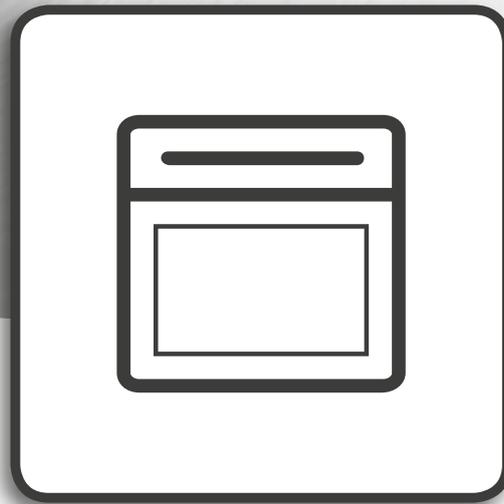


# Hotpoint

ARISTON



**Istruzioni per la sicurezza, istruzioni  
per l'uso e guida di installazione**



[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 l'apparecchio su  
[www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)

|   |    |
|---|----|
| <i>Indice</i>                                     |    |
| <b><i>Istruzioni per la sicurezza</i></b>         |    |
| <b>NORME DI SICUREZZA</b>                         | 4  |
| <b>CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE</b> | 6  |
| <b>DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ</b>                | 6  |
| <b><i>Istruzioni per l'uso</i></b>                |    |
| <b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b>                       | 7  |
| PANNELLO DI CONTROLLO                             | 8  |
| DESCRIZIONE DEL DISPLAY                           | 8  |
| ACCESSORI   | 9  |
| INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI             | 9  |
| TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI          | 10 |
| MONTARE LE GUIDE SCORREVOLI                       | 11 |
| FUNZIONI  | 12 |
| <b>COME USARE IL FORNO</b>                        | 14 |
| PRIMO UTILIZZO                                    | 14 |
| USO QUOTIDIANO                                    | 15 |
| CONSIGLI UTILI                                    | 20 |
| TABELLE DI COTTURA                                | 21 |
| RICETTE TESTATE                                   | 24 |
| <b>PULIZIA</b>                                    | 25 |
| <b>MANUTENZIONE</b>                               | 26 |
| RIMOZIONE DELLA PORTA                             | 26 |
| RIAPPLICAZIONE DELLA PORTA                        | 27 |
| SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA                      | 28 |
| ABBASSAMENTO DELLA RESISTENZA SUPERIORE           | 28 |
| <b>RISOLUZIONE DEI PROBLEMI</b>                   | 29 |
| DATI TECNICI                                      | 31 |
| SERVIZIO ASSISTENZA                               | 31 |
| <b><i>Istruzioni per l'installazione</i></b>      | 32 |

# 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**

**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.

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:** non toccare le resistenze o le superfici interne, per evitare rischi di ustioni.

**ATTENZIONE:** se la porta o le guarnizioni sono danneggiate, prima di riutilizzare il forno è necessario farlo riparare da un tecnico competente.

**ATTENZIONE:** i liquidi e gli altri alimenti non devono essere

riscaldati in contenitori sigillati, per evitare possibili esplosioni. Il forno a microonde è destinato al riscaldamento di alimenti e bevande. L'essiccazione di alimenti, l'asciugatura di indumenti e il riscaldamento di cuscinetti riscaldanti, ciabatte, spugne, panni bagnati e simili può provocare rischi di lesioni o di incendio.

Quando si riscaldano alimenti all'interno di contenitori di plastica o carta, non lasciare il forno incustodito perché esiste la possibilità che il contenitore prenda fuoco.

Il riscaldamento a microonde delle bevande può causare un'ebollizione tardiva; prestare la dovuta attenzione nel maneggiare i recipienti.

Quando si riscaldano biberon o vasetti di omogeneizzati, agitare o mescolare il contenuto e controllare la temperatura prima di servirli.

Non cuocere o riscaldare a microonde le uova con il guscio perché potrebbero esplodere, anche dopo lo spegnimento del 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 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.

Non usare il forno a microonde per cucinare piatti fritti perché è impossibile controllare la temperatura dell'olio.

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

Usare guanti da forno per

rimuovere pentole 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.

Usare solo utensili adatti all'uso in forni a microonde.

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

Se si nota del fumo, spegnere il forno o staccare la spina di alimentazione e tenere lo sportello chiuso per evitare possibili fiammate.

## **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.

L'apparecchio è destinato all'uso domestico e ad applicazioni analoghe, quali:

- zone cucina di negozi, uffici e altri ambienti lavorativi;
- agriturismi;
- camere di hotel, motel e altri ambienti residenziali;
- bed & breakfast.

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.

Questo apparecchio è realizzato per l'installazione a incasso. Non utilizzarlo in installazione libera. 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.

Dopo aver disimballato l'apparecchio, accertarsi che lo

sportello dell'apparecchio si chiude correttamente. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza.

## 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. Evitare di 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 mm<sup>2</sup>. 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:** è pericoloso per qualunque persona non qualificata effettuare operazioni di assistenza o riparazione che comportino la rimozione dei pannelli di copertura, in quanto tali pannelli forniscono la protezione necessaria contro l'energia delle microonde.

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

La mancata esecuzione delle operazioni di pulizia periodiche può provocare deterioramenti della superficie, che possono influenzare negativamente la durata dell'apparecchio e causare situazioni di pericolo.

Pulire regolarmente il forno ed eliminare di volta in volta i residui di cottura.

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

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.

# 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 molto più efficiente.

Spegnere il forno 10/15 minuti prima del tempo totale di cottura impostato.

Gli alimenti che richiedono cotture prolungate continuano a cuocere anche dopo lo spegnimento del forno.

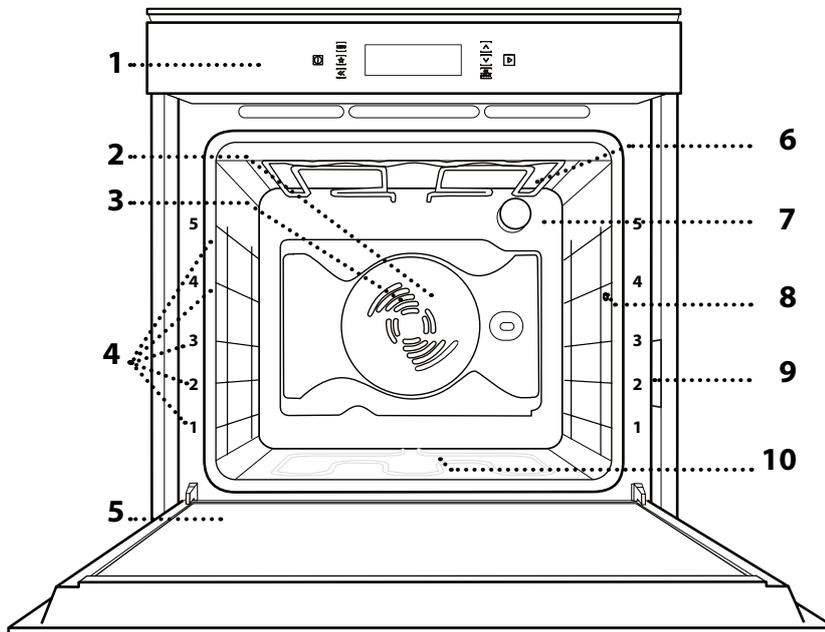
# DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

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/EC.

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.

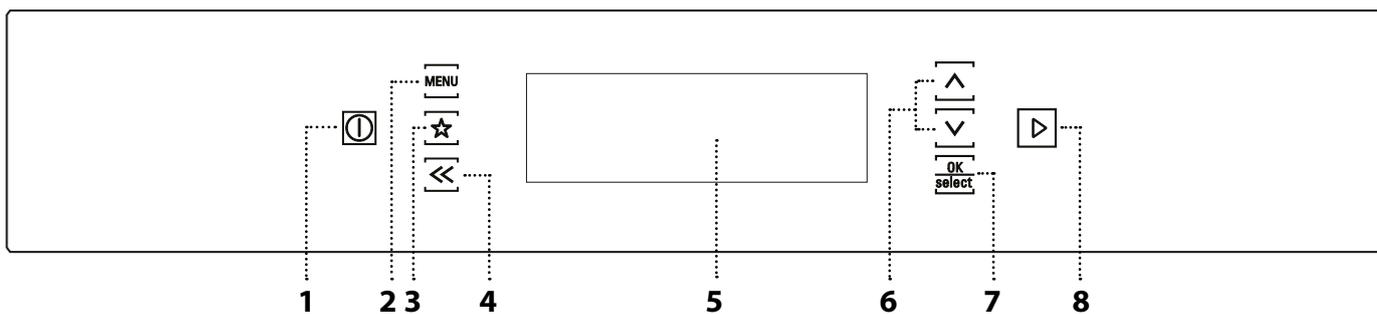
# DESCRIZIONE PRODOTTO



1. Pannello comandi
2. Ventola
3. Resistenza circolare (non visibile)
4. Griglie laterali (il livello è indicato sulla parte frontale del forno)
5. Oblò
6. Resistenza superiore / grill
7. Lampada
8. Attacco per 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 di tanto in tanto per ridurre il consumo energetico. A fine cottura, dopo lo spegnimento del forno, la ventola di raffreddamento può continuare a funzionare per un certo periodo di tempo.  
 Aprendo lo sportello del forno durante la cottura, le resistenze si disattivano.

# PANNELLO DI CONTROLLO



## 1. ON / OFF

Per accendere e spegnere il forno.

## 2. MENU

Per accedere rapidamente alla schermata principale.

## 3. PREFERITI

Per salvare e accedere rapidamente alle 10 funzioni preferite.

## 4. INDIETRO

Per tornare alla schermata precedente.

## 5. DISPLAY

## 6. TASTI DI NAVIGAZIONE

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.

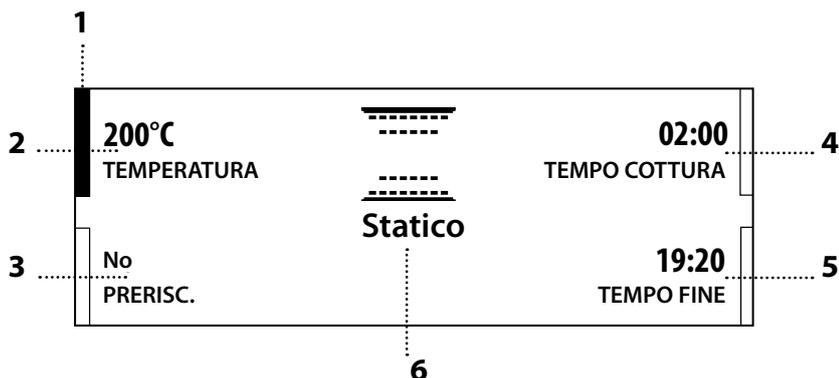
# DESCRIZIONE DEL DISPLAY

## DISPLAY MENU



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

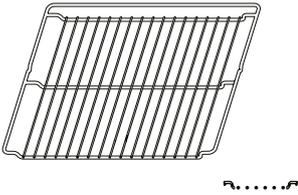
## DISPLAY IMPOSTAZIONE



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

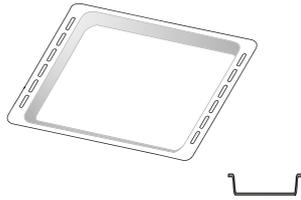
## ACCESSORI

### GRIGLIA



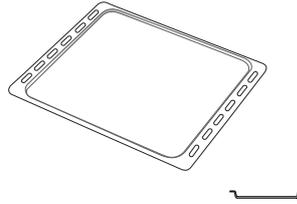
Da usare per la cottura degli alimenti o come supporto per pentole, tortiere e altri recipienti da forno.

### LECCARDA



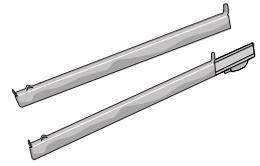
Da posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura o come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, ecc.

### PIASTRA DOLCI



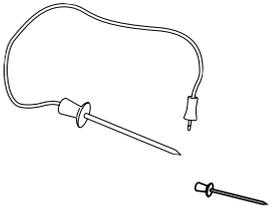
Da usare per cuocere prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche carne, pesce al cartoccio, ecc.

### GUIDE SCORREVOLI



Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

### SONDA CARNE

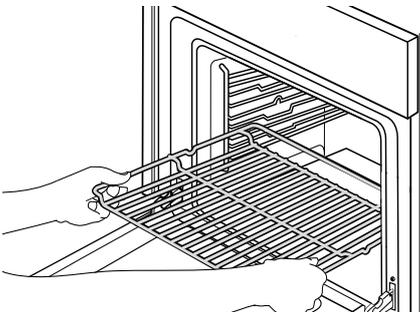


Per misurare la temperatura interna degli alimenti durante la cottura.

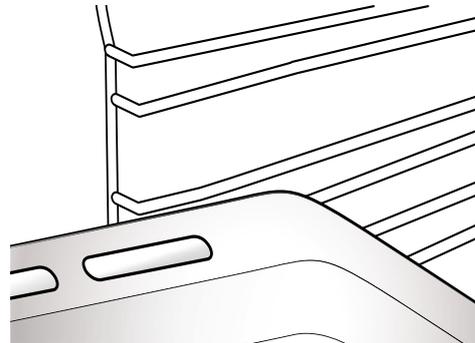
Il numero di accessori può variare a seconda del modello acquistato.  
È possibile acquistare separatamente altri accessori non in dotazione presso il Servizio Assistenza Clienti.

## 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.

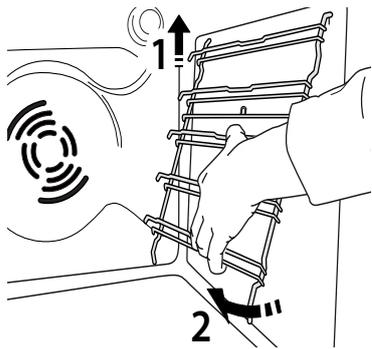


**2.** Gli altri accessori, come la leccarda o la piastra dolci, si inseriscono orizzontalmente come la griglia.

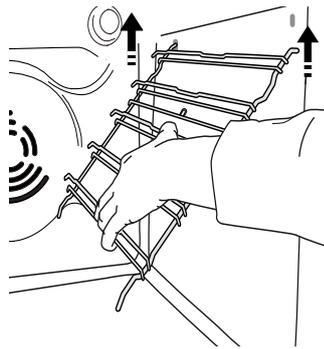


# TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

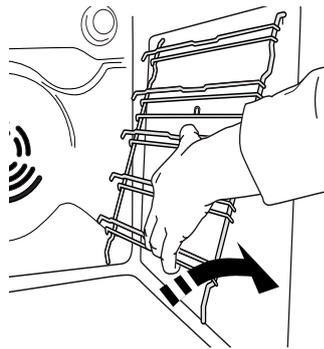
**1. Per rimuovere le griglie laterali,** sollevarle (1) e staccare con attenzione la parte inferiore dalla sede (2): a questo punto è possibile rimuovere le griglie.



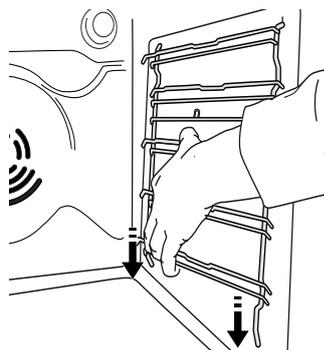
**1. Per rimontare le griglie,** inserirle dapprima nelle sedi superiori.



**2. Avvicinarle alla parete tenendole sollevate.**

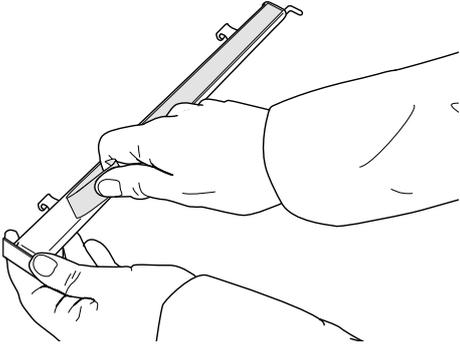


**3. Posizionarle quindi nelle sedi inferiori.**

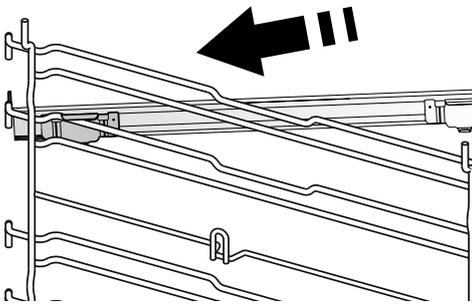


# MONTARE LE GUIDE SCORREVOLI

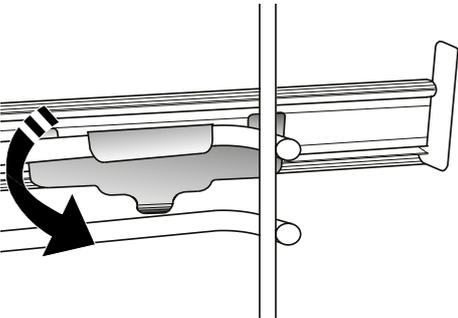
1. Rimuovere le griglie laterali.
2. Rimuovere la protezione in plastica dalle guide scorrevoli.



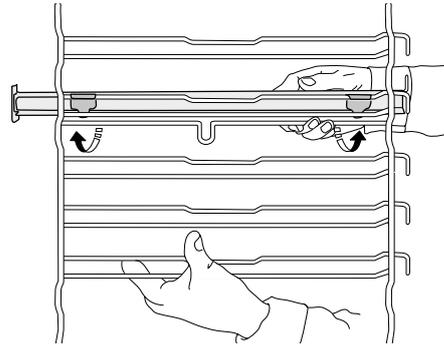
3. Ancorare alla griglia laterale la clip superiore della guida e farla scivolare fino a fine corsa (fig. A); abbassare in posizione l'altra clip.



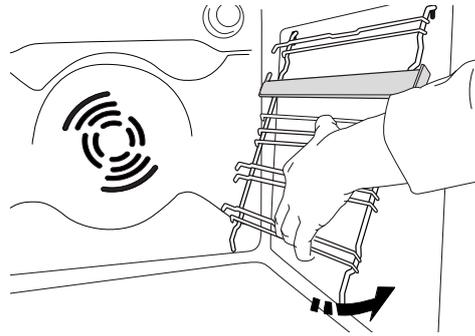
4. Per fissare la guida, premere la parte inferiore della clip contro la griglia laterale. Assicurarsi che le guide possano scorrere liberamente.



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



6. Riapplicare le griglie laterali.



7. Posizionare gli accessori sulle griglie laterali.



# FUNZIONI



## TRADIZIONALI



### PRERISCALDAMENTO RAPIDO

Per riscaldare rapidamente il forno. Per le istruzioni d'uso, fare riferimento al paragrafo corrispondente.



### 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 il 1° o il 2° livello. Non occorre preriscaldare il forno.



### GRILL

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



### TURBO GRILL

Per arrostitire grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli). Disporre gli alimenti sui ripiani centrali. Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla al 1° o al 2° livello aggiungendo circa mezzo litro 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.



### TERMOVENTILATO

Per cuocere contemporaneamente su più ripiani (max. tre) alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura (come pesce, verdure, dolci). La funzione permette di cuocere senza trasmissione di odori da un alimento all'altro. Utilizzare il 3° ripiano per cotture su singolo ripiano, il 1° e il 4° per cotture su due ripiani e il 1°, il 3° e il 5° per cotture su tre ripiani. Non occorre preriscaldare il forno.



### VENTILATO

Per cuocere carne e torte con guarnitura succosa (dolci o salate) su un singolo ripiano. Utilizzare il 3° livello. Non occorre preriscaldare il forno.



## FUNZIONI SPECIALI



### SCONGELAMENTO

Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Disporre gli alimenti sul ripiano intermedio. Si suggerisce di lasciare l'alimento nella sua confezione per impedire che si asciughi eccessivamente all'esterno.



### MANTENERE IN CALDO

Per mantenere calde e croccanti le pietanze appena cotte (ad es. carni, frittiture, sformati). Disporre gli alimenti sul ripiano intermedio. La funzione non si attiva se la temperatura in cavità è superiore ai 65°C.



### LIEVITAZIONE

Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Disporre l'impasto al 2° livello. Non occorre preriscaldare il forno. Per ottenere una buona lievitazione, non attivare questa funzione se il forno è ancora caldo per una cottura precedente.



### PIATTI PRONTI

Cottura di piatti 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; può essere utilizzata anche per riscaldare cibi già cucinati. Non occorre preriscaldare il forno. Seguire le istruzioni riportate sulla confezione del prodotto da cuocere.



### 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.



### 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 il 3° ripiano. Non occorre preriscaldare il forno.

Selezionare "Altro" per impostare la temperatura per altri tipologie di prodotti.

\* Funzione di riferimento per la dichiarazione di efficienza energetica secondo il Regolamento europeo (UE) n. 65/2014.



## FUNZIONI SPECIALI



### COTTURA LENTA

Per cuocere dolcemente carne (a 90°C) e pesce (a 85°C). Questa funzione cuoce gli alimenti lentamente per mantenerli teneri e saporiti. Grazie alla bassa temperatura, la pietanza non si asciuga esternamente e il risultato finale è simile a quello che si ottiene con la cottura a vapore. Per gli arrosti, si suggerisce di farli rosolare prima in padella per creare una crosta esterna che trattienga i succhi interni della carne. I tempi di cottura variano da due ore per 300 g di pesce fino a quattro o cinque ore per 3 kg; un arrosto di carne da 1 kg richiederà circa 4 ore di cottura, uno da 3 kg richiederà 6-7 ore. Per un risultato ottimale, tenere chiusa la porta del forno durante la cottura per evitare la dispersione del calore; usare la sonda carne (se in dotazione) o un normale termometro da forno.



### ECO TERMOVENTILATO ECO\*

Per la cottura di arrosti ripieni e carne a pezzi su un unico ripiano. Questa funzione utilizza una ventilazione intermittente a bassa velocità per evitare che gli alimenti si asciughino eccessivamente. In questa funzione ECO la luce rimane spenta durante la cottura e può essere temporaneamente riaccesa premendo  $\frac{OK}{select}$ . 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.



## 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 200 ml di acqua potabile sul fondo del forno, attivando la funzione a forno freddo.



## IMPOSTAZIONI

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

Nota: quando il forno viene 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](http://www.hotpoint.eu)

Per selezionare 28 differenti ricette preimpostate. Il forno imposta automaticamente la temperatura, la funzione e la durata di cottura ottimali. Si raccomanda di seguire le istruzioni del ricettario per quanto riguarda la preparazione, gli accessori e il ripiano del forno da utilizzare.



## 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. Queste temperature sono indicate nell'apposita tabella di cottura. Tuttavia, è possibile variare entrambe le temperature all'interno di un determinato intervallo.

Per il corretto inserimento e utilizzo della sonda, seguire le istruzioni riportate nel paragrafo dedicato. Collocare la carne sul 3° ripiano, utilizzando una teglia posizionata sulla griglia o utilizzare solo la leccarda. È necessario preriscaldare il forno. Durante la cottura è possibile aprire la porta del forno per controllare la carne o aggiungere del brodo, ma occorre fare attenzione a non muovere la sonda.

# 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  $\blacktriangle$  o  $\blacktriangledown$  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.

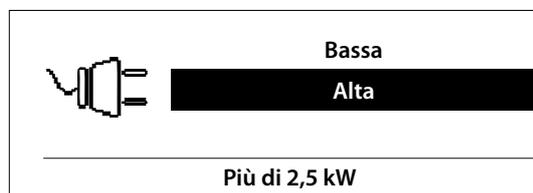


Utilizzare  $\blacktriangle$  o  $\blacktriangledown$  per impostare l'ora e confermare premendo  $\frac{OK}{select}$

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  $\blacktriangle$  o  $\blacktriangledown$  per selezionare la voce di menu "Impostazioni", premere  $\frac{OK}{select}$ , selezionare "Potenza" e premere  $\frac{OK}{select}$  per confermare.



Utilizzare  $\blacktriangle$  o  $\blacktriangledown$  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

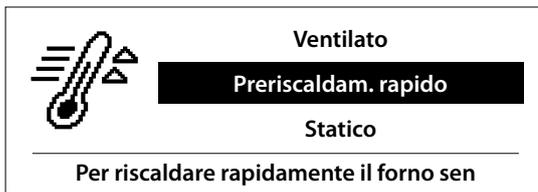
## 1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

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



Premere  $\wedge$  o  $\vee$  per muoversi all'interno del menu principale ed evidenziare la voce selezionabile.

Quando la voce desiderata è evidenziata sul display, premere  $\frac{OK}{select}$  per confermare la selezione e accedere alla schermata di impostazione (vedi in seguito) o alla lista delle funzioni.

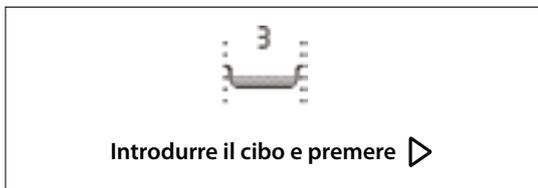


Utilizzare  $\wedge$  o  $\vee$  per muoversi all'interno della lista proposta. Premere  $\frac{OK}{select}$  per confermare e accedere alla schermata di impostazione: il display mostra i valori di base della funzione.

## 2. AVVIO

Se i valori preimpostati sono quelli desiderati, premere il tasto  $\triangleright$ .

Quando richiesto, introdurre la pietanza nel forno; seguire le istruzioni della tabella di cottura.

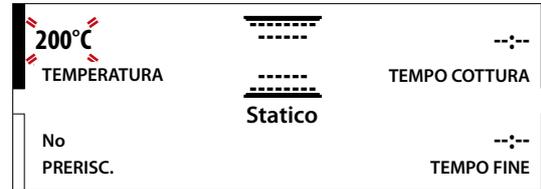


Premere nuovamente  $\triangleright$  per avviare la cottura.

Nota: se la funzione selezionata richiede un preriscaldamento, il display chiederà di infornare la pietanza al termine della fase di preriscaldamento. Per interrompere la funzione in qualsiasi momento, premere il tasto .

## 3. IMPOSTARE LA TEMPERATURA/LA POTENZA DEL GRILL

Usare  $\wedge$  o  $\vee$  per spostare il cursore su TEMPERATURA o GRILL LEVEL (Potenza grill), quindi premere  $\frac{OK}{select}$ : il valore lampeggia.



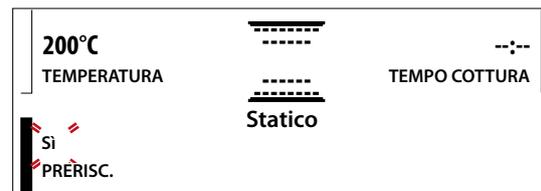
Usare  $\wedge$  o  $\vee$  per modificare l'impostazione, quindi premere  $\frac{OK}{select}$  per confermare.

Nota: le impostazioni possono essere modificate durante la cottura ripetendo le stesse operazioni.

## 4. PRERISCALDAMENTO

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

Usare  $\wedge$  o  $\vee$  per spostare il cursore su PRERISC. e premere  $\frac{OK}{select}$  per confermare.



Usare  $\wedge$  o  $\vee$  per modificare le impostazioni, quindi premere  $\frac{OK}{select}$  per confermare.

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

Infornare la pietanza e iniziare la cottura.

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

## PRERISCALDAMENTO RAPIDO

Questa funzione permette di preriscaldare il forno velocemente.

Usare  $\blacktriangle$  o  $\blacktriangledown$  per selezionare la funzione dal menu principale, quindi premere  $\frac{OK}{select}$  per confermare.



Se la temperatura consigliata corrisponde a quella desiderata premere  $\blacktriangleright$ ; diversamente, procedere come descritto in precedenza per modificarla.



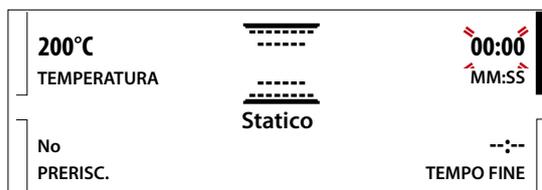
Al termine del preriscaldamento, un segnale acustico indicherà che il forno ha raggiunto la temperatura impostata. A questo punto, infornare la pietanza e iniziare la cottura premendo  $\blacktriangleright$ : il forno selezionerà automaticamente la funzione Statico.

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

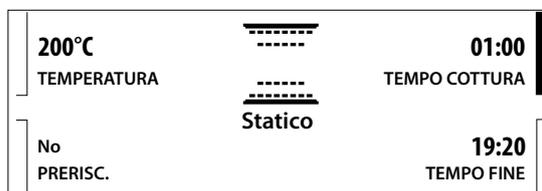
Note: inserire gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere i risultati di cottura.

## 5. IMPOSTARE LA DURATA

Utilizzare  $\blacktriangle$  o  $\blacktriangledown$  per spostare il cursore su TEMPO COTTURA e premere  $\frac{OK}{select}$ : sul display lampeggiano le cifre "00:00".



Usare  $\blacktriangle$  o  $\blacktriangledown$  per modificare le impostazioni: il display mostra l'ora prevista per la fine della cottura.



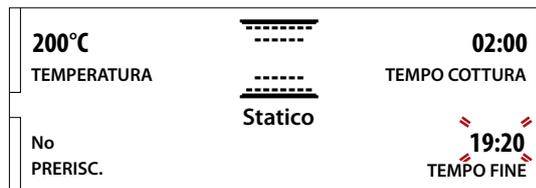
Premere  $\frac{OK}{select}$  per confermare.

Nota: il tempo impostato può essere modificato anche durante la cottura ripetendo le stesse operazioni. È anche possibile non impostare una durata di cottura: in questo caso, occorrerà spegnere il forno manualmente a cottura ultimata.

## 6. IMPOSTARE L'ORA DI FINE COTTURA / L'AVVIO RITARDATO

Modificando l'ora di fine cottura, è possibile posticipare l'ora di inizio del programma. Quando si imposta la durata della funzione, il display mostra l'ora di fine cottura prevista.

Utilizzare  $\blacktriangle$  o  $\blacktriangledown$  per spostare il cursore su TEMPO FINE e premere  $\frac{OK}{select}$ : l'ora lampeggia.



Utilizzare  $\blacktriangle$  o  $\blacktriangledown$  per selezionare l'ora di fine cottura desiderata e premere  $\frac{OK}{select}$ . Premere  $\blacktriangleright$  e inserire il cibo nel forno.

Premere nuovamente  $\blacktriangleright$  per attivare la funzione: il forno si avvierà automaticamente dopo il tempo calcolato per terminare la cottura all'ora impostata.



Per attivare subito la cottura e annullare il ritardo programmato, premere  $\blacktriangleright$ .

Nota: questa funzione è disponibile solo se la funzione di cottura non richiede il preriscaldamento del forno.

## 5. DORATURA

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



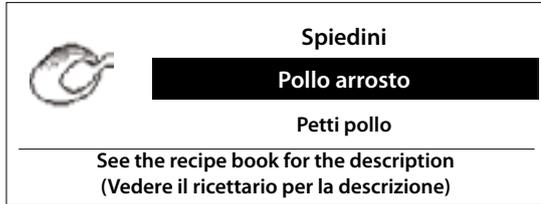
Se necessario, premere  $\frac{OK}{select}$  per avviare un ciclo di 5 minuti di doratura. Altrimenti, è possibile prolungare la cottura mantenendo la funzione corrente premendo  $\blacktriangle$ .

Per terminare la doratura, premere  $\text{Ⓢ}$  per spegnere il forno oppure premere MENU per accedere al menu principale.

## . RICETTE AUTOMATICHE

Il forno dispone di 28 ricette automatiche, in cui sono già impostate le funzioni e la temperatura di cottura ideali.

Per sfruttare al meglio questa funzione e ottenere risultati di cottura ottimali, si consiglia di leggere e scaricare il ricettario dal sito [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu). Selezionare "Ricette" dal menu principale utilizzando  $\wedge$  o  $\vee$ . Premere  $\frac{OK}{select}$  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.

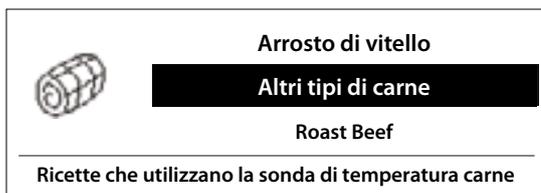
Nota: un segnale acustico e il display indicheranno quando e quali azioni sono richieste dalla funzione scelta, per esempio girare il cibo o verificarne la cottura.

## . RICETTE SONDA CARNE

La sonda carne permette di misurare la temperatura interna del cibo durante la cottura.

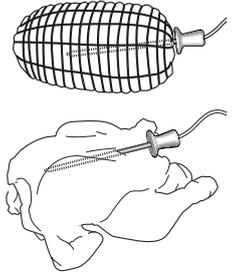
Premere  $\wedge$  o  $\vee$  per selezionare "Ricette sonda carne" nel menu principale, quindi premere  $\frac{OK}{select}$  per confermare.

Premere  $\wedge$  o  $\vee$  per selezionare una pietanza dall'elenco, quindi premere  $\frac{OK}{select}$  per confermare.

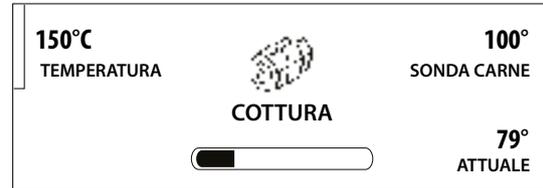


Nota: selezionando "Carne cotta ad hoc" sarà possibile impostare tutti i valori (temperatura del forno e temperatura della sonda). Le altre ricette permettono di modificare solo alcuni valori.

Introdurre la sonda nella carne evitando le ossa e le parti grasse. Per il pollame, la sonda deve essere inserita lateralmente, in mezzo al petto, avendo cura di evitare le parti cave. Inserire lo spinotto nella presa situata sulla parete destra del forno.



Modificare all'occorrenza i valori preimpostati (se possibile) 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.

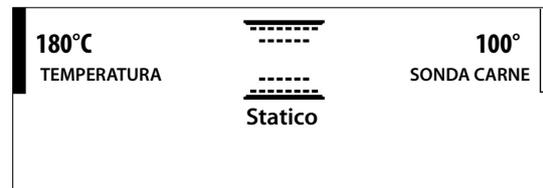
Premere  $\wedge$  o  $\vee$  per impostare la durata: il forno utilizzerà automaticamente la funzione "Statico".

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 che la sonda dovrà raggiungere.



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.

Nell'apposita tabella sono riportate le temperature consigliate per i diversi tipi di carne.

## . PREFERITI

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



Per salvare una funzione tra i preferiti e memorizzare le impostazioni correnti per usi successivi, premere a lungo ☆ al termine della cottura. 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 ^ o v per selezionare la posizione, quindi confermare premendo  $\frac{OK}{select}$ .

Nota: per annullare premere <<. Se la memoria è piena o la posizione è già stata occupata, la funzione verrà sovrascritta.

Per accedere alle funzioni salvate, premere a lungo ☆: il display mostra la lista delle funzioni preferite.



Utilizzare ^ o v per selezionare la funzione, confermare premendo  $\frac{OK}{select}$ , quindi premere ▷ per avviare.

## . IMPOSTAZIONI

Usare ^ o v per selezionare Impostazioni dal menu principale, quindi premere  $\frac{OK}{select}$  per confermare. Selezionare la voce che si desidera modificare e premere  $\frac{OK}{select}$  per accedere al menu Impostazioni. Selezionare la nuova impostazione e premere  $\frac{OK}{select}$ .

Nota: se è attiva la modalità Eco, quando si spegne il forno la luminosità del display viene ridotta. 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 ^ o v per impostare il tempo desiderato, quindi premere  $\frac{OK}{select}$  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 ①

## . BLOCCO A CHIAVE

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



Per disattivare il blocco tasti, ripetere la stessa procedura.

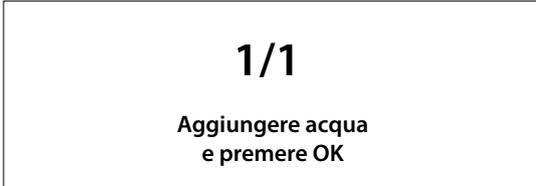
Nota: questa funzione può essere attivata anche durante la cottura. Per ragioni di sicurezza, è possibile spegnere il forno in ogni momento premendo il tasto ①.

## . DIAMOND CLEAN

Usare  $\wedge$  o  $\vee$  per selezionare Diamond Clean dal menu principale, quindi premere  $\frac{OK}{select}$  per confermare. Sul display vengono indicate la durata (preimpostata) e l'ora di fine cottura (modificabile) per la funzione prescelta.



Premere il tasto  $\triangleright$  : il display visualizza le istruzioni da seguire per avviare il ciclo di pulizia.



Con il forno freddo, versare 200 ml d'acqua sul fondo, quindi premere  $\frac{OK}{select}$  per procedere alla pulizia.



Si raccomanda di non aprire la porta durante il ciclo di pulizia per evitare la fuoriuscita del vapore, compromettendo i risultati.

A ciclo ultimato, sul display lampeggia un messaggio di avviso: attendere che il forno si raffreddi e completare la pulizia asciugando le superfici con una spugna o un panno.

# CONSIGLI UTILI

## 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 non è quello desiderato, passare a valori più alti.

Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e di preferire tortiere e teglie in metallo scuro. È possibile utilizzare anche pentole e accessori in pyrex o in ceramica: In questo caso, tuttavia, saranno richiesti tempi di cottura leggermente più lunghi.

## CUCINARE DIFFERENTI ALIMENTI CONTEMPORANEAMENTE

La funzione TERMOVENTILATO permette di cuocere contemporaneamente cibi diversi (ad esempio: pesce e verdure), su Ripiani diversi.

Estrarre i cibi che richiedono tempi di cottura inferiori e lasciare continuare la cottura per quelli con tempi più lunghi.

## 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 sulle griglie in modo disallineato per favorire la circolazione dell'aria.

Per capire se una torta lievitata è cotta, inserire uno stuzzicadenti nella parte centrale del dolce. Se lo stuzzicadenti rimane asciutto, il dolce è pronto.

Se si utilizzano tortiere antiaderenti, non imburrare i bordi; il dolce potrebbe non crescere uniformemente su tutti i 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.

Per i dolci con guarnitura cremosa o semiliquida (cheese cake o torte alla frutta) usare 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 l'impasto con un panno umido prima di introdurlo nel forno.

Con questa funzione, i tempi di lievitazione si riducono di circa un terzo rispetto ai tempi di lievitazione a temperatura ambiente (20-25°C). Il tempo di lievitazione di 1 kg di impasto per pizza 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 e irrorare la carne durante la cottura per insaporirla. Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare in forno per altri 10-15 minuti oppure avvolgerlo in un foglio di alluminio.

Per la cottura uniforme della carne alla griglia, scegliere tagli dello stesso spessore. I pezzi di carne molto spessi richiedono tempi di cottura più lunghi. Per evitare che si brucino in superficie, allontanarli dal grill disponendoli su ripiani più bassi. Girare la carne a due terzi della cottura.

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

# TABELLE DI COTTURA

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

|   |   |   |   |  |   |   |
|---|---|---|---|--|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |
| STATICO   | GRILL   | TURBOGRILL  | TERMOVENTILATO  | VENTILATO  | SCONGELAMENTO   | ECO TERMOVENTILATO  |

|   |   |   |   |  |   |   |
|---|---|---|---|--|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |
| GRIGLIA   | PIROFILA O TORTIERA SU GRIGLIA  | LECCARDA / PIASTRA  | LECCARDA  | LECCARDA CON 500 ML DI ACQUA   | PIASTRA DOLCI   | SONDA CARNE (facoltativa)   |

| ALIMENTO  | FUNZIONE  | PRERISC. | TEMPERATURA. (°C) | TEMPO COTTURA (Min.) | LIVELLO E ACCESSORI   |
|---|---|----------|-------------------|----------------------|---|
| <b>Torte salate</b><br>(torta di verdura, quiche)         |    | —        | 180 - 190         | 40 - 55              | 2 / 3    |
|   |    | —        | 180 - 190         | 45 - 70              | 4  1    |
|   |    | —        | 180 - 190         | 45 - 70 ***          | 5  3  1      |
| <b>Vol-au-vent / Salatini di pasta sfoglia</b>            |    | —        | 190 - 200         | 20 - 30              | 3    |
|   |    | —        | 180 - 190         | 20 - 40              | 4  1    |
|   |    | —        | 180 - 190         | 20 - 40 ***          | 5  3  1      |
| <b>Lasagne / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati</b>   |    | —        | 190 - 200         | 45 - 65              | 3    |
| <b>Agnello / Vitello / Manzo / Maiale</b> (1 kg)          |    | —        | 190 - 200         | 80 - 110             | 3     |
| <b>Pollame / Coniglio / Anatra</b> 1 kg                   |    | —        | 200 - 230         | 50 - 100             | 3     |
| <b>Tacchino / Oca</b> 3 kg                                |    | —        | 190 - 200         | 80 - 130             | 2     |
| <b>Pesce al forno / al cartoccio</b><br>(filetto, intero) |   | —        | 180 - 200         | 40 - 60              | 3   |
| <b>Verdure ripiene</b><br>(pomodori, zucchine, melanzane) |  | —        | 180 - 200         | 50 - 60              | 2    |
| <b>Pane tostato</b>                                       |  | —        | Alto              | 3 - 6                | 5    |
| <b>Filetti / tranci di pesce</b>                          |  | —        | Medio             | 20 - 30 *            | 4  3    |
| <b>Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger</b>          |  | —        | Medio - Alto      | 15 - 30 *            | 5  4    |
| <b>Pollo arrosto</b> 1-1,3 kg                             |  | —        | Medio             | 55 - 70 **           | 2  1   |
| <b>Roast beef al sangue</b> 1 kg                          |  | —        | Medio             | 35 - 50 **           | 3     |
| <b>Cosciotto d'agnello / Stinchi</b>                      |  | —        | Medio             | 60 - 90 **           | 3     |
| <b>Patate arrosto</b>                                     |  | —        | Medio             | 35 - 55 **           | 3    |
| <b>Verdure gratinate</b>                                  |  | —        | Alto              | 10 - 25              | 3    |
| <b>Lasagne &amp; Carne</b>                                |  | —        | 200               | 50 - 100 ***         | 4  1    |

|   |   |   |   |  |   |   |
|---|---|---|---|--|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |
| STATICO   | GRILL   | TURBOGRILL  | TERMOVENTILATO  | VENTILATO  | SCONGELAMENTO   | ECO<br>TERMOVENTILATO   |

| ALIMENTO  | FUNZIONE  | PRERISC. | TEMPERATURA. (°C) | TEMPO COTTURA (Min.) | LIVELLO E ACCESSORI   |
|---|---|----------|-------------------|----------------------|---|
| <b>Carne &amp; Patate</b>   |  | —        | 200               | 45 - 100 ***         |     |
| <b>Pesce &amp; Verdure</b>  |  | —        | 190               | 30 - 50 ***          |     |
| <b>Menu completo</b><br><b>Crostata di frutta</b> (Livello 5) / <b>Lasagne</b> (Livello 3) / <b>Carne</b> (Livello 1) |  | —        | 190               | 40 - 120 ***         |    |
| <b>Pizze surgelate</b>  |  | —        | Auto              | 10 - 15              |    |
|   |   | —        | Auto              | 15 - 20              |     |
|   |   | —        | Auto              | 20 - 30              |    |
|   |   | —        | Auto              | 20 - 30              |    |
| <b>Arrosti ripieni</b>  |  | —        | 200               | 80 - 120 ***         |    |
| <b>Carne in pezzi</b><br>(coniglio, pollo, agnello)   |  | —        | 200               | 50 - 100 ***         |    |

### RICETTE SONDA CARNE

| RICETTA                          | TEMPERATURA CONSIGLIATA PER LA SONDA CARNE (°C) | FUNZIONE | PRERISC. | TEMPERATURA (°C) | TEMPO COTTURA (Min.) |
|----------------------------------|---|----------|----------|------------------|----------------------|
| <b>Roastbeef cott. al sangue</b> | 48  | Auto     | —        | 3                | 40 - 60              |
| <b>Roastbeef medio</b>           | 60  | Auto     | —        | 3                | 50 - 70              |
| <b>Roast beef ben cotto</b>      | 68  | Auto     | —        | 3                | 60 - 80              |
| <b>Tacchino arrosto</b>          | 75  | Auto     | —        | 1 / 2            | 90 - 180             |
| <b>Pollo arrosto</b>             | 83  | Auto     | —        | 3                | 50 - 70              |
| <b>Arrosto di vitello</b>        | 68  | Auto     | —        | 3                | 60 - 90              |
| <b>Altri tipi di carne</b>       | 45 - 90   | Auto     | —        | 3                | —                    |

Nota:

\* 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   | PIROFILA O TORTIERA SU GRIGLIA  | LECCARDA / PIASTRA  | LECCARDA  | LECCARDA CON 500 ML DI ACQUA   | PIASTRA DOLCI   | SONDA CARNE (facoltativa)   |

# RICETTE TESTATE

Compilata per gli istituti di valutazione secondo la norma CEI 60350-1

| RICETTA                              | FUNZIONE  | PRERISC. | LIVELLO | TEMP. (°C) | TEMPO COTTURA (Min.) | ACCESSORI* E NOTE   |
|--------------------------------------|---|----------|---------|------------|----------------------|---|
| <b>Biscotti di pastafrolla</b>       |    | —        | 3       | 150        | 40 - 50              | Leccarda / teglia   |
|                                      |    | —        | 3       | 150        | 35 - 45              | Leccarda / teglia   |
|                                      |    | -        | 1 - 4   | 150        | 30 - 45              | Liv. 4: piastra dolci<br>1° livello: leccarda / piastra dolci     |
| <b>Piccoli dolci</b>                 |    | —        | 3       | 170        | 25 - 35              | Leccarda / teglia   |
|                                      |    | —        | 3       | 160        | 20 - 30              | Leccarda / teglia   |
|                                      |    | -        | 1 - 4   | 160        | 25 - 35              | 4° livello: piastra dolci<br>1° livello: leccarda / piastra dolci |
| <b>Torta Margherita senza grassi</b> |    | —        | 2       | 170        | 30 - 40              | Tortiera su griglia   |
|                                      |    | —        | 2       | 160        | 30 - 40              | Tortiera su griglia   |
|                                      |    | —        | 1 - 4   | 160        | 35 - 45              | Liv. 4: tortiera su griglia<br>Liv. 1: tortiera su griglia        |
| <b>2 Torte di mele (Apple pie)</b>   |  | —        | 2       | 185        | 70 - 90              | Tortiera su griglia   |
|                                      |  | —        | 2       | 175        | 70 - 90              | Tortiera su griglia   |
|                                      |  | —        | 1 - 4   | 175        | 75 - 95              | Liv. 4: tortiera su griglia<br>Liv. 1: tortiera su griglia        |
| <b>Toast</b>                         |  | —        | 5       | Alto       | 4 - 6                | Griglia   |
| <b>Hamburger</b>                     |  | —        | 5       | Alto       | 18 - 30              | 5° livello: 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 istruzioni della tabella non prevedono l'uso delle guide scorrevoli. Eseguire le prove senza le guide scorrevoli.**

**Consumo di energia e tempo di preriscaldamento**  
Selezionare la funzione ed eseguire la prova solo con l'opzione Preriscaldamento attivata. ("Preheating yes" (Preriscaldamento sì)).

**Classe di efficienza energetica (secondo la norma CEI 60350-1):** per eseguire le prove, utilizzare l'apposita tabella.

**Prova di precisione della regolazione**  
Selezionare la funzione ed eseguire la prova disabilitando la funzione Preriscaldamento (se è attivo il preriscaldamento, il controllo del forno crea volutamente una fluttuazione nel profilo di temperatura).

|   |   |   |   |  |   |   |
|---|---|---|---|--|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |
| STATICO   | GRILL   | TURBOGRILL  | TERMOVENTILATO  | VENTILATO  | SCONGELAMENTO   | ECO<br>TERMOVENTILATO   |

# PULIZIA

**Non usare in nessun caso 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.
- Per una pulizia ottimale, attivare la funzione Diamond Clean.
- La superficie del vetro interno della porta è ricoperta da uno speciale rivestimento che lo rende facilmente lavabile. Per conservare il vetro nelle migliori condizioni, pulirlo solo con acqua e una spugna non abrasiva.
- Per eliminare eventuali residui grassi, aggiungere all'acqua qualche goccia di detergente neutro. Per eliminare eventuali residui grassi, aggiungere all'acqua qualche goccia di detergente neutro.
- Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla.
- La resistenza superiore del grill può essere abbassata per pulire la parete superiore del forno.

## ACCESSORI

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

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

# MANUTENZIONE

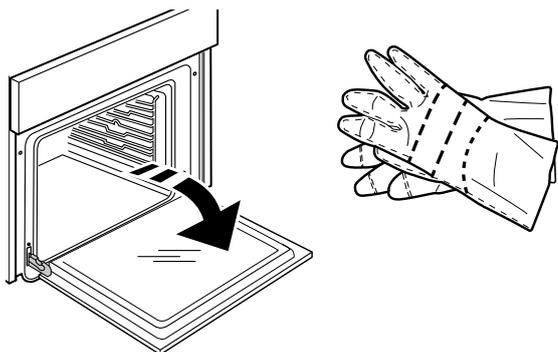
Utilizzare guanti protettivi durante tutte le operazioni.

Eeguire le operazioni indicate a forno freddo.

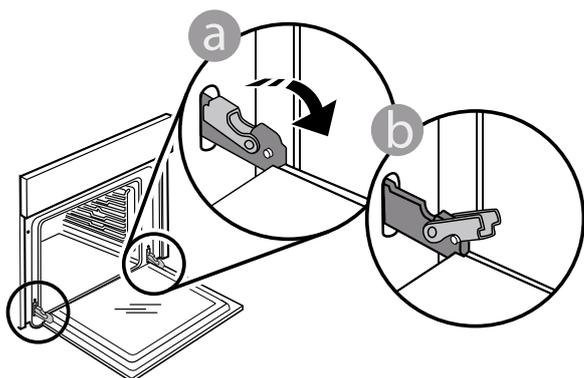
Scollegare il forno dalla rete elettrica.

## RIMOZIONE DELLA PORTA

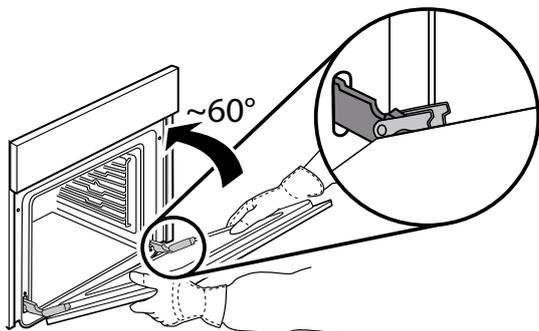
1. Aprire completamente la porta.



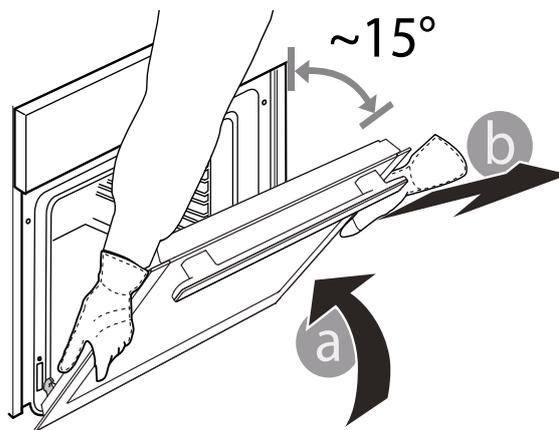
2. Abbassare i fermi il più possibile.



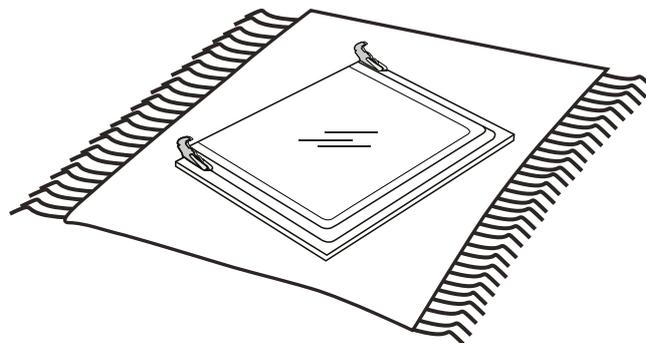
3. Chiudere la porta fino a quando è possibile.



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.

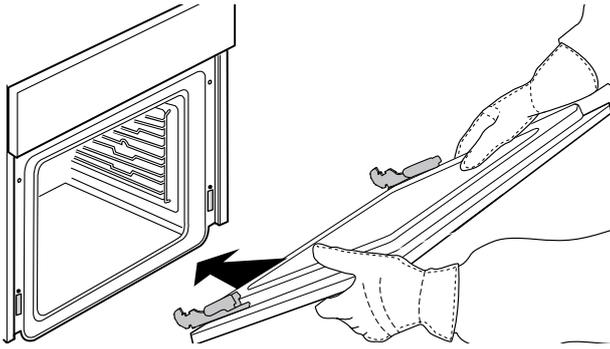


5. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

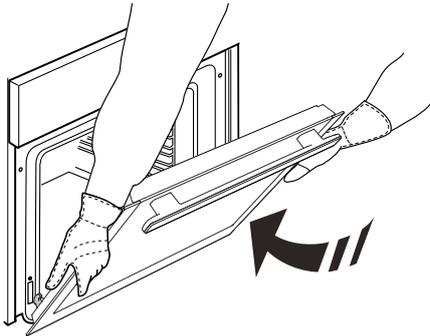


# RIAPPLICAZIONE DELLA PORTA

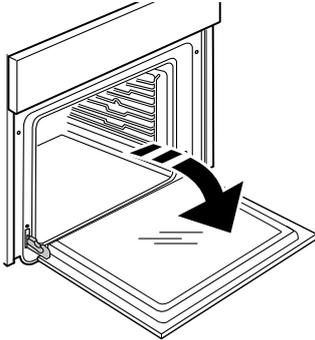
**1.** Avvicinare la porta al forno e allineare i ganci delle cerniere con le rispettive sedi.



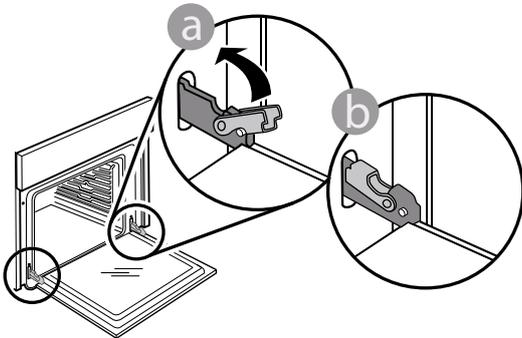
**2.** Inserire la parte superiore nelle rientranze.



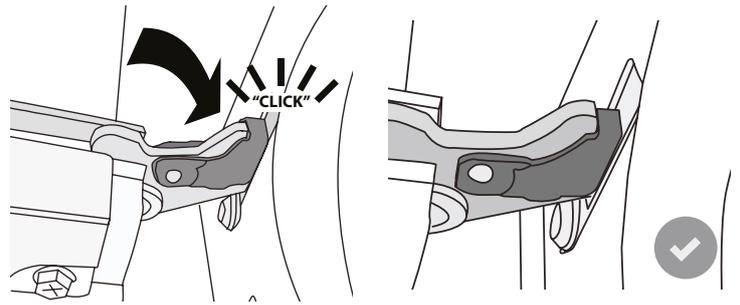
**3.** Abbassare la porta e poi aprirla completamente.



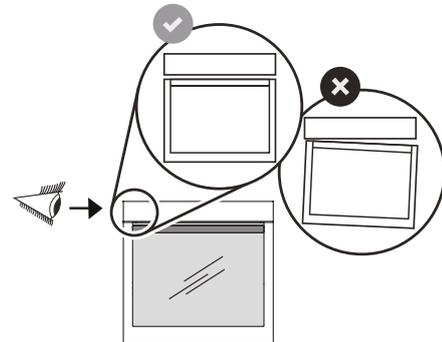
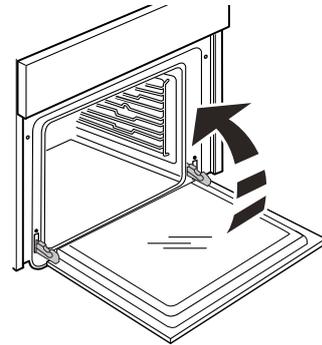
**4.** Abbassare i fermi nella posizione originale: fare attenzione che siano completamente abbassati.



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

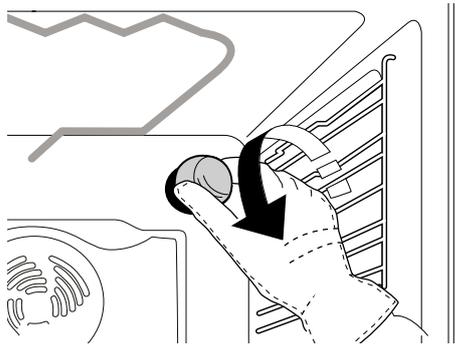


**6.** Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Se non lo fosse, ripetere tutte le operazioni: funzionando male, la porta potrebbe danneggiarsi.



# SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Svitare il coprilampada, sostituire la lampadina e avvitare nuovamente il coprilampada.



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.

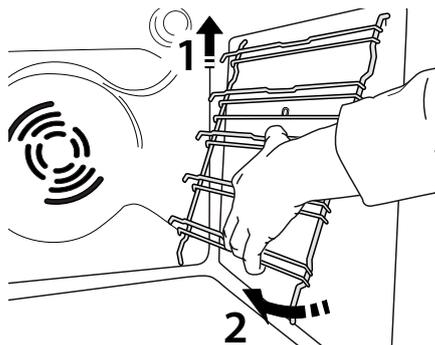
La lampada utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009).

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.

# ABBASSAMENTO DELLA RESISTENZA SUPERIORE

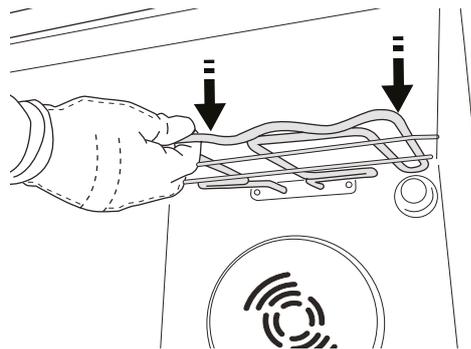
1. Rimuovere le griglie laterali.



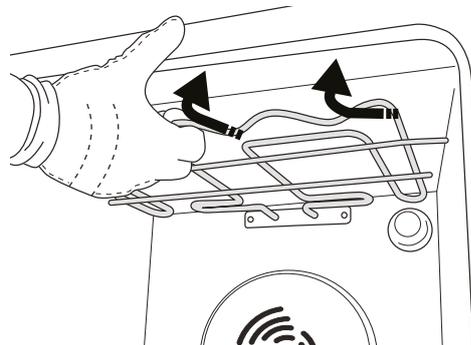
2. Estrarre leggermente la resistenza.



3. Abbassare la resistenza.



4. Per riposizionare la resistenza, sollevarla, tirandola leggermente verso di sé, assicurandosi che appoggi sulle apposite sedi laterali.



# 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**

| <b>Problema</b>   | <b>Possibile causa</b>  | <b>Soluzione</b>   |
|---|---|--|
| Il forno non funziona.  | Interruzione di corrente elettrica.<br>Disconnessione dalla rete principale.<br>Guasto. | Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica.<br>Spegner e riaccendere il forno per verificare se il problema persiste. |
| Il forno non si riscalda.                                     | Funzione selezionata.   | Selezionare una funzione differente.<br>Spegner e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.   |
|   | Lo sportello è aperto.  | Chiudere lo sportello e verificare se il problema persiste.  |
| L'ora 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".   |
| Lo sportello non si chiude correttamente.                     | I fermi di sicurezza non sono posizionati correttamente.                                | Accertarsi che i fermi di sicurezza siano posizionati come descritto nelle istruzioni di montaggio e smontaggio dello sportello, nella sezione Manutenzione.               |
| La cottura non si avvia e/o viene emesso un segnale acustico. | La funzione selezionata non è compatibile con l'operazione che si intende eseguire.     | Selezionare nuovamente la funzione.<br>Rimuovere e reinserire la sonda carne.  |
| La luce si spegne durante la cottura.                         | È stata attivata la funzione Eco.   | Scegliere in "Impostazioni" - "ECO" l'opzione "No" per disattivare.  |

| <b>Problema</b>                     | <b>Possibile causa</b>   | <b>Soluzione</b>   |
|-------------------------------------|--|--|
| La luce non funziona.               | La lampadina deve essere sostituita.                                   | Seguire le istruzioni per la sostituzione della lampadina riportate nella sezione Manutenzione.  |
| La luminosità del display è bassa.  | È stata attivata la funzione Eco.                                      | Dal menu Impostazioni - ECO, scegliere l'opzione "No" per disattivarla.  |
| I tasti non rispondono.             | Forno spento.<br>Blocco tasti attivo.<br>Pannello di controllo sporco. | Premere <b>ⓘ</b> per accendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste. Disattivare il blocco tasti premendo contemporaneamente <b>OK select</b> e <b>◀◀</b> . Pulire la superficie del pannello comandi con un panno in microfibra (vedere la sezione Pulizia). |
| Il forno fa rumore anche se spento. | Ventola di raffreddamento attiva.                                      | Aprire la porta o attendere la fine del raffreddamento.  |

## DATI TECNICI

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

## SERVIZIO ASSISTENZA

### PRIMA DI CONTATTARE IL SERVIZIO DI ASSISTENZA CLIENTI

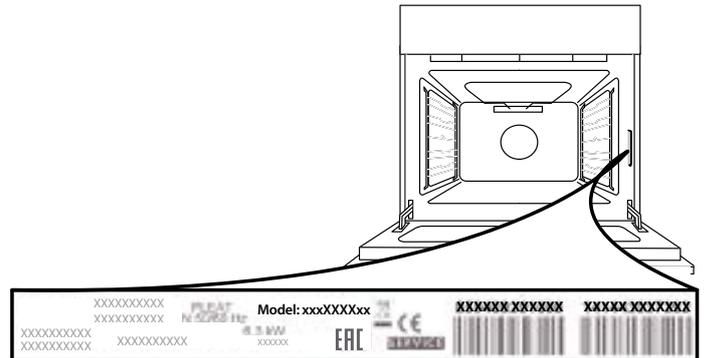
**1.** Verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema con le operazioni descritte nella guida alla risoluzione dei problemi.

**2.** Spegner e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente 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. 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.



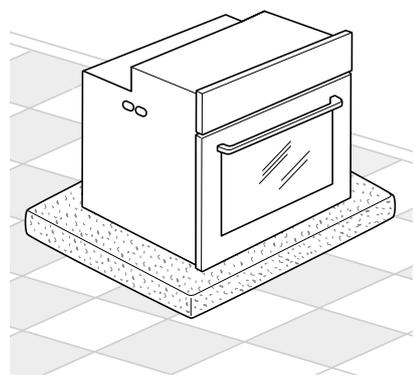
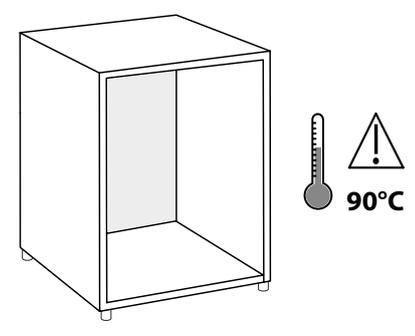
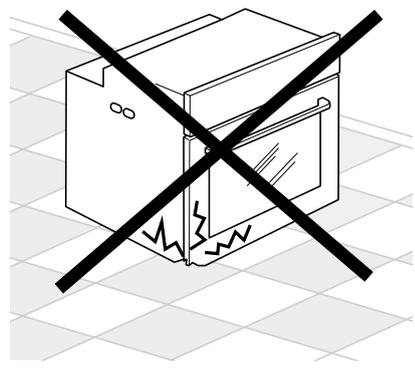
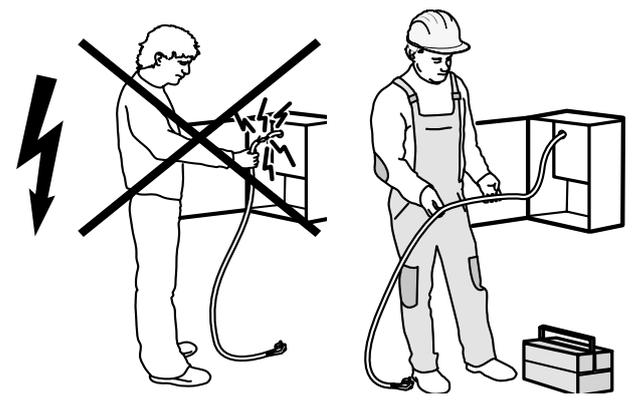
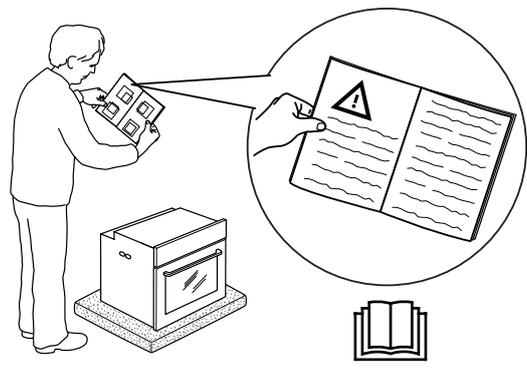
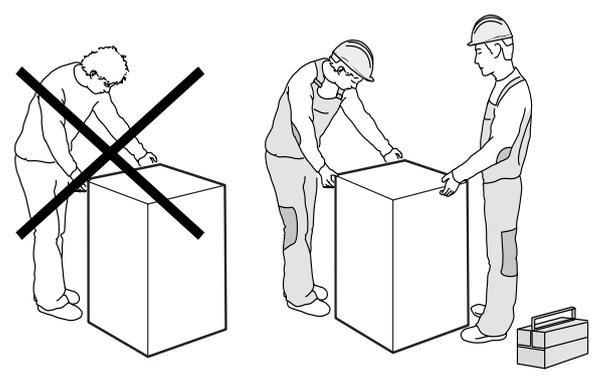
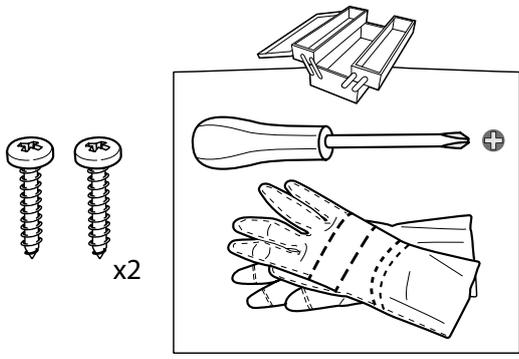
Nota: qualora si renda necessaria una riparazione, contattare un servizio di assistenza autorizzato a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione.

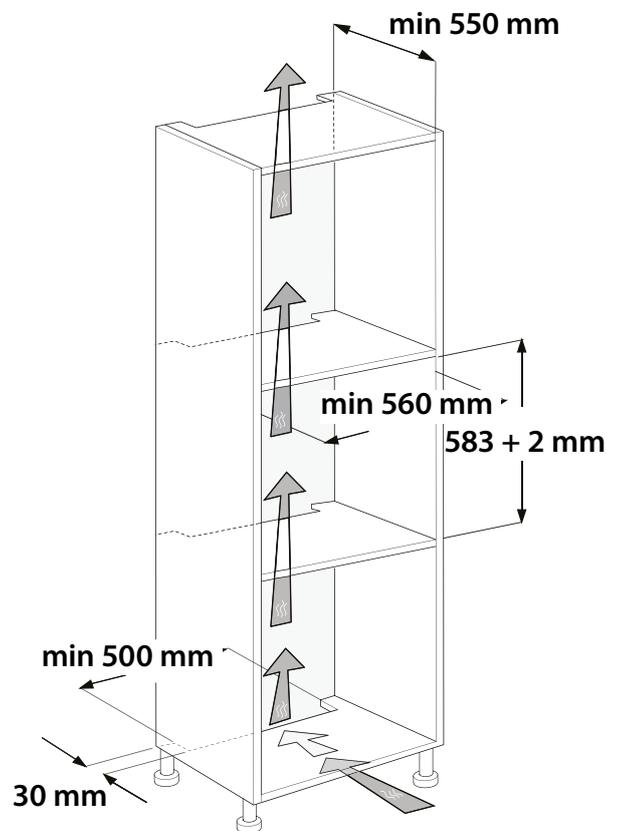
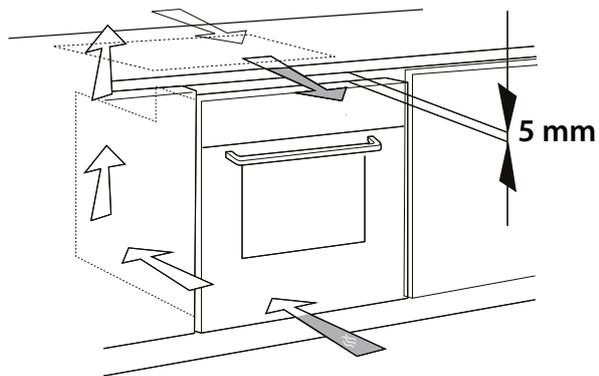
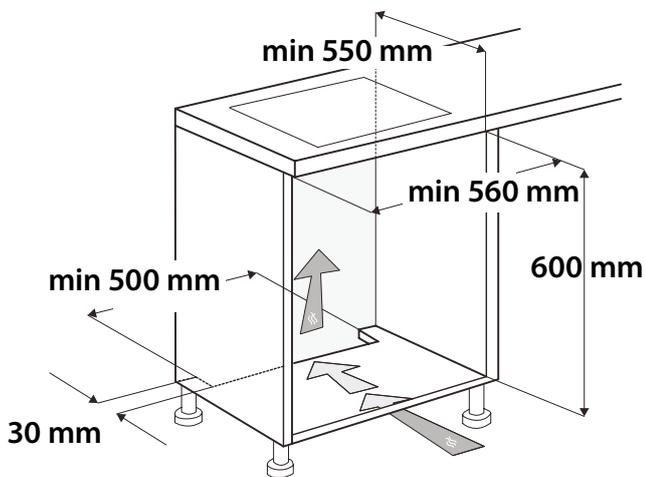
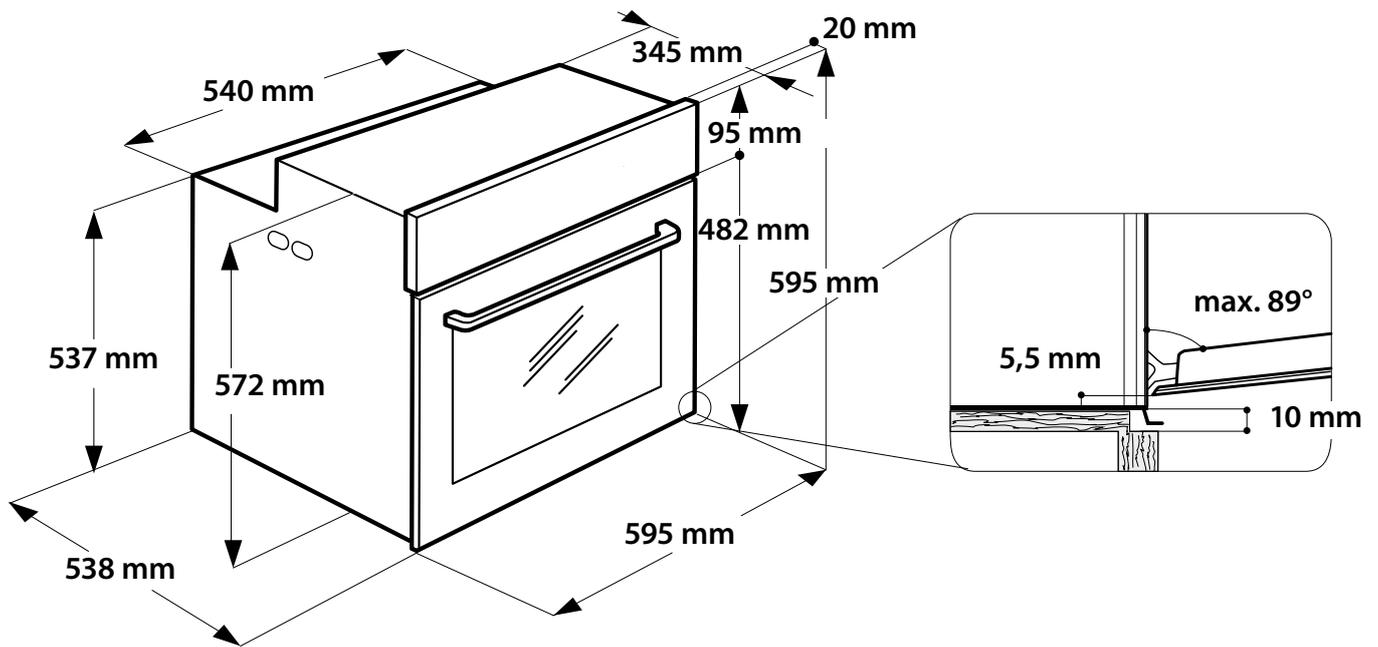
Per ulteriori informazioni sulla garanzia fare riferimento al libretto delle garanzie allegato.

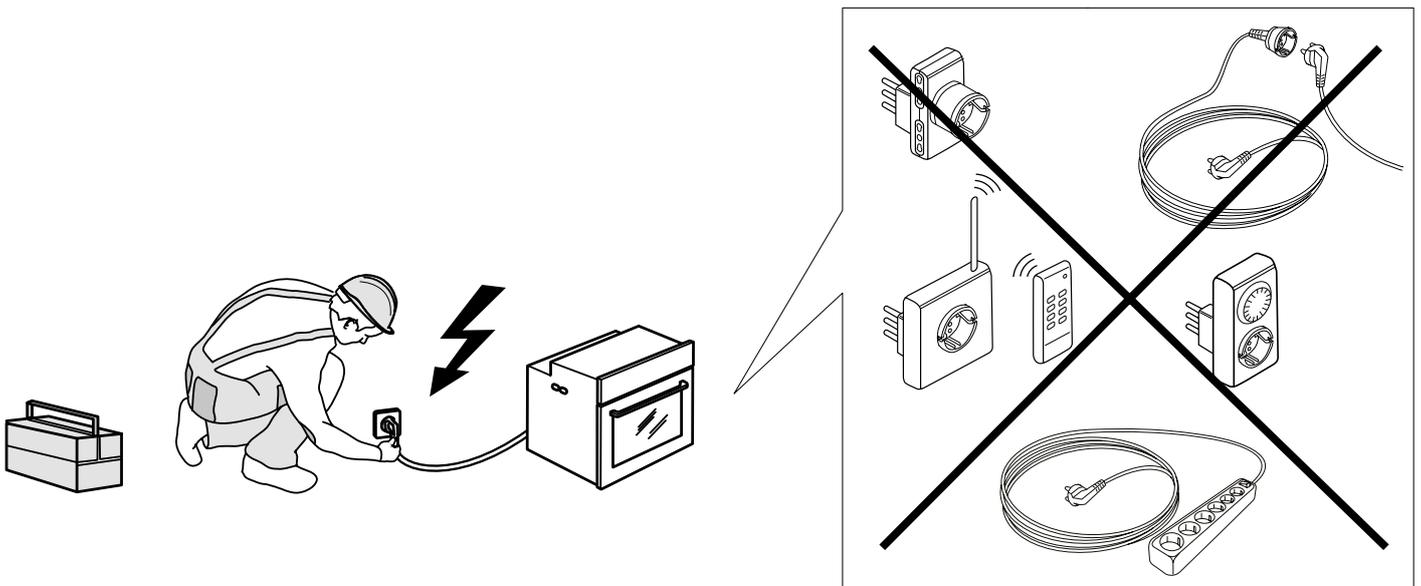
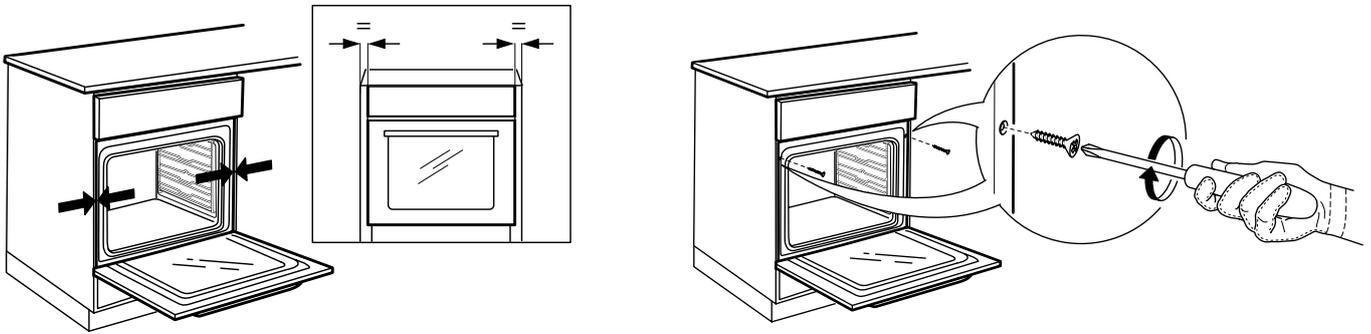
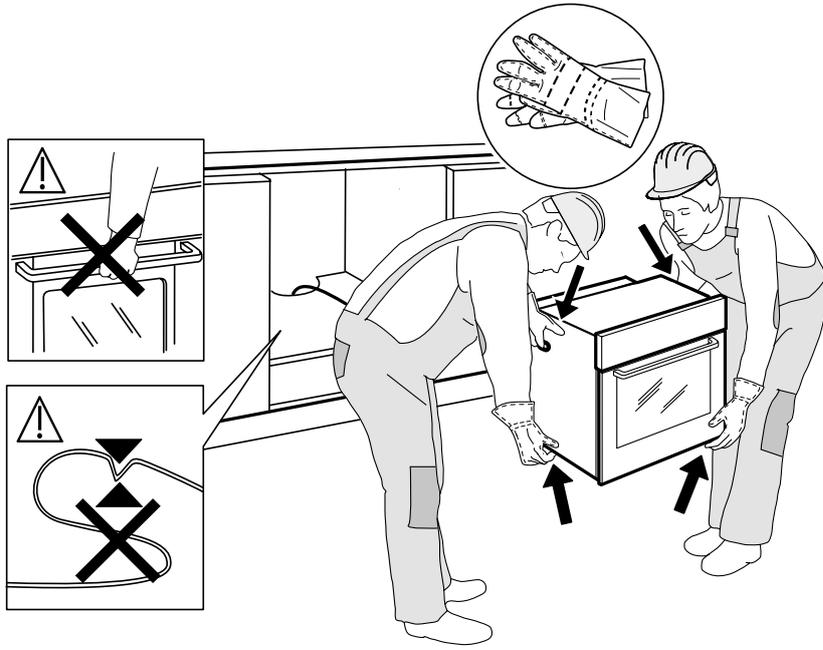
**Produttore:**  
**Whirlpool Europe s.r.l. - Socio Unico**  
**Viale Guido Borghi 27**  
**21025 Comerio (VA)**  
**Italy**

**Hotpoint**

ARISTON







400010853203