

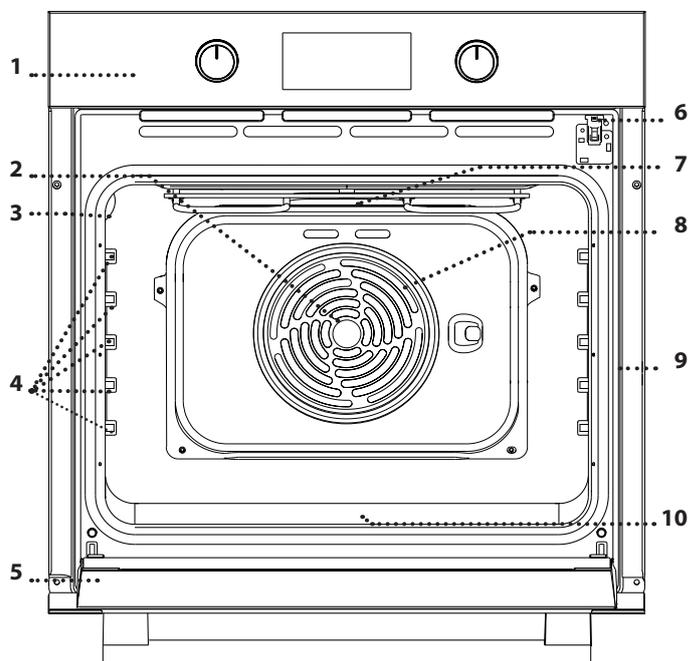

**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN
 PRODOTTO HOTPOINT-ARISTON**

Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.hotpoint.eu/register



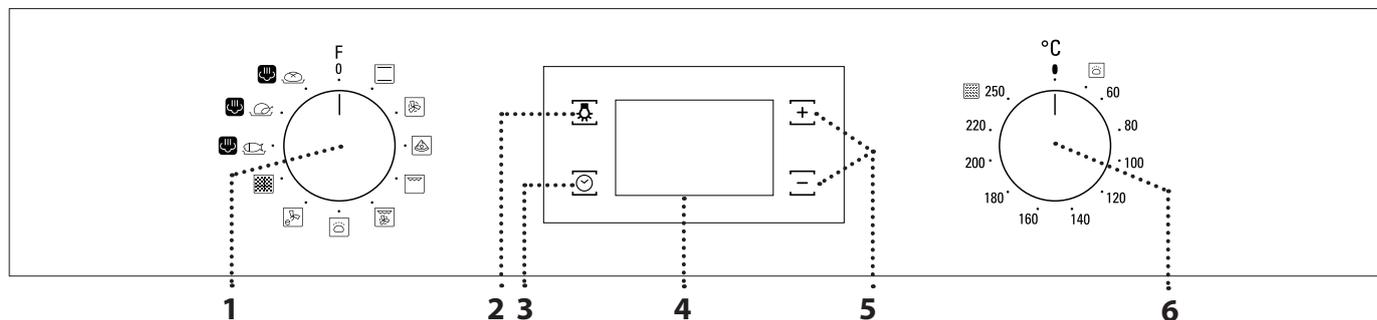
Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



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

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



1. MANOPOLA DI SELEZIONE

Per accendere il forno selezionando una funzione.
 Per spegnere il forno, ruotare sulla posizione 0.

2. LUCE

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

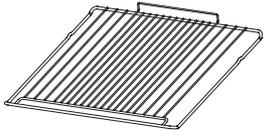
Per modificare le impostazioni di durata.

6. MANOPOLA TERMOSTATO

Ruotare per selezionare la temperatura desiderata attivando le funzioni manuali.

ACCESSORI

GRIGLIA



Da usare per la cottura degli alimenti o come supporto per pentole, tortiere e altri utensili da cucina.

LECCARDA*



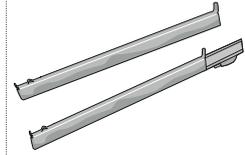
Da posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura o come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, ecc.

TEGLIA*



Da usare per cuocere prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche carne arrosto, pesce al cartoccio, ecc.

GUIDE SCORREVOLI *



Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

* 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.

INSERIMENTO DELLA GRIGLIA E 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 piastra dolci, si inseriscono orizzontalmente, facendoli scivolare sulle guide.

SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DELLE GRIGLIE LATERALI

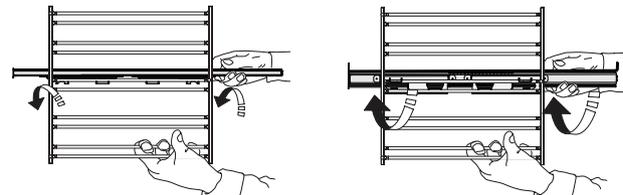
. Per rimuovere le griglie laterali, impugnare la parte esterna della griglia e tirarla verso di sé per estrarre il supporto e i due perni interni dai rispettivi alloggiamenti.

. Per riapplicare le griglie laterali, posizionarle vicino alla parete interna del forno e inserire dapprima i due perni nei rispettivi alloggiamenti. Posizionare quindi la parte esterna vicino alla sua sede, inserire il supporto e spingere con decisione verso la parete del forno per fissare saldamente la griglia.

MONTAGGIO DELLE GUIDE SCORREVOLI (SE PRESENTI)

Rimuovere le griglie laterali. Staccare le clip di fissaggio dalla griglia laterale, iniziando dalla parte inferiore.

Per reinstallare le guide scorrevoli, agganciare la clip superiore della guida alla griglia laterale, quindi abbassare l'altra clip spingendola in posizione. Per fissare la guida, premere la parte inferiore della clip contro la griglia laterale. Assicurarsi che le guide possano scorrere liberamente. Sistemare nuovamente in sede le griglie laterali.



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

FUNZIONI

 **STATICO**
Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.

 **TERMOVENTILATO**
Per cuocere insieme cibi diversi che richiedono la stessa temperatura di cottura su ripiani diversi (massimo tre). Questa funzione permette di eseguire la cottura senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.

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

 **GRILL**
Per grigliare costate, spiedini e salsicce, gratinare verdure o dorare il pane.

Quando si cuoce la carne alla griglia, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.

 **TURBO GRILL**
Per arrostiti 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 200 ml di acqua potabile.

 **LIEVITAZIONE**
Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Per attivare questa funzione, ruotare la *manopola del termostato* sull'icona corrispondente.

 **ECO TERMOVENTILATO**
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 .

 **PULIZIA AUTOMATICA - PIROLISI**
Permette di eliminare i residui di cottura tramite un ciclo ad altissima temperatura (circa 400°C).

steam 

- PESCE 
- CARNE 
- PANE 

Le funzioni steam  permettono di ottenere risultati eccellenti grazie all'impiego del vapore nei cicli di cottura. A forno freddo, versare acqua potabile sul fondo del forno e selezionare la funzione di cottura adatta per il tipo di preparazione. La quantità d'acqua e la temperatura ottimali variano in base alla categoria di alimenti e sono riportate nella tabella di cottura. **Il forno non deve essere preriscaldato prima di introdurre gli alimenti.**

PRIMO UTILIZZO

1. IMPOSTARE L'ORA

Alla prima accensione, è necessario impostare l'ora: premere  finché sul display lampeggiano l'icona  e le due cifre relative all'ora.



Utilizzare  o  per impostare l'ora e premere  per confermare. Sul display lampeggiano le due cifre dei minuti. utilizzare  o  per impostare i minuti e premere  per confermare.

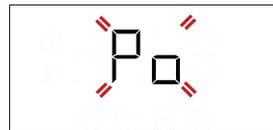
Note: quando l'icona  lampeggia, ad esempio dopo una prolungata interruzione di corrente, è necessario impostare l'ora.

2. IMPOSTARE L'ASSORBIMENTO DI POTENZA

Il forno è programmato per operare a una potenza inferiore a 2,9 kW ("Lo"): Perché sia compatibile con un impianto domestico di potenza superiore a 3 kW ("Hi") è necessario modificare le impostazioni.

Per andare al menu di modifica, ruotare la *manopola di selezione* su , quindi riportarla su **0**.

Premere e tenere premuto  e  per cinque secondi subito dopo.



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

3. RISCALDAMENTO DEL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale.

Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore.

Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno.

Riscaldare il forno a 250°C per circa un'ora. Durante questa procedura il forno deve essere vuoto.

Note: Si consiglia di arieggiare il locale dopo il primo utilizzo dell'apparecchio.

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONE DI UNA FUNZIONE

Per selezionare una funzione, ruotare la *manopola di selezione* in corrispondenza del simbolo della 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 avvia se la *manopola del termostato* è impostata su **0**. Sarà possibile impostare la durata, l'ora di fine cottura (solo se è impostata una durata) e il timer.

LIEVITAZIONE

Per avviare la funzione "Lievitazione", ruotare la *manopola termostato* in corrispondenza del simbolo della funzione; in corrispondenza di temperature differenti, la funzione non si avvierà.

Note: Sarà possibile impostare la durata, l'ora di fine cottura (solo se è impostata una durata) e il timer.

steam:



A forno freddo, riempire la cavità sul fondo del forno con la quantità d'acqua potabile indicata nella tabella di cottura. Introdurre la pietanza nel forno.

Impostare e attivare la funzione steam: : Alla fine, aprire la porta con attenzione facendo fuoriuscire il vapore lentamente.

Note: durante la cottura a vapore, non aprire mai la porta e non rabboccare 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, inserire gli alimenti e procedere alla cottura.

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

. PROGRAMMARE LA 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.

Avviare la funzione ruotando la *manopola termostato* in corrispondenza della temperatura desiderata: 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.

Avviare la funzione ruotando la *manopola termostato* in corrispondenza della temperatura desiderata: 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**.

FINE COTTURA

Un segnale acustico e il display avvisano del termine della funzione.



Ruotare la *manopola di selezione* per selezionare una funzione differente o portarla su **0** per spegnere il forno.

Note: se attivo il timer, il display mostrerà la scritta "END" in alternanza al tempo rimanente.

. IMPOSTARE IL TIMER

Questa opzione non interrompe né programma la cottura ma permette di utilizzare il display come contaminuti, sia durante una funzione attiva che quando il forno è spento.

Premere ripetutamente  finché sul display lampeggiano l'icona  e "00:00".



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

Note: per disattivare il timer, premere  tante volte fino a che l'icona  lampeggia, quindi utilizzare  per riportare la durata a "00:00".

. FUNZIONE DI PULIZIA AUTOMATICA PER PIROLISI

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

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

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

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

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

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



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.

TABELLA DI COTTURA

| RICETTA | FUNZIONE | PRERISCAL-DAMENTO | 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    |
| Voulevant / 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  |
| Arrosto di maiale 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  |

FUNZIONI



Statico



Termoventilato



Pizza



Grill



Turbo Grill



Eco Termoventilato

ACCESSORI



Griglia



Teglia o tortiera su griglia



Teglia / leccarda o teglia su griglia



Leccarda / teglia



Leccarda / teglia con 200 ml d'acqua

| RICETTA | FUNZIONE | PRERISCALDAMENTO | TEMPERATURA (°C) | DURATA (Min) | LIVELLO E ACCESSORI |
|---|----------|------------------|------------------|--------------|---------------------|
| Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane) | | Sì | 180 - 200 | 50 - 70 | 3 |
| 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 |
| Lasagna & 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: le pietanze possono essere tolte dal forno in tempi differenti secondo preferenza.

steam

| RICETTA | FUNZIONE | ACQUA (ml) | PRERISCALDAMENTO | TEMPERATURA (°C) | DURATA (Min) | LIVELLO E ACCESSORI |
|---|----------|------------|------------------|------------------|--------------|---------------------|
| Filetti/tranci di pesce 0,5 - 2 cm | steam | 250 | - | 190 - 210 | 15 - 25 | 3 |
| Pesce intero 300 - 600 g | steam | 250 | - | 190 - 210 | 15 - 30 | 3 |
| Pesce intero 600 g - 1,2 kg | steam | 250 | - | 180 - 200 | 25 - 45 | 3 |
| Roast beef al sangue 1 kg | steam | 250 | - | 190 - 210 | 40 - 55 | 3 |
| Cosciotto d'agnello 500 g - 1,5 kg | steam | 250 | - | 170 - 190 | 60 - 75 | 2 |
| Pollo / Faraona / Anatra Intero 1 - 1,5 kg | steam | 250 | - | 200 - 220 | 55 - 75 | 2 |
| Pollo / Faraona / Anatra (in pezzi) 500 g - 1,5 kg | steam | 250 | - | 200 - 220 | 40 - 60 | 3 |
| Pollo / Faraona / Anatra Intero 3 kg | steam | 250 | - | 160 - 180 | 100 - 140 | 2 |
| Agnello / Manzo / Suino 1 kg | steam | 250 | - | 170 - 190 | 60 - 100 | 3 |
| Panini 80 - 100 g | steam | 200 | - | 200 - 220 | 30 - 45 | 3 |
| Pane a cassetta in stampo 300 - 500 g | steam | 250 | - | 170 - 190 | 45 - 60 | 3 |
| Pagnotta 500 g - 2 kg | steam | 250 | - | 160 - 170 | 50 - 100 | 2 |
| Baguette 200 - 300 g | steam | 250 | - | 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 Termoventilato | 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 | | |

PULIZIA E MANUTENZIONE

Assicurarsi che il forno 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.

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 detersivo neutro. Asciugare con un panno.

Non utilizzare detersivi corrosivi o abrasivi. Se uno di questi prodotti entra inavvertitamente in contatto con le superfici dell'apparecchio, pulire immediatamente 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, passare un panno o una spugna a forno freddo.

• Per rimuovere il calcare rimasto sulla base del forno dopo un ciclo di cottura steam (☁), versare 250 ml di aceto bianco nella cavità (oppure, usare uno speciale prodotto anticalcare. Per i prodotti disponibili, rivolgersi al Servizio Assistenza).

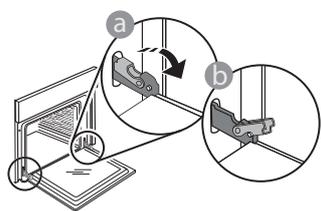
Lasciare agire il prodotto a temperatura ambiente per 30 minuti, quindi lavare la base del forno con un panno morbido imbevuto di acqua potabile tiepida. Si raccomanda di eseguire la pulizia almeno ogni 5-10 cicli di cottura steam (☁).

- 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 il vetro della porta con detersivi liquidi specifici.

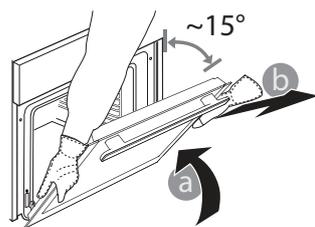
ACCESSORI

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



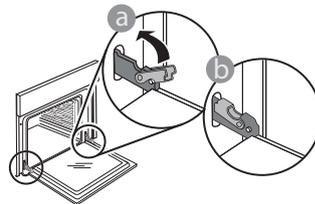
1. Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.



2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla, continuare a chiuderla e contemporaneamente

tirla 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.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

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.

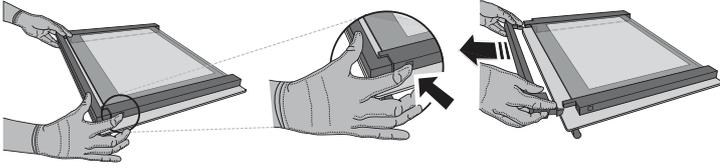
Note: usare lampadine alogene da 25 W/230 V tipo G9, T300°C. La lampada utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009).

Le lampadine sono disponibili presso il Servizio Assistenza.

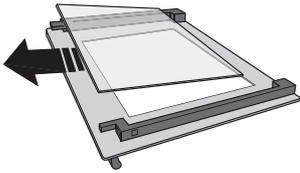
- Non maneggiare le lampade a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

CLICK TO CLEAN - PULIZIA DEI VETRI

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.

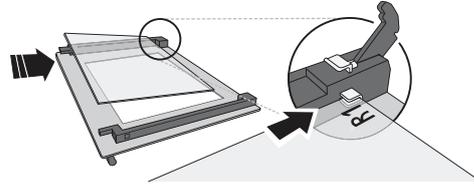


2. Sollevare e prendere saldamente il vetro interno con due mani, rimuoverlo e appoggiarlo su un piano morbido prima di eseguire la pulizia.

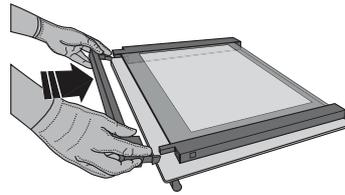


3. Riapplicare il vetro intermedio (contrassegnato con "1R")

prima di rimontare il vetro interno: Per posizionare correttamente i vetri, verificare che la marcatura "R" sia visibile nell'angolo sinistro. Inserire dapprima il lato lungo del vetro contrassegnato con "R" nelle sedi di sostegno, quindi abbassarlo in posizione. Ripetere la procedura per entrambi i vetri.



4. Rimontare il profilo superiore: un clic indica il corretto posizionamento. Verificare che la tenuta sia salda prima di rimontare la porta.



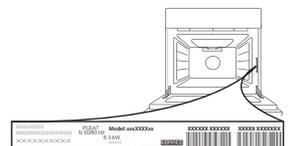
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

| 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. Spegner e riaccendere il forno per verificare se il problema persiste. |
| Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero o una lettera. | Il forno è guasto. | Contattare il più vicino Servizio Assistenza Clienti e specificare il numero che segue la lettera "F". |
| Sul display compare 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 differente. |



Per le linee guida, la documentazione standard e altre informazioni sui prodotti:

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



Hotpoint

ARISTON



400011641789