

GUIDA RAPIDA

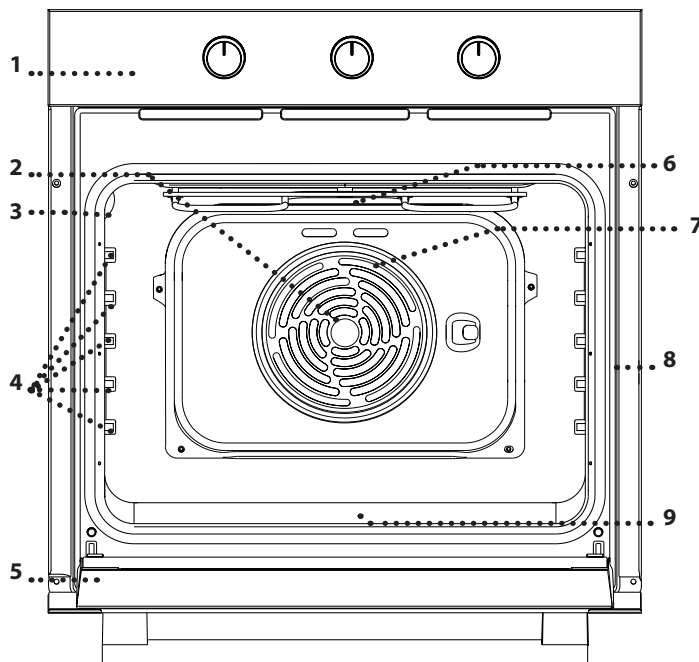
 **GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN PRODOTTO HOTPOINT - ARISTON**
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.hotpoint.eu/register



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.

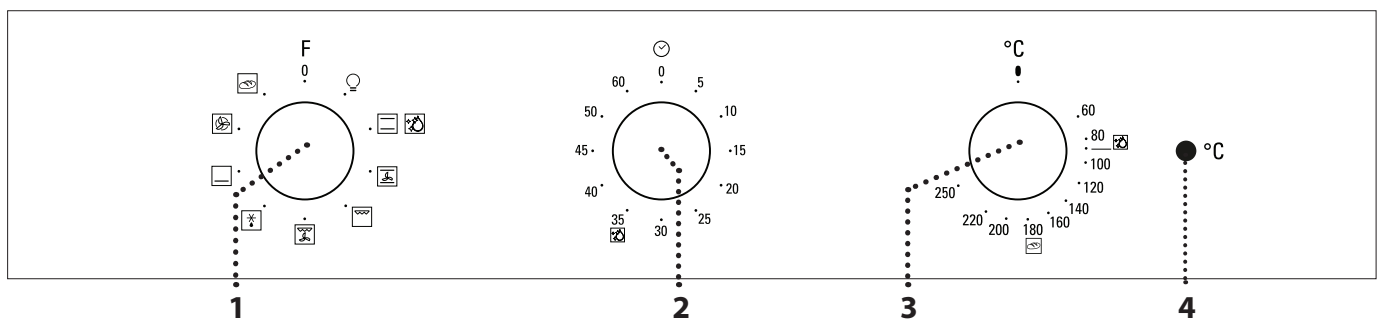
! Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza prima di utilizzare il prodotto

DESCRIZIONE PRODOTTO



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

PANNELLO DI CONTROLLO



1. MANOPOLA DI SELEZIONE

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

2. MANOPOLA TIMER

Utile come contaminuti. Non attiva né interrompe una cottura.

3. MANOPOLA TERMOSTATO

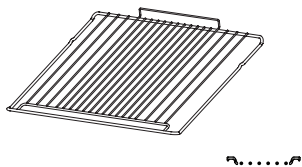
Ruotare per selezionare la temperatura desiderata attivando la funzione selezionata.

4. LED TERMOSTATO / PRERISCALDAMENTO

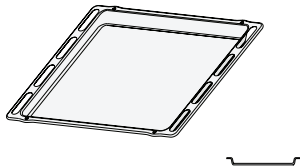
Si accende durante la fase di riscaldamento. Si spegne al raggiungimento della temperatura desiderata.

ACCESSORI

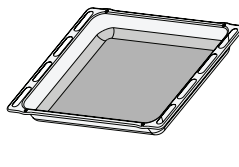
GRIGLIA



PIASTRA DOLCI



LECCARDA



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 tenendola leggermente inclinata verso l'alto, appoggiando dapprima il lato posteriore rialzato - orientato verso l'alto - sul livello desiderato. In seguito, farla scivolare orizzontalmente sulle griglie laterali fino a fine corsa.

. Gli altri accessori, per esempio la piastra dolci, si inseriscono orizzontalmente facendoli scivolare sulle griglie laterali.

FUNZIONI

0 OFF
Per spegnere il forno..

LUCE
Per accendere la luce di cavità.

STATICO
Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano. E' preferibile utilizzare il 2° livello.

DIAMOND CLEAN
L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura permette di rimuovere facilmente sporco e residui di cibo. Versare 200ml di acqua potabile sul fondo del forno e utilizzare la funzione per 35' a 90°C. Attivare la funzione a forno freddo e lasciare raffreddare 15' al termine del ciclo.

VENTILATO
Per cuocere torte con ripieno liquido su singolo ripiano. Questa funzione puo' essere utilizzata anche per cotture su due ripiani. Invertire la posizione degli alimenti per ottenere una cottura più omogenea.

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 200 ml di acqua potabile.

TURBOGRILL
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 potabile.

SCONGELAMENTO
Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti.

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.

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.

PANE
Per cuocere diversi tipi e formati di pane. E' preferibile utilizzare il 2° livello.

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.

Note: 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

MANUALE

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**.

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.

. IMPOSTARE IL TIMER



















Questa opzione non interrompe né attiva una cottura ma permette di utilizzare il contaminuti, sia durante una funzione attiva che quando il forno è spento.

Per attivare il timer, ruotare completamente la manopola in senso orario e riportarla poi sulla durata di cottura desiderata, procedendo in senso antiorario: un segnale acustico avviserà del termine del conto alla rovescia.

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI
Torte a lievitazione		Sì	150 - 170	30 - 90	2
		Sì	160 - 180	30 - 90	4 1
Torta ripiena (torta di ricotta, strudel, torta di frutta)		Sì	160 - 200	35 - 90	2
		Sì	160 - 200	40 - 90	4 2
Biscotti/Tortine		Sì	160 - 180	15 - 35	2 / 3
		Sì	150 - 170	20 - 45	4 2
		Sì	150 - 170	20 - 45	5 3 1
Bignè		Sì	180 - 200	40 - 60	2
		Sì	170 - 190	35 - 50	4 2
Meringhe		Sì	90	150 - 200	2
		Sì	90	140 - 200	4 2
		Sì	90	140 - 200	5 3 1
Pizza / Focaccia		Sì	220 - 250	10 - 25	1 / 2
		Sì	200 - 240	20 - 45	4 2
Panini 80 g		Sì	180 - 200	30 - 45	2
Pane in cassetta 500 g		Sì	180	50 - 70	1 / 2
Pane		Sì	180 - 200	30 - 80	4 2
Pizze surgelate		Sì	250	10 - 20	2
		Sì	230 - 250	10 - 25	4 2
Torte salate (torta di verdure, quiche)		Sì	180 - 200	30 - 45	2
		Sì	180 - 200	35 - 50	4 2
		Sì	180 - 200	35 - 50	5 3 1
Vol-au-vent / Salatini di pasta sfoglia		Sì	190 - 200	20 - 30	2
		Sì	180 - 190	20 - 40	4 2
		Sì	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasagna / Pasta al forno / Cannelloni / Sfornati		Sì	190 - 200	45 - 65	2

ACCESSORI						
	Griglia	Teglia o tortiera su griglia	Leccarda / Teglia / Teglia su griglia	Leccarda	Leccarda con 200ml di acqua	Piastra dolci

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg		Si	190 - 200	80 - 110	2
Arrosto di maiale con cotenna 2kg		Si	180 - 190	110 - 150	2
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		Si	200 - 230	50 - 100	2
Tacchino / Oca 3 kg		Si	180 - 200	150 - 200	2
Pesce al forno / al cartoccio 0.5 kg (filetti, intero)		Si	170 - 190	30 - 45	2
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Si	180 - 200	50 - 70	2
Pane tostato		5'	250	2 - 6	5
Filetti / tranci di pesce		5'	250	15 - 30 *	4 3
Salsicce/Spiedini/Costine/Hamburger		5'	250	15 - 30 *	5 4
Pollo arrosto 1-1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1
Roast beef al sangue 1 kg		-	200	35 - 50 **	3
Cosciotto di agnello / Stinchi		-	200	60 - 90 **	3
Patate arrosto		-	200 - 220	35 - 55 **	3
Verdure gratinate		-	200 - 220	25 - 55	3
Carne & Patate		Si	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Pesce & Verdure		Si	180	30 - 50 ***	4 1
Lasagne di carne		Si	200	50 - 100 ***	4 2
Menu completo Crostata di frutta (Livello 5) / Lasagne (Livello 3) / Carne (Livello 1)		Si	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 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.

Scaricare le Istruzioni per l'uso collegandosi al sito 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	Turbo grill	Termoventilato	Ventilato	Pane

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.

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.

CURA E PULIZIA

Non usare pulitrici a getto di vapore.

Utilizzare guanti protettivi durante tutte le operazioni.

Eeguire le operazioni indicate a forno freddo.

Scollegare l'apparecchio 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.

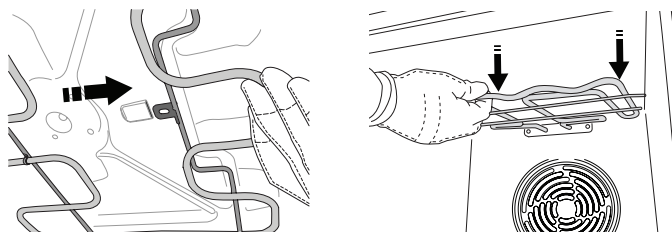
- Attivare la funzione "Diamond Clean" per una pulizia ottimale delle superfici interne.
- Per facilitare la pulizia dei vetri è possibile rimuovere e smontare facilmente la porta.  [www](http://www.hotpoint.com)
- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.
- La resistenza superiore del grill può essere abbassata per pulire la parete superiore del forno.

ACCESSORI

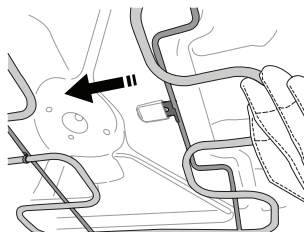
Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

ABBASSARE LA RESISTENZA SUPERIORE

1. Estrarre la resistenza dalla sua sede, quindi abbassarla.

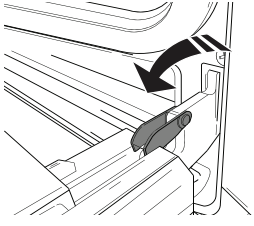


2. Per riposizionare la resistenza, sollevarla, tirandola leggermente verso di sé, assicurandosi infine di inserire la linguetta di supporto nella propria sede.

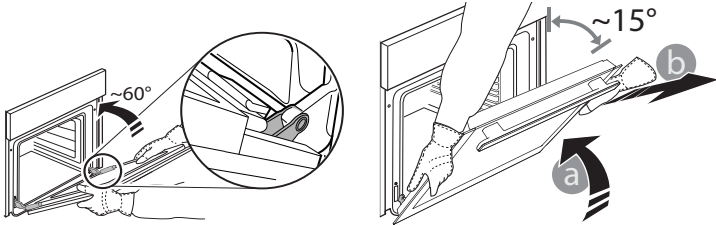


TOGLIERE E RIMONTARE LA PORTA

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 (a) finché non esce dalle sedi (b).



Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

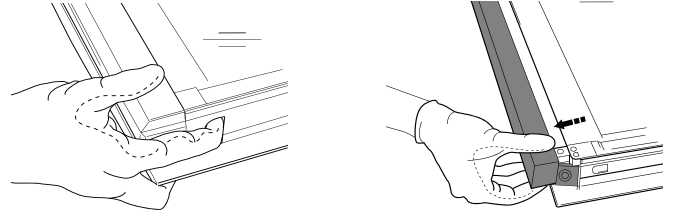
3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

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

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

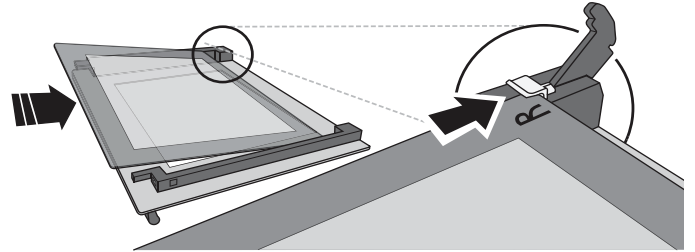
CLICK TO CLEAN - PULIRE I VETRI

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



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

3. Per riposizionare correttamente il vetro interno, fare attenzione che la "R" sia leggibile nell'angolo sinistro. Inserire dapprima il lato lungo del vetro indicato dalla "R" nelle sedi di sostegno, quindi abbassarlo in posizione.



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


RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

SCHEDA TECNICA

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

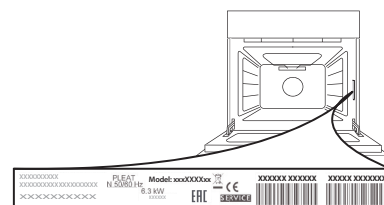
>  [www](http://www.docs.hotpoint.eu) Scaricare le istruzioni per l'uso dal sito internet **docs.hotpoint.eu** (è possibile usare questo QR Code) indicando il codice commerciale del prodotto.



> 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.



400010873655

Stampato in Italia