

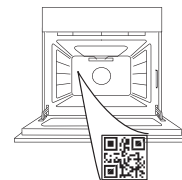

THANK YOU FOR BUYING A HOTPOINT-ARISTON PRODUCT

In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.register10.eu

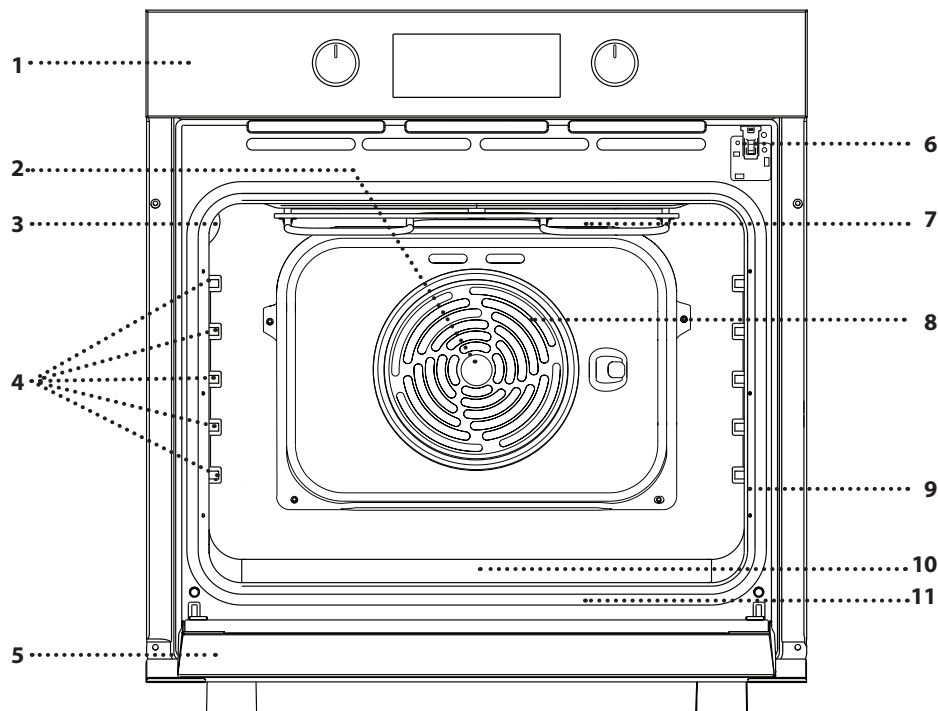


Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

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

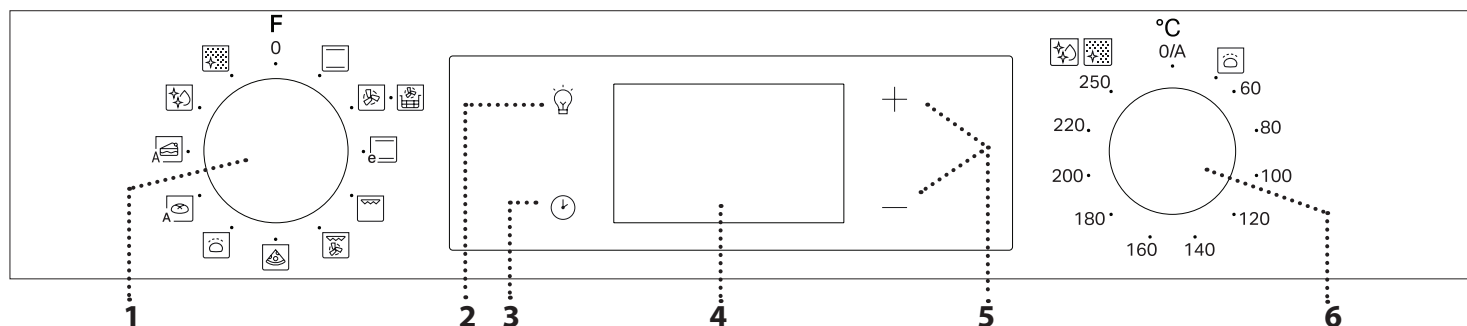


PRODUCT DESCRIPTION



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. 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

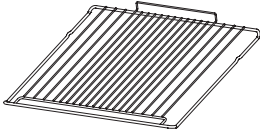
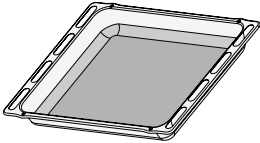
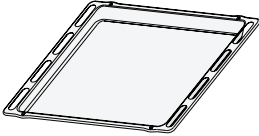
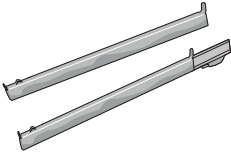
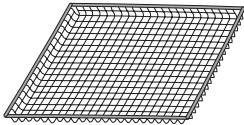
For changing the cooking time settings.

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.	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.
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.	GRILLING ACCESSORY   The Grilling Accessory consist of two grill baskets designed for oven grilling. They enhance the cooking experience, thanks to their great flexibility and to the possibility to quickly turn the food. A dedicated handle has been designed to easily manage and turn the grill baskets. The accessory is dishwasher-safe for easy cleaning.		

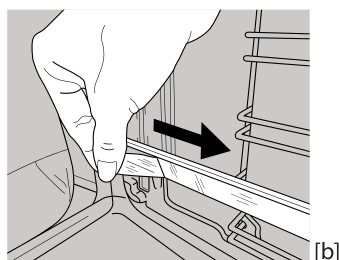
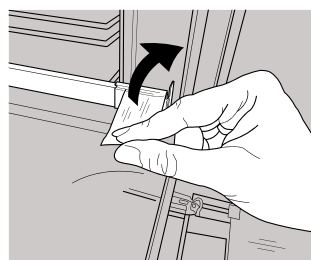
* Availble only on certain models
The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased.
Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

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.

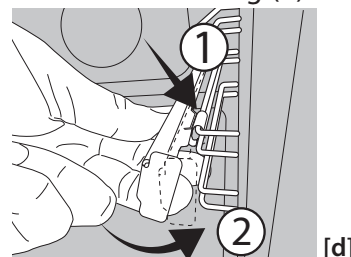
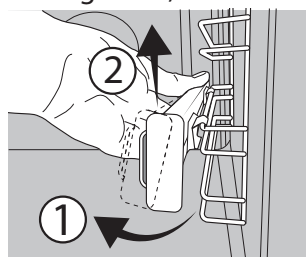


REMOVING THE SLIDING RUNNERS [c]

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]

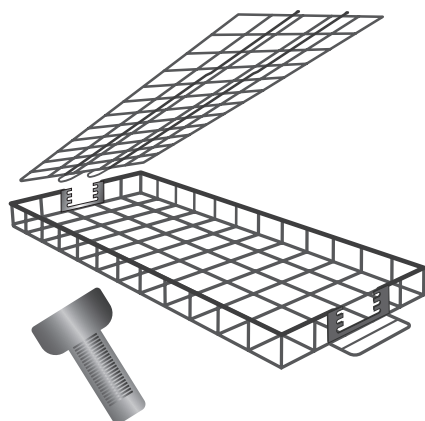
Hook the upper hooks on the shelf guides (1) then press the lower part of the sliding runners against the shelf guides, until the lower hooks are clicking (2).



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.

USING THE GRILLING ACCESSORY



Grilling Accessory is compatible with Grill and Turbogrill functions, enabling you achieve the best results grilling a variety of foods.

For optimal performance, refer to the cooking table.

Arrange food in a single layer inside each grill basket.

Insert the lid at the back of the basket, placing it at the appropriate height (depending on the food thickness), then adjust it at the front.

Consider a possible shrinkage during cooking, to keep the food stable while turning the grill baskets.

Insert the designated frame within the oven (at level 4), then place the grill baskets on the frame.

To avoid smoke and to collect residual fat, pour 200 ml of water in a baking tray and place it within the oven (at level 1).

Halfway through cooking, turn the grill baskets using the handle provided.

When cooking is about to end, check the food. If needed, you can turn the food again, as many times as necessary, until it reaches the desired degree of doneness and browning.

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. SET THE POWER CONSUMPTION

By default the oven is programmed to work at a power higher than 3kW (Hi). To operate the oven at a power that is compatible with a domestic power supply less than 2,9 kW (Lo), you will need to change the settings. To go to the change menu, turn the selection knob to , then turn it back to .

Press and hold  and  for five seconds immediately afterwards.



Use  or  to change the setting, then press and hold  for at least two seconds to confirm.

3. 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 CONVENTIONAL

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 .

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



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.



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.



RISING

For helping sweet or savoury dough to rise effectively. Turn the *thermostat knob* to the icon to activate this function.



BREAD AUTO

This function automatically selects the ideal temperature and baking time for bread. For best results, carefully follow the recipe. Activate the function when oven is cold.



PASTRY AUTO

This function automatically selects the ideal temperature and baking time for cakes. Activate the function when oven is cold.



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 35 minutes.

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



AUTOMATIC CLEANING - PYRO

For eliminating cooking spatters using a cycle at very high temperature (over 400 °C). For eliminating cooking spatters using a cycle at very high temperature. To activate this function move thermostat knob to (Icon on the control panel). The position of the icon does not correspond to the real temperature reached during the cleaning cycle.

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

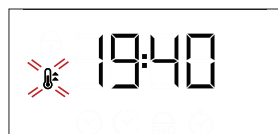
To select a function, turn the *selection knob* to the symbol for the function you require: the display will light up and an audible signal will sound.



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.

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".

6. AUTOMATIC CLEANING FUNCTION – PYRO

Do not touch the oven during the Pyro cycle. Keep children and animals away from the oven during and after (until the room has finished airing) running the Pyro cycle.

Remove all accessories - including shelf guides - from the oven before activating the function. If the oven is

installed below a hob, make sure that all the burners or electric hotplates are switched off while running the selfcleaning cycle.

For optimum cleaning results, remove the worst soiling with a damp sponge before using the Pyro function.

Avoid activating the pyro cycle cleaning in the presence of limescale residues.

We recommend only running the Pyro function if the appliance contains heavy soiling or gives off bad odours during cooking.

To activate the automatic cleaning function, turn the *selection knob* and the *thermostat knob* to the icon. The function will be activated automatically, the door locked and the light inside the oven switched off: The display will show the time remaining to the end, alternating with "Pyro".



Once the cycle has been completed, the door remains locked until the temperature inside the oven has returned to a safe level. Air the room during and after running the Pyro cycle.

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

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

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  
Sausages / kebabs / spare ribs / hamburgers		-	250	15 - 30 *	5 4  
Roast chicken 1-1.3 kg		Yes	200 - 220	55 - 70 **	2 1  
Roast beef rare 1 kg		Yes	200 - 210	35 - 50 **	3 
Leg of lamb / knuckle		Yes	200 - 210	60 - 90 **	3 
Roast potatoes		Yes	200 - 210	35 - 55**	3 
Vegetable gratin		-	200 - 210	25 - 55	3 
Meat and potatoes		Yes	190 - 200	45 - 100 ***	4 1  
Fish and vegetables		Yes	180	30 - 50 ***	4 1  
Lasagne and meat		Yes	200	50 - 100 ***	4 1  
Complete meal: fruit tart (level 5) / lasagne (level 3) / meat (level 1)		Yes	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1   
Roast meat / stuffed roasting joints		-	170 - 180	100 - 150	3 

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

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

FUNCTIONS						
	Conventional	Forced Air	Pizza	Grill	Turbo Grill	Eco Conventional
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	

GRILLING ACCESSORY COOKING TABLE

FOOD CATEGORY	RECIPE	QUANTITY for single rack	FUNCTION	TEMPERATURE (°C)	PREHEAT TIME (MIN)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES	
Beef Burger	Hamburger	125 - 750g d=8-9 cm		250	0	25 - 30*	 4	 1
Sausages, Wurstel & Skewers	Pork Sausages***	150 - 500g		250	0	25 - 30*	 4	 1
	Chicken Sausages***	150 - 500g		250	0	20 - 25*	 4	 1
	Chicken & Pork Wurstel	150 - 500g		250	0	15 - 20*	 4	 1
	Chicken & Pork Skewer	200 - 800g		250	0	25 - 30*	 4	 1
Pork	Bacon	20 - 60g		250	0**	10 - 12*	 4	 1
	Ribs	200 - 500g		250	0	30 - 40*	 4	 1
	Cup	200 - 600g		250	0	25 - 30*	 4	 1
	Chop	200 - 500g		250	0	30 - 35*	 4	 1
Poultry	Chicken & Turkey Breast Slice	150 - 300g		250	0	30 - 35*	 4	 1
	Chicken leg	200 - 500g		250	0	30 - 35*	 4	 1
Fish	Salmon filet	200 - 400g		250	0	20 - 25*	 4	 1
	Whole seabass	300 - 400g		250	0	20 - 25*	 4	 1
	Whole bream	300 - 400g		250	0	20 - 25*	 4	 1
Vegetables	Pepper	100 - 300g		250	0	20 - 25*	 4	 1
	Aubergine	100 - 200g 1-2 cm		250	0	20 - 25*	 4	 1
	Zucchini	50 - 200g 1 - 1.5 cm		250	0	20 - 25*	 4	 1
	Onion	50 - 150g 2-3 cm		250	0	20 - 25*	 4	 1
Bread	Toasted bread	80 - 200g 2-3 cm		250	0	10 - 15*	 4	 1
	Toast	30 - 100g		250	0	10 - 15*	 4	 1

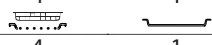
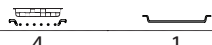
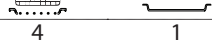
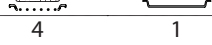
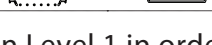
*Halfway through cooking, turn the grill baskets using the handle provided.

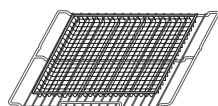
**For optimal food performances insert bacon after 3 minutes of preheat.

*** For optimal food performances punch holes in sausages before inserting the accessory in the oven.

Oil spreaded both on the rack and on the food to avoid sticking the food especially for vegetables and poultry. When using both racks select food categories that have the same cooking function (grill or turbo grill).

FUNCTIONS	 Grill	 Turbogrill
ACCESSORIES	 Grilling Accessory	 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	
	Frozen Chicken Nuggets		500 - 700	✓	200	15 - 20	
	Fish Sticks		500 - 700	✓	220	15 - 20	
Vegetables	Fresh Breaded Zucchini		400	✓	200	15 - 20	
	Homemade Fries		300 - 800	✓	200	25 - 40	
	Mixed Vegetables		300 - 800	✓	200	20 - 35	
Meat and Fish	Chicken Breast		1 - 4 cm	✓	200	20 - 50	
	Chicken Wings		2300 - 800	✓	220	20 - 40	
	Breaded Cutlet		1 - 4 cm	✓	220	15 - 40	
	Fish Fillet		1 - 4 cm	✓	200	15 - 25	



Please note: 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

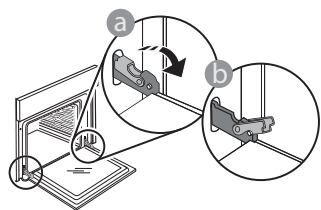
a cloth or sponge.

- 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.

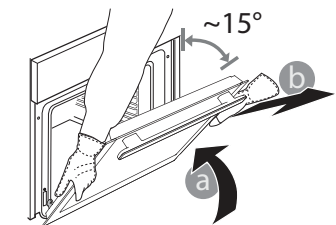
ACCESSORIES

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



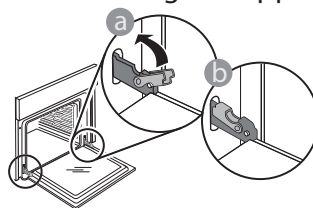
1. To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.



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.

REPLACING THE LAMP

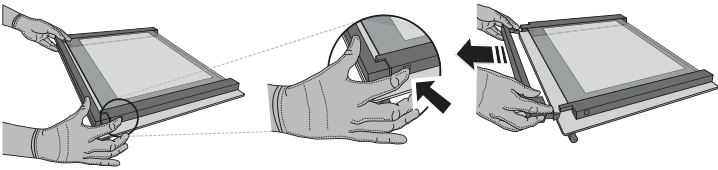
1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.
3. Reconnect the oven to the power supply.

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).

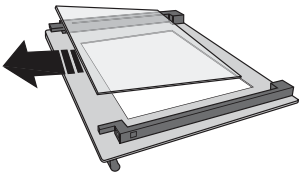
Light bulbs are available from our After-sales Service. - Do not handle bulbs with your bare hands as your fingerprints could damage them. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

CLEANING THE DOOR GLASSES

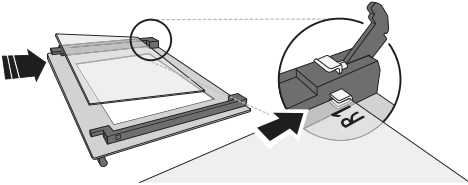
1. After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.



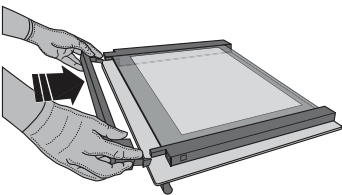
2. Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it.



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.

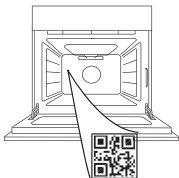


TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The oven is not working.	Power cut. 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.	Oven failure.	Contact you 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. Select a different function.

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

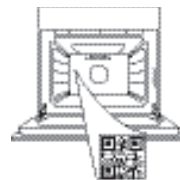
- Using the QR code in your appliance
- Visiting our website **docs.hotpoint.eu**
- Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet). When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.




**MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT
HOTPOINT-ARISTON**

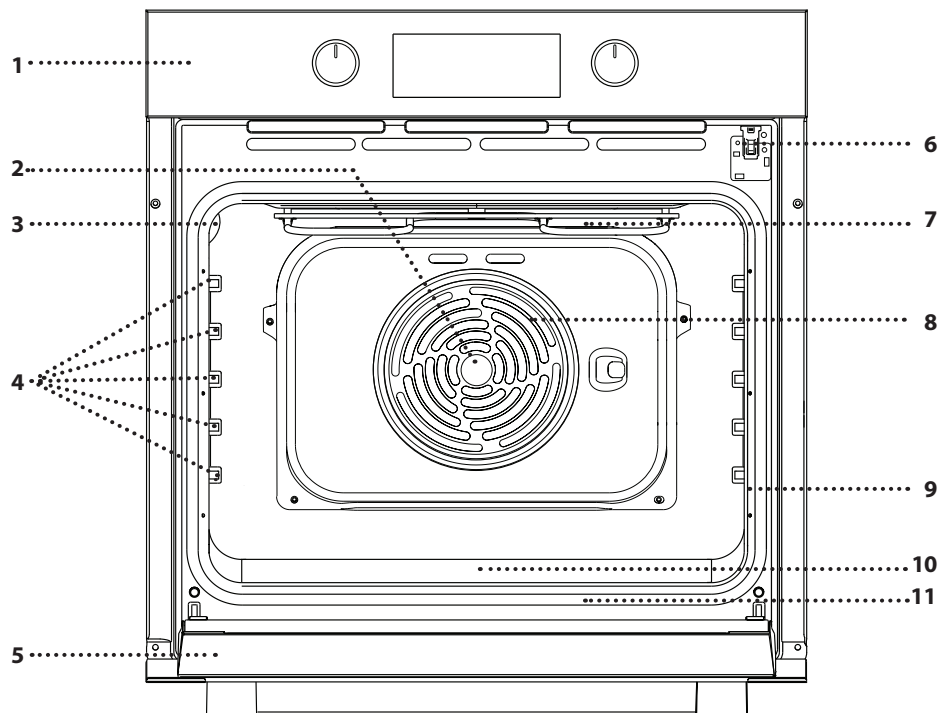
Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur www.register10.eu

**VEUILLEZ SCANNER LE QR CODE
SUR VOTRE APPAREIL AFIN
D'OBTENIR PLUS D'INFORMATIONS**



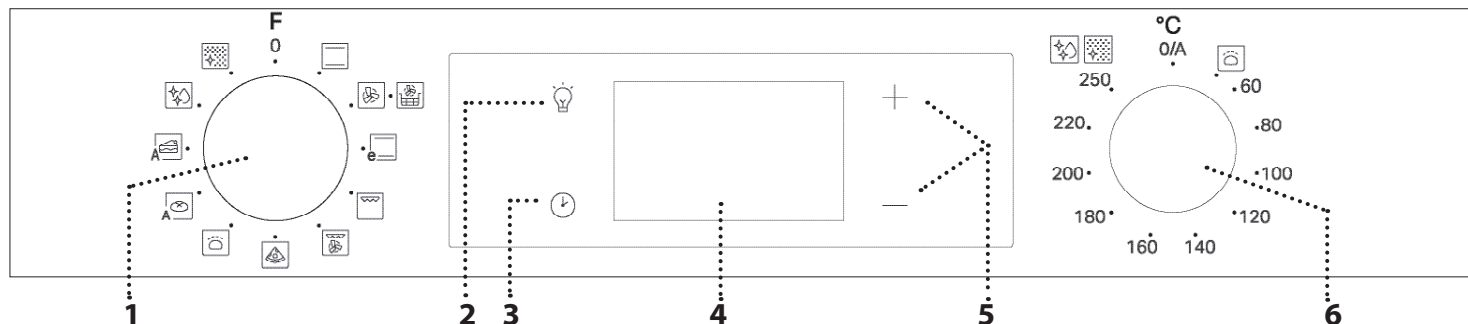
**Lisez attentivement les consignes de sécurité avant
d'utiliser l'appareil.**

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commandes
2. Ventilateur
3. Ampoule
4. Glissières (le niveau est indiqué sur la paroi du compartiment de cuisson)
5. Porte
6. Verrou de la porte (verrouille la porte lorsque le nettoyage automatique est en cours et après)
7. Élément de chauffage supérieur/gril
8. Élément chauffant rond (pas visible)
9. Plaque signalétique (ne pas enlever)
10. Gaufrage pour eau potable
11. Élément chauffant inférieur (pas visible)

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDES



1. BOUTON DE SÉLECTION

Pour allumer le four en sélectionnant une fonction. Tournez sur la position 0 pour éteindre le four.

2. ÉCLAIRAGE

Avec le four allumé, appuyez sur  pour allumer ou éteindre l'ampoule du compartiment du four.

3. RÉGLAGE DE L'HEURE

Pour accéder les réglages pour le temps de cuisson, le départ différé, et la minuterie.

Pour afficher l'heure lorsque le four est éteint.

4. AFFICHAGE

5. BOUTONS DE RÉGLAGES

Pour changer les réglages du temps de cuisson.

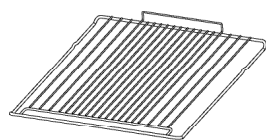
6. BOUTON DU THERMOSTAT

Tournez pour sélectionner la température désirée lorsque vous utilisez les fonctions manuelles.

Veuillez noter : Le type de boutons peut varier en fonction du modèle. Si les boutons pour de type bouton-poussoir, appuyez au centre du bouton pour le sortir de son logement.

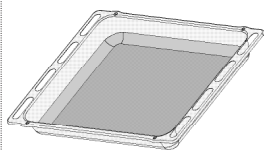
ACCESSOIRES

GRILLE MÉTALLIQUE



Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur.

GOUTTIÈRE*



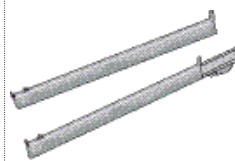
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

LÈCHEFRITE*



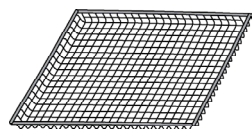
Pour la cuisson du pain et des pâtisseries, mais aussi pour cuire des rôtis, du poisson en papillotes, etc.

RAILS TÉLESCOPIQUES *



Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

PLATEAU AIR FRY*



Cet accessoire est conçu pour être utilisé lors de la cuisson d'aliments avec la fonction Air Fry, garantissant un croustillant et un croquant optimaux à vos aliments. Pour l'utiliser, placez le plateau sur la grille métallique. Il passe au lave-vaisselle pour un nettoyage facile.

ACCESSOIRE POUR GRILLADE



L'accessoire pour grillades se compose de deux paniers de grill conçus pour les grillades au four.

Ils améliorent l'expérience culinaire grâce à leur grande flexibilité et à la possibilité de retourner rapidement les aliments.

Une poignée spéciale a été conçue pour manipuler et tourner facilement les paniers du grill.

L'accessoire passe au lave-vaisselle pour un nettoyage facile.

* Disponible sur certains modèles seulement

Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté.

Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service Après-Vente.

INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

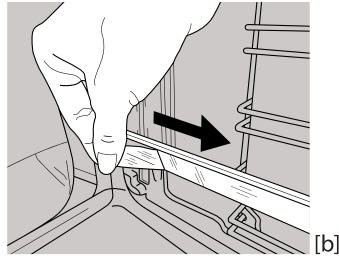
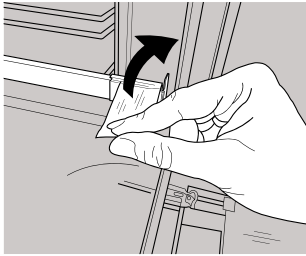
Insérez la grille métallique au niveau désiré en la tenant légèrement inclinée vers le haut et en déposant la partie surélevée arrière (pointant vers le haut) en premier.

Glissez-la ensuite horizontalement sur les glissières aussi loin que possible.

Les autres accessoires, comme la lèchefrite, sont insérés horizontalement en les laissant glisser sur les guides.

RAILS TÉLESCOPIQUES ET GUIDES DE GRILLES

Avant d'utiliser le four, enlevez la bande de protection [a] puis enlevez la feuille de protection [b] des rails télescopiques.

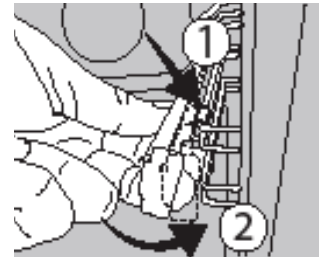
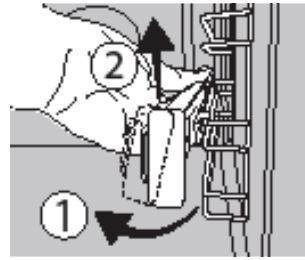


ENLÈVEMENT DES PATINS COULISSANTS [c]

Tirez la partie inférieure du patin coulissant pour détacher les crochets inférieurs (1) et tirez les patins coulissants vers le haut, en les détachant des crochets supérieurs (2).

REPOSE DES PATINS COULISSANTS [d]

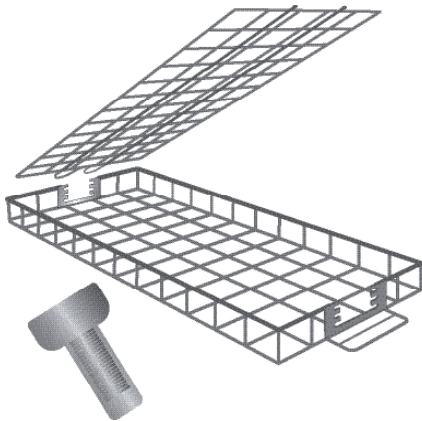
Accrochez les crochets supérieurs des supports de grille (1), puis appuyez sur la partie inférieure des patins coulissants contre les supports de grille, jusqu'à ce que les crochets inférieurs s'enclenchent (2).



ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

1. Pour enlever les supports de grille, agrippez fermement la partie externe du support et tirez-le vers vous pour sortir le support et les deux goupilles internes de leur appui.
2. Pour remplacer les supports de grille, placez-les près de la cavité et insérez en premier les deux goupilles dans leur appui. Ensuite, placez la partie externe près de son appui, insérez le support, et appuyez fermement vers la paroi pour s'assurer que le support est bien inséré.

UTILISATION DE L'ACCESSOIRE DE GRILLADE



L'accessoire pour grillades est compatible avec les fonctions Gril et Turbogril, ce qui vous permet d'obtenir les meilleurs résultats pour griller une grande variété d'aliments.

Pour une performance optimale, reportez-vous au tableau de cuisson.

Disposer les aliments en une seule couche dans chaque panier du gril.

Insérer le couvercle à l'arrière du panier, en le plaçant à la hauteur appropriée (en fonction de l'épaisseur des aliments), puis l'ajuster à l'avant.

Tenir compte d'un éventuel rétrécissement pendant la cuisson, afin de maintenir les aliments stables pendant le retournement des paniers du gril.

Insérer le cadre prévu à cet effet dans le four (au niveau 4), puis placer les paniers du gril sur le cadre.

Pour éviter la fumée et recueillir les graisses résiduelles, verser 200 ml d'eau dans une lèchefrite et placer la plaque dans le four (niveau 1).

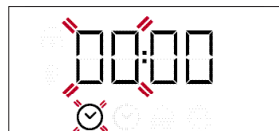
À mi-cuisson, retourner les paniers du gril à l'aide de la poignée prévue à cet effet.

Lorsque la cuisson est sur le point de s'achever, vérifier les aliments. Si nécessaire, vous pouvez retourner les aliments autant de fois que nécessaire, jusqu'à ce qu'ils atteignent le degré de cuisson et de brunissement souhaité.

PREMIÈRE UTILISATION

1. RÉGLAGE DE L'HEURE

Vous devez régler l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois : Appuyez sur  jusqu'à ce que l'icône  et les deux chiffres indiquant l'heure + ou — et l'horloge  commencent à clignoter à l'écran .



Utilisez + ou — pour régler l'heure et appuyez sur  pour confirmer. Les deux chiffres des minutes clignotent. Utilisez + ou — pour régler les minutes et appuyez sur  pour confirmer.

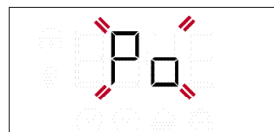
Veuillez noter : Lorsque le voyant  clignote (par exemple après des pannes de courant prolongées), vous devrez régler l'heure de nouveau.

2. RÉGLER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

Le four est programmé par défaut pour fonctionner à une puissance supérieure à 3kW (Hi). Pour utiliser le four à puissance compatible à un réseau électrique domestique inférieur à 2,9 kW (« Lo »), vous devez modifier les réglages. Pour accéder au menu de

réglage, tournez le bouton de sélection sur , retournez-le ensuite sur 0.

Appuyez sur + ou — pour cinq secondes immédiatement après.



Utilisez + ou — pour modifier le réglage, pressez et maintenez enfoncé  pendant au moins deux secondes pour confirmer.

3. CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal.

Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs.

Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur.

Chauffez le four à 250 °C pendant environ une heure. Le four doit être vide durant cette opération.

Veuillez noter : Il est conseillé d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

FONCTIONS



CONVECTION NATURELLE

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.



CHALEUR PULSÉE

Pour la cuisson simultanée sur plusieurs niveaux (trois maximum) de différents aliments nécessitant la même température de cuisson. Cette fonction peut être utilisée pour cuire différents aliments sans que les odeurs ne soient transmises de l'un à l'autre.



AIR FRY

La fonction Air Fry vous permet de cuire de nombreux types d'aliments avec moins d'huile, pour des plats agréablement croustillants et sains. La cavité du four se réchauffe tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud. Pour de meilleurs résultats, utilisez le panier Air Fry, fourni avec certains modèles. Pour l'utiliser, placez les aliments en une seule couche sur le panier Air Fry, en évitant tout chevauchement, et suivez les instructions du tableau de cuisson Air Fry. Placez le plateau sur la grille et insérez une lèchefrite à un niveau inférieur pour recueillir les miettes ou les gouttes.

Évitez d'utiliser plusieurs plateaux pour garantir une cuisson homogène.



ECO CONVENTIONNEL

Pour cuire les rôtis farcis et les rôtis sur une seule grille. Les aliments ne s'assèchent pas trop grâce à une légère circulation d'air intermittente.

Lorsque vous utilisez la fonction ÉCO, le voyant reste éteint durant la cuisson, mais peut être rallumé temporairement en appuyant sur .

Fonction utilisée comme référence pour la déclaration d'efficacité énergétique en UTILISATION QUOTIDIENNE conformément au Règlement (EU) N° 65/2014



GRIL

Pour cuire des steaks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain.

Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : placez la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur un quelconque niveau sous la grille.



TURBO GRIL

Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulets). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : placez la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur un quelconque niveau sous la grille.



PIZZA

Pour cuire différents types et tailles de pain et de pizza. Nous vous conseillons d'échanger la position des lèchefrites à la mi-cuisson.



LEVAGE DE LA PÂTE

Pour aider les pâtes sucrées ou salées à mieux lever. Tournez le *bouton de thermostat* vers l'icône pour activer cette fonction.



PAIN AUTO

Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et le meilleur temps de cuisson pour le pain. Pour les meilleurs résultats, suivez minutieusement la recette. Activez la fonction lorsque le four est froid.



PÂTISSERIES AUTO

Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et le meilleur temps de cuisson pour les gâteaux. Activez la fonction lorsque le four est froid.



DIAMOND CLEAN

L'action de la vapeur créée lors de ce cycle de nettoyage à basse température spécial permet d'enlever la saleté et les résidus d'aliments plus facilement. Versez 100-120 ml d'eau potable sur le fond du four, puis tournez le bouton de sélection et le

bouton du thermostat sur l'icône . Il est conseillé d'utiliser la fonction pendant 35 minutes.

Activez la fonction lorsque le four est froid et laissez-le refroidir 15 minutes une fois le cycle terminé. La position de l'icône ne correspond pas à la température atteinte lors du cycle de nettoyage.



NETTOYAGE AUTOMATIQUE - PYRO

Pour éliminer les éclaboussures de la cuisson en utilisant un cycle à très haute température (plus de 400 °C).

Pour éliminer les éclaboussures produites lors de la cuisson en utilisant un cycle à très haute température. Pour activer cette fonction, placez le bouton du thermostat sur (icône sur le panneau de commandes). La position de l'icône ne correspond pas à la température effective atteinte pendant le cycle de nettoyage.

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Pour sélectionner une fonction, tournez le *bouton de sélection* sur le symbole de la fonction désirée : l'écran s'allume et un signal sonore retentit.



2. ACTIVER UNE FONCTION

MANUEL

Pour activer la fonction sélectionnée, tournez le *bouton du thermostat* pour régler la température requise.



Remarque : Lors de la cuisson, vous pouvez changer la fonction en tournant le *bouton de sélection* ou ajuster la température en tournant le *bouton du thermostat*. La fonction ne démarre pas si le *bouton du thermostat* est sur **0** vous pouvez régler le temps de cuisson, l'heure de fin de cuisson (uniquement si vous avez réglé un temps de cuisson) et une minuterie.

LEVAGE

Pour activer la fonction « Levage de la pâte », tournez le *bouton thermostat* au symbole correspondant ; si le four est réglé à une température différente, la fonction de démarrage pas.

Veuillez noter : Vous pouvez régler le temps de cuisson, le temps de fin de cuisson (seulement si vous réglez le temps de cuisson) et la minuterie.

3. PRÉCHAUFFAGE

Une fois que la fonction est activée, un signal sonore et un voyant  qui clignote à l'écran confirmant que la phase de préchauffage est activée.

À la fin de cette phase, un signal sonore et un voyant stable  indique que le four a atteint la température désirée : vous pouvez alors placer les aliments à l'intérieur et commencer la cuisson.

Veuillez noter : Placer les aliments dans le four avant la fin du préchauffage peut affecter la qualité de la cuisson.

4. PROGRAMMER LA CUISSON

Vous devez sélectionner une fonction avant de pouvoir lancer un programme de cuisson.

DURÉE

Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le voyant  et « 00:00 » clignotent à l'écran.



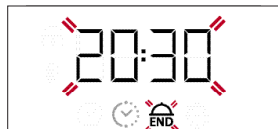
Utilisez + ou — pour régler le temps de cuisson dont vous avez besoin, puis appuyez sur  pour confirmer.

Activez la fonction en tournant le *bouton du thermostat* à la température désirée : un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson.

Veuillez noter : Pour annuler le temps de cuisson, appuyez sur  jusqu'à ce le voyant  clignote dur l'écran, utilisez ensuite — pour remettre le temps de cuisson à « 00:00 ». Ce temps de cuisson inclut la phase de préchauffage.

PROGRAMMER L'HEURE DE FIN DE CUISSON/ DÉPART DIFFÉRÉ

Après avoir réglé le temps de cuisson, vous pouvez retarder le début de la fonction en programmant le temps de fin de cuisson : appuyez sur  jusqu'à ce que l'icône  et l'heure actuelle clignotent à l'écran.



Utilisez + ou — pour régler l'heure à laquelle vous souhaitez arrêter la cuisson et appuyez sur ⏸ pour confirmer.

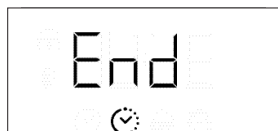
Activez la fonction en tournant le *bouton du thermostat* à la température désirée : la fonction reste en veille et démarre automatiquement après la période d'attente calculée pour que la cuisson se termine à l'heure désirée.

Veuillez noter : Pour annuler le réglage, éteindre le four en tournant le *bouton de sélection* à la position « 0 ».

Le démarrage différé de la fonctionnalité n'est pas disponible pour les fonctions Gril et Turbo Gril.

FIN DE CUISSON

Un signal sonore retentit et l'écran indique que la fonction est terminée.



Tournez le *bouton de sélection* pour sélectionner une différente fonction ou placez-le dans la position 0 pour éteindre le four.

Veuillez noter : Si la minuterie est activée, l'écran affiche « END » en alternance avec le temps restant.

5. RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

Cette option n'interrompt pas ou ne programme pas la cuisson, mais permet d'utiliser l'écran comme minuterie, durant le fonctionnement d'une fonction ou quand le four est éteint.

Maintenez la touche ⏸ enfoncée jusqu'à ce que ⌚, l'icône « 00:00 » et « 00:00 » commencent à clignoter sur l'écran.



Utilisez + ou — pour régler l'heure désirée et appuyez sur ⏸ pour confirmer. Un signal sonore se fait entendre lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.

Remarque : Pour annuler la minuterie, appuyez sur ⏸ jusqu'à ce que le voyant ⌚ clignote, utilisez ensuite — pour remettre le temps à « 00:00 ».

6. FONCTION NETTOYAGE AUTOMATIQUE – PYRO

Ne touchez pas le four pendant le cycle de nettoyage Pyro.

Éloignez les enfants et les animaux du four pendant et après (le temps que la pièce soit bien

Retirez tous les accessoires du four - incluant les supports de grille - avant d'activer la fonction. Si le four est installé sous une table de cuisson, assurez-vous que les brûleurs ou les plaques électriques sont éteints pendant le cycle d'auto-nettoyage.

Pour de meilleurs résultats, éliminez les résidus les plus tenaces à l'aide d'une éponge humide avant d'utiliser la fonction Pyro.

Évitez d'activer le cycle de pyrolyse en présence de résidus de calcaire.

Nous vous conseillons d'utiliser la fonction Nettoyage Pyro seulement si le four est très sale ou s'il dégage de mauvaises odeurs lors de la cuisson.

Pour lancer la fonction de nettoyage automatique, tournez le *bouton de sélection* et le *bouton du thermostat* sur l'icône 🧼. La fonction démarre automatiquement, la porte se verrouille, et l'ampoule à l'intérieur du four s'éteint : L'écran affiche le temps restant avant la fin, en alternance avec « Pyro ».



Une fois le cycle terminé, la porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température à l'intérieur du four atteigne un niveau sécuritaire. Aérez la pièce pendant et après avoir utilisé le cycle Pyro.

REMARQUES

- Ne recouvrez pas l'intérieur du four de papier aluminium.
- Ne déplacez jamais les plats et moules de cuisson en les faisant glisser sur le fond du four sous peine de rayer le revêtement en émail.
- Ne placez pas de poids lourds sur la porte et ne vous y accrochez pas.

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUF- FAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée		Oui	160-180	30 - 90	2/3 
		Oui	160-180	30 - 90	4 1 
Gâteau fourré (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)		Oui	160 - 200	35 - 90	2 
		Oui	160 - 200	40 - 90	4 2 
Biscuits/Tartelettes		Oui	160-180	20 - 45	3 
		Oui	150-170	20 - 45	4 2 
		Oui	150-170	20 - 45	5 3 1 
Chouquettes		Oui	180 - 210	30 - 40	3 
		Oui	180 - 200	35 - 45	4 2 
		Oui	180 - 200	35 - 45	5 3 1 
Meringues		Oui	90	150 - 200	3 
		Oui	90	140 - 200	4 2 
		Oui	90	140 - 200	5 3 1 
Pizza/Focaccia		Oui	190 - 250	15 - 50	1 / 2 
		Oui	190 - 250	20 - 50	4 2 
Pain		-	-	60	2 
Pizza surgelée		Oui	250	10 - 20	3 
		Oui	230 - 250	10 - 25	3 2 
Tartes salées (tarte aux légumes, quiche)		Oui	180 - 200	40 - 55	3 
		Oui	180 - 200	45 - 60	4 2 
		Oui	180 - 200	45 - 60	5 3 1 
Vol-au-vent/biscuits à pâte feuilletée		Oui	190 - 200	20 - 30	3 
		Oui	180 - 190	20 - 40	4 2 
		Oui	180 - 190	20 - 40	5 3 1 
Lasagnes / pâtes au four / cannellonis / tartes		Oui	190 - 200	45 - 65	2 
Agneau/Veau/ Bœuf/Porc 1 kg		Oui	190 - 200	80 - 110	3 
Rôti de porc avec grattons 2 kg		Oui	180 - 190	110 - 150	2 
Poulet/lapin/canard 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100	2 
Dinde / Oie 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2 
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180 - 200	50 - 70	2 

FONCTIONS							
	Convection naturelle	Chaleur pulsée	Pizza	Pain Auto	Gril	Turbo gril	ECO Conventionnel

ACCESSOIRES					
	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Lèchefrite/Gouttière ou plat de cuisson sur grille métallique	Gouttière / Lèchefrite	Gouttière / Lèchefrite avec 200 ml d'eau

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUF- FAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Pain grillé		-	250	2 - 6	5 
Filets/tranches de poisson		-	230 - 250	20 - 30 *	4 3  
Saucisses/brochettes/ côtes levées/hamburgers		-	250	15 - 30 *	5 4  
Poulet rôti 1-1,3 kg		Oui	200 - 220	55 - 70 **	2 1  
Rôti de bœuf saignant 1 kg		Oui	200 - 210	35 - 50 **	3 
Gigot d'agneau/jarret		Oui	200 - 210	60 - 90 **	3 
Pommes de terre rôties		Oui	200 - 210	35 - 55**	3 
Légumes gratinés		-	200 - 210	25 - 55	3 
Viandes et pommes de terre		Oui	190 - 200	45 - 100 ***	4 1  
Poisson et légumes		Oui	180	30 - 50 ***	4 1  
Lasagnes & viande		Oui	200	50 - 100 ***	4 1  
Repas complet : tarte aux fruits (niveau 5)/ lasagne (niveau 3)/ viande (niveau 1)		Oui	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1   
Rôtis/rôtis farcis		-	170 - 180	100 - 150	3 

* Tourner les aliments à mi-cuisson

** Au besoin, retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson.

*** Durée approximative : les plats peuvent être retirés du four en tout temps, selon vos préférences personnelles.

FONCTIONS						
	Convection naturelle	Chaleur pulsée	Pizza	Gril	Turbo gril	ECO Conventionnel

ACCESSOIRES					
	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Lèche-frite/Gouttière ou plat de cuisson sur grille métallique	Gouttière / Lèche-frite	Gouttière / Lèche-frite avec 200 ml d'eau

TABEAU DE CUISSON ACCESSOIRE POUR GRILLADES

CATÉGORIE D'ALI- MENTS	RECETTE	QUANTITÉ pour un seul rack	FONCTION	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS DE PRÉCHAUFFAGE (MIN)	DURÉE (MIN)	NIVEAU ET ACCES- SOIRES	
Burger de bœuf	Hamburger	125 - 750g d=8-9 cm		250	0	25 - 30*		
Saucisses, Würstel & Brochettes	Saucisses de porc***	150 - 500 g		250	0	25 - 30*		
	Saucisses de poulet***	150 - 500 g		250	0	20 - 25*		
	Würstel au poulet et au porc	150 - 500 g		250	0	15 - 20*		
	Brochette de poulet et de porc	200 - 800 g		250	0	25 - 30*		
Porc	Bacon	20 - 60 g		250	0**	10 - 12*		
	Côtes	200 - 500 g		250	0	30 - 40*		
	Cup	200 - 600 g		250	0	25 - 30*		
	Côtelette	200 - 500 g		250	0	30 - 35*		
Volaille	Tranches de poitrine de poulet et de dinde	150 - 300 g		250	0	30 - 35*		
	Cuisse de poulet	200 - 500 g		250	0	30 - 35*		
Poisson	Filet de saumon	200 - 400 g		250	0	20 - 25*		
	Loup de mer entier	300 - 400 g		250	0	20 - 25*		
	Brème entière	300 - 400 g		250	0	20 - 25*		
Légumes	Piment	100 - 300 g		250	0	20 - 25*		
	Aubergines	100 - 200g 1-2 cm		250	0	20 - 25*		
	Courgette	50 - 200g 1 - 1,5 cm		250	0	20 - 25*		
	Oignon	50 - 150g 2-3 cm		250	0	20 - 25*		
Pain	Pain grillé	80 - 200g 2-3 cm		250	0	10 - 15*		
	Rôtie	30 - 100 g		250	0	10 - 15*		

*À mi-cuisson, retourner les paniers du gril à l'aide de la poignée prévue à cet effet.

**Pour des performances alimentaires optimales, insérer le bacon après 3 minutes de préchauffage.

*** Pour des performances alimentaires optimales, piquer les saucisses avant d'insérer l'accessoire dans le four..

L'huile est étalée à la fois sur la grille et sur les aliments pour éviter qu'ils ne collent, en particulier pour les légumes et la volaille.

Lorsque de l'utilisation des deux grilles, sélectionner des catégories d'aliments ayant la même fonction de cuisson (gril ou turbo gril).

FONCTIONS	 Gril	 Turbo gril
ACCESSOIRES	 Accessoire pour grillade	 Gouttière / Lèchefrite contenant 200 ml d'eau

TABLEAU DE CUISSON AIR FRY

CATÉGORIE	RECETTE	FONCTION	QUANTITÉ SUGGÉRÉE	ÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES	
Aliments congelés	Frites surgelées		500 - 700		200	20 - 30	3 	1 
	Nuggets de poulet congelés		500 - 700		200	15 - 20	4 	1 
	Bâtonnets de poisson		500 - 700		220	15 - 20	4 	1 
Légumes	Courgettes fraîches panées		400		200	15 - 20	4 	1 
	Frites maison		300 - 800		200	25 - 40	4 	1 
	Légumes mélangés		300 - 800		200	20 - 35	4 	1 
Viandes et Poissons	Blanc de poulet		1 - 4 cm		200	20 - 50	4 	1 
	Ailes de poulet		2300 - 800		220	20 - 40	4 	1 
	Escalope panée		1 - 4 cm		220	15 - 40	4 	1 
	Filet de poisson		1 - 4 cm		200	15 - 25	4 	1 



Veillez noter: le plateau spécial Air Fry doit toujours être placé sur la grille métallique.

Pour la cuisson d'aliments frais ou faits maison, étalez l'huile

uniformément.

Nous suggérons d'ajouter un plateau vide sur L1 afin de recueillir les éventuels résidus de graisse provenant du plateau Air Fry pendant la cuisson. Afin de garantir des résultats de cuisson uniformes, mélangez les aliments à la moitié du temps de cuisson recommandé.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Assurez-vous que le four a refroidi avant d'effectuer tout entretien ou nettoyage.

N'utilisez pas de nettoyeurs vapeur.

N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil.

Utilisez des gants de protection.

L'appareil doit être débranché de l'alimentation principale avant d'effectuer des travaux d'entretien.

SURFACES EXTÉRIEURES

Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.

N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs.

Si l'un de ces produits entre en contact par inadvertance avec les surfaces de l'appareil, nettoyez-le immédiatement avec un chiffon en microfibre humide.

SURFACES INTÉRIEURES

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments avec une forte teneur en eau,

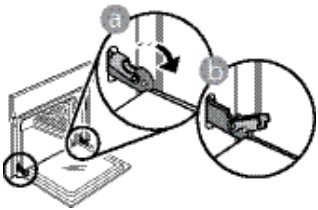
laissez le four refroidir complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.

- S'il y a des tâches tenaces dans le four, nous vous conseillons d'utiliser la fonction de nettoyage automatique pour de meilleurs résultats. Évitez d'activer le cycle de pyrolyse en présence de résidus de calcaire. Avant l'activation, effectuez un nettoyage du calcaire comme décrit ci-dessus.
- La porte peut facilement être enlevée et remplacée pour faciliter le nettoyage de la vitre.
- Nettoyez le verre de la porte avec un détergent liquide approprié.

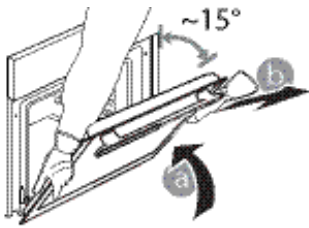
ACCESSOIRES

Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE



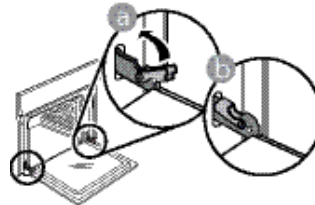
- Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à ce qu'ils soient déverrouillés.



- Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains, ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant de la fermer tout en la tirant vers le haut en

même temps jusqu'à ce qu'elle soit libérée de son logement. Placez la porte sur un côté, en l'appuyant sur une surface douce.

- Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.



- Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement. Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.

Appliquez une légère pression pour vous assurer que les loquets sont bien placés.

- Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commandes. Sinon, répétez les étapes précédentes : La porte pourrait s'endommager si elle ne fonctionne pas correctement.

REMPACEMENT DE L'AMPOULE

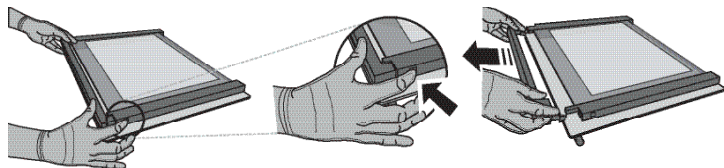
- Débranchez le four de l'alimentation électrique.
- Dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle.
- Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

Veillez noter : Utilisez des ampoules halogènes de 25 W/230 V type G9, T300 °C. L'ampoule utilisée dans le produit est spécifiquement conçue pour des appareils domestiques et n'est pas adaptée pour un éclairage général de la pièce dans la maison (Réglementation CE 244/2009).

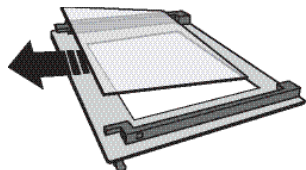
Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente. - Ne manipulez pas les ampoules à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

NETTOYAGE DES VERRES DE LA PORTE

1. Après avoir enlevé la porte et l'avoir placée sur une surface matelassée, les poignées vers le bas, appuyez sur les deux fermetures en même temps et enlevez le bord supérieur de la porte en le tirant vers vous.

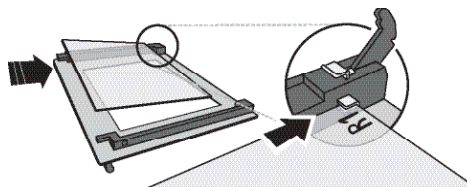


2. Soulevez et tenez fermement la vitre intérieure avec les deux mains, enlevez-la et placez-la sur une surface matelassée avant de la nettoyer.

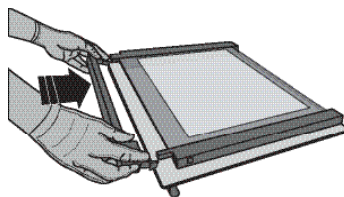


3. Réinstaller le panneau intermédiaire (marqué d'un "1R")

Avant de remonter le panneau intérieur : Pour placer correctement les parois de verre, assurez-vous que la marque « R » se trouve dans le coin gauche. En premier, insérez la longue partie de la vitre marquée d'un « R » dans les appuis des guides, abaissez-la ensuite en place. Répétez cette procédure pour les deux parois de verre.



4. Remplacez le bord supérieur : un déclic indique qu'il est bien placé. Assurez-vous que le joint est bien placé avant de remonter la porte.

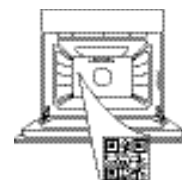


DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro ou d'une lettre.	Défaillance du four.	Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près.
L'écran affiche le message « Hot » et la fonction ne démarre pas.	Température trop élevée.	Laissez le four refroidir avant d'activer la fonction. Sélectionnez une fonction différente.

Vous trouverez les politiques, la documentation standard et des informations supplémentaires sur le produit :

- En utilisant le QR Code dans votre appareil
- En visitant notre site Web **docs.hotpoint.eu**
- Vous pouvez également **contacter notre service après-vente** (voir numéro de téléphone dans le livret de garantie). Lorsque vous contactez notre Service après-vente, veuillez indiquer les codes figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.

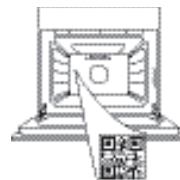




**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO
HOTPOINT-ARISTON**

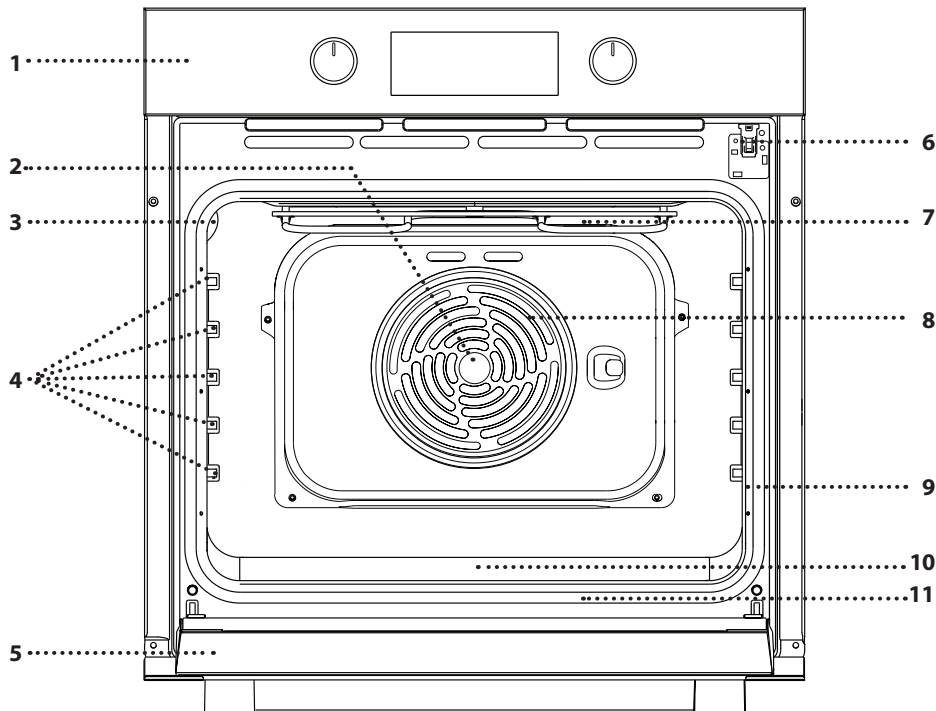
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.register10.eu

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



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

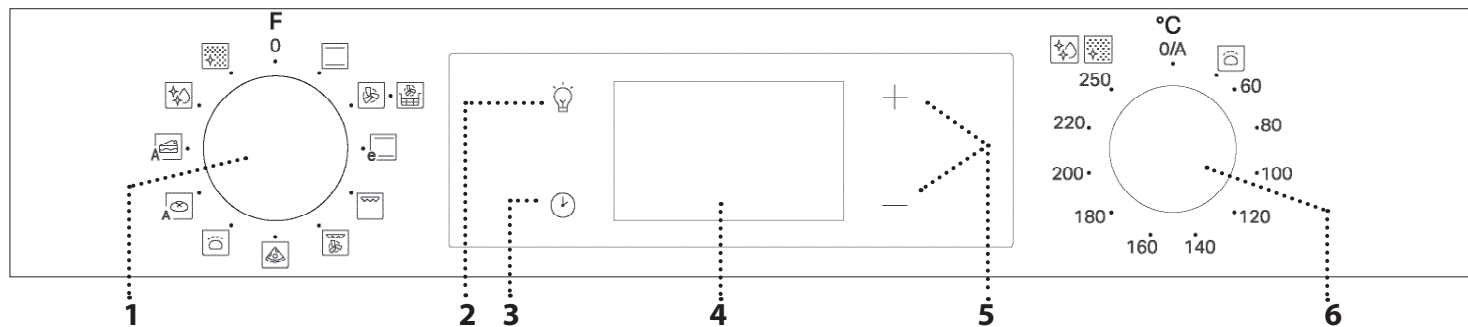
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



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 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.

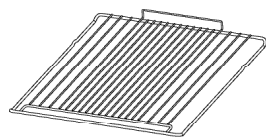
6. MANOPOLA TERMOSTATO

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.

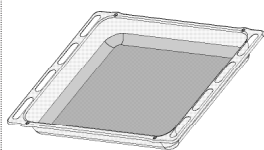
ACCESSORI

GRIGLIA



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

LECCARDA*



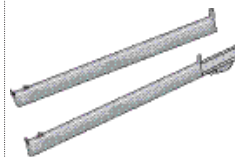
Utilizzare come teglia da forno per cucinare carne, pesce, verdure, focacce, ecc. o posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura.

PIASTRA DOLCI *



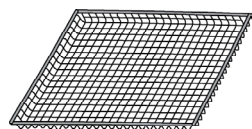
Utilizzare per la cottura di tutti i prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche per arrosti, pesce en papillote, ecc.

GUIDE DI SCORRIMENTO *



Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

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.

ACCESSORIO PER GRIGLIATURA



L'accessorio per grigliatura è composto da due cestelli appositamente progettati per grigliare in forno.

Migliorano l'esperienza di cottura, grazie alla loro grande flessibilità e alla possibilità di girare rapidamente gli alimenti.

Per gestire e girare facilmente i cestelli della griglia, è stata progettata una maniglia dedicata.

L'accessorio 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

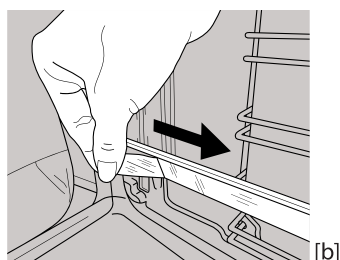
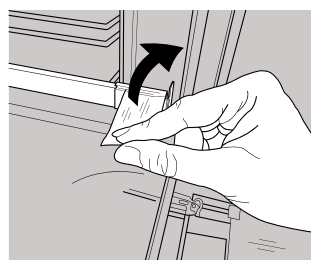
Inserire la griglia tenendola leggermente inclinata verso l'alto, appoggiando dapprima il lato posteriore rialzato - orientato verso l'alto - sul livello desiderato.

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.

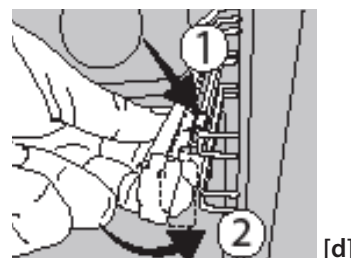
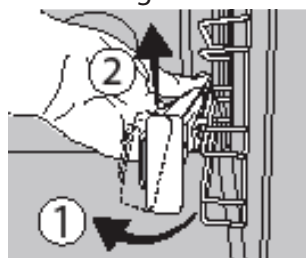


RIMOZIONE DELLE GUIDE DI SCORRIMENTO [c]

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).

RIMONTAGGIO DELLE GUIDE DI SCORRIMENTO [d]

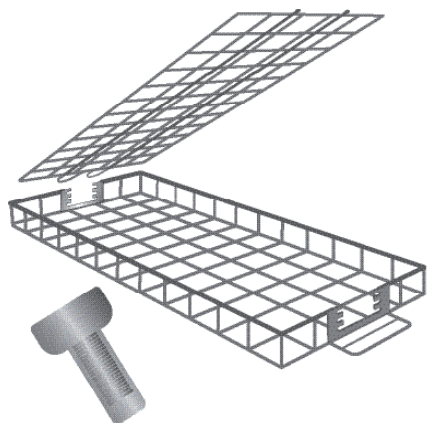
Agganciare i ganci superiori alle guide dei ripiani (1), quindi premere la parte inferiore delle guide di scorrimento contro le guide dei ripiani, fino a far scattare i ganci inferiori (2).



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.

UTILIZZO DELL'ACCESSORIO PER GRIGLIATURA



L'accessorio per grigliatura è compatibile con le funzioni Grill e Turbogrill, consentendo di ottenere i migliori risultati grigliando una varietà di alimenti. Per ottenere prestazioni ottimali, fare riferimento alla tabella di cottura.

Disporre gli alimenti in un unico strato all'interno di ciascun cestello della griglia.

Inserire il coperchio nella parte posteriore del cestello, posizionandolo all'altezza appropriata (a seconda dello spessore del cibo), quindi regolarlo nella parte anteriore.

Prendere in considerazione un possibile restringimento durante la cottura, per mantenere gli alimenti stabili mentre si girano i cestelli della griglia.

Inserire il telaio designato all'interno del forno (al livello 4), quindi posizionare i cestelli della griglia sul telaio.

Per evitare il fumo e raccogliere il grasso residuo, versare 200 ml di acqua in una teglia e posizionarla nel forno (al livello 1).

A metà cottura, ruotare i cestelli della griglia utilizzando l'apposita maniglia.

Quando la cottura sta per terminare, controllare l'alimento. Se necessario, gli alimenti, per il numero di volte necessario, fino a raggiungere il grado di

è possibile ruotare nuovamente la cottura e doratura desiderato.

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. IMPOSTARE L'ASSORBIMENTO DI POTENZA

Di default, il forno è programmato per funzionare a una potenza superiore a 3 kW (Hi). Per far funzionare il forno a una potenza compatibile con un'alimentazione domestica inferiore a 2,9 kW (Lo), è necessario modificare le impostazioni. Per accedere

alla schermata di modifica, ruotare la manopola di selezione su , quindi riportarla su 0. Subito dopo, premere + e — per cinque secondi.



Usare + o — per cambiare l'impostazione, quindi premere  per almeno due secondi per confermare.

3. 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 STATICO

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 .

Funzione utilizzata come riferimento per la dichiarazione di efficienza energetica nell'USO GIORNALIERO conformemente al Regolamento (UE) n. 65/2014



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 a un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.



TURBO GRILL

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



PIZZA

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



LIEVITAZIONE

Per agevolare la lievitazione di impasti dolci o salati. Per attivare questa funzione, ruotare la manopola del termostato sull'icona corrispondente.



PANE AUTO

Questa funzione seleziona automaticamente temperatura e tempo ideali per la cottura del pane. Per ottenere i migliori risultati seguire attentamente la ricetta. Attivare la funzione quando il forno è freddo.



DOLCI AUTO

Questa funzione seleziona automaticamente temperatura e tempo ideali per la cottura dei dolci. Attivare la funzione quando il forno è freddo.



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.



PULIZIA AUTOMATICA - PIROLISI

Permette di eliminare i residui di cottura tramite un ciclo ad altissima temperatura (oltre 400°C).

Per eliminare gli schizzi dovuti alla cottura attraverso un ciclo a temperatura molto elevata. Per attivare questa funzione, portare la manopola del termostato su (icona sul pannello di controllo). La posizione dell'icona non corrisponde alla temperatura reale raggiunta durante il ciclo di pulizia.

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.



Note: 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.

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, viene emesso un segnale acustico e l'icona fissa  sul display indicherà 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".



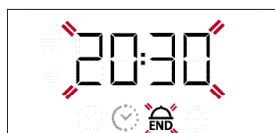
Utilizzare **+** o **-** per impostare la durata desiderata, quindi premere  per confermare.

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 **+** o **-** 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.

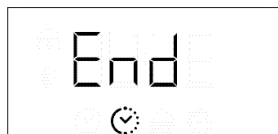
Note: per annullare l'impostazione, spegnere il forno ruotando la *manopola di selezione* sulla posizione **0**.

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 diversa o 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".

6. FUNZIONE DI PULIZIA AUTOMATICA - PIROLISI

**Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi.
Tenere i bambini e gli animali lontani dal forno durante e dopo (fino a una completa areazione della stanza) il ciclo di pirolisi.**

Prima di attivare la funzione rimuovere tutti gli

accessori dal forno, comprese le guide laterali. Se il forno è installato sotto un piano di cottura, accertarsi che durante il ciclo di pulizia automatica i bruciatori o le piastre elettriche siano spente.

Per ottenere risultati di pulizia ottimali, eliminare i depositi di grandi dimensioni con una spugna umida prima di avviare la funzione di pirolisi.

Non avviare il ciclo di pulizia pirolitica se il forno presenta residui di calcare.

Si consiglia di attivare la funzione di pirolisi soltanto se l'apparecchio è molto sporco o emana cattivi odori durante la cottura.

Per attivare la funzione di pulizia automatica, ruotare la *manopola di selezione* e la *manopola del termostato* sull'icona . La funzione si attiverà automaticamente, la porta sarà bloccata e la luce interna del forno sarà spenta: il display mostrerà il tempo rimanente, alternato alla scritta "Pyro".



A ciclo ultimato, la porta rimane bloccata fino a quando non viene raggiunta una temperatura sicura. Ventilare la stanza durante e dopo il ciclo di pirolisi.

NOTE

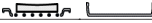
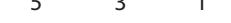
- Non coprire l'interno del forno con pellicola di alluminio.
- Non trascinare pentole o tegami sul fondo del forno, perché così facendo si potrebbe rovinare lo smalto.
- Non posizionare oggetti pesanti sulla porta e non aggrapparsi alla porta.

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 (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 (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 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 / 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 (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	180 - 200	50 - 70	2 
Pane tostato		-	250	2 - 6	5 

FUNZIONI							
	Statico	Termoventilato	Pizza	Pane Auto	Grill	Turbo Grill	Eco statico

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 
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		-	250	15 - 30 *	5 4 
Pollo arrosto 1-1,3 kg		Sì	200 - 220	55 - 70 **	2 1 
Roast beef al sangue 1 kg		Sì	200 - 210	35 - 50 **	3 
Cosciotto di agnello / Stinchi		Sì	200 - 210	60 - 90 **	3 
Patate arrosto		Sì	200 - 210	35 - 55**	3 
Verdure gratinate		-	200 - 210	25 - 55	3 
Carne & Patate		Sì	190 - 200	45 - 100 ***	4 1 
Pesce & Verdure		Sì	180	30 - 50 ***	4 1 
Lasagne e carne		Sì	200	50 - 100 ***	4 1 
Pasto completo: Crostata di frutta (Liv. 5) / Lasagne (Liv. 3) / Carne (Liv. 1)		Sì	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1 
Arrosti / Arrosti ripieni		-	170 - 180	100 - 150	3 

* 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 statico
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 DELL'ACCESSORIO PER LA GRIGLIATURA

CATEGORIA DI ALIMENTI	RICETTA	QUANTITÀ per ripiano singolo	FUNZIONE	TEMPERATURA (°C)	TEMPO DI PRERISCALDAMENTO (MIN)	DURATA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI	
Hamburger di manzo	Hamburger	125 - 750g d=8-9 cm		250	0	25 - 30*	 4	 1
Salsicce, wurstel e spiedini	Salsicce di maiale***	150 - 500 g		250	0	25 - 30*	 4	 1
	Salsicce di pollo ***	150 - 500 g		250	0	20 - 25*	 4	 1
	Wurstel di pollo e maiale	150 - 500 g		250	0	15 - 20*	 4	 1
	Spiedino di pollo e maiale	200 - 800 g		250	0	25 - 30*	 4	 1
Maiale	Bacon	20 - 60 g		250	0**	10 - 12*	 4	 1
	Costine	200 - 500 g		250	0	30 - 40*	 4	 1
	Punta di petto	200 - 600 g		250	0	25 - 30*	 4	 1
	Braciola	200 - 500 g		250	0	30 - 35*	 4	 1
Pollame	Fetta di petto di pollo e tacchino	150 - 300 g		250	0	30 - 35*	 4	 1
	Coscia di pollo	200 - 500 g		250	0	30 - 35*	 4	 1
Pesce	Filetto di salmone	200 - 400 g		250	0	20 - 25*	 4	 1
	Spigola intera	300 - 400 g		250	0	20 - 25*	 4	 1
	Orata intera	300 - 400 g		250	0	20 - 25*	 4	 1
Verdure	Peperone	100 - 300 g		250	0	20 - 25*	 4	 1
	Melanzane	100 - 200 g 1-2 cm		250	0	20 - 25*	 4	 1
	Zucchine	50 - 200 g 1 - 1,5 cm		250	0	20 - 25*	 4	 1
	Cipolla	50 - 150 g 2-3 cm		250	0	20 - 25*	 4	 1
Pane	Pane tostato	80 - 200 g 2-3 cm		250	0	10 - 15*	 4	 1
	Pane tostato	30 - 100 g		250	0	10 - 15*	 4	 1

* A metà cottura, girare i cestelli della griglia utilizzando l'apposita maniglia.

**Per una resa ottimale degli alimenti, inserire la pancetta dopo 3 minuti di preriscaldamento.

*** Per ottenere prestazioni alimentari ottimali, praticare dei fori nelle salsicce prima di inserire l'accessorio nel forno.

Distribuire l'olio sia sul ripiano sia sugli alimenti per evitare che questi si attacchino, soprattutto per le verdure e il pollame.

Quando si utilizzano entrambi i cestelli, selezionare le categorie di alimenti che hanno la stessa funzione di cottura (grill o turbo grill).

FUNZIONI	 Grill	 Turbogrill
ACCESSORI	 Accessorio per grigliatura	 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



Nota: 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 detergenti 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 detergente con pH neutro. Asciugare con un panno. Non utilizzare 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 ad alto contenuto di acqua,

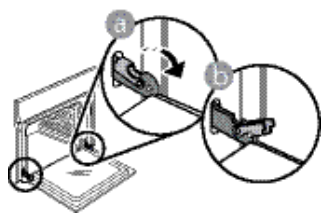
usare a forno freddo un panno o una spugna.

- 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 detergenti liquidi specifici.

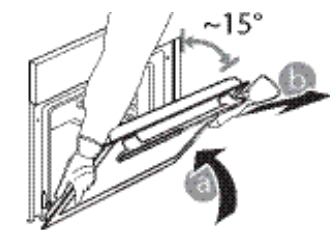
ACCESSORI

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



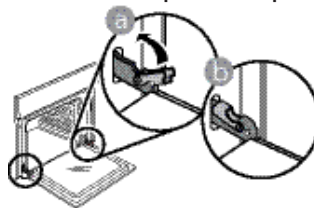
1. Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.



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.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

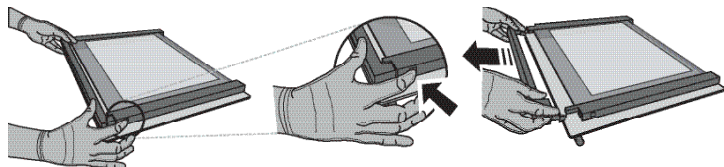
- Scollegare il forno dalla rete elettrica.
- Svitare il coperchio dalla luce, sostituire la lampadina e riavvitare il coperchio sulla luce.
- Ricollegare il forno alla rete elettrica.

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).

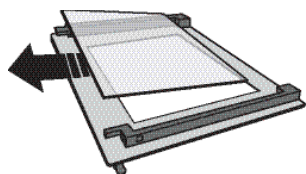
Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza Tecnica. - Non maneggiare le lampadine a mani nude, perché le impronte digitali potrebbero danneggiarle. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

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.

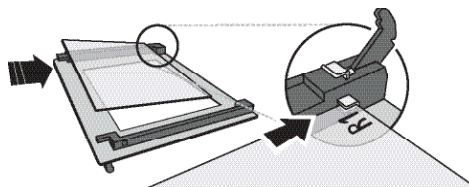


2. Sollevare e prendere saldamente il vetro interno con due mani, rimuoverlo e appoggiarlo su un piano morbido prima di eseguire la pulizia.

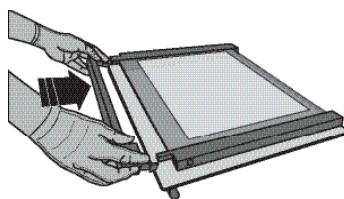


3. Riapplicare il vetro intermedio (contrassegnato con "1R")

prima di rimontare il pannello interno: Per posizionare correttamente i pannelli di vetro, assicurarsi che il marchio "R" sia visibile nell'angolo sinistro. Inserire innanzitutto il lato lungo del vetro contrassegnato con la lettera "R" nelle sedi di supporto, quindi abbassarlo in posizione. Ripeta questa procedura per entrambi i pannelli di vetro.



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. 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 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. 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.

