

GUIDA RAPIDA



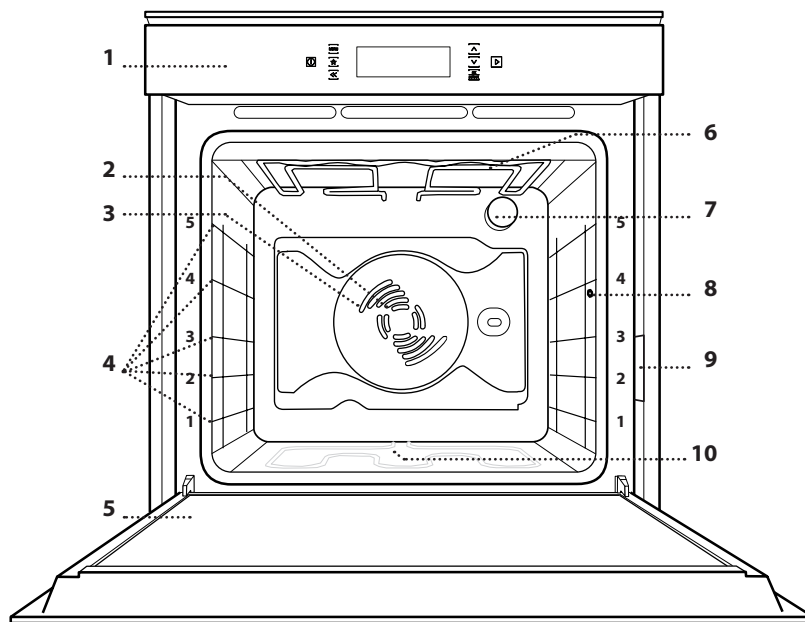
**GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN
PRODOTTO HOTPOINT - ARISTON**
Per ricevere un'assistenza più completa,
registrare il prodotto su
www.hotpoint.eu/register



Scaricare le istruzioni per la sicurezza e le
istruzioni per l'uso collegandosi al sito
www.hotpoint.eu e seguire la procedura
indicata sul retro.

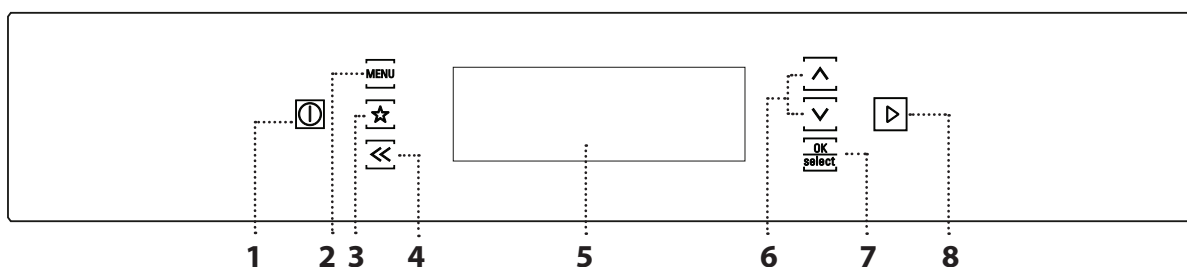
! Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza.

DESCRIZIONE PRODOTTO



1. Pannello di controllo
2. Ventola
3. Resistenza circolare
(non visibile)
4. Griglie laterali
(il livello è indicato sulla parte
frontale del forno)
5. Porta
6. Resistenza superiore/grill
7. Lampada
8. Connessione sonda carne
9. Targhetta matricola
(da non rimuovere)
10. Resistenza inferiore
(non visibile)

PANNELLO DI CONTROLLO



1. ON/OFF

Per accendere e spegnere il forno.

2. MENU

Per accedere rapidamente alla
schermata principale.

3. PREFERITI

Per salvare e richiamare
velocemente fino a 10 funzioni
preferite.

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.

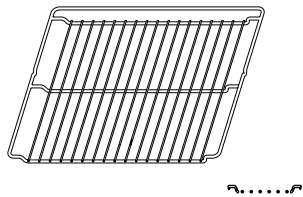
7. OK / SELECT

Per selezionare funzioni e
confermare le impostazioni.

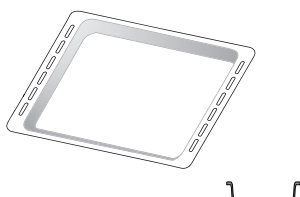
8. AVVIO

Per avviare la funzione selezionata.

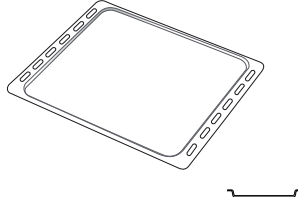
GRIGLIA



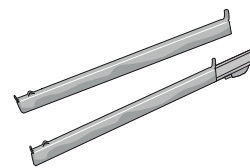
LECCARDA



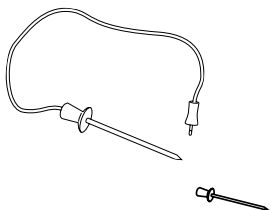
PIASTRA DOLCI



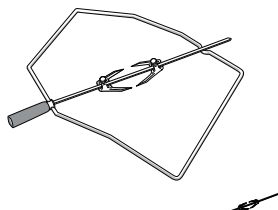
GUIDE SCORREVOLI



SONDA CARNE



GIRARROSTO



Il numero di accessori può variare a seconda del modello acquistato.
È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza Clienti.

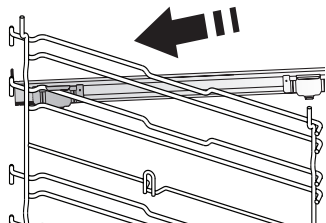
INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

Inserire la griglia orizzontalmente facendola scivolare sulle griglie laterali inserendo dapprima il lato rialzato orientato verso l'alto.

Gli altri accessori, come la leccarda o la piastra dolci, si inseriscono orizzontalmente come la griglia.

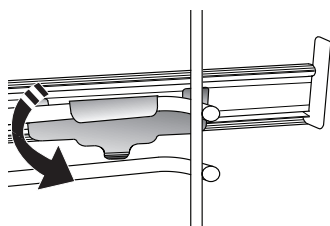
MONTARE LE GUIDE SCORREVOLI

Togliere dal forno le griglie laterali e rimuovere la protezione in plastica dalle guide scorrevoli.



Ancorare alla griglia laterale la clip superiore della guida e farla scivolare fino a fine corsa; abbassare in posizione l'altra clip.

Per fissare la griglia, premere saldamente la parte inferiore della clip contro di essa. Assicurarsi che le guide possano scorrere liberamente. Ripetere questa operazione sull'altra griglia laterale, allo stesso livello.

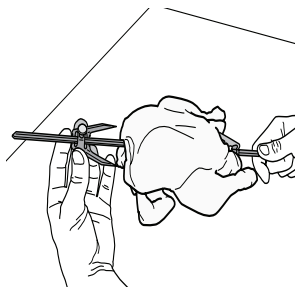


Nota: le guide scorrevoli possono essere montate su qualsiasi livello.

TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

- Per togliere le griglie, sollevare le griglie prima di scostare la parte inferiore dalle proprie sedi: a questo punto è possibile rimuovere le griglie.
- Per rimontare le griglie, inserirle dapprima nelle sedi superiori. Avvicinarle alla cavità tenendo sollevato, quindi abbassarle in posizione nelle sedi inferiori.

COME UTILIZZARE IL GIRARROSTO

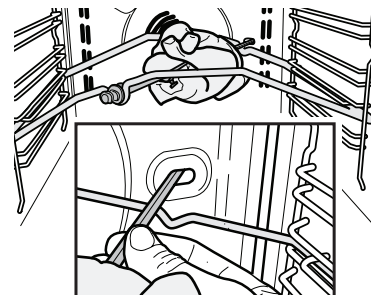


Infilare lo spiedo al centro del pezzo di carne (legato con uno spago se pollame) e farlo scorrere finché non si ferma saldamente sulla forchetta. Inserire sull'asta la seconda forchetta, e farla scorrere fino a bloccare saldamente la carne. Per assicurarne la posizione,

usare la vite di fissaggio.

Inserire l'estremità nell'apposita sede situata nella cavità del forno e appoggiare la parte arrotondata al relativo supporto.

Nota: Per raccogliere i liquidi di cottura posizionare la leccarda al di sotto, aggiungendo 500 ml di acqua. Per evitare di scottarsi, maneggiare lo spiedo caldo usando la manopola di plastica (da rimuovere prima della cottura).



**TRADIZIONALI****PRERISCALDAMENTO RAPIDO**

Per preriscaldare rapidamente il forno.

**STATICO***

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.

**GRILL**

Per grigliare costate, spiedini e salsicce, gratinare verdure o dorare il pane. Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua.

**TURBO GRILL**

Per arrostitire grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua. Con questa funzione è possibile utilizzare il girarrosto, se presente.

**TERMOVENTILATO**

Per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti, anche diversi, che richiedono il medesimo tempo di cottura. La funzione permette di cuocere senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.

**VENTILATO**

Per cuocere carni o torte con ripieno liquido su un solo ripiano.

**FUNZIONI SPECIALI****SCONGELAMENTO**

Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti.

**MANTENERE IN CALDO**

Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti.

**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.

**PIATTI PRONTI**

Questa funzione permette di cucinare qualsiasi tipo di pietanza in modo rapido e delicato. Può anche essere utilizzata per riscaldare piatti già cotti e conservati a temperatura ambiente o in frigorifero.

**MAXI COOKING**

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

**ALIMENTI SURGELATI**

Lasagne - Pizza - Strudel - Patatine fritte - Pane. La funzione seleziona automaticamente la miglior temperatura e modalità di cottura per 5 diverse categorie di cibo pronto surgelato. Selezionare "Altro" per impostare la temperatura per altri tipologie di prodotti.

**COTTURA LENTA**

Per cuocere delicatamente la carne e il pesce mantenendo gli alimenti più teneri e succosi. Per gli arrostiti, si suggerisce di farli dorare prima in padella per creare una rosolatura esterna al fine di trattenere meglio i succhi della carne all'interno. I tempi di cottura vanno dalle 2 ore per pesci da 300 g alle 4-5 ore per pesci da 3 kg; per la carne vanno dalle 4 ore per arrostiti da 1 kg alle 6-7 ore per arrostiti da 3 kg.

**ECO TERMOVENTILATO***

Per cuocere arrostiti ripieni e filetti di carne 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 temporaneamente riaccesa premendo **OK select**. Per utilizzare il ciclo ECO e ridurre il consumo di energia, la porta del forno non deve essere aperta fino al termine della cottura.

* Funzione di riferimento per la dichiarazione di efficienza energetica in accordo con il Regolamento europeo 65/2014



PULIZIA AUTOMATICA - PIROLISI

Per eliminare lo sporco generato dalla cottura tramite un ciclo ad altissima temperatura (circa 500°). E' possibile selezionare due cicli di autopulizia: un ciclo completo (PIROLISI) e un ciclo ridotto (PIROLISI EXPRESS). Si suggerisce di utilizzare il ciclo rapido a intervalli regolari e quello completo solo in caso di forno molto sporco.



IMPOSTAZIONI

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

Nota: quando il forno è spento, con la modalità Eco attivata, la luminosità del display si riduce per risparmiare energia. Si riattiva automaticamente dopo ogni interazione.



RICETTE AUTOMATICHE

Per un corretto utilizzo della funzione, consultare e scaricare il ricettario da www.hotpoint.eu Per selezionare 28 differenti ricette preimpostate. Il forno seleziona automaticamente la temperatura, la funzione e la durata di cottura ottimali.



RICETTE SONDA CARNE

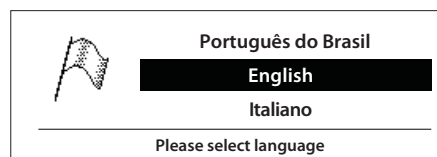
La funzione seleziona automaticamente la migliore modalità di cottura per diverse categorie di carne. A seconda del tipo di carne selezionato suggerisce sia la temperatura ideale di cavità che la temperatura interna dell'alimento.

Per il corretto inserimento e utilizzo della sonda, seguire le istruzioni riportate nel paragrafo dedicato.

PRIMO UTILIZZO

1. SELEZIONARE LA LINGUA

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



Premere \wedge o \vee per evidenziare la lingua desiderata e confermare premendo $\frac{OK}{select}$

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.

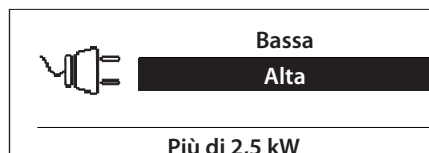


Utilizzare \wedge o \vee per impostare l'ora e confermare premendo $\frac{OK}{select}$

Nota: dopo un'interruzione di corrente sarà necessario impostare nuovamente l'ora.

3. IMPOSTARE L'ASSORBIMENTO DI POTENZA

Il forno è programmato per assorbire una potenza elettrica compatibile con una rete domestica di capacità superiore a 3 kW: nel caso si disponga di una potenza inferiore, è necessario diminuire il valore. Utilizzare \wedge o \vee per selezionare la voce di menu "Impostazioni", premere $\frac{OK}{select}$, selezionare "Potenza" e premere $\frac{OK}{select}$ per confermare.



Utilizzare \wedge o \vee per selezionare "Bassa" e premere $\frac{OK}{select}$ per confermare.

4. RISCALDARE IL 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 200°C per circa 1 ora utilizzando preferibilmente una funzione ventilata ("Termoventilato" o "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

Tenere premuto **ⓘ**: il display mostra il menu principale.

NAVIGAZIONE DEL MENU

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

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

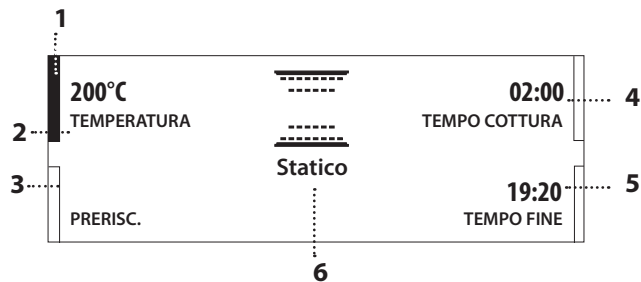
SELEZIONARE UNA VOCE DEL MENU

Quando la voce desiderata è evidenziata sul display, premere **OK select** 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 **OK select** per confermare e accedere alla schermata di impostazione.

2. IMPOSTARE E AVVIARE UNA FUNZIONE



IMPOSTARE I VALORI

Premere **▲** o **▼** per spostare il cursore accanto alle impostazioni che è possibile modificare.

Una volta posizionato il cursore, per modificare i valori premere **OK select**: il valore selezionato inizia a lampeggiare.

Utilizzare **▲** o **▼** per modificare il valore e premere **OK select** per confermare.

1. Cursore (evidenzia il valore selezionato)
2. Temperatura/potenza Grill
3. Preriscaldamento
4. Durata
5. Ora di fine funzione
6. Nome della funzione

AVVIARE LA FUNZIONE

In ogni momento, quando le impostazioni corrispondono a quelli desiderati, premere **▶** per avviare la funzione. Dopo aver inserito il cibo nel forno, premere nuovamente **▶** per avviare la funzione.

Nota: le impostazioni, dove possibile, possono essere modificate anche durante la cottura.

3. PRERISCALDAMENTO

Questo forno può cucinare ogni tipo di cibo anche senza una fase di preriscaldamento.

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

In ogni caso, il preriscaldamento può essere attivato con la maggior parte delle funzioni.

Al termine del preriscaldamento, un segnale acustico indicherà che il forno ha raggiunto la temperatura impostata.

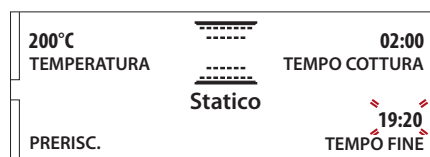
Inserire gli alimenti e procedere alla cottura.

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

4. IMPOSTARE IL TEMPO DI FINE COTTURA (AVVIO RITARDATO)

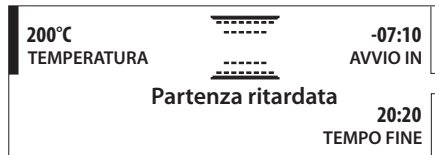
In molte funzioni è possibile posticipare l'avvio, programmando l'ora di fine.

Durante e dopo l'impostazione della durata, il display mostra l'ora di fine cottura prevista. Utilizzare **▲** o **▼** per spostare il cursore su TEMPO FINE e premere **OK select**: l'ora lampeggia.



Utilizzare **▲** o **▼** per selezionare l'ora di fine cottura desiderata e premere **OK select**. Premere **▶** e inserire il cibo nel forno, quindi premere nuovamente **▶** per attivare la funzione.

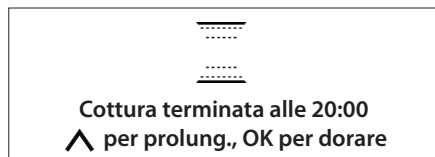
Il forno si attiva automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'ora impostata.



Note: in ogni caso, per avviare immediatamente la funzione cancellando così il tempo di attesa impostato, premere **▷**. Questa impostazione è disponibile solo se non è previsto il preriscaldamento del forno.

. DORATURA

Con alcune funzioni, alla fine della cottura il forno consente di dorare la superficie del cibo grazie all'utilizzo del grill.



Se necessario, premere **OK select** per avviare un ciclo di 5 minuti di doratura. Altrimenti, è possibile prolungare la cottura mantenendo la funzione corrente premendo **^**.

Per terminare la doratura, premere **⓪** per spegnere il forno oppure premere **MENU** per accedere al menu principale.

. RICETTE AUTOMATICHE

Il forno dispone di 28 ricette automatiche con le funzioni e la temperatura di cottura ideali già impostate. Per valorizzare al massimo questa funzione, ottenendo i migliori risultati di cottura è necessario consultare e scaricare il ricettario da **www.hotpoint.eu**

Selezionare "Ricette" dal menu principale utilizzando **^** o **∨**. Premere **OK select** per confermare e accedere alla lista dei piatti disponibili.

Utilizzare **^** o **∨** per scorrere la lista, quindi premere **OK select** per confermare la selezione.



Premere **▷** e inserire il cibo nel forno. Premere nuovamente **▷** per attivare la funzione. Per queste ricette sarà possibile impostare l'ora di fine cottura.

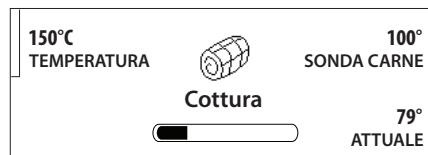
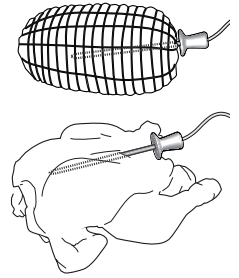
Nota: un segnale acustico e il display indicheranno quando e quali azioni sono richieste dalla funzione scelta, per esempio girare il cibo o verificarne la cottura.

. RICETTE SONDA CARNE

La sonda carne permette di misurare la temperatura interna del cibo durante la cottura. Utilizzare **^** o **∨** per selezionare "Ricette sonda carne" nel menu principale e premere **OK select**. Scegliere dalla lista proposta la pietanza desiderata e premere **OK select** per confermare.

Nota: selezionando "Carne cotta ad hoc" sarà possibile modificare tutte le impostazioni (temperatura del forno e temperatura della sonda). Le altre ricette permettono di modificare solo alcune impostazioni.

Inserire la sonda in profondità nella carne, facendo attenzione a evitare ossa o parti grasse. Per il pollame, la sonda deve essere inserita lateralmente, in mezzo al petto, avendo cura di evitare le parti cave. Inserire gli alimenti nel forno e collegare lo spinotto inserendolo nell'apposita connessione posizionata sul lato destro della cavità del forno.

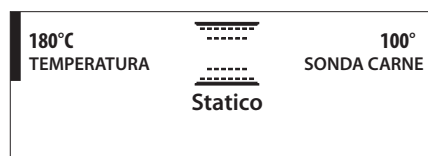


Modificare (se possibile) le impostazioni predefinite secondo necessità o premere **▷**. Un segnale acustico e il display avviseranno quando la sonda raggiungerà la temperatura desiderata. A fine cottura è possibile perfezionare la cottura, prolungandone la durata. Premere **^** o **∨** per impostare la durata: il forno utilizzerà automaticamente la funzione "Statico".

Nota: un segnale acustico e un messaggio avvisano se la sonda non è connessa correttamente.

USARE LA SONDA CARNE CON FUNZIONI MANUALI

La sonda carne può essere usata anche con alcune funzioni manuali per ottenere risultati ottimali nella cottura delle carni. Selezionare una funzione manuale e connettere la sonda: il display mostra in alto a destra la temperatura della sonda da raggiungere.




Per modificare, utilizzare **^** o **∨** per muovere il cursore accanto al valore e premere **OK select**. Quando il valore lampeggia sul display, impostare il valore desiderato utilizzando **^** o **∨** quindi premere **OK select** per confermare.

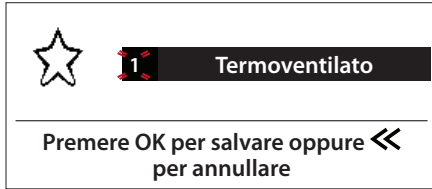
Per ottenere la tabella con le temperature consigliate per ogni tipo di carne consultare e scaricare le istruzioni per l'uso da **www.hotpoint.eu**

. PREFERITI

Per una maggiore facilità d'uso, è possibile memorizzare le funzioni preferite, fino a un massimo di 10.

Premere ☆ al termine di una cottura, se si desidera salvare come preferita una funzione, mantenendo in memoria le impostazioni.

Premere  per confermare: il display propone di salvare la funzione in una posizione da 1 a 10 nell'elenco dei preferiti.

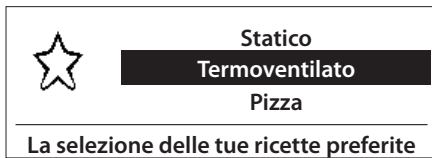






Utilizzare  o  per selezionare la posizione, quindi confermare premendo .

Nota: per annullare premere <<.


Se la memoria è piena o la posizione è già stata occupata, la funzione verrà sovrascritta.

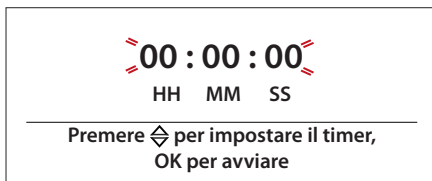
Per richiamare successivamente le funzioni salvate, premere ☆: il display mostra la lista delle funzioni preferite.






Utilizzare  o  per selezionare la funzione, confermare premendo , quindi premere  per avviare.

. 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 A CHIAVE

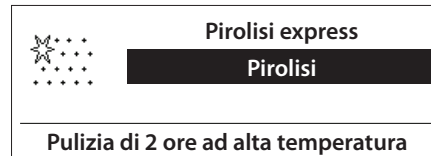
Per bloccare i tasti, tenere premuto contemporaneamente  e << per almeno 5 secondi. Per disattivare, ripetere la stessa procedura.



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 .

. PULIZIA AUTOMATICA - PIROLISI


Utilizzare  o  per selezionare "Pulizia" nel menu principale e premere .



Scegliere dal menu tra "Pirolisi" e "Pirolisi express" e premere : sul display vengono visualizzate la durata e l'ora di fine del ciclo selezionato. Premere il tasto : il display visualizza le istruzioni da seguire per iniziare il ciclo di pulizia.



In particolare, avere cura di togliere tutti gli accessori dal forno, comprese le griglie laterali.

Al completamento di ciascuna istruzione, premere  per procedere al passo successivo.

Dopo l'ultima conferma, il forno avvia il ciclo di pulizia e la porta si blocca automaticamente: sul display compare un messaggio di avviso e subito dopo la barra indicante lo stato di avanzamento del ciclo in corso.



A ciclo ultimato, il relativo messaggio di avviso lampeggia sul display. La temperatura residua viene indicata sul display mentre la porta rimane bloccata fino a quando non viene raggiunta una temperatura sicura.

A quel punto, sul display compare l'ora corrente.

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COTTURA (Min.)	LIVELLO E ACCESSORI
Torte a lievitazione		-	160-180	30-90	2/3
		—	160 - 180	30 - 90	4 1
Torta ripiena (cheesecake, strudel, crostata di frutta)		-	160-200	35-90	3
		—	160 - 200	40 - 90	4 1
Biscotti/Tortine		—	160 - 180	20 - 45	3
		—	160 - 170	20 - 45	4 1
		—	160 - 170	20 - 45 ***	5 3 1
Bigné		—	180 - 200	30 - 40	3
		—	180 - 190	35 - 45	4 1
		—	180 - 190	35 - 45 ***	5 3 1
Meringhe		—	90	110 - 150	3
		—	90	140 - 160	4 1
		—	90	140 - 160 ***	5 3 1
Pane / Pizza / Focaccia		—	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		—	190 - 250	20 - 50	4 1
		—	190 - 250	25 - 50 ***	5 3 1
Torte salate (torta di verdura, quiche)		-	180-190	40-55	2 / 3
		—	180 - 190	45 - 70	4 1
		—	180 - 190	45 - 70 ***	5 3 1
Voulevant / Salatini di pasta sfoglia		-	190 - 200	20 - 30	3
		—	180 - 190	20 - 40	4 1
		—	180 - 190	20 - 40 ***	5 3 1
Lasagne / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati		—	190 - 200	45 - 65	3
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 Kg		-	190-200	80 - 110	3
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		-	200-230	50 - 100	3
Tacchino / Oca 3 kg		-	190-200	80-130	2
Pesce al forno / al cartoccio (filetto, intero)		-	180-200	50-60	3
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		-	180-200	40-60	2
Pane tostato		—	Alto	3 - 6	5

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COTTURA (Min.)	LIVELLO E ACCESSORI
Filetti / tranci di pesce		—	Medio	20 - 30 *	4 3
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		-	Medio - Alto	15 - 30 *	5 4
Pollo arrosto 1-1,3 kg		-	Medio	55-70 **	2 1
Pollo arrosto 1-1,3 kg		-	Alta	60-80	2 1
Roast beef al sangue 1 kg		-	Medio	35-50 **	3
Cosciotto d'agnello / Stinchi		—	Medio	60 - 90 **	3
Patate arrosto		—	Medio	35 - 55 **	3
Verdure gratinate		—	Alto	10 - 25	3
Lasagne & Carne		—	200	50 - 100 ***	4 1
Carne & Patate		—	180	45 - 100 ***	4 1
Pesce & Verdure		—	190	30 - 50 ***	4 1
Pasto completo: Crostata (Liv. 5) / Lasagna (Liv. 3) / Carne (Liv. 1)		-	190	40-120 ***	5 3 1
Pizze surgelate		—	Auto	10 - 15	3
		—	Auto	15 - 20	4 1
		—	Auto	20 - 30	4 2 1
		—	Auto	20 - 30	4 3-2 1
Arrosti ripieni		-	200	80-120 ***	3
Carne in pezzi (coniglio, pollo, agnello)		-	200	50-100 ***	3

* Ruotare il cibo a metà cottura.

** Ruotare il cibo a due terzi di cottura se necessario.

*** La durata è approssimata: le pietanze possono essere tolte dal forno in tempi differenti secondo preferenza.

Scaricare le Istruzioni per l'uso collegandosi al sito www.hotpoint.eu per consultare la tabella delle ricette testate, compilata per gli istituti di valutazione secondo la norma IEC 60350-1.

Scaricare le Istruzioni per l'uso dal sito www.hotpoint.eu per consultare la tabella delle ricette dedicate alla sonda carne.

FUNZIONI								
	Statico	Grill	Turbo Grill	Termoventilato	Ventilato	Scongelamento	Eco Termoventilato	
ACCESSORI								
	Griglia	Recipiente o tortiera su griglia	Leccarda / teglia	Leccarda	Leccarda con 500 ml di acqua	Piastra Dolci	Girarrosto	Sonda carne (opzionale)

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di eseguire ogni operazione.

Non utilizzare apparecchi a vapore.

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

Utilizzare guanti protettivi.

Il forno 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.
- Non usare detergenti corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con le superfici, pulire subito con un panno in microfibra umido.

SUPERFICI INTERNE

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo;

per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti con un elevato contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.

- Pulire il vetro della porta con detergenti liquidi specifici.
- Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla.

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.

PULIRE LA CAVITÀ CON LA 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.

Questa funzione permette di eliminare lo sporco generato dalla cottura grazie a una temperatura di circa 500°C. A questa temperatura i residui di sporco si trasformano in depositi facilmente removibili con una spugna umida dopo che il forno si è raffreddato. Nel caso in cui il forno sia installato sotto un piano di cottura, accertarsi che durante il ciclo di autopulizia i bruciatori o le piastre elettriche siano spente. Gli accessori devono essere rimossi dal forno prima dell'attivazione della pirolisi (anche le griglie laterali). Per ottenere risultati di pulizia ottimali, eliminare i depositi di grandi dimensioni con una spugna umida prima di avviare la funzione di pirolisi.

Il forno permette di attivare due differenti funzioni pirolitiche: il ciclo standard (PIROLISI) garantisce una pulizia a fondo in caso di forno molto sporco, quello economico (PIROLISI EXPRESS) è più breve, consuma meno energia di quello standard e quindi è adatto per essere usato a intervalli regolari. Attivare la funzione pirolisi soltanto in presenza di molto sporco o cattivi odori generati durante la cottura.

Nota: durante la pulizia pirolitica la porta del forno non può essere aperta; rimarrà bloccata fino a quando la temperatura non tornerà a livelli accettabili. Ventilare la stanza durante e dopo il ciclo di pirolisi.

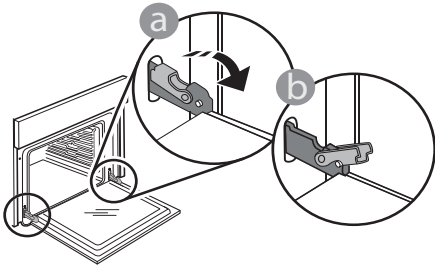
SOSTITUIRE LA LAMPADA

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Svitare la copertura della lampada, sostituire la lampada e avvitare di nuovo il coperchio della lampada.
3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

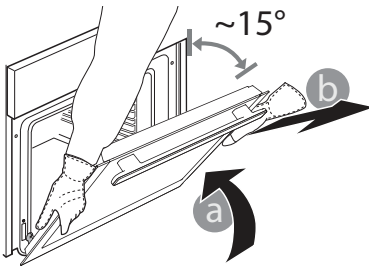
Nota: usare solo lampade ad incandescenza da 25-40 W/230 ~ V tipo E-14, T300 °C, o lampade alogene da 20-40WW/230 ~ V tipo G9, T300°C. La lampada utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009). Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza.
- In caso di impiego di lampade alogene, non maneggiarle a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

TOGLIERE E RIMONTARE LA PORTA

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

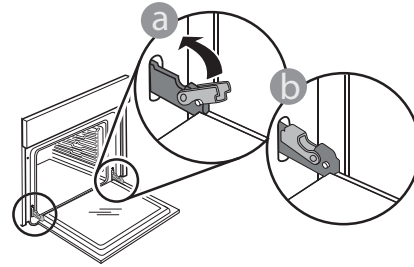


2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto finché non esce dalle sedi. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

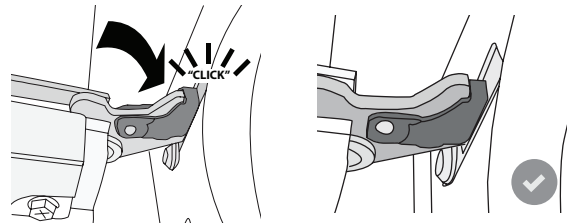


3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

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



Sarà necessario applicare una leggera pressione per assicurare il corretto posizionamento dei fermi.



5. Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Se non lo fosse, ripetere tutte le operazioni: funzionando male, la porta potrebbe danneggiarsi.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



Scaricare le istruzioni per l'uso da www.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. Spegnerlo e riaccenderlo e verificare se l'inconveniente persiste.
La porta non si apre.	Problema con la chiusura della porta. Ciclo di pulizia in corso.	Spegnerlo e riaccenderlo e verificare se il problema persiste. Attendere il termine della funzione e lasciare raffreddare il forno.
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".

COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

La tabella indica la funzione, gli accessori e il livello migliore da utilizzare per cuocere svariati tipi di cibo. I tempi di cottura si riferiscono all'introduzione del cibo nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori. Utilizzare inizialmente le impostazioni più basse consigliate e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelle più alte. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche pentole e accessori in pyrex o in ceramica, i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

CUCINARE DIFFERENTI ALIMENTI CONTEMPORANEAMENTE

Utilizzando la funzione "Termoventilato", è possibile cuocere contemporaneamente cibi diversi (ad esempio: pesce e verdure), su ripiani diversi. Estrarre i cibi che richiedono tempi di cottura inferiori e lasciare continuare la cottura per quelli con tempi più lunghi.

SCHEDA TECNICA

La scheda del prodotto comprensiva dei dati energetici di questo forno può essere scaricata dal sito internet www.hotpoint.eu

COME OTTENERE LE ISTRUZIONI PER L'USO

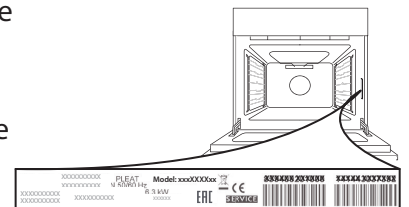
> Scaricare le istruzioni per l'uso dal sito internet www.hotpoint.eu (è possibile usare questo QR code), indicando il codice commerciale del prodotto.



> In alternativa, contattare il Servizio 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.



40010849898

Stampato in Italia