

# GUIDA RAPIDA



## GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN PRODOTTO HOTPOINT - ARISTON

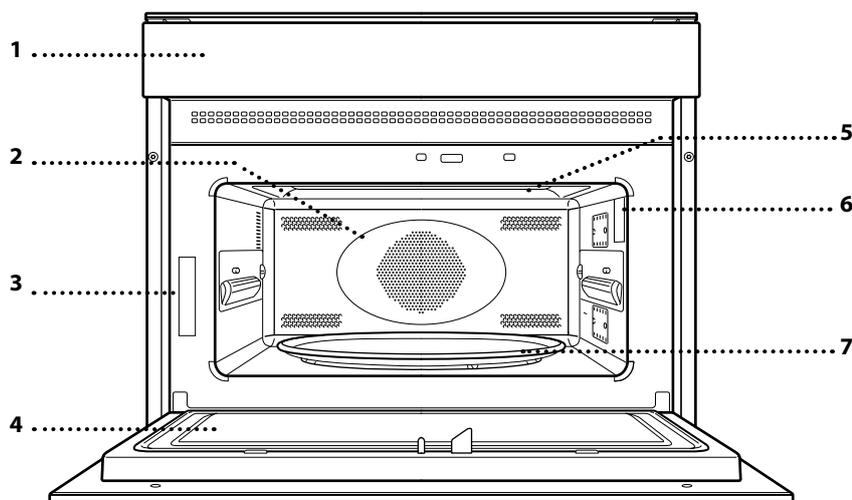
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)



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.

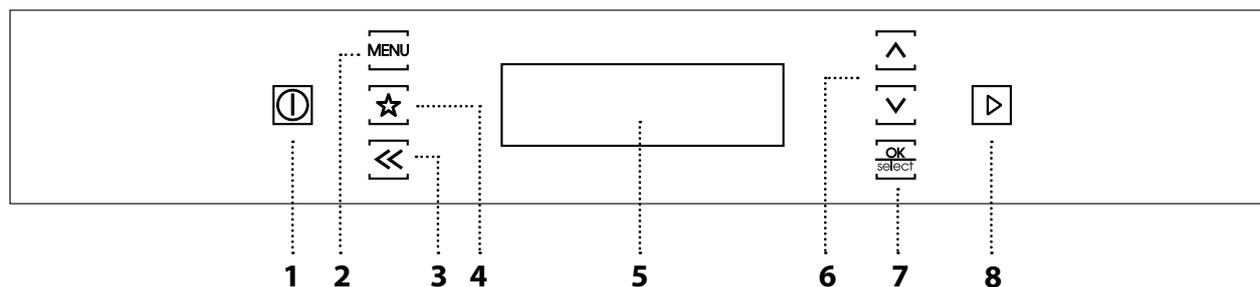
**!** Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza prima di utilizzare il prodotto.

## DESCRIZIONE PRODOTTO



1. Pannello di controllo
2. Resistenza circolare (non visibile)
3. Targhetta matricola (da non rimuovere)
4. Porta
5. Resistenza superiore / grill
6. Luce
7. Piatto rotante

## PANNELLO DI CONTROLLO



### 1. ON/OFF

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

### 2. MENU

Per accedere alla lista delle funzioni.

### 3. INDIETRO

Per tornare alla schermata precedente.

### 4. PREFERITI

Per accedere alle lista delle funzioni più utilizzate.

### 5. DISPLAY

### 6. TASTI DI NAVIGAZIONE

Per scorrere la lista delle funzioni, muovere il cursore, modificare le impostazioni di una funzione.

### 7. TASTO DI CONFERMA

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

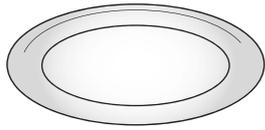
### 8. AVVIO

Per avviare immediatamente una funzione. A forno spento, avvia la funzione microonde "Jet Start".

# Hotpoint

ARISTON

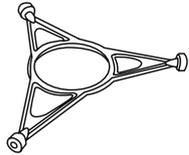
## PIATTO ROTANTE



Appoggiato sull'apposito supporto, il piatto rotante in vetro può essere utilizzato in tutte le modalità di cottura. Il piatto rotante va sempre usato come base per altri contenitori o accessori ad eccezione della teglia rettangolare.

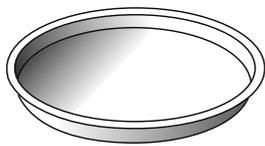
accessori ad eccezione della teglia rettangolare.

## SUPPORTO PIATTO ROTANTE



Il supporto va utilizzato solo per il piatto rotante di vetro, e non come appoggio per gli altri accessori.

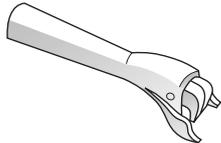
## PIATTO CRISP



Da usarsi solo con l'apposita funzione "Dynamic Crisp". Il piatto Crisp deve essere sempre appoggiato al centro del piatto rotante in vetro e può essere preriscaldato a vuoto, utilizzando

solo la speciale funzione dedicata. Disporre gli alimenti direttamente sul piatto Crisp.

## MANIGLIA PER PIATTO CRISP



Utile per rimuovere il piatto Crisp caldo dal forno.

## TEGLIA RETTANGOLARE

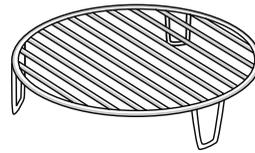


Usare la teglia da forno solo per le funzioni che prevedono la cottura ventilata; non usarla mai in combinazione con le microonde. Inserirla orizzontalmente, appoggiandola sopra l'apposita

guida nella cavità.

Nota: non è necessario togliere il piatto rotante e il suo supporto durante l'utilizzo della teglia rettangolare.

## GRIGLIA BASSA

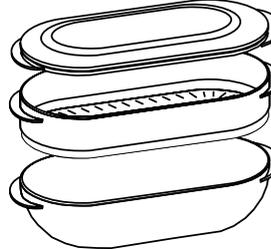


Permette di avvicinare il cibo al grill, assicurandone una piacevole doratura, e una ottimale circolazione dell'aria calda.

Appoggiare la griglia sul piatto rotante, evitando che venga a

contatto con altre superfici.

## VAPORIERA



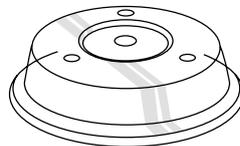
1 Per cuocere a vapore alimenti come pesce o verdure, appoggiarli sul cestello (2) e versare acqua potabile (100 ml) sul fondo della vaporiera (3) per ottenere una corretta quantità di vapore.

Per bollire alimenti come pasta, riso o patate, appoggiarli direttamente sul fondo della vaporiera (non è necessario il cestello), aggiugnendo acqua potabile a seconda della quantità degli alimenti.

Per garantire i migliori risultati di cottura, chiudere la vaporiera con l'apposito coperchio (1).

Appoggiare sempre la vaporiera sul piatto rotante in vetro e usarla esclusivamente con le funzioni di cottura dedicate o quella a microonde.

## COPERCHIO



Utile per coprire i recipienti durante la cottura e il riscaldamento a microonde.

Il coperchio permette di ridurre gli schizzi, trattenere l'umidità degli alimenti e può essere utilizzato

anche per creare due livelli di cottura.

Non è adatto alle cotture ventilate o che attivano il grill (compreso "Dynamic Crisp").

Note: il numero degli accessori può variare in base al modello acquistato.

Altri accessori possono essere acquistati separatamente presso il Servizio Assistenza Clienti.

**In commercio sono disponibili diversi accessori. Prima di acquistarli, accertarsi che siano idonei alla cottura a microonde e in forno.**

**Contenitori metallici per cibi o bevande non vanno mai usati durante una cottura a microonde.**

**Verificare che alimenti e accessori non tocchino le pareti interne del forno.**

**Prima di avviare il forno, assicurarsi sempre che il piatto rotante possa ruotare liberamente. Fare attenzione a non spostare il piatto rotante dalla sua sede mentre si inseriscono o rimuovono altri accessori.**

**MANUALE** **MICROONDE**

Per cuocere e riscaldare rapidamente alimenti o bevande.

POTENZA	USO CONSIGLIATO
<b>900 W</b>	Riscaldamento rapido di bevande o altri alimenti ad alto contenuto di acqua
<b>750 W</b>	Cottura di vegetali
<b>650 W</b>	Cottura di carne e pesce
<b>500 W</b>	Cottura di sughi di carne, salse con formaggio o uova. Finitura di sfornati di carne o paste al forno
<b>350 W</b>	Cotture lente e delicate. Per fondere burro o cioccolato
<b>160 W</b>	Scongelare alimenti surgelati o ammorbidire burro e formaggi
<b>90 W</b>	Ammorbidire il gelato

Accessorio suggerito: **coperchio**

**DYNAMIC CRISP**

Per ottenere una doratura perfetta sia sulla superficie superiore che su quella inferiore del cibo. Questa funzione richiede esclusivamente l'utilizzo dello speciale piatto Crisp.

Accessori necessari: **piatto crisp, maniglia per piatto crisp**

**GRILL**

Per dorare, grigliare o gratinare le pietanze. Si consiglia di girare gli alimenti durante la cottura. Si raccomanda di preriscaldare il grill per 3-5 minuti.

Accessorio suggerito: **griglia**

**GRILL + MICROONDE**

Per cuocere e gratinare rapidamente le pietanze combinando le microonde con il grill.

Accessorio suggerito: **griglia**

**TURBO GRILL**

Per ottenere risultati ottimali nella cottura combinando l'azione del grill alla funzione ventilato. Si consiglia di girare gli alimenti durante la cottura.

Accessorio suggerito: **griglia**

**TURBO GRILL + MICROONDE**

Per cuocere e dorare velocemente il cibo combinando l'azione delle microonde, del grill e del forno ventilato.

Accessorio suggerito: **griglia**

**VENTILATO**

Per cuocere le pietanze con risultati analoghi a quelli di un forno tradizionale. Per la cottura di alcuni alimenti è possibile usare la teglia o utilizzare recipienti adatti alla cottura in forno.

Accessorio suggerito: **teglia rettangolare / griglia**

**VENTILATO + MICROONDE**

Per preparare piatti al forno in minor tempo.

Accessorio suggerito: **griglia**

**RISCALDAMENTO RAPIDO**

Per riscaldare rapidamente il forno prima di un ciclo di cottura.

Attendere il termine della funzione prima di inserire gli alimenti nel forno.

**SENSOR**

Le funzioni sensor permettono di ottenere risultati ottimali adattandosi continuamente alla cottura in corso. La durata totale non include le fasi di rilevazione o preriscaldamento.

**DYNAMIC REHEAT**

Per riscaldare cibi pronti, sia surgelati che a temperatura ambiente.

Il forno calcolerà automaticamente i valori necessari per ottenere i migliori risultati possibili nel minor tempo. Disporre il cibo su un piatto da portata resistente al calore e alle microonde.

**DYNAMIC CRISP**

Per riscaldare e cuocere rapidamente alimenti surgelati, creando una superficie dorata e croccante. Usare la funzione solo in combinazione con il piatto Crisp in dotazione.

Accessorio necessario: **piatto crisp, maniglia per piatto crisp**

**DYNAMIC STEAM**

Per cuocere al vapore cibi come verdure o pesce, utilizzando la vaporiera in dotazione.

La fase di preparazione genera automaticamente il vapore portando a ebollizione l'acqua versata sul fondo della vaporiera. Questa fase può avere una durata variabile. In seguito, il forno procede alla cottura a vapore degli alimenti in base al tempo impostato.

I tempi di cottura indicativi sono:

- per vegetali freschi (250-500 g): 4-6 minuti;
- per vegetali surgelati (250-500 g): 5-7 minuti;
- per filetti di pesce (250-500 g): 4-6 minuti.

Accessorio necessario: **vaporiera**



## MANTENERE IN CALDO

Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti, come carne, frittura o torte.

## AUTO AUTOMATICO

Con le funzioni automatiche è sufficiente specificare il peso o la quantità degli alimenti per ottenerne un risultato ottimale.



### DYNAMIC DEFROST

Per scongelare rapidamente carne, pollame, pesce, verdure e pane con un peso compreso tra 100g e 3 kg.

Si consiglia di disporre gli alimenti direttamente sul piatto rotante in vetro.



### SCONG. PANE CROCCANTE

Per scongelare e riscaldare velocemente panini, croissants e baguettes. Il forno calcolerà automaticamente i valori necessari per ottenere i migliori risultati possibili (tempo, potenza e metodo di cottura).

Accessorio necessario: piatto crisp, maniglia per piatto crisp



### RICETTE

**AUTO** Permette di scegliere tra diverse ricette automatiche con valori preimpostati per una cottura ottimale. Seguire le istruzioni fornite dal display per ottenere migliori risultati.

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)



## IMPOSTAZIONI

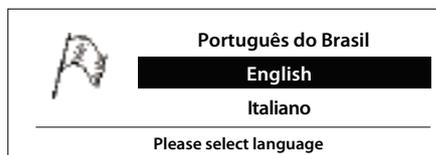
Per modificare le impostazioni del forno (lingua, ora, volume del segnale acustico, luminosità, modalità eco).

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 **▲** o **▼** per selezionare la lingua desiderata e premere **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.

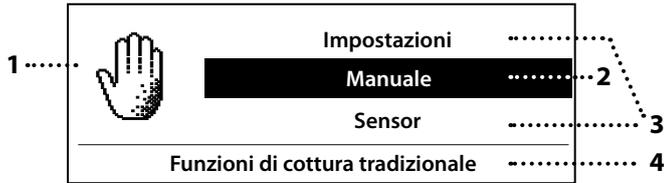


Utilizzare **▲** o **▼** per impostare l'ora e premere **OK select** per confermare.

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

# USO QUOTIDIANO

## 1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE



1. Simbolo della funzione selezionata
2. Funzione selezionata
3. Ulteriori funzioni disponibili
4. Descrizione della funzione selezionata

### ACCENDERE IL FORNO

Premere : il display mostra il menu principale.

### NAVIGAZIONE DEL MENU

Premere o per muoversi all'interno del menu principale ed evidenziare la voce selezionabile.

### SELEZIONARE UNA VOCE DEL MENU

Quando la voce desiderata è evidenziata sul display, premere per confermare la selezione e accedere alla schermata di impostazione (vedi in seguito) o alla lista delle funzioni.

### SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Premere o per muoversi all'interno della lista proposta. Premere per confermare e accedere alla schermata di impostazione.

## 2. IMPOSTARE E AVVIARE LA FUNZIONE



1. Cursore di selezione (evidenzia il valore selezionato)
2. Durata
3. Ora di fine funzione
4. Nome della funzione
5. Valori della funzione (potenza, temperatura, livello grill, peso o quantità, grado di cottura...)

### IMPOSTARE I VALORI

Inizialmente sarà possibile impostare i valori della funzione scelta secondo una sequenza proposta dal display: quando il valore lampeggia, utilizzare o per impostarlo e premere per confermare.

Se necessario, utilizzare o per spostare il cursore accanto al valore che si desidera modificare, quindi premere : il valore lampeggia.

Utilizzare o per modificare il valore e premere per confermare.

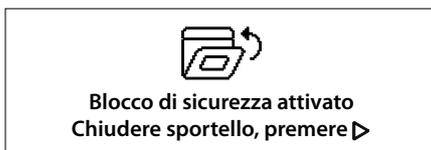
### AVVIARE LA FUNZIONE

In ogni momento, quando i valori corrispondono a quelli desiderati, premere per avviare la funzione.

Nota: i valori, quando possibile, possono essere modificati anche durante la cottura.

### . BLOCCO DI SICUREZZA

Questa funzione si attiva automaticamente per prevenire un avvio involontario del forno.



Aprire e chiudere la porta, quindi premere per avviare la funzione selezionata.

### . PAUSA

Per sospendere una funzione attiva, per esempio per mescolare o girare gli alimenti, è sufficiente aprire la porta.

Per riprendere, chiudere la porta e premere .

### . JET START

A forno spento, premere per avviare la cottura con la funzione microonde impostata alla potenza massima (900W) per 30 secondi.

Ogni pressione successiva del tasto aumenterà la durata di cottura di ulteriori 30 secondi.

## . 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.

## . CALORE RESIDUO

In molti casi, al termine di una cottura, il forno avvia automaticamente una procedura di raffreddamento, indicandone lo stato sul display.



Per visualizzare l'orologio durante la procedura premere .

Nota: aprendo la porta, la procedura viene temporaneamente interrotta.

## . TIMER

Solo quando il forno è spento, è possibile utilizzare il display come contaminuti. Per riprendere la funzione, premere . sul display viene visualizzato il timer.



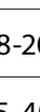
Premere  o  per impostare la durata desiderata e quindi premere nuovamente  per avviare il timer. Un segnale acustico avviserà del termine del conto alla rovescia.

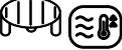
Nota: il timer non attiva nessun ciclo di cottura. Per interrompere il timer in ogni momento, premere .

## . BLOCCO A CHIAVE

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

# TABELLA DI COTTURA

ALIMENTI	FUNZIONE	PRERISC.	TEMP. (°C) / LIVELLO GRILL	POTENZA (W)	DURATA	ACCESSORI
<b>Torte lievitate</b>		-	160 - 180	-	30-60	 
		-	160 - 180	90	25-50	 
<b>Torte ripiene</b> (cheese cake, strudel, torta di frutta)		Si	160-190	-	35-70	 
<b>Biscotti</b>		Si	170-180	-	10-20	
<b>Meringhe</b>		Si	100-120	-	40-50	
<b>Panini</b>		Si	210-220	-	10-12	
<b>Pagnotte</b>		Si	180-200	-	30-35	
<b>Pizza / Focaccia</b>		Si	190-220	-	20-40	
<b>Pizza</b> (0,4-0,5 Kg)		-	-	-	14-16	
<b>Torte salate</b> (torta di verdure, quiche lorraine)		Si	180-190	-	40-55	 
<b>Quiche lorraine</b> (1-1,2 Kg)		-	-	-	18-20	
<b>Lasagne / Pasta al forno</b>			Medio	350-500	15-40	 

ALIMENTI	FUNZIONE	PRERISC.	TEMP. (°C) / LIVELLO GRILL	POTENZA (W)	DURATA	ACCESSORI
<b>Arrosto di agnello / Vitello / Roastbeef</b> (1,3-1,5 kg)		-	170-180	-	70-80*	
		-	160-180	160	50-70*	
<b>Roastbeef media cottura</b> (1,3-1,5 Kg)		-	170-180	-	40-60*	
<b>Pollo arrosto / Coniglio / Anatra</b> (intera 1-1,2 kg)		-	210-220	-	50-70*	
		-	210-220	350	45-60*	
<b>Pollo / Coniglio / Anatra</b> (filetti / pezzi)		-	Medio - Alto	350-500	20-40*	
<b>Pezzi di pollo</b> (0,4-1 Kg)		-	-	-	12-18	
<b>Pesce al forno</b> (intero)		-	Alto	160-350	20-40	
<b>Filetti di pesce / tranci</b>		Si	Alto	-	15-30*	
<b>Verdure ripiene</b> (pomodori, zucchine, melanzane)		-	Medio	500-650	25-50	
<b>Toast</b>		-	Alto	-	3-6	
<b>Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger</b>		-	Medio - Alto	-	20-40*	
<b>Salsicce / Hamburger</b> (0,2-1 Kg)		Si**	-	-	6-16	
<b>Patate al forno</b>		-	Medio	350-500	20-40*	
<b>Patate a spicchi</b> (0,3-0,8 Kg)		-	-	-	10-20	
<b>Frutta cotta</b>		-	Medio	160-350	15-25	
<b>Gratin di verdure</b>		-	Alto - Medio	-	15-25	
<b>Verdure fritte</b> (0,3-0,8 Kg)		Si**	-	-	8-18	

\* Girare gli alimenti a metà cottura

\*\* Preriscaldare il piatto crisp per 3-5 minuti

 [www](http://www.docs.hotpoint.eu) Per ulteriori indicazioni, ricette e consigli utili per l'utilizzo delle funzioni automatiche consultare e scaricare le istruzioni per l'uso da **docs.hotpoint.eu**

 [www](http://www.docs.hotpoint.eu) Scaricare le istruzioni per l'uso da **docs.hotpoint.eu** per consultare la tabella delle ricette testate, compilata per gli istituti di valutazione secondo la norma IEC 60705 e IEC 60350.

FUNZIONI	Crisp	Grill	Grill + Microonde	Turbo Grill	Ventilato	Ventilato + Microonde
						
ACCESSORI	Piatto / contenitore adatto alle microonde e al calore 	Griglia bassa 	Piatto Crisp 	Teglia rettangolare 		

# PULIZIA

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

**Non utilizzare apparecchi a vapore.**

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

## SUPERFICI INTERNE ED ESTERNE

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detersivo neutro. Asciugare con un panno asciutto.
- Pulire i vetri della porta con detersivi liquidi specifici.
- A intervalli regolari o in caso di traboccamenti, togliere il piatto rotante e il suo supporto per pulire la base del forno, rimuovendo tutti i residui di cibo.
- Il grill non necessita di alcuna pulizia perché il calore intenso brucia direttamente lo sporco: attivare la funzione a intervalli regolari.

## ACCESSORI

- È possibile lavare in lavastoviglie tutti gli accessori ad eccezione del piatto Crisp.
- Il piatto Crisp deve essere pulito con acqua e un detersivo neutro. Per lo sporco più tenace, strofinare delicatamente con un panno. Far raffreddare il piatto Crisp prima di lavarlo.

# RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



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

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 fa rumore anche se spento.	Ventola di raffreddamento attiva.	Aprire la porta o attendere la fine del raffreddamento.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero.	Guasto software.	Contattare il più vicino Servizio Assistenza Clienti e specificare il numero che segue la lettera "F".

## DATI TECNICI

La scheda tecnica del prodotto con i dati del consumo energetico è scaricabile dal sito web [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

## COME OTTENERE LE ISTRUZIONI PER L'USO

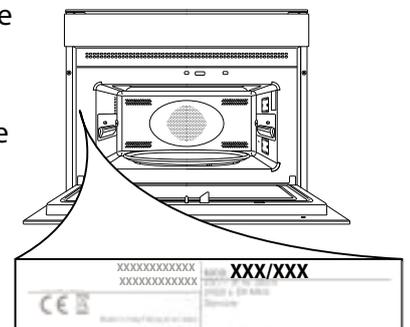
> Scaricare le Istruzioni per l'uso dal sito web [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) (è possibile utilizzare questo codice QR) specificando il codice prodotto.



> 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 di Assistenza Clienti fornire i codici presenti sulla targhetta matricola del prodotto.



400010849599

Printed in Italy

