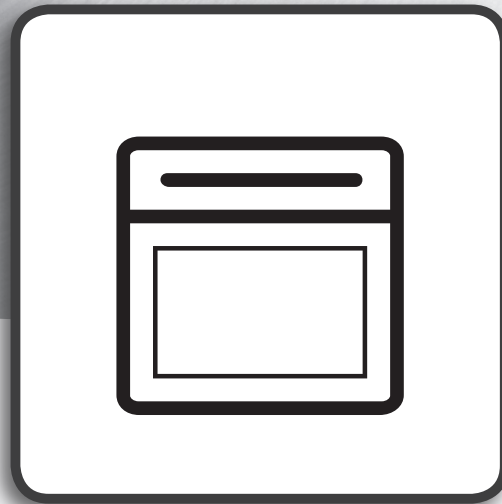


# Hotpoint

ARISTON



## Istruzioni per l'uso



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



---

**ITALIANO** ..... 3

# ITALIANO

## ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA, ISTRUZIONI PER L'USO E GUIDA DI INSTALLAZIONE



**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)

Index

### ***Istruzioni per la sicurezza***

NORME DI SICUREZZA.....4

CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE.....6

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ.....6

### ***Istruzioni per l'uso***

**DESCRIZIONE PRODOTTO**.....7

PANNELLO DI CONTROLLO.....8

DESCRIZIONE DISPLAY.....8

ACCESSORI.....9

INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI.....9

TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI.....10

FUNZIONI.....11

COME USARE IL FORNO.....12

USO QUOTIDIANO.....13

TABELLA DI COTTURA.....17

RICETTE TESTATE.....19

**PULIZIA**.....20

**MANUTENZIONE**.....21

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....25

DATI TECNICI.....26

SERVIZIO DI ASSISTENZA CLIENTI.....26

***Istruzioni per l'installazione***.....27

# NORME DI SICUREZZA

## **IMPORTANTE: DA LEGGERE E OSSERVARE**

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.

## **AVVERTENZE PER LA SICUREZZA**

Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, 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. I bambini non devono eseguire operazioni di pulizia e manutenzione dell'apparecchio senza la sorveglianza di un adulto.

**ATTENZIONE:** l'apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso; tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

**ATTENZIONE:** non toccare le resistenze o le superfici interne, per evitare rischi di ustioni. 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. Non avvicinare all'apparecchio stoffe o altri materiali infiammabili fino a che tutti i componenti non si siano completamente raffreddati. I grassi e gli oli surriscaldati si infiammano facilmente. Sorvegliare continuamente la cottura degli alimenti ricchi di grasso e olio o le cotture con aggiunta di alcolici (ad es. rum, cognac, vino), perché queste preparazioni comportano un rischio di incendio.

Usare guanti da forno per estrarre tegami e accessori, facendo attenzione a non toccare le resistenze.

A fine cottura, aprire la porta dell'apparecchio con cautela, facendo uscire gradualmente l'aria calda o il vapore.

Non ostruire le aperture di sfato dell'aria calda sul lato anteriore del forno.

## **USO CONSENTITO**

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

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico e non professionale. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

Non riporre sostanze esplosive o infiammabili, ad esempio bombolette spray, e non conservare o utilizzare benzina o altri materiali infiammabili all'interno o in prossimità dell'apparecchio: se l'apparecchio dovesse entrare in funzione inavvertitamente, potrebbe crearsi un rischio d'incendio.

Non sono consentiti altri usi (ad esempio, il riscaldamento di

ambienti).

## **INSTALLAZIONE**

La movimentazione e l'installazione dell'apparecchio devono essere effettuate da due o più persone. Usare guanti protettivi per disimballare e installare l'apparecchio. L'installazione e le riparazioni devono essere eseguite da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del produttore e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare né sostituire alcuna parte dell'apparecchio a meno che ciò non sia espressamente indicato nel manuale d'uso.

Ai bambini non è consentito effettuare operazioni d'installazione. Tenere lontani i bambini durante l'installazione. Tenere il materiale di imballaggio (sacchetti di plastica, parti in polistirene, ecc.) fuori dalla portata dei bambini durante e dopo l'installazione.

Dopo aver disimballato l'apparecchio, controllare che l'apparecchio non sia stato danneggiato durante il trasporto. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza. Prima di procedere all'installazione, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. Durante l'installazione, assicurarsi che l'apparecchio non danneggi il cavo di alimentazione.

Attivare l'apparecchio solo dopo avere completato la procedura di installazione.

La parte inferiore dell'apparecchio non deve più essere accessibile dopo l'installazione.

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



Non ostruire lo spazio minimo previsto tra il piano di lavoro e il bordo superiore del forno. Rimuovere il forno dalla base di polistirolo solo al momento dell'installazione.

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

### AVVERTENZE ELETTRICHE

Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, l'apparecchio deve essere collegato a terra e deve essere predisposto un interruttore onnipolare avente una distanza minima di 3 mm tra i contatti.

Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato, sostituirlo con uno equivalente. Il cavo di alimentazione deve essere sostituito da un tecnico qualificato in conformità alle istruzioni del produttore e alle normative vigenti in materia di sicurezza. Contattare il Servizio Assistenza Tecnica autorizzato. 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 e conforme ai requisiti di sicurezza locali.

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

In caso di sostituzione del cavo

di alimentazione, contattare uno dei centri di assistenza autorizzati.

Se la spina incorporata non è idonea per la presa di corrente, rivolgersi a un tecnico qualificato.

Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da consentire il collegamento dell'apparecchio, una volta posizionato nell'ubicazione definitiva, alla presa di corrente. Evitare di tirare il cavo di alimentazione.

Non utilizzare cavi di prolunga, prese multiple o adattatori. Non accendere l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se non funziona correttamente o se è caduto o è stato danneggiato. Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde.

Al termine dell'installazione, i componenti elettrici non dovranno più essere accessibili all'utilizzatore.

Non toccare l'apparecchio con parti del corpo bagnate e non utilizzarlo a piedi scalzi.

### PULIZIA E MANUTENZIONE

Non usare in nessun caso pulitrici a getto di vapore.

**ATTENZIONE:** Per evitare il rischio di scossa elettrica, assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina.


Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici per pulire il vetro della porta del forno, in quanto potrebbero graffiarne la superficie e causare la rottura del vetro.

Indossare guanti protettivi per le operazioni di pulizia e manutenzione.

Prima di eseguire gli interventi di manutenzione, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. Attendere che l'apparecchio si sia raffreddato prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.


# CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

## SMALTIMENTO DEL MATERIALE DA IMBALLAGGIO

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio . Non disperdere le diverse parti dell'imballaggio nell'ambiente, ma smaltirle in conformità alle norme stabilite dalle autorità locali.



## SMALTIMENTO DEGLI ELETTRODOMESTICI

Al momento della rottamazione, rendere l'apparecchio inservibile tagliando il cavo di alimentazione e rimuovere le porte ed i ripiani (se presenti) in modo che i bambini non possano accedere facilmente all'interno dell'apparecchio e rimanervi intrappolati.

Questo prodotto è stato fabbricato con materiale  riciclabile o riutilizzabile. Smaltire il prodotto rispettando le normative locali in materia.

Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di 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).

Assicurando il corretto smaltimento del prodotto si contribuisce ad evitare i potenziali effetti negativi sull'ambiente  e sulla salute umana. Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo apparecchio non deve essere smaltito come rifiuto domestico, bensì conferito presso un centro di raccolta preposto al ritiro delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.


## CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

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

Usare stampi da forno laccati o smaltati in colori scuri, in quanto assorbono il calore in modo molto più efficiente.

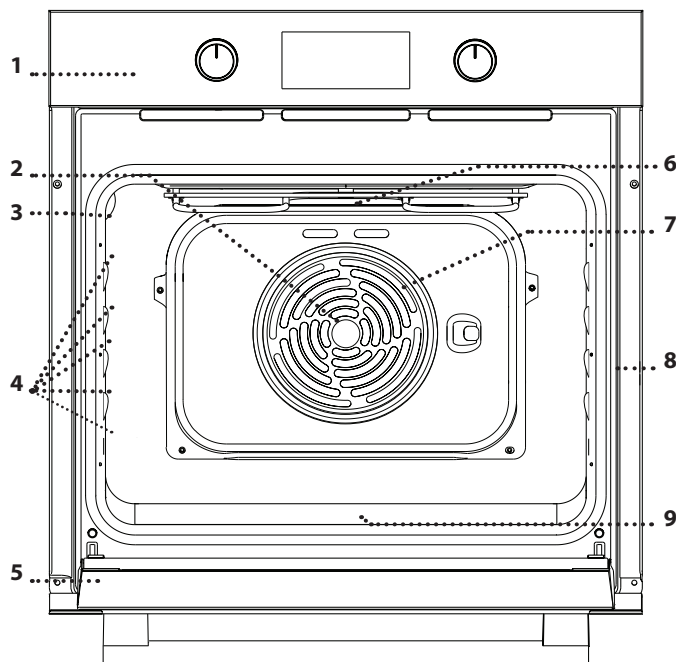
## DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Questo apparecchio è stato progettato, costruito e venduto in conformità alle seguenti Direttive Europee:  
LVD 2014/35/EU, EMC 2014/30/EU e RoHS 2011/65/EU.

Questo apparecchio, destinato a entrare a contatto con prodotti alimentari, è conforme al Regolamento europeo  n. 1935/2004.

Questo apparecchio soddisfa i requisiti dei regolamenti europei n. 65/2014 e n. 66/2014 in materia di progettazione ecocompatibile, in conformità con la norma europea EN 60350-1.

# DESCRIZIONE PRODOTTO



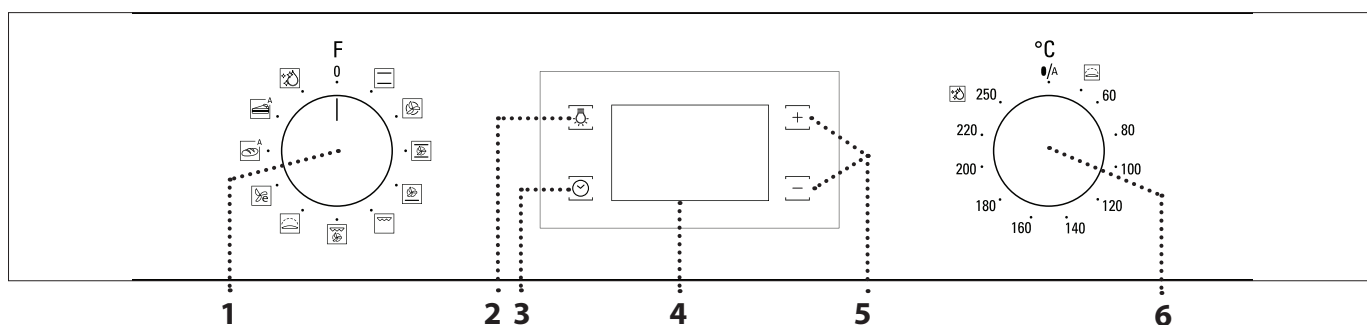
1. Pannello di controllo
2. Ventola
3. Lampada
4. Guide accessori  
(il livello è indicato sulla parete della cavità)
5. Porta
6. Resistenza superiore / Grill
7. Resistenza circolare  
(non visibile)
8. Targhetta matricola  
(da non rimuovere)
9. Resistenza inferiore  
(non visibile)

Note:

Durante la cottura, è possibile che la ventola di raffreddamento si attivi a intermittenza 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.

# 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 TEMPO

Per accedere alle impostazioni della durata di cottura, dell'avvio ritardato e del timer. A forno spento, per visualizzare l'ora.

## 4. DISPLAY

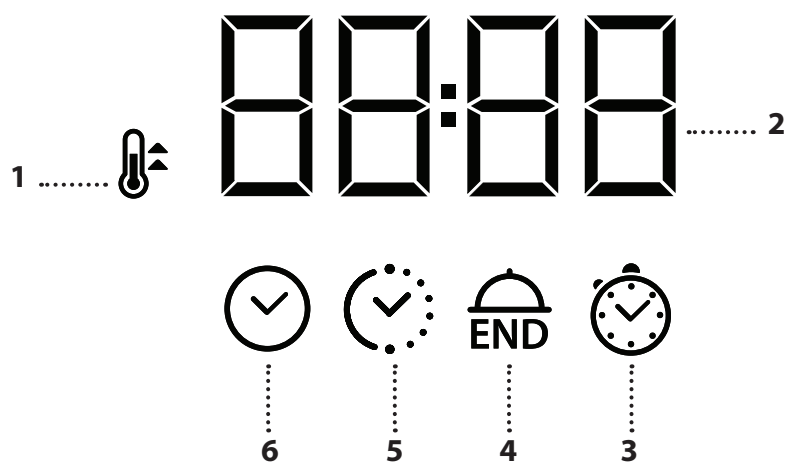
## 5. TASTI DI REGOLAZIONE

Per modificare le impostazioni di durata.

## 6. MANOPOLA TERMOSTATO

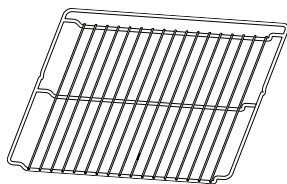
Ruotare per selezionare la temperatura desiderata attivando le funzioni manuali. Su 0/A attiva le funzioni automatiche.

# DESCRIZIONE DISPLAY



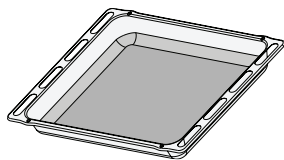
1. Icona preriscaldamento e calore residuo
2. Orologio; informazioni, e durata funzioni
3. Timer
4. Ora fine cottura
5. Durata
6. Orologio

## GRIGLIA



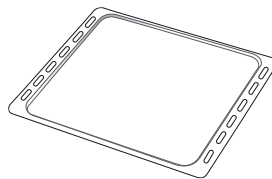
Da usare per la cottura di cibi o come supporto per pentole, tortiere o qualunque recipiente adatto alla cottura in forno. Utile per grigliare pane, carne, pesce, verdure.

## LECCARDA



Da usare come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, etc. o, posizionata sotto la griglia, per raccogliere i liquidi di cottura.

## PIASTRA DOLCI



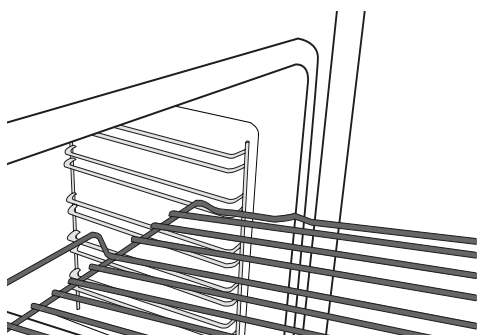
Da usare per cuocere prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche per carne, pesce al cartoccio, ecc.

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

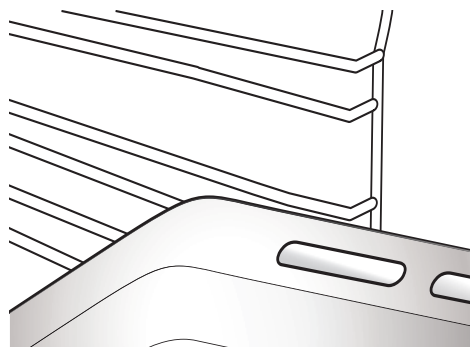
ACCESSORI NON IN DOTAZIONE È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza Clienti.

## INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

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

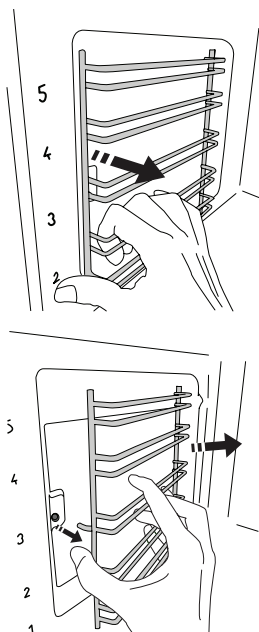


- Gli altri accessori, come la piastra dolci, si inseriscono orizzontalmente come la griglia.

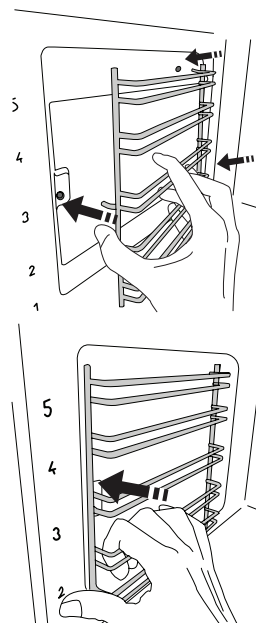


## TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

• **Per togliere le griglie laterali**, afferrare saldamente la parte esterna della griglia laterale, tirando verso di sé per estrarre dalla propria sede il sostegno e i due perni interni.



• **Per riposizionare le griglie laterali**, avvicinarle alla cavità e inserire dapprima i due perni interni nelle proprie sedi. Avvicinare quindi alla propria sede la parte esterna, inserendo il sostegno e premendo con decisione verso la parete della cavità per assicurare il fissaggio della griglia laterale.



## STATICO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano. Utilizzare il 3° livello. Per la cottura di arrostiti di carne e pasta al forno invece, il 2° livello. Preriscaldare il forno prima di inserire il cibo.

## TERMOVENTILATO

Per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti, anche diversi, che richiedono medesima temperatura di cottura (es.: pesce, verdure, dolci). La funzione permette di cuocere senza trasmissione di odori da un alimento all'altro. Utilizzare il 3° livello per cotture su singolo ripiano, il 2° e 4° per cotture su due ripiani, e 1°, 3°, 5° per cotture su tre ripiani. Preriscaldare il forno prima di inserire il cibo.

## MAXI COOKING

Per cuocere carni di grosse dimensioni (superiori ai 2,5 kg). Utilizzare il 1° o il 2° livello in base alle dimensioni della carne. Si suggerisce di girare la carne durante la cottura per ottenere una brunitura omogenea in entrambi i lati. È preferibile inumidirli di tanto in tanto per non farla seccare eccessivamente.

## MULTICRISP

Per cuocere diversi tipi e formati di pizza e focaccia. È possibile cuocere contemporaneamente più ripiani (massimo due). Si consiglia di invertire la posizione delle teglie a metà cottura. Utilizzare il 2° livello per cotture su singolo ripiano, il 2° e 4° per cotture su due ripiani. Preriscaldare il forno prima di cuocere.

## GRILL

Per grigliare costate, spiedini e salsicce, gratinare verdure o dorare il pane. Si suggerisce di posizionare il cibo sul 5° livello. Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla sul 4° livello aggiungendo circa 200ml d'acqua potabile. Preriscaldare il forno per 3 - 5min. Durante la cottura la porta del forno deve essere mantenuta chiusa.


## TURBOGRILL

Per arrostiti grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli). Posizionare il cibo sul 2° livello. Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla sul 1° livello, aggiungendo circa 200ml d'acqua potabile. Durante la cottura la porta del forno deve essere mantenuta chiusa.

## LIEVITAZIONE

Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Inserire l'impasto sul secondo livello e ruotare la manopola termostato sull'icona per attivare la funzione. Il forno non deve essere preriscaldato; la temperatura viene impostata automaticamente a 40° C. Se la temperatura interna nel forno è superiore a 60° C il display visualizza la scritta "Hot" e non è possibile avviare la funzione; occorre attendere che il forno si raffreddi.

## ECO TERMOVENTILATO\*

Per cuocere arrostiti e arrostiti ripieni su un solo ripiano. Questa funzione utilizza una ventilazione discontinua e delicata, che previene l'eccessiva disidratazione delle pietanze. In questa funzione ECO la luce rimane spenta durante la cottura e può essere riaccesa premendo . Si consiglia di non aprire la porta durante la cottura per massimizzare l'efficienza energetica. Si consiglia di utilizzare il 3° livello. Si consiglia di rosolare la carne in padella prima di infornarla. Non occorre preriscaldare il forno prima di cuocere.

## <sup>A</sup> PANE AUTO

Utilizzare questa funzione per cuocere il pane. Per ottenere i migliori risultati vi consigliamo di seguire attentamente la ricetta. Questa funzione seleziona automaticamente temperatura e tempo ideali per la cottura del pane. La cottura si interrompe automaticamente e il forno avvisa quando la pietanza è cotta. Attivare la funzione a forno freddo. Se la temperatura interna nel forno è superiore a quella prestabilita il display visualizza la scritta "Hot" e non è possibile avviare la cottura; occorre attendere che il forno si raffreddi.

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





### A DOLCI AUTO

Utilizzare questa funzione per cuocere dolci a base di lievito chimico e senza lievito. Infornare a forno freddo. Questa funzione seleziona automaticamente temperatura e tempo ideali per la cottura dei dolci. La cottura si interrompe automaticamente e il forno avvisa quando la pietanza è cotta. Attivare la funzione a forno freddo. Se la temperatura interna nel forno è superiore a quella prestabilita il display visualizza la scritta "Hot" e non è possibile avviare la cottura; occorre attendere che il forno si raffreddi.



### 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.



## COME USARE IL FORNO









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

## 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.

Note: 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 "Maxicooking".

Seguire le istruzioni a seguire per impostare correttamente la funzione.

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

## 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.



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

La funzione non si 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.


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

### LIEVITAZIONE

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


Nota: sarà possibile impostare durata, ora di fine cottura (solo se è impostata una durata) e timer.

## 3. PRERISCALDAMENTO E CALORE RESIDUO

Una volta avviata la funzione, un segnale acustico e l'icona  lampeggiante sul display indicano che è attiva la fase di preriscaldamento.

Al raggiungimento della temperatura impostata, l'icona diventa fissa e sarà emesso un nuovo segnale acustico per avvisare che è possibile inserire gli alimenti e procedere con la cottura.

Nota: anticipare l'inserimento degli alimenti, non rispettando la fine della fase di preriscaldamento, può compromettere il risultato della cottura.

Al termine della cottura e con funzione disattivata, l'icona  può continuare a rimanere visibile sul

display anche dopo lo spegnimento della ventola di raffreddamento ad indicare che c'è del calore residuo all'interno della cavità.

Nota: Lo spegnimento dell'icona avviene in un tempo più o meno lungo in quanto dipende da una serie di fattori quali temperatura ambientale e funzione utilizzata. In ogni caso, il prodotto è da considerarsi spento quando l'indice della manopola funzioni è sullo "0".




## . 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 .

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.

## CONSIGLI UTILI

### COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

La tabella indica la funzione migliore da utilizzare per un determinato alimento, da cuocere su uno o più ripiani contemporaneamente. I tempi di cottura si riferiscono all'introduzione del cibo nel forno, escluso il preriscaldamento (ove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessorio. 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 porcellana, i tempi di cottura si allungheranno leggermente. Per ottenere migliori risultati seguire attentamente i consigli riportati sulla tabella di cottura per la scelta degli accessori in dotazione da posizionare sui diversi ripiani.

### COTTURA DI CIBI DIVERSI CONTEMPORANEAMENTE

Utilizzando la funzione "Termoventilato", è possibile cuocere contemporaneamente cibi diversi (ad esempio: pesce e verdure) che richiedono la stessa temperatura, su differenti ripiani. Estrarre i cibi che richiedono tempi di cottura inferiori e lasciare continuare la cottura per quelli con tempi più lunghi.

### DOLCI

- Cuocere i dolci delicati con la funzione statica su un solo livello. Utilizzare tortiere in metallo scuro e posizzarle sempre sulla griglia in dotazione. Per la cottura su più livelli selezionare la funzione con aria forzata e disporre le tortiere sfalsate sulle griglie, in modo da favorire la circolazione dell'aria.
- Utilizzare tortiere in metallo scuro e posizzarle sempre sulla griglia in dotazione.
- Per capire se la torta a lievitazione è cotta, inserire uno stecchino di legno nella parte più alta del dolce. Se lo stecchino rimane asciutto, il dolce è pronto.
- Se si utilizzano tortiere antiaderenti, non imbrattare i bordi, il dolce potrebbe non crescere omogeneamente sui lati.
- Se il dolce si "sgonfia" durante la cottura, la volta successiva utilizzare una temperatura inferiore, magari riducendo la quantità di liquido e mescolando più delicatamente l'impasto.
- I dolci con guarnitura succosa (torte al formaggio o con frutta) richiedono la funzione "Termoventilato". Se il fondo della torta risulta troppo umido, abbassare il livello del ripiano e cospargere la base del dolce di pan grattato o biscotti sbriciolati prima di aggiungere il ripieno.

### CARNE

- Utilizzare qualunque tipo di teglia o pirofila adatta alle dimensioni della carne da cuocere. Nel caso di arrostiti, aggiungere preferibilmente del brodo sul fondo della teglia inumidendo la carne durante la cottura per insaporirla. Fare attenzione al vapore che si sviluppa durante tale operazione. Quando l'arrosto è pronto lasciarlo riposare in forno per altri 10-15 min, oppure avvolgerlo in carta di alluminio.
- Per grigliare pezzi di carne ottenendo una cottura uniforme, scegliere parti con lo stesso spessore. I pezzi di carne molto spessi richiedono un tempo di cottura maggiore. Per evitare che si brucino in superficie, allontanarli dal grill, posizionando la griglia a livelli inferiori. Girare la carne dopo due terzi della cottura, facendo attenzione al vapore che fuoriesce durante l'apertura della porta. Si consiglia di posizionare una leccarda con 200 ml di acqua potabile direttamente sotto la griglia sulla quale avete posizionato il cibo da grigliare, per raccogliere il liquido di cottura. Rabboccare quando necessario.

### PIZZA

Ungere leggermente le teglie per ottenere una pizza croccante anche sul fondo. Distribuire la mozzarella sulla pizza a due terzi della cottura.

### FUNZIONE LIEVITAZIONE

Si consiglia di coprire sempre l'impasto con un panno umido prima di inserirlo in forno. I tempi di lievitazione in tale funzione si riducono di circa un terzo rispetto ai tempi di lievitazione a temperatura ambiente (20-25°C). Il tempo di lievitazione per un impasto da pizza da 1 kg è di circa un'ora.

### FUNZIONE PANE AUTO

Utilizzare questa funzione per cuocere il pane: per ottenere i migliori risultati è opportuno seguire attentamente le indicazioni, rispettando la ricetta.

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).

Procedimento:

- Mescolare farina e sale in un grande recipiente.
- Diluire il lievito nell'acqua leggermente tiepida (circa 35° C).
- Aprire la farina a fontana e versare la miscela di acqua e lievito, quindi lavorare fino a ottenere un impasto omogeneo e poco colloso; stenderlo con le mani e ripiegare su se stesso per circa 10 minuti. Formare una palla e lasciare riposare l'impasto in una ciotola ricoperta con pellicola trasparente per

---

evitare che la superficie dell'impasto si secchi.




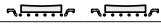

























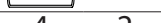





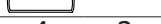
















- Attendere il raddoppio di volume dell'impasto: per una lievitazione ottimale, sono necessari circa 90 minuti a temperatura ambiente oppure 60 minuti all'interno del forno attivando la funzione "Lievitazione".

- Modellare la pasta ottenuta in una o più pagnotte, cospargere di farina e fare dei piccoli tagli sulla superficie, infine disporre il pane sulla piastra dolci, precedentemente ricoperta di carta da forno.













































- 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.

---

# TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COTTURA (MIN.)	LIVELLO E ACCESSORI
Torte a lievitazione		Sì	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Sì	160 - 180	30 - 90	4 1 
Torte ripiene (cheese cake, strudel, torta di frutta)		Sì	160 - 200	35 - 90	2 
		Sì	160 - 200	40 - 90	4 2 
Biscotti/Tortine		Sì	160 - 180	20 - 45	3 
		Sì	150 - 170	20 - 45	4 2 
		Sì	150 - 170	20 - 45	5 3 1 
Bignè		Sì	180 - 210	30 - 40	3 
		Sì	180 - 200	35 - 45	4 2 
		Sì	180 - 200	35 - 45	5 3 1 
Meringhe		Sì	90	150 - 200	3 
		Sì	90	140 - 200	4 2 
		Sì	90	140 - 200	5 3 1 
Pizza / Focaccia		Sì	190 - 250	15 - 50	1 / 2 
		Sì	190 - 250	20 - 50	4 2 
Pane		-	-	60	2 
Pizze surgelate		Sì	250	10 - 20	3 
		Sì	230 - 250	10 - 25	4 2 
Torte salate (torta di verdura, quiche)		Sì	180 - 200	40 - 55	3 
		Sì	180 - 200	45 - 60	4 2 
		Sì	180 - 200	45 - 60	5 3 1 
Voulevant / Salatini di pasta sfoglia		-	190 - 200	20 - 30	3 
		-	180 - 190	20 - 40	4 2 
		-	180 - 190	20 - 40	5 3 1 
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	Termoventilato	Maxi Cooking	Pane Auto	Eco Termoventilato







RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COTTURA (MIN.)	LIVELLO E ACCESSORI
<b>Arrosto di maiale con cotenna</b> 2kg		Sì	180 - 190	110 - 150	2 
<b>Pollo / Coniglio / Anatra</b> 1 kg		Sì	200 - 230	50 - 100	2 
<b>Tacchino / Oca</b> 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2 
<b>Pesce al forno / al cartoccio</b> (filetto, intero)		Sì	170 - 190	30 - 50	2 
<b>Verdure ripiene</b> (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	180 - 200	50 - 70	2 
<b>Pane tostato</b>		-	250	2 - 6	5 
<b>Filetti / tranci di pesce</b>		-	230 - 250	20 - 30*	4  3 
<b>Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger</b>		-	250	15 - 30*	5  4 
<b>Pollo arrosto</b> 1-1,3 kg		Sì	200 - 220	55 - 70**	2  1 
<b>Roast beef al sangue</b> 1 kg		Sì	200 - 210	35 - 50**	3 
<b>Cosciotto di agnello / Stinchi</b>		Sì	200 - 210	60 - 90**	3 
<b>Patate arrosto</b>		Sì	200 - 210	35 - 55**	3 
<b>Verdure gratinate</b>		-	200 - 210	25 - 55	3 
<b>Carne &amp; Patate</b>		Sì	190 - 200	45 - 100***	4  1 
<b>Pesce &amp; Verdure</b>		Sì	180	30 - 50***	4  1 
<b>Lasagna &amp; Carne</b>		Sì	200	50 - 100***	4  1 
<b>Pasto completo:</b> Crostata (Liv. 5) / Lasagna (Liv. 3) / Carne (Liv. 1)		Sì	180 - 190	40 - 120***	5  3  1 
<b>Arrosti / Arrosti ripieni</b>		-	170 - 180	100 - 150	2 

Note:
















\* 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.

ACCESSORI	 Griglia	 Tortiera o teglia su griglia	 Leccarda / Teglia su griglia	 Leccarda	 Leccarda con 200ml di acqua	 Piastra Dolci
-----------	---	--	--	---	---	---



RICETTA	FUNZIONE	PRE RISCALD.	LIVELLO	TEMP. (°C)	DURATA (MIN)	ACCESSORI* E NOTE
Biscotti di pastafrolla		Si	3	150	30 - 40	Leccarda / piastra dolci
		Si	3	150	45 - 55	Leccarda / piastra dolci
		Si	2 - 4	150	35 - 45	Liv. 4: piastra dolci Liv. 2: leccarda / piastra dolci
		Si	1 - 3 - 5	150	40 - 50	Liv. 5: teglia su griglia / piastra dolci Liv. 3: piastra dolci Liv. 1: leccarda / piastra dolci
Piccoli dolci		Si	3	160	25 - 35	Leccarda / piastra dolci
		Si	3	160	25 - 35	Leccarda / piastra dolci
		Si	2 - 4	150	35 - 45	Liv. 4: piastra dolci Liv. 2: leccarda / piastra dolci
Pan di spagna senza grassi		Si	3	170	35 - 45	Tortiera su griglia
		Si	2	160	35 - 45	Tortiera su griglia
		Si	1 - 4	160	45 - 55	Liv. 4: tortiera su griglia Liv.1: tortiera su griglia
2 Torte di mele		—	2	185	70 - 90	Tortiera su griglia
		—	2	175	70 - 90	Tortiera su griglia
		—	1 - 4	175	75 - 95	Liv. 4: tortiera su griglia Liv. 1: tortiera su griglia
Toast		5 min	5	250	2 - 5	Griglia
Burgers		5 min	5	250	18 - 30	Liv. 5: griglia (girare il cibo a metà cottura)
						Liv. 4: leccarda con acqua

\* Gli accessori non in dotazione possono essere acquistati presso il servizio assistenza.

Le indicazioni in tabella sono intese senza utilizzo delle guide scorrevoli. Condurre le prove senza le guide scorrevoli.

**Classe di efficienza energetica (secondo la norma IEC 60350-1):** per effettuare il test usare la tabella dedicata.

FUNZIONI							
	Statico	Grill	Turbo Grill	Termoventilato	Maxi Cooking	Pane Auto	Eco Termoventilato

# PULIZIA

---

Non usare pulitrici a getto di vapore.

Utilizzare guanti protettivi durante tutte le operazioni.

Eseguire le operazioni indicate a forno freddo.

Scollegare il forno 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.

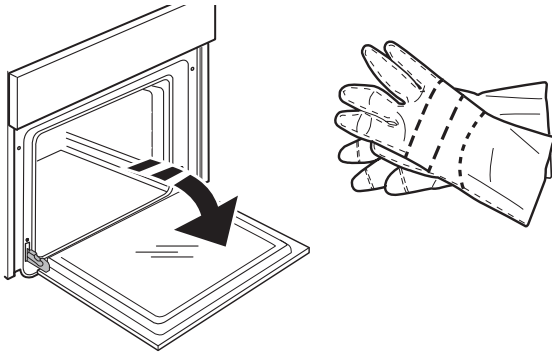
Utilizzare guanti protettivi durante tutte le operazioni.

Eeguire le operazioni indicate a forno freddo.

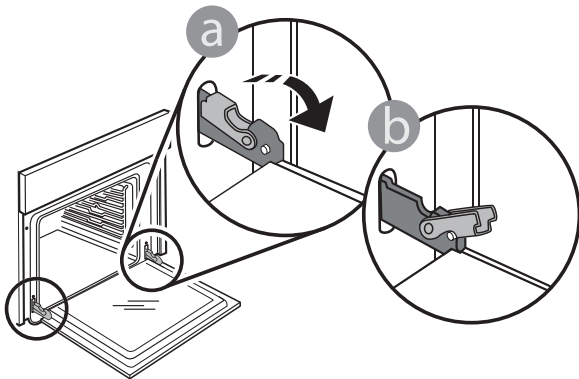
Scollegare il forno dalla rete elettrica.

## TOGLIERE LA PORTA

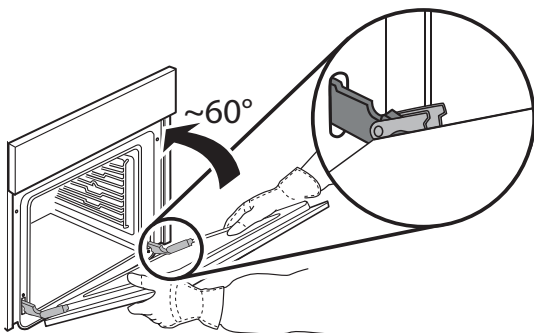
1. Aprire completamente la porta



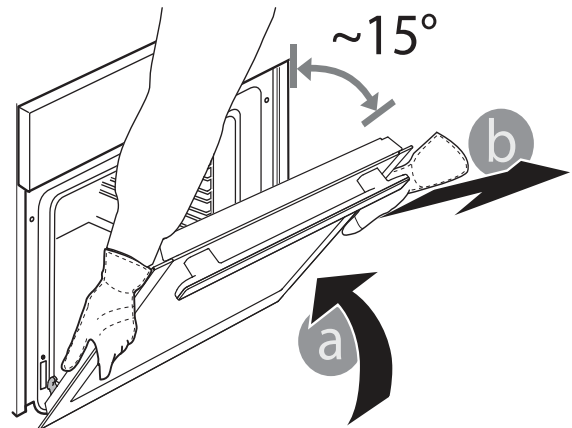
2. Abbassare i fermi fino a fine corsa.



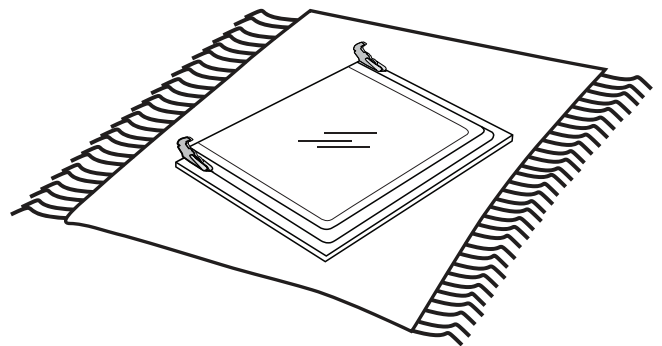
3. Chiudere la porta fino a quando è possibile.



4. 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 finchè non esce dalle sedi.

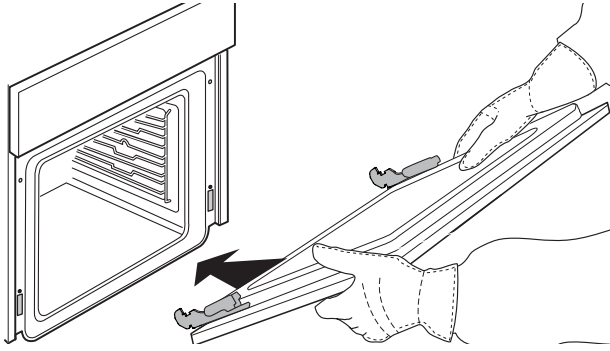


5. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

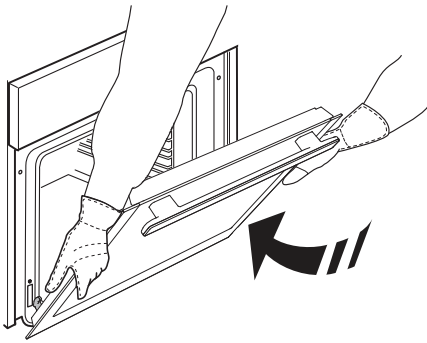


# RIMONTARE LA PORTA

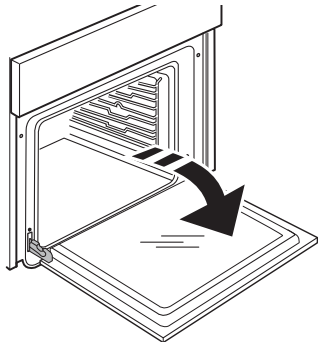
1. Avvicinare la porta al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi.



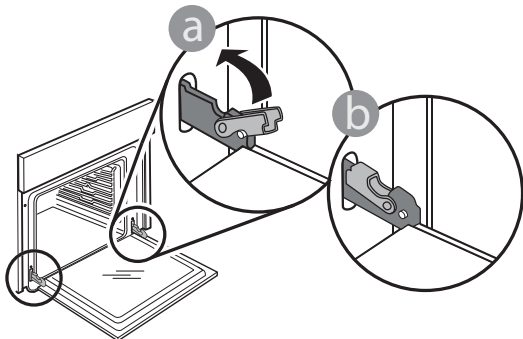
2. Ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.



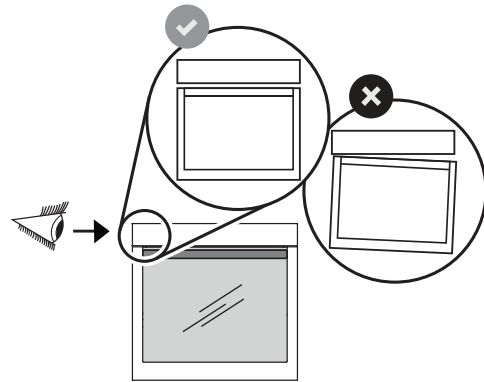
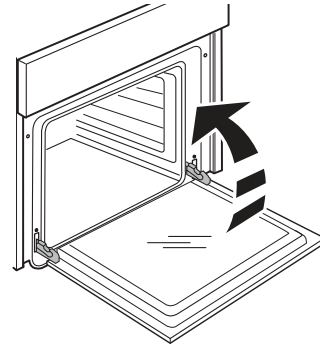
3. Abbassare la porta e poi aprirla completamente.



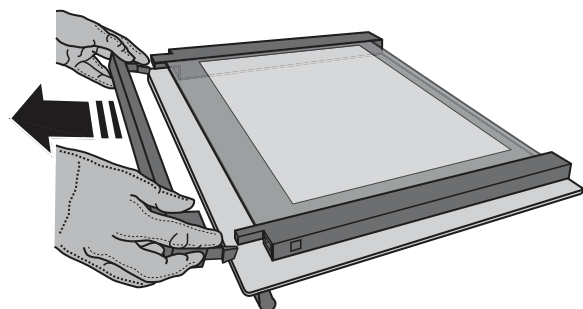
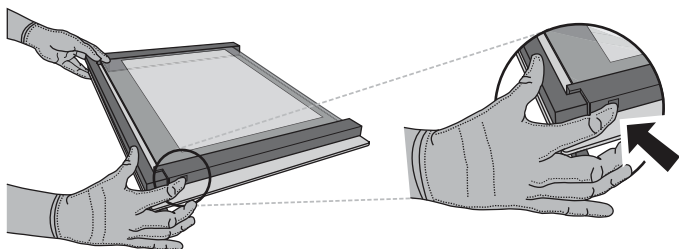
4. Abbassare i fermi nella posizione originale: fare attenzione che siano completamente abbassati.



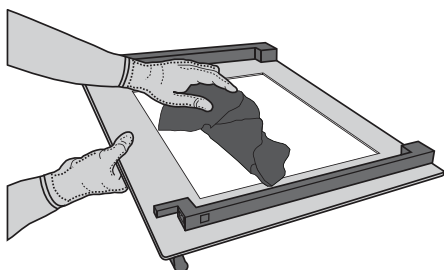
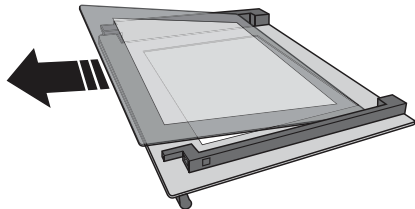
5. Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Se non lo fosse, ripetere tutte le operazioni: funzionando male, la porta potrebbe danneggiarsi.



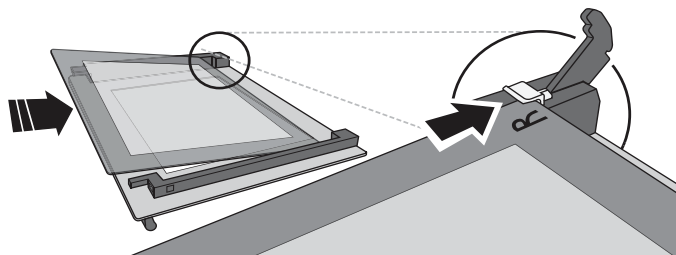
**1.** Dopo aver smontato la porta e averla appoggiata su un ripiano morbido con la maniglia verso il basso, premere contemporaneamente le due clip di fissaggio ed estrarre il profilo superiore della porta tirandolo verso di sé.



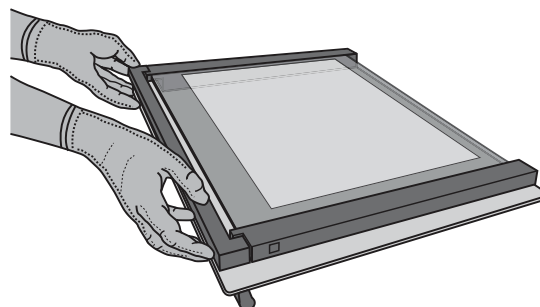
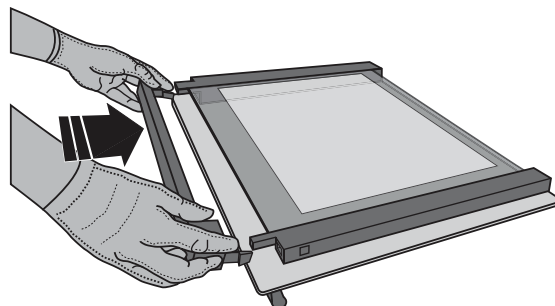
**2.** Sollevare e prendere saldamente il vetro interno con due mani, rimuoverlo e appoggiarlo su un piano morbido prima di eseguire la pulizia.



**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, quindi abbassarlo in posizione.

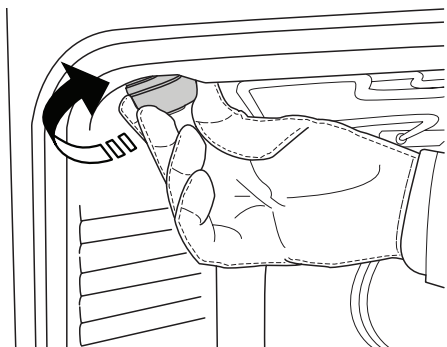


**4.** Rimontare il profilo superiore: un clic indica il corretto posizionamento. Verificare che la tenuta sia salda prima di rimontare la porta.



## 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 alogene da 25W/230 ~ V tipo G9, T300°C.

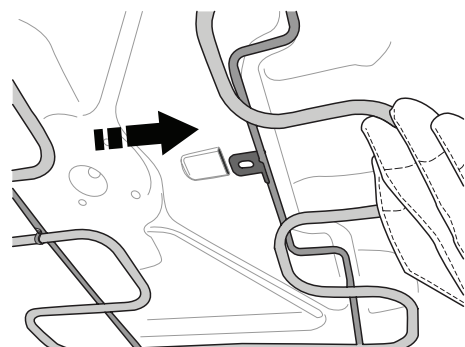
La lampada utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009).

Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza.

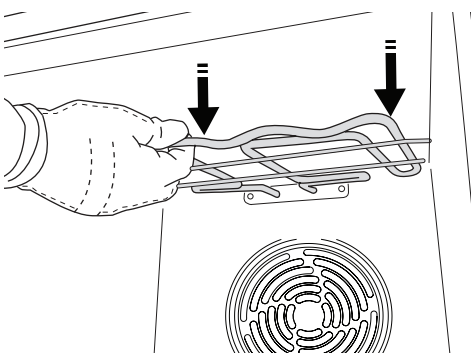
- Non maneggiare le lampade a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

## ABBASSARE LA RESISTENZA SUPERIORE

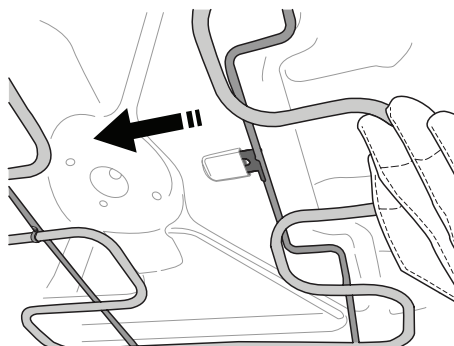
1. Estrarre la resistenza dalla sua sede.



2. Abbassare la resistenza.



3. Per riposizionare la resistenza, sollevarla, tirandola leggermente verso di sé, assicurandosi infine di inserire la linguetta di supporto nella propria sede.



# RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Quando si verifica un guasto, è spesso un problema che può essere facilmente risolto. Prima di contattare il Servizio di Assistenza Clienti, verificare con la seguente tabella se sia possibile risolvere da soli il problema. Quando il problema persiste, rivolgersi al più vicino Servizio di Assistenza Clienti.




**Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza prima di eseguire le seguenti operazioni**

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
Il forno non funziona.	Disconnessione dalla rete elettrica principale. Guasto.	Verificare che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica principale. Spegner e riaccendere il forno per verificare se l'inconveniente persiste.
Il display mostra la scritta "Hot" e la funzione selezionata non si avvia.	Temperatura elevata.	Attendere il raffreddamento del forno prima di attivare la funzione. Selezionare una funzione differente.
La cottura non si avvia.	Temperatura non impostata / <b>manopola termostato</b> in posizione errata.	Ruotare la <b>manopola termostato</b> sulla temperatura desiderata o sulla posizione necessaria per avviare la funzione selezionata.
L'ora del giorno lampeggia.	Interruzione di corrente elettrica.	L'ora andrà reimpostata: seguire le indicazioni presenti nel paragrafo "primo utilizzo".
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero.	Guasto software.	Contattare il più vicino Servizio Assistenza Clienti e specificare il numero che segue la lettera "F".
La luce non si accende.	Forno spento. Lampada guasta.	Ruotare la <b>manopola di selezione</b> per selezionare una funzione, accendendo il forno. Se l'inconveniente persiste, seguire le istruzioni presenti nel capitolo "manutenzione" per sostituire la lampada.



# DATI TECNICI

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

## SERVIZIO DI ASSISTENZA CLIENTI

### PRIMA DI CONTATTARE IL SERVIZIO DI ASSISTENZA CLIENTI

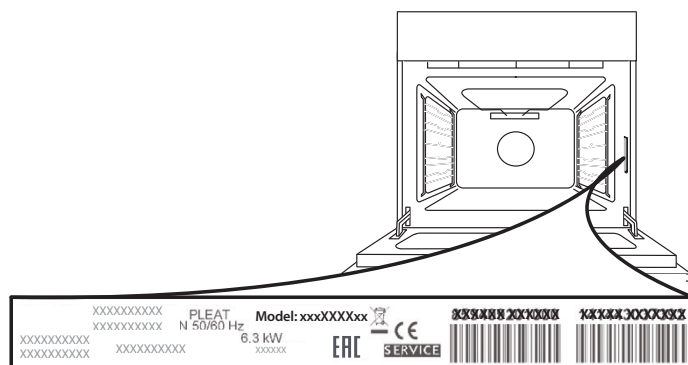
**1.** Verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema con le operazioni descritte nella guida alla risoluzione dei problemi.

**2.** Spegner e riaccendere il forno per verificare se il problema persiste.

SE DOPO TUTTI LE VERIFICHE INDICATE L'INCONVENIENTE PERMANE CONTATTARE IL PIÙ VICINO SERVIZIO DI ASSISTENZA CLIENTI.

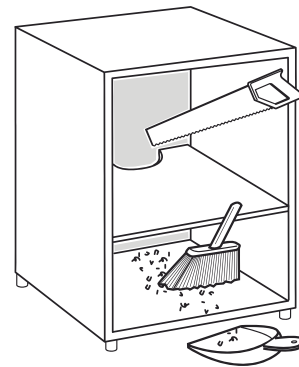
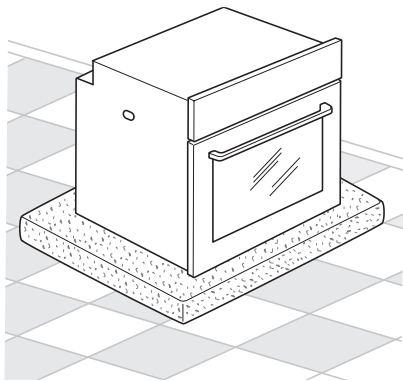
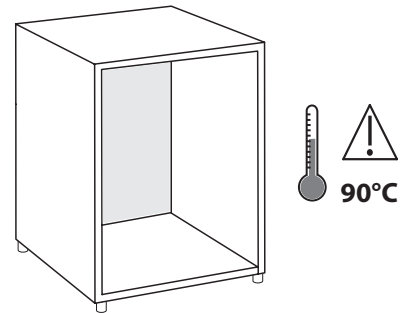
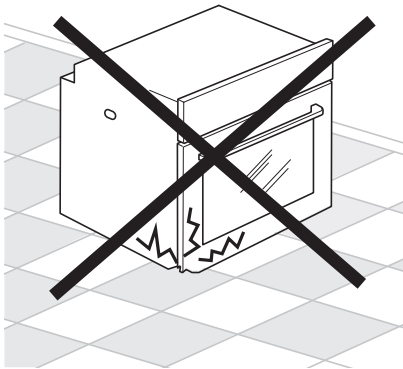
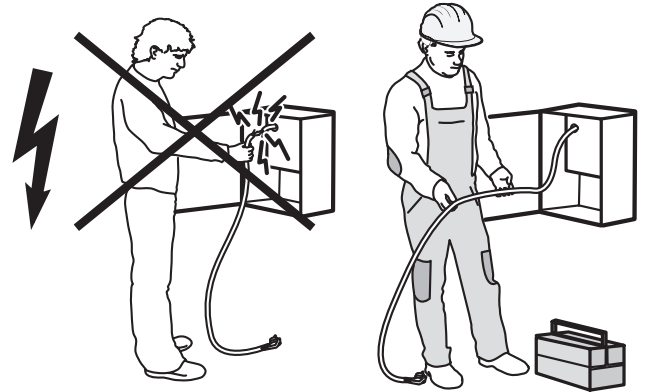
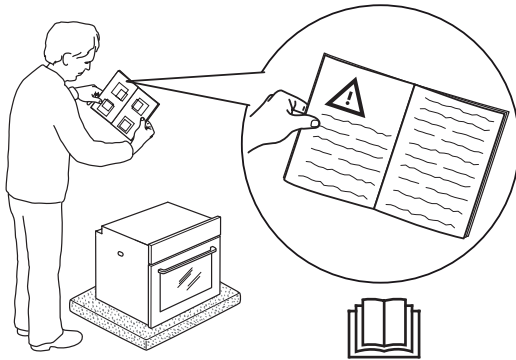
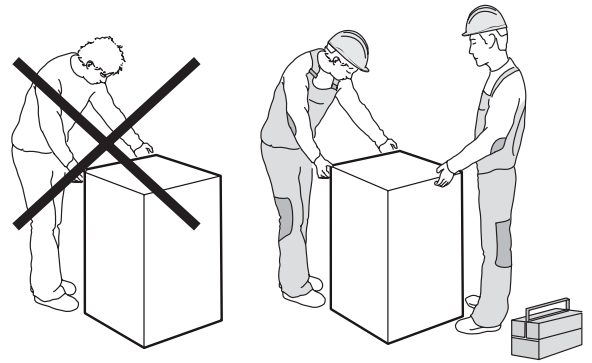
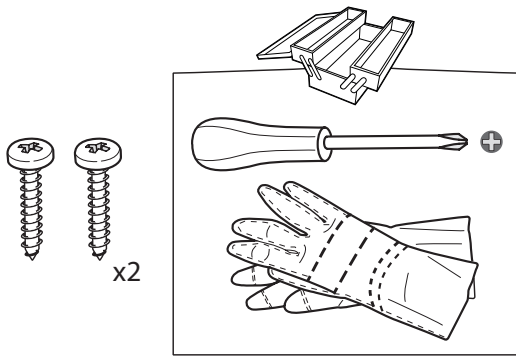
Per ricevere assistenza, telefonare al numero indicato sul libretto di garanzia allegato al prodotto o seguire le istruzioni presenti sul sito e prepararsi a fornire:

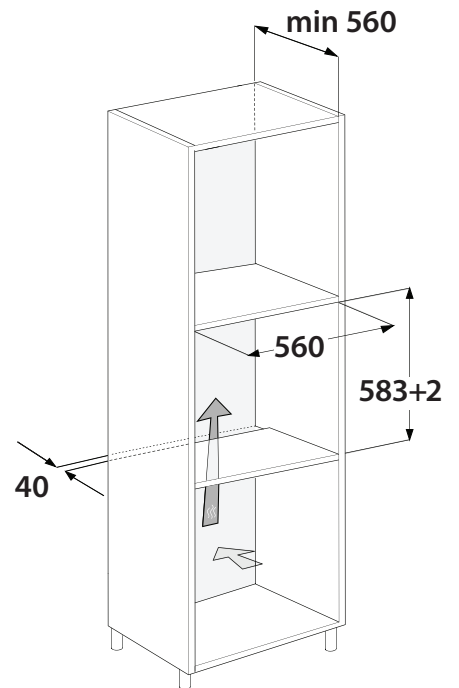
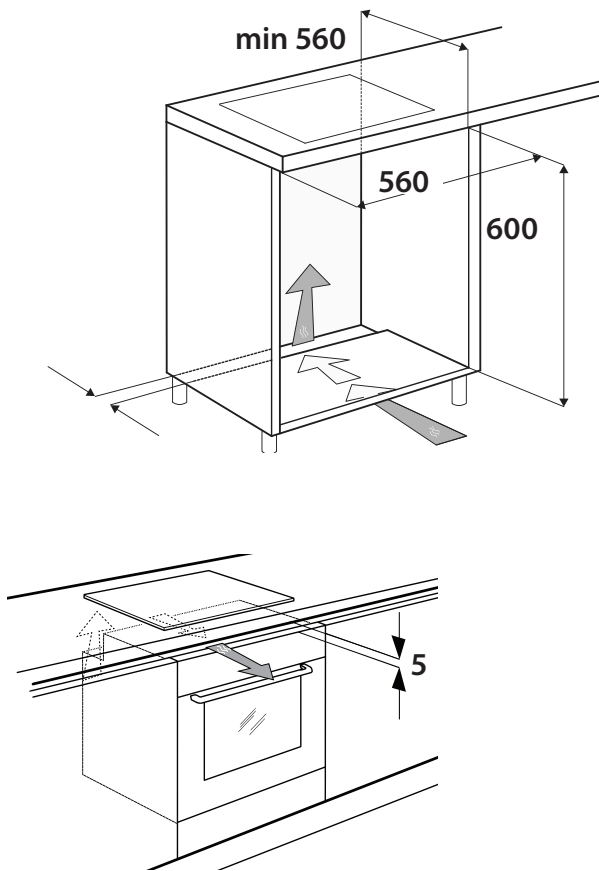
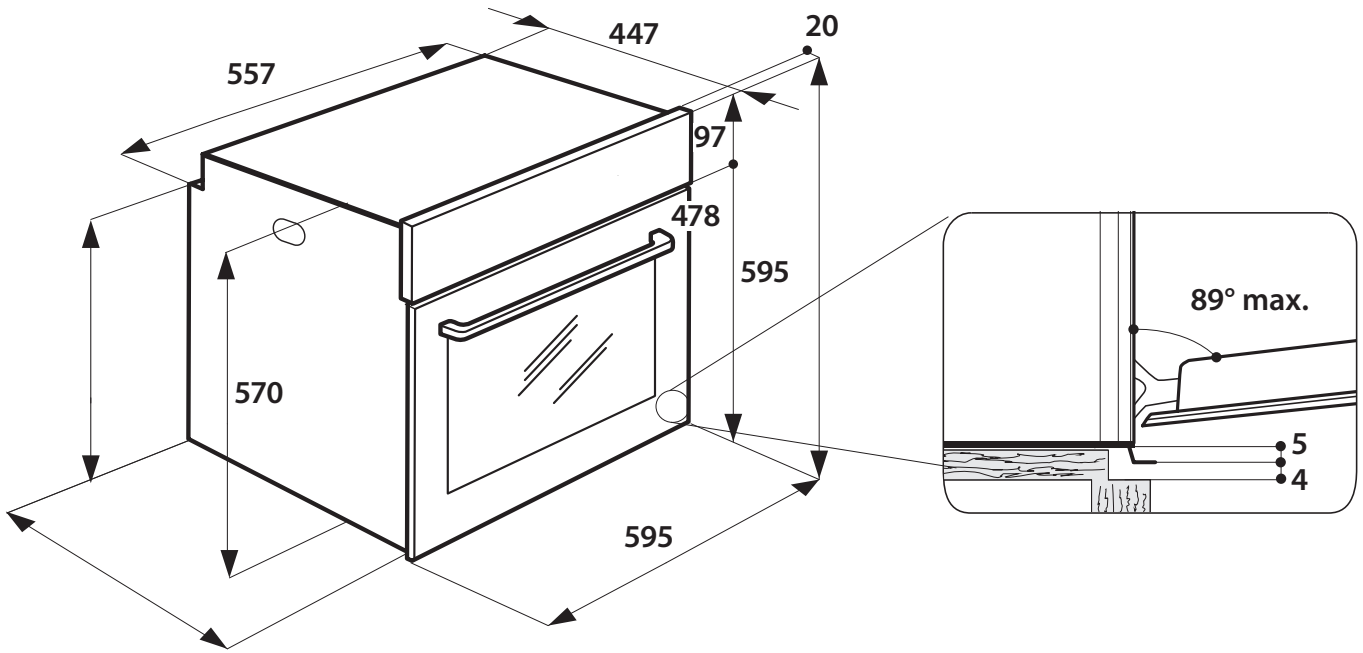
- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e modello esatto del prodotto;
- il codice di assistenza (il numero che segue la parola SERVICE sulla targhetta matricola applicata al prodotto, visibile quando la porta del forno è aperta sul bordo sinistro della cavità);
- il proprio indirizzo completo;
- un contatto telefonico.

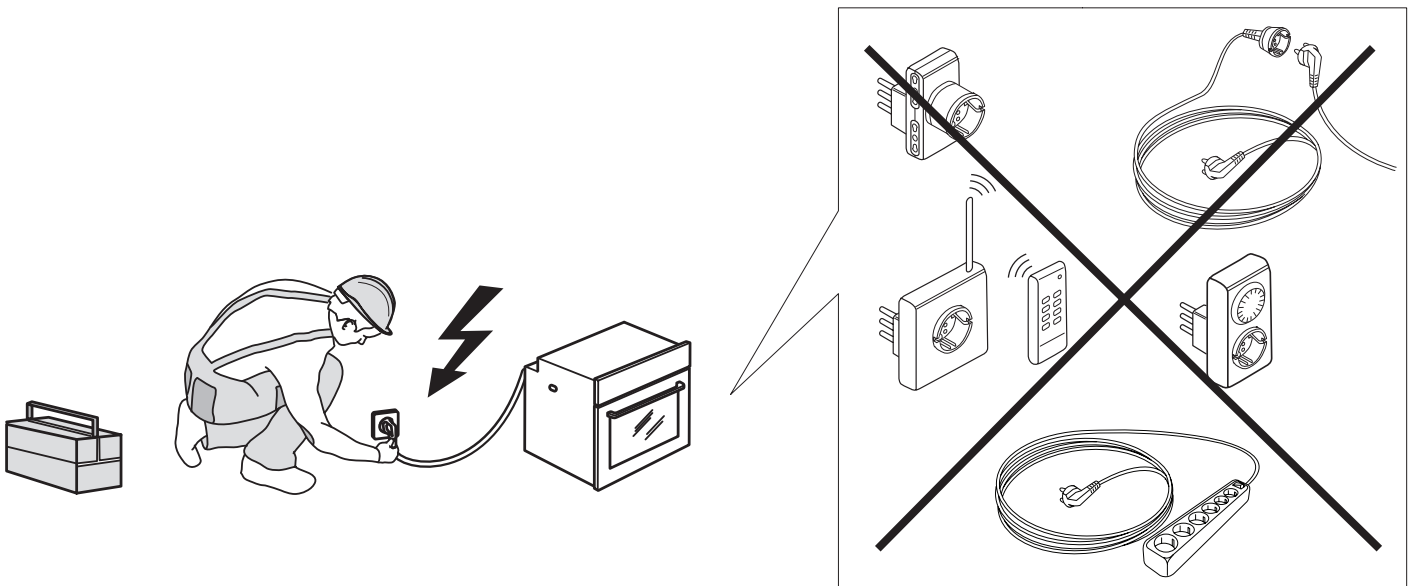
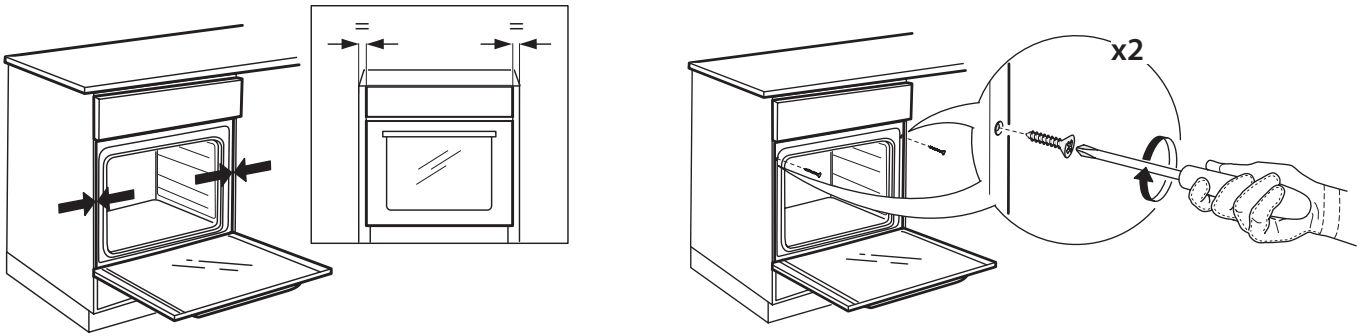
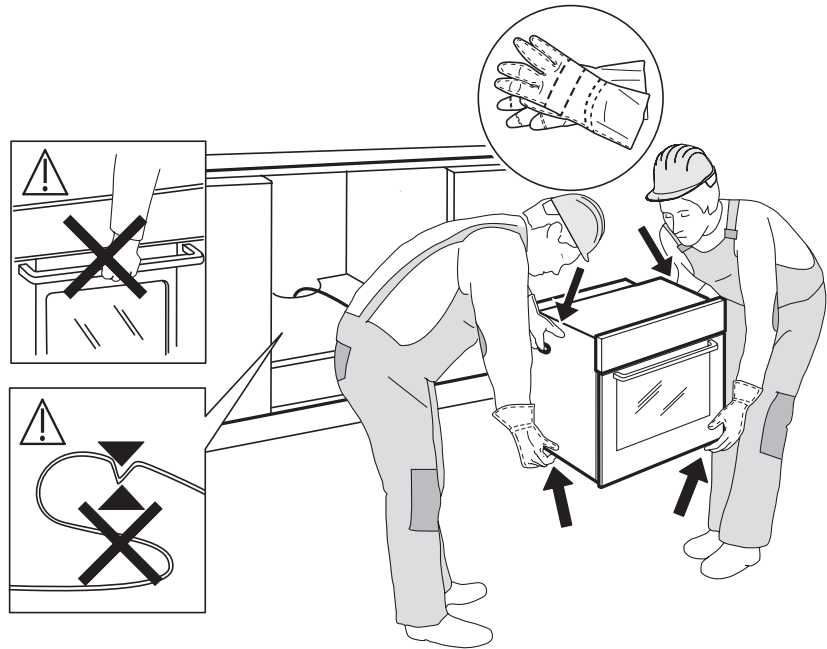


Note: qualora si renda necessaria una riparazione, contattare un servizio di assistenza autorizzato a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione.

Per ulteriori informazioni sulla garanzia fare riferimento al libretto delle garanzie allegato.







400010864377

Stampato in Italia

