

# GUIDA RAPIDA



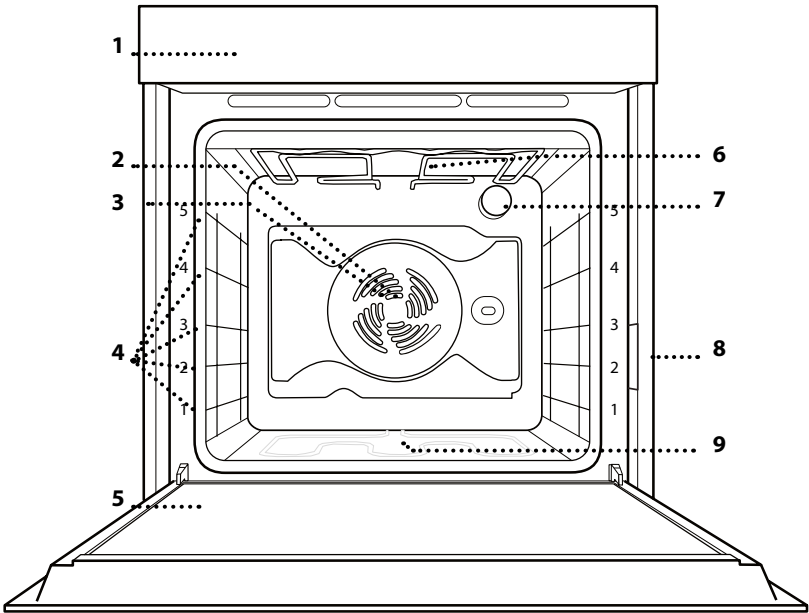
**GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN PRODOTTO HOTPOINT - ARISTON**  
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)



Scaricare le istruzioni per la sicurezza e le istruzioni per l'uso collegandosi al sito [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) e seguire la procedura indicata sul retro.

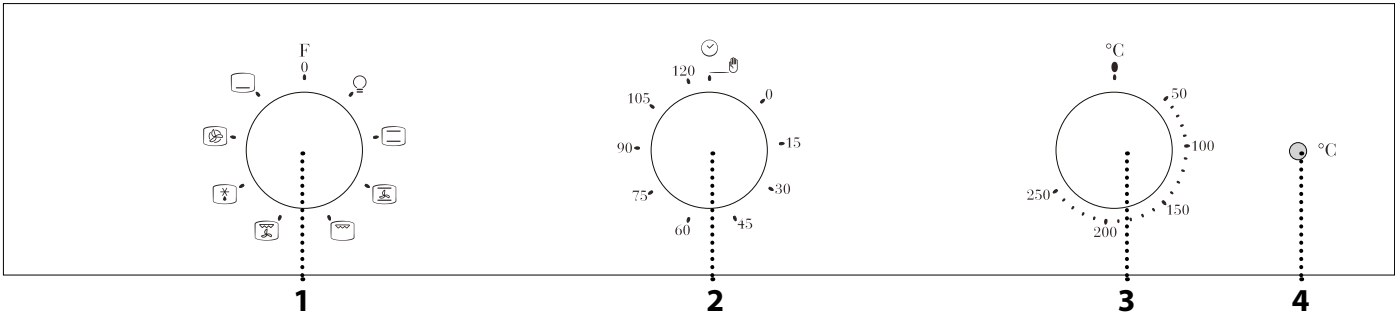
**! Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza prima di utilizzare il prodotto.**

## DESCRIZIONE PRODOTTO



- 1. Pannello comandi
- 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.

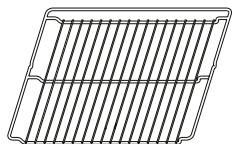
**2. MANOPOLA DEL TIMER**  
Per impostare la durata di cottura desiderata.

**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.

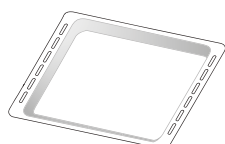
# ACCESSORI

## GRIGLIA



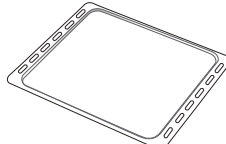
Da usare per la cottura degli alimenti o come supporto per pentole, tortiere e altri utensili da cucina

## LECCARDA\*



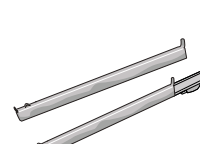
Da posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura o come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, ecc.

## 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.

\* 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.

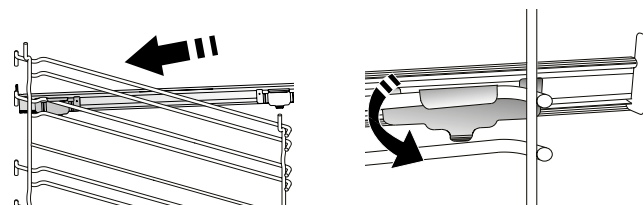
Gli altri accessori, come la leccarda o la piastra dolci, si inseriscono orizzontalmente come la griglia.

## 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.



Nota: Le guide scorrevoli possono essere montate su qualsiasi 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.

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 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 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.

Utilizzando la *manopola timer* è possibile impostare il tempo di cottura tra 1 e 120 minuti. Ruotare completamente la *manopola timer* in senso orario, quindi selezionare la durata desiderata ruotandola in senso antiorario.

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

Per utilizzare il forno in modalità manuale, portare la *manopola timer* su .

Nota: se la *manopola timer* è posizionata su 0, non è possibile avviare nessuna funzione.

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

**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 .

## 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.

# TABELLA DI COTTURA

| RICETTA                                            | FUNZIONE | PRERISC. | 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<br>(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                |
| Pizze surgelate                                    |          | Sì       | 250              | 10 - 15      | 3                   |
|                                                    |          | Sì       | 250              | 10 - 20      | 4  1                |
| Torte salate<br>(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                   |
| 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<br>(filetti, intero) |          | Sì       | 175 - 200        | 40 - 60      | 3                   |
| Verdure ripiene<br>(pomodori, zucchine, melanzane) |          | Sì       | 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                |
| Roast beef al sangue 1 kg                          |          | -        | 200              | 35 - 45 **   | 3                   |
| Cosciotto d'agnello / Stinco                       |          | -        | 200              | 60 - 90 **   | 3                   |
| Patate arrosto                                     |          | -        | 200              | 45 - 55 **   | 3                   |

| RICETTA           | FUNZIONE                                                                          | PRERISC. | TEMPERATURA (°C) | DURATA (MIN) | RIPIANO E ACCESSORI                                                                                                                                                         |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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         |  Termovenilato                |
| ACCESSORI |  Griglia |  Pirofila o tortiera su griglia |  Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia |  Leccarda / teglia |  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 iniziano dall'introduzione degli alimenti 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 ALIMENTI DIVERSI

Utilizzando la funzione "Termovenilato", 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.

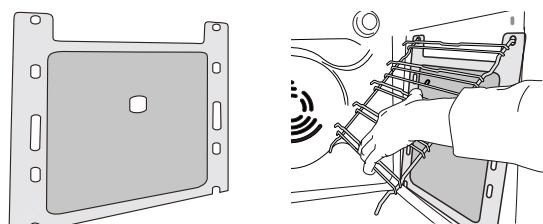
## ACCESSORI

• 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.

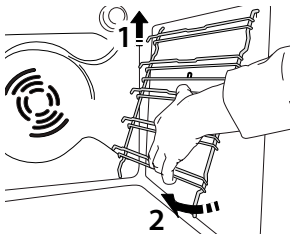
Nota: usare solo lampade alogene da 20-40 W/230 ~ V tipo G9, T 300 °C. La lampada utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009). Le lampadine sono disponibili presso il Servizio Assistenza.

- 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.

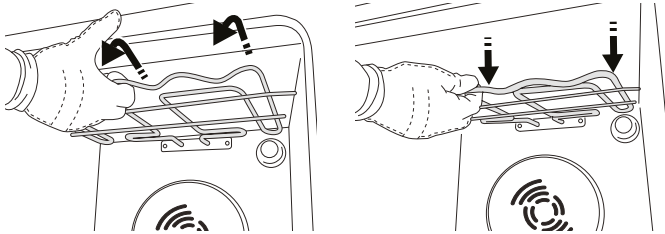
## ABBASSARE LA RESISTENZA SUPERIORE

(SOLO IN ALCUNI MODELLI)

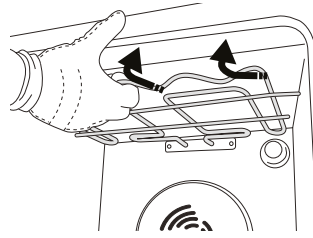
1. Rimuovere le griglie laterali.



2. Estrarre leggermente la resistenza e abbassarla.

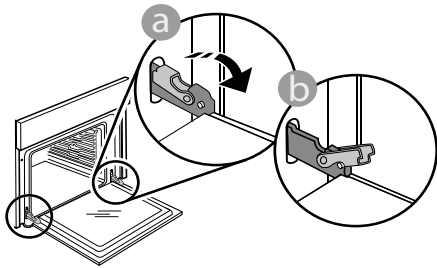


3. Per riposizionare la resistenza, sollevarla, tirandola leggermente verso di sé, assicurandosi che poggia sulle apposite sedi laterali.

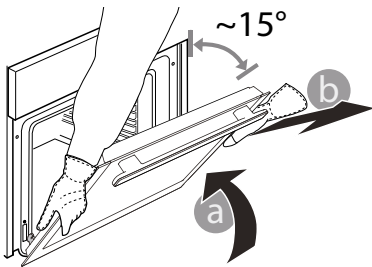


## TOGLIERE E RIMONTARE LA PORTA

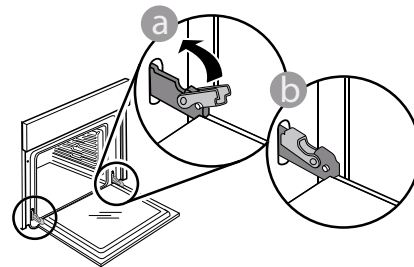
1. Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.



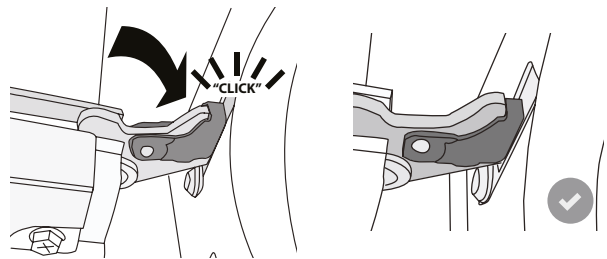
2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto finché non esce dalle sedi. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.



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.<br>Disconnessione dalla rete principale. | Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica.<br>Spegnere e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.                   |
| La cottura non si avvia.              | Manopola timer in posizione 0 .                                              | Ruotare la manopola timer su  oppure selezionare una durata come indicato nel capitolo "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". |

## SCHEMA 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

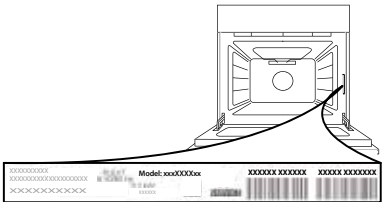
>  [www](http://www.docs.hotpoint.eu) Scaricare le Istruzioni per l'uso dal sito web **docs.hotpoint.eu** (è possibile utilizzare questo codice QR) specificando il codice prodotto.



> 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.



**400011132872**

Stampato in Italia