

# GUIDA RAPIDA



## GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN PRODOTTO HOTPOINT - ARISTON

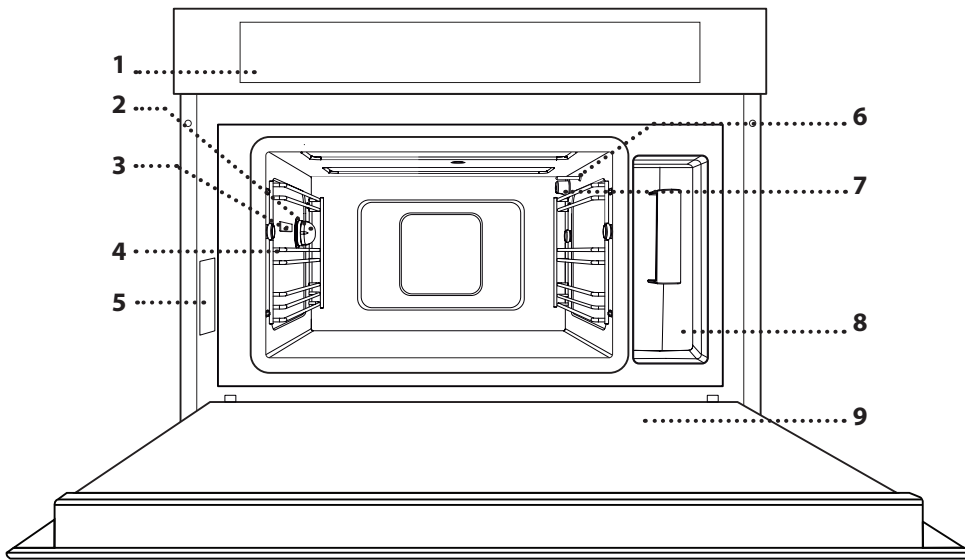
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)



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

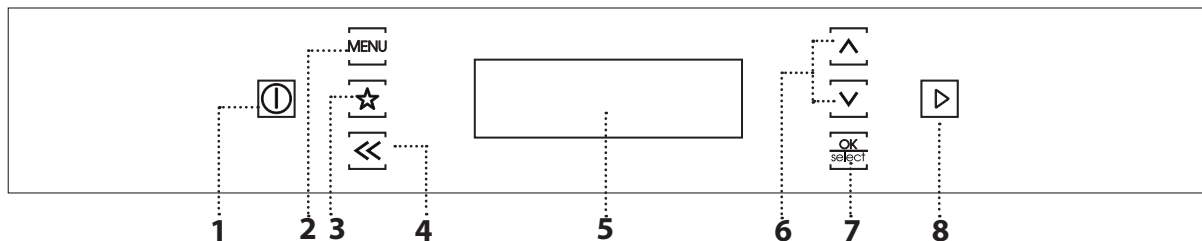
**!** Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza prima di utilizzare il prodotto.

## DESCRIZIONE PRODOTTO



1. Pannello di controllo
2. Luce
3. Connessione sonda alimenti
4. Griglie laterali
5. Targhetta matricola (da non rimuovere)
6. Sensore di temperatura
7. Valvola ingresso vapore
8. Serbatoio acqua
9. Porta

## PANNELLO DEI COMANDI



### 1. ON / OFF / PAUSA

Per accendere o spegnere il forno e mettere in pausa o interrompere una funzione.

### 2. MENU

Per accedere rapidamente alla schermata principale.

### 3. PREFERITI

Per accedere alle 10 funzioni più utilizzate.

### 4. INDIETRO

Per tornare alla schermata precedente.

### 5. DISPLAY

6. TASTI DI NAVIGAZIONE  
Per muoversi all'interno dei menu, muovere il cursore e modificare le impostazioni.

### 7. OK / SELECT

Per selezionare funzioni e confermare le impostazioni.

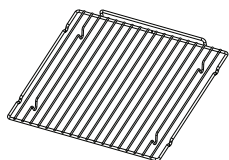
### 8. START

Per avviare la funzione selezionata.

# Hotpoint

ARISTON

## GRIGLIA

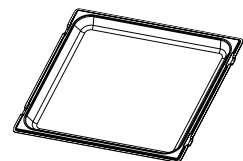


Permette una circolazione ottimale dell'aria calda. Disporre gli alimenti direttamente sulla griglia oppure usarla come sostegno per teglie, stampi o altri recipienti di cottura

resistenti al calore. Quando si dispongono gli alimenti direttamente sulla griglia, inserire la leccarda al livello sottostante.

Inserita allo stesso livello, può essere sovrapposta sia alla leccarda che alla teglia vapore.

## LECCARDA



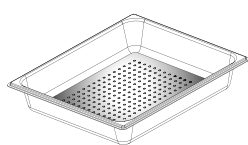
Usata come teglia con la funzione "Ventilato", permette di cuocere carni, pesci, verdure o prodotti di panetteria e pasticceria.

E' utile anche come piano di appoggio per recipienti resistenti al calore evitando di posizionarli

direttamente sul fondo del forno.

Inserita sotto la griglia o la teglia vapore, permette di raccogliere i liquidi di cottura.

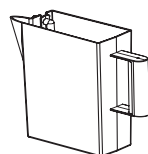
## TEGLIA VAPORE



Agevola la circolazione del vapore, permettendo di cuocere uniformemente gli alimenti.

Inserire la leccarda al livello sottostante per raccogliere i liquidi di cottura.

## SERBATOIO



Il serbatoio dell'acqua è facilmente accessibile aprendo la porta. Si può estrarre sollevandolo leggermente verso l'alto e tirandolo verso di sé.

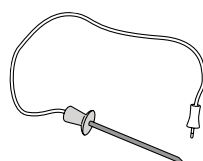
Riempire il serbatoio fino al livello "MAX" con acqua potabile.

Inserire il serbatoio pieno nell'apposita cavità, accertandosi che sia posizionato correttamente: i lati superiore e destro del serbatoio dovrebbero essere a contatto con i lati del supporto.

Inserire il serbatoio completamente e poi spingerlo verso il basso fino al bloccaggio nella sua sede.

Dopo ogni utilizzo, estrarre delicatamente il serbatoio e vuotarlo. Avere cura di favorire l'uscita dell'acqua anche dal tubo.

## SONDA ALIMENTI



Per misurare la temperatura interna degli alimenti durante la cottura.

## SPUGNA

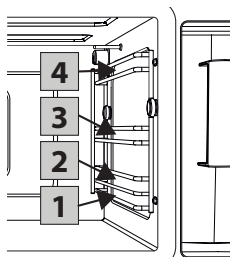


Per rimuovere la condensa residua formatasi durante la cottura.

## INSERIRE GLI ACCESSORI SULLE GRIGLIE LATERALI

Inserire il vassoio vapore orizzontalmente, facendolo scorrere sulle griglie laterali con il lato rialzato orientato verso l'alto.

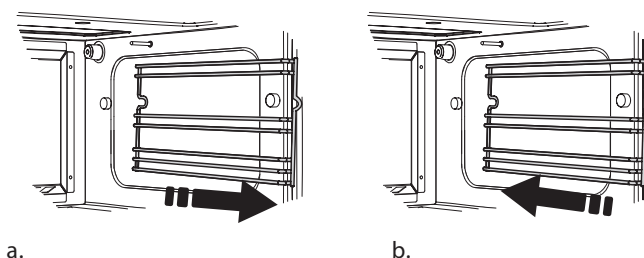
I livelli (ripiani) sui quali è possibile inserire gli accessori sono numerati da 1 a 4 a partire dal basso.



## TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

Per togliere le griglie laterali, farle scorrere in avanti, tirandole verso di sé, per sganciarle dai sostegni (fig. a).

Per rimontare le griglie, agganciarle ai sostegni premendo leggermente per assicurare la corretta tenuta (fig. b).



**Prima di acquistare altri accessori disponibili sul mercato, assicurarsi che siano resistenti al calore e adatti alla cottura a vapore.**

**Assicurarsi che vi sia uno spazio di almeno 30 millimetri tra il bordo superiore del recipiente contenitore e le pareti della caldaia per consentire un sufficiente afflusso di vapore.**

**MANUALE****VAPORE**

Per ottenere piatti salutari e naturali grazie alla cucina al vapore. Questa funzione è particolarmente indicata per la cottura di verdure, pesce, frutta o altri alimenti da sbollentare.

**VENTILATO**

Per cuocere le pietanze con risultati analoghi a quelli di un forno tradizionale. Si consiglia di utilizzare la griglia per consentire una circolazione ottimale dell'aria. Per la cottura di alcuni alimenti è possibile usare la teglia o utilizzare recipienti adatti alla cottura in forno.

**ARIA FORZATA + VAP.**

Questa funzione, che combina le caratteristiche della cottura al forno con le proprietà di quella a vapore, consente una cottura ottimale e degli alimenti, per ottenere piatti teneri e succulenti all'interno e croccanti all'esterno.

**SCONG. A VAPORE**

Per scongelare carne, pollo, pesce, verdure, pane e frutta. Per un risultato ottimale, è preferibile non scongelare completamente l'alimento, prevedendo un tempo di riposo adeguato.

**RISCALDARE**

Per riscaldare cibi pronti, sia surgelati che conservati in frigorifero o a temperatura ambiente.

**ULTIMAZIONE COTTURA**

Per ultimare ottimizzare la cottura di alimenti già pronti mantenendoli al tempo stesso morbidi e succosi. Si raccomanda di disporre gli alimenti sulla piastra e di cuocerli a vapore al livello 3 con la leccarda al livello inferiore. Impostare la temperatura del forno alla temperatura finale che gli alimenti dovranno raggiungere.

**FUNZIONI DI COTTURA SPECIALI****LIEVITAZIONE**

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

**CONSERVAZIONE**

Per la preparazione di conserve di frutta e verdura.

**YOGHURT**

Per la preparazione dello yogurt.

**DISINFEZIONE**

Per disinfettare biberon o altri recipienti.

**SVUOTARE**

Per svuotare automaticamente la caldaia, evitando che rimangano residui d'acqua quando l'apparecchio deve restare inutilizzato per un certo periodo. La funzione si attiva solo quando la temperatura del forno è inferiore a 60°.

**DISINCROSTARE**

Per rimuovere i depositi di calcare dalla caldaia. Si consiglia di attivare la funzione a intervalli regolari.

**PULIZIA CON VAPORE**

Per facilitare la pulizia della cavità. Usata regolarmente, evita la formazione di incrostazioni che potrebbero danneggiare la superficie.

**AUTO MODALITÀ ASSISTITA**

Per selezionare una tra le molte ricette preimpostate che permettono di cucinare al meglio pasta o riso, piatti vegetariani, carne, pesce, pollame, contorni, pizza e torte salate, pane e torte, uova, dolci. Il forno fornisce automaticamente i valori consigliati per ogni tipo di pietanza e da' di volta in volta istruzioni da seguire per ottenere risultati ottimali.

**IMPOSTAZIONI**

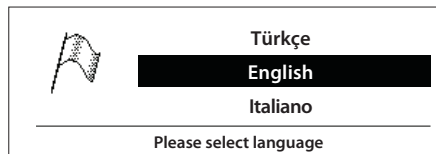
Per accedere a un menu che permette di modificare le impostazioni di forno e display (lingua, ora, luminosità, volume del segnale acustico, modalità eco, taratura).

Nota: quando è attivata la modalità ECO, la luminosità del display si abbassa dopo alcuni secondi per risparmiare energia. Il display si riattiva automaticamente dopo ogni interazione.

# PRIMO UTILIZZO

## 1. SELEZIONARE LA LINGUA

Alla prima accensione, è necessario impostare lingua e ora: il display mostra la lista delle lingue disponibili.



Utilizzare  $\wedge$  o  $\vee$  per selezionare la lingua desiderata e premere  $\frac{OK}{select}$  per confermare.

Nota: è possibile modificare in seguito la lingua accedendo alla voce del menu "Impostazioni".

## 2. IMPOSTARE L'ORA

Dopo aver selezionato la lingua, sarà necessario impostare l'ora corrente: sul display lampeggiano le ore 12:00.



Utilizzare  $\wedge$  o  $\vee$  per impostare l'ora e premere  $\frac{OK}{select}$  per confermare.

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

## 3. SCIACQUARE E RIEMPIRE IL SERBATOIO

Togliere la spugna, quindi sciacquare e riempire con acqua potabile fino al livello "MAX" il serbatoio.

## 4. TARATURA

Per permettere al forno di sviluppare al meglio vapore, è necessario tarare il forno prima di utilizzarlo per la cottura.

Dopo aver riempito e posto in posizione il serbatoio, premere  $\text{Ⓢ}$  per accendere il forno, quindi usare  $\wedge$  o  $\vee$  per selezionare la voce del menu "Impostazioni" e premere  $\frac{OK}{select}$ . Selezionare "Tarare" e premere nuovamente  $\frac{OK}{select}$  per confermare.

Premere  $\blacktriangleright$  per attivare la taratura e accertarsi che la porta rimanga chiusa fino alla fine del processo. Dopo la taratura, lasciar raffreddare la caldaia e asciugarla con un panno.

Nota: durante questo processo potrebbe generarsi una quantità elevata di vapore: questo fenomeno è da considerarsi normale.

## 5. RISCALDARE IL FORNO

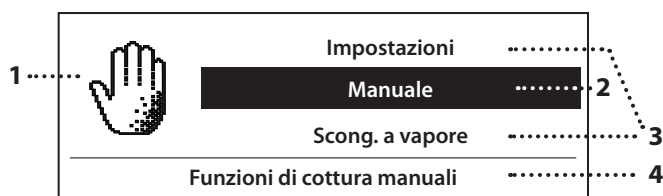
Prima di cucinare gli alimenti è raccomandato riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore dovuto alle lavorazioni di fabbrica.

Si consiglia di riscaldare il forno a 200°C per circa 1 ora utilizzando la funzione "Ventilato". Seguire le istruzioni a seguire per impostare correttamente la funzione.

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

# USO QUOTIDIANO

## 1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE



### ACCENDERE IL FORNO

Premere  $\text{Ⓢ}$ : il display mostra il menu principale.

### NAVIGAZIONE DEL MENU

Premere  $\wedge$  o  $\vee$  per muoversi all'interno del menu principale ed evidenziare la funzione selezionabile.

### SELEZIONARE UNA VOCE DEL MENU

Quando la voce desiderata è evidenziata sul display, premere  $\frac{OK}{select}$  per confermare e accedere alla schermata di impostazione della funzione o alla lista delle funzioni.

1. Simbolo della funzione selezionata

2. Funzione selezionata

3. Ulteriori funzioni disponibili

4. Descrizione della funzione selezionata

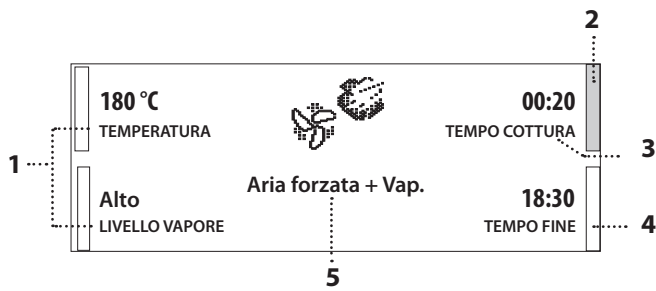
### SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Premere  $\wedge$  o  $\vee$  per muoversi all'interno della lista proposta. Premere  $\frac{OK}{select}$  per confermare e accedere alla schermata di impostazione.

### OPZIONE SONDA ALIMENTI

Una volta selezionata la funzione desiderata, per alcune funzioni automatiche è necessario indicare se si sceglie di utilizzare la sonda per alimenti. Premere  $\wedge$  o  $\vee$  per evidenziare l'opzione scelta e premere  $\frac{OK}{select}$  per confermare.

## 2. IMPOSTARE E AVVIARE UNA FUNZIONE



### MUOVERE IL CURSORE

Premere  $\blacktriangle$  o  $\blacktriangledown$  per spostare il cursore accanto ai valori che è possibile modificare.

### IMPOSTARE I VALORI

Una volta posizionato il cursore, per modificare i valori premere  $\frac{OK}{select}$ : il valore selezionato inizia a lampeggiare.

Utilizzare  $\blacktriangle$  o  $\blacktriangledown$  per modificare e premere  $\frac{OK}{select}$  per confermare.

Nota: ripetendo questa operazione, sarà possibile effettuare modifiche successivamente, anche durante la cottura.

1. Impostazioni per la funzione (temperatura, livello vapore, ecc.)
2. Cursore (evidenzia il valore selezionato)
3. Durata
4. Ora di fine funzione
5. Nome della funzione

### AVVIARE LA FUNZIONE

Quando i valori impostati corrispondono a quelli desiderati, premere  $\blacktriangleright$  per avviare la funzione.

Note: Una volta avviata la funzione, sarà possibile mettere in pausa premendo una sola volta  $\text{⏸}$ .

Per riprendere la funzione, premere  $\blacktriangleright$ .

## . PRERISCALDAMENTO

Con la funzione "Ventilato" (e automaticamente per alcune ricette della "Modalità assistita"), è possibile preriscaldare il forno prima della cottura. Selezionando "Sì", si sceglie di attivare il preriscaldamento. Dopo aver avviato la funzione, il display mostra l'avanzamento del preriscaldamento.



Al termine del preriscaldamento, un segnale acustico e il display indicheranno che il forno ha raggiunto la temperatura impostata: a questo punto inserire gli alimenti e premere  $\blacktriangleright$  per avviare la cottura.

Note: durante la fase di preriscaldamento, non sarà possibile utilizzare la sonda.

Quando si seleziona "No" il tempo totale di cottura (incluso il preriscaldamento) e il consumo di energia si riducono fino al 25%.

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

## . IMPOSTARE L'ORA DI FINE COTTURA PARTENZA RITARDATA

In molte funzioni è possibile programmare l'orario di fine cottura, posticipando l'avvio della funzione. Durante e dopo l'impostazione della durata, il display mostra l'orario previsto di fine cottura.

Utilizzare  $\blacktriangle$  o  $\blacktriangledown$  per spostare il cursore su TEMPO FINE e premere  $\frac{OK}{select}$ : l'ora lampeggia.

Utilizzare  $\blacktriangle$  o  $\blacktriangledown$  per selezionare l'ora di fine cottura desiderata e premere  $\frac{OK}{select}$ .

Premere  $\blacktriangleright$  e introdurre gli alimenti nel forno, quindi premere nuovamente  $\blacktriangleright$  per attivare la funzione: il forno si attiverà automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.



Nota: in ogni caso, per avviare immediatamente la funzione cancellando il tempo di attesa impostato, premere  $\blacktriangleright$ .

## . FUNZIONI CON VAPORE

Quando si seleziona una funzione che prevede l'utilizzo del vapore, il display ricorderà sempre di riempire completamente il serbatoio.

Una volta accertato di averlo riempito con acqua potabile fino al livello "MAX", premere  $\frac{OK}{select}$  per accedere alla schermata di impostazione della funzione.

## . USARE LA SONDA

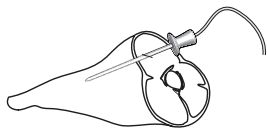
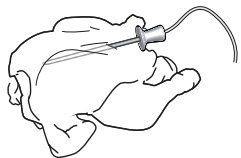
La sonda permette di misurare la temperatura interna del cibo durante la cottura.

Introdurre la sonda nella carne evitando le ossa e le parti grasse.

Pollame: la sonda deve essere inserita al centro del petto, avendo cura di evitare le parti cave.

Arrosti o cosciotti di carne: inserire la punta nella parte più spessa.

Pesce (intero): posizionare la punta nella parte più spessa, evitando la lisca.



## CON UNA FUNZIONE MANUALE

Collocare la pietanza nel forno. Si consiglia di utilizzare la griglia per posarvi il cibo, posizionando al di sotto la leccarda per raccogliere i succhi di cottura.

Sollevare il tappo che copre la presa della sonda e collegare lo spinotto. Verificare che il cavo sia libero prima di chiudere la porta del forno.

Selezionare una funzione manuale: la schermata di impostazione della funzione permette di modificare la temperatura del forno o del vapore e quella desiderata per la sonda.



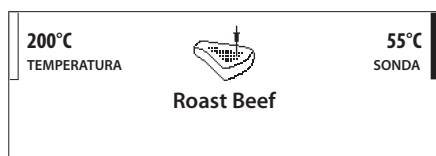
Una volta impostati tutti i valori desiderati, premere avvio per avviare la funzione: un segnale acustico e il display avviseranno quando la sonda raggiungerà la temperatura desiderata.

Nota: non è possibile collegare la sonda una volta avviata una funzione.

## AUTO IN MODALITÀ ASSISTITA

Alcune funzioni ricette in modalità assistita permettono l'utilizzo della sonda: selezionare l'opzione SONDA e seguire le istruzioni date dal display.

Quando indicato, collocare le pietanze nel forno e collegare la sonda alla propria presa.



Nota: se è prevista una fase di preriscaldamento, sarà possibile inserire gli alimenti e collegare la sonda solo al termine della stessa.

## . USO DELLE FUNZIONI DI COTTURA SPECIALI

### CONSERVAZIONE

Per la preparazione di conserve di frutta e verdura, è consigliato usare solo materie prime fresche e di qualità.

Riempire i recipienti con frutta o verdure (possibilmente precotte) e aggiungere il liquido o lo sciroppo di conserva, lasciando circa 2 cm di spazio libero dal bordo. Applicare il coperchio senza stringere.

Inserire la griglia al livello 2, ponendo la leccarda al livello inferiore e appoggiarvi sopra i recipienti. In alternativa, appoggiare i recipienti direttamente sulla leccarda.

Avviare la funzione. Una volta terminata, usando guanti da forno o un panno resistente al calore, avvitare a fondo i coperchi sui recipienti, lasciandoli in seguito raffreddare fino a temperatura ambiente.

Nota: per pulire al meglio i recipienti si consiglia di utilizzare la funzione Disinfezione.

### YOGHURT

Prima di avviare la funzione, aggiungere circa 100 g di yoghurt intero fresco comunemente in commercio a 1 litro di latte intero a temperatura ambiente.

Nota: se si utilizza latte non pastorizzato, riscaldarlo fino a sobbollirlo prima di lasciare raffreddare a temperatura ambiente.

Versare il composto in recipienti resistenti al calore, coprirli con il coperchio o pellicola termoresistente e disporli sulla griglia, inserita a livello 2. Scegliere la funzione e impostare la durata a 5 ore (non sarà possibile modificare la temperatura). Terminata la funzione, lasciare raffreddare per alcune ore lo yoghurt in frigorifero prima di servirlo: si conserverà per 1-2 settimane. Una parte di questo yoghurt potrà essere utilizzato per prepararne dell'altro entro 5-7 giorni.

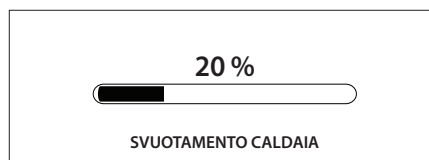
Nota: si raccomanda di utilizzare la funzione disinfezione per pulire perfettamente utensili e recipienti necessari alla preparazione dello yoghurt.

### SVUOTARE

Per evitare che rimangano residui di acqua all'interno della caldaia, è opportuno attivare questa funzione ogni volta che il forno non verrà utilizzato per un certo periodo di tempo.

Nota: se la caldaia è troppo calda, la procedura non si avvia fino a che non scende sotto i 60°. Una volta raggiunta la temperatura, la funzione si avvia automaticamente.

Avviare la funzione e seguire le operazioni indicate dal display. Al termine, svuotare e sciacquare con acqua potabile il serbatoio.



## >>> DISINCROSTARE

Questa funzione speciale, attivata a intervalli regolari, permette di tenere nelle migliori condizioni la caldaia.

Avviare la funzione e seguire le operazioni indicate dal display, premendo  per procedere.

Per una disincrostazione ottimale, si raccomanda di riempire il serbatoio con 250 ml di aceto bianco, aggiungendo acqua potabile fino al raggiungimento del livello "MAX".

La disincrostazione dura circa 30 minuti: evitare di spegnere il forno durante la funzione. Durante il ciclo di pulizia non è possibile attivare nessuna funzione di cottura.

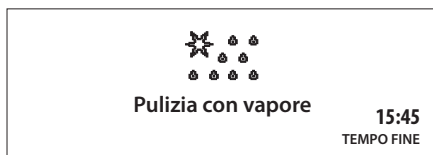


Al termine, per eliminare eventuali residui, sciacquare il serbatoio con acqua potabile e attivare a forno vuoto la funzione "Pulizia con vapore".

## ✳️ PULIZIA CON VAPORE



Questa funzione permette di ammorbidire le incrostazioni e i residui di cibo, facilitando la pulizia del forno. Attivata con regolarità, consente di rimuovere facilmente eventuali residui di cibo o incrostazioni.

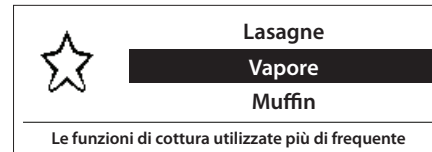
Nota: si consiglia di togliere gli accessori dal forno prima di attivare la funzione.







Al termine, attendere che il forno si raffreddi e completare la pulizia con una spugna o un panno, asciugando infine le superfici.

## . PREFERITI


Il forno compila automaticamente un elenco delle funzioni più utilizzate, sulla base delle abitudini d'uso. Accendere il forno con il tasto , quindi premere  per visualizzare la lista delle funzioni utilizzate più frequentemente.

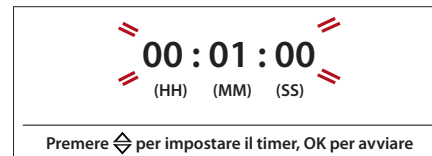





Utilizzare  o  per selezionare la funzione desiderata, premere  per confermare e quindi modificare - se necessario - i valori secondo esigenza (i valori proposti sono quelli di base). Al termine, premere  per avviare la funzione.

## . TIMER

Solo quando il forno è spento, è possibile utilizzare il display come contaminuti.



Per attivare la funzione, assicurarsi che il forno sia spento e premere : sul display lampeggia il timer.




Utilizzare  o  per impostare la durata desiderata e quindi premere nuovamente  per avviare il timer. Un segnale acustico avviserà del termine del conto alla rovescia.

Nota: premendo  il timer si interrompe in ogni momento.

## . BLOCCO TASTI

Per bloccare i tasti, tenere premuto contemporaneamente  e  per almeno 5 secondi. Per disattivare, ripetere la stessa procedura.

Nota: questa funzione può essere attivata anche durante la cottura. Per ragioni di sicurezza, è possibile spegnere il forno in ogni momento premendo il tasto .

# TABELLA DI COTTURA

ALIMENTI	FUNZIONE	PRE RISC.	TEMPERATURA (°C)	LIVELLO VAPORE	DURATA	LIVELLO E ACCESSORI
Torte		Sì	160	-	35-40	2
Biscotti		Sì	165 - 175	-	12 - 15	2
Bigné		Sì	190 - 200	-	25 - 30	2
Pane		Sì	180 - 190	Basso - medio	35 - 40	2
Swiss rolls		Sì	230	-	7 - 8	2
Quiche		Sì	180 - 190	-	35 - 40	2
Pasta sfoglia		Sì	180 - 190	-	15 - 20	2
Gnocchi		-	90 - 100	-	10 - 15	3  1
Ali di pollo surgelate		Sì	190 - 200	-	15 - 18	2
Petto di tacchino		Sì	200 - 210	Medio	50 - 60	2  1
Costolette		Sì	160 - 170	Basso	80 - 90	2  1
Pesce arrosto		Sì	190 - 200	Basso	15-25	2  1
Terrina di pesce		-	75 - 80	-	60 - 90	3
Uova stufate		-	90	-	20 - 25	3
Verdure arrosto		Sì	200 - 210	Medio - alto	20 - 30	2  1
Barbabietole		-	100	-	50 - 60	3  1
Cavolo rosso		-	100	-	30 - 35	3  1
Cavolo cappuccio		-	100	-	25 - 30	3  1
Fagioli bianchi		-	100	-	75 - 90	3  2/1
Piatto pronto		-	100	-	18 - 25	3  2/1
Minestra / zuppa		-	100	-	20 - 25	3
Verdure		-	100	-	20 - 25	3  2/1
Riso / pasta		-	100	-	15 - 20	3  2/1
Patate		-	100	-	20 - 25	3  2/1
Carne a fette		-	100	-	15 - 20	3  2/1
Carne in salsa		-	100	-	25 - 30	3
Filetti di pesce		-	100	-	10 - 15	3  2/1

Vapore



Ventilato




















Aria forzata + Vap.

















Ultimazione cottura





		SCONG. A VAPORE					LIVELLO E ACCESSORI	
		ALIMENTI	PESO (g)	DURATA	TEMPO RIPOSO	TEMPERATURA (°C)		
CARNE	Macinata	500	25 - 30	30 - 35	60			
	A fette			20 - 25				
	Wurstel	450	10 - 15	10 - 15	60			
POLLAME	Intero	1000	60 - 70	40 - 50	60			
	Filetti	500	25 - 30	20 - 25	60			
	Cosce		30 - 35	25 - 30	60			
PESCE	Intero	600	30 - 40	25 - 30	60			
	Filetti	300	10 - 15	10 - 15	60			
	Blocchi	400	20 - 25	20 - 25	60			
VERDURE	Blocchi	300	25 - 30	20 - 25	60			
	Pezzi	400	10 - 15	5 - 10	60			
PANE	Pagnotta	500	15 - 20	25 - 30	60			
	Fette	250	8 - 12	5 - 10	60			
	Panini / focacce		10 - 12	5 - 10	60			
	Torta	400	8 - 10	15 - 20	60			
FRUTTA	Mista	400	10 - 15	5 - 10	60			
	Frutti di bosco	250	5 - 8	3 - 5	60			

AUTO		FUNZIONI ASSISTITE *					
RICETTA	DURATA	LIVELLO E ACCESSORI	RICETTA	DURATA	LIVELLO E ACCESSORI		
PASTA E RISO	Lasagne	25 - 35		PIATTI VEGETARIANI	Gratin di patate	40 - 50	
	Lasagne surgelate	40 - 50			Patate al forno	45 - 55	
	Riso venere (300 g + 450 ml d'acqua)	20 - 60			Gratin surgelato	20 - 30	
	Riso basmati (300 g + 450 ml d'acqua)	25 - 30			Pomodori ripieni	30 - 35	
	Riso bianco lungo (300 g + 450 ml d'acqua)	35 - 40			Peperoni ripieni	35 - 40	
	Bulgur (300 g + 600 ml d'acqua)	10 - 40			Zucchine ripiene	20 - 30	
	Couscous (300 g + 300 ml d'acqua)	10 - 15			Melanzane ripiene	35 - 40	

\* Nota: per ulteriori indicazioni, ricette e consigli utili per l'utilizzo di questa funzione, consultare e scaricare le istruzioni per l'uso da [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

Griglia	Recipiente su griglia	Leccarda	Teglia vapore	Sonda (opzionale)
				

	RICETTA	DURATA	LIVELLO E ACCESSORI
CARNE	Wurstel bollito	10 - 15	3 1
	Polpettone	35 - 45	2
	Agnello arrosto	60 - 90	2 1
	Roast Beef	40 - 60	2 1
	Arrosto di vitello	50 - 70	2 1
POLLAME	Petti pollo al vapore	25 - 30	3 1
	Pollo arrosto	50 - 60	2 1
	Pezzi di pollo	25 - 30	3 1
	Anatra arrosto	60 - 90	2 1
PESE	Filetti al vapore	12 - 18	3 1
	Filetti di pesce	15 - 20	3 1
	Pesce intero al vapore	35 - 55	3 1
	Pesce al forno	25 - 40	2
	Gratin surgelato	35 - 45	2
	Cozze	8 - 12	3 1
	Gamberetti	8 - 12	3 1
CONTORNI	Verdure surgelate	12 - 20	3 1
	Patata intera	30 - 40	3 1
	Patate in pezzi	20 - 30	3 1
	Broccoli	15 - 25	3 1
	Carote	20 - 30	3 1
	Cavolfiore	20 - 30	3 1
	Pannocchia di mais	20 - 30	3 1
	Fagiolini	20 - 30	3 1
	Peperoni al vapore	8 - 12	3 1
	Passata al vapore	5 - 10	3
	Asparagi	20 - 30	3 1
	Carciofi	40 - 55	3 1
	Cavolini di Bruxelles	20 - 35	3 1
	Patate a spicchi	30 - 40	2
	Patatine fritte surgelate	15 - 25	2

	RICETTA	DURATA	LIVELLO E ACCESSORI
PIZZA & TORTE SALATE	Pizza alta surgelata	12 - 20	2
	Pizza sottile surg.	8 - 12	2
	Pizza di frigo	7 - 12	2
	Pizza fatta in casa	12 - 18	2
	Quiche lorraine	30 - 45	2
	Quiche surgelata	20 - 30	2
PANE / TORTE	Pagnotta	30 - 40	2
	Impasto panini	10 - 15	2
	Panini surgelati	10 - 13	2
	Panini sottovuoto	8 - 10	2
	Panini in scatola	10 - 14	2
	Biscotti	10 - 15	2
	Meringhe	50 - 60	2
	Muffin	15 - 20	2
	Pan di spagna	35 - 50	2
	Focaccine	9 - 13	2
UOVA	Sode	15 - 18	3 1
	Medio	12 - 15	3 1
	Alla cocque	9 - 12	3 1
DESSERT	Composta di frutta	10 - 20	3 1
	Torta di frutta surgelata	15 - 20	2
	Torta di frutta	20 - 30	2
	Soufflé	35 - 50	2
	Mele al forno	20 - 30	2
	Crème brûlée	20 - 30	2 1

	CONSERVAZIONE		
	ALIMENTI	QUANTITÀ	TEMPO (MIN)
VERDURE		1 L	40 - 120
		500 ml	25 - 105
FRUTTA		1 L	30 - 50
		500 ml	15 - 35

Nota: la tabella delle ricette testate è stata compilata per gli istituti di certificazione secondo la norma CEI 60350-1. Le istruzioni per l'uso possono essere consultate e scaricate da [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu)

Griglia	Recipiente su griglia	Leccarda	Teglia vapore	Sonda (opzionale)

# PULIZIA E MANUTENZIONE



Scaricare le istruzioni per l'uso dal sito  
[docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu) per maggiori informazioni

**Assicurarsi che l'apparecchio si sia raffreddato prima di eseguire ogni operazione.**

**Non utilizzare pulitrici a getto di vapore.**

**Utilizzare guanti protettivi.**

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

**L'apparecchio deve essere disconnesso dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione.**

## SUPERFICI ESTERNE

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente neutro. Asciugare con un panno asciutto.
- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.

## 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 l'umidità dovuta alla cottura a vapore, usare a forno freddo un panno o la spugna in dotazione.
- Si consiglia di attivare regolarmente la funzione di pulizia a vapore.

## ACCESSORI

- È possibile lavare in lavastoviglie gran parte degli accessori, comprese le griglie laterali.
- Il serbatoio e la sonda non possono essere lavati in lavastoviglie. Per una pulizia accurata del serbatoio utilizzare una spugna, aggiungendo al più del detergente neutro. Sciacquare con acqua potabile.
- La sonda per alimenti può essere pulita con l'aiuto di un panno umido o carta da cucina.

## CALDAIA

Per garantire prestazioni ottimali nel tempo, ed evitare incrostazioni dovute al deposito di calcare, si consiglia di attivare con regolarità le funzioni "Svuotare" e "Disincrostare".

## SOSTITUIRE LA LAMPADA

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Svitare la copertura della lampada, rimuovere con attenzione le guarnizioni e la rondella.
3. Sostituire la lampada e avvitarla di nuovo il coperchio, facendo attenzione a rimontare correttamente le guarnizioni e la rondella.
4. Ricollegare il forno alla rete elettrica.


Nota: usare lampade alogene da 10 W/12 ~ V tipo G4, T300°C. La lampada utilizzata nell'apparecchio è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009). Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza.

- Non maneggiare le lampade a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali.


Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

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. Spegner e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.
Il forno non produce vapore.	Serbatoio acqua inserito non correttamente. Serbatoio acqua vuoto.	Verificare che il serbatoio sia inserito nella corretta posizione e che sia riempito con acqua potabile fino al livello "MAX", quindi riavviare la funzione desiderata.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero.	Problema software.	Contattare il più vicino Servizio Assistenza Clienti e specificare il numero che segue la lettera "F".

## DATI TECNICI

 La scheda del prodotto con i dati sul consumo energetico può essere scaricata dal sito web [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

## COME OTTENERE LE ISTRUZIONI PER L'USO

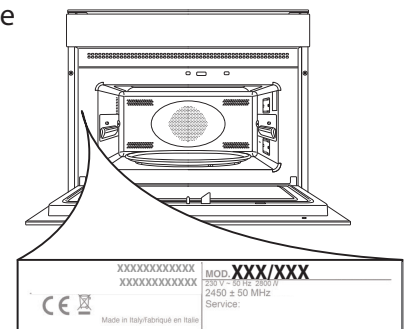
>  Scaricare le Istruzioni per l'uso dal sito web [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) (è possibile utilizzare questo codice QR) specificando il codice prodotto.

> In alternativa, contattare il Servizio di Assistenza Clienti



## CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

I contatti possono essere trovati sul manuale di garanzia. Quando si contatta il Servizio Assistenza fornire i codici presenti sulla targhetta matricola del prodotto.



**400010849603**

Stampato in Italia

