

GUIDA RAPIDA



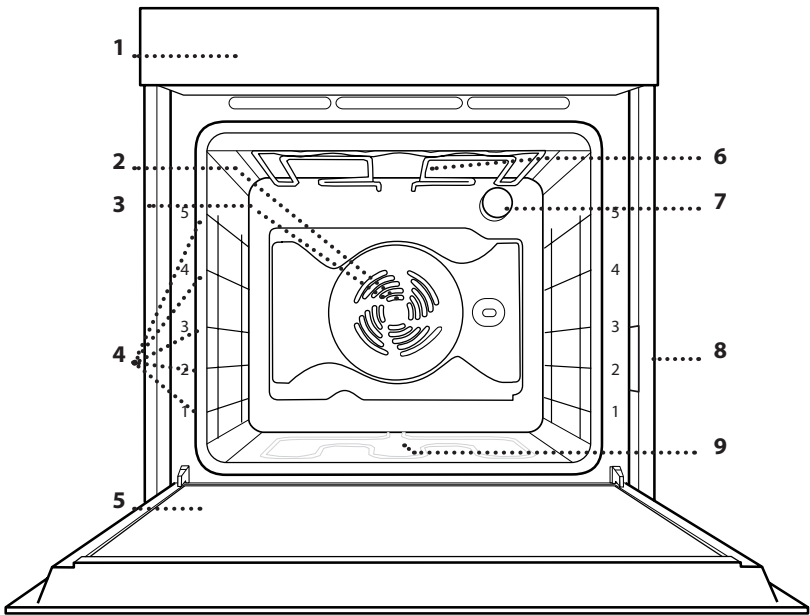
GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN PRODOTTO HOTPOINT - ARISTON
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.hotpoint.eu/register



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.

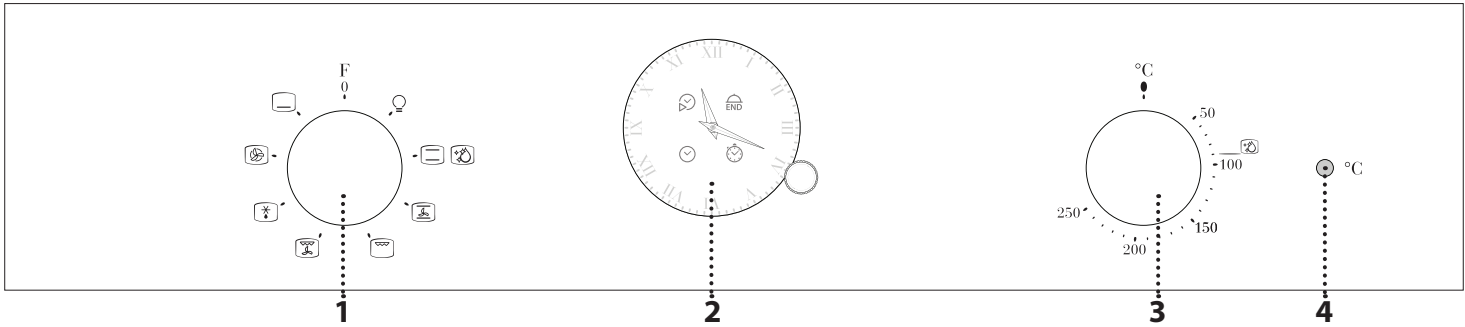
! Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza prima di utilizzare il prodotto.

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 COMANDI



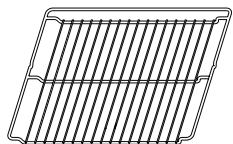
1. MANOPOLA DI SELEZIONE
Per accendere il forno selezionando una funzione. Per spegnere il forno, ruotare sulla posizione 0.

2. OROLOGIO ANALOGICO
3. MANOPOLA TERMOSTATO
Ruotare per selezionare la temperatura desiderata.

4. SPIA TERMOSTATO / PRERISCALDAMENTO
Si accende durante la fase di riscaldamento. Si spegne al raggiungimento della temperatura desiderata.

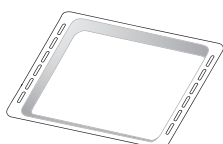
ACCESSORI

GRIGLIA



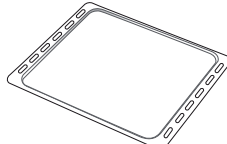
Da usare per la cottura degli alimenti o come supporto per pentole, tortiere e altri utensili da cucina

LECCARDA*



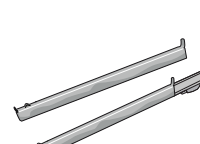
Da posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura o come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, ecc.

TEGLIA*



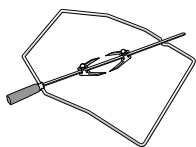
Da usare per cuocere prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche carne arrosto, pesce al cartoccio, ecc.

GUIDE SCORREVOLI *



Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

GIRARROSTO*



Per arrostiti uniformemente grossi tagli di carne e pollame.

* Disponibile solo su alcuni modelli.

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

INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

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

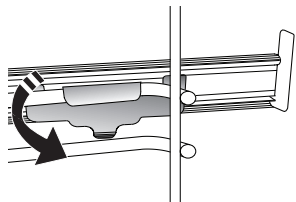
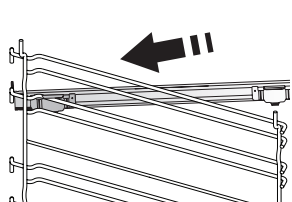
Gli altri accessori, come la leccarda o la piastra dolci, si inseriscono orizzontalmente come la griglia.

TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

- Per togliere le griglie, sollevarle e sganciare la parte inferiore dalla sede tirandola leggermente: 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.

MONTARE LE GUIDE SCORREVOLI (SE PRESENTI)

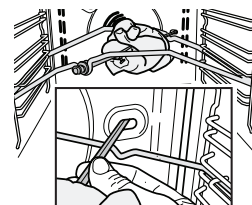
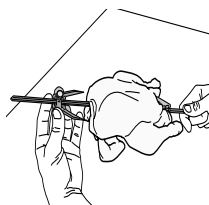
Togliere dal forno le griglie laterali e rimuovere la protezione in plastica dalle guide scorrevoli. Ancorare alla griglia laterale la clip superiore della guida e farla scivolare fino a fine corsa; abbassare in posizione l'altra clip. Per fissare la guida, premere la parte inferiore della clip contro la griglia laterale. Assicurarsi che le guide possano scorrere liberamente. Ripetere questa operazione sull'altra griglia laterale, allo stesso livello.



Note: Le guide scorrevoli possono essere montate su qualsiasi livello.

USO DEL GIRARROSTO (SE PRESENTE)

Infilare lo spiedo al centro del pezzo di carne (legato con uno spago se pollame) e farlo scorrere finché non si ferma saldamente sulla forchetta. Inserire sull'asta la seconda forchetta, e farla scorrere fino a bloccare saldamente la carne. Per assicurarne la posizione, usare la vite di fissaggio. Inserire l'estremità nell'apposita sede situata nella cavità del forno e appoggiare la parte arrotondata al relativo supporto.



Note: 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). Questo accessorio può essere utilizzato solo con la funzione Turbogrill.

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.

Scaldare il forno a 250 °C per un'ora, utilizzando preferibilmente la funzione "Ventilato". Durante questa procedura il forno deve essere vuoto. Seguire le istruzioni a seguire per impostare correttamente la funzione.

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

FUNZIONI E USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

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

-  **OFF**
Per spegnere il forno.
-  **LAMPADA**
Per accendere la luce del forno.
-  **STATICO**
Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.
-  **DIAMOND CLEAN** (solo in alcuni modelli)
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 pietanze dorate e croccanti sia sopra che sotto.
-  **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 arrostiti 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. 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 diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura.
-  **RISCALDAMENTO DAL BASSO**
Indicato per dorare la base delle pietanze. Questa funzione è consigliata anche per la cottura

lenta, per terminare la cottura di pietanze in umido e per la preparazione di salse concentrate.

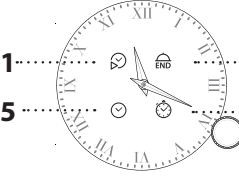
2. AVVIARE UNA FUNZIONE

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

DIAMOND CLEAN (se presente)

Per attivare la funzione di pulizia "Diamond Clean", versare 200 ml di acqua potabile sul fondo del forno, quindi ruotare la *manopola di selezione* e la *manopola termostato* in corrispondenza dell'icona .

. OROLOGIO ANALOGICO

- 
- 1. Icona ora di inizio cottura
 - 2. Icona ora di fine cottura
 - 3. Icona di impostazione del contaminuti
 - 4. Corona dell'orologio
 - 5. Icona di impostazione dell'ora

. REGOLARE L'ORA

Premere quattro volte la corona finché l'icona  lampeggia sul display. Ruotare la corona dell'orologio per selezionare l'ora corretta e quindi premerla per confermare.

Nota: al primo utilizzo e dopo un'interruzione di corrente è necessario impostare l'ora.

. IMPOSTARE IL TEMPO DI COTTURA

Per impostare la durata è necessario indicare l'ora di fine cottura. Dopo aver selezionato una funzione e regolato la temperatura, premere due volte la corona finché l'icona  lampeggia sul display. Ruotare la corona per impostare l'ora di fine cottura e quindi la durata della cottura. Premere la corona per confermare e avviare la cottura: un segnale acustico e il lampeggio dell'icona  avviseranno che la cottura è terminata.

Nota: la durata minima che è possibile impostare è 2 minuti. Per verificare l'ora di fine cottura impostata, premere una volta la corona durante la cottura. Per cancellare l'impostazione prima del termine, tenere premuta per 5 secondi la corona: il forno tornerà automaticamente alla cottura manuale. Al termine della cottura, tenere premuta la corona per 5 secondi per disattivare il segnale acustico, quindi premere nuovamente una volta la corona per cancellare ogni impostazione e tornare alla cottura manuale.

. PROGRAMMARE LA COTTURA

è possibile posticipare l'avvio di una funzione, impostando l'ora di inizio della cottura. Dopo aver selezionato una funzione e regolato la temperatura secondo necessità, premere una sola volta la corona. L'icona  lampeggia sul display: ruotare la corona per impostare l'ora di inizio cottura e premere per confermare. L'icona  lampeggia sul display: ruotare la corona per impostare l'ora di fine cottura, quindi premere per avviare la programmazione. Le due icone  e  rimarranno accese fino all'inizio del ciclo di cottura.

. TIMER

Quando il forno è spento, l'orologio analogico può essere utilizzato come contaminuti. Per attivare la funzione, assicurarsi che il forno sia spento e premere 3 volte la corona: l'icona  lampeggia sul display. Ruotare la corona per impostare la durata desiderata, quindi premere per avviare il timer: un segnale acustico avviserà del termine del conto alla rovescia.

Nota: la durata minima che è possibile impostare è 2 minuti. Per disattivare il timer prima del termine, tenere premuta la corona per 5 secondi. Per disattivare il segnale acustico, premere una volta la corona.

3. PRERISCALDAMENTO

Una volta avviata la funzione, il LED del termostato si accende per segnalare che si è attivata la fase di preriscaldamento. Al termine di questa fase, il LED del termostato si spegne ad indicare che il forno ha raggiunto la temperatura impostata: a questo punto, inserire gli alimenti e procedere alla cottura.

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

Per interrompere una funzione in qualsiasi momento, spegnere il forno, ruotare la *manopola di selezione* e la *manopola del termostato* su 0 e .

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	RIPIANO E ACCESSORI		
Torte lievitate / Pan di Spagna		Sì	150 - 175	35 - 90	3 		
		Sì	150 - 170	30 - 90	4 	1 	
Torte ripiene (cheesecake, strudel, apple pie)		Sì	150 - 190	30 - 85	3 		
		Sì	150 - 190	35 - 90	4 	1 	
Biscotti / Crostatine		Sì	160 - 175	20 - 45	3 		
		Sì	150 - 175	20 - 45	4 	1 	
Bigné		Sì	175 - 200	30 - 40	3 		
		Sì	170 - 190	35 - 45	4 	1 	
Meringhe		Sì	100	110 - 150	3 		
		Sì	100	130 - 150	4 	1 	
Pane / Pizza / Focaccia		Sì	190 - 250	12 - 50	3 		
		Sì	190 - 250	20 - 50	4 	1 	
Pizza surgelata		Sì	250	10 - 15	3 		
		Sì	250	10 - 20	4 	1 	
Torte salate (torta di verdure, quiche)		Sì	175 - 200	35 - 55	3 		
		Sì	175 - 190	45 - 60	4 	1 	
Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia		Sì	175 - 200	20 - 30	3 		
		Sì	175 - 190	25 - 45	4 	1 	
Lasagne / Flan / Cannelloni / Sformati		Sì	200	45 - 65	3 		

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	RIPIANO E ACCESSORI	
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale (1 kg)		Sì	200	80 - 110	3	
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		Sì	200	50 - 100	3	
Tacchino / Oca (3 kg)		Sì	200	80 - 130	2	
Pesce al forno / al cartoccio (filetti, intero)		Sì	175 - 200	40 - 60	3	
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	175 - 200	50 - 60	2	
Pollo arrosto 1-1,3 kg		-	200	55 - 70 *	2	1
		-	250	60 - 80	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
Roast beef al sangue 1 kg		-	200	35 - 45 **	3	
Cosciotto d'agnello / Stinco		-	200	60 - 90 **	3	
Patate arrosto		-	200	45 - 55 **	3	
Verdure gratinate		-	200	20 - 30	3	
Lasagne e carne		Sì	200	50 - 100 ***	4	1
Carne e patate		Sì	200	45 - 100 ***	4	1
Pesce e 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.

FUNZIONI					
	Statico	Grill	Turbo Grill	Ventilato	Termoventilato
ACCESSORI					
	Griglia	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia	Leccarda / teglia	Girarrosto (se presente)
					Leccarda con 500 ml di acqua

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, ma i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

COTTURA SIMULTANEA DI PIETANZE DIVERSE

Utilizzando la funzione "Termoventilato", è possibile cuocere contemporaneamente alimenti diversi (ad esempio: pesce e verdure), su ripiani diversi. Si potranno estrarre prima gli alimenti che richiedono tempi di cottura più brevi e lasciare continuare la cottura per quelli che necessitano di tempi più lunghi.

PULIZIA E MANUTENZIONE

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 detergenti 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 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. (Se presente).
- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.
- Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla.

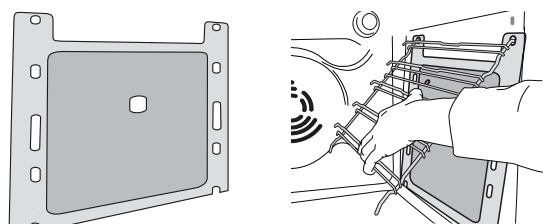
ACCESSORI

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

PULIZIA DEI PANNELLI CATALITICI

(SOLO IN ALCUNI MODELLI)

Questo forno può essere equipaggiato con degli speciali pannelli catalitici che facilitano la pulizia della cavità grazie a un particolare rivestimento autopulente ad alta porosità, in grado di catturare lo sporco. Questi pannelli sono montati sulle griglie laterali: quando queste vengono rimontate, per un corretto posizionamento, assicurarsi che l'aggancio superiore delle griglie sia infilato negli appositi fori dei pannelli.



Per utilizzare al meglio le proprietà autopulenti, Si consiglia di riscaldare il forno a 200°C per circa 1 ora utilizzando la funzione "Ventilato". Durante questa procedura il forno deve essere vuoto. Lasciare quindi raffreddare il forno e infine rimuovere eventuali residui di alimenti con una spugna non abrasiva.

Nota: l'uso di detergenti corrosivi o abrasivi, spazzole ruvide, spugne abrasive per pentole o spray per forno possono danneggiare la superficie catalitica, facendole perdere le sue particolari proprietà.

Nel caso fosse necessaria la sostituzione dei pannelli, rivolgersi al Servizio Assistenza.

SOSTITUZIONE DELLA 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.

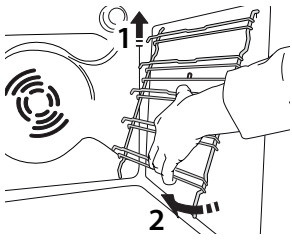
Nota: usare solo lampade alogene da 20-40 W/230 ~ V tipo G9, T 300 °C. La lampada utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009). Le lampadine sono disponibili presso il Servizio Assistenza.

- 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.

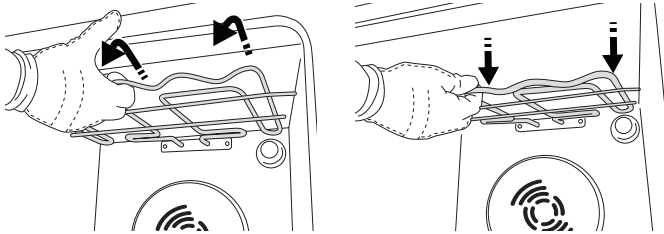
ABBASSARE LA RESISTENZA SUPERIORE

(SOLO IN ALCUNI MODELLI)

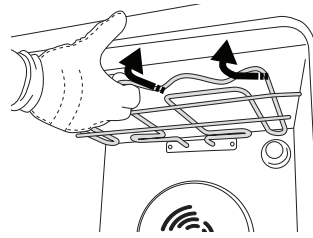
1. Rimuovere le griglie laterali.



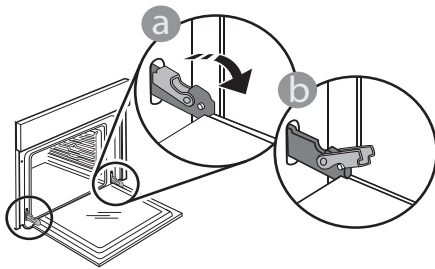
2. Estrarre leggermente la resistenza e abbassarla.



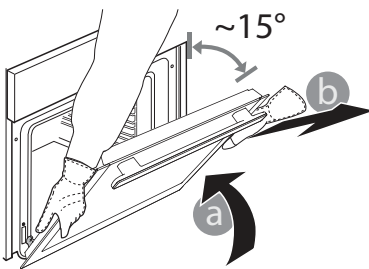
3. Per riposizionare la resistenza, sollevarla, tirandola leggermente verso di sé, assicurandosi che poggia sulle apposite sedi laterali.

**TOGLIERE E RIMONTARE LA PORTA**

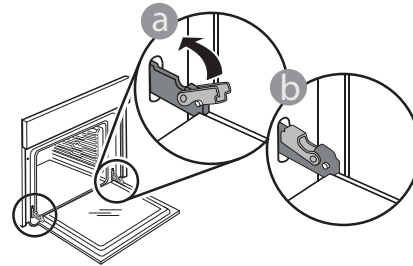
1. Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.



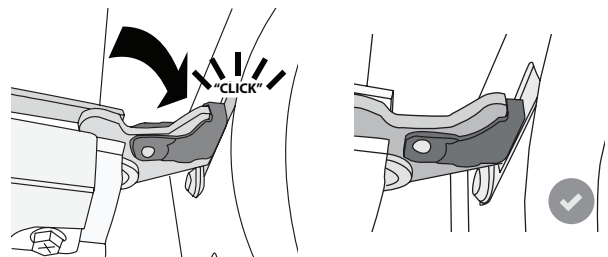
2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto finché non esce dalle sedi. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.



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 (solo in alcuni modelli).



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.

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. Spegnere e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.
L'ora è sbagliata.	Interruzione di corrente elettrica.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Occorrerà regolare nuovamente l'ora come descritto al paragrafo Uso quotidiano.
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 "Pulizia e manutenzione".

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

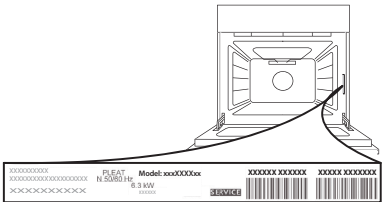
>  [www](http://www.docs.hotpoint.eu) Scaricare le Istruzioni per l'uso dal sito web **docs.hotpoint.eu** (è possibile utilizzare questo codice QR) specificando il codice prodotto.



> 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 Assistenza, fornire i codici presenti sulla targhetta matricola del prodotto.



400011132873

Stampato in Italia