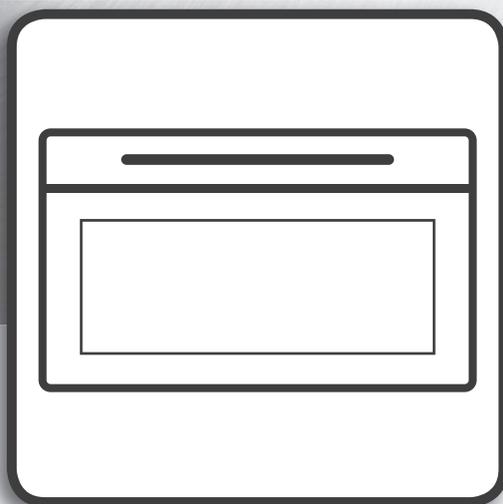


# Hotpoint

ARISTON



## Istruzioni per l'uso



[www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)



Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere le seguenti norme di sicurezza. Conservarle per eventuali consultazioni successive.

Queste istruzioni e l'apparecchio sono corredati da importanti avvertenze di sicurezza, da leggere e osservare sempre. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità che derivi dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni di sicurezza, da usi impropri dell'apparecchio o da errate impostazioni dei comandi.

⚠ Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 3 anni. Tenere i bambini di età inferiore agli 8 anni a debita distanza dall'apparecchio, a meno che non siano costantemente sorvegliati. I bambini di età superiore agli 8 anni, le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e le persone che non abbiano esperienza o conoscenza dell'apparecchio potranno utilizzarlo solo sotto sorveglianza, o quando siano state istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi del suo utilizzo. Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione ordinaria non devono essere effettuate da bambini senza la supervisione di un adulto.

⚠ **ATTENZIONE:** L'apparecchio e i suoi componenti accessibili possono diventare molto caldi durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi scaldanti. Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

⚠ Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'essiccazione degli alimenti. Se l'apparecchio è predisposto per l'uso di una termosonda, usare solo i tipi di termosonda raccomandati per questo forno, per evitare rischi di incendio.

⚠ Non avvicinare all'apparecchio stoffe o altri materiali infiammabili fino a che tutti i componenti non si siano completamente raffreddati, per evitare il rischio di incendi. Sorvegliare continuamente la cottura degli alimenti ricchi di grasso o olio o le cotture con aggiunta di alcolici, perché queste preparazioni comportano un rischio di incendio. Usare guanti da forno per estrarre tegami e accessori. Alla fine della cottura, aprire lo sportello con cautela, lasciando defluire gradualmente

l'aria o il vapore prima di accedere al vano del forno per evitare possibili rischi di ustioni. Non ostruire le aperture di sfiato dell'aria calda sul lato anteriore del forno per evitare il rischio di incendi.

⚠ Porre la dovuta attenzione con la porta del forno in posizione abbassata o di apertura, per evitare di urtarla.

### USO CONSENTITO

⚠ **ATTENZIONE:** l'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione mediante un dispositivo di commutazione esterno, ad esempio un temporizzatore, o attraverso un sistema di comando a distanza separato.

⚠ L'apparecchio è destinato all'uso domestico e ad applicazioni analoghe, quali: aree di cucina per il personale di negozi, uffici e altri contesti lavorativi; agriturismi; camere di hotel, motel, bed & breakfast e altri ambienti residenziali.

⚠ Non sono consentiti altri usi (ad es., il riscaldamento di ambienti).

⚠ Questo apparecchio non è destinato all'uso professionale. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

⚠ Non conservare sostanze esplosive oppure infiammabili (ad es. taniche di benzina o bombolette spray) all'interno o in prossimità dell'apparecchio per evitare pericoli d'incendio.

### INSTALLAZIONE

⚠ Per evitare il rischio di lesioni personali, le operazioni di movimentazione e installazione dell'apparecchio devono essere eseguite da almeno due persone. Per evitare rischi di taglio, utilizzare guanti protettivi per le operazioni di disimballaggio e installazione.

⚠ Le operazioni di installazione, compresi gli eventuali allacci alla rete idrica e i collegamenti elettrici, e gli interventi di riparazione devono essere eseguiti da personale qualificato. Non riparare o sostituire qualsiasi parte dell'apparecchio se non espressamente richiesto nel manuale d'uso. Tenere i bambini a distanza dal luogo di installazione. Dopo aver disimballato l'apparecchio, assicurarsi che non sia stato danneggiato durante il trasporto. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza più vicino. A installazione completata, conservare il materiale di

imballaggio (parti in plastica, polistirolo, ecc.) fuori della portata dei bambini per evitare potenziali rischi di soffocamento. Per evitare rischi di scosse elettriche, prima di procedere all'installazione scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

Durante l'installazione, accertarsi che l'apparecchio non possa danneggiare il cavo di alimentazione e causare così rischi di scosse elettriche. Attivare l'apparecchio solo dopo avere completato la procedura di installazione.

⚠ Eeguire tutte le operazioni di taglio del mobile prima di inserire il forno, avendo cura di rimuovere trucioli o residui di segatura.

Non rimuovere l'apparecchio dalla base di polistirolo fino al momento dell'installazione.

⚠ La parte inferiore dell'apparecchio non deve essere più accessibile dopo l'installazione, per evitare il rischio di ustioni.

⚠ Non installare l'apparecchio dietro un pannello decorativo - possibile rischio di incendio.

⚠ Se l'apparecchio è installato sotto un piano di lavoro, non ostruire lo spazio minimo previsto tra il piano di lavoro e il bordo superiore del forno, perché in tal caso potrebbe crearsi un rischio di incendio.

### AVVERTENZE ELETTRICHE

⚠ La targhetta matricola si trova sul bordo anteriore del forno (visibile a porta aperta).

⚠ Deve essere possibile scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica disinserendo la spina, se questa è accessibile, o tramite un interruttore multipolare installato a monte della presa in conformità alle norme di cablaggio, mentre il collegamento a terra dell'apparecchio deve essere conforme alle norme di sicurezza elettrica nazionali.

⚠ Non utilizzare cavi di prolunga, prese multiple o adattatori. Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non devono più essere accessibili. Non utilizzare l'apparecchio quando si è bagnati oppure a piedi nudi.

Non accendere l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se si osservano anomalie di funzionamento o se l'apparecchio è caduto o è stato danneggiato.

⚠ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con uno dello stesso tipo dal produttore, da un centro di assistenza

autorizzato o da un tecnico qualificato per evitare situazioni di pericolo o rischi di scosse elettriche.

⚠ Se il cavo di alimentazione deve essere sostituito, rivolgersi a un centro di assistenza autorizzato.

### PULIZIA E MANUTENZIONE

⚠ **ATTENZIONE:** Per evitare rischi di folgorazione, prima di qualsiasi intervento di manutenzione accertarsi che l'apparecchio sia spento e scollegato dall'alimentazione elettrica; inoltre, non usare in nessun caso pulitrici a getto di vapore.

⚠ Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici per pulire il vetro della porta del forno, in quanto potrebbero graffiare la superficie con il rischio di rottura del vetro.

⚠ Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, assicurarsi che l'apparecchio si sia raffreddato. - Rischio di ustioni.

⚠ **ATTENZIONE:** Spegnerne l'apparecchio prima di sostituire la lampadina, per evitare il rischio di scosse elettriche.

### SMALTIMENTO DEL MATERIALE DI IMBALLAGGIO

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclo . Le varie parti dell'imballaggio devono pertanto essere smaltite responsabilmente e in stretta osservanza delle norme stabilite dalle autorità locali.

### SMALTIMENTO DEGLI ELETTRODOMESTICI

Questo prodotto è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile.

Smaltire il prodotto rispettando le normative locali in materia.

Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclaggio degli elettrodomestici, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato. Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

### CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

Preriscaldare il forno solo se specificato nella tabella di cottura o nella ricetta.

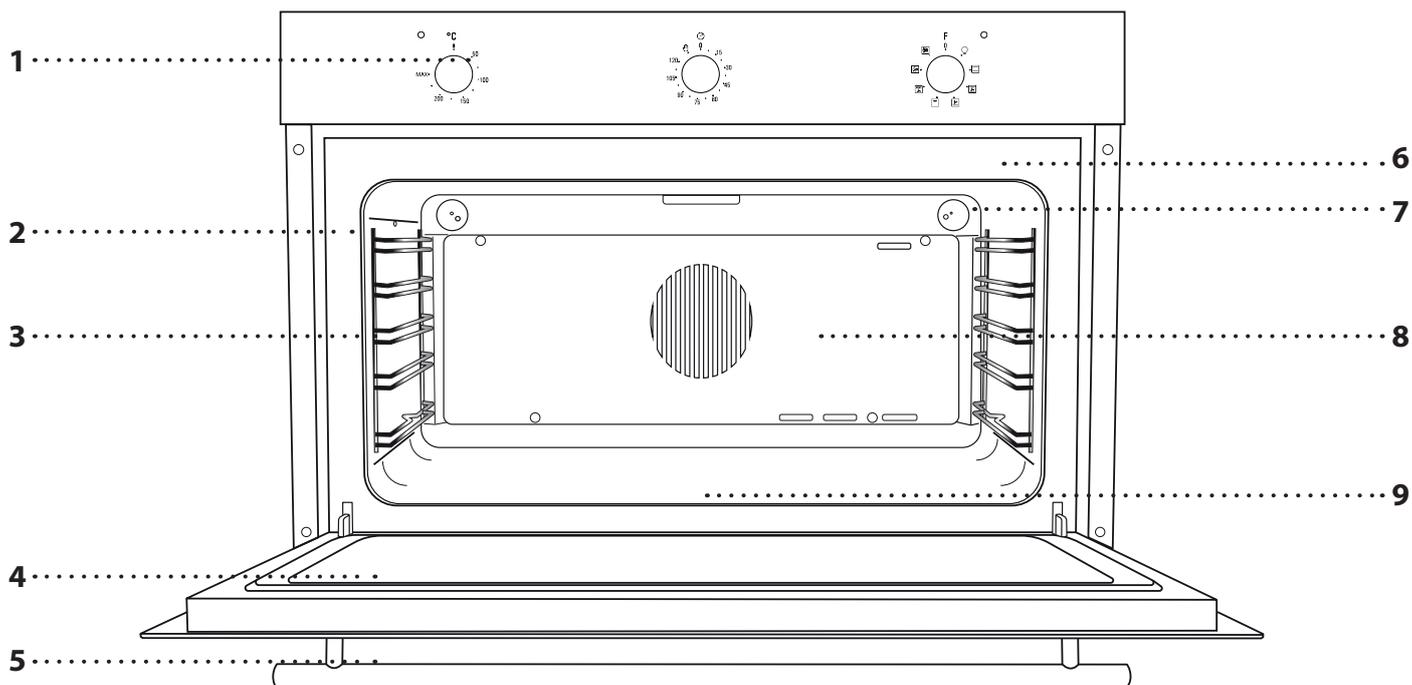
Usare teglie laccate o smaltate in colori scuri, in quanto assorbono il calore in modo più efficiente.

Nel caso di cibi che richiedano tempi lunghi, questi continueranno comunque a cuocere anche con l'apparecchio spento.

### DICHIARAZIONI DI CONFORMITÀ

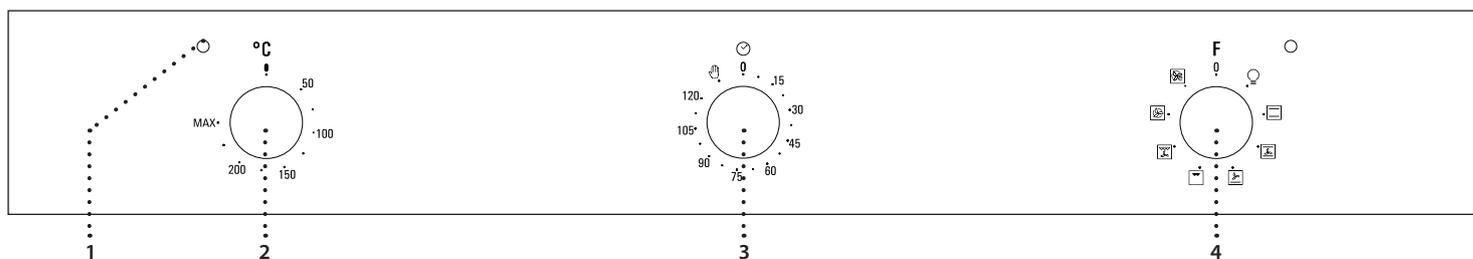
Questo apparecchio soddisfa i requisiti del regolamento europeo 65/2014 in materia di progettazione ecocompatibile in conformità alla norma europea EN 60350-1.

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



- |   |   |
|---|---|
| 1. Pannello comandi   | 6. Resistenza superiore / grill           |
| 2. Griglie laterali<br>(il livello è indicato sulla parte frontale del forno) | 7. Luce                                   |
| 3. Punto di inserimento del girarrosto  | 8. Ventola e resistenze circolari         |
| 4. Porta del forno  | 9. Resistenza inferiore<br>(non visibile) |
| 5. Maniglia   |   |

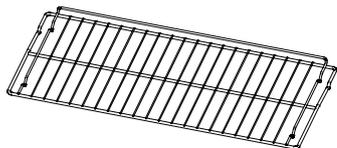
## DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



- |  |   |
|--|---|
| <b>1. SPIA TERMOSTATO / PRERISCALDAMENTO</b><br>Si accende durante la fase di riscaldamento. Si spegne al raggiungimento della temperatura desiderata. | <b>3. MANOPOLA DEL TIMER</b><br>Per impostare la durata di cottura desiderata.  |
| <b>2. MANOPOLA TERMOSTATO</b><br>Ruotare per selezionare la temperatura desiderata.  | <b>4. MANOPOLA DI SELEZIONE</b><br>Per accendere il forno selezionando una funzione.<br>Per spegnere il forno, ruotare sulla posizione 0. |

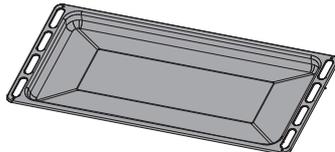
# ACCESSORI

## GRIGLIA



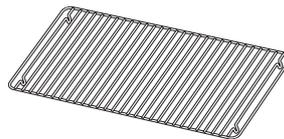
Da usare per la cottura degli alimenti o come supporto per pentole, tortiere e altri utensili da cucina.

## LECCARDA



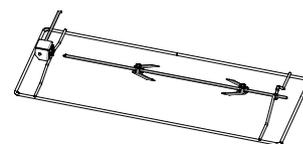
Da posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura o come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, ecc.

## GRIGLIA



Da disporre all'interno della leccarda, come utile appoggio per la cottura alla griglia di carne, pesce o verdure.

## GIRARROSTO



Per la cottura alla griglia di pollame e arrosti.

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

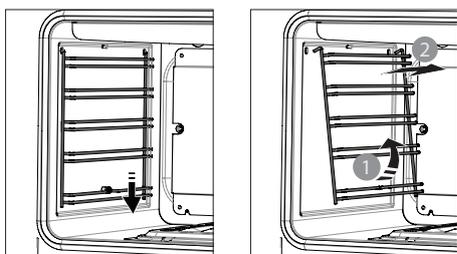
## INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

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 teglia, si inseriscono orizzontalmente come la griglia.

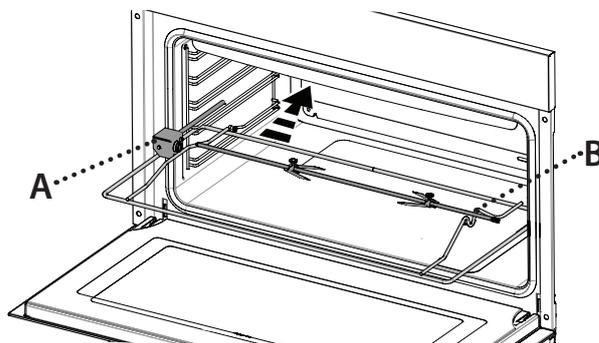
## TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

- Per togliere le griglie laterali, afferrare ed estrarre la parte inferiore della guida abbassandola. Quindi staccare con attenzione la parte superiore dalla sede.
- Per rimontare le griglie laterali, inserirle dapprima nella sede superiore, quindi abbassarle vicino alla sede inferiore e infine spingere la parte inferiore per inserirla nella cavità.



## COME UTILIZZARE IL GIRARROSTO

Alcuni forni possono essere dotati di motore elettrico, spiedo e girarrosto per la cottura di carne e pollame. Infilzare la carne con lo spiedo e fissarla usando le due punte. Inserire l'asta del girarrosto nel motorino (A) e la scanalatura nell'incavo (B). Far scorrere la griglia del girarrosto nelle guide del forno accertandosi che l'asta si inserisca nel foro. La griglia del girarrosto deve essere sempre posizionata al centro del forno (seconda posizione dal basso).



Disporre la leccarda in modo da raccogliere i liquidi di cottura: Posizionarla al livello più basso e versarvi un po' d'acqua potabile.

Per utilizzare il girarrosto, scegliere la funzione "Turbogrill".

A fine cottura, estrarre il girarrosto dal forno usando la relativa maniglia e indossando guanti protettivi.

## FUNZIONI



### LUCE

Per accendere la luce nel forno, che rimane accesa durante l'uso del forno.



### STATICO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.

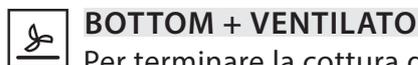
Nome ricetta	Preparazione	Temp. (°C)	Temp. (min)	Ripiano
Torta	✓	180	70	2
Tortine	✓	180	40	2
Torte	✓	200	70	2
Biscotti	✓	175	20	2
Torta di mele	✓	180 - 190	150	1
Pan di spagna	✓	175	45 - 50	2
Pizza	✓	190	25	2
Lasagne	✓	180 - 200	50 - 60	2
Meringhe	✓	100	60	2



### VENTILATO

Per la cottura di carni, torte ripiene (cheesecake, strudel, torte di frutta) e verdure ripiene su un solo livello. Questa funzione può essere utilizzata anche per cotture su due ripiani. Si consiglia di invertire la posizione degli alimenti per ottenere una cottura più omogenea.

Nome ricetta	Preparazione	Temp. (°C)	Temp. (min)	Ripiano
Pasticceria	✓	180 - 200	20 - 25	2



### BOTTOM + VENTILATO

Per terminare la cottura di pietanze a consistenza molto liquida e ottenere basi croccanti e dorate. Utile anche per concentrare salse e sughi.



### 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 potabile.

Nome ricetta	Preparazione	Temp. (°C)	Temp. (min)	Ripiano
Bistecca di vitello	✓	Max	30 *	4, 3
Polpette alla griglia	✓	Max	40 *	4, 3

\* Girare il cibo a metà cottura.



### TURBOGRILL

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 potabile.

Nome ricetta	Preparazione	Temp. (°C)	Temp. (min)	Ripiano
Pollo alla griglia	✓	220	25 - 35 *	4, 3
Pesce alla griglia	✓	220	35 - 40 *	4, 3

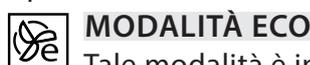
\* Girare il cibo a metà cottura.



### VENTOLA

Con questo tipo di cottura una ventola fa circolare l'aria calda all'interno del forno distribuendo il flusso in modo uniforme.

La cottura avviene più rapidamente rispetto alla cottura convenzionale. Ideale per la cottura multilivello, è possibile infatti cuocere contemporaneamente la stessa pietanza su più ripiani, fino a un massimo di 3.



### MODALITÀ ECO

Tale modalità è intesa per il risparmio energetico. Ideale per pietanze surgelate o precotte e pasti porzionati di piccole dimensioni.

Il tempo di preriscaldamento è molto breve e la cottura tende ad essere più lenta.

Non è raccomandato per carichi pesanti, quali grandi porzioni o preparazioni di ricette di grandi dimensioni.

### COME LEGGERE LE TABELLE DI COTTURA

La tabella contiene il nome della ricetta , indica se è richiesto il preriscaldamento  e presenta la temperatura , il tempo di cottura , gli accessori e il ripiano  consigliati. I tempi di cottura si intendono dall'introduzione degli alimenti 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 tegami e accessori in pyrex o in ceramica, ma occorre considerare che i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

Legenda degli accessori:

-  Griglia
-  Tortiera su griglia
-  Leccarda
-  Bacinella con acqua
-  Tortiera su griglia o leccarda

---

## PRIMO UTILIZZO

---

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di cuocere gli alimenti si raccomanda perciò di riscaldare il forno a vuoto per eliminare ogni odore.

Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno. Riscaldare il forno alla temperatura di 240° per circa un'ora. Durante questa procedura il forno deve essere vuoto. Seguire le istruzioni per impostare correttamente la funzione.

Nota: si raccomanda di ventilare il locale 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.

### 2. AVVIARE UNA FUNZIONE

Per avviare la funzione selezionata, ruotare la manopola termostato per impostare la temperatura desiderata.

I LED delle funzioni si illuminano per indicare che il forno è acceso.

Per interrompere una funzione in qualsiasi momento, spegnere il forno, ruotare la manopola di selezione e la manopola del termostato su 0 e 0.

Nota: se la manopola timer è posizionata su 0, non è possibile avviare nessuna funzione.

### 3. IMPOSTARE IL TEMPO DI COTTURA

Utilizzando la manopola durata è possibile impostare il tempo di cottura tra 1 e 120 minuti.

Ruotare la manopola in senso orario fino in fondo, quindi selezionare il tempo di cottura desiderato ruotandola in senso antiorario.

Al termine della durata impostata il forno si spegne automaticamente, mentre la manopola timer rimane posizionata su 0.

Per utilizzare il forno in modalità manuale, portare la manopola su .

### 4. PRERISCALDAMENTO

Una volta avviata la funzione, il LED del termostato si accende per segnalare che si è attivata la fase di preriscaldamento.

Al termine di questa fase, il LED del termostato si spegne ad indicare che il forno ha raggiunto la temperatura impostata: a questo punto, inserire gli alimenti e procedere alla cottura.

Nota: introdurre gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può avere effetti negativi sui risultati della cottura.

### SISTEMA DI RAFFREDDAMENTO

Durante la cottura, è possibile che la ventola di raffreddamento si attivi di tanto in tanto per ridurre il consumo energetico.

A fine cottura, dopo lo spegnimento del forno, la ventola di raffreddamento può continuare a funzionare per un certo periodo di tempo.

# 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 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

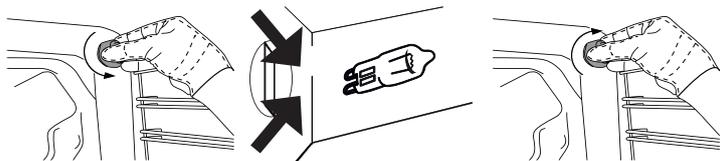
- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo. Per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti ad alto contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.
- Pulire i vetri della porta con detersivi 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.

## SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

- Scollegare il forno dalla rete elettrica.
- Rimuovere il coprilampada, sostituire la lampadina e applicare nuovamente il coprilampada.
- Ricollegare il forno alla rete elettrica.



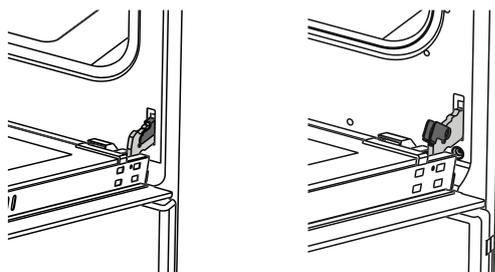
Nota: Usare solo lampadine da 25 W/220-240 V tipo E14, T300°C. La lampada utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009).

Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza.

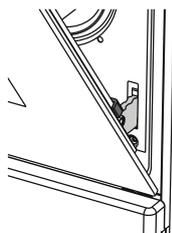
Non maneggiare le lampadine a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non mettere in funzione il forno senza aver riposizionato il coprilampada.

## RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

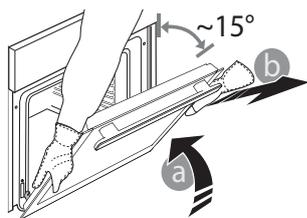
Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco. Regolare il fermo della cerniera all'angolazione più ampia. Regolare le due cerniere con cui è collegata la porta del forno nella stessa posizione.



A questo punto, chiudere parzialmente la porta del forno in modo da portarla a contatto con il fermo della cerniera.



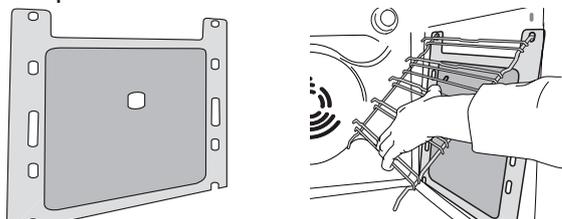
Afferrare saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto finché non esce dalle sedi.



Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido. Per reinstallare la porta, ripetere la procedura sopra descritta in ordine inverso.

## PULIZIA DEI PANNELLI CATALITICI (SOLO IN ALCUNI MODELLI)

Questo forno può essere equipaggiato con degli speciali pannelli catalitici che facilitano la pulizia della cavità grazie a un particolare rivestimento autopulente ad alta porosità, in grado di catturare lo sporco. Questi pannelli sono montati sulle griglie laterali: quando queste vengono rimontate, per un corretto posizionamento, assicurarsi che l'aggancio superiore delle griglie sia infilato negli appositi fori dei pannelli.



Per utilizzare al meglio le proprietà autopulenti, si consiglia di riscaldare il forno a 200°C per circa 1 ora utilizzando la funzione "Ventilato". Durante questa procedura il forno deve essere vuoto. Lasciare quindi raffreddare il forno e infine rimuovere eventuali residui di alimenti con una spugna non abrasiva.

Nota: l'uso di detersivi corrosivi o abrasivi, spazzole ruvide, spugne abrasive per pentole o spray per forno possono danneggiare la superficie catalitica, facendole perdere le sue particolari proprietà.

Nel caso fosse necessaria la sostituzione dei pannelli, rivolgersi al Servizio Assistenza Tecnica.

## TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO
Torta		180	70	2 
Tortine		180	40	2 
Torte		200	70	2 
Dolci		180 - 200	20 - 25	2 
Biscotti		175	20	2 
Torta di mele		180 - 190	150	1 
Pan di spagna		175	45 - 50	2 
Meringhe		100	60	2 
Pizza		190	25	2 
Lasagne		180 - 200	50 - 60	2 
Pollo alla griglia*		220	25 - 35	4
Pesce alla griglia*		220	35 - 40	4
Bistecca di vitello*		Max.	30	4 
Polpette alla griglia*		Max.	40	4 

\* Girare gli alimenti a metà cottura.

FUNZIONI



Statico



Statico + ventola



Grill + ventola



Grill

**Hotpoint**

ARISTON

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
il forno non si accende	Interruzione della corrente elettrica.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica.
	Disconnessione dalla rete elettrica.	Attendere almeno un minuto, quindi ritentare l'accensione del forno e verificare se l'inconveniente persiste.
	Procedura di avvio scorretta.	Attendere almeno un minuto e ripetere le operazioni descritte nella sezione "Utilizzo del forno".
La ventola di raffreddamento continua a funzionare anche al termine della cottura	La ventola rimane in funzione per un certo tempo per aerare la cavità interna del forno.	Questa è la modalità di funzionamento normale e non denota un guasto dell'apparecchio.
<b>In caso di problemi, riportare la manopola di regolazione sulla posizione 0 e aprire la porta del forno.</b>		

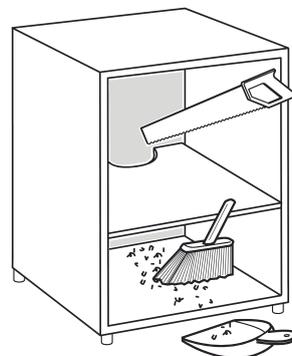
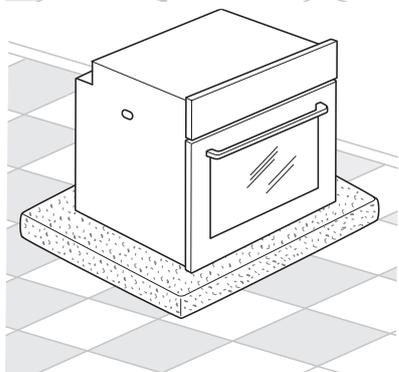
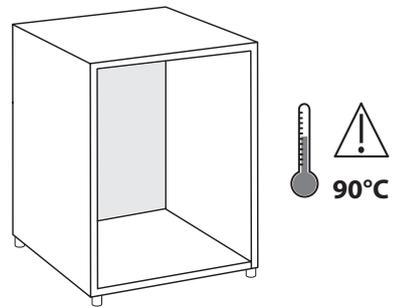
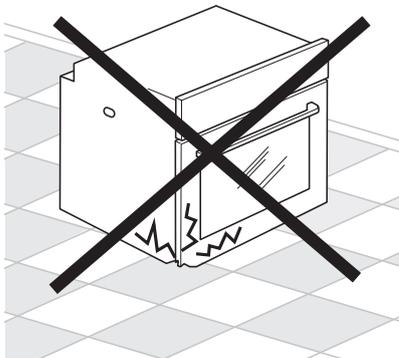
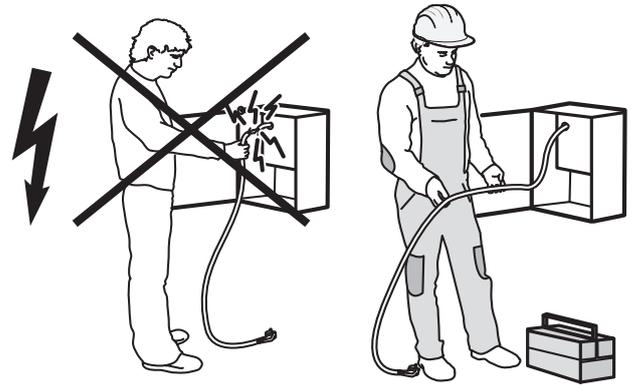
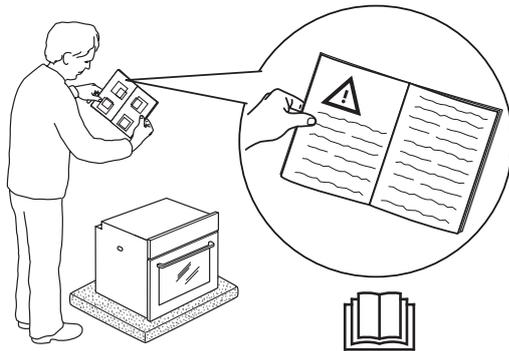
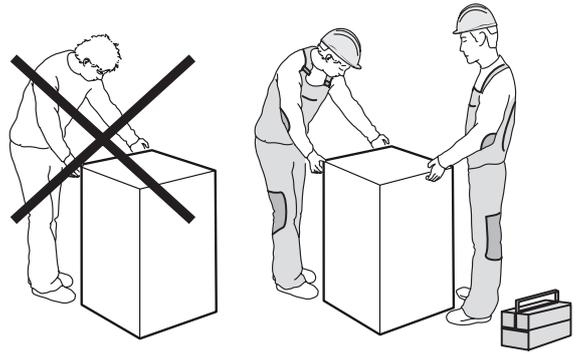
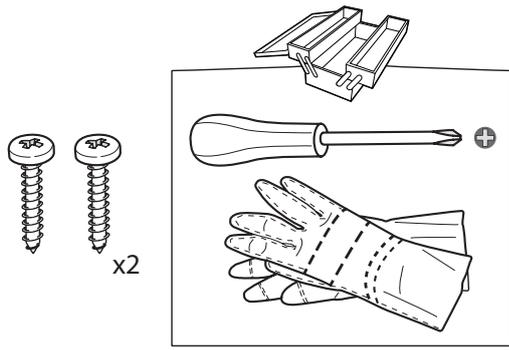
## SERVIZIO ASSISTENZA

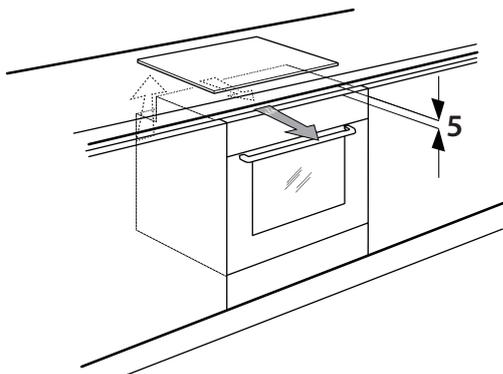
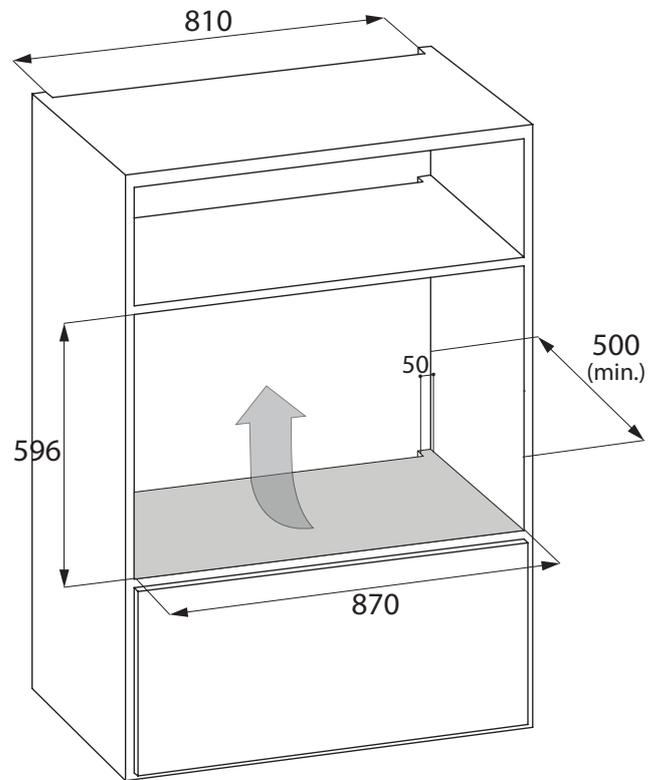
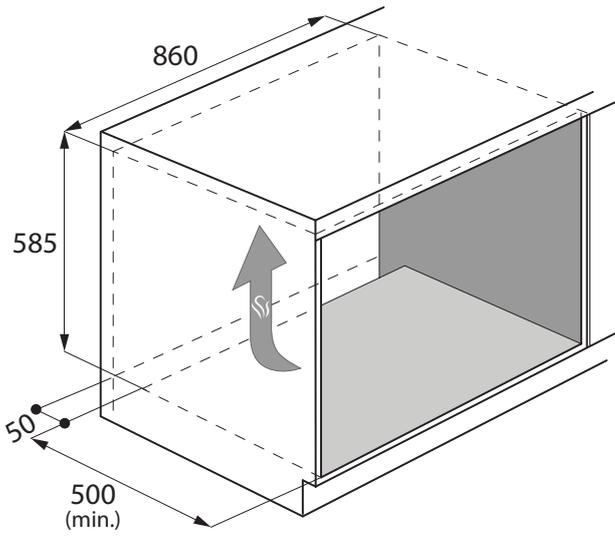
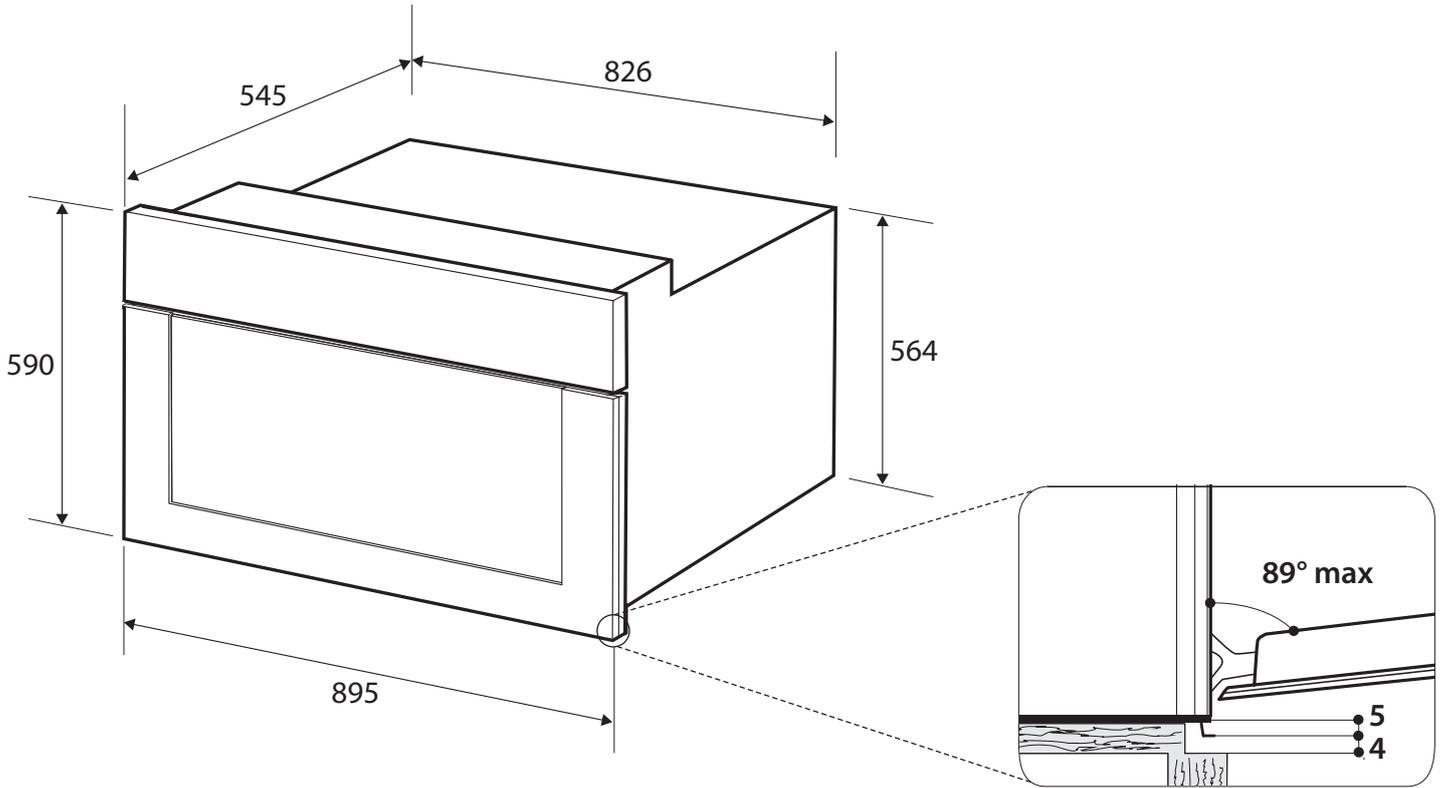
Prima di contattare il Servizio Assistenza Tecnica:  
Provare a risolvere da soli il problema seguendo le indicazioni della sezione "Risoluzione dei problemi".  
Se dopo i suddetti controlli l'inconveniente permane, contattare il Servizio Assistenza più vicino.

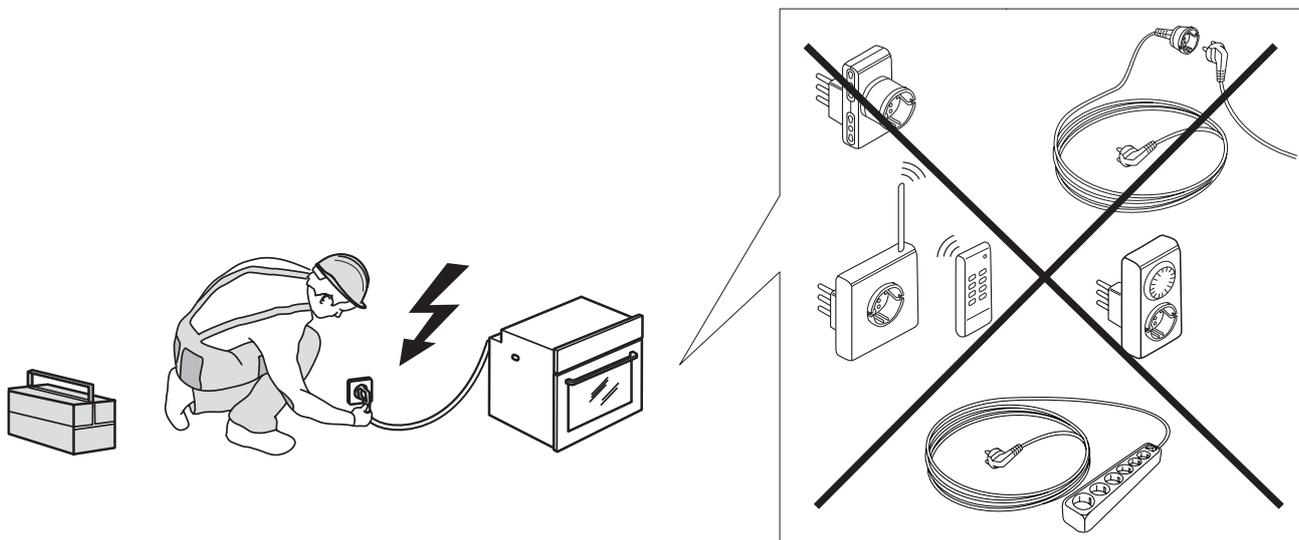
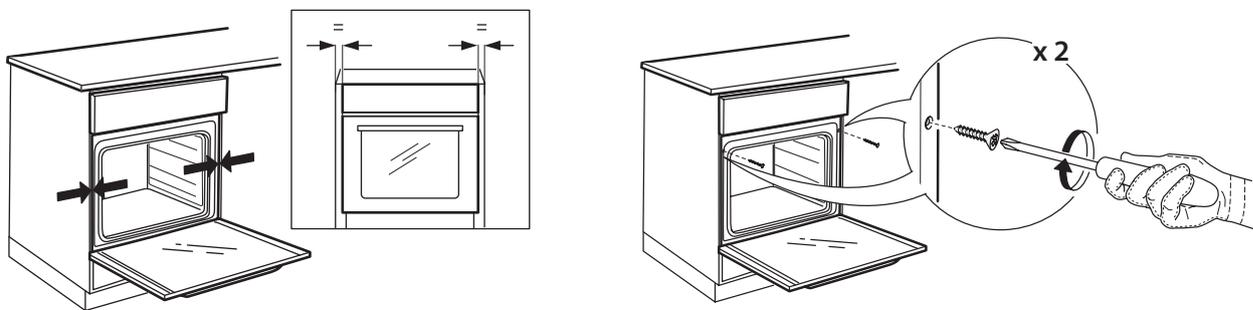
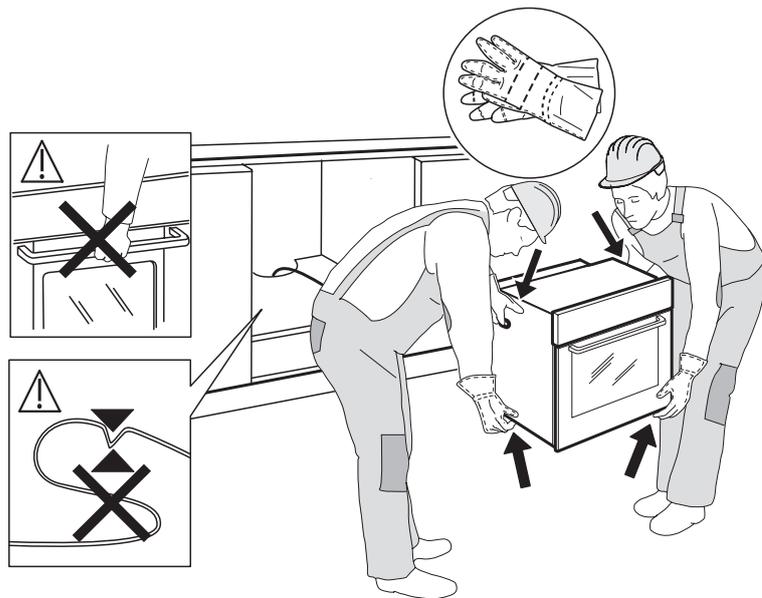
Prepararsi a fornire:

- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e il modello esatto del forno;

- il codice di assistenza (è il numero che si trova dopo la parola Service sulla targhetta matricola), posto sul bordo interno destro della cavità del forno (visibile a porta aperta). Il codice di assistenza è riportato anche sul libretto di garanzia;
  - il proprio indirizzo completo;
  - il proprio numero di telefono.
- Qualora si rendesse necessaria una riparazione, contattare un Servizio Assistenza Tecnica autorizzato (a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione).







400011423318

Stampato in Italia