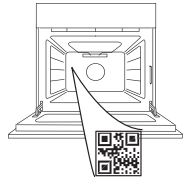




**THANK YOU FOR BUYING A HOTPOINT-ARISTON PRODUCT**

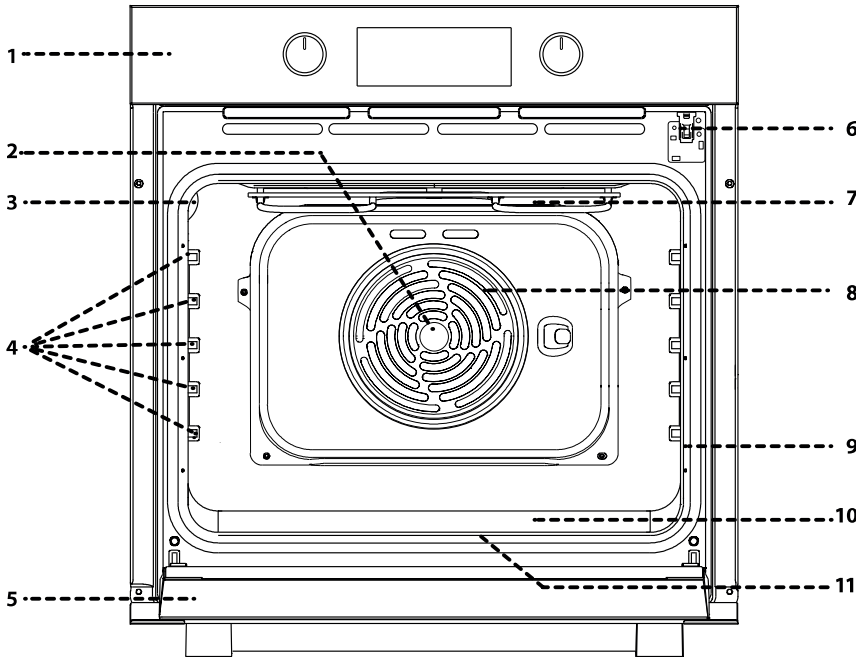
In order to receive a more complete assistance, please register your product on [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

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



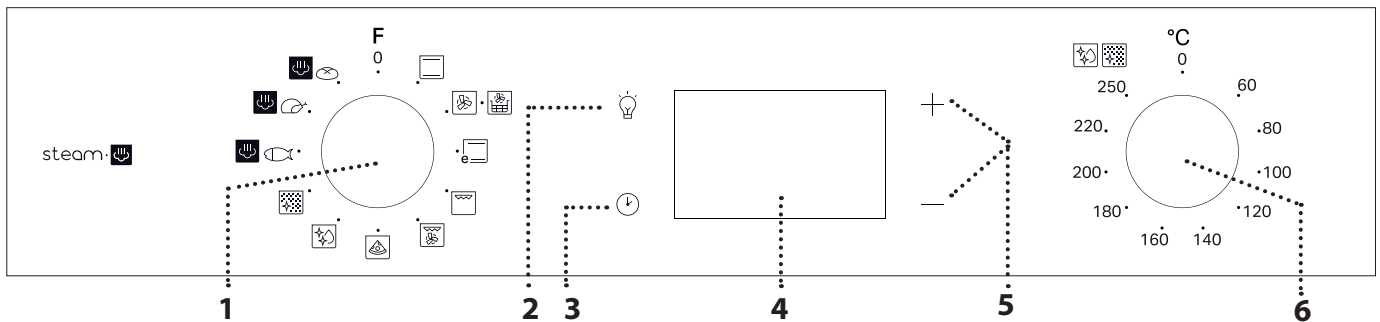
**Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.**

**PRODUCT DESCRIPTION**



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

**CONTROL PANEL DESCRIPTION**



**1. SELECTION KNOB**

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

**2. LIGHT**

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

**3. SETTING THE TIME**

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

**4. DISPLAY**

**5. ADJUSTMENT BUTTONS**

For changing the cooking time settings.

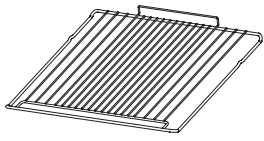
**6. THERMOSTAT KNOB**

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

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

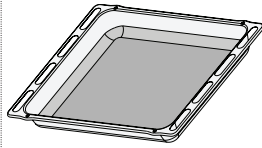
# ACCESSORIES

## WIRE SHELF



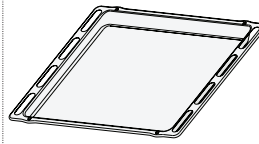
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

## DRIP TRAY \*



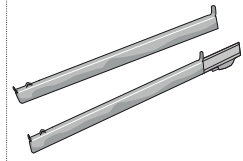
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

## BAKING TRAY \*



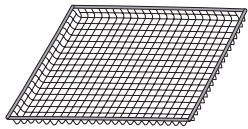
Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillote, etc.

## 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.

\* Available only on certain models

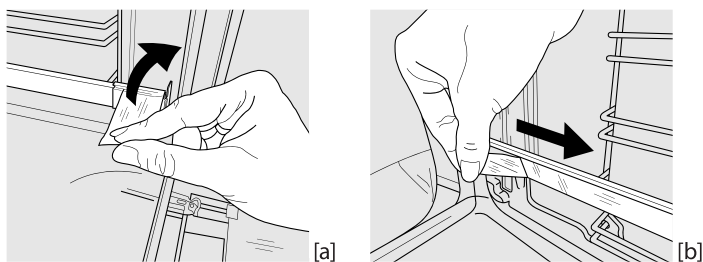
The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased. Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

## INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first. Then slide it horizontally along the runners as far as possible. Other accessories, like the baking tray, are to be inserted horizontally, letting them slide on the runners.

### SLIDING SHELVES AND SHELF GUIDES

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

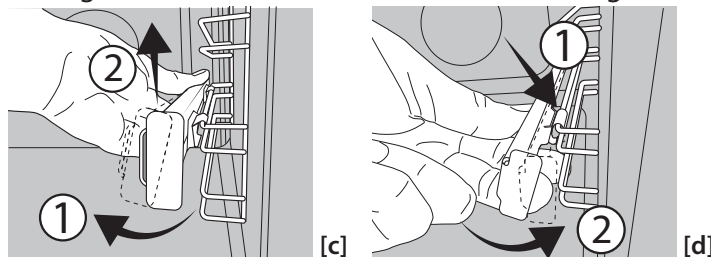


### REMOVING THE SLIDING RUNNERS [c]

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]

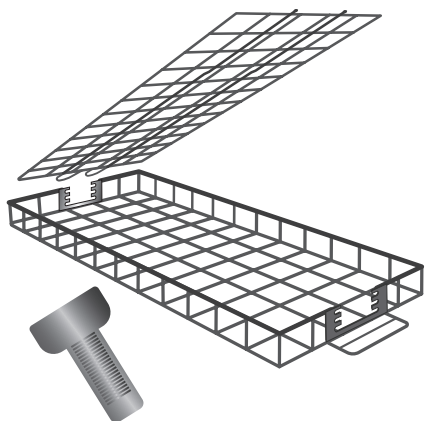
Hook the upper hooks on the shelf guides (1) then press the lower part of the sliding runners against the shelf guides, until the lower hooks are clicking (2).



### 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.



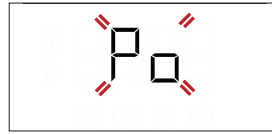
Use + or — to set the hour and press  to confirm. The two digits for the minutes will start flashing. Use + or — to set the minutes and press  to confirm.


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 0.

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.



### 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.

## STEAM

EASY STEAM FISH 

EASY STEAM MEAT 

EASY STEAM BREAD 

The Steam function allows to obtain excellent performances thanks to the presence of steam in the cooking cycle. This function automatically manages the ideal temperature for cooking a wide range of recipes; the cooking times of the main dishes are shown in the relative cooking table. Always activate the steam function when the oven is cold, and after pouring 200 ml of drinking water into the bottom of the cavity. To activate Steam function, the thermostat knob needs to be turned in to position of  icon.

## 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

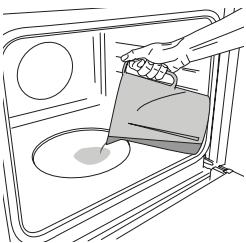
#### MANUAL

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.

steam: 




To start the Steam function, pour 200 ml of drinking water in the oven bottom. Select the function turning clockwise the selection knob on the relevant icon, and the thermostat knob in any position between 160 and 180°C (as suggested by the icon). The function will start and the display


will show the current time of the day. No preheating is needed. To end the cooking, turn the selection knob on **0** position. During Steam cooking do not open the door and never top up the water.

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

Please note: During steam cooking, do not open the door and never top up the water.

### 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	170	30 - 50	3 
		Yes	160	30 - 50	2 
		Yes	160	40 - 60	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	25 - 35	3 
		Yes	160	25 - 35	3 
		Yes	150	35 - 45	4 2  
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  
Frozen pizza		Yes	250	10 - 20	3 
		Yes	230-250	10 - 25	4 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	3 
Chicken / rabbit / duck 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	2 
Turkey / goose 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2 
Baked fish / en papillote (fillets, whole)		Yes	170 - 190	30 - 45	2 
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180 - 200	50 - 70	3 

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

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min)	LEVEL AND ACCESSORIES
Toasted bread		5'	250	2 - 6	5
Fish fillets / slices		-	230 - 250	15 - 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	2
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 2
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.

### steam











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

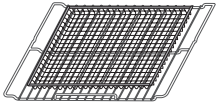
The time indicated includes the preheating phase: we recommend placing the food in the oven and setting the cooking time when starting the function.

FUNCTIONS							steam	steam	steam
	Conventional	Forced Air	Pizza	Grill	Turbo Grill	Eco conventional	Fish	Meat	Bread

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

## AIR FRY COOKING TABLE

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































































**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.

# GRILLING ACCESSORY COOKING TABLE

FOOD CATEGORY	RECIPE	QUANTITY for single rack	FUNCTION	TEMPERATURE (°C)	PREHEAT TIME (MIN)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSO- RIES
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 brean	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

# 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.
- To remove the remaining limescale from the bottom of the cavity after the steam cooking, we recommend to clean the cavity with the

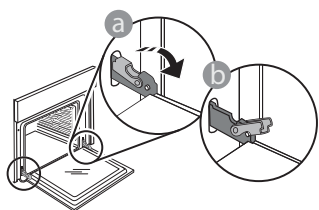
products provided by After Sales Service (please follow instructions attached to the product). Cleaning is recommended at least for every 5 to 10 steam cooking cycles.

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

## ACCESSORIES

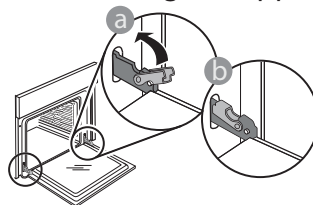
Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

## REMOVING AND REFITTING THE DOOR



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

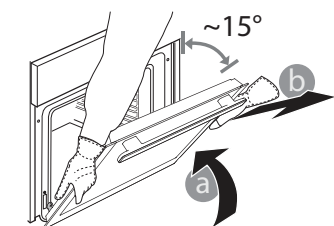
3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.



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

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

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



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

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

## REPLACING THE LAMP

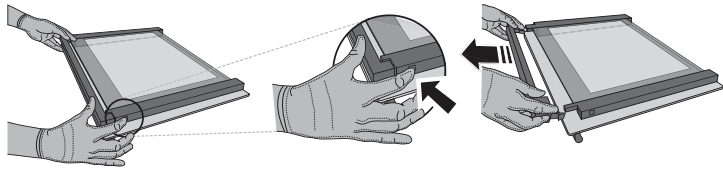
1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.
3. Reconnect the oven to the power supply.

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).

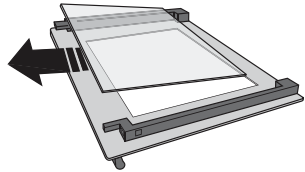
Light bulbs are available from our After-sales Service. - Do not handle bulbs with your bare hands as your fingerprints could damage them. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

## CLEANING THE DOOR GLASSES

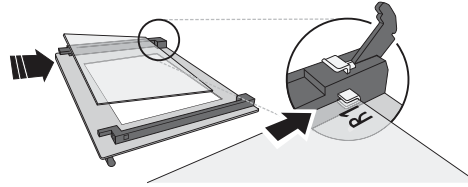
1. After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.



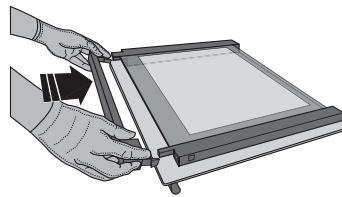
2. Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it.



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.

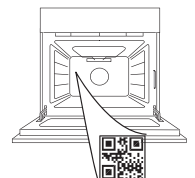


## TROUBLESHOOTING

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 your nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".
The display is showing the message "Hot" and the selected function will not start.	Temperature too high.	Allow the oven to cool down before activating the function. 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](https://docs.hotpoint.eu)
- Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet). When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.

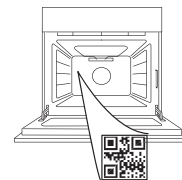




**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO HOTPOINT-ARISTON**

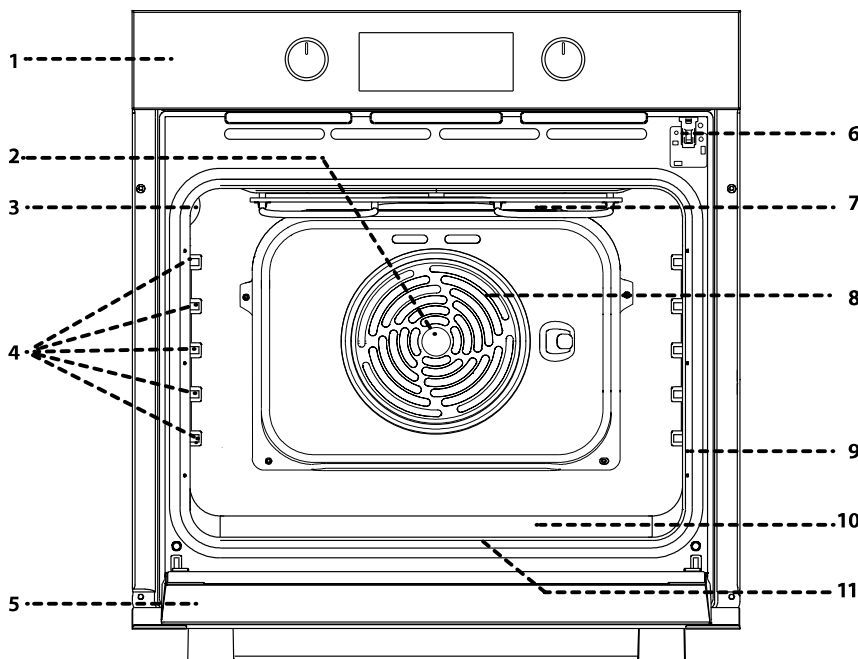
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

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



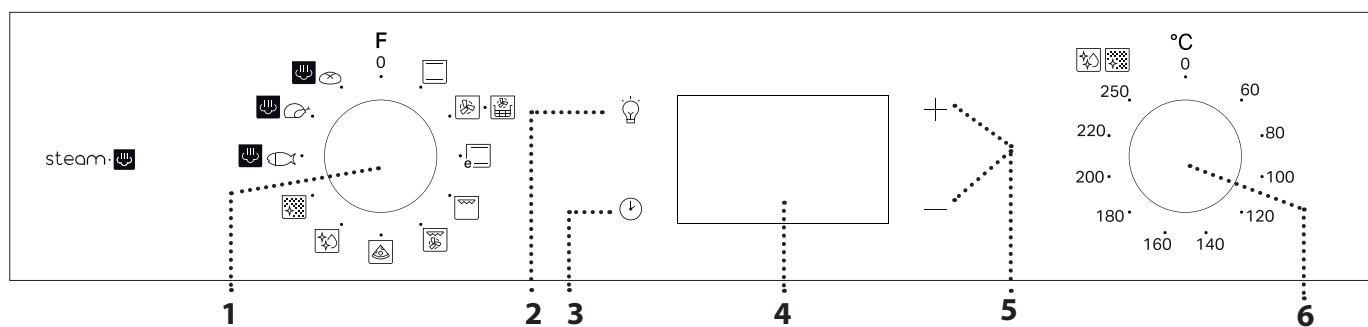
**Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.**

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



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

## DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



### 1. MANOPOLA DI SELEZIONE

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

### 2. LAMPADA

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

### 3. IMPOSTARE L'ORA

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

A forno spento, per visualizzare l'ora.

### 4. DISPLAY

### 5. TASTI DI REGOLAZIONE

Per modificare le impostazioni di durata.

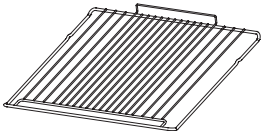
### 6. MANOPOLA TERMOSTATO

Ruotare per selezionare la temperatura desiderata attivando le funzioni manuali.

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

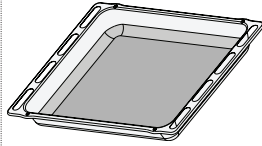
# ACCESSORI

## GRIGLIA



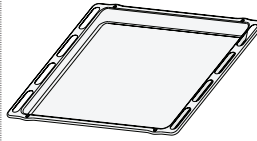
Utilizzare per cuocere gli alimenti o come supporto per teglie, tortiere e altre pentole da forno.

## LECCARDA\*



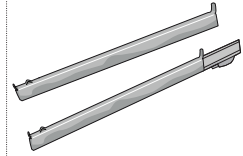
Utilizzare come teglia da forno per cucinare carne, pesce, verdure, focacce, ecc. o posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura.

## PIASTRA DOLCI \*



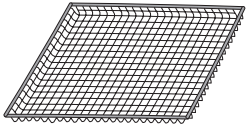
Utilizzare per la cottura di tutti i prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche per arrostiti, pesce in papillote, ecc.

## 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

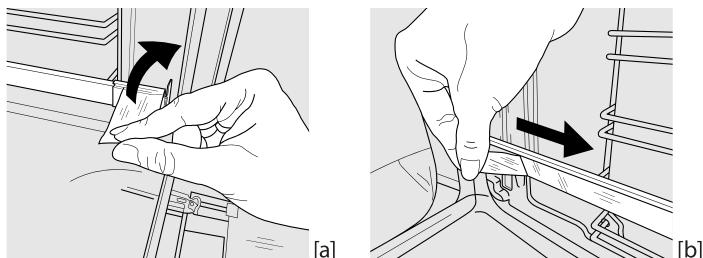
Inserire la griglia tenendola leggermente inclinata verso l'alto, appoggiando dapprima il lato posteriore rialzato - orientato verso l'alto - sul livello desiderato.

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.

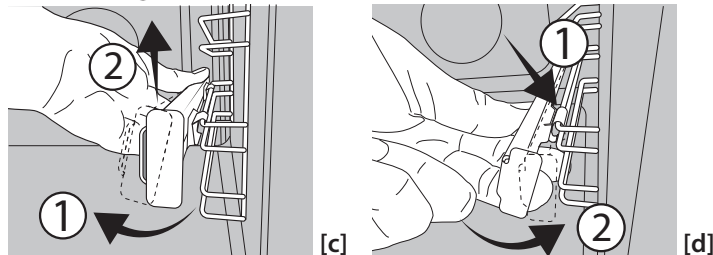


### RIMOZIONE DELLE GUIDE DI SCORRIMENTO [c]

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]

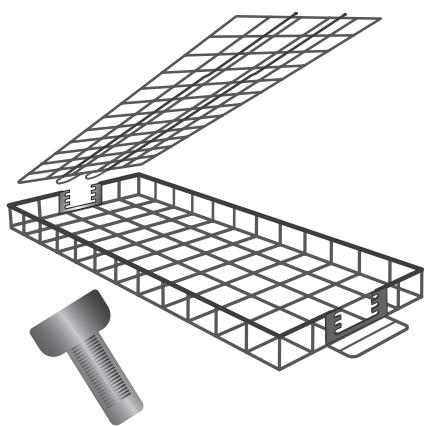
Agganciare i ganci superiori alle guide dei ripiani (1), quindi premere la parte inferiore delle guide di scorrimento contro le guide dei ripiani, fino a far scattare i ganci inferiori (2).



### 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 riappare le griglie laterali, posizzarle 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 posizzarla 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, è possibile ruotare nuovamente gli alimenti, per il numero di volte necessario, fino a raggiungere il grado di 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 + 0 — e dell'orologio  iniziano a lampeggiare sul display.




Utilizzare + 0 — per impostare l'ora e premere  per confermare. Le due cifre dei minuti iniziano a lampeggiare. utilizzare + 0 — 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 + 0 — 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 un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.



## TURBO GRILL

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




## PIZZA

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



## DIAMOND CLEAN

L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura permette di rimuovere facilmente sporco e residui di cibo. Versare 100-120 ml di acqua potabile sul fondo del forno, quindi ruotare la manopola di selezione e la manopola del termostato sull'icona . Si consiglia di utilizzare la funzione per 35 minuti. Attivare la funzione a forno freddo e lasciarlo raffreddare per 15 minuti al termine del ciclo. la posizione dell'icona non corrisponde alla temperatura raggiunta durante il ciclo di pulizia.



## 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.


**VAPORE** 

**PESCE AL VAPORE FACILE**  

**CARNE AL VAPORE FACILE**  

**PANE AL VAPORE FACILE**  

La funzione Steam permette di ottenere ottime prestazioni

grazie alla presenza di vapore nel ciclo di cottura. Questa funzione gestisce automaticamente la temperatura ideale per la cottura di un'ampia gamma di ricette; i tempi di cottura dei piatti principali sono indicati nella relativa tabella di cottura. Attivare sempre la funzione vapore quando il forno è freddo e dopo aver versato 200 ml di acqua potabile sul fondo della cavità. Per attivare la funzione Vapore, è necessario ruotare la manopola del termostato nella posizione dell'icona .

## USO QUOTIDIANO

### 1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

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



### 2. AVVIARE UNA FUNZIONE

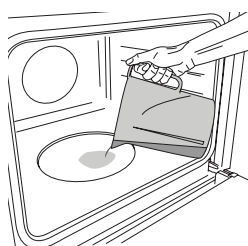
#### MANUALE

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



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

steam 




Per avviare la funzione Steam, versare 200 ml di acqua potabile sul fondo del forno. Selezionare la funzione ruotando in senso orario la manopola di selezione sull'icona corrispondente e la manopola del termostato in qualsiasi posizione tra 160 e 180°C (come suggerito dall'icona). La


funzione si avvia e il display mostra l'ora corrente del giorno. Non è necessario alcun preriscaldamento. Per terminare la cottura, ruotare la manopola di selezione sulla posizione "0". Durante la cottura a vapore, non aprire mai la porta e non rabboccare l'acqua.

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

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

### 3. PRERISCALDAMENTO

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

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

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


### 4. PROGRAMMAZIONE DELLA COTTURA



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

#### DURATA



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




Utilizzare **+** 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 avvisano 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  $\odot$  finché sul display lampeggiano l'icona  $\odot$  e "00:00".



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

Note: per disattivare il timer, premere  $\odot$  tante volte fino a che l'icona  $\odot$  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  $\boxtimes$ . 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	170	30 - 50	3 
		Sì	160	30 - 50	2 
		Sì	160	40 - 60	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	25 - 35	3 
		Sì	160	25 - 35	3 
		Sì	150	35 - 45	4 2 
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 
Pizza surgelata		Sì	250	10 - 20	3 
		Sì	230-250	10 - 25	4 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 / Sfornati		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	3 
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		Sì	200 - 230	50 - 100	2 
Tacchino / Oca 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2 
Pesce al forno / al cartoccio (filetti, intero)		Sì	170 - 190	30 - 45	2 
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	180 - 200	50 - 70	3 

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

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (Min)	LIVELLO E ACCESSORI
Pane tostato		5'	250	2 - 6	5
Filetti / tranci di pesce		-	230 - 250	15 - 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	2
Verdure gratinate		-	200 - 210	25 - 55	3
Carne & Patate		Sì	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Pesce & Verdure		Sì	180	30 - 50 ***	4 2
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.

### steam

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

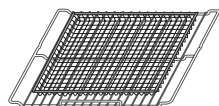
Il tempo indicato comprende la fase di preriscaldamento: si consiglia di introdurre gli alimenti nel forno e di impostare il tempo cottura all'avvio della funzione.

FUNZIONI							steam	steam	steam
	Statico	Termoventilato	Pizza	Grill	Turbo Grill	Eco statico	Pesce	Carne	Pane

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

## TABELLA DI COTTURA PER FRITTURA AD ARIA

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































































**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.

# TABELLA DI COTTURA DELL'ACCESSORIO PER LA GRIGLIATURA

CATEGORIA DI CIBO	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

# PULIZIA E MANUTENZIONE

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

Non utilizzare pulitori a vapore.

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

Indossare guanti protettivi.

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

## SUPERFICI ESTERNE

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

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

## SUPERFICI INTERNE

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo. Per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti ad alto contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.
- Per rimuovere il calcare rimasto sulla base del forno dopo un ciclo di cottura steam<sup>®</sup>, si consiglia

di pulire la cavità con i prodotti disponibili presso il Servizio Assistenza (seguire le istruzioni allegate al prodotto).

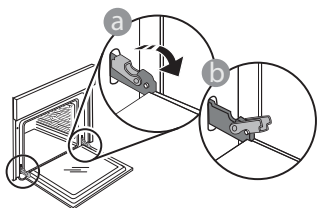
Si raccomanda di eseguire la pulizia almeno ogni 5-10 cicli di cottura steam<sup>®</sup>.

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

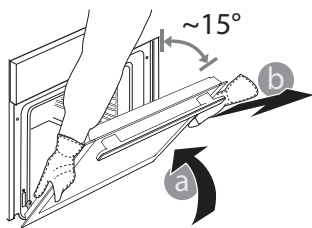
## ACCESSORI

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

## RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA



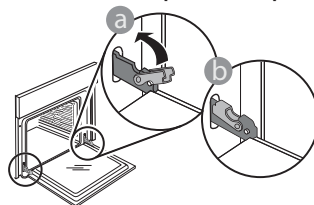
1. Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.



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

tirandola contemporaneamente verso l'alto, finché non si sgancia dalla propria sede. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

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



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

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

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

## SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

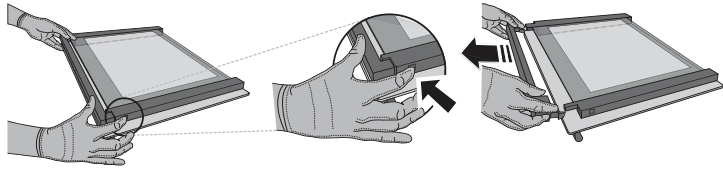
1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Svitare il coperchio dalla luce, sostituire la lampadina e riavvitare il coperchio sulla luce.
3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

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

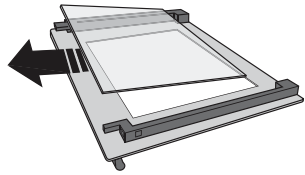
Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza Tecnica. - Non maneggiare le lampadine a mani nude, perché le impronte digitali potrebbero danneggiarle. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

## PULIZIA DEI VETRI DELLA PORTA

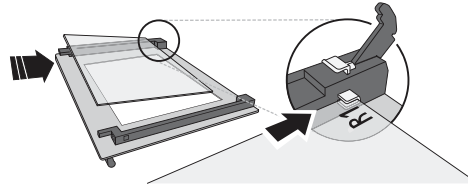
1. Dopo aver smontato la porta e averla appoggiata su un ripiano morbido con la maniglia verso il basso, premere contemporaneamente le due clip di fissaggio ed estrarre il profilo superiore della porta tirandolo verso di sé.



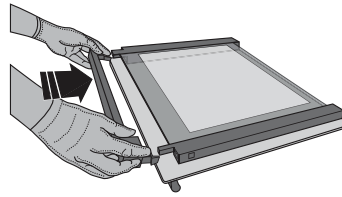
2. Sollevare e prendere saldamente il vetro interno con due mani, rimuoverlo e appoggiarlo su un piano morbido prima di eseguire la pulizia.



3. 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.

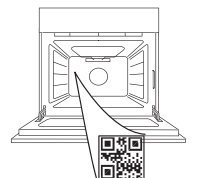


## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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:

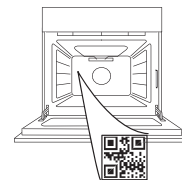
- Utilizzare il codice QR sul proprio apparecchio
- Visitare il sito web [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)
- Oppure, **contattare il Servizio Assistenza Tecnica** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia). Prima di contattare il Servizio Assistenza Clienti, prepararsi a fornire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




**OBRIGADO POR TER ADQUIRIDO UM PRODUTO  
HOTPOINT-ARISTON**

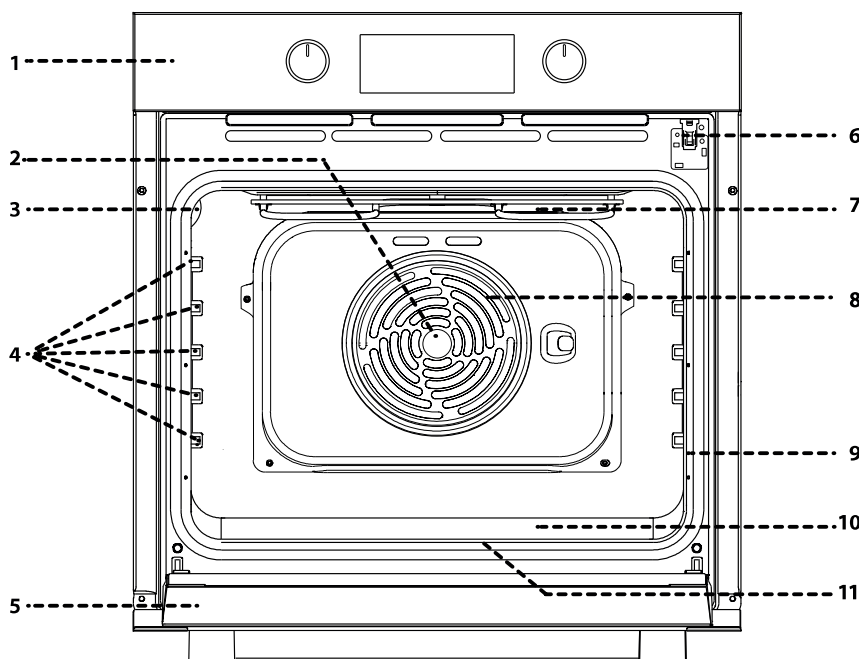
Para receber uma assistência mais completa, registre o seu produto em [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

**PARA OBTER MAIS INFORMAÇÕES,  
LEIA O CÓDIGO QR NO SEU  
APARELHO**



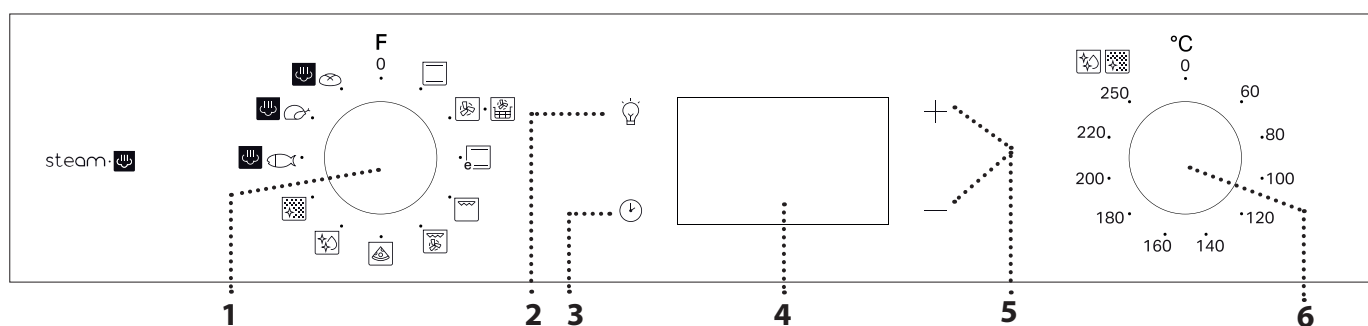
**Leia as instruções de segurança com atenção antes de usar o aparelho.**

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Painel de controlo
2. Ventoinha
3. Lâmpada
4. Guias de nível (o nível está indicado na parede do compartimento de cozedura)
5. Porta
6. Bloqueio da porta (tranca a porta durante e após a limpeza automática)
7. Resistência superior/grill
8. Resistência circular (não visível)
9. Placa de identificação (não remover)
10. steam reentrância para água potável
11. Resistência inferior (não visível)

## DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO



### 1. BOTÃO SELETOR

Para ligar o forno selecionando uma função. Para desligar o forno, rode o botão para a posição 0.

### 2. ILUMINAÇÃO

Com o forno ligado, prima o botão para ligar ou desligar a lâmpada do compartimento do forno.

### 3. ACERTAR A HORA

Para aceder às definições do tempo de cozedura, de início diferido e do temporizador.

Para apresentar o tempo em que o forno está desligado.

### 4. VISOR

### 5. BOTÕES DE AJUSTE

Para aceder às definições do tempo de cozedura.

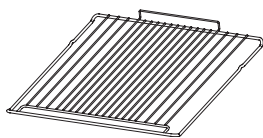
### 6. BOTÃO DO TERMÓSTATO

Rode o botão para selecionar a temperatura pretendida ao ativar as funções manuais.

Nota: O tipo de botão rotativo pode variar de acordo com o tipo de modelo. Se os botões rotativos são retráteis, pressione o centro do botão para libertá-lo.

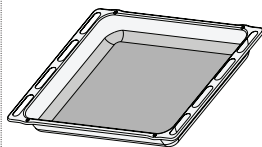
# ACESSÓRIOS

## GRELHA METÁLICA



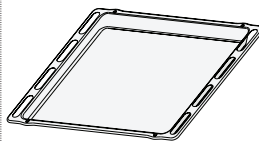
Adequadas para a cozedura de alimentos ou como suporte para frigideiras, formas para bolos e quaisquer outros itens adequados para fornos.

## TABULEIRO COLETOR \*



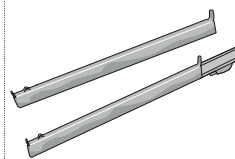
Para utilização como tabuleiro para cozinhar carne, peixe, legumes, foccacia, etc., ou para recolher sucos quando posicionado por baixo da grelha metálica.

## TABULEIRO PARA ASSAR \*



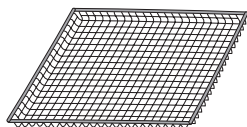
Para a cozedura de todos os produtos de padaria e pastelaria, mas também para assados, peixe em papelote, etc.

## CALHAS DESLIZANTES\*



Para facilitar a inserção ou a remoção de acessórios.

## TABULEIRO AIR FRY \*



Este acessório foi concebido para ser utilizado quando se cozinham alimentos com a função Air Fry, assegurando uma crocância e uma textura ótimas para os seus alimentos. Para utilizar, coloque o tabuleiro na grelha metálica. Pode ser lavado na máquina de lavar louça para facilitar a limpeza.

## ACESSÓRIO PARA GRELHAR



O acessório para grelhar é composto por dois cestos para grelhar concebidos para grelhar no forno.

Melhoram a experiência de cozedura, graças à sua grande flexibilidade e à possibilidade de virar rapidamente os alimentos.

Foi concebida uma pega específica para gerir e rodar facilmente os cestos do grelhador.

O acessório pode ser lavado na máquina de lavar louça para facilitar a limpeza.

\* Disponível apenas em determinados modelos  
O número e o tipo de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido.  
Pode adquirir outros acessórios separadamente junto do Serviço Pós-venda.

## COMO INSERIR A GRELHA E OUTROS ACESSÓRIOS

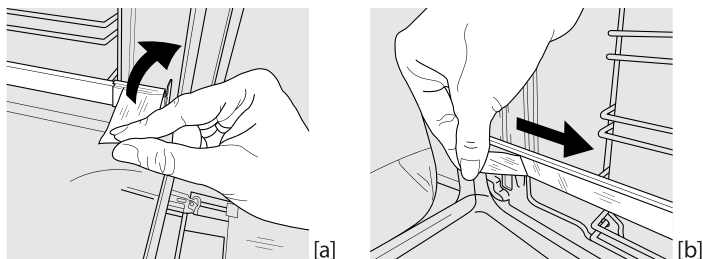
Insira a grelha metálica no nível pretendido, segurando-a e inclinando-a ligeiramente para cima; em seguida, pouse a parte traseira levantada (apontando para cima) primeiro.

Faça-a deslizar na horizontal pelos corredores tanto quanto possível.

Os restantes acessórios, como o tabuleiro para assar, devem ser inseridos na horizontal, fazendo-os deslizar pelas calhas deslizantes do forno.

### PRATELEIRAS DESLIZANTES E GUIAS DE NÍVEL

Antes de utilizar o forno, remova a fita adesiva de proteção [a] e, em seguida, remova a película de proteção [b] das corredeiras.

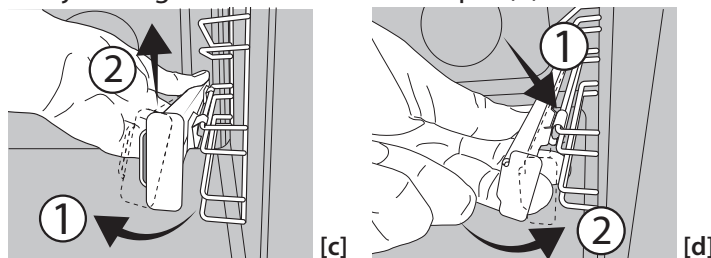


### REMOÇÃO DAS CORREDEIRAS [c]

Puxe a parte inferior da corredeira para desacoplar os ganchos inferiores (1) e puxe as corredeiras para cima, removendo-as dos ganchos superiores (2).

### REINSTALAÇÃO DAS CORREDEIRAS [d]

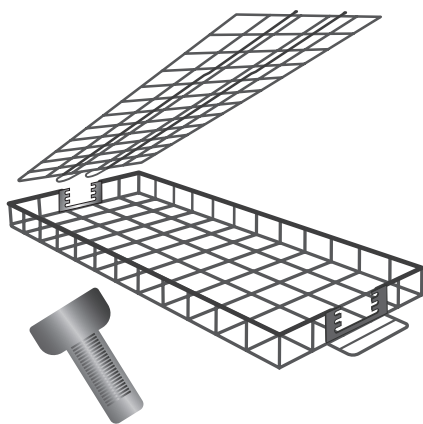
Fixe os ganchos superiores às guias de nível (1) e, em seguida, pressione a parte inferior das corredeiras contra as guias de nível até que os ganchos inferiores estejam engatados e ouvir um clique (2).



### REMOVER E REPOR AS GUIAS DE NÍVEL

1. Para retirar as guias de nível, segure a parte externa da guia e puxe-a na sua direção de forma a extrair o suporte e os dois pinos internos do alojamento.
2. Para reposicionar as guias de nível, posicione-as junto à cavidade e comece por inserir os dois pinos nos seus alojamentos. De seguida, posicione a parte externa junto do seu alojamento, insira o suporte e pressione firmemente em direção à parede da cavidade de forma a garantir que a guia de nível se encontra devidamente presa.

## UTILIZAR O ACESSÓRIO PARA GRELHAR



O acessório para grelhar é compatível com as funções Grill e Turbogrill, permitindo-lhe obter os melhores resultados ao grelhar uma variedade de alimentos. Para um desempenho ótimo, consultar a tabela de cozedura.

Disponha os alimentos numa única camada dentro de cada cesto para grelhar. Introduzir a tampa na parte de trás do cesto, colocando-a à altura adequada (em função da espessura dos alimentos), e depois ajustá-la na parte da frente. Considere um possível encolhimento durante a cozedura, para manter os alimentos estáveis enquanto roda os cestos do grelhador.

Introduzir a estrutura designada no interior da câmara de cozedura (no nível 4) e, em seguida, colocar os cestos para grelhar na estrutura.






Para evitar o fumo e recolher a gordura residual, deitar 200 ml de água num tabuleiro e colocá-lo no forno (nível 1).

A meio da cozedura, virar os cestos do grelhador com a pega fornecida.







Quando a cozedura estiver quase no fim, verificar os alimentos. Se necessário, pode voltar a virar os alimentos, tantas vezes quantas as necessárias, até que atinjam o grau desejado de cozedura e de dourado.


# UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

## 1. ACERTAR A HORA



Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de definir a hora: Prima  até que o ícone  e os dois dígitos da hora  ou  e o relógio  comecem a piscar no visor.





Utilize  ou  para acertar a hora e prima  para confirmar. Os dois dígitos dos minutos começam a piscar. Utilize  ou  para definir os minutos e prima  para confirmar.




Nota: Quando o ícone  está a piscar, por exemplo, durante cortes de energia prolongados, é necessário acertar a hora.

## 2. DEFINIR O CONSUMO DE POTÊNCIA

O forno está programado para funcionar com uma potência inferior a 3 kW ("Hi") por predefinição. Para utilizar o forno com uma potência que seja compatível com uma alimentação elétrica doméstica inferior a 2,9 kW ("Lo"), será necessário alterar as definições do mesmo. Para alterar as definições, aceda ao respetivo menu, rode o botão seletor para , em seguida, rode-o novamente para .

Logo de seguida, prima e mantenha premido  e  durante cinco segundos seguintes.



Utilize  ou  para alterar a definição e, em seguida, prima sem soltar  durante pelo menos dois segundos para confirmar.

## 3. AQUECER O FORNO

Um forno novo pode libertar odores residuais, resultantes do processo de fabrico: isto é perfeitamente normal.

Assim, antes de começar a cozinhar alimentos, recomendamos que aqueça o forno, vazio, para eliminar eventuais odores.

Remova do forno qualquer elemento de proteção em cartão ou película transparente e retire quaisquer acessórios do respetivo interior. Aqueça o forno até aos 250 °C durante uma hora, aproximadamente. Durante este período de tempo, o forno deverá estar vazio.

Nota: É aconselhável arejar a cozinha após a primeira utilização do aparelho.

# FUNÇÕES



## CONVENCIONAL

Para cozinhar qualquer tipo de prato utilizando apenas um nível.



## AR FORÇADO

Para cozinhar alimentos diferentes que requerem a mesma temperatura de cozedura em diferentes prateleiras (máximo três) ao mesmo tempo. Esta função permite cozinhar alimentos diferentes sem transmitir odores de uns alimentos para os outros.



## AIR FRY


A função Air Fry permite-lhe cozinhar muitos tipos de alimentos com menos óleo, resultando em pratos agradavelmente estaladiços e saudáveis. A cavidade do forno aquece enquanto a ventoinha faz circular o ar quente. Para obter melhores resultados, utilize o cesto Air Fry, fornecido com alguns modelos. Para utilizar, coloque os alimentos numa única camada no cesto Air Fry, evitando qualquer sobreposição, e siga as instruções da tabela de cozedura Air Fry. Coloque o tabuleiro na grelha metálica e insira um tabuleiro de ir ao forno a um nível inferior para recolher quaisquer migalhas ou gotas. Evite utilizar vários tabuleiros para garantir uma cozedura uniforme.



## ECO CONVENCIONAL

Para assar peças de carne/peças de carne recheadas num único nível. Evita-se que os alimentos

sequem excessivamente, através de uma circulação de ar suave e intermitente.

Quando esta função está a ser utilizada, a luz mantém-se apagada ao longo da cozedura, mas pode acender-se temporariamente, premindo .

Função utilizada como referência para a declaração de eficiência energética, de acordo com o Regulamento (UE) n.º 65/2014



## GRILL

Para grelhar bifes, espetadas, salsichas, gratinar legumes ou tostar pão.

Ao grelhar carne, recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 200 ml de água potável.



## TURBO GRILL

Para assar peças de carne grandes (pernas, rosbife, frango). Recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 200 ml de água potável.



## PIZZA

Para cozinhar diferentes tipos e formatos de pão e pizza. Recomendamos que troque a posição dos tabuleiros de assar a meio do processo de cozedura.



## DIAMOND CLEAN

A ação do vapor libertado durante este ciclo de limpeza a baixa temperatura especial permite a fácil remoção de sujidade e resíduos de alimentos. Deite 100-120 ml de água potável no fundo do forno e rode o botão de seleção e o botão do termóstato para o ícone . Recomenda-se que utilize a função durante 35 minutos. Ative a função quando o forno estiver frio e deixe-o arrefecer durante 15 minutos após terminar o ciclo. A posição do ícone não corresponde à temperatura atingida durante o ciclo de limpeza.



## LIMPEZA AUTOMÁTICA – LIMPEZA PIROLÍTICA

Para eliminar os salpicos de cozedura, utilizando um ciclo a muito alta temperatura (mais de 400 °C). Para eliminar quaisquer salpicos resultantes da cozedura através de um ciclo de temperatura muito elevada. Para ativar esta função, mova o botão do termóstato para (ícone no painel de controlo). A

posição do ícone não corresponde à temperatura real atingida durante o ciclo de limpeza.

## VAPOR

PEIXE EASY STEAM

CARNE EASY STEAM

PÃO EASY STEAM

A função Steam permite obter excelentes desempenhos graças à presença de vapor no ciclo de cozedura. Esta função gere automaticamente a temperatura ideal para cozinhar uma ampla variedade de receitas; os tempos de cozedura dos pratos principais são apresentados na respetiva tabela de cozedura. Ative sempre a função de vapor quando o forno estiver frio e após adicionar 200 ml de água potável na parte inferior da cavidade. Para ativar a função Steam, é necessário rodar o botão do termóstato para a posição do ícone .

# UTILIZAÇÃO DIÁRIA

## 1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

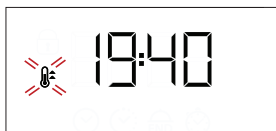
Para selecionar uma função, rode o *botão seletor* para o símbolo da função que pretende selecionar: o visor acende-se e ouve-se um sinal sonoro.



## 2. ATIVAR UMA FUNÇÃO

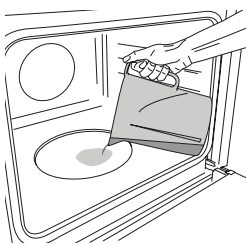
### MANUAL

Para iniciar a função selecionada, rode o *botão do termóstato* para definir a temperatura requerida.



Lembre-se: Durante a cozedura é possível e alterar a função rodando o *botão seletor* ou regular a temperatura rodando o *botão do termóstato*. A função não arranca se o *botão do termóstato* estiver ligado **0**; pode definir o tempo de cozedura, o tempo de fim de cozedura (apenas se tiver definido um tempo de cozedura) e um temporizador.

steam



Para iniciar a função Steam (Vapor), coloque 200 ml de água potável na parte inferior do forno. Selecione a função rodando o botão seletor no sentido dos ponteiros do relógio até ao ícone relevante e o botão do termóstato em qualquer posição entre 160 °C e 180 °C (como sugerido pelo ícone). A função será iniciada e o visor mostrará a hora atual. Não requer preaquecimento. Para terminar a cozedura, rode o botão seletor para posição **0**. Nunca abra a porta ou coloque água em excesso até ao topo durante a cozedura a vapor.

Nota: Abrir a porta e encher com água durante a cozedura pode ter um efeito adverso no resultado final.

Nota: Nunca abra a porta ou coloque água em excesso (até ao topo) durante a cozedura a vapor.

## 3. PRÉ-AQUECIMENTO

Uma vez iniciada a função, é emitido um sinal sonoro e o ícone a piscar no visor indica que a fase de pré-aquecimento foi ativada.

Terminada a fase de pré-aquecimento, é emitido um sinal sonoro e o ícone fixo no visor indicam que o forno atingiu a temperatura definida: nessa altura, coloque os alimentos no interior do forno e dê início à cozedura.

Nota: Colocar os alimentos no forno antes de o pré-aquecimento estar concluído poderá ter um efeito adverso no resultado final da cozedura.

## 4. PROGRAMAR A COZEDURA

É necessário selecionar uma função antes de programar a cozedura.

### DURAÇÃO



Mantenha o ícone premido até que o ícone e a indicação "00:00" comece a piscar no visor.




Utilize **+** ou **-** para definir o tempo de cozedura pretendido e, em seguida, prima para confirmar. Ative a função rodando o *botão do termóstato* para a temperatura requerida: é emitido um sinal sonoro e o visor indica que a cozedura está concluída.

Nota: Para cancelar o tempo de cozedura definido, mantenha premido o botão até que o ícone comece a piscar no visor e, em seguida, prima **-** para repor o tempo de cozedura para "00:00". Este tempo de cozedura inclui uma fase de preaquecimento.

## PROGRAMAR O TEMPO DE FIM/ INÍCIO DIFERIDO DA COZEDURA

Após definir um tempo de cozedura, o início da função pode ser diferido, programando o tempo de fim: prima  até que o ícone  e a hora atual comecem a piscar no visor.



Utilize + ou — para definir o tempo de fim da cozedura pretendido e, em seguida, prima  para confirmar.

Ative a função rodando o *botão do termóstato* para a temperatura requerida: a função irá permanecer em pausa até ser iniciada automaticamente após o período de tempo calculado para concluir a cozedura à hora programada.

Nota: Para cancelar a definição, desligue o forno rodando o *botão seletor* para a posição 0.

A funcionalidade de atraso de arranque não está disponível para as funções Grill e Turbo Grill.

### FIM DA COZEDURA

É emitido um sinal sonoro e o visor indica que a função está concluída.





Rode o *botão seletor* para selecionar uma outra função ou para 0 desligar o forno.


Nota: Caso o temporizador esteja ativado, o visor indica a mensagem "END" alternada com o tempo restante.



## 5. PROGRAMAR O TEMPORIZADOR

Esta opção não interrompe, nem programa a cozedura mas permite-lhe utilizar o visor como temporizador, quer enquanto uma função está ativada, quer quando o forno está desligado.

Mantenha o ícone  premido até que os ícones  e "00:00" e "00:00" comecem a piscar no visor.



Utilize + ou — para definir o tempo pretendido e prima  para confirmar. Quando o temporizador terminar a contagem decrescente do tempo programado, ouvir-se-á um sinal sonoro.

Notas: Para cancelar o temporizador, mantenha premido o botão  até que o ícone  comece a piscar e, em seguida, utilize — para repor o tempo para "00:00".

## 6. FUNÇÃO DE LIMPEZA AUTOMÁTICA – LIMPEZA PIROLÍTICA

**Não toque no forno durante o ciclo de limpeza pirolítica.**


**Mantenha crianças e os animais afastados do forno durante e após a execução do ciclo de limpeza pirolítica (até a divisão ter arejado totalmente).**

Retire os acessórios do forno, incluindo as guias de nível, antes de ativar esta função. Se o forno estiver instalado por baixo de uma placa, assegure-se de que, durante a execução do ciclo de limpeza automática, os queimadores ou as placas elétricas estão desligados.

Para obter os melhores resultados de limpeza, elimine a sujidade maior com uma esponja húmida antes de utilizar a função de limpeza pirolítica.

Evite ativar o ciclo de limpeza pirolítica na presença de resíduos de calcário.

Recomendamos a utilização da função de Limpeza pirolítica apenas se o aparelho estiver muito sujo ou libertar maus odores durante a cozedura.

Para ativar a função de limpeza automática, rode o *botão seletor* e o *botão do termóstato* para o ícone . A função é ativada automaticamente, a porta tranca-se e a luz do interior do forno apaga-se: o visor apresenta o tempo restante até ao final da cozedura alternado com a mensagem "Limpeza pirolítica".



Uma vez concluído o ciclo, a porta permanece trancada até que a temperatura no interior do forno tenha baixado para um nível seguro. Areje a divisão durante e após a execução de um ciclo de limpeza pirolítica.

### NOTAS

- Não tape o interior do forno com papel de alumínio.
- Nunca arraste panelas ou tachos pelo fundo do forno, uma vez que poderá danificar o revestimento de esmalte.
- Não colocar pesos pesados sobre a porta e não se agarrar à porta.

# TABELA DE COZEDURA

RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-AQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (Min.)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Bolos com levedura		Sim	170	30 - 50	3 
		Sim	160	30 - 50	2 
		Sim	160	40 - 60	4 1 
Bolo recheado (cheesecake, strudel, tarte de frutas)		Sim	160 - 200	35 - 90	2 
		Sim	160 - 200	40 - 90	4 2 
Biscoitos/queques		Sim	160	25 - 35	3 
		Sim	160	25 - 35	3 
		Sim	150	35 - 45	4 2 
Massa "choux"		Sim	180 - 210	30 - 40	3 
		Sim	180 - 200	35 - 45	4 2 
		Sim	180 - 200	35 - 45	5 3 1 
Merengues		Sim	90	150 - 200	3 
		Sim	90	140 - 200	4 2 
		Sim	90	140 - 200	5 3 1 
Pizza/Focaccia		Sim	190 - 250	15 - 50	1 / 2 
		Sim	190 - 250	20 - 50	4 2 
Pizza congelada		Sim	250	10 - 20	3 
		Sim	230-250	10 - 25	4 2 
Bolos salgados (tarte de legumes, quiche)		Sim	180 - 200	40 - 55	3 
		Sim	180 - 200	45 - 60	4 2 
		Sim	180 - 200	45 - 60	5 3 1 
Vol-au-vents/salgadinhos de massa folhada		Sim	190 - 200	20 - 30	3 
		Sim	180 - 190	20 - 40	4 2 
		Sim	180 - 190	20 - 40	5 3 1 
Lasanha/massa no forno/ canelones/flans		Sim	190 - 200	45 - 65	2 
Borrego/vitela/ vaca/porco 1 kg		Sim	190 - 200	80 - 110	3 
Porco assado estaladiço 2 kg		Sim	180 - 190	110 - 150	3 
Frango/coelho/pato 1 kg		Sim	200 - 230	50 - 100	2 
Peru / ganso 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2 
Peixe no forno / en papillote (em papelote) (filetes, inteiro)		Sim	170 - 190	30 - 45	2 

FUNÇÕES						
	Convencional	Ar forçado	Pizza	Grelhar	Turbo Grill	ECO Convencional

ACESSÓRIOS					
	Grelha metálica	Tabuleiro para assar ou forma de bolos na grelha	Tabuleiro para assar / tabuleiro coletor ou forma para assar na grelha	Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar	Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar com 200 ml de água

# Hotpoint

ARISTON

RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-AQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (Min.)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Legumes recheados (tomates, curgetes, aubergines (beringelas))		Sim	180 - 200	50 - 70	3
Pão tostado		5'	250	2 - 6	5
Filetes/postas de peixe		-	230 - 250	15 - 30 *	4  3
Salsichas/espetadas/costeletas/hambúrgueres		-	250	15 - 30 *	5  4
Frango assado 1 - 1,3 kg		Sim	200 - 220	55 - 70 **	2  1
Rosbife mal passado 1 kg		Sim	200 - 210	35 - 50 **	3
Perna de borrego/pernis		Sim	200 - 210	60 - 90 **	3
Batatas assadas		Sim	200 - 210	35 - 55	2
Gratinado de legumes		-	200 - 210	25 - 55	3
Carne e batatas		Sim	190 - 200	45 - 100 ***	4  1
Peixe e legumes		Sim	180	30 - 50 ***	4  2
Lasanha e carne		Sim	200	50 - 100 ***	4  1
Refeição completa: Tarte de frutas (nível 5) / lasanha (nível 3) / carne (nível 1)		Sim	180 - 190	40 - 120 ***	5  3  1
Carne assada/carne assada recheada		-	170 - 180	100 - 150	3

\* Vire o alimento a meio da cozedura

\*\* Vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura (se necessário).

\*\*\* Período de tempo estimado: Os alimentos podem ser retirados do forno quando o desejar, dependendo da preferência de cada um.

### steam:

RECEITA	FUNÇÃO	ÁGUA (ml)	PRÉ-AQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (Min.)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Filetes de peixe / costeletas 0,5 - 2 cm	steam:	200	-	190 - 210	15 - 25	3
Peixe inteiro 300 g - 600 kg	steam:	200	-	190 - 210	15 - 30	3
Peixe inteiro 600 g - 1,2 kg	steam:	200	-	180 - 200	25 - 45	3
Rosbife mal passado 1 kg	steam:	200	-	190 - 210	40 - 55	3
Perna de borrego 500 g - 1,5 kg	steam:	200	-	170 - 190	60 - 75	2
Frango / galinha-d'angola / pato Inteiro 1 - 1,5 kg	steam:	200	-	200 - 220	55 - 75	2
Galinha / galinha d'angola / pato Pedacos de 500 g - 1,5 kg	steam:	200	-	200 - 220	40 - 60	3
Galinha / peru / pato Inteiro 3 kg	steam:	200	-	160 - 180	100 - 140	2
Borrego / vaca / porco 1 kg	steam:	200	-	170 - 190	60 - 100	3
Pão pequeno 80 - 100 g	steam:	200	-	200 - 220	30 - 45	3
Sandes de pão de forma 300 - 500 g	steam:	200	-	170 - 190	45 - 60	3

FUNÇÕES							steam:	steam:	steam:
	Convencional	Ar forçado	Pizza	Grelhar	Turbo Grill	ECO Convencional	Peixe	Carne	Pão

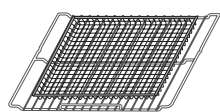
ACESSÓRIOS					
	Grelha metálica	Tabuleiro para assar ou forma de bolos na grelha	Tabuleiro para assar / tabuleiro coletor ou forma para assar na grelha	Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar	Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar com 200 ml de água

RECEITA	FUNÇÃO	ÁGUA (ml)	PRÉ-AQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (Min.)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Pão 500 g - 2 kg	steam	200	-	160 - 170	50 - 100	2
Baguetes 200 - 300 g	steam	200	-	200 - 220	30 - 45	3

O tempo indicado inclui a fase de preaquecimento: recomendamos que coloque os alimentos no forno e defina o tempo de cozedura antes de iniciar a função.

### TABELA DE COZEDURA PARA FRITAR

CATEGORIA	RECEITA	FUNÇÃO	QUANTIDADE SUGERIDA	PRÉ-AQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN.)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Alimentos congelados	Batatas fritas congeladas		500 - 700	✓	200	20 - 30	3 1
	Nuggets de frango congelados		500 - 700	✓	200	15 - 20	4 1
	Palitos de peixe		500 - 700	✓	220	15 - 20	4 1
Legumes	Courgette fresca panada		400	✓	200	15 - 20	4 1
	Batatas fritas caseiras		300 - 800	✓	200	25 - 40	4 1
	Legumes mistos		300 - 800	✓	200	20 - 35	4 1
Carne e peixe	Peito de frango		1 - 4 cm	✓	200	20 - 50	4 1
	Asas de frango		2300 - 800	✓	220	20 - 40	4 1
	Costeleta à milanesa		1 - 4 cm	✓	220	15 - 40	4 1
	Filete de peixe		1 - 4 cm	✓	200	15 - 25	4 1































































**Nota: o tabuleiro especial Air Fry tem de ser sempre colocado na grelha metálica.**

Para cozinhar alimentos frescos ou caseiros, espalhar o óleo

uniformemente.

Sugerimos que adicione um tabuleiro vazio no Nível 1 para recolher eventuais resíduos de gordura que saiam do tabuleiro da Air Fry durante a cozedura. Para garantir resultados de cozedura uniformes, misturar os alimentos a meio do tempo de cozedura recomendado.

# TABELA DE COZEDURA ACESSÓRIO PARA GRELHAR

CLASSE DO ALIMENTO	RECEITA	QUANTIDADE para nível único	FUNÇÃO	TEMPERATURA (°C)	TEMPO DE PRÉ-AQUECIMENTO (MIN)	DURAÇÃO (MIN)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Hambúrguer de carne de vaca	Hambúrguer	125 - 750 g d=8-9 cm		250	0	25 - 30*	4  1 
Charcutaria, salsichas e espetadas	Salsichas de porco***	150 - 500 g		250	0	25 - 30*	4  1 
	Salsichas de frango***	150 - 500 g		250	0	20 - 25*	4  1 
	Salsichas de frango e porco	150 - 500 g		250	0	15 - 20*	4  1 
	Espetada de frango e porco	200 - 800 g		250	0	25 - 30*	4  1 
Porco	Bacon	20 - 60 g		250	0**	10 - 12*	4  1 
	Costeletas	200 - 500 g		250	0	30 - 40*	4  1 
	Taça	200 - 600 g		250	0	25 - 30*	4  1 
	Costeletas	200 - 500 g		250	0	30 - 35*	4  1 
Aves	Peito de frango e de peru em fatias	150 - 300 g		250	0	30 - 35*	4  1 
	Perna de frango	200 - 500 g		250	0	30 - 35*	4  1 
Peixe	Filete de salmão	200 - 400 g		250	0	20 - 25*	4  1 
	Robalo inteiro	300 - 400 g		250	0	20 - 25*	4  1 
	Pão inteiro	300 - 400 g		250	0	20 - 25*	4  1 
Legumes	Pimenta	100 - 300 g		250	0	20 - 25*	4  1 
	Beringela	100 - 200 g 1-2 cm		250	0	20 - 25*	4  1 
	Curgete	50 - 200 g 1 - 1,5 cm		250	0	20 - 25*	4  1 
	Cebola	50 - 150 g 2-3 cm		250	0	20 - 25*	4  1 
Pão	Pão tostado	80 - 200 g 2-3 cm		250	0	10 - 15*	4  1 
	Pão torrado	30 - 100 g		250	0	10 - 15*	4  1 

\*A meio da cozedura, virar os cestos do grelhador com a pega fornecida.

\*\*Para um desempenho ótimo dos alimentos, introduzir o bacon após 3 minutos de pré-aquecimento.

\*\*\* Para obter um desempenho alimentar ótimo, faça furos nas salsichas antes de introduzir o acessório no forno.

Espalhe óleo na grelha e nos alimentos para evitar que estes fiquem colados, especialmente no caso dos legumes e das aves.

Quando utilizar as duas grelhas, selecione categorias de alimentos que tenham a mesma função de cozedura (grill ou turbo grill).

FUNÇÕES	 Grelhar	 Turbo grill
ACESSÓRIOS	 Acessório para grelhar	 Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar com 200 ml de água

# LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Assegure-se de que o forno arrefece antes de executar qualquer operação de manutenção ou limpeza.

Não utilize produtos de limpeza a vapor.

Não utilize palha de aço, esfregões abrasivos ou produtos de limpeza abrasivos/corrosivos, uma vez que estes podem danificar as superfícies do aparelho.

Use luvas de proteção.

O forno tem de ser desligado da rede elétrica antes da realização de qualquer tipo de trabalho de manutenção.

## SUPERFÍCIES EXTERIORES

Limpe as superfícies com um pano de microfibra húmido. Se estiverem muito sujas, acrescente algumas gotas de detergente com um pH neutro. Termine a limpeza com um pano seco. Não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Se algum destes produtos entrar inadvertidamente em contacto com as superfícies do aparelho, limpe imediatamente com um pano de microfibra húmido.

## SUPERFÍCIES INTERIORES

- Após cada utilização, deixe que o forno arrefeça e limpe-o, de preferência enquanto estiver morno, para remover eventuais depósitos ou manchas causados por resíduos de alimentos. Para secar qualquer condensação que se tenha formado devido à cozedura de alimentos com elevado teor de água, deixe o forno arrefecer completamente e limpe-o com um pano ou uma esponja.
- Para remover o calcário remanescente do fundo da cavidade do forno após a cozedura steam<sup>®</sup>, é recomendado limpar a cavidade com os produtos

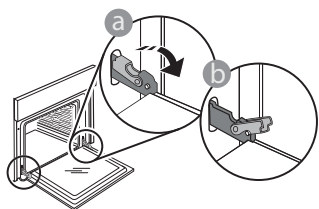
fornecidos pelo Serviço de Pós-Venda (siga as instruções do produto). A limpeza é recomendável a cada 5 a 10 ciclos de cozedura steam<sup>®</sup>.

- Em caso de sujidade persistente no interior do forno, recomendamos a execução da função de limpeza automática para obter os melhores resultados de limpeza. Evite ativar o ciclo de limpeza pirolítica na presença de resíduos de calcário. Antes de ativar, realize uma limpeza do calcário de acordo com os procedimentos acima.
- A porta pode ser removida facilmente e instalada novamente para facilitar a limpeza do vidro.
- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.

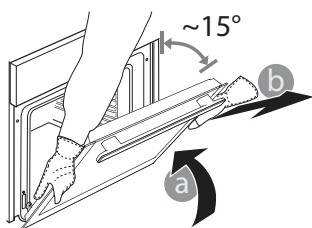
## ACESSÓRIOS

Após a utilização, coloque os acessórios numa solução líquida de limpeza, manuseando-os com luvas adequadas para forno, caso ainda estejam quentes. Os resíduos de alimentos podem ser retirados com uma esponja ou escova de limpeza.

## REMOVER E VOLTAR A COLOCAR A PORTA



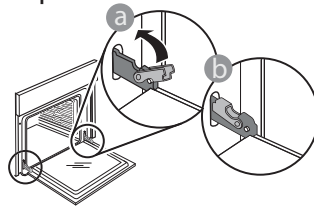
1. Para remover a porta, abra-a totalmente e baixe as linguetas até ficarem na posição de desbloqueio.



2. Feche a porta tanto quanto possível. Segure firmemente a porta com ambas as mãos – não a segure pela pega. Remova, simplesmente, a porta, continuando a fechá-la enquanto a puxa,

simultaneamente, para cima, até se libertar do respetivo suporte. Coloque a porta de parte, apoiando-a sobre uma superfície suave.

3. Reponha a porta, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes.



4. Baixe a porta e, em seguida, abra-a totalmente. Baixe as linguetas até à sua posição original: Assegure-se de que as baixe totalmente.

Aplique uma pressão suave, para se assegurar de que as linguetas estão na posição correta.

5. Tente fechar a porta e assegure-se de que está alinhada com o painel de controlo. Se não estiver, repita os procedimentos acima: A porta poderá ficar danificada se não funcionar corretamente.

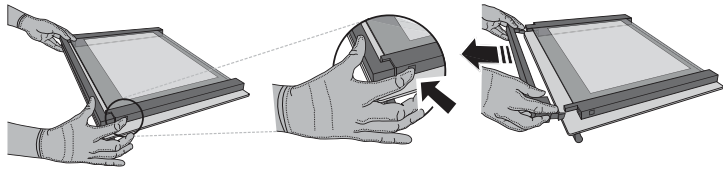
## SUBSTITUIR A LÂMPADA

1. Desligue o forno da fonte de alimentação elétrica.
2. Desaperte a cobertura da lâmpada, substitua a lâmpada e aperte novamente a cobertura da mesma.
3. Ligue o forno novamente à corrente elétrica.

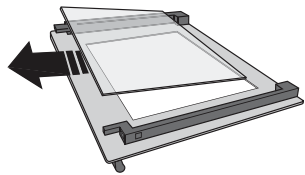
Nota: Utilize lâmpadas de halógeno 25 W/230 V tipo G9, T300 °C. A lâmpada utilizada no produto foi especificamente concebida para eletrodomésticos e não é adequada para a iluminação geral de divisões da casa (Regulamento CE 244/2009). As lâmpadas estão disponíveis no nosso Serviço Pós-Venda. - Não manuseie as lâmpadas com as mãos desprotegidas, uma vez que as suas impressões digitais podem danificá-las. Não utilize o forno até que a cobertura da lâmpada tenha sido repostas.

## LIMPEZA DO VIDRO DA PORTA

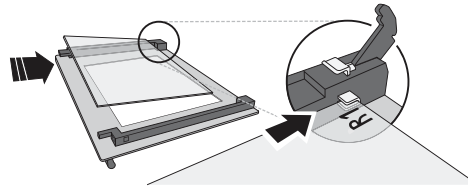
1. Após remover a porta e pousá-la sobre superfície suave, prima simultaneamente os dois grampos de retenção e remova a extremidade superior da porta, puxando-a na sua direção.



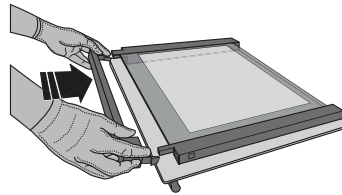
2. Levante e segure firmemente o vidro interior com ambas as mãos, removendo-o e colocando-o sobre uma superfície suave antes de proceder à sua limpeza.



3. Reinstale o painel intermédio (com a marca "1R") antes de instalar o painel interior: Para posicionar os painéis de vidro corretamente, certifique-se de que é possível visualizar a marca "R" no canto esquerdo. Insira primeiro a parte mais longa do vidro com a indicação "R" nos suportes e, em seguida, baixe-a até à posição correta. Repita este procedimento para ambos os painéis de vidro.



4. Instale novamente a extremidade superior: irá ouvir um clique, indicando que está bem posicionado. Certifique-se de que a vedação está segura antes de montar novamente a porta.



## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
O forno não está a funcionar.	Corte de energia. Desativação da rede elétrica.	Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Desligue e reinicie o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.
O visor apresenta a letra "F", seguida de um número ou uma letra.	Falha do forno.	Contacte o seu Serviço Técnico de Pós-Venda mais próximo e indique o número que acompanha a letra "F".
O visor apresenta a mensagem "Hot" (Quente) e a função selecionada não é iniciada.	Temperatura demasiado alta.	Deixe o forno arrefecer antes de ativar a função. Selecione uma outra função.

As políticas, a documentação padrão e as informações de produto adicionais poderão ser consultadas:

- Utilizar o código QR no seu aparelho
- Visitando o nosso website em [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu)
- Em alternativa, **contacte o nosso Serviço Pós-Venda** (através do número de telefone contido no livrete da garantia). Ao contactar o nosso Serviço Pós-Venda, indique os códigos fornecidos na placa de identificação do seu produto.

