

GUIDA RAPIDA



GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN PRODOTTO HOTPOINT-ARISTON

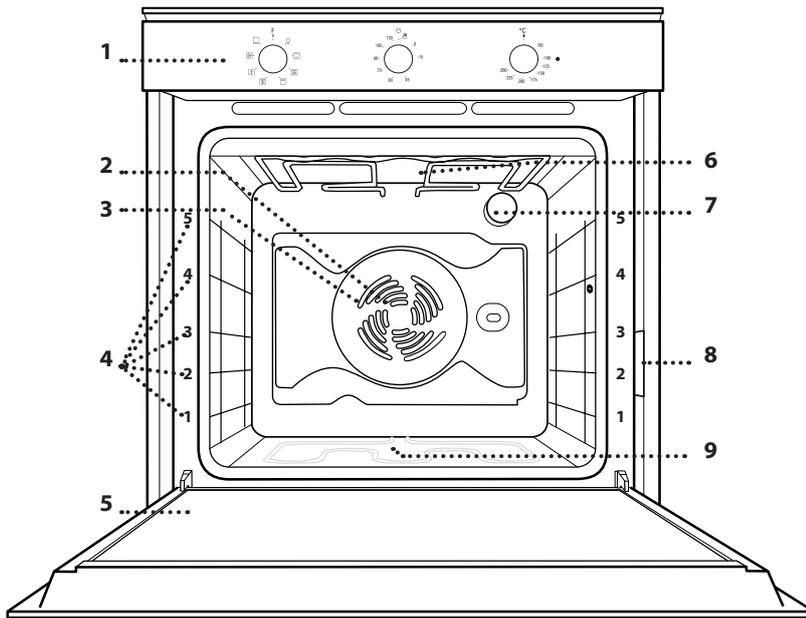
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.hotpoint.eu/register



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

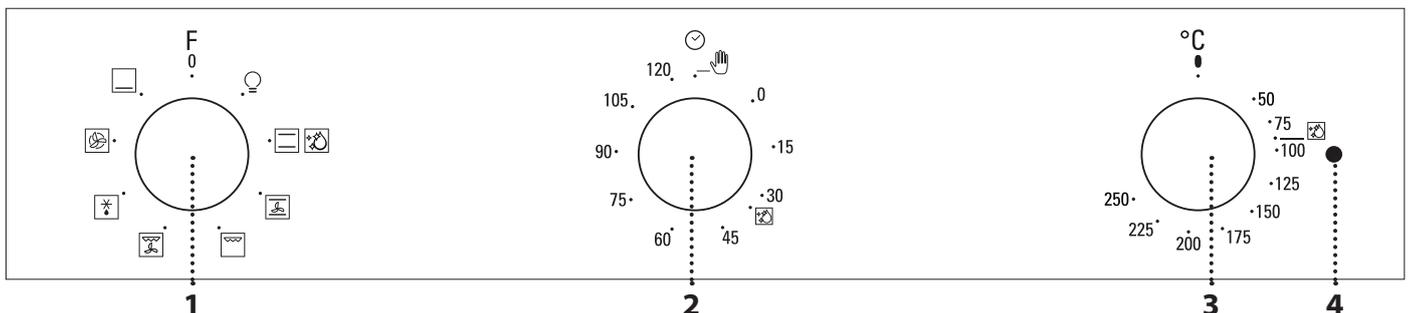
! Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza prima di utilizzare il prodotto

DESCRIZIONE PRODOTTO



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

PANNELLO DI CONTROLLO



1. MANOPOLA DI SELEZIONE

Per accendere il forno selezionando una funzione. Per spegnere il forno, ruotare sulla posizione **0**.

2. MANOPOLA DURATA

Per impostare la durata di cottura desiderata.

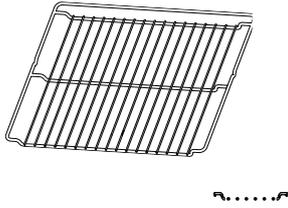
3. MANOPOLA TERMOSTATO

Ruotare per selezionare la temperatura desiderata.

4. LED TERMOSTATO / PRERISCALDAMENTO

Si accende durante la fase di riscaldamento. Si spegne al raggiungimento della temperatura desiderata.

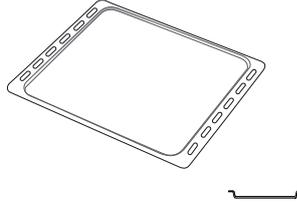
GRIGLIA



LECCARDA



PIASTRA DOLCI



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

INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

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

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

TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

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

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

FUNZIONI

0 OFF
Per spegnere il forno.

LUCE
Per accendere la luce del forno.

STATICO
Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.

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. Attivare la funzione quando il forno è freddo, dopo aver versato 200ml di acqua nel fondo della cavità del forno. Selezionare 30 minuti a una temperatura di 90°C. Alla fine del ciclo, attendere circa 15 minuti prima di aprire la porta.

VENTILATO
Per cuocere carni o torte con ripieno liquido su un solo ripiano. Questa funzione permette di ottenere superficie e base uniformemente dorate e croccanti.

GRILL
Per grigliare costate, spiedini e salsicce, gratinare verdure o dorare il pane. Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.

TURBO GRILL
Per arrostitire grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli). si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua. Con questa funzione è possibile utilizzare il girarrosto, se presente.

SCONGELAMENTO
Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti.

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

RISCALDAMENTO INFERIORE
Utile per dorare il fondo delle pietanze. Funzione consigliata anche per cotture lente, per terminare la cottura di pietanze a consistenza molto liquida o concentrare salse e sughi.

PRIMO UTILIZZO

. RISCALDARE IL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale.

Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore.

Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno.

Riscaldare il forno vuoto alla temperatura di 250° per circa 1 ora utilizzando preferibilmente la funzione "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

Per selezionare una funzione, ruotare la *manopola di selezione* in corrispondenza del simbolo della funzione desiderata.

2. AVVIARE UNA FUNZIONE

Per avviare la funzione selezionata, ruotare la *manopola termostato* per impostare la temperatura desiderata.

Per interrompere in ogni momento, spegnendo il forno, ruotare la *manopola di selezione* e la *manopola termostato* su 0 e .

DIAMOND CLEAN

Per attivare la funzione di pulizia "Diamond clean", dopo aver versato 200 ml di acqua potabile sul fondo della cavità del forno, ruotare la *manopola di selezione* e la *manopola termostato* in corrispondenza dell'icona .

Si consiglia di utilizzare la funzione per 35'.

3. PRERISCALDAMENTO

Una volta avviata la funzione, il led termostato acceso segnala che si è attivata la fase di preriscaldamento. Al termine di questa fase, il led termostato si spegne indicando che il forno ha raggiunto la temperatura impostata: a questo punto, inserire gli alimenti e procedere alla cottura.

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

4. PROGRAMMARE LA DURATA DELLA COTTURA

Utilizzando la *manopola durata* è possibile impostare il tempo di cottura tra 1 e 120 minuti.

Ruotare completamente la *manopola* in senso orario prima di selezionare la durata desiderata ruotandola in senso antiorario.

Al termine della durata impostata, il forno si spegne automaticamente, mentre la *manopola durata* rimane posizionata su 0.

Per utilizzare il forno in modalità manuale, assicurarsi che la *manopola* sia posizionata su .

Nota: se la *manopola durata* è posizionata su 0, non si avvierà nessuna funzione.

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COTTURA (Min.)	LIVELLO E ACCESSORI
Torte a lievitazione		Si	150 - 175	35 - 90	3
		Si	150 - 170	30 - 90	4 1
Torte ripiene (cheese cake, strudel, torta di frutta)		Si	150 - 190	30 - 85	3
		Si	150 - 190	35 - 90	4 1
Biscotti/Tortine		Si	160 - 175	20 - 45	3
		Si	150 - 175	20 - 45	4 1
Bignè		Si	175 - 200	30 - 40	3
		Si	170 - 190	35 - 45	4 1
Meringhe		Si	100	110 - 150	3
		Si	100	130 - 150	4 1
Pizza / Pane / Focaccia		Si	190 - 250	12 - 50	3
		Si	190 - 250	20 - 50	4 1
Pizze surgelate		Si	250	10 - 15	3
		Si	250	10 - 20	4 1
Torte salate (torta di verdura, quiche)		Si	175 - 200	35 - 55	3
		Si	175 - 190	45 - 60	4 1
Voulevant / Salatini di pasta sfoglia		Si	175 - 200	20 - 30	3
		Si	175 - 200	25 - 45	4 1
Lasagna / Sformati / Pasta al forno / Cannelloni		Si	200	45 - 65	3
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg		Si	200	80 - 110	3
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		Si	200	50 - 100	3
Tacchino / Oca 3 kg		Si	200	80 - 130	2
Pesce al forno / al cartoccio (filetto, intero)		Si	175 - 200	40 - 60	3
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Si	175 - 200	50 - 60	2
Pollo arrosto 1-1,3 kg		—	200	55 - 70 *	2 1
Pane tostato		—	200	2 - 5	5
Filetti / tranci di pesce		—	200	20 - 30 *	4 3
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		—	200	30 - 40 *	5 4

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COTTURA (Min.)	LIVELLO E ACCESSORI
Roast beef al sangue 1 kg		—	200	35 - 45 **	3 
Cosciotto di agnello / Stinchi		—	200	60 - 90 **	3 
Patate arrosto		—	200	45 - 55 **	3 
Verdure gratinate		—	200	20 - 30	3 
Lasagna & Carne		Sì	200	50 - 100 ***	4  1 
Carne & Patate		Sì	200	45 - 100 ***	4  1 
Pesce & Verdure		Sì	175	30 - 50 ***	4  1 

* 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.

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

FUNZIONI						
	Statico	Grill	TurboGrill	Termoventilato	Ventilato	EcoTermoventilato
ACCESSORI						
	Griglia	Teglia o tortiera su griglia	Leccarda / Piastra dolci / teglia su griglia	Leccarda	Leccarda con 500 ml di acqua	Piastra dolci

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



Scaricare le istruzioni per l'uso da [docs.hotpoint.eu](http://www.docs.hotpoint.eu) per maggiori informazioni

CUCINARE DIFFERENTI ALIMENTI CONTEMPORANEAMENTE

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

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

Non utilizzare pulitrici a getto di vapore.

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

Utilizzare guanti protettivi.

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

SUPERFICI ESTERNE

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

SUPERFICI INTERNE

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo; per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti con un elevato contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna. Attivare la funzione "Diamond Clean" per una pulizia ottimale delle superfici interne.

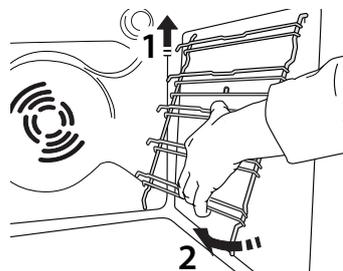
- Pulire i vetri della porta con detersivi liquidi specifici.
- Per facilitare la pulizia, è possibile rimuovere la porta.
- La resistenza superiore del grill può essere abbassata per pulire la parete superiore del forno.

ACCESSORI

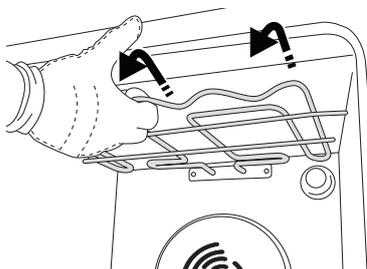
Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

ABBASSARE LA RESISTENZA SUPERIORE

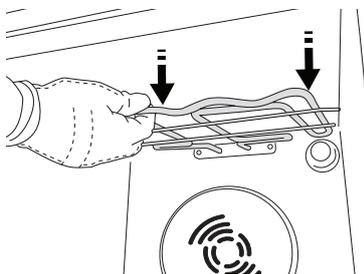
1. Rimuovere le griglie laterali.



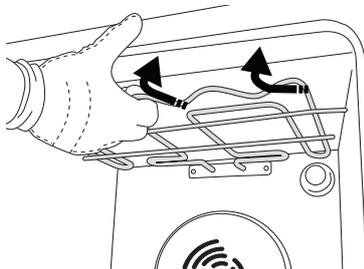
2. Estrarre leggermente la resistenza.



3. Abbassare la resistenza.

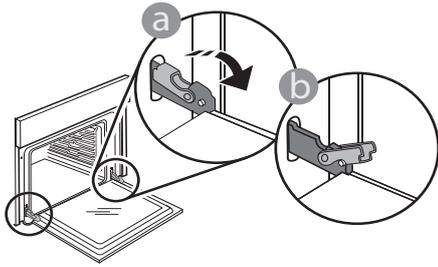


4. Per riposizionare la resistenza, sollevarla, tirandola leggermente verso di sé, assicurandosi che appoggi sulle apposite sedi laterali.

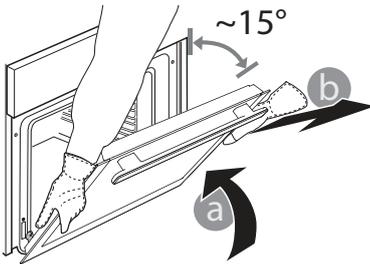


TOGLIERE E RIMONTARE LA PORTA

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

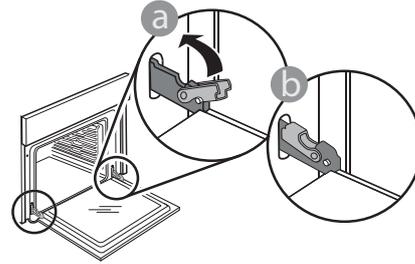


2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto finché non esce dalle sedi. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

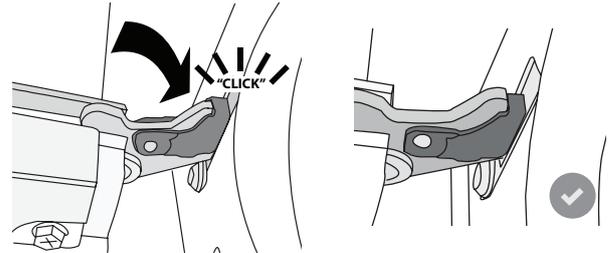


3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

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



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



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

SOSTITUIRE LA LAMPADA

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.

2. Svitare la copertura della lampada, sostituire la lampada e avvitare di nuovo il coperchio della lampada.

3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

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

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

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



Scaricare le istruzioni per l'uso da
docs.hotpoint.eu per maggiori informazioni

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegner e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.
La funzione non si avvia.	Manopola durata su 0.	Ruotare la manopola durata su oppure selezionare una durata come indicato nel capitolo "uso quotidiano".

DATI TECNICI

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

COME OTTENERE LE ISTRUZIONI PER L'USO

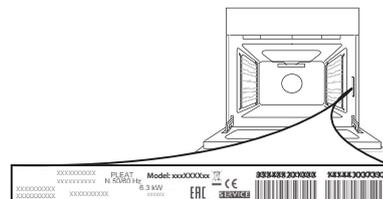
> Scaricare le istruzioni per l'uso dal sito internet docs.hotpoint.eu (è possibile usare questo QR Code) indicando il codice commerciale del prodotto.



> In alternativa, contattare il Servizio di Assistenza Clienti.

CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

I contatti possono essere trovati sul manuale di garanzia. Quando si contatta il Servizio di Assistenza Clienti fornire i codici presenti sulla targhetta matricola del prodotto.



400010892143

Stampato in Italia

