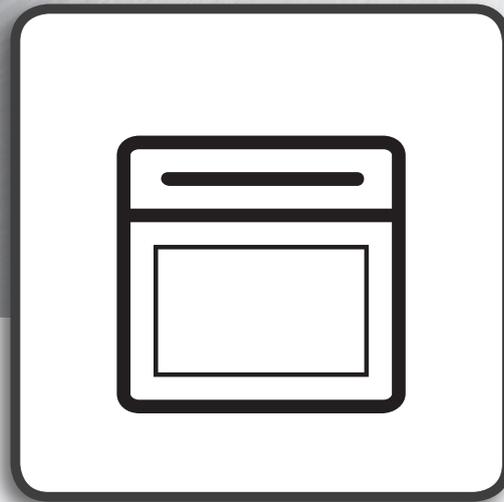


Hotpoint

ARISTON



Istruzioni per l'uso



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

Index

Guida 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

MONTARE LE GUIDE SCORREVOLI 11

USARE IL GIRARROSTO 12

FUNZIONI 13

COME USARE IL FORNO..... 15

TABELLA DI COTTURA 22

RICETTE TESTATE 25

PULIZIA..... 26

PULIRE LA CAVITÀ CON LA PIROLISI 27

MANUTENZIONE 28

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI 31

DATI TECNICI 33

SERVIZIO DI ASSISTENZA CLIENTI..... 33

Guida d'installazione..... 34

NORME DI SICUREZZA

IMPORTANTE: DA LEGGERE E OSSERVARE

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni relative alla sicurezza. Conservare le presenti istruzioni come riferimento per future consultazioni.

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.

Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi. Tenere bambini e animali domestici a debita distanza dal forno sia durante che dopo il ciclo di pirolisi (fino alla completa aerazione dell'ambiente).

Prima dell'operazione di pulizia occorre eliminare dal vano del forno qualsiasi contaminazione di dimensioni eccessive.

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 avvicinare all'apparecchio stoffe o altri materiali infiammabili fino a che tutti i componenti non si siano completamente raffreddati.

Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'essiccazione degli alimenti.

I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. 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 rimuovere pentole e accessori facendo attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. A fine cottura, aprire la porta dell'apparecchio con cautela, facendo uscire gradualmente l'aria calda o il vapore.

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

Se l'apparecchio è predisposto per l'uso di una termosonda, usare solo i tipi di termosonda raccomandati per questo forno.

USO CONSENTITO

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.

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

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

INSTALLAZIONE

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. La movimentazione e l'installazione dell'apparecchio devono essere effettuate da due o più persone. Usare guanti protettivi per disimballare e installare l'apparecchio.

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.

Eseguire tutte le operazioni di

taglio del mobile prima di inserire il forno, avendo cura di rimuovere accuratamente trucioli o residui di segatura. La parte inferiore dell'apparecchio non deve più essere accessibile dopo l'installazione.

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.

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 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. Non tirare il cavo di alimentazione.

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. Per gli apparecchi con spina incorporata, se la spina non è idonea per la presa di corrente, rivolgersi a un tecnico qualificato.

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.

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

Se occorre sostituire il cavo di alimentazione, usare solo ricambi del tipo: H05 RR-F 3 x 1,5 mm².

Deve essere possibile scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica disinserendo la spina, se questa è accessibile, o tramite un interruttore multipolare accessibile installato a monte della presa e conforme alle norme di sicurezza elettrica nazionali.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Indossare guanti protettivi per le operazioni di pulizia e manutenzione.

Prima di eseguire gli interventi di manutenzione, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

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 affilati per pulire il vetro della porta del forno, in quanto potrebbero graffiare la superficie con il rischio di rottura del vetro.

Attendere che l'apparecchio si sia raffreddato prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.

Nel caso in cui il forno sia installato sotto ad un piano di cottura, accertarsi che durante il ciclo di autopulizia (pirolisi), i bruciatori o le piastre elettriche siano spente.

Prima di attivare il ciclo di pirolisi, rimuovere tutti gli accessori dall'apparecchio (comprese le griglie laterali).

CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

SMALTIMENTO DEL MATERIALE DI 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 più efficiente.

Spegnere il forno 10/15 minuti prima del tempo totale di cottura impostato. Nel caso di cibi che richiedano tempi lunghi, questi continueranno comunque a cuocere anche con l'apparecchio spento.

Ciclo economico (Pirolisi EXPRESS/ECO): il consumo si riduce di circa il 25% rispetto al ciclo di pirolisi standard. Azionarlo ad intervalli regolari (dopo avere cucinato carne almeno per 2-3 volte consecutivamente). Ciclo standard (Pirolisi): adatto a una pulizia più approfondita, quando il forno è molto sporco.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

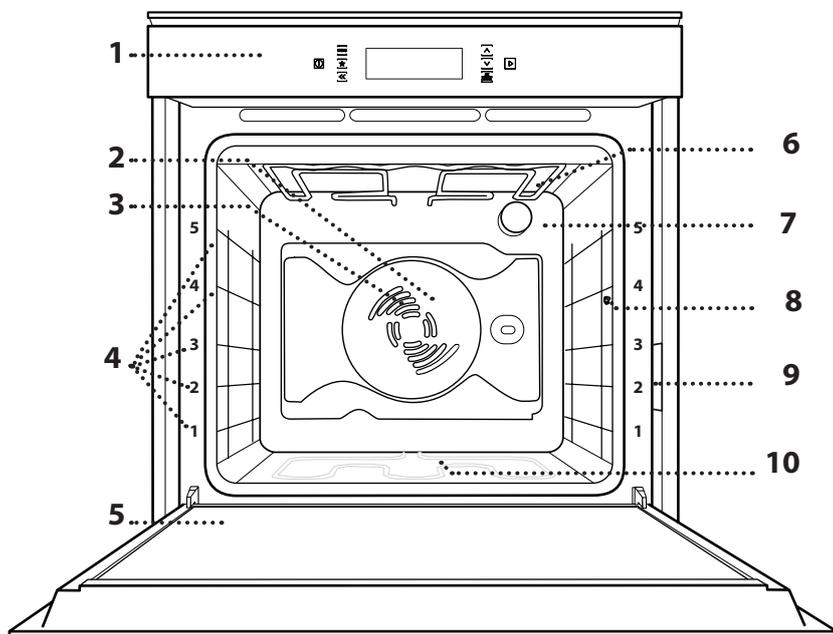
Questo apparecchio è stato progettato, costruito e venduto in conformità alle seguenti Direttive Europee:
LVD 2014/35/EU, EMC 2014/30/EU e RoHS 2011/65/EU.

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

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. 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. Connessione sonda carne
9. Targhetta matricola (da non rimuovere)
10. Resistenza inferiore (non visibile)

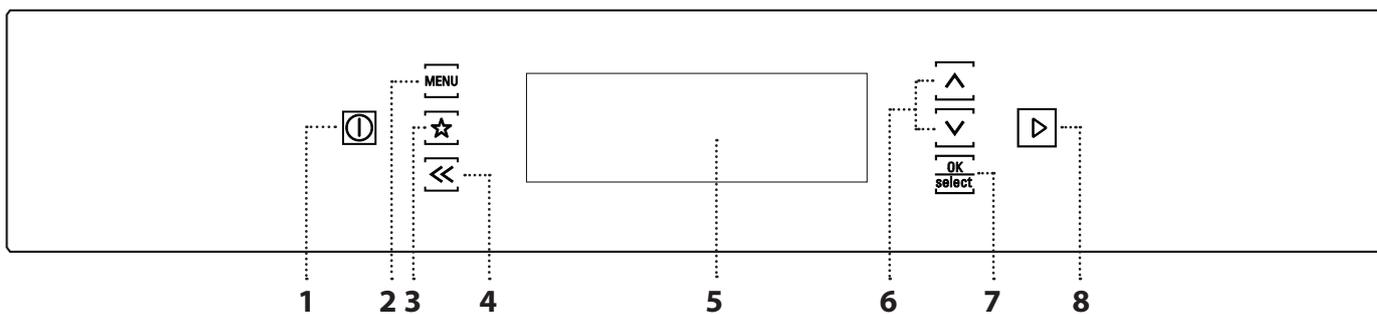
Note:

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.

Quando la porta del forno viene aperta durante la cottura, le resistenze si spengono.

PANNELLO DI CONTROLLO



1. ON / OFF

Per accendere e spegnere il forno.

2. MENU

Per accedere rapidamente alla schermata principale.

3. PREFERITI

Per accedere alle 10 funzioni più utilizzate.

4. INDIETRO

Per tornare alla schermata precedente.

5. DISPLAY

Per muoversi all'interno dei menu, muovere il cursore e modificare le impostazioni.

7. OK / SELECT

Per selezionare funzioni e confermare le impostazioni.

8. AVVIO

Per avviare la funzione selezionata.

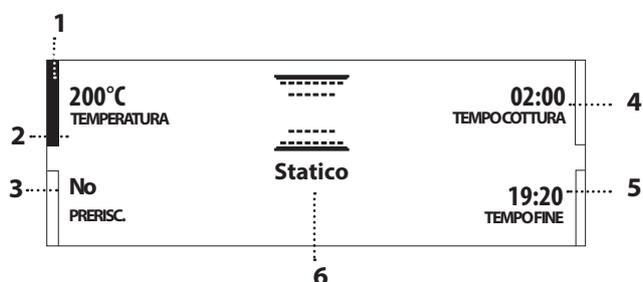
DESCRIZIONE DISPLAY

DISPLAY MENU



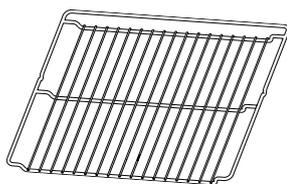
1. Simbolo della funzione selezionata
2. Funzione selezionata
3. Ulteriori funzioni disponibili
4. Descrizione della funzione selezionata

DISPLAY IMPOSTAZIONE



1. Cursore di selezione (evidenzia il valore selezionato)
2. Temperatura / potenza Grill
3. Preriscaldamento
4. Durata
5. Ora di fine funzione
6. Nome della funzione

GRIGLIA



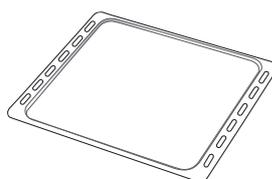
Da usare per la cottura degli alimenti o come supporto per pentole, tortiere o qualunque recipiente adatto alla cottura in forno.

LECCARDA



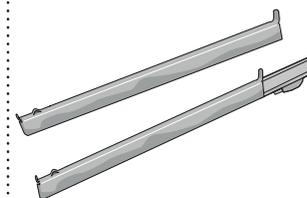
Da usare come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, etc. o, posizionata sotto la griglia, per raccogliere i liquidi di cottura.

PIASTRA DOLCI



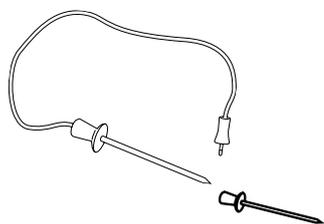
Da usare per cuocere prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche per carne, pesce al cartoccio, ecc.

GUIDE SCORREVOLI



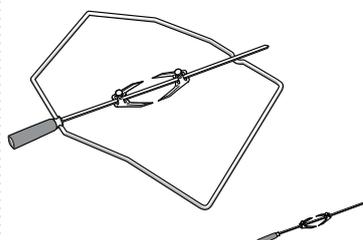
Facilitano l'inserimento e l'estrazione degli accessori.

SONDA CARNE



Per misurare la temperatura interna degli alimenti durante la cottura.

GIRARROSTO

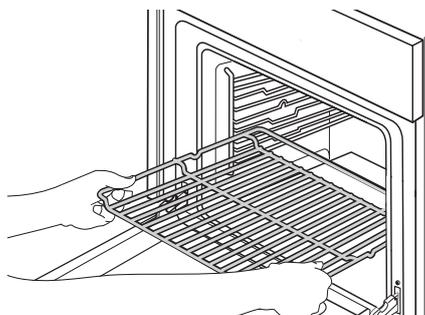


Per arrostire uniformemente grossi pezzi di carne e pollame in combinazione con la funzione "Turbogrill".

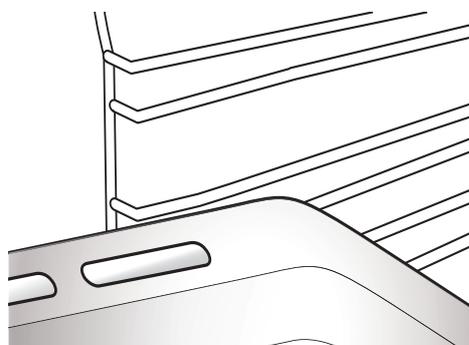
Il numero degli accessori può variare a seconda del modello acquistato. È possibile acquistare separatamente altri accessori non in dotazione presso il Servizio Assistenza Clienti.

INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

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

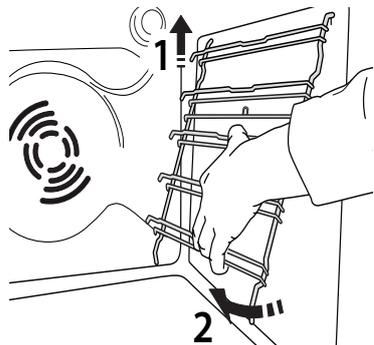


2. Gli altri accessori, come la leccarda o la piastra dolci, si inseriscono orizzontalmente come la griglia.

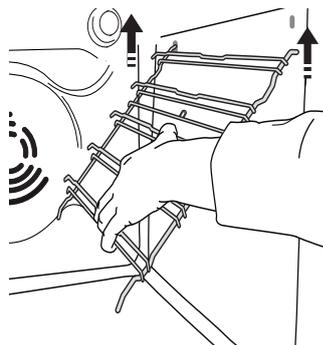


TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

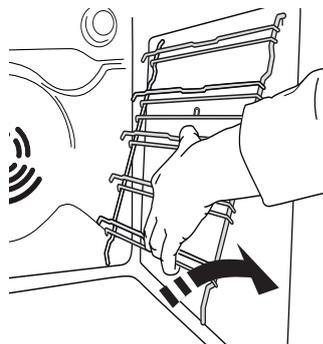
1. Per togliere le griglie, sollevarle (1) prima di scostare la parte inferiore dalle proprie sedi (2): a questo punto è possibile rimuovere le griglie.



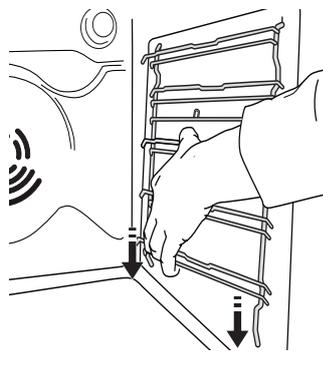
1. Per rimontare le griglie, inserirle dapprima nelle sedi superiori.



2. Avvicinarle alla cavità tenendo sollevato.

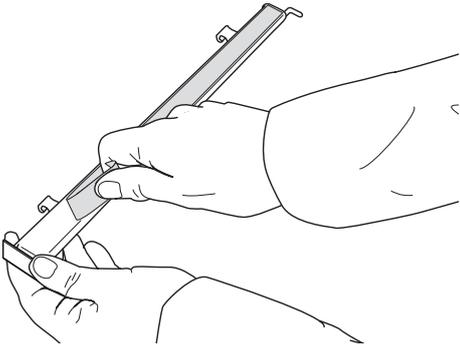


3. Abbassarle in posizione nelle sedi inferiori.

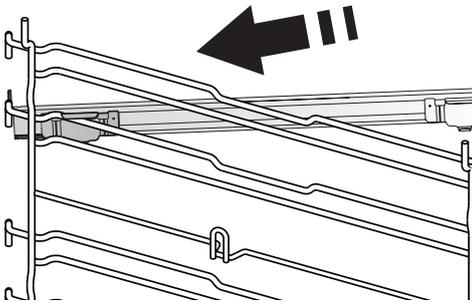


MONTARE LE GUIDE SCORREVOLI

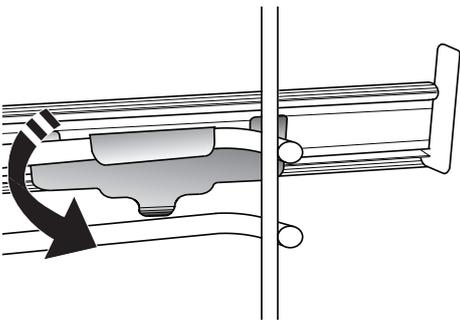
1. Rimuovere le griglie laterali.
2. Togliere la protezione in plastica dalle guide scorrevoli.



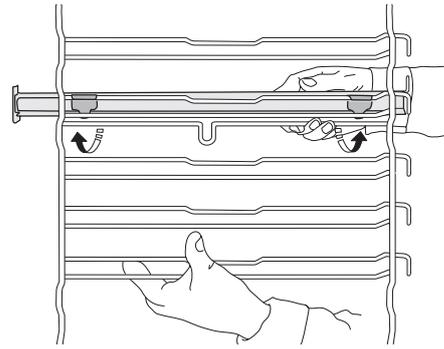
3. Ancorare alla griglia laterale la clip superiore della guida e farla scivolare fino a fine corsa (fig. A); abbassare in posizione l'altra clip.



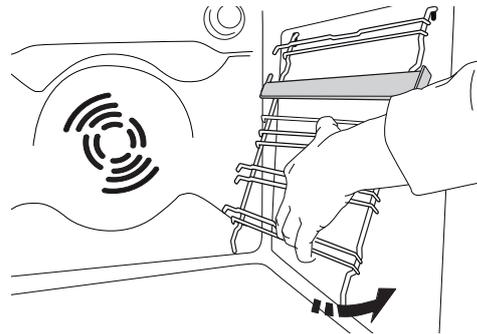
4. Per fissare la guida, premere con forza la parte inferiore della clip contro la griglia laterale. Assicurarsi che le guide possano scorrere liberamente.



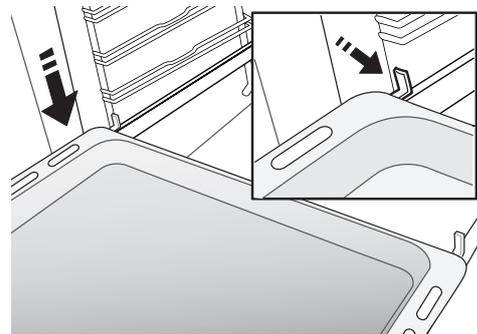
5. Ripetere questa operazione sull'altra griglia laterale, allo stesso livello. Le guide scorrevoli possono essere montate su qualsiasi livello.



6. Riposizionare le griglie laterali.

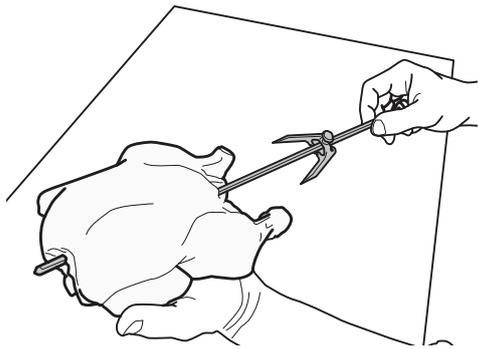


7. Appoggiare gli accessori sulle guide scorrevoli.

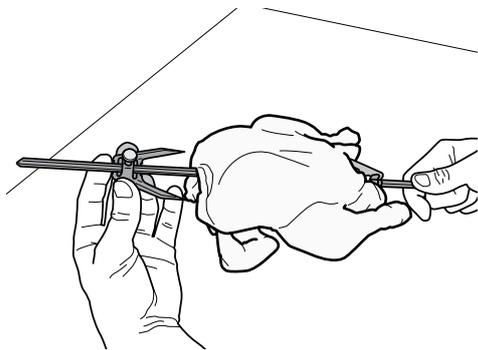


USARE IL GIRARROSTO

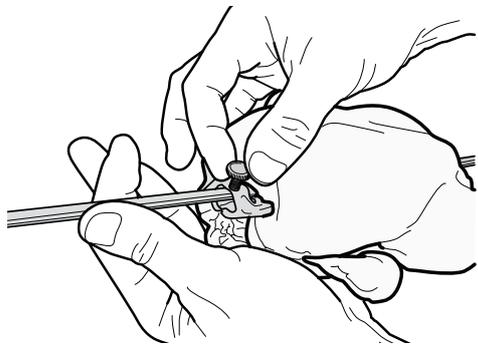
1. Infilare lo spiedo al centro del pezzo di carne e farlo scorrere finché non si ferma saldamente sulla forchetta.



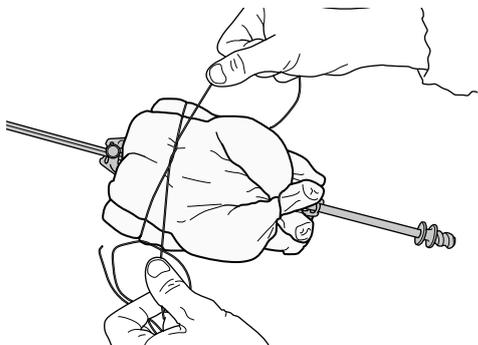
2. Inserire sull'asta la seconda forchetta, e farla scorrere fino a bloccare saldamente la carne.



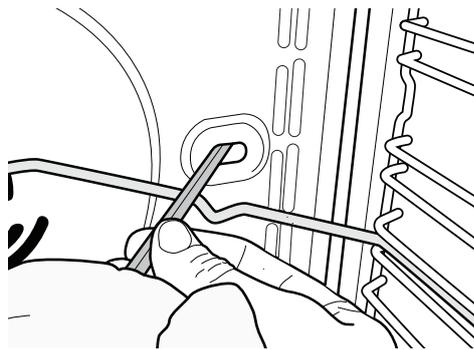
3. Per assicurarne la posizione, usare la vite di fissaggio.



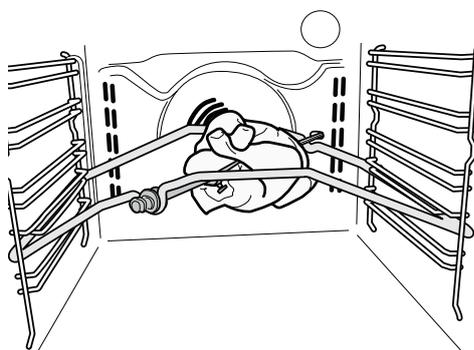
4. Avere cura di legare il pezzo di carne con uno spago se pollame.



5. Inserire al secondo livello il supporto, quindi infilare la punta dello spiedo nella sua sede situata nella parete posteriore della cavità del forno.



6. Appoggiare la parte arrotondata dello spiedo al supporto dedicato.



Per utilizzare il girarrosto, selezionare la funzione "Turbogrill". Per raccogliere i liquidi di cottura posizionare la leccarda al di sotto, aggiungendo 500 ml di acqua.

Per evitare di scottarsi, maneggiare lo spiedo caldo usando la sua manopola di plastica (da rimuovere prima della cottura).

FUNZIONI

 TRADIZIONALI	 FUNZIONI SPECIALI
 STATICO*  Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano. Utilizzare il 3° livello. Per la cottura di pizze, torte salate e dolci con ripieno liquido utilizzare invece il 1° o 2° livello. Non occorre preriscaldare il forno.	 SCONGELAMENTO  Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Si consiglia di posizionare il cibo sul livello centrale. Si suggerisce di lasciare l'alimento nella sua confezione per impedire la disidratazione della superficie.
 GRILL  Per grigliare costate, spiedini e salsicce, gratinare verdure o dorare il pane. Si suggerisce di posizionare il cibo sul 4° o 5° livello. Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionala sul 3°/ 4° livello aggiungendo circa 500ml d'acqua. Non occorre preriscaldare il forno. Durante la cottura la porta del forno deve essere mantenuta chiusa.	 MANTENERE IN CALDO  Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti (es: carni, frittura, sformati). Si consiglia di posizionare il cibo sul livello centrale. La funzione non si attiva se la temperatura in cavità è superiore ai 65°C.
 TURBO GRILL  Per arrostitire grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli). Posizionare il cibo sui livelli centrali. Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionala sul 1°/ 2° livello, aggiungendo circa 500ml d'acqua. Non occorre preriscaldare il forno. Durante la cottura la porta del forno deve essere mantenuta chiusa. Con questa funzione è possibile utilizzare il girarrosto, se presente.	 LIEVITAZIONE  Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Posizionare l'impasto sul 2° livello. Non occorre preriscaldare il forno. Allo scopo di preservare la qualità della lievitazione, non attivare la funzione se il forno è ancora caldo dopo un ciclo di cottura.
 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 1° e 4° per cotture su due ripiani, e 1°, 3°, 5° per cotture su tre ripiani. Non occorre preriscaldare il forno.	 PIATTI PRONTI  Per cuocere cibi già pronti, conservati a temperatura ambiente o in banco frigo (biscotti, preparati liquidi per torte, muffin, primi piatti e prodotti tipo pane). La funzione cuoce tutte le pietanze in modo veloce e delicato e può essere utilizzata anche per riscaldare cibi già cucinati. Non occorre preriscaldare il forno. Seguire le indicazioni riportate sulla confezione.
 VENTILATO  Per cuocere carni e torte con ripieno liquido (salate o dolci) su un solo ripiano. Utilizzare il 3° livello. Non occorre preriscaldare il forno.	 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. Non occorre preriscaldare il forno. Si suggerisce di girare la carne durante la cottura per ottenere una brunitura omogenea in entrambi i lati. E' preferibile inumidirla di tanto in tanto per non farla seccare eccessivamente.
 PRERISCALDAMENTO RAPIDO  Per riscaldare rapidamente il forno. Per l'utilizzo, riferirsi allo specifico paragrafo.	 ALIMENTI SURGELATI  Lasagne - Pizza - Strudel - Patatine fritte - Pane La funzione seleziona automaticamente la miglior temperatura e modalità di cottura per 5 diverse categorie di cibo pronto surgelato. Utilizzare il 2° o 3° livello di cottura. Non occorre preriscaldare il forno. Selezionare ALTRO per impostare la temperatura per altri tipologie di prodotti.



COTTURA LENTA

Per cuocere delicatamente la carne (a 90°C) e il pesce (a 85°C).

Questa funzione esegue una cottura lenta che consente di mantenere gli alimenti più teneri e succosi.

Grazie alle basse temperature il cibo non brucisce e il risultato è simile ad una cottura a vapore.

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.

Per un risultato ottimale si consiglia di non aprire la porta del forno durante la cottura per non disperdere il calore; utilizzare la sonda carne (se presente) o un normale termometro da forno per alimenti.



ECO TERMOVENTILATO*

Per cuocere arrosti ripieni e carne in pezzi 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 temporaneamente riaccesa premendo **OK select**.

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.

Si consiglia di utilizzare il 3° livello.

Non occorre preriscaldare il forno.



PULIZIA AUTOMATICA

Per eliminare lo sporco generato dalla cottura tramite un ciclo ad altissima temperatura (circa 500°). E' possibile selezionare due cicli di autopulizia: un ciclo completo (PIROLISI) e un ciclo ridotto (PIROLISI EXPRESS).

Si suggerisce di utilizzare il ciclo completo solo in caso di forno molto sporco e il ciclo ridotto se si usa la funzione a intervalli regolari.



IMPOSTAZIONI

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

Nota: quando il forno è spento, con la modalità ECO attivata, la luminosità del display si riduce per risparmiare energia. Si riattiva automaticamente dopo ogni interazione.



RICETTE AUTOMATICHE

Per un corretto utilizzo della funzione, consultare e scaricare il ricettario dal sito www.hotpoint.eu

Per selezionare 28 differenti ricette preimpostate. Il forno imposta automaticamente la temperatura, la funzione e la durata di cottura ottimali. È importante seguire esattamente i consigli su preparazione, accessori e livelli da utilizzare riportati nel ricettario.



RICETTE SONDA CARNE

La funzione seleziona automaticamente la migliore modalità di cottura per diverse categorie di carne. A seconda del tipo di carne selezionato suggerisce sia la temperatura ideale di cavità che la temperatura interna dell'alimento. Tali valori sono indicati di seguito nella specifica tabella di cottura. E' comunque possibile variare entrambe le temperature a vostro piacimento all'interno di un intervallo.

Per il corretto inserimento e utilizzo della sonda, seguire le istruzioni riportate nel paragrafo dedicato.

Posizionare la carne sul 3° livello utilizzando una piastra da forno posizionata sulla griglia o direttamente la leccarda in dotazione. Non occorre preriscaldare.

Durante la cottura è comunque possibile aprire la porta del forno per controllare la carne o aggiungere brodo, avendo cura di non spostare la sonda carne.

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

COME USARE IL FORNO

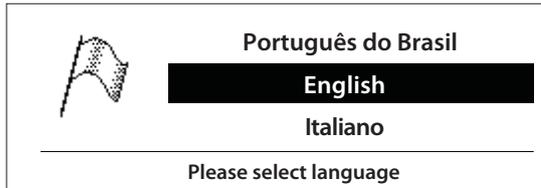


Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza prima di utilizzare il prodotto

PRIMO UTILIZZO

1. SELEZIONARE LA LINGUA

Alla prima accensione, è necessario impostare lingua e ora: il display mostra la lista delle lingue disponibili.



Premere \wedge o \vee per evidenziare la lingua desiderata quindi premere $\frac{OK}{select}$ per confermare.

Nota: è possibile modificare in seguito la lingua accedendo alla voce del menu "Impostazioni".

2. IMPOSTARE L'ORA

Dopo aver selezionato la lingua, sarà necessario impostare l'ora corrente: sul display lampeggiano le ore 12:00.



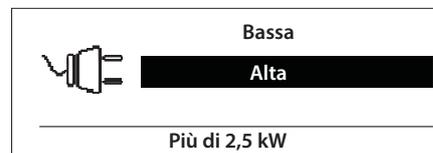
Utilizzare \wedge o \vee per impostare l'ora e confermare premendo $\frac{OK}{select}$.

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.

Utilizzare \wedge o \vee per selezionare la voce di menu "Impostazioni", premere $\frac{OK}{select}$, selezionare "Potenza" 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 potrebbe rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica. 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.

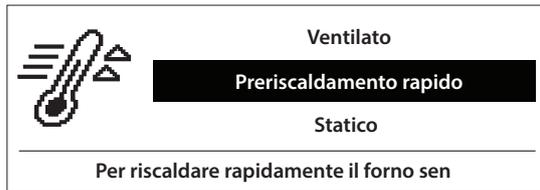
USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Accendere il forno con il tasto : sul display viene visualizzato il menu principale con la lista delle funzioni disponibili.



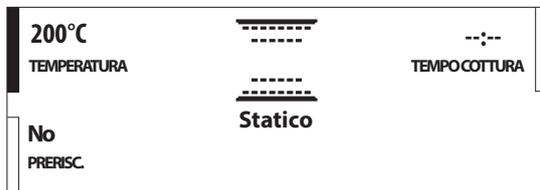
Premere  o  per muoversi all'interno del menu principale ed evidenziare la voce selezionabile. Quando la voce desiderata è evidenziata sul display, premere  per confermare la selezione e accedere alla schermata di impostazione (vedi in seguito) o alla lista delle funzioni.



Utilizzare  o  per muoversi all'interno della lista proposta. Premere  per confermare e accedere alla schermata di impostazione: il display mostra i valori di base della funzione.

2. AVVIO

Quando i valori preimpostati corrispondono a quelli desiderati, premere il tasto .



Quando richiesto, inserire il cibo nel forno; seguire le indicazioni contenute nella tabella di cottura per ottenere i migliori risultati.

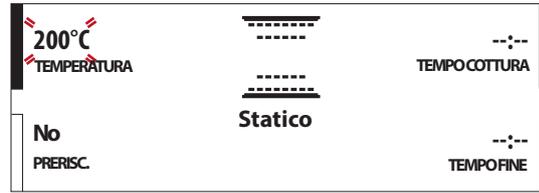


Premere nuovamente  per avviare la cottura.

Note: se la funzione selezionata prevede una fase di preriscaldamento, il display richiederà di inserire il cibo all'interno del forno solo al termine di questa fase. Per arrestare in ogni momento la funzione premere il tasto .

3. IMPOSTARE LA TEMPERATURA / LIVELLO GRILL

Utilizzare  o  per spostare il cursore su TEMPERATURA o LIVELLO GRILL e premere : il valore lampeggia.



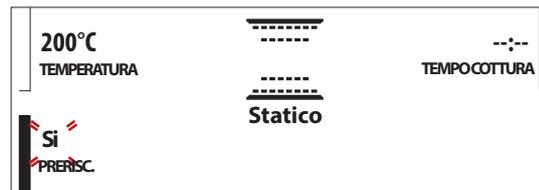
Utilizzare  o  per modificare il valore e premere .

Nota: durante la cottura il valore impostato potrà essere modificato ripetendo le stesse operazioni.

4. PRERISCALDAMENTO

Questo forno può cucinare ogni tipo di cibo anche senza una fase di preriscaldamento. Selezionando "No" il tempo totale di cottura (incluso il preriscaldamento) e il consumo di energia si riducono fino al 25%.

Utilizzare  o  per spostare il cursore su PRERISC. e premere .



Modificare l'impostazione premendo  o  e premere .

Al termine del preriscaldamento, un segnale acustico indicherà che il forno ha raggiunto la temperatura impostata.

Inserire il cibo e procedere alla cottura.

Nota: inserire il cibo nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere i risultati di cottura.

• PRERISCALDAMENTO RAPIDO

Grazie a questa funzione è possibile riscaldare rapidamente il forno.

Utilizzare  o  per selezionare la funzione nel menu principale e premere .



Se la temperatura da raggiungere proposta è quella desiderata premere **▷**, altrimenti, per modificarla procedere come indicato precedentemente.



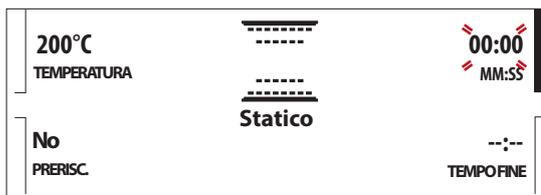
Al termine, un segnale acustico indicherà che il forno ha raggiunto la temperatura impostata: a questo punto inserire la pietanza e procedere alla cottura premendo **▷**: il forno seleziona automaticamente la funzione Statico.

Se si desidera impostare una funzione di cottura differente, premere **MENU** e selezionare la funzione desiderata.

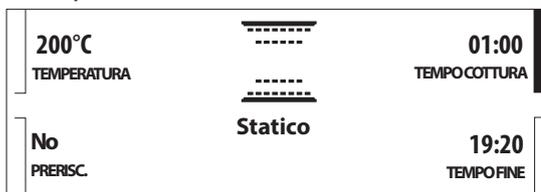
Nota: Inserire il cibo nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere i risultati di cottura.

5. IMPOSTARE LA DURATA

Utilizzare **▲** o **▼** per spostare il cursore su **TEMPO COTTURA** e premere **OK select**: 00:00 lampeggia sul display.



Utilizzare **▲** o **▼** per modificare il valore: contemporaneamente, il display mostrerà anche l'ora prevista di fine cottura.



Premere **OK select** per confermare.

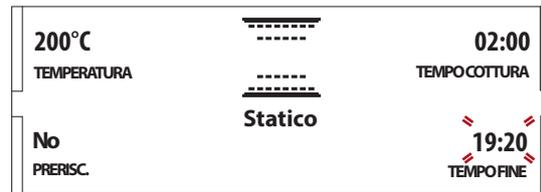
Nota: durante la cottura, il valore impostato potrà essere modificato ripetendo le stesse operazioni. È possibile scegliere di non impostare una durata: in questo caso, la durata andrà gestita manualmente, spegnendo il forno una volta terminata la cottura.

6. IMPOSTARE L'ORA DI FINE COTTURA / PARTENZA RITARDATA

Modificando l'ora di fine cottura, è possibile programmare l'inizio di inizio cottura, posticipandolo. Durante e dopo l'impostazione della durata, il display mostra l'orario previsto di fine cottura.

Utilizzare **▲** o **▼** per spostare il cursore su **TEMPO**

FINE e premere **OK select**: l'ora lampeggia.



Utilizzare **▲** o **▼** per selezionare l'ora di fine cottura desiderata e premere **OK select**. Premere **▷** e inserire il cibo nel forno.

Premere nuovamente **▷** per attivare la funzione: il forno si attiverà automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario desiderato.

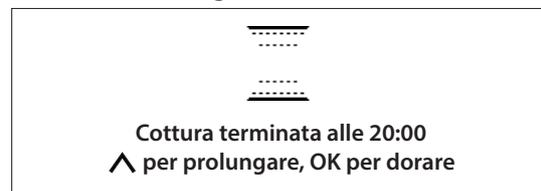


Per avviare immediatamente la funzione, cancellando il ritardo impostato, premere **▷**

Nota: questa impostazione è disponibile solo se non è previsto il preriscaldamento del forno.

. DORATURA

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



Se necessario, premere **OK select** per avviare un ciclo di 5 minuti di doratura. Altrimenti, è possibile prolungare la cottura mantenendo la funzione corrente premendo **▲**.

Per terminare la doratura, premere **⓪** per spegnere il forno oppure premere **MENU** per accedere al menu principale.

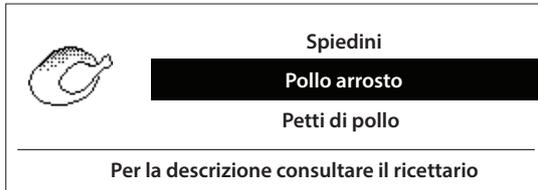
. RICETTE AUTOMATICHE

Il forno dispone di 28 ricette automatiche con le funzioni e la temperatura di cottura ideali già impostate.

Per valorizzare al massimo questa funzione e ottenere i migliori risultati di cottura è necessario consultare e scaricare il ricettario dal sito internet **www.hotpoint.eu**

Selezionare "Ricette" dal menu principale utilizzando **▲** o **▼**. Premere **OK select** per confermare e

accedere alla lista dei piatti disponibili.



Utilizzare \wedge o \vee per scorrere la lista, quindi premere $\frac{OK}{select}$ per confermare la selezione.



Premere \triangleright e inserire il cibo nel forno. Premere nuovamente \triangleright per attivare la funzione. Per queste ricette sarà possibile impostare l'ora di fine cottura.

Nota: un segnale acustico e il display indicheranno quando e quali azioni sono richieste dalla funzione scelta, per esempio girare il cibo o verificarne la cottura.

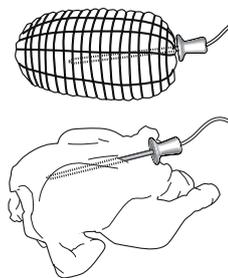
. RICETTE SONDA CARNE

La sonda carne permette di misurare la temperatura interna del cibo durante la cottura. Premere \wedge o \vee per selezionare la voce "Ricette sonda carne" nel menu principale e premere $\frac{OK}{select}$. Premere \wedge o \vee per selezionare nella lista proposta la pietanza desiderata e confermare premendo $\frac{OK}{select}$.



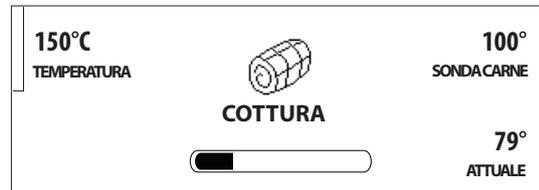
Nota: selezionando "Carne cotta ad hoc" sarà possibile impostare tutti i valori (temperatura del forno e temperatura della sonda). Le altre ricette permettono di modificare solo alcuni valori.

Inserire la sonda a fondo nella carne evitando ossa o parti grasse. Per il pollame, la sonda deve essere inserita lateralmente, in mezzo al petto, avendo cura di evitare le parti cave. Collegare lo spinotto inserendolo nell'apposita connessione posizionata sul lato destro della cavità del forno.



Modificare (se possibile) i valori preimpostati

secondo necessità o premere \triangleright



Un segnale acustico e il display avviseranno quando la sonda raggiungerà la temperatura desiderata.

A fine cottura è possibile perfezionare la cottura, prolungandone la durata.

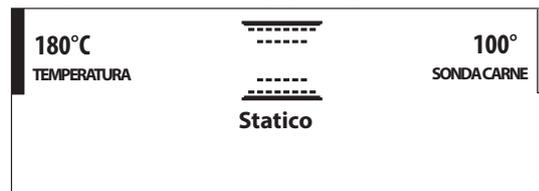
Premere \wedge o \vee per impostare la durata: il forno utilizzerà automaticamente la funzione "Statico".

Nota: un segnale acustico e un messaggio avvisano se la sonda non è connessa correttamente.

USARE LA SONDA CARNE CON FUNZIONI MANUALI

La sonda carne può essere usata anche con alcune funzioni manuali per ottenere risultati ottimali nella cottura delle carni.

Selezionare una funzione manuale e connettere la sonda: il display mostra in alto a destra la temperatura da raggiungere della sonda.

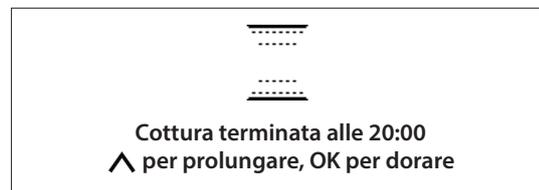


Per modificare, utilizzare \wedge o \vee per muovere il cursore accanto al valore e premere $\frac{OK}{select}$. Quando il valore lampeggia sul display, impostare il valore desiderato utilizzando \wedge o \vee quindi premere $\frac{OK}{select}$ per confermare.

Consultare la tabella dedicata per conoscere le temperature consigliate per ogni tipo di carne.

. PREFERITI

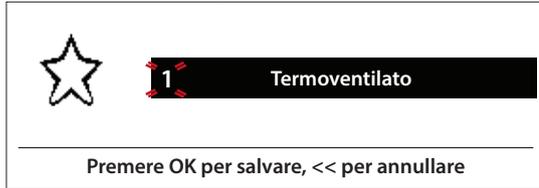
Per una maggiore facilità d'uso, è possibile memorizzare le funzioni preferite, fino a un massimo di 10.



Tenere premuto \star al termine di una cottura, se si desidera salvare come preferita una funzione, mantenendo in memoria le impostazioni.

Premere $\frac{OK}{select}$ per confermare: il display propone di salvare la funzione in una posizione da 1 a 10

nell'elenco dei preferiti.



Utilizzare \wedge o \vee per selezionare la posizione, quindi confermare premendo $\frac{OK}{select}$.

Nota: per annullare premere \ll .

Se la memoria è piena o la posizione è già stata occupata, la funzione verrà sovrascritta.

Per richiamare successivamente le funzioni salvate, tenere premuto \star : il display mostra la lista delle funzioni preferite.



Utilizzare \wedge o \vee per selezionare la funzione, confermare premendo $\frac{OK}{select}$, quindi premere \triangleright per avviare.

.IMPOSTAZIONI

Utilizzare \wedge o \vee per selezionare Impostazioni nel menu principale e premere $\frac{OK}{select}$. Selezionare la voce che si desidera modificare e premere $\frac{OK}{select}$ per entrare nella schermata di impostazione. Una volta scelta la nuova impostazione, premere $\frac{OK}{select}$.

Nota: con la Modalità Eco attivata, quando il forno è spento il display riduce la sua luminosità. Durante la cottura, la luce si spegne dopo un minuto.

.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 $\frac{OK}{select}$: sul display lampeggia il timer.



Premere \wedge o \vee per impostare la durata desiderata e quindi premere nuovamente $\frac{OK}{select}$ per avviare il timer. Un segnale acustico avviserà del termine del conto alla rovescia.

Nota: il timer non attiva nessun ciclo di cottura.

Per interrompere il timer in ogni momento, premere $\textcircled{1}$

. BLOCCO A CHIAVE

Per bloccare i tasti, tenere premuto contemporaneamente $\frac{OK}{select}$ e \ll per almeno 5 secondi.



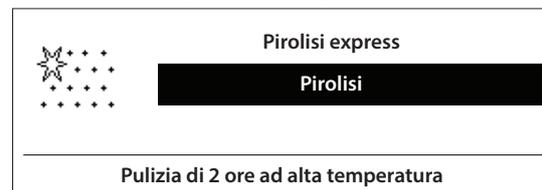
Per disattivare il blocco tasti, ripetere la stessa procedura.

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

Per ragioni di sicurezza, è possibile spegnere il forno in ogni momento premendo il tasto $\textcircled{1}$.

. PULIZIA AUTOMATICA

Utilizzare \wedge o \vee per selezionare Pulizia dal menu principale e premere $\frac{OK}{select}$.



Scegliere dal menu tra "Pirolisi" e "Pirolisi express" e premere $\frac{OK}{select}$: sul display compaiono la durata e l'ora di fine del ciclo selezionato. Premere il tasto \triangleright : sul display vengono visualizzate le istruzioni da seguire per iniziare il ciclo di pulizia.



In particolare, avere cura di **togliere tutti gli accessori dal forno, comprese le griglie laterali.**

Al completamento di ciascuna istruzione, premere $\frac{OK}{select}$ per procedere al passo successivo.

Dopo l'ultima conferma, il forno avvia il ciclo di pulizia e la porta si blocca automaticamente: sul display compare un messaggio di avviso e subito dopo la barra indicante lo stato di avanzamento del ciclo in corso.





A ciclo ultimato, il relativo messaggio di avviso lampeggia sul display. La temperatura residua viene indicata sul display mentre la porta rimane bloccata fino a quando non viene raggiunta una temperatura sicura.

A quel punto, sul display compare l'ora corrente.

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: in questo caso, i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

COTTURA DI CIBI DIVERSI CONTEMPORANEAMENTE

Utilizzando la funzione "Termoventilato", è possibile cuocere contemporaneamente cibi diversi (per 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.

DOLCI

Cuocere i dolci delicati con la funzione "Statico" su un solo livello.

Utilizzare tortiere in metallo scuro e posizionarle sempre sulla griglia in dotazione.

Per la cottura su più livelli selezionare la funzione "Termoventilato" e disporre le tortiere sfalsate sulle griglie, in modo da favorire la circolazione dell'aria.

Per capire se la torta a lievitazione è cotta, inserire uno stuzzicadenti di legno nella parte centrale del dolce. Se lo stuzzicadenti rimane asciutto, il dolce è pronto.

Se si utilizzano tortiere antiaderenti, non imbrattare i bordi, il dolce potrebbe non crescere uniformemente 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 "Ventilato".

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.

PIZZA

Ungere leggermente le teglie per ottenere una pizza croccante anche sul fondo.

Distribuire la mozzarella sulla pizza a due terzi della cottura.

LIEVITAZIONE

Si consiglia di coprire sempre l'impasto con un panno umido prima di inserirlo in forno.

I tempi di lievitazione con 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.

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 pentola inumidendo la carne durante la cottura per insaporirla. Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare in forno per altri 10–15 min. oppure avvolgerlo in carta di alluminio.

Quando si vogliono grigliare pezzi di carne, per ottenere 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.

Si consiglia di posizionare una leccarda con mezzo litro d'acqua direttamente sotto la griglia sulla quale avete posizionato la carne da grigliare, in modo da raccogliere il liquido di cottura. Rabboccare quando necessario.

TABELLA DI COTTURA

ALIMENTO	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COTTURA (MIN.)	LIVELLO E ACCESSORI
Torte a lievitazione		—	160 - 180	30 - 90	2/3 
		—	160 - 180	30 - 90	4 1  
Torte ripiene (cheese cake, strudel, torta di frutta)		—	160 - 200	35 - 90	3 
		—	160 - 200	40 - 90	4 1  
Biscotti/Tortine		—	170 - 180	20 - 45	3 
		—	160 - 170	20 - 45	4 1  
		—	160 - 170	20 - 45 ***	5 3 1   
Bignè		—	180 - 200	30 - 40	3 
		—	180 - 190	35 - 45	4 1  
		—	180 - 190	35 - 45 ***	5 3 1   
Meringhe		—	90	110 - 150	3 
		—	90	140 - 160	4 1  
		—	90	140 - 160 ***	5 3 1   
Pane / Pizza / Focaccia		—	190 - 250	15 - 50	1/2 
		—	190 - 250	20 - 50	4 1  
		—	190 - 250	25 - 50	5 3 1   
Torte salate (torta di verdura, quiche)		—	180 - 190	40 - 55	2/3 
		—	180 - 190	45 - 70	4 1  
		—	180 - 190	45 - 70 ***	5 3 1   

						
STATICO	GRILL	TURBOGRILL	TERMOVENTILATO	VENTILATO	SCONGELAMENTO	ECO TERMOVENTILATO
						
GRIGLIA	RECIPIENTE O TORTIERA SU GRIGLIA	LECCARDA / PIASTRA DOLCI	LECCARDA	LECCARDA CON 500ml DI ACQUA	PIASTRA DOLCI	GIRARROSTO
						
						SONDA CARNE (opzionale)

ALIMENTO	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COTTURA (MIN.)	LIVELLO E ACCESSORI
Voulevant / Salatini di pasta sfoglia		—	190 - 200	20 - 30	3
		—	180 - 190	20 - 40	4 1
		—	180 - 190	20 - 40 ***	5 3 1
Lasagna / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati		—	190 - 200	45 - 65	3
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 Kg		—	190 - 200	80 - 110	3 
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		—	200 - 230	50 - 100	3 
Tacchino / Oca 3 kg		—	190 - 200	80 - 130	2 
Pesce al forno / al cartoccio (filetto, intero)		—	180 - 200	40 - 60	3
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		—	180 - 200	50 - 60	2
Pane tostato		—	Alto	3 - 6	5
Filetti / tranci di pesce		—	Medio	20 - 30*	4 3
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		—	Medio - Alto	15 - 30 *	5 4
Pollo arrosto 1-1,3 kg		—	Medio	55 - 70 **	2 1 
Pollo arrosto 1-1,3 kg		—	Alto	60 - 80	2 1 
Roast beef al sangue 1 kg		—	Medio	35 - 50 **	3 
Cosciotto di agnello / Stinchi		—	Medio	60 - 90 **	3 
Patate arrosto		—	Medio	35 - 55 **	3
Verdure gratinate		—	Alto	10 - 25	3
Lasagna & Carne		—	200	50 - 100 ***	4 1
Carne & Patate		—	200	45 - 100 ***	4 1
Pesce & Verdure		—	190	30 - 50 ***	4 1
Pasto completo Crostatina (Liv. 5) / Lasagna (Liv. 3) / Carne (Liv. 1)		—	190	40 - 120 ***	5 3 1

						
STATICO	GRILL	TURBOGRILL	TERMOVENTILATO	VENTILATO	SCONGELAMENTO	ECO TERMOVENTILATO

ALIMENTO	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA. (°C)	TEMPO COTTURA (MIN.)	LIVELLO E ACCESSORI
Pizze surgelate		—	Auto	10 - 15	3
		—	Auto	15 - 20	4 1
		—	Auto	20 - 30	4 2 1
		—	Auto	20 - 30	4 3-2 1
Arrosti ripieni		—	200	80 - 120 ***	3
Carne in pezzi (coniglio, pollo, agnello)		—	200	50 - 100 ***	3

RICETTE SONDA CARNE						
RICETTA	TEMPERATURA SUGGERITA SONDA (°C)	FUNZIONE	PRERISC.	LIVELLO	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COTTURA (MIN.)
Roast beef cottura al sangue	48	Auto	—	3	215	40 - 60
Roast beef cottura media	60	Auto	—	3	180	50 - 70
Roast beef ben cotto	68	Auto	—	3	180	60 - 80
Tacchino arrosto	75	Auto	—	1 / 2	160	90 - 180
Pollo arrosto	83	Auto	—	3	205	50 - 70
Arrosto di vitello	68	Auto	—	3	170	60 - 90
Carne cotta ad hoc	45-90	Auto	—	3	200	—

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.

							
GRIGLIA	RECIPIENTE O TORTIERA SU GRIGLIA	LECCARDA / PIASTRA DOLCI	LECCARDA	LECCARDA CON 500ml DI ACQUA	PIASTRA DOLCI	GIRARROSTO	SONDA CARNE (opzionale)

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	LIVELLO	TEMP. (°C)	TEMPO COTTURA (MIN.)	ACCESSORI* E NOTE
Biscotti di pastafrolla		—	3	150	40-50	Leccarda / piastra dolci
		—	3	150	35 - 45	Leccarda / piastra dolci
		—	1 - 4	150	30 - 45	Liv. 4: piastra dolci Liv. 1: leccarda / piastra dolci
Piccoli dolci		—	3	170	25 - 35	Leccarda / piastra dolci
		—	3	160	20 - 30	Leccarda / piastra dolci
		—	1 - 4	160	25 - 35	Liv. 4: piastra dolci Liv. 1: leccarda / piastra dolci
Pan di spagna senza grassi		—	2	170	30 - 40	Tortiera su griglia
		—	2	160	30 - 40	Tortiera su griglia
		—	1 - 4	160	35 - 45	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	High	4 - 6	Griglia
Hamburgers		—	5	High	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.

Consumo di energia e tempo di preriscaldamento
 Selezionare la funzione e eseguire il test solo con l'opzione "Pre riscaldamento" attivato. ("Si preriscaldamento")

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

Test di Accuratezza del controllo

Selezionare la funzione e effettuare il test solo con l'opzione "Pre riscaldamento" disattivato (quando il preriscaldamento è attivo il controllo del forno crea intenzionalmente un'oscillazione del profilo di temperatura).

						
STATICO	GRILL	TURBOGRILL	TERMOVENTILATO	VENTILATO	SCONGELAMENTO	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 detergenti 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 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 il vetro della porta con detergenti liquidi specifici.
• Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla.

ACCESSORI

Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi.

I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

PULIRE LA CAVITÀ CON LA PIROLISI

**Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi.
Tenere i bambini e gli animali lontani dal forno**

durante e dopo (fino a una completa areazione della stanza) il ciclo di pirolisi.

Questa funzione permette di eliminare lo sporco generato dalla cottura grazie a una temperatura di circa 500°C. A questa temperatura i residui di sporco si trasformano in depositi facilmente rimovibili con una spugna umida dopo che il forno si è raffreddato.

Nel caso in cui il forno sia installato sotto un piano di cottura, accertarsi che durante il ciclo di autopulizia i bruciatori o le piastre elettriche siano spente.

Gli accessori devono essere rimossi dal forno prima dell'attivazione della pirolisi (anche le griglie laterali).

Per ottenere risultati di pulizia ottimali, eliminare i depositi di grandi dimensioni con una spugna umida prima di avviare la funzione di pirolisi.

Il forno permette di attivare due differenti funzioni pirolitiche: il ciclo standard (PIROLISI) garantisce una pulizia a fondo in caso di forno molto sporco, quello economico (PIROLISI EXPRESS) è più breve, consuma meno energia di quello standard e quindi è adatto per essere usato a intervalli regolari.

Attivare la funzione pirolisi soltanto in presenza di molto sporco o cattivi odori generati durante la cottura.

Si consiglia di attivare la funzione pirolisi soltanto in presenza di molto sporco o cattivi odori generati durante la cottura.

Nota: durante la pulizia pirolitica la porta del forno non può essere aperta; rimarrà bloccata fino a quando la temperatura non tornerà a livelli accettabili.

Ventilare la stanza durante e dopo (fino a una completa areazione della stanza) il ciclo di pirolisi.

MANUTENZIONE

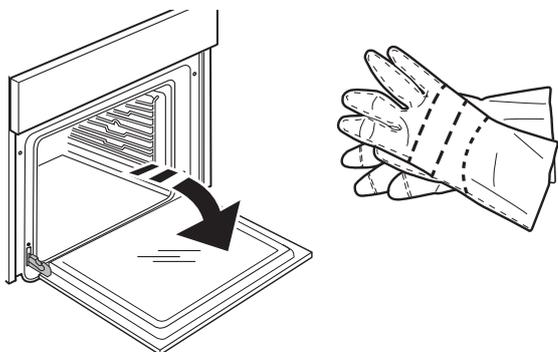
Utilizzare guanti protettivi durante tutte le operazioni.

Eseguire le operazioni indicate a forno freddo.

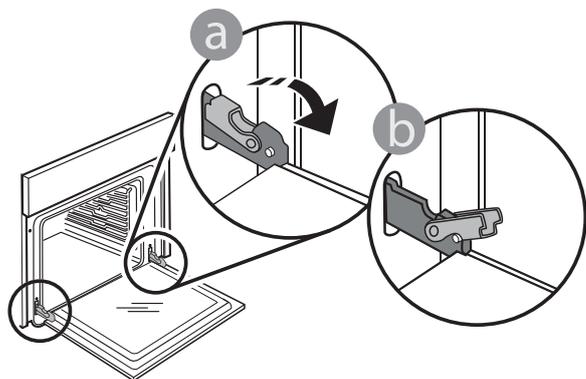
Scollegare il forno dalla rete elettrica.

TOGLIERE LA PORTA

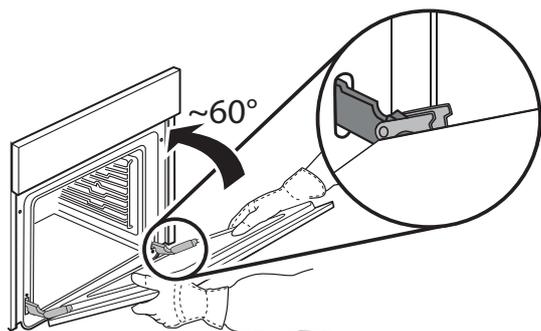
1. Aprire completamente la porta



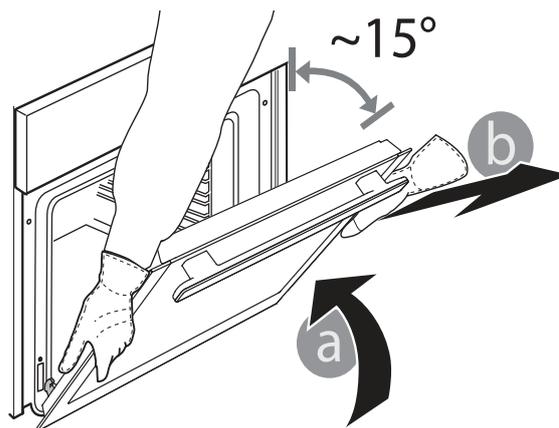
2. Abbassare i fermi fino a fine corsa.



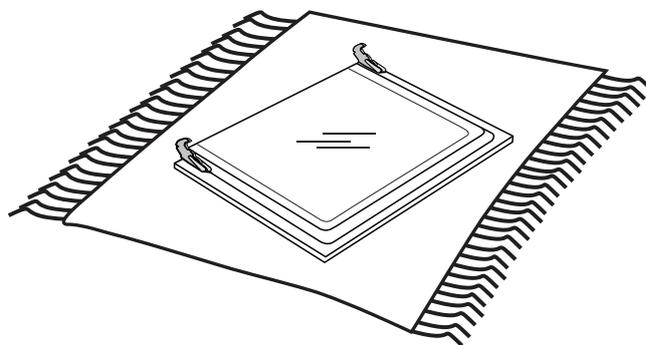
3. Chiudere la porta fino a quando è possibile.



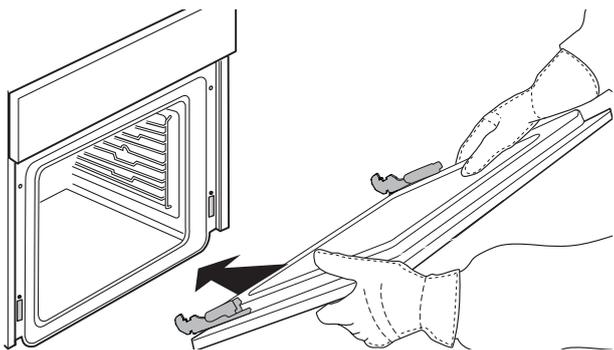
4. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto finché non esce dalle sedi.



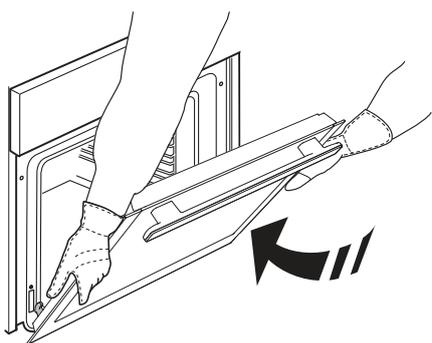
5. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.



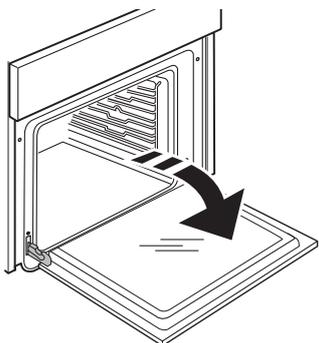
1. Avvicinare la porta al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi.



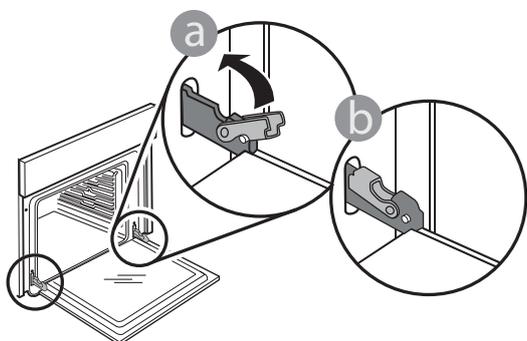
2. Ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.



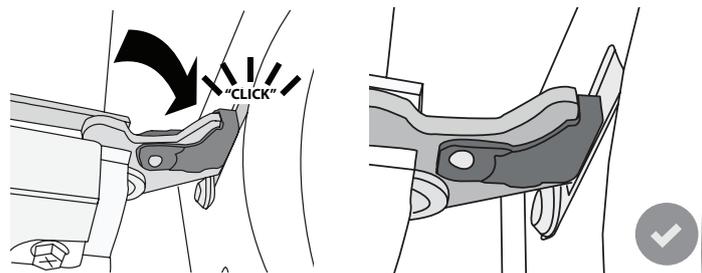
3. Abbassare la porta e poi aprirla completamente.



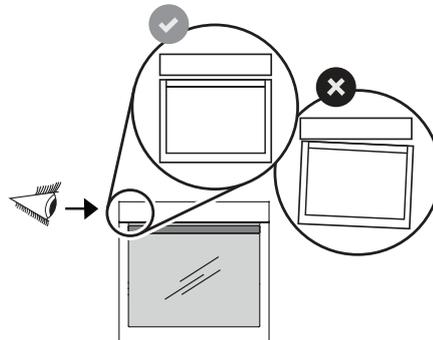
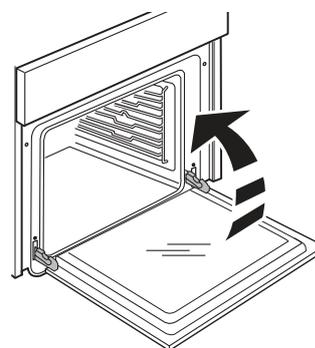
4. Abbassare i fermi nella posizione originale: fare attenzione che siano completamente abbassati.



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

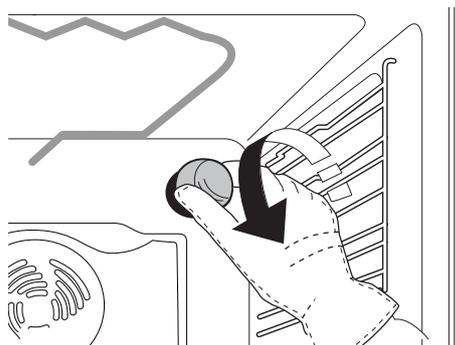


6. Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Se non lo fosse, ripetere tutte le operazioni: funzionando male, la porta potrebbe danneggiarsi.



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.

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.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale. Guasto.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegner e riaccendere il forno per verificare se l'inconveniente persiste.
Il forno non si scalda.	Funzione selezionata.	Selezionare una funzione differente. Spegner e riaccendere il forno per verificare se l'inconveniente persiste.
	Porta aperta.	Chiudere la porta e verificare se l'inconveniente persiste.
L'ora del giorno lampeggia.	Interruzione di corrente.	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 porta non si apre.	Guasto al blocca porta.	Spegner e riaccendere il forno per verificare se l'inconveniente persiste.
	Ciclo di pulizia attivo.	Aspettare il termine della funzione e che il forno si raffreddi.
La porta si chiude male.	Fermi di sicurezza in posizione scorretta.	Assicurarsi che i fermi di sicurezza siano in posizione seguendo le istruzioni per smontare e rimontare la porta nel capitolo "manutenzione".

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
La cottura non si avvia e/o suona un segnale acustico.	La funzione selezionata non è compatibile con l'azione richiesta.	Selezionare nuovamente la funzione. Togliere e reinserire la sonda carne.
La luce si spegne durante la cottura.	Funzione ECO attiva.	Selezionare in IMPOSTAZIONI - ECO l'opzione "No" per disattivare.
La luce non si accende.	Lampada rotta.	Seguire le istruzioni presenti nel capitolo "manutenzione" per sostituire la lampada.
Il display riduce la sua luminosità.	Funzione ECO attiva.	Scegliere in IMPOSTAZIONI - ECO l'opzione "No" per disattivare.
I tasti non rispondono.	Forno spento. Blocco tasti attivo. Pannello di controllo sporco.	Premere ① per accendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste. Disattivare il blocco tasti premendo contemporaneamente  e  . Pulire la superficie del pannello di controllo con un panno in microfibra (vedi capitolo "Pulizia").
Il forno fa rumore anche se spento.	Ventola di raffreddamento attiva.	Aprire la porta o attendere la fine del raffreddamento.

DATI TECNICI

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

SERVIZIO DI ASSISTENZA CLIENTI

PRIMA DI CONTATTARE IL SERVIZIO DI ASSISTENZA CLIENTI

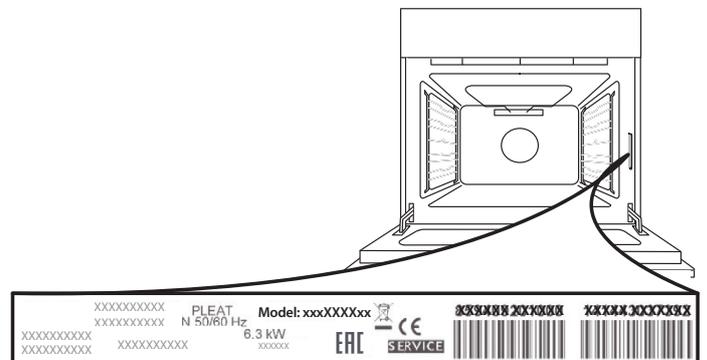
1. Verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema con le operazioni descritte nella guida alla risoluzione dei problemi.

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.

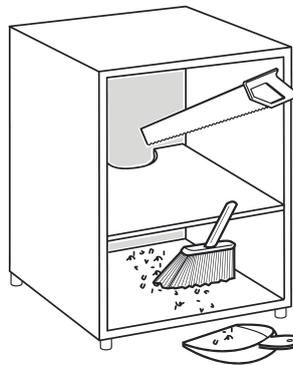
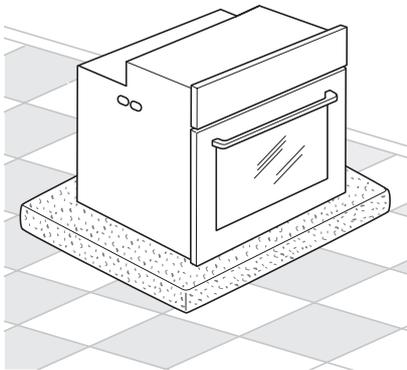
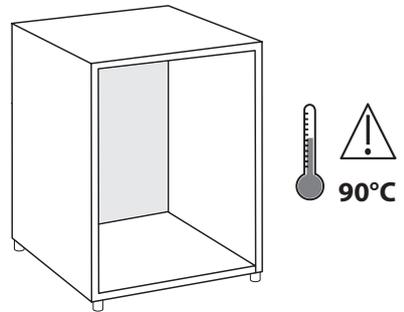
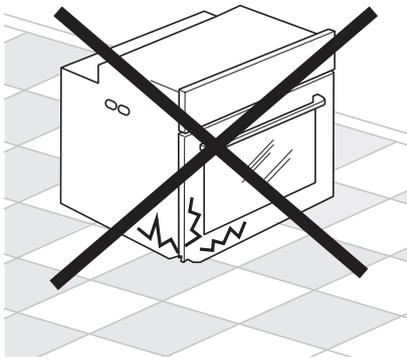
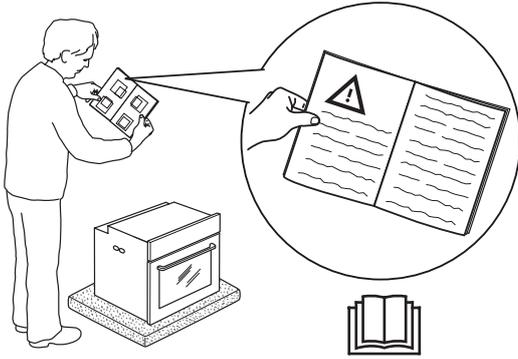
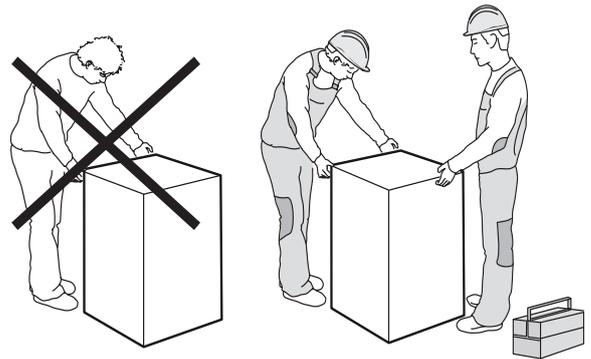
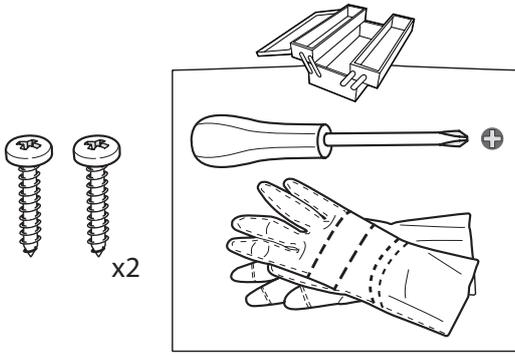
Per ricevere assistenza, telefonare al numero indicato sul libretto di garanzia allegato al prodotto o seguire le istruzioni presenti sul sito e prepararsi a fornire:

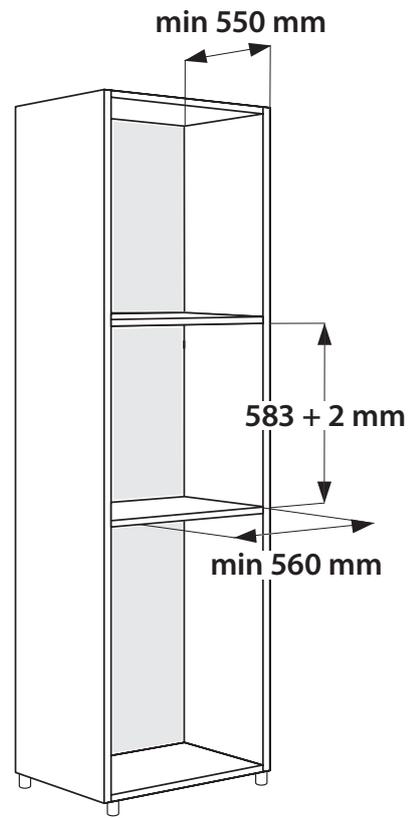
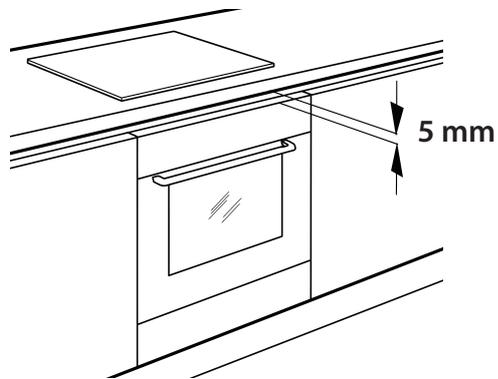
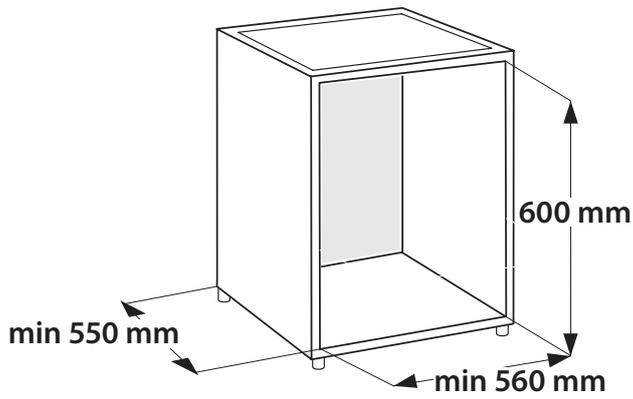
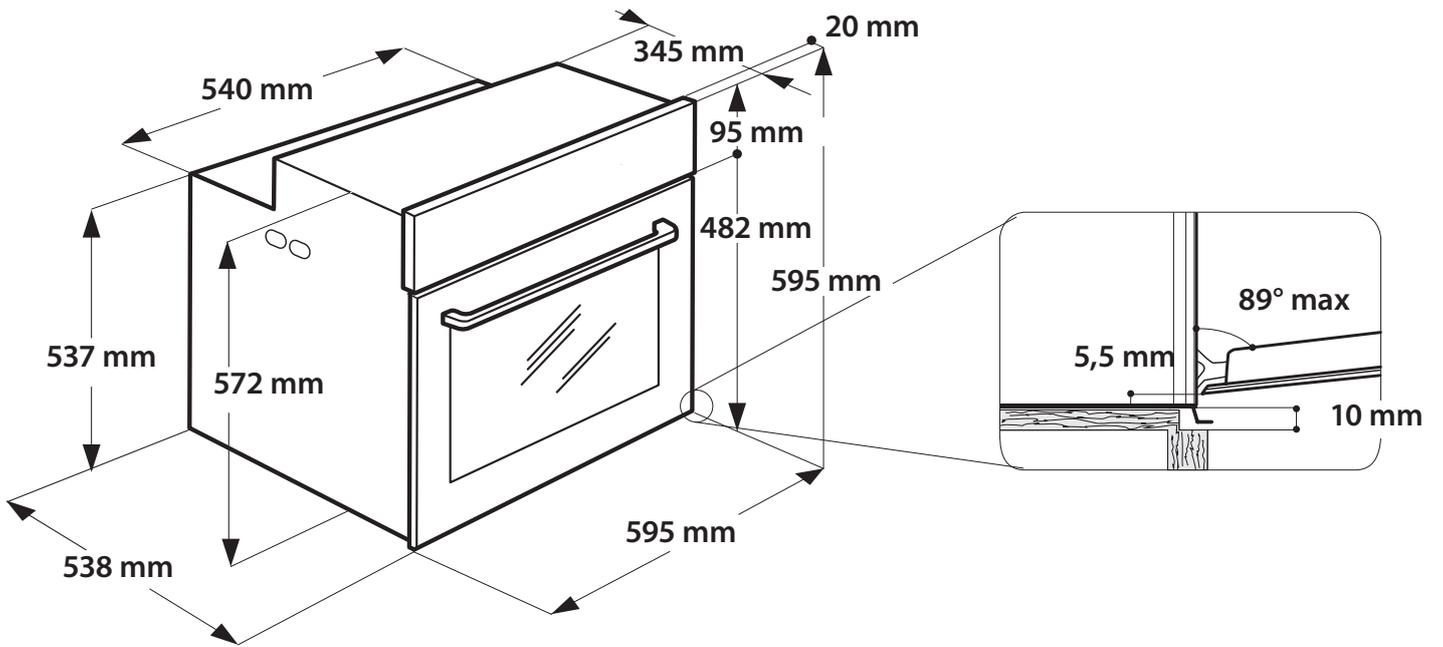
- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e modello esatto del prodotto;
- il codice di assistenza (il numero che segue la parola SERVICE sulla targhetta matricola applicata al prodotto, visibile quando la porta del forno è aperta sul bordo sinistro della cavità);
- il proprio indirizzo completo;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

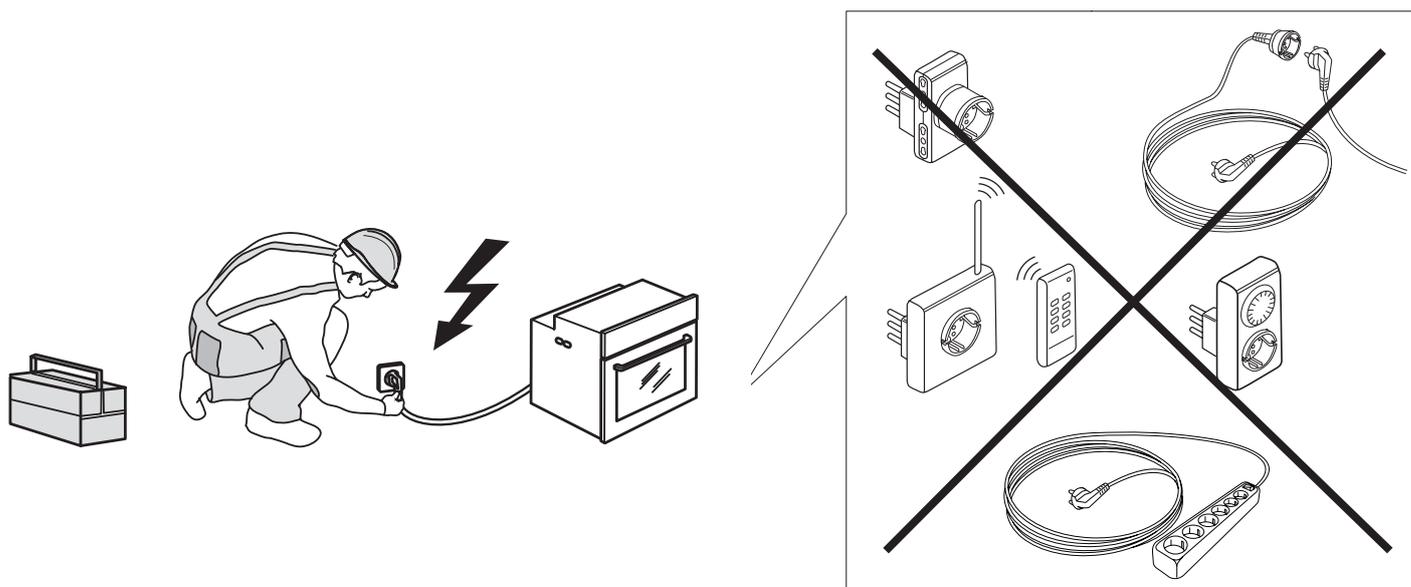
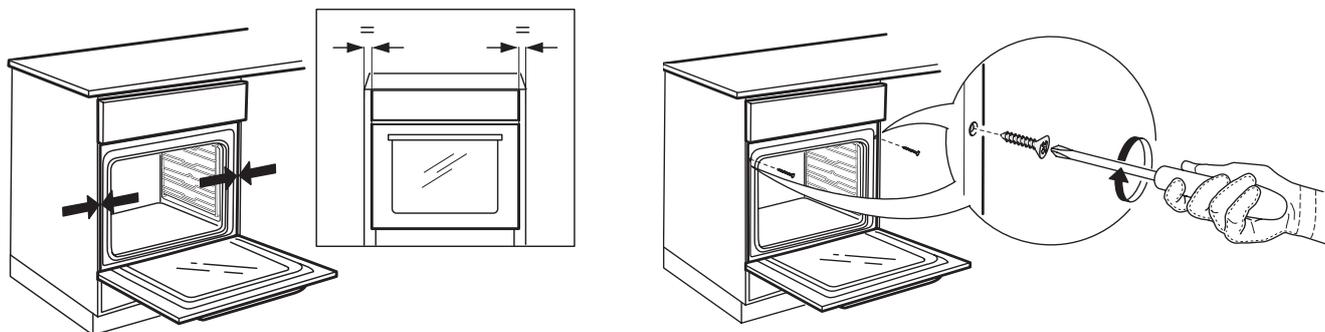
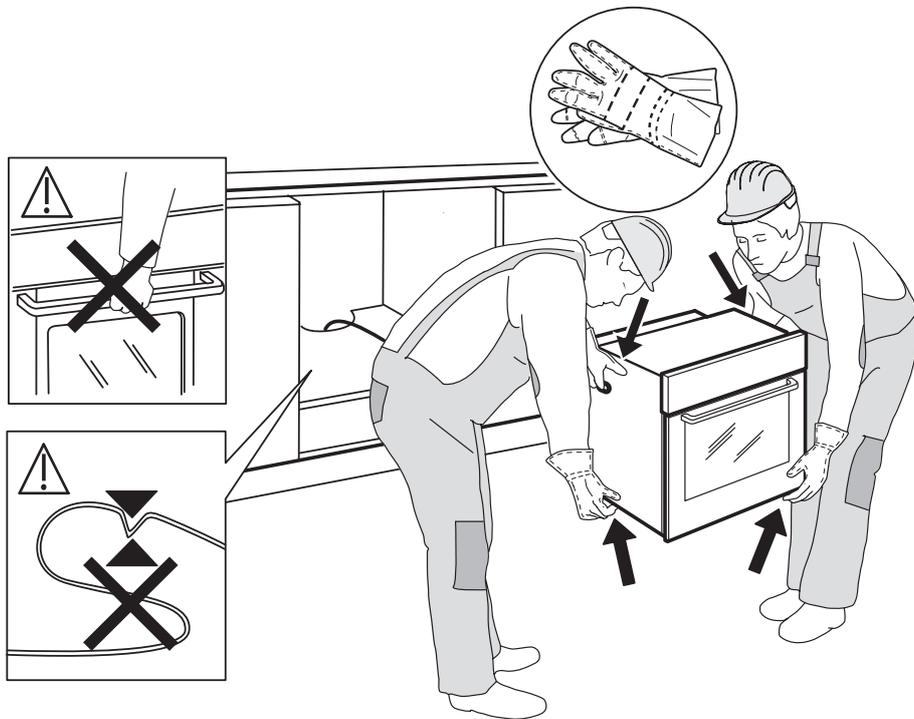


Note: qualora si renda necessaria una riparazione, contattare un servizio di assistenza autorizzato a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione.

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







400010849870

Stampato in Italia