

# 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)

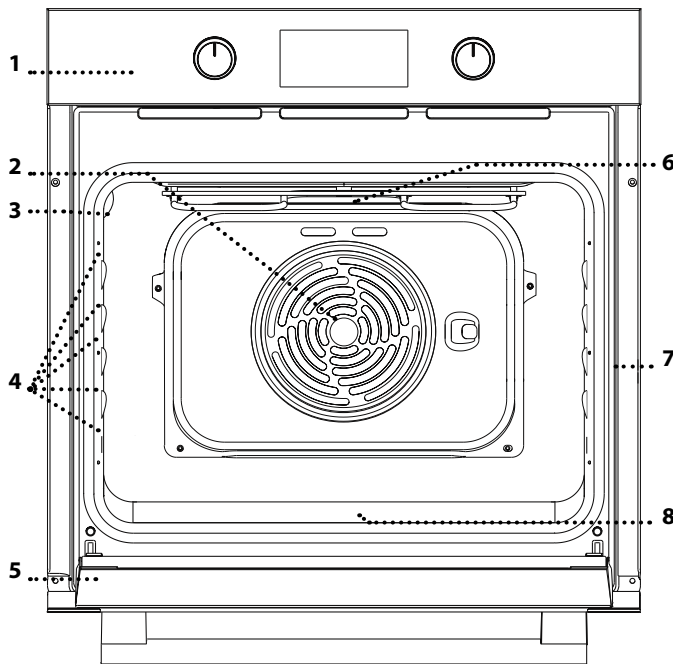


Scaricare le istruzioni per la sicurezza e le istruzioni per l'uso collegandosi al sito [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu) e seguire la procedura indicata sul retro.



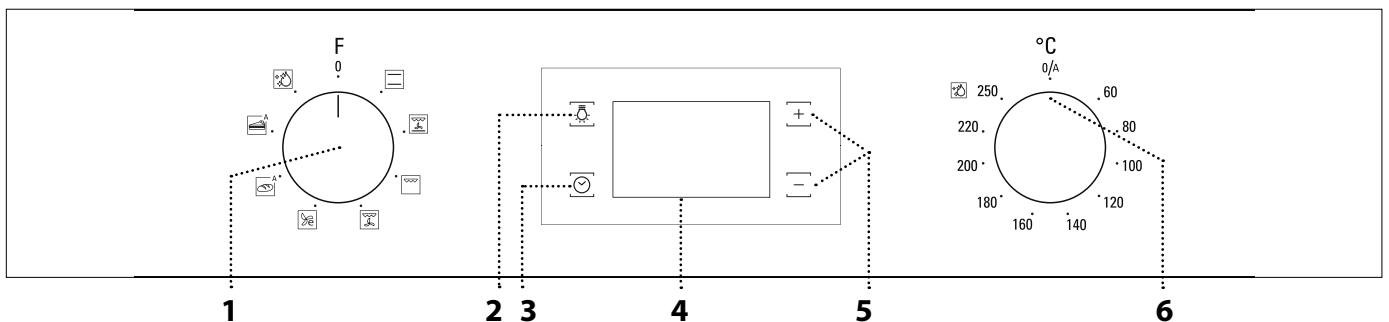
**Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza prima di utilizzare il prodotto**

## DESCRIZIONE PRODOTTO



1. Pannello di controllo
2. Ventola
3. Lampada
4. Guide accessori  
(il livello è indicato sulla parete della cavità)
5. Porta
6. Resistenza superiore / Grill
7. Targhetta matricola  
(da non rimuovere)
8. Resistenza inferiore  
(non visibile)

## PANNELLO DI CONTROLLO



### 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 di cavità del forno.

### 3. IMPOSTAZIONE DEL TEMPO

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.

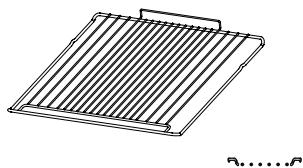
### 6. MANOPOLA TERMOSTATO

Ruotare per selezionare la temperatura desiderata attivando le funzioni manuali. Su 0/A attiva le funzioni automatiche.

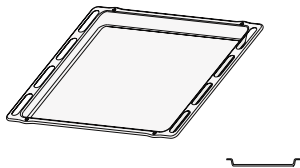
# Hotpoint

ARISTON

## GRIGLIA



## PIASTRA DOLCI



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 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.

# FUNZIONI

### STATICO\*

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.

### VENTILATO

Per cuocere fino ad un massimo di due ripiani contemporaneamente. Si consiglia di invertire la posizione delle teglie a metà cottura.

### 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 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.

### ECO VENTILATO\*

Per cuocere arrostiti e arrostiti ripieni su un solo ripiano prevenendo l'eccessiva disidratazione delle pietanze grazie a una ventilazione discontinua e delicata. In questa funzione ECO la luce rimane spenta durante la cottura e può essere riaccesa premendo .

### PANE AUTO

Questa funzione seleziona automaticamente temperatura e tempo ideali per la cottura del pane. Per ottenere i migliori risultati seguire attentamente la ricetta . Attivare la funzione a forno freddo.

### DOLCI AUTO

Questa funzione seleziona automaticamente temperatura e tempo ideali per la cottura dei dolci. Attivare la funzione a forno freddo.



### DIAMOND CLEAN

L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura permette di rimuovere facilmente sporco e residui di cibo. Versare 200ml di acqua potabile sul fondo del forno, attivando la funzione a forno freddo.







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

# PRIMO UTILIZZO

## 1. IMPOSTARE L'ORA

Alla prima accensione, è necessario impostare l'ora: premere  fino a che sul display non 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 relative ai minuti: utilizzare  o  per impostare l'ora e premere  per confermare.

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

## 2. 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 vuoto alla temperatura di 250° per circa 1 ora utilizzando preferibilmente 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

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.



Note: durante la cottura sarà possibile modificare la funzione ruotando la *manopola di selezione* o regolare la temperatura ruotando la *manopola termostato*.


La funzione non si avvierà fino a quando la manopola termostato sarà su 0°C. Sarà possibile impostare durata, ora di fine cottura (solo se è impostata una durata) e timer.


### AUTOMATICA

Per avviare la funzione automatica ("Pane" o "Dolci") selezionata, mantenere la *manopola termostato* sulla posizione dedicata alle funzioni automatiche (0/A). Per terminare la cottura, ruotare la *manopola di selezione* in corrispondenza della posizione 0.

Note: sarà possibile impostare ora di fine cottura e timer.

## 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.




Attivare la funzione ruotando la *manopola termostato* in corrispondenza della temperatura desiderata o necessaria: un segnale acustico e il display avviseranno del termine della cottura.

Note: per annullare la durata impostata, premere  tante volte fino a che sul display lampeggia l'icona , quindi utilizzare  per riportare la durata a "00:00". La durata impostata include la fase di preriscaldamento.

## PROGRAMMARE L'ORA DI FINE COTTURA / AVVIO RITARDATO

Una volta impostata una durata sarà possibile posticipare l'avvio della funzione, programmandone l'ora di fine: premere  fino a che sul display non lampeggiano l'icona  e l'ora corrente.



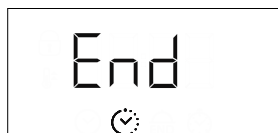
Utilizzare  o  per impostare l'ora di fine cottura desiderata e premere  per confermare. Attivare la funzione ruotando la *manopola termostato* in corrispondenza della temperatura desiderata o necessaria: la funzione resterà in pausa fino ad avviarsi automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.



Note: per annullare l'impostazione, spegnere il forno ruotando la *manopola di selezione* sulla posizione "0".

## FINE COTTURA

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




Ruotare la *manopola di selezione* per selezionare una funzione differente o sulla posizione "0" per spegnere il forno.




Nota: 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  tante volte fino a che 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 DIAMOND CLEAN

Per attivare la funzione di pulizia "Diamond clean", dopo aver versato 200 ml di acqua potabile sul fondo della cavità del forno, ruotare la *manopola di selezione* e la *manopola termostato* in corrispondenza dell'icona .




















































Nota: la posizione dell'icona non corrisponde alla temperatura raggiunta durante il ciclo di pulizia.











La funzione si attiva automaticamente: il display mostra il tempo rimanente al termine, alternato alla scritta "dc".



Note: sarà possibile programmare solo l'ora di fine della funzione. La durata è automaticamente impostata a 35 minuti.

# TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRE RISCALDARE	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI
Torte a lievitazione		Sì	160-180	30-90	2/3 
		Sì	160-180	30 - 90 ***	4  1 
Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di frutta)		Sì	160-200	35-90	2 
		Sì	160-200	35 - 90 ***	4  2 
Biscotti/Tortine		Sì	170 - 180	15 - 45	3 
		Sì	160-180	20-45 ***	4  2 
Bignè		Sì	180 - 220	30-40	3 
		Sì	180-190	35-45 ***	4  2 
Meringhe		Sì	90	150 - 200	3 
		Sì	90	140 - 200	4  2 
Pane		-	-	60	2 
Pane / Pizza / Focaccia		Sì	190-250	15-50	2 
		Sì	190-250	25-50 ***	4  2 
Pizze surgelate		Sì	250	10 - 15	3 
		Sì	250	10 - 20 ***	4  2 
Torte salate (torta di verdura, quiche)		Sì	175 - 200	45 - 60	3 
		Sì	175 - 200	45 - 60 ***	4  2 
Voulevant / Salatini di pasta sfoglia		Sì	190-200	20-30	3 
		Sì	180-190	15 - 40 ***	4  2 
Lasagna / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati		Sì	190-200	45-65	2 
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 Kg		Sì	190-200	80-110	3 

FUNZIONI	 Statico	 Grill	 Turbo Grill	 Ventilato	 Pane Auto	 Eco Ventilato
ACCESSORI	 Griglia	 Tortiera o teglia su griglia	 Piastra dolci / Teglia su griglia	 Piastra dolci con 200ml di acqua	 Piastra Dolci	

RICETTA	FUNZIONE	PRE RISCALDARE	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI
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 (filetto, intero)		Sì	170 - 190	30 - 50	2
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	180-200	50 - 70	2
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 **	3
Verdure gratinate		-	200 - 210	25 - 55	3
Lasagna & Carne		Sì	200	50 - 100 ****	4 1
Carne & Patate		Sì	190-200	45 - 100 ****	4 1
Pesce & Verdure		Sì	180	30 - 50 ****	4 1
Arrosti / Arrosti ripieni		-	170 - 180	100 - 150	2

La durata indicata non comprende la fase di preriscaldamento: si consiglia di inserire gli alimenti nel forno e di impostare la durata della cottura solo al raggiungimento della temperatura desiderata.

\* 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](http://www.hotpoint.eu) per consultare la tabella delle ricette testate, compilata per gli istituti di valutazione secondo la norma IEC 60350-1.

FUNZIONI						
	Statico	Grill	Turbo Grill	Ventilato	Pane Auto	Eco Ventilato
ACCESSORI						
	Griglia	Tortiera o teglia su griglia	Piastra dolci / Teglia su griglia	Piastra dolci con 200ml di acqua	Piastra Dolci	

# CURA E PULIZIA



Scaricare le istruzioni per l'uso da [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu) per maggiori informazioni

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

**Utilizzare guanti protettivi durante tutte le operazioni.**

**Eseguire le operazioni indicate a forno freddo.**

**Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.**

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

## SUPERFICI ESTERNE

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detersivo neutro. Asciugare con un panno asciutto.
- Non usare detersivi corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con le superfici, pulire subito con un panno in microfibra umido.

## SUPERFICI INTERNE

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo; per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti con un elevato contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.

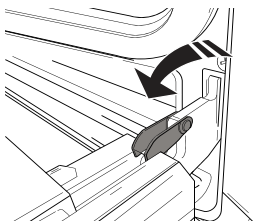
- Attivare la funzione "Diamond Clean" per una pulizia ottimale delle superfici interne.
- Per facilitare la pulizia dei vetri è possibile rimuovere e smontare facilmente la porta .
- Pulire i vetri della porta con detersivi liquidi specifici.
- La resistenza superiore del grill può essere abbassata per pulire la parete superiore del forno .

## ACCESSORI

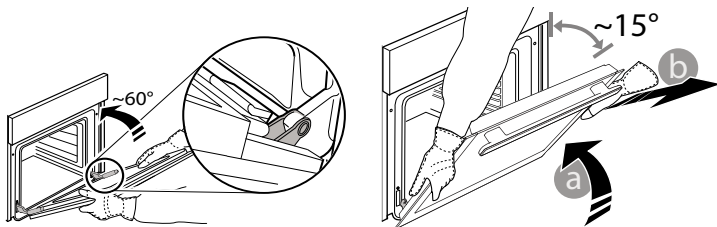
Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

## 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 (a) finché non esce dalle sedi (b).**



Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

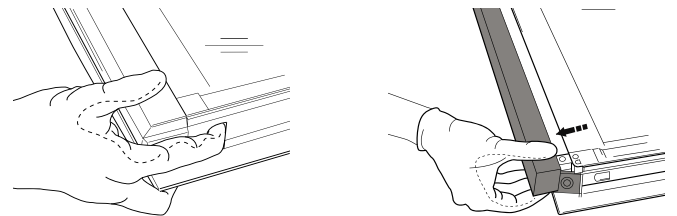
**3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.**

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

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

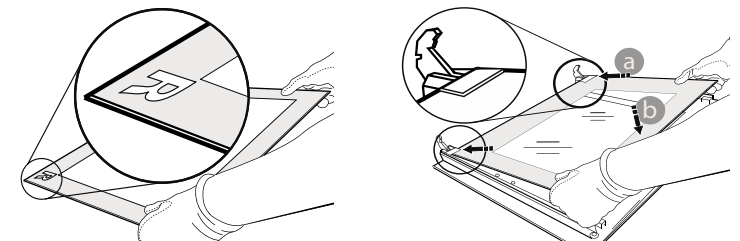
## CLICK TO CLEAN - PULIRE I VETRI

**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. Per riposizionare correttamente il vetro interno, fare attenzione che la "R" sia leggibile nell'angolo sinistro e che la superficie lucida (non stampata) sia rivolta verso l'alto. Inserire dapprima il lato lungo del vetro indicato dalla "R" nelle sedi di sostegno (a), quindi abbassarlo in posizione (b).**



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

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. Spegnerne e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste
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"

## CONSIGLI UTILI



Scaricare le istruzioni per l'uso da [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu) per maggiori informazioni

### 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 i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. 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 "Ventilato", 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.

### FUNZIONE PANE AUTO

Per ottenere i migliori risultati è opportuno seguire attentamente le indicazioni, rispettando la ricetta per 1000g d'impasto: 600g di farina, 360g di acqua, 11g di sale, 25g di lievito fresco (oppure 2 bustine di lievito in polvere).

Per una lievitazione ottimale, sono necessari circa 90 minuti a temperatura ambiente.

Infornare a forno freddo, versare 1 dl di acqua potabile fredda sul fondo del forno e avviare la funzione "Pane Auto". Al termine della cottura, lasciare riposare su una griglia fino a completo raffreddamento..

### DATI TECNICI

La scheda del prodotto comprensiva dei dati energetici di questo forno può essere scaricata dal sito internet [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu)

### COME OTTENERE LE ISTRUZIONI PER L'USO

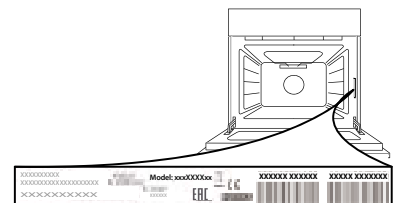
> Scaricare le istruzioni per l'uso dal sito internet [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu) (è possibile usare questo QR Code) indicando il codice commerciale del prodotto.



> 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.



400010871327

Printed in Italy

