 - 800         | ✓       | 220              | 20 - 40        | 4 1                   |
|               | Breaded Cutlet         |  | 1 - 4 cm           | ✓       | 220              | 15 - 40        | 4 1                   |
|               | Fish Fillet            |  | 1 - 4 cm           | ✓       | 200              | 15 - 25        | 4 1                   |



**To be used, the special Air Fry tray has always to be placed on the wire shelf.**

For cooking fresh or homemade foods, spread the oil evenly.

We suggest adding an empty tray on Level 1 in order to collect eventual grease residual coming from the Air Fry tray during the cooking.

In order to guarantee uniform cooking results, mix food halfway through the recommended cooking time.

# CLEANING AND MAINTENANCE

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

Do not use steam cleaners.

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

Wear protective gloves.

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

## EXTERIOR SURFACES

Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.

Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

## INTERIOR SURFACES

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

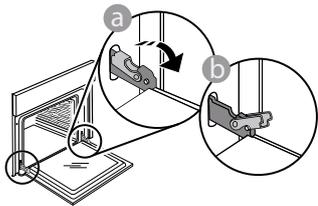
a cloth or sponge.

- If there is stubborn dirt on the interior surfaces, we recommend running the automatic cleaning function for optimal cleaning results. Avoid activating the pyrolytic cycle cleaning in the presence of limescale residues. Before activating, perform limescale cleaning as described above.
- The door can be easily removed and refitted to facilitate cleaning of the glass.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

## ACCESSORIES

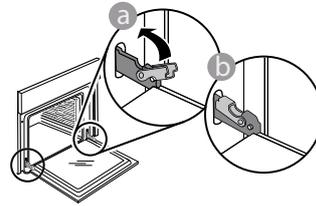
Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

## REMOVING AND REFITTING THE DOOR



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

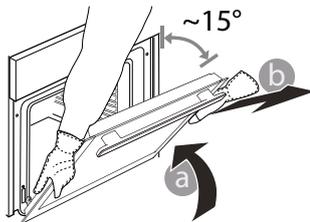
3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.



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.

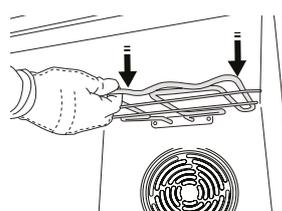
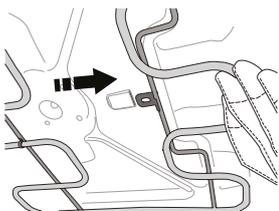


2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is

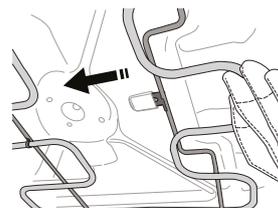
released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.

## LOWER THE UPPER HEATING ELEMENT

1. Extract the heating element from its seating, then lower it.



2. To return the heating element to its position, lift it up, pull it slightly towards you and make sure that the tab support is in its proper seating.



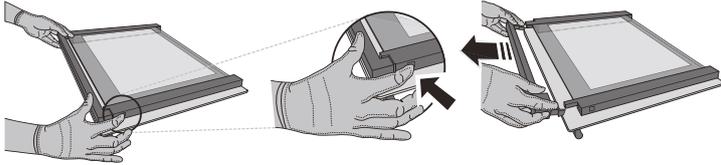
## REPLACING THE LAMP

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.

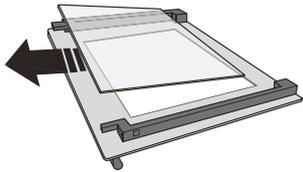
Please note: Use 25 W/230 V type G9, T300 °C halogen lamps. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009). Light bulbs are available from our After-sales Service. - Do not handle bulbs with your bare hands as your fingerprints could damage them. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

## CLEANING THE DOOR GLASSES

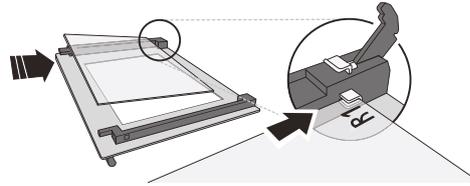
1. After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.



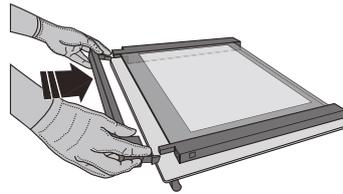
2. Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it.



3. Refit the intermediate pane (marked with "1R") before refitting the inside pane: To position the panes of glass correctly, make sure that the "R" mark can be seen in the left-hand corner. First insert the long side of the glass marked "R" into the support seats, then lower it into position. Repeat this procedure for both panes of glass.



4. Refit the upper edge: A click will indicate correct positioning. Make sure the seal is secure before refitting the door.

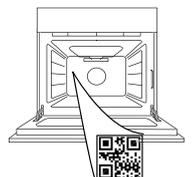


## TROUBLESHOOTING

| PROBLEM  | POSSIBLE CAUSE                              | SOLUTION  |
|--|---|---|
| The oven is not working.   | Power cut.<br>Disconnection from the mains. | Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply.<br>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.                   | Oven failure.                               | Contact your nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".   |
| The display is showing the message "Hot" and the selected function will not start. | Temperature too high.                       | Allow the oven to cool down before activating the function.<br>Select a different function.   |

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

- Using the QR code in your appliance
- Visiting our website [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)
- 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.

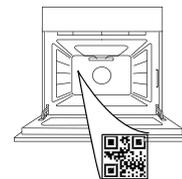




**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO HOTPOINT-ARISTON**

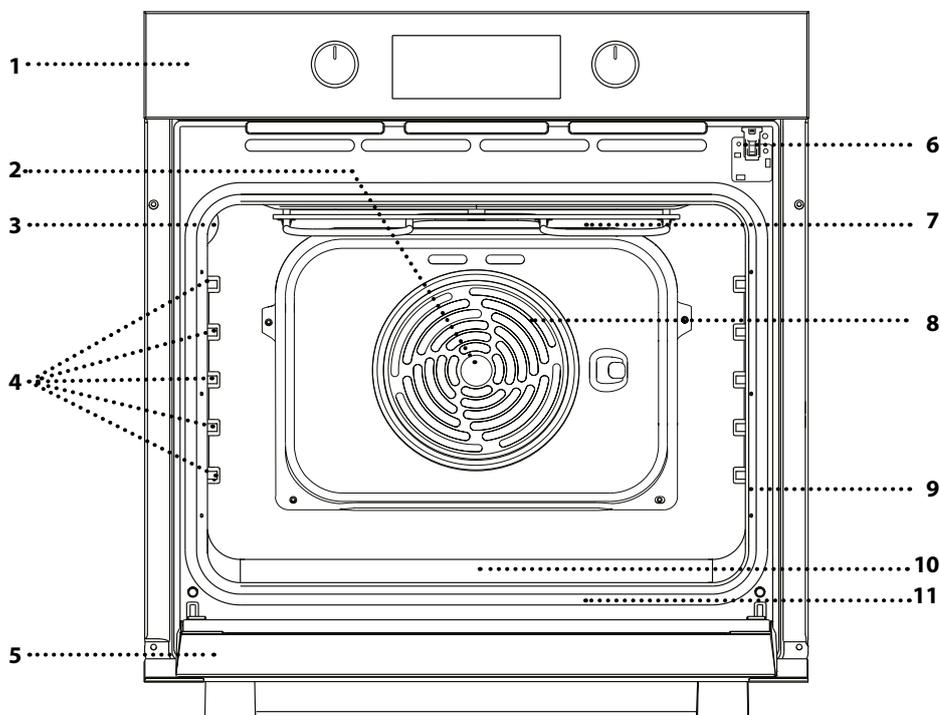
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

**SCANSIONARE IL CODICE QR SUL PROPRIO APPARECCHIO PER OTTENERE MAGGIORI INFORMAZIONI**



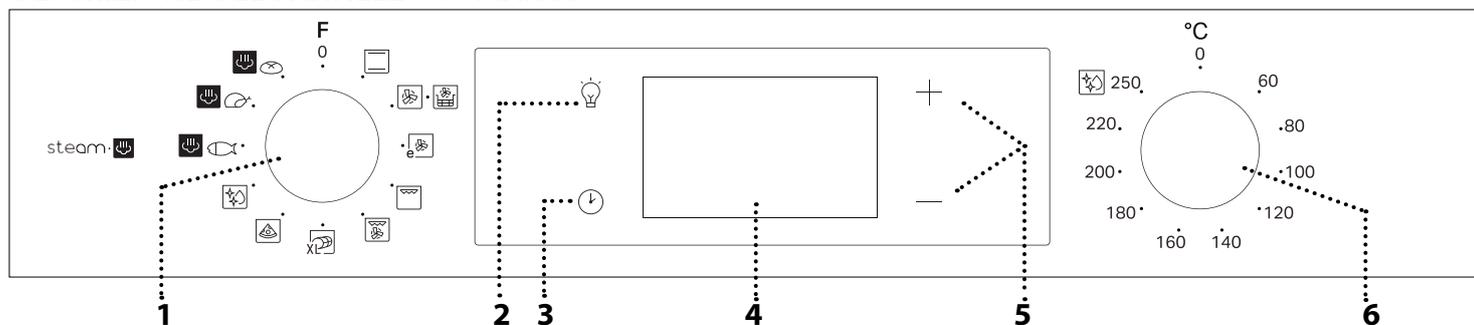
**Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.**

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Pannello comandi
2. Ventola
3. Luce
4. Griglie laterali (il livello è indicato sulla parete della cavità)
5. Porta
6. Blocco serratura (blocca la porta durante e dopo la pulizia automatica)
7. Resistenza superiore / grill
8. Resistenza circolare (non visibile)
9. Targhetta matricola (da non rimuovere)
10. Cavità steam per l'acqua potabile
11. Resistenza inferiore (non visibile)

## DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



**1. MANOPOLA DI SELEZIONE**

Per accendere il forno selezionando una funzione. Ruotare in posizione 0 per spegnere il forno.

**2. LAMPADA**

A forno acceso, premere per accendere o spegnere la luce interna del forno.

**3. IMPOSTARE L'ORA**

Per accedere alle impostazioni della durata di cottura, dell'avvio ritardato e del timer.

A forno spento, per visualizzare l'ora.

**4. DISPLAY**

**5. TASTI DI REGOLAZIONE**

Per modificare le impostazioni di durata.

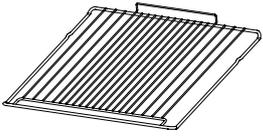
**6. MANOPOLA TERMOSTATO**

Ruotare per selezionare la temperatura desiderata attivando le funzioni manuali.

Note: Il tipo di manopola può variare a seconda del modello. Se le manopole sono attivate a pressione, spingere verso il basso il centro della manopola per sbloccarla dalla relativa sede.

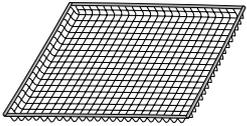
# ACCESSORI

## GRIGLIA



Utilizzare per cuocere gli alimenti o come supporto per teglie, tortiere e altre pentole da forno.

## LECCARDA FRITTURA AD ARIA \*



Questo accessorio è stato progettato per essere utilizzato quando si cucinano cibi con la funzione Air Fry, garantendo una croccantezza e una friabilità ottimali per i cibi. Per l'uso, posizionare la teglia sulla griglia. È lavabile in lavastoviglie per una facile pulizia.

\* Disponibile solo su alcuni modelli

Il numero e il tipo di accessori possono variare a seconda del modello acquistato.

È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza Tecnica.

## INSERIRE LA GRIGLIA E GLI ALTRI ACCESSORI

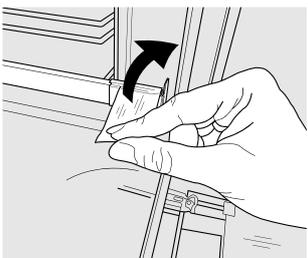
Inserire la griglia tenendola leggermente inclinata verso l'alto, appoggiando dapprima il lato posteriore rialzato - orientato verso l'alto - sul livello desiderato.

In seguito, farla scivolare orizzontalmente sulle guide fino a fine corsa.

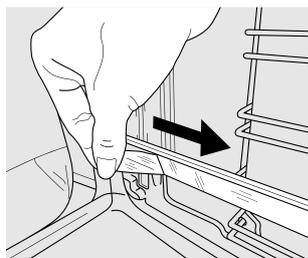
. Gli altri accessori, per esempio la teglia, vanno inseriti orizzontalmente facendoli scivolare sulle guide.

## GRIGLIE SCORREVOLI E GUIDE LATERALI

Prima di utilizzare il forno rimuovere il nastro di protezione [a] e successivamente rimuovere la pellicola protettiva [b] dalle guide di scorrimento.



[a]



[b]

## RIMOZIONE DELLE GUIDE DI SCORRIMENTO [c]

Tirare la parte inferiore della guida di scorrimento per sganciare i ganci inferiori (1) e tirare le guide di scorrimento verso l'alto, rimuovendole dai ganci superiori (2).

## LECCARDA\*



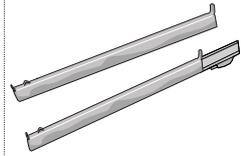
Utilizzare come teglia da forno per cucinare carne, pesce, verdure, focacce, ecc. o posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura.

## PIASTRA DOLCI \*



Utilizzare per la cottura di tutti i prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche per arrosti, pesce en papillote, ecc.

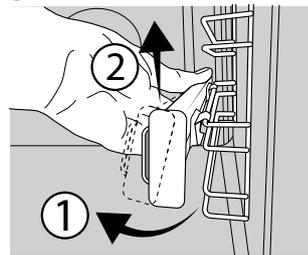
## GUIDE DI SCORRIMENTO \*



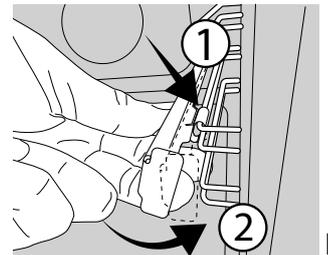
Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

## RIMONTAGGIO DELLE GUIDE DI SCORRIMENTO [d]

Agganciare i ganci superiori alle guide dei ripiani (1), quindi premere la parte inferiore delle guide di scorrimento contro le guide dei ripiani, fino a far scattare i ganci inferiori (2).



[c]



[d]

## RIMUOVERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

1. Per rimuovere le griglie laterali, impugnare la parte esterna della griglia e tirarla verso di sé per estrarre il supporto e i due perni interni dai rispettivi alloggiamenti.
2. Per riapplicare le griglie laterali, posizionarle vicino alla parete interna del forno e inserire dapprima i due perni nei rispettivi alloggiamenti. Posizionare quindi la parte esterna vicino alla sua sede, inserire il supporto e spingere con decisione verso la parete del forno per fissare saldamente la griglia.

# PRIMO UTILIZZO

## 1. IMPOSTARE L'ORA

Alla prima accensione, è necessario impostare l'ora: Premere  fino a quando l'icona  e le due cifre dell'ora + o — e dell'orologio  iniziano a lampeggiare sul display.



Utilizzare + o — per impostare l'ora e premere  per confermare. Le due cifre dei minuti iniziano a lampeggiare. Utilizzare + o — per impostare i minuti e premere  per confermare.

Note: quando l'icona  lampeggia, ad esempio dopo una prolungata interruzione di corrente, è necessario impostare l'ora.

## 2. RISCALDAMENTO DEL 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 250 °C per circa un'ora. Durante questa procedura il forno deve essere vuoto.

Note: si consiglia di arieggiare il locale dopo il primo utilizzo dell'apparecchio.

# FUNZIONI



### STATICO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.



### TERMOVENTILATO

Per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti diversi che richiedono

la medesima temperatura di cottura. Questa funzione permette di eseguire la cottura senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.



### FRITTURA AD ARIA

La funzione Air Fry consente di cucinare molti tipi di alimenti con meno olio, ottenendo piatti

piacevolmente croccanti e salutari. La cavità del forno si riscalda mentre la ventola fa circolare l'aria calda. Per ottenere risultati ottimali, utilizzare il cestello Air Fry, fornito con alcuni modelli.

Per l'utilizzo, posizionare gli alimenti in un unico strato sul cestello Air Fry, evitando di sovrapporli, e seguire le istruzioni della tabella di cottura Air Fry. Posizionare la teglia sulla griglia e inserire una teglia a un livello inferiore per raccogliere eventuali briciole o gocce.

Evitare di utilizzare più teglie per garantire una cottura uniforme.



### ECO TERMOVENTILATO

Per cuocere arrostiti e arrostiti ripieni su uno stesso ripiano. La circolazione intermittente dell'aria impedisce un'eccessiva asciugatura degli alimenti.

In questa funzione ECO la luce rimane spenta durante la cottura e può essere riaccesa premendo .



### GRILL

Per grigliare bistecche, spiedini e salsicce, cucinare verdure gratinate o tostare il pane.

Quando si griglia la carne, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere i succhi di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.



### TURBO GRILL

Per arrostitire grandi tagli di carne (cosce, roast beef, pollo). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere i succhi di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.



### MAXI COOKING

Per cuocere tagli di carne di grosse dimensioni (superiori ai 2,5 kg). Si raccomanda di girare la carne durante la cottura per farla rosolare su tutti i lati. Si consiglia inoltre di irrorare la carne di tanto in tanto per evitare che asciughi eccessivamente.



### PIZZA

Per cuocere diversi tipi e formati di pizza e focaccia. Si consiglia di invertire la posizione delle teglie a metà cottura.



### 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 100 - 120 ml di acqua potabile sul fondo del forno, quindi ruotare la manopola di selezione e la manopola del termostato sull'icona . Si consiglia di utilizzare la funzione per 35 minuti.

Attivare la funzione a forno freddo e lasciarlo raffreddare per 15 minuti al termine del ciclo. la posizione dell'icona non corrisponde alla temperatura raggiunta durante il ciclo di pulizia.

### VAPORE

PESCE AL VAPORE FACILE  

CARNE AL VAPORE FACILE  

PANE AL VAPORE FACILE  

La funzione Steam permette di ottenere ottime prestazioni grazie alla presenza di vapore nel ciclo di cottura. Questa funzione gestisce automaticamente la temperatura ideale per la cottura di un'ampia gamma di ricette; i tempi di cottura dei piatti principali sono indicati nella relativa tabella di cottura. Attivare sempre la funzione vapore

quando il forno è freddo e dopo aver versato 200 ml di acqua potabile sul fondo della cavità. Per attivare la funzione Vapore, è necessario ruotare la manopola del termostato nella posizione dell'icona .

## USO QUOTIDIANO

### 1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Per selezionare una funzione, ruotare la *manopola di selezione* in corrispondenza del simbolo per la funzione desiderata: il display si accende e il forno emette un segnale acustico.



### 2. AVVIARE UNA FUNZIONE

#### MANUALE

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



Nota: durante la cottura sarà possibile modificare la funzione ruotando la *manopola di selezione* o regolare la temperatura ruotando la *manopola termostato*. La funzione non si avvierà fino a quando la *manopola termostato* sarà su 0. Sarà possibile impostare durata di cottura, ora di fine cottura (solo se è impostata una durata di cottura) e timer.

#### LIEVITAZIONE

Per avviare la funzione "Rising" (Lievitazione), ruotare la *manopola del termostato* sul simbolo corrispondente; se il forno è impostato su una temperatura diversa, la funzione non si avvia.

Note: Sarà possibile impostare la durata, l'ora di fine cottura (solo se è impostata una durata) e il timer.

steam 



Per avviare la funzione Steam, versare 200 ml di acqua potabile sul fondo del forno.

Selezionare la funzione ruotando in senso orario la manopola di selezione sull'icona corrispondente e la manopola del termostato in qualsiasi posizione tra 160 e 180°C (come suggerito dall'icona). La funzione

si avvia e il display mostra l'ora corrente del giorno. Non è necessario alcun preriscaldamento. Per terminare la cottura, ruotare la manopola di selezione su "0".

Durante la cottura a vapore, non aprire mai la porta e non rabboccare l'acqua.

Note: L'apertura della porta e il rabbocco dell'acqua durante la cottura possono avere effetti negativi sul risultato finale della cottura.

### 3. PRERISCALDAMENTO

Una volta avviata la funzione, un segnale acustico e l'icona  lampeggiante sul display segnalano che si è attivata la fase di preriscaldamento.

Al termine di questa fase, un segnale acustico e l'icona  fissa sul display indicheranno che il forno ha raggiunto la temperatura impostata: a questo punto, posizionare gli alimenti all'interno e procedere con la cottura.

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

### 4. PROGRAMMAZIONE DELLA COTTURA

Per programmare la cottura è necessario aver selezionato precedentemente una funzione.

#### DURATA

Premere  tante volte fino a che sul display lampeggiano l'icona  e "00:00".



Utilizzare   per impostare la durata desiderata, quindi premere  per confermare.

Attivare la funzione ruotando la *manopola termostato* in corrispondenza della temperatura desiderata o necessaria: un segnale acustico e il display avviseranno del termine della cottura.

Note: per annullare la durata impostata, premere  tante volte fino a che sul display lampeggia l'icona , quindi utilizzare  per riportare la durata a "00:00". La durata impostata include la fase di preriscaldamento.

#### PROGRAMMARE L'ORA DI FINE COTTURA/AVVIO RITARDATO

Una volta impostata una durata sarà possibile posticipare l'avvio della funzione, programmandone l'ora di fine: premere  fino a che sul display non lampeggiano l'icona  e l'ora corrente.



Utilizzare   per impostare l'ora di fine cottura desiderata e premere  per confermare.

Attivare la funzione ruotando la *manopola termostato* in corrispondenza della temperatura desiderata o necessaria: la funzione resterà in pausa fino ad avviarsi automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.

Note: per annullare l'impostazione, spegnere il forno ruotando la *manopola di selezione* sulla posizione 0.

La funzionalità di ritardo di avvio non è disponibile per le funzioni Grill e Turbo Grill.

## FINE COTTURA

Un segnale acustico e il display avvertono del termine della funzione.



Ruotare la *manopola di selezione* per selezionare una funzione differente o portarla su 0 per spegnere il forno.

Note: se attivo il timer, il display mostrerà la scritta "END" in alternanza al tempo rimanente.

## 5. IMPOSTAZIONE DEL TIMER

Questa opzione non interrompe né programma la cottura ma permette di utilizzare il display come contaminuti, sia durante una funzione attiva che quando il forno è spento.

Premere ripetutamente  finché sul display lampeggiano l'icona  e "00:00".



Utilizzare + o — per impostare la durata desiderata e premere  per confermare. Un segnale acustico avviserà del termine del conto alla rovescia.

Note: per disattivare il timer, premere  tante volte fino a che l'icona  lampeggia, quindi utilizzare — per riportare la durata a "00:00".

### NOTE

- Non coprire l'interno del forno con pellicola di alluminio.
- Non trascinare pentole o tegami sul fondo del forno, perché così facendo si potrebbe rovinare lo smalto.
- Non posizionare oggetti pesanti sulla porta e non aggrapparsi alla porta.

# TABELLA DI COTTURA

| RICETTA   | FUNZIONE | PRERISC. | TEMPERATURA (°C) | DURATA (Min) | LIVELLO E ACCESSORI |
|---|----------|----------|------------------|--------------|---------------------|
| Torte lievitate   |          | Sì       | 160 - 180        | 30 - 90      | 2/3                 |
|   |          | Sì       | 160 - 180        | 30 - 90      | 4 1                 |
| Torte ripiene<br>(cheese cake, strudel, torte di frutta)                        |          | Sì       | 160 - 200        | 35 - 90      | 2                   |
|   |          | Sì       | 160 - 200        | 40 - 90      | 4 2                 |
| Biscotti/Tortine  |          | Sì       | 160 - 180        | 20 - 45      | 3                   |
|   |          | Sì       | 150 - 170        | 20 - 45      | 4 2                 |
|   |          | Sì       | 150 - 170        | 20 - 45      | 5 3 1               |
| Bigné   |          | Sì       | 180 - 210        | 30 - 40      | 3                   |
|   |          | Sì       | 180 - 200        | 35 - 45      | 4 2                 |
|   |          | Sì       | 180 - 200        | 35 - 45      | 5 3 1               |
| Meringhe  |          | Sì       | 90               | 150 - 200    | 3                   |
|   |          | Sì       | 90               | 140 - 200    | 4 2                 |
|   |          | Sì       | 90               | 140 - 200    | 5 3 1               |
| Pizza/Focaccia  |          | Sì       | 190 - 250        | 15 - 50      | 1/2                 |
|   |          | Sì       | 190 - 250        | 20 - 50      | 4 2                 |
| Pane  |          | -        | -                | 60           | 2                   |
| Pizza surgelata   |          | Sì       | 250              | 10 - 20      | 3                   |
|   |          | Sì       | 230 - 250        | 10 - 25      | 3 2                 |
| Torte salate<br>(torte di verdura, quiche)                                      |          | Sì       | 180 - 200        | 40 - 55      | 3                   |
|   |          | Sì       | 180 - 200        | 45 - 60      | 4 2                 |
|   |          | Sì       | 180 - 200        | 45 - 60      | 5 3 1               |
| Vol - au - vent / Salatini di pasta<br>sfoglia                                  |          | Sì       | 190 - 200        | 20 - 30      | 3                   |
|   |          | Sì       | 180 - 190        | 20 - 40      | 4 2                 |
|   |          | Sì       | 180 - 190        | 20 - 40      | 5 3 1               |
| Lasagne / Pasta al forno /<br>Cannelloni / Sformati                             |          | Sì       | 190 - 200        | 45 - 65      | 2                   |
| Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg   |          | Sì       | 190 - 200        | 80 - 110     | 3                   |
| Maiale arrosto con cotenna 2 kg   |          | Sì       | 180 - 190        | 110 - 150    | 2                   |
| Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg  |          | Sì       | 200 - 230        | 50 - 100     | 2                   |
| Tacchino / Oca 3 kg   |          | -        | 190 - 200        | 100 - 160    | 2                   |
| Verdure ripiene<br>(pomodori, courgettes (zucchine),<br>aubergines (melanzane)) |          | Sì       | 180 - 200        | 50 - 70      | 2                   |
| Pane tostato  |          | -        | 250              | 2 - 6        | 5                   |

| FUNZIONI |         |                |       |           |       |             |                    |
|----------|---------|----------------|-------|-----------|-------|-------------|--------------------|
|          | Statico | Termoventilato | Pizza | Pane Auto | Grill | Turbo Grill | Eco termoventilato |

| ACCESSORI |         |                              |                                       |                   |                                      |
|-----------|---------|------------------------------|---------------------------------------|-------------------|--------------------------------------|
|           | Griglia | Teglia o tortiera su griglia | Teglia / Leccarda o teglia su griglia | Leccarda / Teglia | Leccarda / teglia con 200 ml d'acqua |

| RICETTA   | FUNZIONE | PRERISC. | TEMPERATURA (°C) | DURATA (Min) | LIVELLO E ACCESSORI |
|---|----------|----------|------------------|--------------|---------------------|
| Filetti / tranci di pesce   |          | -        | 230 - 250        | 20 - 30 *    | 4 3<br>             |
| Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger                                       |          | -        | 250              | 15 - 30 *    | 5 4<br>             |
| Pollo arrosto 1 - 1,3 kg  |          | Sì       | 200 - 220        | 55 - 70 **   | 2 1<br>             |
| Roast beef al sangue 1 kg   |          | Sì       | 200 - 210        | 35 - 50 **   | 3<br>               |
| Cosciotto di agnello / Stinchi  |          | Sì       | 200 - 210        | 60 - 90 **   | 3<br>               |
| Patate arrosto  |          | Sì       | 200 - 210        | 35 - 55**    | 3<br>               |
| Verdure gratinate   |          | -        | 200 - 210        | 25 - 55      | 3<br>               |
| Carne & Patate  |          | Sì       | 190 - 200        | 45 - 100 *** | 4 1<br>             |
| Pesce & Verdure   |          | Sì       | 180              | 30 - 50 ***  | 4 1<br>             |
| Lasagne e carne   |          | Sì       | 200              | 50 - 100 *** | 4 1<br>             |
| Pasto completo: Crostata di frutta (Liv. 5) / Lasagne (Liv. 3) / Carne (Liv. 1) |          | Sì       | 180 - 190        | 40 - 120 *** | 5 3 1<br>           |
| Arrosti / Arrosti ripieni   |          | -        | 170 - 180        | 100 - 150    | 3<br>               |

\* Ruotare il cibo a metà cottura

\*\* Girare gli alimenti a due terzi di cottura se necessario.

\*\*\* Tempo di cottura approssimativo: i piatti possono essere estratti dal forno in momenti diversi, a seconda delle preferenze personali.

| FUNZIONI |         |                |       |       |             |                    |  |
|----------|---------|----------------|-------|-------|-------------|--------------------|--|
|          | Statico | Termoventilato | Pizza | Grill | Turbo Grill | Eco termoventilato |  |

| ACCESSORI |         |                              |                                       |                   |                                      |
|-----------|---------|------------------------------|---------------------------------------|-------------------|--------------------------------------|
|           | Griglia | Teglia o tortiera su griglia | Teglia / Leccarda o teglia su griglia | Leccarda / Teglia | Leccarda / teglia con 200 ml d'acqua |

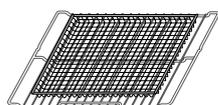
| RICETTA                                    | FUNZIONE  | ACQUA (ml) | PRERISC. | TEMPERATURA (°C) | DURATA (Min) | LIVELLO E ACCESSORI |
|--|---|------------|----------|------------------|--------------|---------------------|
| Filetti di pesce/cotolette 0,5 - 2 cm      | steam  | 200        | -        | 190 - 210        | 15 - 25      | 3                   |
| Pesce intero 300 - 600 g                   | steam  | 200        | -        | 190 - 210        | 15 - 30      | 3                   |
| Pesce intero 600 g - 1,2 kg                | steam  | 200        | -        | 180 - 200        | 25 - 45      | 3                   |
| Roast beef al sangue 1 kg                  | steam  | 200        | -        | 190 - 210        | 40 - 55      | 3                   |
| Stinco di agnello 500 g - 1,5 kg           | steam  | 200        | -        | 170 - 190        | 60 - 75      | 2                   |
| Pollo / Faraona / Anatra Intero 1 - 1,5 kg | steam  | 200        | -        | 200 - 220        | 55 - 75      | 2                   |
| Pollo/faraona/anatra Pezzi 500 g - 1,5 kg  | steam  | 200        | -        | 200 - 220        | 40 - 60      | 3                   |
| Pollo/tacchino/anatra Intero 3 kg          | steam  | 200        | -        | 160 - 180        | 100 - 140    | 2                   |
| Agnello/Manzo/Maiale 1 kg                  | steam  | 200        | -        | 170 - 190        | 60 - 100     | 3                   |
| Pane piccolo 80 - 100 g                    | steam  | 200        | -        | 200 - 220        | 30 - 45      | 3                   |
| Panino per sandwich in teglia 300 - 500 g  | steam  | 200        | -        | 170 - 190        | 45 - 60      | 3                   |
| Pagnotta di pane 500 g - 2 kg              | steam  | 200        | -        | 160 - 170        | 50 - 100     | 2                   |
| Baguette 200 - 300 g                       | steam  | 200        | -        | 200 - 220        | 30 - 45      | 3                   |

Il tempo indicato comprende la fase di preriscaldamento: si consiglia di introdurre gli alimenti nel forno e di impostare il tempo cottura all'avvio della funzione.

| FUNZIONI  |    |    |    |      |      |  | steam  | steam  | steam  |
|-----------|---|---|---|---|---|--|---|---|---|
|           | Statico   | Termoventilato  | Pizza   | Grill   | Turbo Grill   | Eco termoventilato   | Pesce   | Carne   | Pane  |
| ACCESSORI |  |  |  |  |  |  |   |   |   |
|           | Griglia   | Teglia o tortiera su griglia  | Teglia / Leccarda o teglia su griglia   | Leccarda / Teglia   | Leccarda / teglia con 200 ml d'acqua  |  |   |   |   |

### TABELLA DI COTTURA PER FRITTURA AD ARIA

| CATEGORIA          | RICETTA                       | FUNZIONE  | QUANTITÀ CONSIGLIATA | PRERISC. | TEMPERATURA (°C) | DURATA (MIN) | LIVELLO E ACCESSORI |
|--------------------|-------------------------------|---|----------------------|----------|------------------|--------------|---------------------|
| Alimenti surgelati | Patate fritte surgelate       |  | 500 - 700            | ✓        | 200              | 20 - 30      | 3 1                 |
|                    | Nugget di pollo surgelati     |  | 500 - 700            | ✓        | 200              | 15 - 20      | 4 1                 |
|                    | Bastoncini di pesce           |  | 500 - 700            | ✓        | 220              | 15 - 20      | 4 1                 |
| Verdure            | Zucchini freschi impanati     |  | 400                  | ✓        | 200              | 15 - 20      | 4 1                 |
|                    | Patatine fritte fatte in casa |  | 300 - 800            | ✓        | 200              | 25 - 40      | 4 1                 |
|                    | Verdure miste                 |  | 300 - 800            | ✓        | 200              | 20 - 35      | 4 1                 |
| Carne e pesce      | Petto di pollo                |  | 1 - 4 cm             | ✓        | 200              | 20 - 50      | 4 1                 |
|                    | Alette di pollo               |  | 2300 - 800           | ✓        | 220              | 20 - 40      | 4 1                 |
|                    | Cotolette impanate            |  | 1 - 4 cm             | ✓        | 220              | 15 - 40      | 4 1                 |
|                    | Filetto di pesce              |  | 1 - 4 cm             | ✓        | 200              | 15 - 25      | 4 1                 |



**Da utilizzare, la speciale teglia Air Fry deve essere sempre posizionata sulla griglia.**

Per cucinare cibi freschi o fatti in casa, distribuire l'olio in modo uniforme.

Si consiglia di aggiungere una teglia vuota sul Livello 1 per raccogliere eventuali residui di grasso provenienti dalla teglia per frittura ad aria durante la cottura.

Per garantire risultati di cottura uniformi, mescolare gli alimenti a metà del tempo di cottura consigliato.

# PULIZIA E MANUTENZIONE

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione o pulizia.

Non utilizzare pulitori a vapore.

Non utilizzare lana metallica, pagliette abrasive o detersivi abrasivi/corrosivi, perché potrebbero danneggiare le superfici dell'apparecchio.

Indossare guanti protettivi.

Il forno deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualsiasi tipo di manutenzione.

## SUPERFICI ESTERNE

Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detersivo con pH neutro. Asciugare con un panno.

Non utilizzare detersivi corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con le superfici, pulire subito con un panno in microfibra umido.

## SUPERFICI INTERNE

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

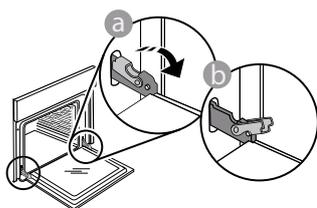
o una spugna.

- In caso di sporco tenace sulle superfici interne, si raccomanda di utilizzare la funzione di pulizia automatica. Non avviare il ciclo di pulizia pirolitica se il forno presenta residui di calcare. Pulire prima i residui di calcare come descritto in precedenza.
- Per facilitare la pulizia dei vetri è possibile rimuovere e smontare la porta.
- Pulire i vetri della porta con detersivi liquidi specifici.

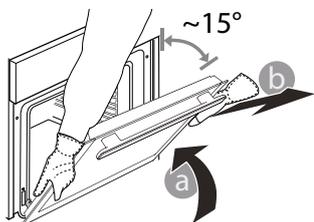
## ACCESSORI

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.

## RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA



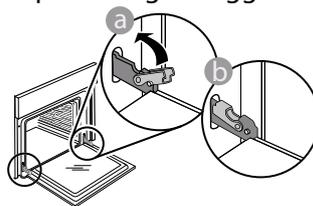
1. Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.



2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. È sufficiente rimuovere la porta continuando a chiuderla e tirandola

contemporaneamente verso l'alto, finché non si sgancia dalla propria sede. 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.



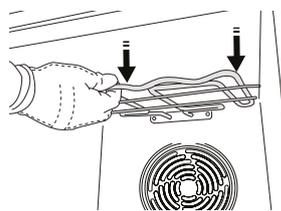
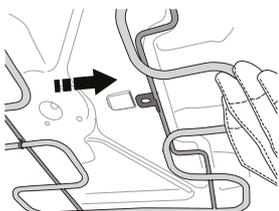
4. Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale: fare attenzione che siano completamente abbassati.

Applicare una leggera pressione per verificare che i fermi siano nella posizione corretta.

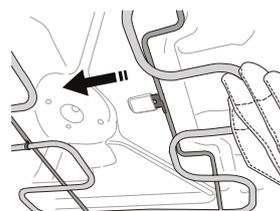
5. Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Nel caso non lo fosse, ripetere i passi sopra descritti: La porta potrebbe danneggiarsi se non funziona correttamente.

## ABBASSAMENTO DELLA RESISTENZA SUPERIORE

1. estrarre la resistenza dalla sede e abbassarla.



2. Per reinserire la resistenza in posizione, sollevarla, tirarla leggermente verso di sé e controllare che il supporto sia posizionato correttamente.



## SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

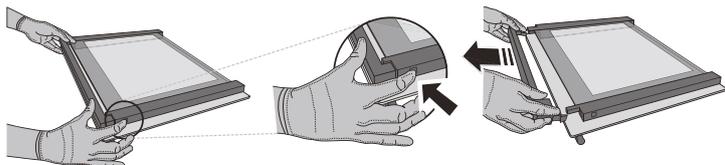
1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Svitare il coperchio dalla luce, sostituire la lampadina e riavvitare il coperchio sulla luce.
3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

Note: Utilizzare lampadine alogene da 25 W/230 V di tipo G9, T300 °C. La lampadina utilizzata nel prodotto è progettata specificamente per gli apparecchi domestici e non è adatta all'illuminazione generale degli ambienti domestici (Regolamento CE 244/2009).

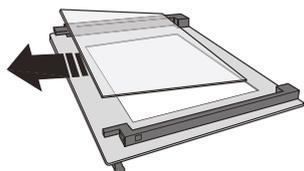
Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza Tecnica. - Non maneggiare le lampadine a mani nude, perché le impronte digitali potrebbero danneggiarle. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

## PULIZIA DEI VETRI DELLA PORTA

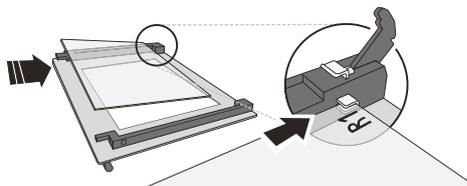
1. Dopo aver smontato la porta e averla appoggiata su un ripiano morbido con la maniglia verso il basso, premere contemporaneamente le due clip di fissaggio ed estrarre il profilo superiore della porta tirandolo verso di sé.



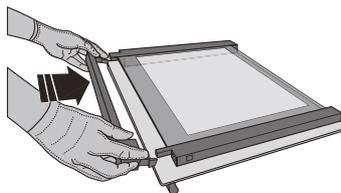
2. Sollevare e prendere saldamente il vetro interno con due mani, rimuoverlo e appoggiarlo su un piano morbido prima di eseguire la pulizia.



3. Prima di rimontare il vetro interno è necessario riapplicare il vetro intermedio (contrassegnato con "1R"): Per posizionare correttamente i vetri, verificare che la marcatura "R" sia visibile nell'angolo sinistro. Inserire dapprima il lato lungo del vetro contrassegnato con "R" nelle sedi di sostegno, quindi abbassarlo in posizione. Ripetere la procedura per entrambi i vetri.



4. Rimontare il profilo superiore: Un clic indicherà il posizionamento corretto. Verificare che la tenuta sia salda prima di rimontare la porta.



## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

| PROBLEMA   | POSSIBILE CAUSA  | SOLUZIONE   |
|--|--|---|
| Il forno non funziona.   | Interruzione di corrente elettrica.<br>Disconnessione dalla rete principale. | Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica.<br>Spegnere e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste. |
| Il display visualizza la lettera "F" seguita da un numero o da una lettera.              | Errore forno.  | Contattare il Servizio Assistenza Tecnica Clienti più vicino e indicare il numero che segue la lettera "F".   |
| Il display visualizza il messaggio "Hot" (Caldo) e la funzione selezionata non si avvia. | Temperatura troppo alta.   | Lasciar raffreddare il forno prima di attivare la funzione.<br>Selezionare una funzione diversa.  |

### Per le linee guida, la documentazione standard e altre informazioni sui prodotti:

- Utilizzare il codice QR sul proprio apparecchio
- Visitare il sito web **docs.hotpoint.eu**
- Oppure, **contattare il Servizio Assistenza Tecnica** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia). Prima di contattare il Servizio Assistenza Clienti, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.

