

GUIDA RAPIDA



GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN PRODOTTO HOTPOINT - ARISTON

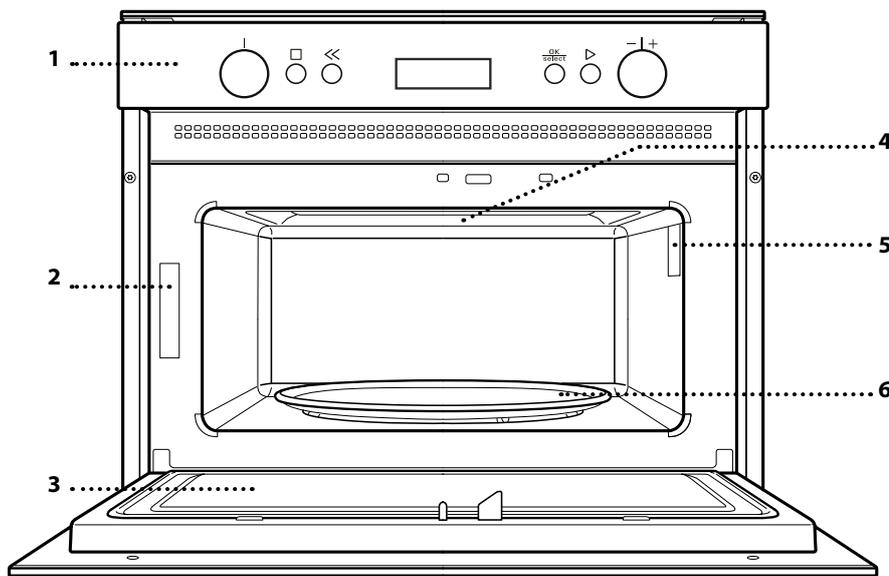
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.hotpoint.eu/register



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

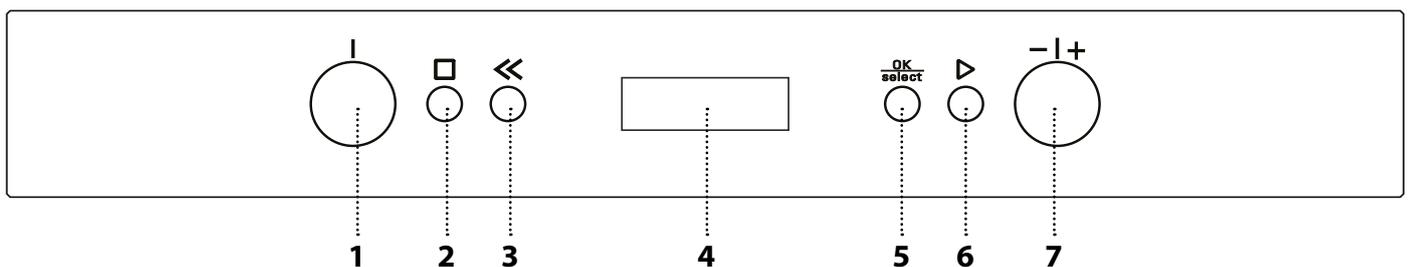
! Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza prima di utilizzare il prodotto.

DESCRIZIONE PRODOTTO



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

PANNELLO DEI COMANDI



1. MANOPOLA DI SELEZIONE

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

2. STOP

Per interrompere in ogni momento una funzione attiva e mettere in stand-by il forno.

3. INDIETRO

Per tornare alla schermata precedente.

4. DISPLAY

5. TASTO DI CONFERMA

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

6. START

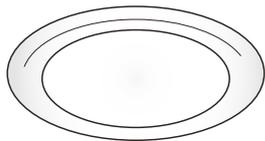
Per avviare immediatamente una funzione. A forno spento, avvia la funzione microonde "Jet Start".

7. MANOPOLA DI REGOLAZIONE

Per scorrere i menu, impostare o modificare i valori.

Note: le manopole sono a scomparsa; premere al centro delle stesse per estrarle dalla loro sede.

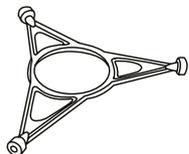
PIATTO ROTANTE



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

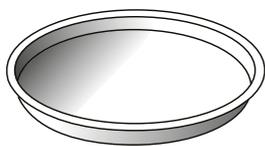
accessori ad eccezione della teglia rettangolare.

SUPPORTO PER PIATTO ROTANTE



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

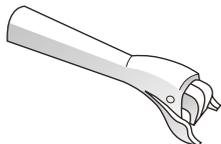
PIATTO CRISP



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

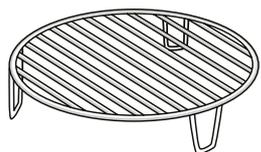
solo la speciale funzione dedicata. Disporre gli alimenti direttamente sul piatto Crisp.

MANIGLIA PER PIATTO CRISP



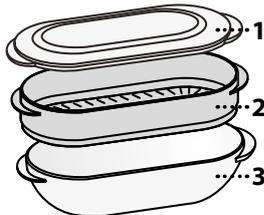
Utile per rimuovere il piatto Crisp caldo dal forno.

GRIGLIA



Permette di avvicinare il cibo al grill, assicurandone una piacevole doratura, e una ottimale circolazione dell'aria calda. Appoggiare la griglia sul piatto rotante, evitando che venga a contatto con altre superfici.

VAPORIERA



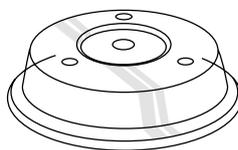
Per cuocere a vapore alimenti come pesce o verdure, appoggiarli sul cestello (2) e versare acqua potabile (100 ml) sul fondo della vaporiera (3) per ottenere una corretta quantità di vapore.

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

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

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

COPERCHIO



Utile per coprire i recipienti durante la cottura e il riscaldamento a microonde. Il coperchio permette di ridurre gli schizzi, trattenere l'umidità degli alimenti e può essere utilizzato

anche per creare due livelli di cottura.

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

Il numero di accessori può variare a seconda del modello acquistato.

È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza Clienti.

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

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

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

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

MAN. FUNZIONI MANUALI

MICROONDE
Per cuocere e riscaldare rapidamente alimenti o bevande.

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

Accessorio suggerito: **coperchio**

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

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

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

Accessorio suggerito: **Griglia**

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

Accessorio suggerito: **Griglia**

AUTO FUNZIONI AUTOMATICHE

Con le funzioni automatiche è sufficiente specificare il tipo e il peso o la quantità degli alimenti per ottenerne un risultato ottimale. Il forno calcolerà automaticamente i valori ideali, adattandosi continuamente alla cottura in corso. La durata totale non include le fasi di rilevazione o preriscaldamento.

DEFROST DYNAMIC
Per scongelare rapidamente diverse categorie di alimenti specificandone solamente il peso. Si consiglia di disporre gli alimenti direttamente sul piatto rotante in vetro. Quando richiesto, girare gli alimenti.

CATEGORIA	ALIMENTI CONSIGLIATI	PESO
1*	CARNE (macinato, cotolette, bistecche, arrosti)	100 g - 2 kg
2*	POLLAME (pollo intero, a pezzi, filetti)	100 g - 2,5 kg
3*	PESCE (Intero, tranci, filetti)	100 g - 1,5 kg
4*	VERDURE (Verdure miste, piselli, broccoli...)	100 g - 1,5 kg
5*	PANE (Pagnotte, focaccine, panini)	100 g - 2 kg

REHEAT DYNAMIC
Per riscaldare cibi pronti, sia surgelati che a temperatura ambiente. Il forno calcolerà automaticamente i valori necessari per ottenere i migliori risultati possibili nel minor tempo. Disporre il cibo su un piatto da portata resistente al calore e alle microonde.

 **CRISP** AUTO **CRISP DYNAMIC**
 Per riscaldare e cuocere rapidamente alimenti surgelati, creando una superficie dorata e croccante. Usare la funzione solo in combinazione con il piatto Crisp in dotazione. Girare gli alimenti quando richiesto.

CATEGORIA	ALIMENTI CONSIGLIATI	PESO
 1*	PATATINE FRITTE (disposte in un unico strato e salate prima della cottura)	300 - 600 g
 2*	PIZZA, CROSTA SOTTILE	250 - 500 g
 3*	PIZZA, CROSTA SPESSA	300 - 800 g
 4*	ALI DI POLLO, PEZZI DI POLLO (ungere leggermente il piatto)	300 - 600 g
 5*	BASTONCINI DI PESCE (il piatto Crisp deve essere preriscaldato)	200 - 600 g

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

 **STEAM** AUTO **STEAM DYNAMIC** 
 Per cuocere al vapore cibi come verdure o pesce, utilizzando la vaporiera in dotazione. Una fase di preparazione iniziale genera automaticamente il vapore portando a ebollizione l'acqua versata sul fondo della vaporiera. Questa fase può avere una durata variabile. In seguito, il forno procede alla cottura a vapore degli alimenti in base al tempo impostato.

I tempi di cottura indicativi sono

- VERDURE FRESCHE (250-500 g): 4-6 minuti;
- VERDURE SURGELATE (250-500 g): 5-7 minuti;
- FILETTI DI PESCE (250-500 g): 4-6 minuti.

Accessorio necessario: **Vaporiera**

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

Nota: quando è attivata la modalità ECO, la luminosità del display si abbassa dopo alcuni secondi per risparmiare energia. Il display si riattiva automaticamente dopo ogni interazione.

PRIMO UTILIZZO

1. SELEZIONARE LA LINGUA

Alla prima accensione, è necessario impostare lingua e ora: sul display scorre la scritta "ENGLISH". Ruotare la *manopola di regolazione* per scorrere la lista delle lingue disponibili e selezionare quella desiderata.



Premere **OK select** per confermare la selezione.

Nota: è possibile modificare in seguito la lingua dal menu "Impostazioni".

2. IMPOSTARE L'ORA

Dopo aver selezionato la lingua, sarà necessario impostare l'ora corrente: sul display lampeggiano le due cifre relative all'ora.



Ruotare la *manopola di regolazione* per impostare l'ora desiderata e premere **OK select**: sul display lampeggiano i minuti.



Ruotare la *manopola di regolazione* per impostare i minuti e premere **OK select** per confermare.

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

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Ruotare la *manopola di selezione*, fino a quando viene visualizzata sul display la funzione desiderata. Il display mostra l'icona della funzione e i valori di base.



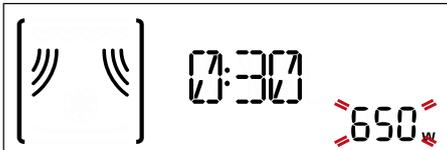
Dove presente, per selezionare una voce di menu (il display mostra la prima voce disponibile) ruotare la *manopola di regolazione* fino a visualizzare la voce desiderata.



Premere **OK select** per confermare la selezione: il display mostra i valori di base.

2. IMPOSTARE LA FUNZIONE

Dopo aver selezionato la funzione desiderata, è possibile modificare i valori. Il display mostra in sequenza i valori che è possibile modificare.



Quando il valore lampeggia sul display, ruotare la *manopola di regolazione* per modificarlo, quindi premere **OK select** per confermare e procedere con le impostazioni seguenti.



Nota: premendo **←** è possibile modificare nuovamente il valore precedente.

3. AVVIARE LA FUNZIONE

Una volta che i valori corrispondono a quelli desiderati, premere **▶** per avviare la funzione.



Premere **□** per interrompere in ogni momento la funzione attivata.

.BLOCCO DI SICUREZZA

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



Aprire e chiudere la porta, poi premere **▶** per avviare la funzione.

.PAUSA

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

Per riprendere, chiudere la porta e premere **▶**.

.JET START

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

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

. FUNZIONI AUTOMATICHE AUTO

CATEGORIE

Quando si utilizzano alcune funzioni automatiche, per ottenere i migliori risultati occorre selezionare la categoria di cibo alla quale appartiene l'alimento. La categoria di riferimento corrisponde al numero indicato nella parte in alto a destra del display.



Consultare la tabella di descrizione delle funzioni per conoscere tutte le categorie.

GRADO DI COTTURA

Nella maggior parte delle funzioni automatiche viene richiesto il grado di cottura del cibo che si desidera ottenere.

Il grado di cottura desiderato può essere modificato durante i primi 20 secondi dall'avvio della funzione: dopo aver avviato la funzione, ruotare la *manopola di regolazione* per scegliere l'impostazione desiderata.



AZIONI (MESCOLARE O GIRARE GLI ALIMENTI)

Alcune funzioni automatiche prevedono delle azioni, come per esempio delle pause per consentire di girare o mescolare gli alimenti.



Quando il forno interrompe la cottura, aprire la porta per eseguire le operazioni indicate prima di chiuderla nuovamente e premere ► per riprendere al cottura.

Nota: durante la funzione "Defrost Dynamic", dopo 2 minuti, anche se gli alimenti non sono stati girati o mescolati la funzione riprenderà automaticamente.

. TIMER

Solo quando il forno è spento, è possibile utilizzare il display come contaminuti. Per attivare la funzione e impostare la durata desiderata, ruotare la *manopola di regolazione*.



Premere **OK select** per avviare il timer: un segnale acustico e il display avviseranno del termine del conto alla rovescia.

Nota: il timer non attiva nessun ciclo di cottura.

Per modificare il timer, premere ◀, per interromperlo e tornare a visualizzare l'ora corrente, premere due volte ◀

Una volta attivato il timer, è possibile attivare una funzione: il timer continuerà autonomamente il conto alla rovescia senza interferire sulla funzione.

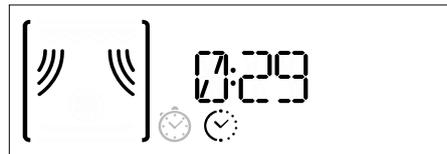


TABELLA DI COTTURA

ALIMENTI	FUNZIONE	PRERISCALD.	LIVELLO GRILL	POTENZA (W)	TEMPO (MIN)	ACCESSORI
Pan di spagna		-	-	-	7 - 15	
Torta di frutta		-	-	-	12 - 20	
Biscotti		-	-	-	5 - 10	
Torte salate o quiche lorraine (1 - 1,2 kg)		-	-	-	18 - 25	
Piatti pronti (250 - 500 g)		-	-	750	4 - 7	-
Lasagne / Pasta al forno		-	2	350 - 500	15 - 40	 
Lasagne surgelate (500 g - 700 g)		-	-	500 - 750	14 - 20	-
Pizza (300 g)		-	-	-	14 - 16	
Carne (bracirole, bistecche)		-	3	500	10 - 15	 
Pollame (intero, 800 g - 1,5 kg)		-	3	350 - 500	30 - 45 *	 
Pezzi o filetti di pollo		-	3	350 - 500	10 - 17	 
Arrosti		-	2	350 - 500	25 - 40 *	 
Salsicce / Spiedini		-	2 / 3	-	20 - 40 *	
Salsicce / Hamburger		Sì**	-	-	6 - 16 *	
Pesce (tranci o filetti)		Sì	3	160 - 350	15 - 30 *	 
Pesce intero		-	3	160 - 350	20 - 40 *	 
Patate al forno		-	2	350 - 500	30 - 50 *	 
Patate a spicchi		-	-	-	25 - 30	
Mele al forno		-	2	160 - 350	15 - 25	 

* Girare gli alimenti a metà cottura

** Preriscaldare il piatto crisp per 3-5 minuti

📄 Scaricare le Istruzioni per l'uso collegandosi al sito docs.hotpoint.eu per consultare la tabella delle ricette testate, compilata per gli istituti di valutazione secondo le norme IEC 60705 e IEC 60350.

FUNZIONI	Crisp 	Grill 	Grill + Microonde 
ACCESSORI	Piatto / contenitore adatto alle microonde e al calore 	Griglia 	Piatto Crisp 

PULIZIA

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

Non utilizzare pulitrici a getto di vapore.

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

SUPERFICI INTERNE ED ESTERNE

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

ACCESSORI

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

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



Scaricare le istruzioni per l'uso dal sito docs.hotpoint.eu per maggiori informazioni

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegner e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.
Il forno fa rumore anche se spento.	Ventola di raffreddamento attiva.	Aprire la porta o attendere la fine del raffreddamento
Il display mostra "Err".	Guasto software.	Contattare il più vicino Servizio Assistenza Clienti e specificare la lettera o il numero che segue "Err".

DATI TECNICI

La scheda tecnica del prodotto con i dati del consumo energetico è scaricabile dal sito web docs.hotpoint.eu

COME OTTENERE LE ISTRUZIONI PER L'USO

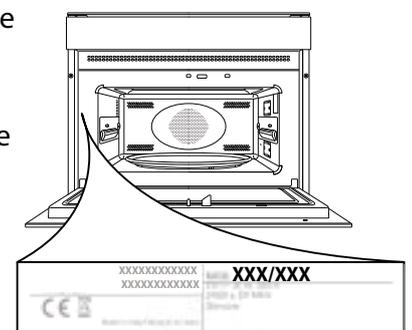
> Scaricare le Istruzioni per l'uso dal sito web docs.hotpoint.eu (è possibile utilizzare questo codice QR) specificando il codice prodotto.



> In alternativa, contattare il Servizio di Assistenza Clienti.

CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

I contatti possono essere trovati sul manuale di garanzia. Quando si contatta il Servizio di Assistenza Clienti fornire i codici presenti sulla targhetta matricola del prodotto.



400010850677

Stampato in Italia