

GUIDA RAPIDA



GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN PRODOTTO HOTPOINT - ARISTON

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

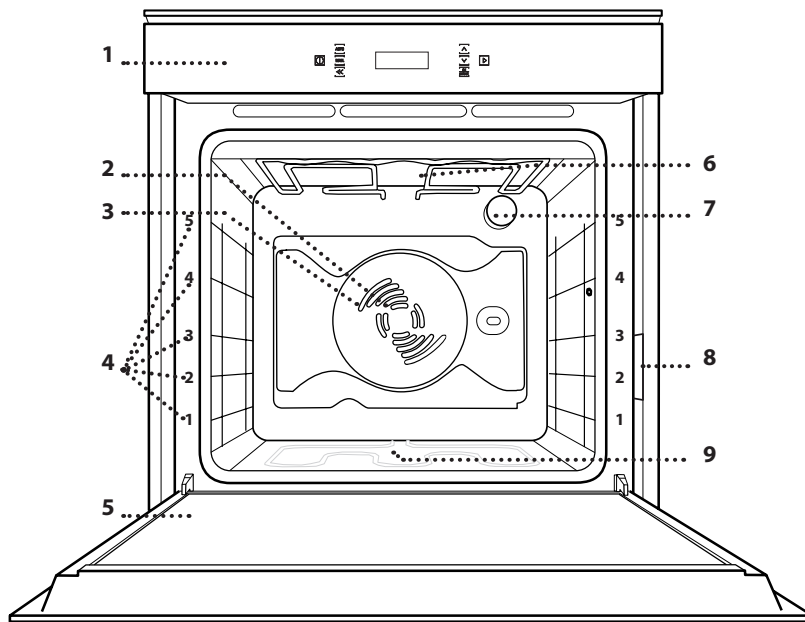


Scaricare le istruzioni per la sicurezza e le istruzioni per l'uso collegandosi al sito www.hotpoint.eu e seguire la procedura indicata sul retro.



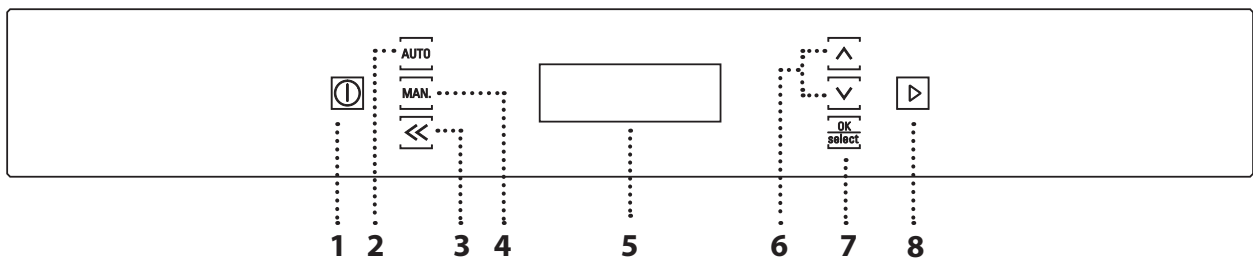
Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza prima di utilizzare il prodotto

DESCRIZIONE PRODOTTO



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

PANNELLO DI CONTROLLO



1. ON / OFF

Per accendere e spegnere il forno o arrestare un funzione attiva.

2. FUNZIONI AUTOMATICHE

Per scorrere la lista delle funzioni automatiche.

3. INDIETRO

Per tornare alla schermata di impostazione precedente.

4. FUNZIONI MANUALI

Per scorrere la lista delle funzioni manuali.

5. DISPLAY

6. TASTI DI NAVIGAZIONE

Per modificare le impostazioni e i valori di una funzione.

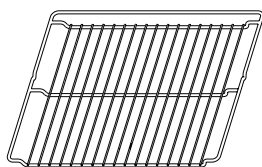
7. TASTO DI CONFERMA

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

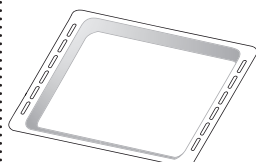
8. START

Per avviare una funzione utilizzando i valori impostati o di base.

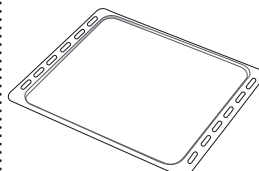
GRIGLIA



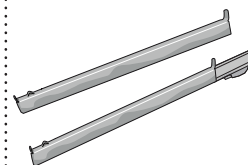
LECCARDA



PIASTRA DOLCI



GUIDE SCORREVOLI



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

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

INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

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

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

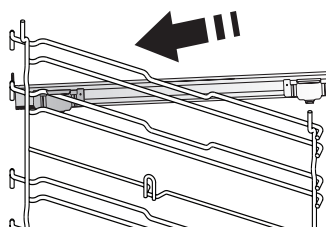
TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

. Per togliere le griglie, sollevare le griglie prima di scostare la parte inferiore dalle proprie sedi: a questo punto è possibile rimuovere le griglie.

. Per rimontare le griglie, inserirle dapprima nelle sedi superiori. Avvicinarle alla cavità tenendo sollevato, quindi abbassarle in posizione nelle sedi inferiori.

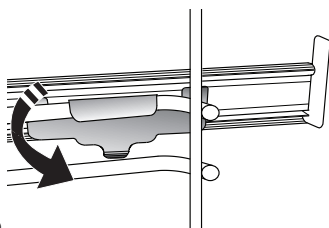
MONTARE LE GUIDE SCORREVOLI

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




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


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





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


MAN. MANUALI

 **STATICO*** 1-9
Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.


 **VENTILATO** 2-9
Per cuocere carni o torte con ripieno liquido su un solo ripiano.


 **TERMOVENTILATO** 3-9
Per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti, anche diversi, che richiedono medesima temperatura di cottura. La funzione permette di cuocere senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.

 **GRILL** 4-9
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.

 **TURBO GRILL** 5-9
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. Con questa funzione è possibile utilizzare il girarrosto, se presente.

 **PRERISCALDAMENTO RAPIDO** 6-9
Per riscaldare rapidamente il forno.


 **ECO TERMOVENTILATO*** 7-9
Per cuocere arrostiti ripieni e carne in pezzi 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 temporaneamente riaccesa premendo il pulsante di conferma. Per utilizzare il ciclo ECO e ottimizzare quindi i consumi energetici, la porta forno non deve essere aperta fino a completamento della cottura del cibo.


 **DIAMOND CLEAN** 8-9
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.


SETTI SETTING (IMPOSTAZIONI) 9-9
Per modificare le impostazioni del forno (ora, lingua, volume del segnale acustico, luminosità, modalità ECO, unità di misura, potenza).


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


AUTO AUTOMATICHE

 **CARNE** AUTO **CARNE** 1-9
Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per le carni. Questa funzione attiva a intermittenza la ventola a bassa velocità per evitare che i cibi si seccino eccessivamente.


 **POLLAME** AUTO **POLLAME** 2-9
Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per il pollame. Questa funzione attiva a intermittenza la ventola a bassa velocità per evitare che i cibi si seccino eccessivamente.

 **PRIMI** AUTO **PRIMI PIATTI** 3-9
Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per le pietanze a base di pasta.

 **PANE** AUTO **PANE** 4-9
Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per qualsiasi tipo di pane.

 **PIZZA** AUTO **PIZZA** 5-9
Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per qualsiasi tipo di pizza.

 **TORTE E DOLCI** 6-9
Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per torte di qualsiasi tipo (torte lievitate, torte ripiene, crostate, ecc...).

 **LIEVITAZIONE** AUTO **LIEVITAZIONE** 7-9
Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Per preservare la qualità della lievitazione, non attivare la funzione se il forno è ancora caldo dopo un ciclo di cottura.

 **MANTENERE CALDO** 8-9
Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti.

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

COTTURA LENTA 9-9
 Per cuocere delicatamente la carne e il pesce mantenendo gli alimenti più teneri e succosi. Per gli arrosti, si suggerisce di farli dorare prima in padella per creare una rosolatura esterna al fine di trattenere meglio i succhi della carne all'interno. I tempi di cottura vanno dalle 2 ore per pesci da 300g alle 4-5 ore per pesci da 3 kg; per la carne vanno dalle 4 ore per arrosti da 1 kg alle 6-7 ore per arrosti da 3 kg.

PRIMO UTILIZZO

1. SELEZIONARE LA LINGUA

Alla prima accensione, è necessario impostare lingua e ora: sul display scorre la scritta "ENGLISH".



Utilizzare \wedge o \vee per scorrere la lista delle lingue disponibili e selezionare quella desiderata.

Premere $\frac{OK}{select}$ per confermare la selezione.

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



Utilizzare \wedge o \vee per impostare l'ora desiderata e premere $\frac{OK}{select}$: sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti.



Utilizzare \wedge o \vee per impostare i minuti e premere $\frac{OK}{select}$ per confermare.

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

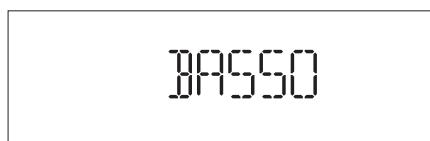
3. IMPOSTARE L'ASSORBIMENTO DI POTENZA

Il forno è programmato per assorbire una potenza elettrica compatibile con una rete domestica di capacità superiore a 3 kW: nel caso si disponga di una potenza inferiore, è necessario diminuire il valore.

Premere il tasto **MAN.** fino a visualizzare sul display "SETTING", quindi premere $\frac{OK}{select}$ per confermare. Utilizzare \wedge o \vee per selezionare la voce di menu "Power" e premere $\frac{OK}{select}$ per confermare.



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



4. RISCALDARE IL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore.

Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno. Riscaldare il forno a 200°C per circa 1 ora utilizzando preferibilmente una funzione ventilata ("Termoventilato" o "Ventilato").

Seguire le istruzioni a seguire per impostare correttamente la funzione.

Nota: è opportuno ventilare la stanza durante e dopo il primo utilizzo.

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

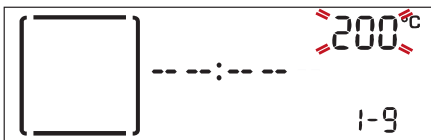
Premere **ⓘ** per accendere il forno, quindi utilizzare **AUTO** o **MAN.** per scorrere il menu delle funzioni automatiche e manuali. Premere più volte **MAN.** o **AUTO** fino a quando viene visualizzata sul display la funzione desiderata, quindi premere **OK select** per confermare.



2. IMPOSTARE LA FUNZIONE

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

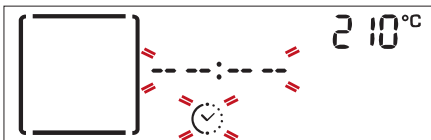
TEMPERATURA / LIVELLO GRILL



Quando il valore lampeggia sul display, utilizzare **▲** o **▼** per regolarlo, quindi premere **OK select** per confermare e procedere con le impostazioni seguenti, per tutti i valori che è possibile modificare.

Nota: una volta attivata la funzione, sarà possibile regolare la temperatura utilizzando **▲** o **▼**.

DURATA



Quando l'icona **⌚** lampeggia sul display, utilizzare **▲** o **▼** per impostare la durata desiderata, quindi premere **OK select** per confermare.

È possibile non impostare la durata per gestire manualmente la cottura: premere **OK select** per confermare e avviare la funzione.

In questo caso, non sarà possibile impostare l'ora di fine cottura, programmando l'avvio ritardato.

Nota: durante la cottura, premendo **◀** è possibile regolare la durata impostata: utilizzare **▲** o **▼** per regolarla, **OK select** per confermare.

IMPOSTARE L'ORA DI FINE COTTURA AVVIO RITARDATO

In molte funzioni, una volta impostata una durata, è possibile posticipare l'avvio, programmando l'ora di fine. Il display mostra l'ora di fine della funzione prevista mentre l'icona **⌚** lampeggia.



Utilizzare **▲** o **▼** per impostare l'ora di fine cottura desiderata e premere **OK select** per confermare. Inserire il cibo nel forno, chiudere la porta, quindi premere **▶** per attivare la funzione: il forno si avvierà automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.



Note: in ogni caso, per avviare immediatamente la funzione, cancellando così il tempo di attesa impostato, premere **▶**. Questa impostazione disattiva in ogni caso la fase di preriscaldamento del forno.

Premendo **◀** è possibile modificare nuovamente in ogni momento 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.

4. PRERISCALDAMENTO

In alcune funzioni, è prevista una fase di preriscaldamento del forno: una volta avviata la funzione, il display segnala che si è attivata la fase di preriscaldamento.



Al termine di questa fase, un segnale acustico e il display indicheranno che il forno ha raggiunto la temperatura impostata.

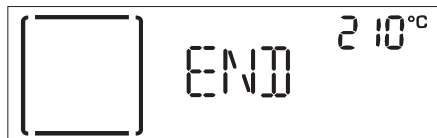


A questo punto, aprire la porta, inserire gli alimenti nel forno, chiudere la porta e procedere alla cottura.

Note: inserire gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere i risultati di cottura. Aprendo la porta durante la fase di preriscaldamento, questa si interrompe temporaneamente. La durata impostata, non prevede la fase di preriscaldamento. È sempre possibile modificare la temperatura che si desidera raggiungere utilizzando **▲** o **▼**.

5. FINE COTTURA

Un segnale acustico e il display avviseranno del termine di una cottura.



Premere **▶** per continuare la cottura in modalità manuale (senza una durata impostata) o utilizzare **▲** per prolungare la cottura impostando una nuova durata.

In entrambi i casi, i valori della temperatura o del livello del grill saranno mantenuti in memoria.

DORATURA

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




Quando il display visualizza il messaggio relativo, se necessario, premere **OK select** per avviare un ciclo di 5 minuti di doratura.



Una volta avviata, per modificare la durata della doratura utilizzare **▲** o **▼**, oppure, per terminare in ogni momento, premere **Ⓛ**.

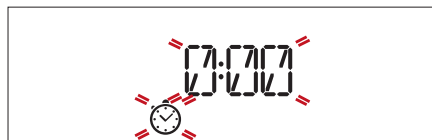
. TIMER

Solo quando il forno è spento, è possibile utilizzare il display come contaminuti. Per attivare la funzione, assicurarsi che il forno sia spento e premere **▲** o **▼**: sul display lampeggia l'icona .



Utilizzare **▲** o **▼** per impostare la durata desiderata e quindi premere nuovamente **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. Utilizzare **▲** o **▼** per modificare il timer, premendo **◀◀** è possibile disattivare il timer in ogni momento.

Una volta attivato il timer, è possibile selezionare e attivare una funzione.

Premere **Ⓛ** per accendere il forno, quindi selezionare la funzione desiderata.

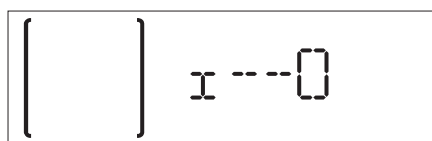
Una volta avviata la funzione, il timer continuerà autonomamente il conto alla rovescia senza interferire sulla funzione stessa.



Per disattivare il timer, premere prima **Ⓛ** per terminare la funzione attiva, quindi premere **◀◀**.

. BLOCCO A CHIAVE

Per bloccare i tasti, tenere premuto contemporaneamente **OK select** e **◀◀** per almeno 5 secondi.



Per disattivare, ripetere la stessa procedura.

Nota: questa funzione può essere attivata anche durante la cottura.

Per ragioni di sicurezza, è possibile spegnere il forno in ogni momento tenendo premuto **Ⓛ**.

. DIAMOND CLEAN

Prima di attivare la funzione, versare 200ml di acqua potabile sul fondo del forno, quindi chiudere la porta.

Premere più volte **MAN.** per selezionare "DIAMOND CLEAN" dal menu principale e premere **OK**/**select** per confermare.



Premere **▷** per avviare la funzione o **OK**/**select** per programmare l'ora di fine del ciclo di pulizia.

Un conto alla rovescia indica lo stato di avanzamento del ciclo in corso. Si raccomanda di non aprire la porta durante il ciclo di pulizia per evitare la fuoriuscita del vapore, compromettendo i risultati.

A ciclo ultimato, attendere che il forno si raffreddi e completare la pulizia con una spugna o un panno morbido, asciugando infine le superfici.

Nota: come per le altre funzioni manuali, è possibile programmare l'ora di fine della pulizia automatica.

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COTTURA (Min.)	LIVELLO E ACCESSORI
Torte a lievitazione	TORTE AUTO	—	160 - 180	30 - 90	2/3
		Sì	160 - 180	30 - 90	4 1
Torte ripiene (cheese cake, strudel, torta di frutta)	TORTE AUTO	—	160 - 200	30 - 85	3
		Sì	160 - 200	35 - 90	4 1
Biscotti/Tortine	TORTE AUTO	—	170 - 180	15 - 45	3
		Sì	160 - 170	20 - 45	4 1
		Sì	160 - 170	20 - 45 ***	5 3 1
Bignè		Sì	180 - 200	30 - 40	3
		Sì	180 - 190	35 - 45	4 1
		Sì	180 - 190	35 - 45 ***	5 3 1
Meringhe		Sì	90	110 - 150	3
		Sì	90	130 - 150	4 1
		Sì	90	140 - 160 ***	5 3 1
Pizza (Sottile, spessa, focaccia)	PIZZA AUTO	—	220 - 250	20 - 40	2
		Sì	220 - 240	20 - 40	4 1
		Sì	220 - 240	25 - 50 ***	5 3 1
Pane in cassetta 1 kg	PANE AUTO	—	180 - 220	50 - 70	2
Panini	PANE AUTO	—	180 - 220	30 - 50	2
Pane		Sì	180 - 200	30 - 60	4 1
Pizze surgelate	PIZZA AUTO	Sì	250	10 - 15	3
		Sì	250	10 - 20	4 1
Torte salate (torta di verdura, quiche)		Sì	180 - 190	40 - 55	2/3
		Sì	180 - 190	45 - 60	4 1
		Sì	180 - 190	45 - 70 ***	5 3 1
Voulevant / Salatini di pasta sfoglia		Sì	190 - 200	20 - 30	3
		Sì	180 - 190	20 - 40	4 1
		Sì	180 - 190	20 - 40 ***	5 3 1
Lasagna / Sformati	PRIMI AUTO	—	190 - 200	40 - 65	3
Pasta al forno / Cannelloni	PRIMI AUTO	—	190 - 200	25 - 45	3

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COTTURA (Min.)	LIVELLO E ACCESSORI
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg	CARNE AUTO	—	190 - 200	60 - 90	3
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg	POLLAME AUTO	—	200 - 230	50 - 80	3
Tacchino / Oca 3 kg	POLLAME AUTO	—	190 - 200	90 - 150	2
Pesce al forno / al cartoccio (filetto, intero)		Sì	180 - 200	40 - 60	3
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	180 - 200	50 - 60	2
Pane tostato		—	3 (Alto)	3 - 6	5
Filetti / tranci di pesce		—	2 (Medio)	20 - 30 *	4 3
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		—	2 - 3 (Medio - Alto)	15 - 30 *	5 4
Pollo arrosto 1-1,3 kg		—	2 (Medio)	55 - 70 **	2 1
Roast beef al sangue 1 kg		—	2 (Medio)	35 - 50 **	3
Cosciotto di agnello / Stinchi		—	2 (Medio)	60 - 90 **	3
Patate arrosto		—	2 (Medio)	35 - 55 **	3
Verdure gratinate		—	3 (Alto)	10 - 25	3
Lasagna & Carne		Sì	200	50 - 100 ***	4 1
Carne & Patate		Sì	200	45 - 100 ***	4 1
Pesce & Verdure		Sì	180	30 - 50 ***	4 1
Pasto completo: Crostata (Liv. 5) / Lasagna (Liv. 3) / Carne (Liv. 1)		Sì	190	40 - 120 ***	5 3 1
Arrosti ripieni	ECO	—	200	80 - 120 ***	3
Carne in pezzi (coniglio, pollo, agnello)	ECO	—	200	50 - 100 ***	3

* Ruotare il cibo a metà cottura.

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

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

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

FUNZIONI MANUALI	Statico	Griglia	TurboGrill	Termoventilato	Ventilato	EcoTermoventilato
FUNZIONI AUTOMATICHE	CARNE AUTO Carne	POLLAME AUTO Pollame	PRIMI AUTO Primi piatti	PANE AUTO Pane	PIZZA AUTO Pizza	TORTE AUTO Torte
ACCESSORI	Griglia	Teglia o tortiera su griglia	Leccarda / Piastra dolci / teglia su griglia	Leccarda	Leccarda con 500ml di acqua	Piastra dolci

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

Non utilizzare pulitrici a getto di vapore.

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

Utilizzare guanti protettivi.

Il forno deve essere disconnesso dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione.

SUPERFICI ESTERNE

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

SUPERFICI INTERNE

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

forno freddo un panno o una spugna.

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

SOSTITUIRE LA LAMPADA

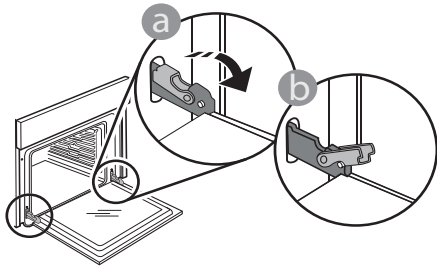
1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Svitare la copertura della lampada, sostituire la lampada e avvitare di nuovo il coperchio della lampada.
3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

Nota: usare solo lampade ad incandescenza da 25-40W/230 ~ V tipo E-14, T300°C, o lampade alogene da 20-40W/230 ~ V tipo G9, T300°C. La lampada utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009). Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza.

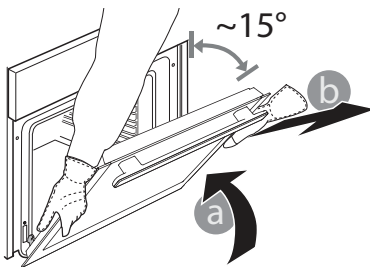
- In caso di impiego di lampade alogene, non maneggiarle a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

TOGLIERE E RIMONTARE LA PORTA

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

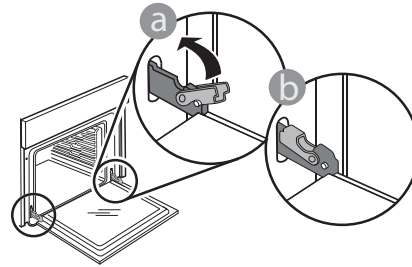


2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto finché non esce dalle sedi. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

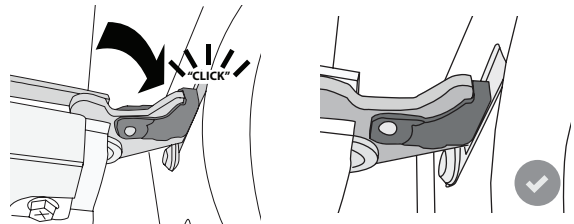


3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

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



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



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

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



Per maggiori informazioni scaricare le istruzioni per l'uso da www.hotpoint.eu

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. Spegnere e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero o una lettera.	Problema software.	Contattare il più vicino Servizio Assistenza Clienti e specificare il numero che segue la lettera "F".

COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

La tabella indica la funzione, gli accessori e il livello migliore da utilizzare per cuocere svariati tipi di cibo. I tempi di cottura si riferiscono all'introduzione del cibo nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori. Utilizzare inizialmente 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 "Termoventilato", è possibile cuocere contemporaneamente cibi diversi (ad esempio: pesce e verdure), su Ripiani diversi. Estrarre i cibi che richiedono tempi di cottura inferiori e lasciare continuare la cottura per quelli con tempi più lunghi.

DATI TECNICI

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

COME OTTENERE LE ISTRUZIONI PER L'USO

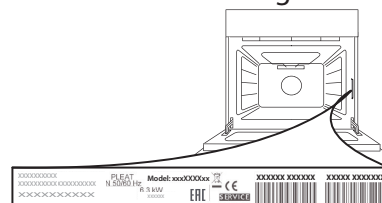
> Scaricare le istruzioni per l'uso dal sito internet <http://www.hotpoint.eu> (è possibile usare questo QR Code) indicando il codice commerciale del prodotto.



> 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.



400010858902

Printed in Italy

