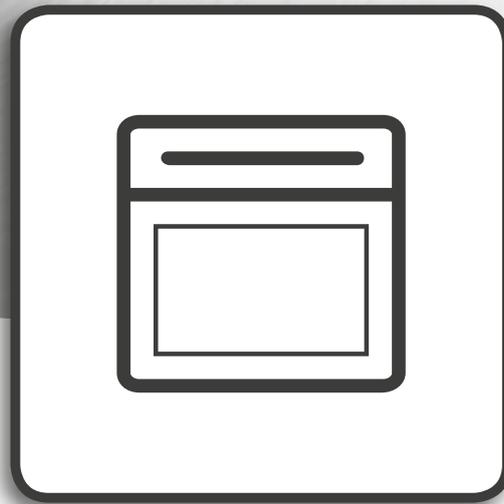


# Hotpoint

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 DISPLAY	8
ACCESSORI	9
INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI	9
TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI	10
MONTARE LE GUIDE SCORREVOLI	11
USO DEL GIRARROSTO	12
FUNZIONI	13
<b>COME USARE IL FORNO</b>	15
PRIMO UTILIZZO	15
USO QUOTIDIANO	16
CONSIGLI UTILI	19
TABELLA DI COTTURA	20
RICETTE TESTATE	23
<b>PULIZIA</b>	24
<b>MANUTENZIONE</b>	25
RIMOZIONE DELLO SPORTELLLO	25
RIAPPLICAZIONE DELLA PORTA	26
SOSTITUIRE LA LAMPADA	27
<b>RISOLUZIONE DEI PROBLEMI</b>	28
DATI TECNICI	30
SERVIZIO ASSISTENZA	30
<b><i>Istruzioni per l'installazione</i></b>	32

# NORME DI SICUREZZA

## IMPORTANTE: DA LEGGERE E OSSERVARE

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere le seguenti norme di sicurezza.

Conservarle per eventuali consultazioni successive.

Queste istruzioni e l'apparecchio sono corredati da importanti avvertenze di sicurezza, da leggere e osservare sempre. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità che derivi dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni di sicurezza, da usi impropri dell'apparecchio o da errate impostazioni dei comandi.

## AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

I bambini di età superiore agli 8 anni, le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e le persone che non abbiano esperienza o conoscenza dell'apparecchio potranno utilizzarlo solo sotto sorveglianza, o quando siano state istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi del suo utilizzo. Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio. I bambini non devono eseguire operazioni di pulizia e manutenzione dell'apparecchio senza la sorveglianza di un adulto.

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

**ATTENZIONE:** non toccare le resistenze o le superfici interne, per evitare rischi di ustioni. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'essiccazione degli alimenti.

Se l'apparecchio è predisposto per l'uso di una termosonda, usare solo i tipi di termosonda raccomandati per questo forno. Non avvicinare all'apparecchio stoffe o altri materiali infiammabili fino a che tutti i componenti non si siano completamente raffreddati. I grassi e gli oli surriscaldati si infiammano facilmente.

Sorvegliare continuamente la cottura degli alimenti ricchi di grasso e olio o le cotture con aggiunta di alcolici (ad es. rum, cognac, vino), perché queste preparazioni comportano un rischio di incendio.

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

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

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

## USO CONSENTITO

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

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

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

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

## INSTALLAZIONE

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

L'installazione e le riparazioni devono essere eseguite da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del produttore e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare né sostituire alcuna parte dell'apparecchio a meno che ciò non sia espressamente indicato nel manuale d'uso.

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

Dopo aver disimballato l'apparecchio, controllare che l'apparecchio non sia stato danneggiato durante il trasporto. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza.

Prima di procedere all'installazione, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. Durante l'installazione, assicurarsi che l'apparecchio non danneggi il cavo di alimentazione.

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

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

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

Non ostruire lo spazio minimo

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

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

### **AVVERTENZE ELETTRICHE**

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

Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato, sostituirlo con uno equivalente. Il cavo di alimentazione deve essere sostituito da un tecnico qualificato in conformità alle istruzioni del produttore e alle normative vigenti in materia di sicurezza. Contattare il Servizio Assistenza Tecnica autorizzato. Deve essere possibile scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica disinserendo la spina, se questa è accessibile, o tramite un interruttore multipolare installato a monte della presa e conforme ai requisiti di sicurezza locali.

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

In caso di sostituzione del cavo di alimentazione, contattare uno dei centri di assistenza autorizzati.

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

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

Non utilizzare cavi di prolunga, prese multiple o adattatori.

Non accendere l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se non funziona correttamente o se è caduto o è stato danneggiato.

Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde.

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

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

### **PULIZIA E MANUTENZIONE**

Non usare in nessun caso pulitrici a getto di vapore.

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

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

Indossare guanti protettivi per le operazioni di pulizia e manutenzione.

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

# CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

## SMALTIMENTO DEI MATERIALI DI IMBALLO

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

## SMALTIMENTO DEGLI ELETTRODOMESTICI

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

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

Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di elettrodomestici, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

Assicurando il corretto smaltimento del prodotto si contribuisce ad evitare i potenziali effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana.

Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo apparecchio non deve essere smaltito come rifiuto domestico, bensì conferito presso un centro di raccolta preposto al ritiro delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

## CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

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

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

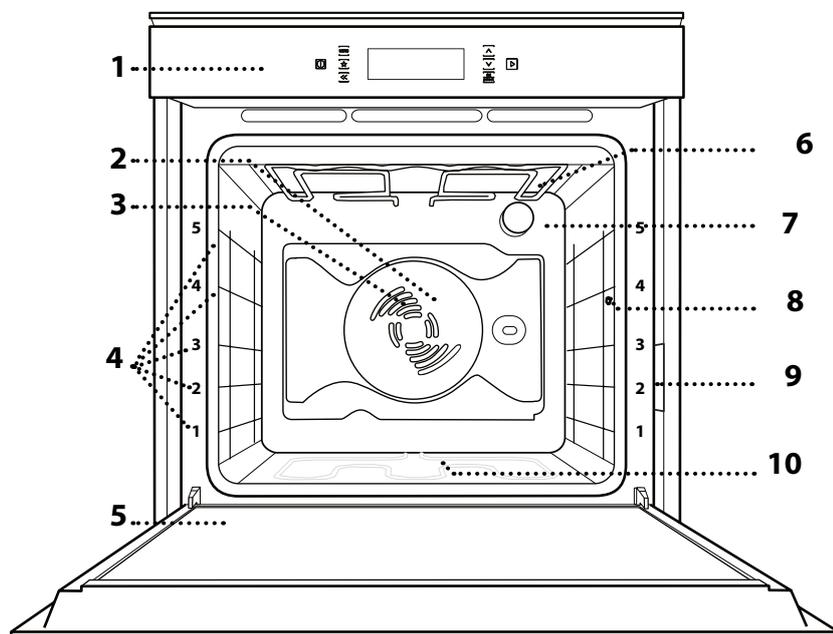
# DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

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

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

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

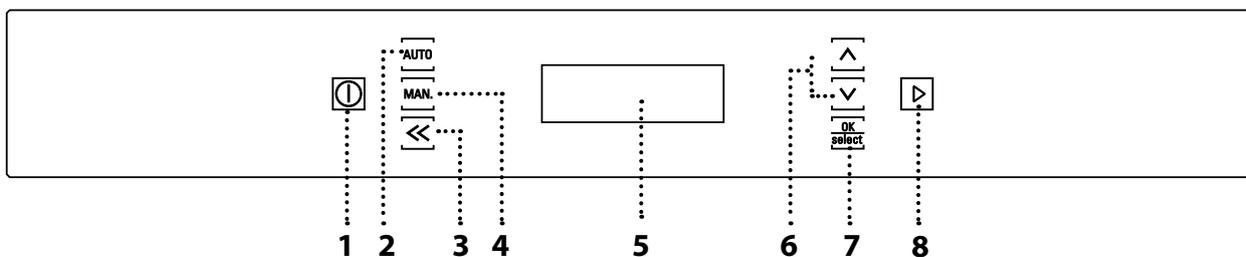
# DESCRIZIONE PRODOTTO



1. Pannello di controllo
2. Ventola
3. 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. 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.  
Aperto lo sportello del forno durante la cottura, le resistenze si disattivano.

# PANNELLO DI CONTROLLO



## 1. ON/OFF

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

## 2. FUNZIONI AUTOMATICHE

Per scorrere la lista delle funzioni automatiche.

## 3. INDIETRO

Per tornare alla schermata di impostazione precedente.

## 4. FUNZIONI MANUALI

Per scorrere la lista delle funzioni manuali.

## 5. DISPLAY

## 6. TASTI DI NAVIGAZIONE

Per modificare le impostazioni e i valori di una funzione.

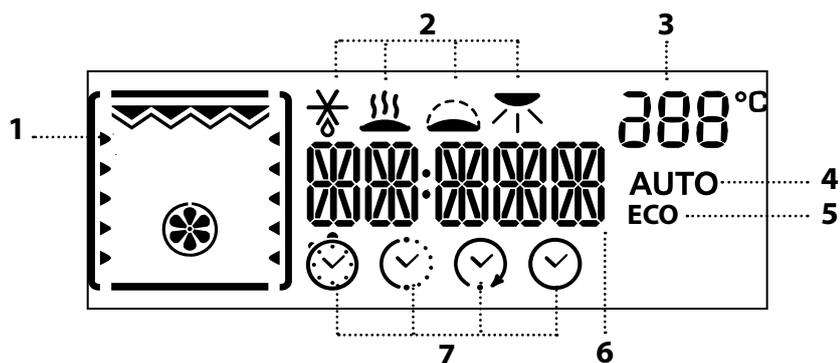
## 7. TASTO DI CONFERMA

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

## 8. AVVIO

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

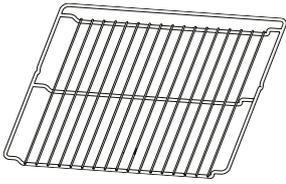
# DESCRIZIONE DISPLAY



1. Simbolo della funzione selezionata, indicatore del livello di cottura
2. Funzioni: scongelare, mantenere in caldo, lievitazione, doratura, pulizia
3. Impostazioni della funzione (temperatura, potenza grill, ecc.)
4. Automatico
5. Impostazione ECO
6. Display digitale
7. Impostazione del timer, del tempo di cottura, dell'avvio ritardato e dell'ora

# ACCESSORI

## GRIGLIA



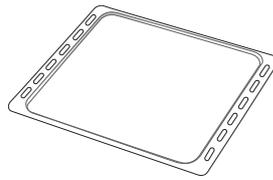
Da usare per la cottura degli alimenti o come supporto per pentole, tortiere e altri utensili da cucina.

## LECCARDA



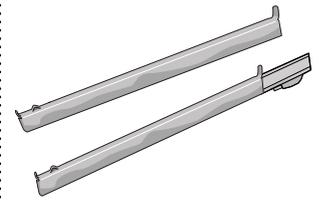
Da posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura o come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, ecc.

## PIASTRA DOLCI



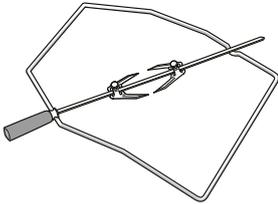
Da usare per cuocere prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche carne arrosto, pesce al cartoccio, ecc.

## GUIDE SCORREVOLI



Le guide facilitano la collocazione e la rimozione degli accessori dal forno.

## GIRARROSTO

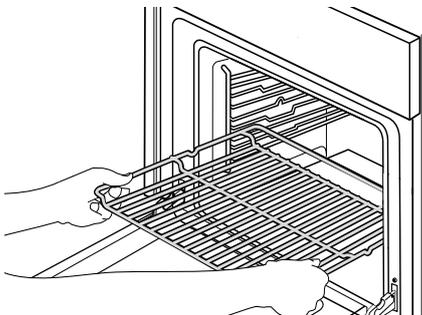


Da usare per cuocere in modo uniforme grandi tagli di carne e pollame, in abbinamento con la funzione Turbogrill.

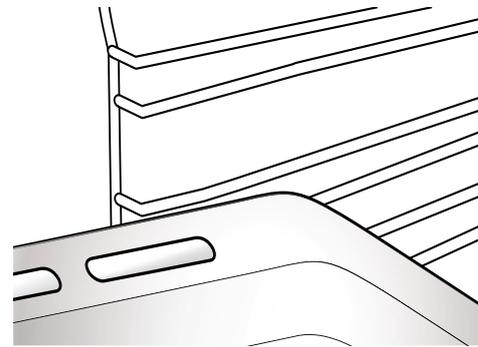
Il numero di accessori può variare a seconda del modello acquistato. È possibile acquistare separatamente altri accessori non in dotazione presso il Servizio Assistenza Clienti.

## 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.

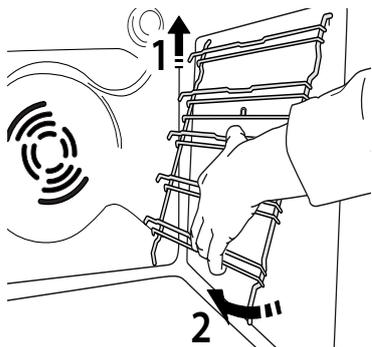


**2.** Gli altri accessori, come la leccarda o la piastra dolci, si inseriscono orizzontalmente come la griglia.

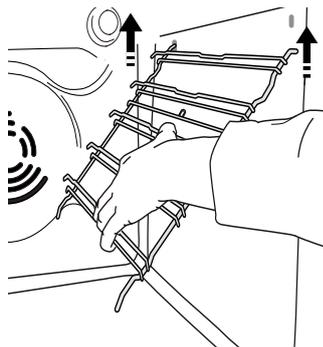


# TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

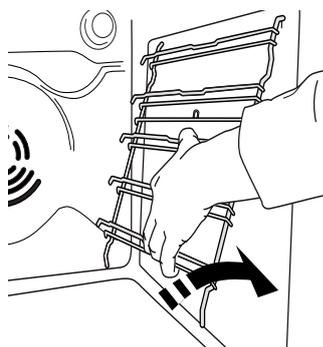
**1. Per togliere le griglie laterali**, sollevarle (1) e sganciare la parte inferiore dalla sede (2) tirandola leggermente: a questo punto è possibile rimuovere le griglie.



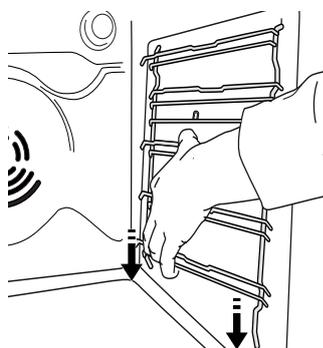
**1. Per rimontare le griglie**, inserirle dapprima nelle sedi superiori.



**2. Nel tenerle sollevate**, inserirle nel vano di cottura facendole scorrere.

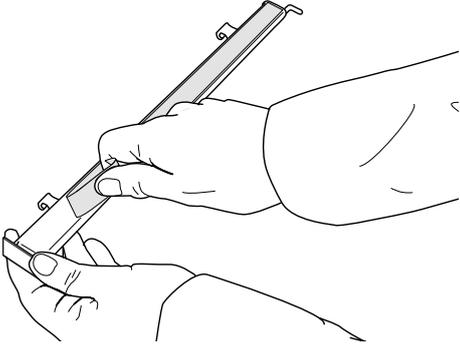


**3. Quindi abbassarle** per farle poggiare sulla sede inferiore.

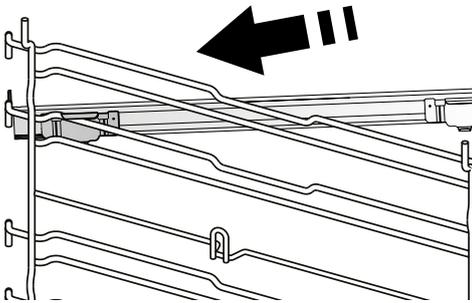


# MONTARE LE GUIDE SCORREVOLI

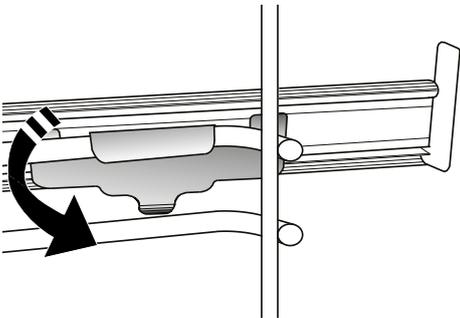
1. Rimuovere le griglie laterali.
2. Togliere la pellicola in plastica dalle guide scorrevoli.



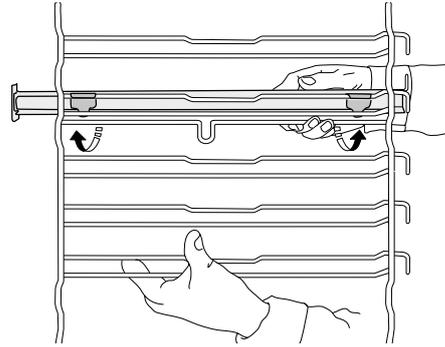
3. Ancorare alla griglia laterale la clip superiore della guida e farla scivolare fino a fine corsa; . (fig. A); abbassare in posizione l'altra clip.



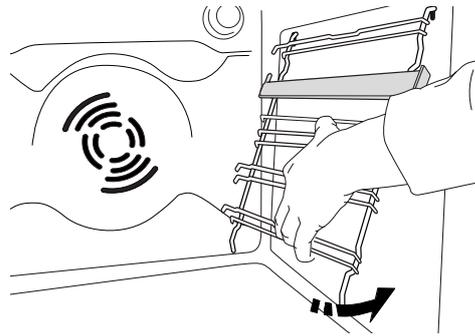
4. Per fissare la guida, premere la parte inferiore della clip contro la griglia laterale. Assicurarsi che le guide possano scorrere liberamente.



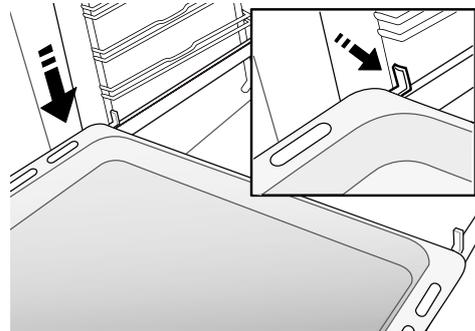
5. Ripetere questa operazione sull'altra griglia laterale, allo stesso livello. Le guide scorrevoli possono essere montate su qualsiasi livello.



6. Sistemare nuovamente in sede le griglie laterali.

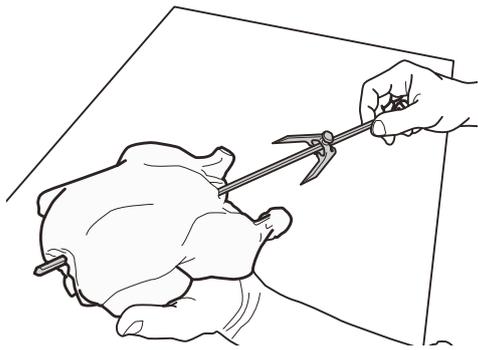


7. Appoggiare gli accessori sulle guide scorrevoli.

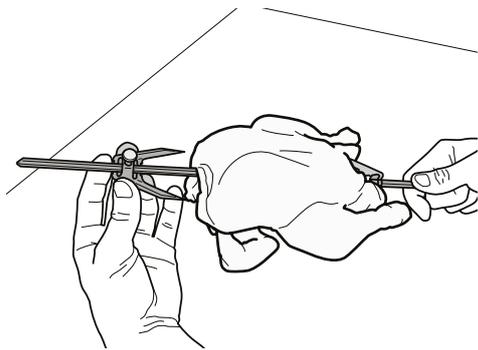


# USO DEL GIRARROSTO

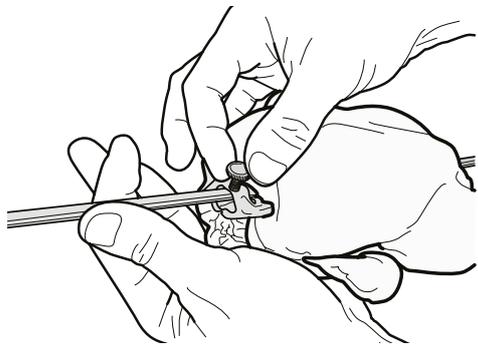
**1.** Inserire lo spiedo al centro della carne e farlo scorrere fino a fissare la carne alla forchetta.



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



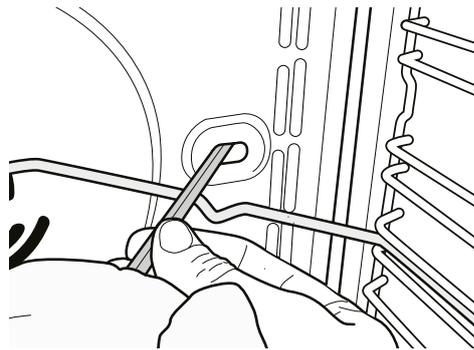
**3.** Per assicurarne la posizione, usare la vite di fissaggio.



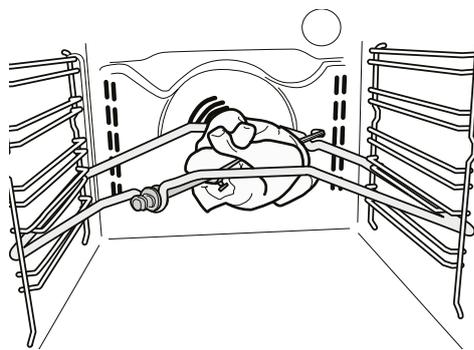
**4.** Se si sta cucinando un pollo, fissare la carne con uno spago.



**5.** Inserire il supporto al secondo livello, quindi inserire la punta dello spiedo nell'attacco situato sulla parete posteriore del forno.



**6.** Appoggiare la parte rotonda dello spiedo sul supporto corrispondente.



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 manopola di plastica (da rimuovere prima della cottura).

# FUNZIONI

## MAN. MANUALI

### STATICO\* 1-9

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano. Utilizzare il 3° livello. Per cuocere pizza, torte salate e dolci con guarnitura succosa, utilizzare il 1° o il 2° livello. Preriscaldare il forno prima di introdurre le pietanze.

### VENTILATO 2-9

Per la cottura della carne o di dolci con ripieno liquido (dolce o salato) su un unico ripiano. Utilizzare il 3° livello. Si consiglia di preriscaldare il forno prima della cottura.

### TERMOVENTILATO 3-9

Per cuocere contemporaneamente su due ripiani 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. Si consiglia di utilizzare il 3° livello per cotture su un singolo ripiano. Per cotture su due ripiani utilizzare il 1° e il 4° livello e riservare invece il 1°, il 3° e il 5° per cotture su tre ripiani. Preriscaldare il forno prima di introdurre le pietanze.

### GRILL 4-9

Per grigliare costate, spiedini e salsicce, gratinare verdure o dorare il pane. Si consiglia di porre gli alimenti sul 4° o sul 5° ripiano. Quando si cuoce la carne alla griglia, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: sistemare la leccarda sul 3° o 4° ripiano, aggiungendo circa 500 ml di acqua. Non occorre preriscaldare il forno. Durante la cottura, lo sportello del forno deve restare chiuso.

### TURBO GRILL 5-9

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, lo sportello del forno deve restare chiuso. Con questa funzione è possibile utilizzare il girarrosto (se presente).

### PRERISCALDAMENTO RAPIDO 6-9

Per riscaldare rapidamente il forno.

### ECO TERMOVENTILATO 7-9

Per cuocere arrostiti ripieni e filetti di carne su uno stesso ripiano. La circolazione intermittente dell'aria impedisce un'eccessiva asciugatura degli alimenti. In questa funzione ECO la luce rimane spenta durante la cottura e può essere temporaneamente riaccesa premendo il pulsante di conferma.

### DIAMOND CLEAN 8-9

L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura permette di rimuovere facilmente sporco e residui di cibo. Versare 200 ml di acqua potabile sul fondo del forno, attivando la funzione a forno freddo.

### SETTI IMPOSTAZIONI 9-9

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

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

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

## AUTO MODALITÀ AUTOMATICHE

### CARNE AUTO CARNE 1-9

Tale funzione consente di selezionare automaticamente la migliore temperatura e il metodo di cottura più indicato per la carne (manzo, vitello, maiale, agnello, ecc.). È possibile modificare la temperatura entro un dato intervallo per adattarla perfettamente alla ricetta o alle preferenze personali. Questa funzione attiva a intermittenza la ventola a bassa velocità per evitare che i cibi si seccino eccessivamente. Utilizzare il 2° ripiano. Non occorre preriscaldare il forno.

### POLLO AUTO POLLAME 2-9

Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per il pollame. È possibile modificare la temperatura entro un dato intervallo per adattarla perfettamente alla ricetta o alle preferenze personali. Questa funzione attiva a intermittenza la ventola a bassa velocità per evitare che i cibi si seccino eccessivamente. Utilizzare il 2° ripiano. Non occorre preriscaldare il forno.

### PRIMI AUTO PRIMI PIATTI 3-9

Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per le pietanze a base di pasta (lasagne, cannelloni, ecc.). È possibile modificare la temperatura entro un dato intervallo per adattarla perfettamente alla ricetta o alle preferenze personali. Utilizzare il 2° ripiano. Non occorre preriscaldare il forno.

### PANE AUTO PANE 4-9

Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per qualsiasi tipo di pane (baguette, panini, pane in cassetta, ecc.). È possibile modificare la temperatura entro un dato intervallo per adattarla perfettamente alla ricetta o alle preferenze personali. Utilizzare il 2° ripiano. Non occorre preriscaldare il forno.

### PIZZA AUTO PIZZA 5-9

Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per qualsiasi tipo di pizza (sottile o alta, focaccia, ecc.). È possibile modificare la temperatura entro un dato intervallo per adattarla perfettamente alla ricetta o alle preferenze personali. Utilizzare il 2° ripiano. Non occorre preriscaldare il forno.

### TORTE AUTO TORTE E DOLCI 6-9

Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per torte e dolci di qualsiasi tipo (torte lievitate, torte ripiene, crostate, ecc...). È possibile modificare la temperatura entro un dato intervallo per adattarla perfettamente alla ricetta o alle preferenze personali. Utilizzare il 2° o il 3° ripiano. Non occorre preriscaldare il forno.

### LIEVI AUTO LIEVITAZIONE 7-9

Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Disporre l'impasto al 2° livello. Non occorre preriscaldare il forno. Per preservare la qualità della lievitazione, non attivare la funzione se il forno è ancora caldo dopo un ciclo di cottura.

### MANTENERE CALDO AUTO MANTENERE CALDO 8-9

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.

### COTTU AUTO COTTURA LENTA 9-9

Per cuocere dolcemente carne (a 90°C) e pesce (a 85°C). Questa funzione cuoce gli alimenti lentamente per garantire che rimangano 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 arrostiti, 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 un pesce di 300 g a quattro o cinque ore per un pesce di 3 kg. Per la carne, i tempi di cottura variano da 4 ore per tagli da 1 kg fino a 6-7 ore per tagli da 3 kg. Per ottenere il miglior risultato, non aprire la porta del forno durante la cottura per evitare di disperdere il calore. Per misurare la temperatura degli alimenti usare la termosonda (se in dotazione) o un normale termometro da forno. Per cuocere dolcemente carne (a 90°C) e pesce (a 85°C).

# 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: sul display scorre la scritta "ENGLISH".



Utilizzare  $\wedge$  o  $\vee$  per scorrere la lista delle lingue disponibili e selezionare quella desiderata. Premere  $\frac{OK}{select}$  per confermare la selezione.

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

### 2. IMPOSTARE L'ORA

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



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

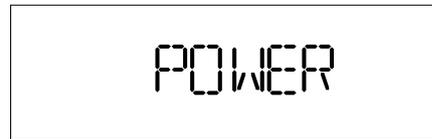


Utilizzare  $\wedge$  o  $\vee$  per impostare i minuti e premere  $\frac{OK}{select}$  per confermare.

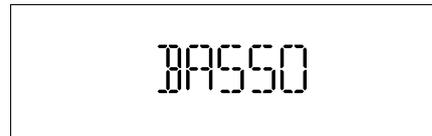
Note: dopo una prolungata interruzione di corrente potrebbe essere necessario impostare nuovamente l'ora.

### 3. IMPOSTARE L'ASSORBIMENTO DI POTENZA

Il forno è programmato per assorbire una potenza elettrica compatibile con una rete domestica di capacità superiore a 3 kW: nel caso si disponga di una potenza inferiore, è necessario diminuire il valore. Premere il tasto MAN. fino a visualizzare sul display "SETTING", quindi premere  $\frac{OK}{select}$  per confermare. Utilizzare  $\wedge$  o  $\vee$  per selezionare la voce di menu "POWER" e premere  $\frac{OK}{select}$  per confermare.



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



### 4. RISCALDARE IL FORNO

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

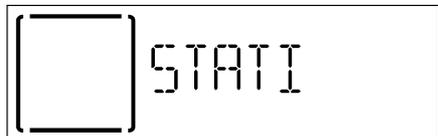
Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno. Riscaldare il forno a 200°C per circa 1 ora utilizzando preferibilmente una funzione ventilata ("Termoventilato" o "Ventilato"). Seguire le istruzioni a seguire per impostare correttamente la funzione.

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

# USO QUOTIDIANO

## 1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

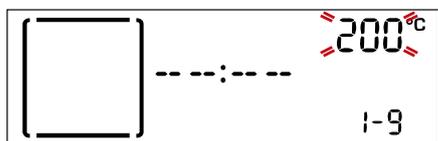
Premere **ⓘ** per accendere il forno, quindi utilizzare **AUTO** o **MAN.** per scorrere il menu delle funzioni automatiche e manuali.  
Premere più volte **MAN.** o **AUTO** fino a quando viene visualizzata sul display la funzione desiderata, quindi premere **OK select** per confermare.



## 2. IMPOSTARE LA FUNZIONE

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

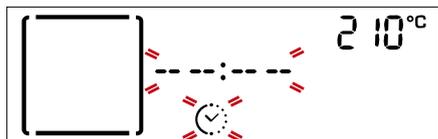
### TEMPERATURA / LIVELLO GRILL



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

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

### DURATA



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

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

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

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

## IMPOSTARE L'ORA DI FINE COTTURA (AVVIO RITARDATO)

In molte funzioni, una volta impostata una durata, è possibile posticipare l'avvio, programmando l'ora di fine.

Il display mostra l'ora di fine mentre l'icona **🕒** lampeggia.



Utilizzare **▲** o **▼** per impostare l'ora di fine cottura desiderata e premere **OK select** per confermare.

Inserire il cibo nel forno, chiudere la porta, quindi premere **▶** per attivare la funzione: il forno si avvierà automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.



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

Premendo **⏪** è possibile modificare nuovamente in ogni momento il valore precedente.

## 3. AVVIARE LA FUNZIONE

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



Premendo **ⓘ** è possibile interrompere in qualsiasi momento la funzione attiva.

#### 4. PRERISCALDAMENTO

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



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



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

Note: inserire gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere i risultati di cottura. Aprendo la porta durante la fase di preriscaldamento, questa si interrompe temporaneamente.

La durata impostata, non prevede la fase di preriscaldamento. È sempre possibile modificare la temperatura che si desidera raggiungere utilizzando  $\wedge$  o  $\vee$ .

#### 5. FINE COTTURA

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



Premere  $\triangleright$  per continuare la cottura in modalità manuale (senza una durata impostata) o utilizzare  $\wedge$  per prolungare la cottura impostando una nuova durata.

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

#### DORATURA

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



Quando il display visualizza il messaggio relativo, se necessario, premere  $\frac{OK}{select}$  per avviare un ciclo di 5 minuti di doratura.



Per interrompere la funzione in qualsiasi momento, premere  $\textcircled{1}$ .

#### . 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  $\wedge$  o  $\vee$ : sul display lampeggia l'icona  $\textcircled{1}$ .



Utilizzare  $\wedge$  o  $\vee$  per impostare la durata desiderata e quindi premere nuovamente  $\frac{OK}{select}$  per avviare il timer.

Un segnale acustico e il display avviseranno del termine del conto alla rovescia.



Nota: il timer non attiva nessun ciclo di cottura.

Utilizzare  $\wedge$  o  $\vee$  per modificare il timer; premere  $\ll$  per spegnere il timer in qualsiasi momento.

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

Premere  $\textcircled{1}$  per accendere il forno, quindi selezionare la funzione desiderata.

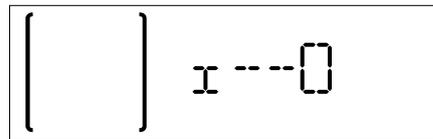
Una volta avviata la funzione, il timer continuerà autonomamente il conto alla rovescia senza interferire sulla funzione stessa.



Per disattivare il timer, premere  $\textcircled{1}$  per terminare la funzione attiva, quindi premere  $\ll$ .

#### . BLOCCO A CHIAVE

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



Per disattivare, ripetere la stessa procedura.

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

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

## . DIAMOND CLEAN

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

Premere più volte **MAN.** per selezionare "DIAMOND CLEAN" dal menu principale e premere  $\frac{OK}{cancel}$  per confermare.



Premere  $\blacktriangleright$  per attivare la funzione o  $\frac{OK}{select}$  per impostare l'ora di fine del ciclo di pulizia.

Un conto alla rovescia indica lo stato di avanzamento del ciclo in corso.

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

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

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

## 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 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 pirex o in ceramica, i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

### CUCINARE DIFFERENTI ALIMENTI CONTEMPORANEAMENTE

Utilizzando la funzione "Termoventilato", è possibile cuocere contemporaneamente cibi diversi (ad esempio).

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 la cottura della torta a lievitazione sia ultimata, inserire uno stecchino di legno nella parte più alta del dolce. Se lo stuzzicadenti rimane asciutto, il dolce è pronto.

Se si utilizzano tortiere antiaderenti, non imburrare i bordi; la torta 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

Ungerne 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.

I tempi di lievitazione con tale funzione si riducono di circa un terzo rispetto ai tempi di lievitazione a temperature 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.

# TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COTTURA (Min.)	LIVELLO E ACCESSORI
<b>Torte a lievitazione</b>	TORTE <small>AUTO</small>	—	160 - 180	30 - 90	2/3
	TORTE <small>AUTO</small>	Sì	160 - 180	30 - 90	4  1
<b>Torte ripiene</b> (cheese cake, strudel, torta di frutta)	TORTE <small>AUTO</small>	-	160 - 200	30 - 85	3
	TORTE <small>AUTO</small>	Sì	160 - 200	35 - 90	4  1
<b>Biscotti/Tortine</b>	TORTE <small>AUTO</small>	—	170 - 180	15 - 45	3
	TORTE <small>AUTO</small>	Sì	160 - 170	20 - 45	4  1
	TORTE <small>AUTO</small>	Sì	160 - 170	20 - 45 ***	5  3  1
<b>Bignè</b>		Sì	180 - 200	30 - 40	3
	TORTE <small>AUTO</small>	Sì	180 - 190	35 - 45	4  1
	TORTE <small>AUTO</small>	Sì	180 - 190	35 - 45 ***	5  3  1
<b>Meringhe</b>		Sì	90	110 - 150	3
	TORTE <small>AUTO</small>	Sì	90	130 - 150	4  1
	TORTE <small>AUTO</small>	Sì	90	140 - 160 ***	5  3  1
<b>Pizza</b> (Sottile, spessa, focaccia)	PIZZA <small>AUTO</small>	-	220 - 250	20 - 40	2
	TORTE <small>AUTO</small>	Sì	220 - 240	20 - 40	4  1
	TORTE <small>AUTO</small>	Sì	220 - 240	25 - 50 ***	5  3  1
<b>Pane in cassetta 1 kg</b>	TORTE <small>AUTO</small>	-	180 - 220	50 - 70	2
<b>Panini</b>	TORTE <small>AUTO</small>	—	180 - 220	30 - 50	2

FUNZIONI MANUALI	Statico	Grill	Turbo grill	Termoventilato	Ventilato	Eco Termoventilato
FUNZIONI AUTOMATICHE	CARNE <small>AUTO</small> Carne	POLLO <small>AUTO</small> Pollame	PRIMI <small>AUTO</small> Primi piatti	PANE <small>AUTO</small> Pane	PIZZA <small>AUTO</small> Pizza	TORTE <small>AUTO</small> Torte
ACCESSORI	Griglia	Teglia o tortiera su griglia	Leccarda / Piastra dolci / teglia su griglia	Leccarda	Leccarda con 500ml di acqua	Piastra dolci

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COTTURA (Min.)	LIVELLO E ACCESSORI
<b>Pane</b>		Sì	180 - 200	30 - 60	4 1
<b>Pizze surgelate</b>		Sì	250	10 - 20	3
		Sì	250	10 - 20	4 1
<b>Torte salate</b> (torta di verdura, quiche)		Sì	180-190	40-55	2 / 3
		Sì	180 - 190	45 - 60	4 1
		Sì	180 - 190	45 - 70 ***	5 3 1
<b>Voulevant / Salatini di pasta sfoglia</b>		Sì	190 - 200	20 - 30	3
		Sì	180 - 190	20 - 40	4 1
		Sì	180 - 190	20 - 40 ***	5 3 1
<b>Lasagna / Sformati</b>		—	190 - 200	40 - 65	3
<b>Pasta al forno / Cannelloni</b>		-	190 - 200	25 - 45	3
<b>Agnello / Vitello / Manzo / Maiale</b> 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
<b>Pollo / Coniglio / Anatra</b> 1 kg		-	200-230	50 - 80	3
<b>Tacchino / Oca</b> 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
<b>Pesce al forno / al cartoccio</b> (filetto, intero)		Sì	180-200	40-60	3
<b>Verdure ripiene</b> (pomodori, zucchini, melanzane)		Sì	180-200	50-60	2
<b>Pane tostato</b>		—	3 (Alto)	3 - 6	5

FUNZIONI MANUALI	Statico	Grill	Turbo grill	Termoventilato	Ventilato	Eco Termoventilato
FUNZIONI AUTOMATICHE	Carne	Pollame	Primi piatti	Pane	Pizza	Torte
ACCESSORI	Griglia metallica	Teglia o tortiera su griglia	Leccarda / Piastra dolci / teglia su griglia	Leccarda	Leccarda con 500 ml di acqua	Piastra dolci

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COTTURA (Min.)	LIVELLO E ACCESSORI
<b>Filetti / tranci di pesce</b>		—	2 (Medio)	20 - 30 *	4 3 
<b>Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger</b>		-	2 - 3 (Medio-Alto)	15 - 30 *	5 4 
<b>Pollo arrosto</b> 1-1,3 kg		-	2 (media)	55-70 **	2 1 
<b>Roast beef al sangue</b> 1 kg		-	2 (Medio)	35 - 50 **	3 
<b>Cosciotto di agnello / Stinchi</b>		—	2 (Medio)	60 - 90 **	3 
<b>Patate arrosto</b>		—	2 (Medio)	35 - 55 **	3 
<b>Verdure gratinate</b>		—	3 (Alto)	10 - 25	3 
<b>Lasagna &amp; Carne</b>		Sì	200	50 - 100 ***	4 1 
<b>Carne &amp; Patate</b>		Sì	200	45 - 100 ***	4 1 
<b>Pesce &amp; Verdure</b>		Sì	180	30 - 50 ***	4 1 
<b>Pasto completo: Crostata</b> (Liv. 5) / <b>Lasagna</b> (Liv. 3) / <b>Carne</b> (Liv. 1)		Sì	190	40 - 120 ***	5 3 1 
<b>Arrosti ripieni</b>		—	200	80 - 120 ***	3 
<b>Carne in pezzi</b> (coniglio, pollo, agnello)		—	200	50 - 100 ***	3 

\* Ruotare il cibo a metà cottura.

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

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

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

# RICETTE TESTATE

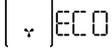
Compilata per gli istituti di valutazione secondo la norma CEI 60350-1

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	LIVELLO	TEMP. (°C)	TEMPO COTTURA (Min.)	ACCESSORI* E NOTE
<b>Biscotti di pasta frolla</b>		Sì	3	150	30 - 40	Leccarda / piastra dolci
		Sì	3	150	25 - 35	Leccarda / piastra dolci
		Sì	1 - 4	150	25 - 35	Liv. 4: piastra dolci Liv. 1: leccarda / piastra dolci
<b>Tortine e pasticcini</b>		Sì	3	170	20 - 30	Leccarda / piastra dolci
		Sì	3	160	20 - 30	Leccarda / piastra dolci
		Sì	1 - 4	160	25 - 35	Liv. 4: piastra dolci Liv. 1: leccarda / piastra dolci
<b>Pan di Spagna senza grassi</b>		Sì	2	170	30 - 40	Tortiera su griglia
		Sì	2	160	30 - 40	Tortiera su griglia
		Sì	1 - 4	160	35 - 45	Liv. 4: tortiera su griglia Liv. 1: Tortiera su griglia
<b>2 Torte di mele (Apple pie)</b>		Sì	2	185	70 - 90	Tortiera su griglia
		Sì	2	175	70 - 90	Tortiera su griglia
		Sì	1 - 4	175	75 - 95	Liv. 4: tortiera su griglia Liv. 1: tortiera su griglia
<b>Toast</b>		-	5	3 (Alto)	4 - 6	Griglia metallica
<b>Hamburger</b>		-	5	3 (Alto)	18 - 30	Liv. 5: griglia (girare il cibo a metà cottura)
						Liv. 4: leccarda con acqua

\* Qualsiasi accessorio non in dotazione può essere richiesto attraverso il nostro Servizio Assistenza.

**Le indicazioni riportate in tabella non valgono se si utilizzano le guide scorrevoli. Senza impiego delle guide scorrevoli è necessario provare valori differenti per temperature, tempi di cottura, ecc.**

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

FUNZIONI MANUALI						
	Statico	Grill	Turbo grill	Termoventilato	Ventilato	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.
- Attivare la funzione "Diamond Clean" per una pulizia ottimale delle superfici interne.
- Pulire il vetro della porta con detergenti liquidi specifici.
- Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla.
- La resistenza superiore del grill può essere abbassata per pulire la parete superiore del forno.

## ACCESSORI

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

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

# MANUTENZIONE

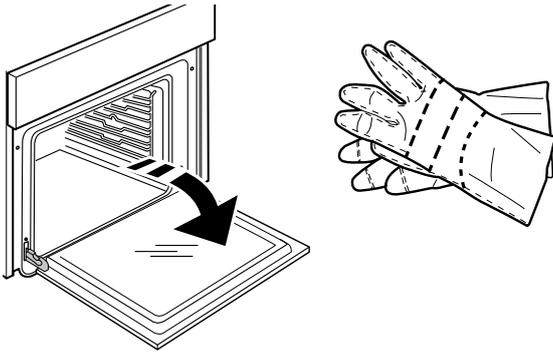
Utilizzare guanti protettivi durante tutte le operazioni.

Eseguire le operazioni indicate a forno freddo.

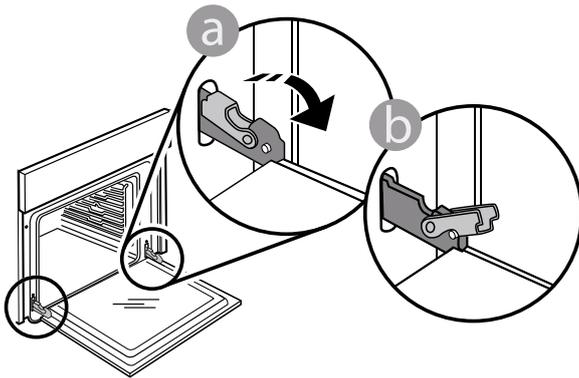
Scollegare il forno dalla rete elettrica.

## RIMOZIONE DELLO SPORTELLO

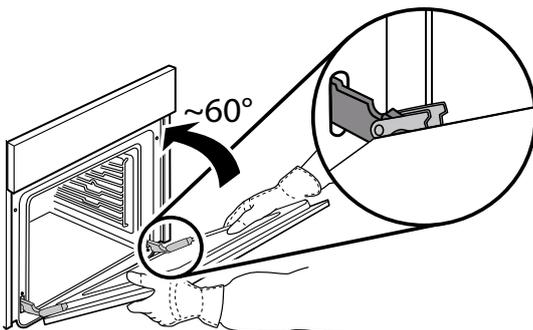
1. Aprire completamente lo sportello.



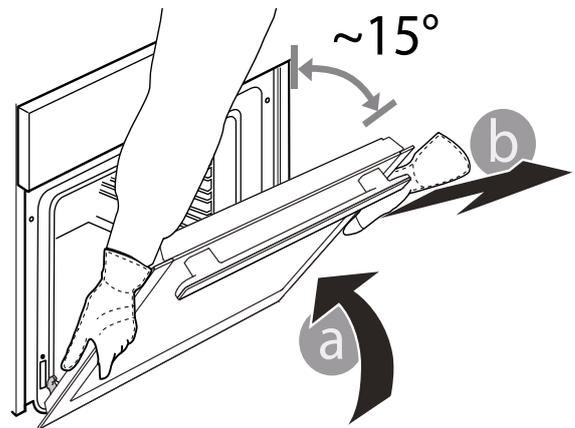
2. Abbassare i fermi quanto più possibile.



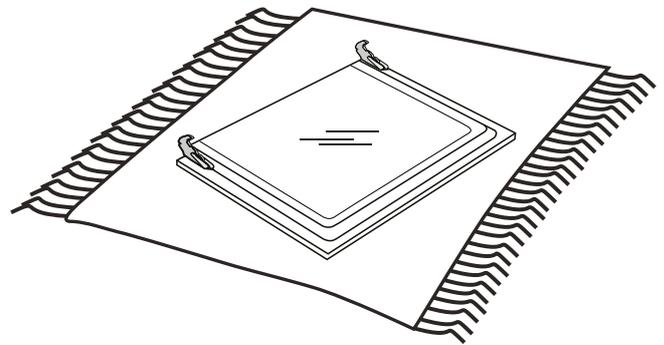
3. Chiudere la porta fino a quando è possibile.



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.

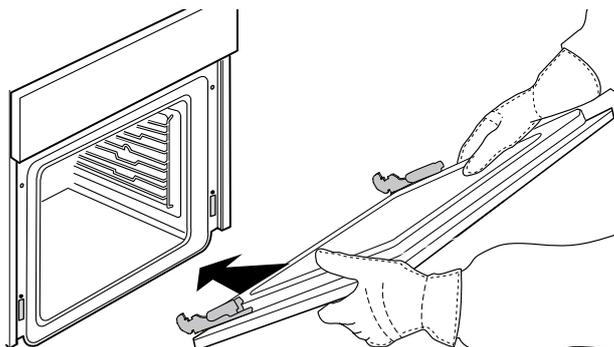


5. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

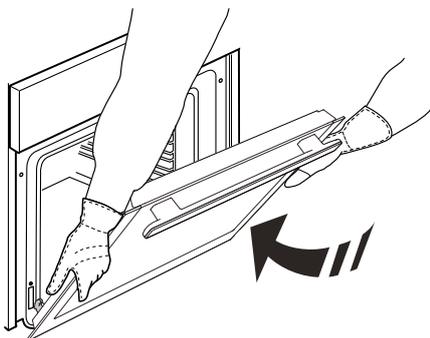


# RIAPPLICAZIONE DELLA PORTA

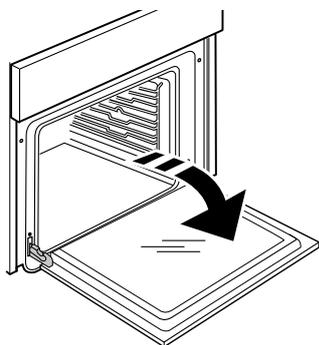
**1.** Accostare la porta al forno, allineando i ganci delle cerniere alle relative sedi.



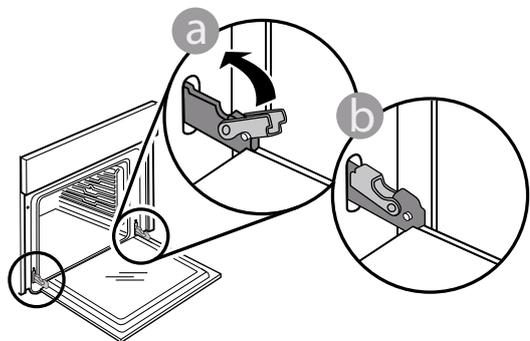
**2.** Fissare in sede la parte superiore.



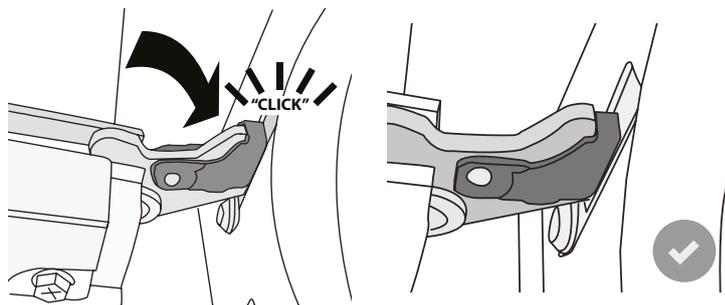
**3.** Abbassare la porta e poi aprirla completamente.



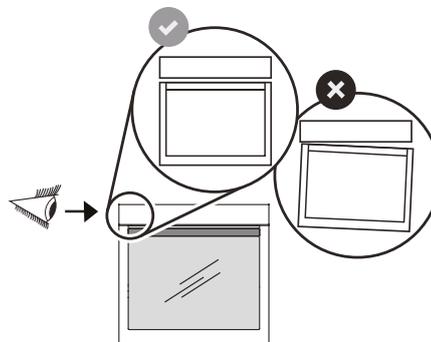
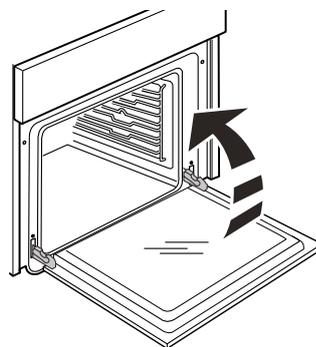
**4.** Abbassare i fermi nella posizione originale: fare attenzione che siano completamente abbassati.



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

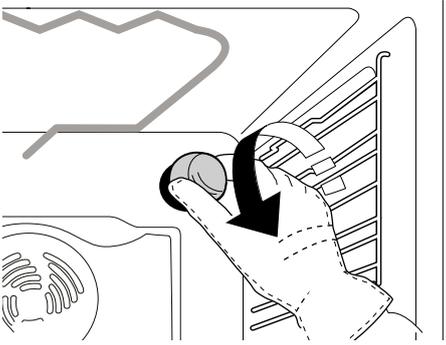


**6.** Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Se non lo fosse, ripetere tutte le operazioni: funzionando male, la porta potrebbe danneggiarsi.



# 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 25-40 W/230 ~ V tipo E-14, T 300 °C, o lampade alogene da 20-40 W/230 ~ V tipo G9, T 300 °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

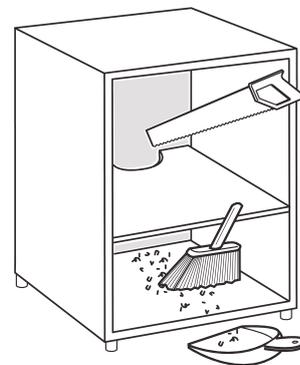
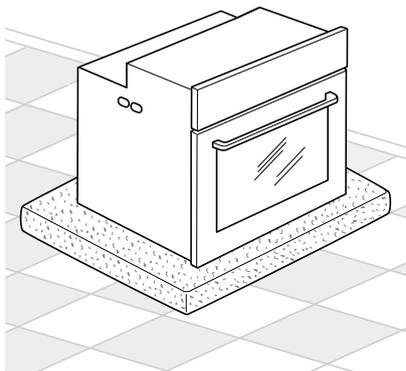
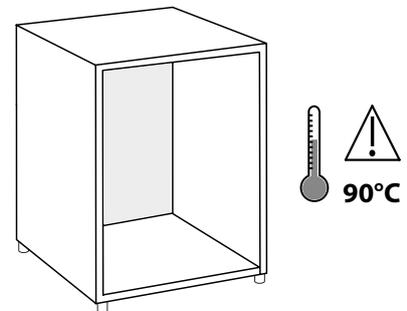
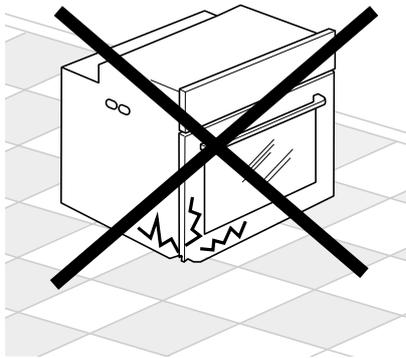
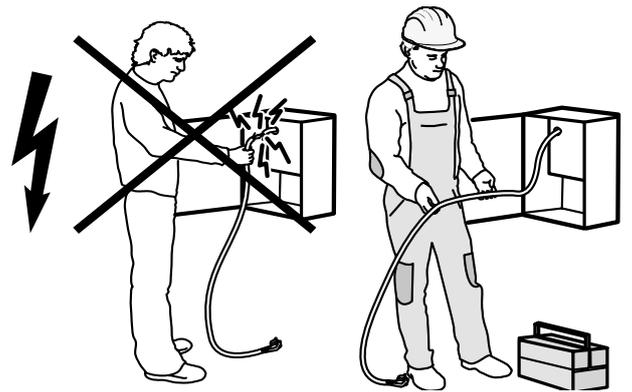
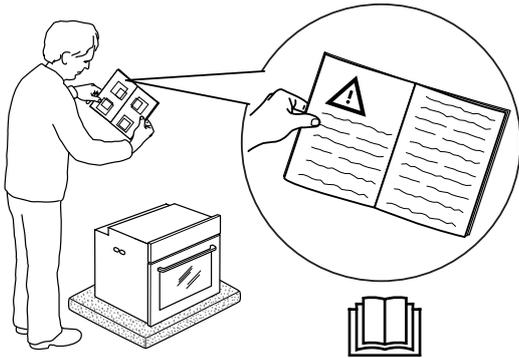
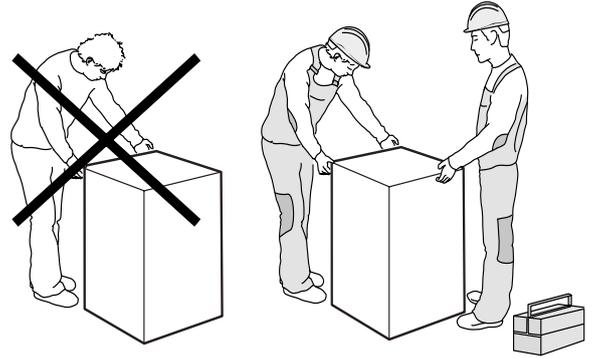
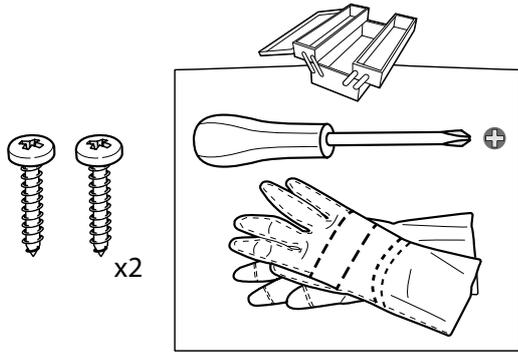
Quando si verifica un guasto o un problema, è spesso un problema che può essere facilmente risolto. Prima di contattare il Servizio di Assistenza Clienti, verificare con la seguente tabella se sia possibile risolvere da soli il problema. Quando il problema persiste, rivolgersi al più vicino Servizio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

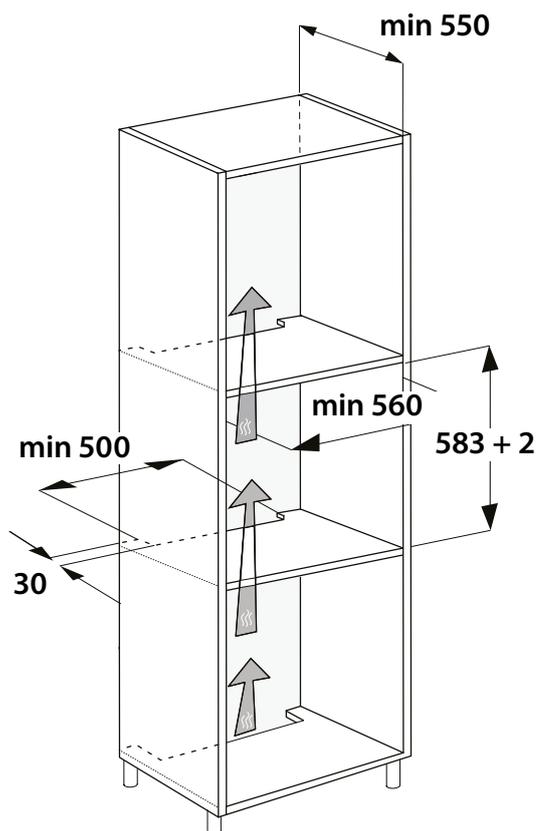
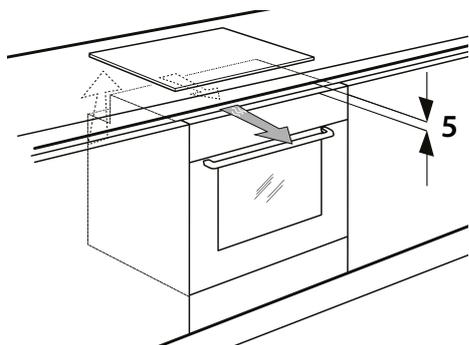
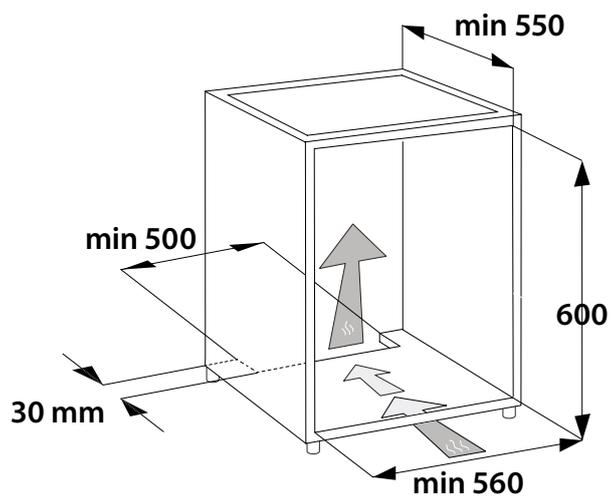
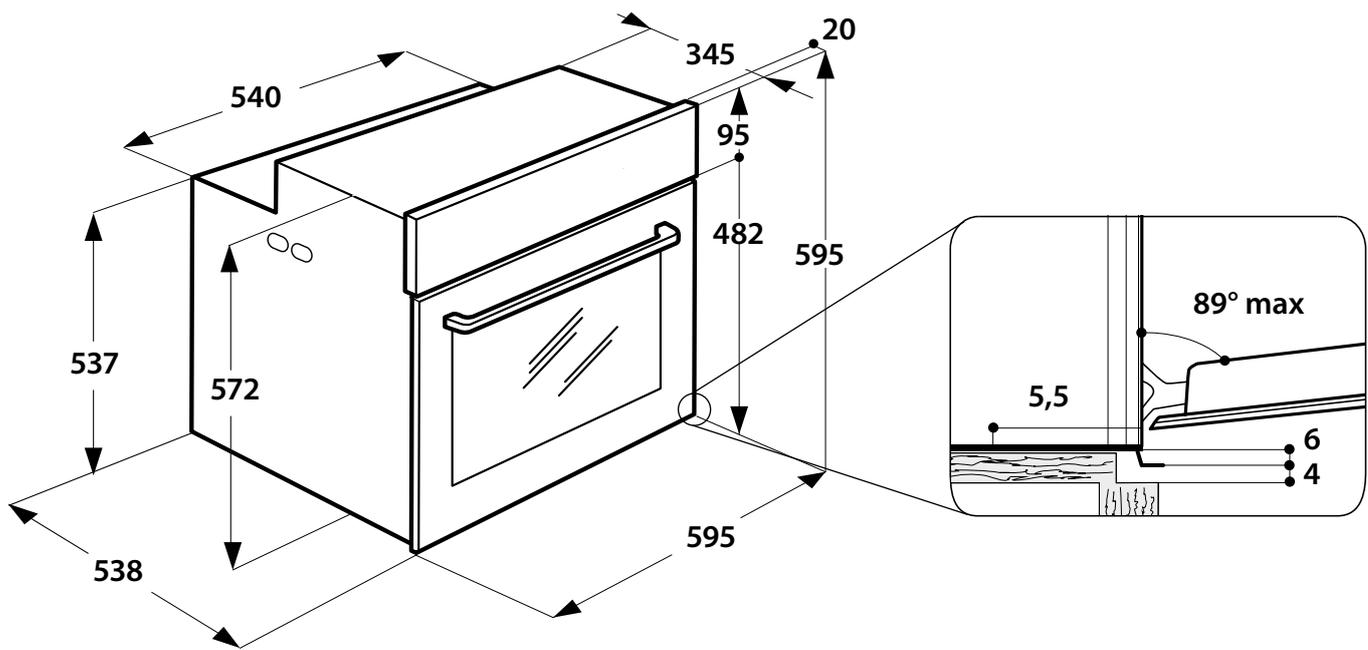
**!** Prima di eseguire gli interventi sotto descritti leggere attentamente le istruzioni di sicurezza

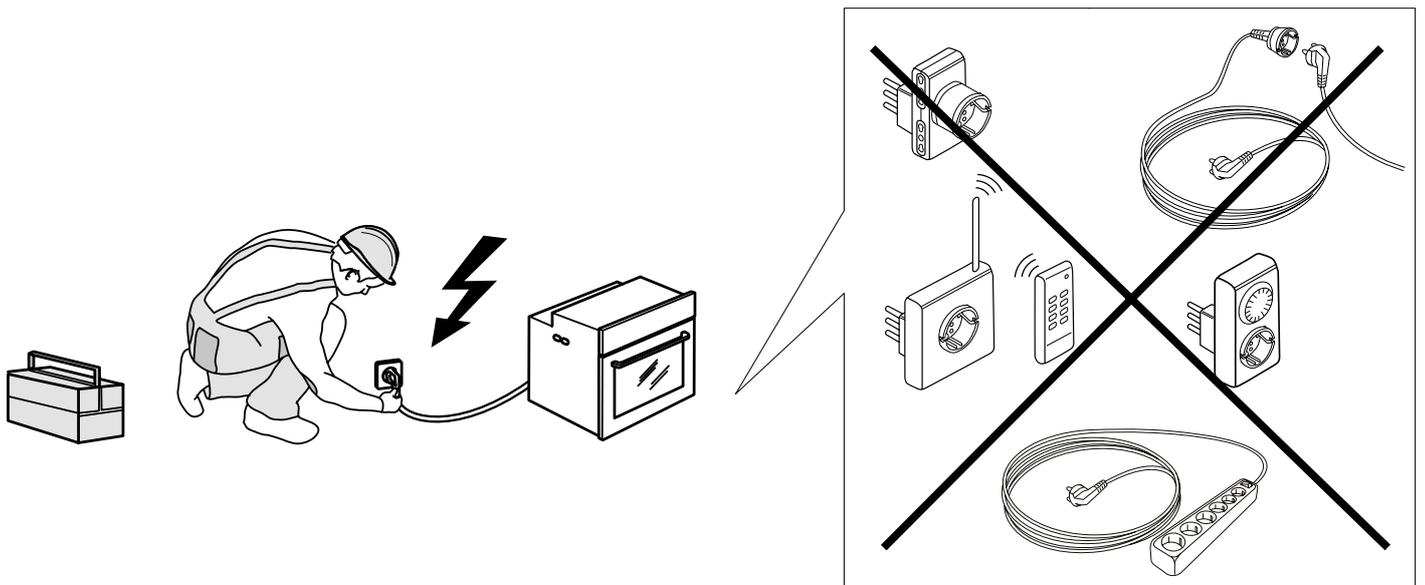
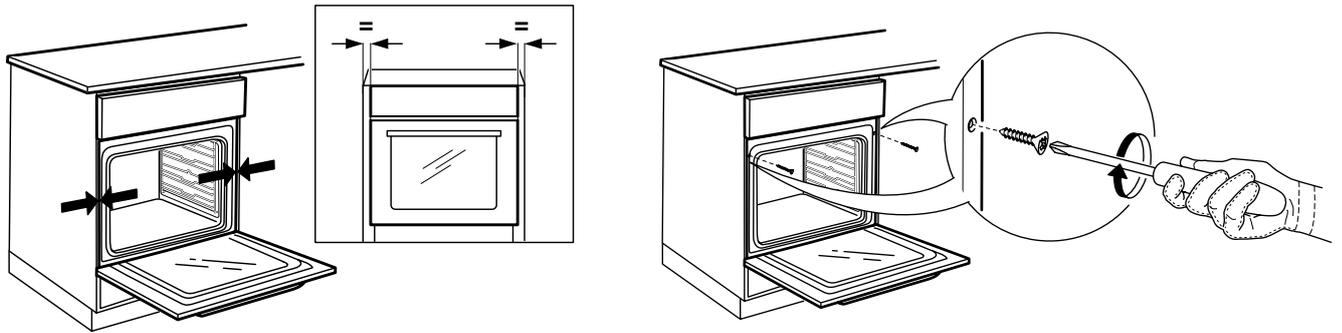
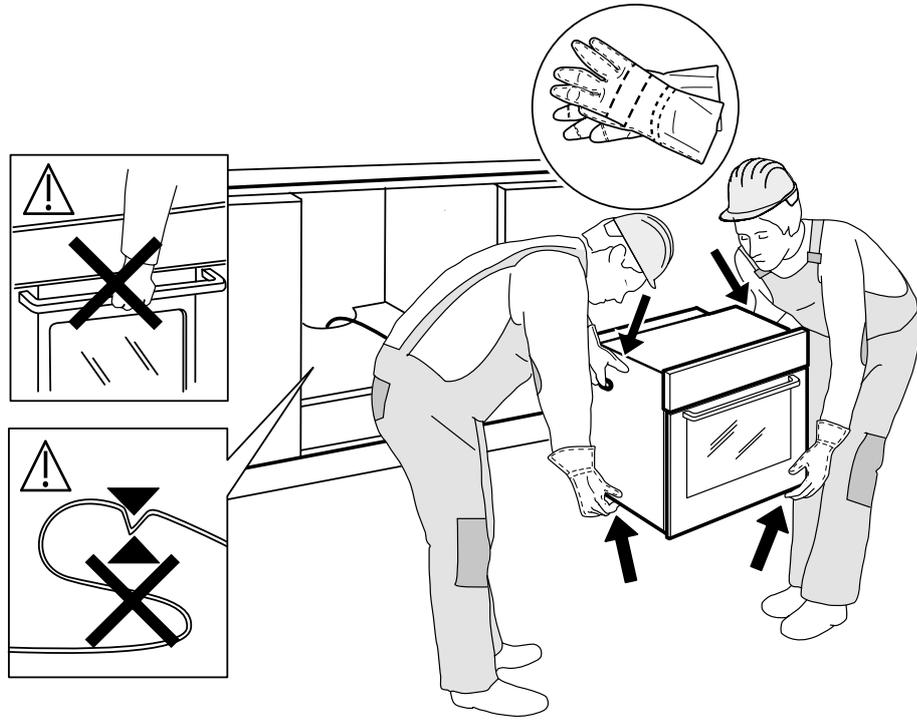
PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale. Malfunzionamento.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegner e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.
Il forno non si riscalda.	Funzione selezionata. Porta aperta.	Selezionare una funzione differente. Spegner e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste. Chiudere la porta 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.	Contattare il più vicino Servizio Assistenza Clienti e specificare il numero che segue la lettera "F".
La porta non si chiude correttamente.	I fermi di sicurezza si trovano in posizione errata.	Verificare che i fermi di sicurezza siano in posizione corretta facendo riferimento alle istruzioni di rimozione e riapplicazione della porta contenute nella sezione "Manutenzione".

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
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. Rimuovere e reinserire la sonda carne.
La luce si spegne durante la cottura.	Modalità ECO attivata.	Andare al menu "SETTING" per disattivare la modalità ECO.
	Funzione "Eco termoventilato" selezionata.	Selezionare una funzione differente.
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 appare ridotta.	Modalità ECO attivata.	Andare al menu "SETTING" per disattivare la modalità ECO.
I tasti non rispondono.	Forno spento. Blocco tasti attivo. Il pannello comandi è sporco.	Tenere premuto  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 (vedere la sezione "Pulizia").
Il forno fa rumore anche se spento.	Ventola di raffreddamento attiva.	Aprire la porta o attendere la fine del raffreddamento.











400010858894

---

**Hotpoint**

ARISTON