

# 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)

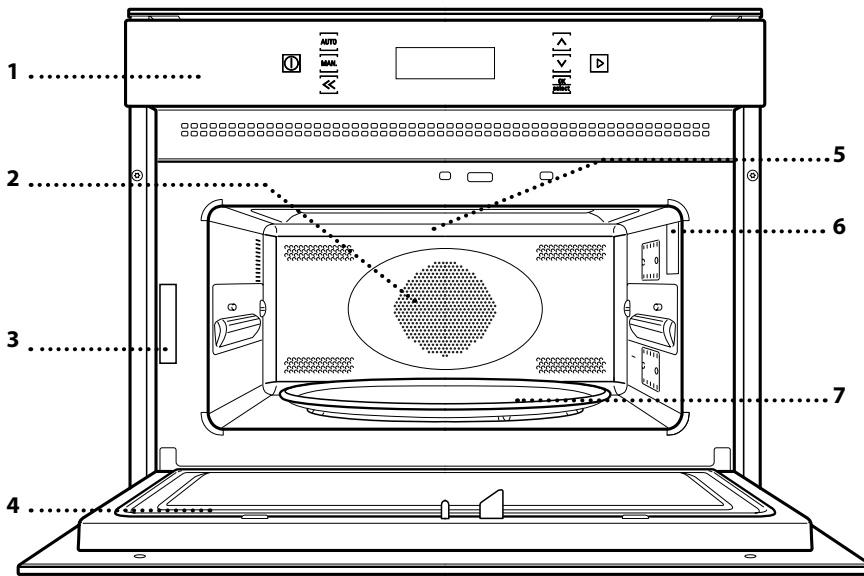


Scaricare le istruzioni per la sicurezza e le istruzioni per l'uso collegandosi al sito [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) e seguire la procedura indicata sul retro.



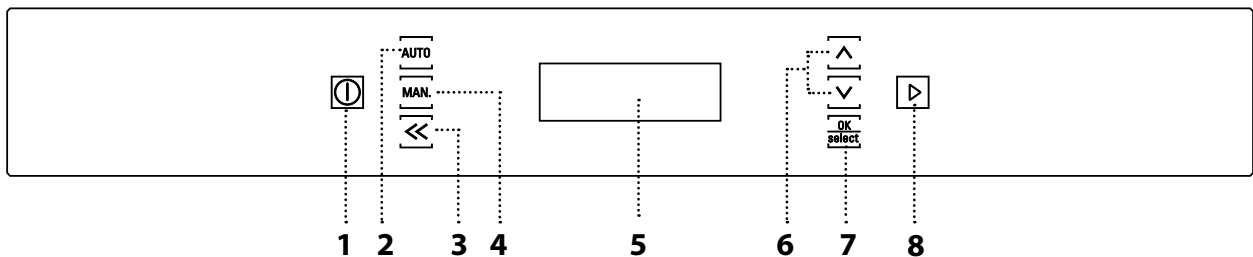
**Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza prima di utilizzare il prodotto.**

## DESCRIZIONE PRODOTTO



1. Pannello di controllo
2. Resistenza circolare (non visibile)
3. Targhetta matricola (da non rimuovere)
4. Porta
5. Resistenza superiore / grill
6. Luce
7. Piatto rotante

## PANNELLO DEI COMANDI



### 1. ACCENSIONE/SPEGNIMENTO

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

### 2. AUTOMATICA

Per scorrere la lista delle funzioni automatiche.

### 3. INDIETRO

Per tornare alla schermata di impostazione precedente.

### 4. MANUALE

Per scorrere la lista delle funzioni manuali.

### 5. DISPLAY

### 6. TASTI DI NAVIGAZIONE

Per modificare le impostazioni e i valori di una funzione.

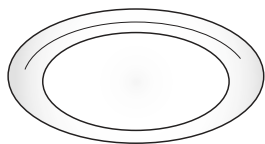
### 7. TASTO DI CONFERMA

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

### 8. START

Per avviare una funzione. A forno spento, avvia la funzione microonde "Jet Start".

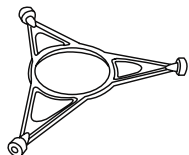
## PIATTO ROTANTE



Appoggiato sull'apposito supporto, il piatto rotante in vetro può essere utilizzato in tutte le modalità di cottura. Il piatto rotante va sempre usato come base per altri contenitori o accessori ad eccezione della teglia rettangolare.

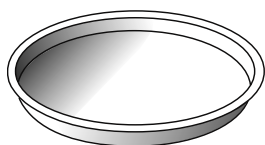
accessori ad eccezione della teglia rettangolare.

## SUPPORTO PER PIATTO ROTANTE



Il supporto va utilizzato solo per il piatto rotante di vetro, e non come appoggio per gli altri accessori.

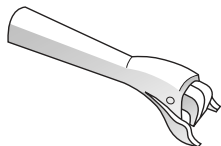
## PIATTO CRISP



Da usarsi solo con l'apposita funzione "Crisp Dynamic". Il piatto Crisp deve essere sempre appoggiato al centro del piatto rotante in vetro e può essere preriscaldato a vuoto, utilizzando

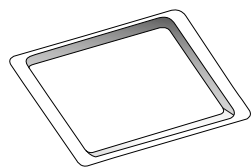
solo la speciale funzione dedicata. Disporre gli alimenti direttamente sul piatto Crisp.

## MANIGLIA PER PIATTO CRISP



Utile per rimuovere il piatto Crisp caldo dal forno.

## TEGLIA RETTANGOLARE

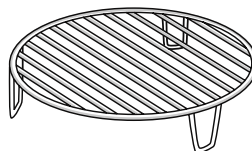


Usare la teglia da forno solo per le funzioni che prevedono la cottura ventilata; non usarla mai in combinazione con le microonde. Inserirla orizzontalmente, appoggiandola sopra l'apposita

guida nella cavità.

Nota: non è necessario togliere il piatto rotante e il suo supporto durante l'utilizzo della teglia rettangolare.

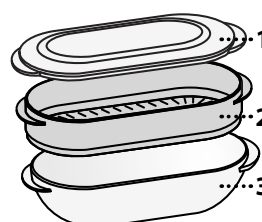
## GRIGLIA



Permette di avvicinare il cibo al grill, assicurandone una piacevole doratura, e una ottimale circolazione dell'aria calda. Appoggiare la griglia sul piatto rotante, evitando che venga a

contatto con altre superfici.

## VAPORIERA

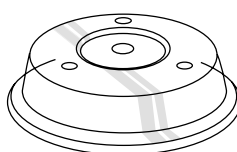


Per cuocere a vapore alimenti come pesce o verdure, appoggiarli sul cestello (2) e versare acqua potabile (100 ml) sul fondo della vaporiera (3) per ottenere una corretta quantità di vapore.

Per bollire alimenti come pasta, riso o patate, appoggiarli direttamente sul fondo della vaporiera (non è necessario il cestello), aggiungendo acqua potabile a seconda della quantità degli alimenti.

Per garantire i migliori risultati di cottura, chiudere la vaporiera con l'apposito coperchio (1). Appoggiare sempre la vaporiera sul piatto rotante in vetro e usarla esclusivamente con le funzioni di cottura dedicate o quella a microonde.

## COPERCHIO



Utile per coprire i recipienti durante la cottura e il riscaldamento a microonde. Il coperchio permette di ridurre gli schizzi, trattenere l'umidità degli alimenti e può essere utilizzato

anche per creare due livelli di cottura. Non è adatto alle cotture ventilate o che attivano il grill (compreso "Crisp Dynamic").

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

**In commercio sono disponibili diversi accessori. Prima di acquistarli, accertarsi che siano idonei alla cottura a microonde e in forno.**

**Contenitori metallici per cibi o bevande non vanno mai usati durante una cottura a microonde.**

**Verificare che alimenti e accessori non tocchino le pareti interne del forno.**

**Prima di avviare il forno, assicurarsi sempre che il piatto rotante possa ruotare liberamente. Fare attenzione a non spostare il piatto rotante dalla sua sede mentre si inseriscono o rimuovono altri accessori.**

## MAN.FUNZIONI MANUALI

**MICROONDE**  
Per cuocere e riscaldare rapidamente alimenti o bevande.

POTENZA	USO CONSIGLIATO
<b>900 W</b>	Riscaldamento rapido di bevande o altri alimenti ad alto contenuto di acqua
<b>750 W</b>	Cottura di vegetali
<b>650 W</b>	Cottura di carne e pesce
<b>500 W</b>	Cottura di sughi di carne, salse con formaggio o uova. Finitura di sfornati di carne o paste al forno
<b>350 W</b>	Cotture lente e delicate. Per fondere burro o cioccolato
<b>160 W</b>	Scongelare alimenti surgelati o ammorbidire burro e formaggi
<b>90 W</b>	Ammorbidire il gelato

Accessorio suggerito: **coperchio**

**CRISP DYNAMIC**  
Per ottenere una doratura perfetta sia sulla superficie superiore che su quella inferiore del cibo. Questa funzione richiede esclusivamente l'utilizzo dello speciale piatto Crisp.

Accessorio necessario: **piatto crisp, maniglia per piatto crisp**

**GRILL**  
Per dorare, grigliare o gratinare le pietanze. Si consiglia di girare gli alimenti durante la cottura. Si raccomanda di preriscaldare il grill per 3-5 minuti.

Accessorio suggerito: **Griglia**

**GRILL + MICROONDE**  
Per cuocere e gratinare rapidamente le pietanze combinando le microonde con il grill.

Accessorio suggerito: **Griglia**

**TURBO GRILL + MICROONDE**  
Per cuocere e dorare velocemente il cibo combinando l'azione delle microonde, del grill e del forno ventilato.

Accessorio suggerito: **Griglia**

**VENTILATO**  
Per cuocere le pietanze con risultati analoghi a quelli di un forno tradizionale. Per la cottura di alcuni alimenti è possibile usare la teglia o utilizzare recipienti adatti alla cottura in forno.

Accessorio suggerito: **teglia rettangolare / griglia**

**VENTILATO + MICROONDE**  
Per poter preparare piatti al forno in minor tempo.

Accessorio suggerito: **Griglia**

**RISCALDAMENTO RAPIDO**  
Per riscaldare rapidamente il forno prima di un ciclo di cottura. Attendere il termine della funzione prima di inserire gli alimenti nel forno.

**IMPOSTAZIONI**  
Per modificare le impostazioni del forno (lingua, modalità eco, luminosità, volume del segnale acustico, orologio).

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


## AUTO FUNZIONI AUTOMATICHE

Con le funzioni automatiche è sufficiente specificare il tipo e il peso o la quantità degli alimenti per ottenerne un risultato ottimale. Il forno calcolerà automaticamente i valori ideali, adattandosi continuamente alla cottura in corso. La durata totale non include le fasi di rilevazione o preriscaldamento.

**DEFROST DYNAMIC**  
Per scongelare rapidamente diverse categorie di alimenti specificandone solamente il peso. Si consiglia di disporre gli alimenti direttamente sul piatto rotante in vetro. Quando richiesto, girare gli alimenti.


CATEGORIA	ALIMENTI CONSIGLIATI	PESO
1*	CARNE (macinato, cotolette, bistecche, arrosti)	100 g - 2 kg
2*	POLLAME (pollo intero, a pezzi, filetti)	100 g - 2,5 kg
3*	PESCE (Intero, tranci, filetti)	100 g - 1,5 kg
4*	VERDURE (Verdure miste, piselli, broccoli...)	100 g - 1,5 kg
5*	PANE (Pagnotte, focaccine, panini)	100 g - 2 kg

 **REHEAT** AUTO **REHEAT DYNAMIC**   
 Per riscaldare cibi pronti, sia surgelati che a temperatura ambiente. Il forno calcolerà automaticamente i valori necessari per ottenere i migliori risultati possibili nel minor tempo. Disporre il cibo su un piatto da portata resistente al calore e alle microonde.



 **CRISP** AUTO **CRISP DYNAMIC**  
 Per riscaldare e cuocere rapidamente alimenti surgelati, creando una superficie dorata e croccante. Usare la funzione solo in combinazione con il piatto Crisp in dotazione. Girare gli alimenti quando richiesto.

CATEGORIA	ALIMENTI CONSIGLIATI	PESO
 1*	PATATINE FRITTE (disposte in un unico strato e salate prima della cottura)	300 - 600 g
 2*	PIZZA, CROSTA SOTTILE	250 - 500 g
 3*	PIZZA, CROSTA SPESSA	300 - 800 g
 4*	ALI DI POLLO, PEZZI DI POLLO (ungere leggermente il piatto)	300 - 600 g
 5*	BASTONCINI DI PESCE (il piatto Crisp deve essere preriscaldato)	200 - 600 g

Accessori necessari: **piatto crisp, maniglia per piatto crisp**

 **COOK** AUTO **COOK DYNAMIC**  
 Per ottenere una rapida e ottimale cottura al forno degli alimenti. Usare un recipiente adatto alla cottura in forno e resistente alle microonde.

CATEGORIA	ALIMENTO	PESO
 1	POLLO ARROSTO	800 g - 1,5 kg
 2	BISCOTTI	1 teglia
 3	PESCE INTERO	600 g - 1,2 kg
 4	GRATIN DI PATATE	800 g - 2 kg
 5	ARROSTO MANZO	800 g - 1,5 kg

 **STEAM** AUTO **STEAM DYNAMIC**   
 Per cuocere al vapore cibi come verdure o pesce, utilizzando la vaporiera in dotazione. Una fase di preparazione iniziale genera automaticamente il vapore portando a ebollizione l'acqua versata sul fondo della vaporiera. Questa fase può avere una durata variabile. In seguito, il forno procede alla cottura a vapore degli alimenti in base al tempo impostato.

I tempi di cottura indicativi sono  
 • VERDURE FRESCHE (250-500 g): 4-6 minuti;  
 • VERDURE SURGELATE (250-500 g): 5-7 minuti;  
 • FILETTI DI PESCE (250-500 g): 4-6 minuti.




Accessorio necessario: **Vaporiera**

## PRIMO UTILIZZO

### 1. SELEZIONARE LA LINGUA

Alla prima accensione, è necessario impostare lingua e ora: sul display scorre la scritta "ENGLISH".

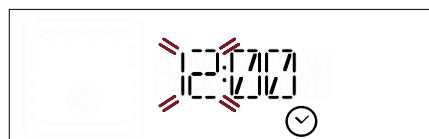





Utilizzare  o  per scorrere la lista delle lingue disponibili e selezionare quella desiderata. Premere  per confermare la selezione.

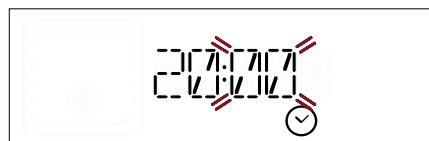
Nota: è possibile modificare in seguito la lingua dal menu "Impostazioni".




### 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  o  per impostare l'ora desiderata e premere : sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti.



Utilizzare  o  per impostare i minuti e premere  per confermare.

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

# USO QUOTIDIANO

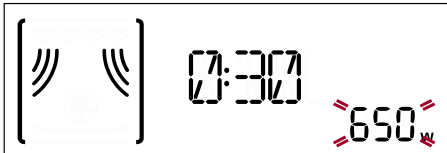
## 1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Premere **ⓘ** per accendere il forno, quindi utilizzare **AUTO** o **MAN.** per accedere rispettivamente al menu delle funzioni automatiche e manuali. Per scorrere il menu, premere più volte **AUTO** o **MAN.** fino a quando viene visualizzata sul display la funzione desiderata: il display mostra l'icona della funzione e i valori di base che sarà possibile modificare.

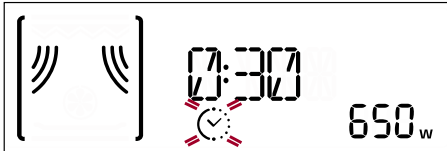


## 2. IMPOSTARE LA FUNZIONE

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



Quando un'impostazione 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: premendo **◀** è possibile modificare nuovamente il valore precedente.

## 3. AVVIARE LA FUNZIONE

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



Premere **ⓘ** per interrompere in ogni momento la funzione attivata.

## .BLOCCO DI SICUREZZA

Questa funzione si attiva automaticamente per prevenire un avvio involontario del forno.



Aprire e chiudere la porta, poi premere **▶** per avviare la funzione.

## .PAUSA

Per sospendere una funzione attiva, per esempio per mescolare o girare gli alimenti, è sufficiente aprire la porta.

Per riprendere, chiudere la porta e premere **▶**.

## .JET START

A forno spento, premere **▶** per avviare la cottura con la funzione microonde impostata alla potenza massima (900W) per 30 secondi.

Ogni pressione successiva del tasto **▶** aumenterà la durata di cottura di ulteriori 30 secondi.

## . FUNZIONI AUTOMATICHE AUTO

### CATEGORIE

Quando si utilizzano alcune funzioni automatiche, per ottenere i migliori risultati occorre selezionare la categoria di cibo alla quale appartiene l'alimento. La categoria di riferimento corrisponde al numero indicato nella parte in alto a destra del display. Consultare la tabella di descrizione delle funzioni per conoscere tutte le categorie.



Una volta indicata la categoria, per la maggior parte delle funzioni automatiche sarà necessario indicare anche il peso del cibo.

### GRADO DI COTTURA

Nella maggior parte delle funzioni automatiche viene richiesto il grado di cottura del cibo (minimo, basso, medio, alto, massimo) che si desidera ottenere. Il grado di cottura desiderato può essere modificato solo durante i primi 20 secondi dall'avvio della funzione: dopo aver avviato la funzione, premere **▲** o **▼** per scegliere l'impostazione desiderata.



### AZIONI (MESCOLARE O GIRARE GLI ALIMENTI)

Alcune funzioni automatiche prevedono delle azioni, come per esempio delle pause per consentire di girare o mescolare gli alimenti.

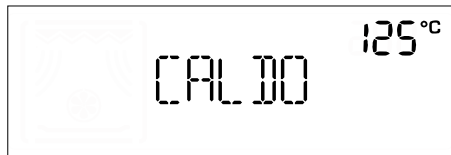


Quando il forno interrompe la cottura, aprire la porta per eseguire le operazioni indicate prima di chiuderla nuovamente e premere **▶** per riprendere la cottura.

Nota: durante la funzione "Defrost Dynamic", dopo 2 minuti, anche se gli alimenti non sono stati girati o mescolati la funzione riprenderà automaticamente.

## . CALORE RESIDUO

In molti casi, al termine di una cottura, il forno avvia automaticamente una procedura di raffreddamento, indicandone lo stato sul display.



A forno spento, per visualizzare l'orologio durante la procedura premere <<.

Nota: aprendo la porta, la procedura viene temporaneamente interrotta.

## . TIMER

Solo quando il forno è spento, è possibile utilizzare il display come contaminuti. Per attivare la funzione e impostare la durata desiderata premere ^ o v.



Premere  $\frac{OK}{select}$  per avviare il timer: un segnale acustico e il display avviseranno del termine del conto alla rovescia.

Una volta attivato il timer, è possibile attivare una funzione: il timer continuerà autonomamente il conto alla rovescia senza interferire sulla funzione.



Per tornare a visualizzare il timer, attendere il termine della funzione o spegnere il forno premendo ①.

Nota: il timer non attiva nessun ciclo di cottura.

Per modificare il timer, premere <<, per interromperlo e tornare a visualizzare l'ora corrente, premere due volte <<

## . IMPOSTAZIONI

Per modificare le impostazioni del forno, premere MAN. fino a visualizzare "IMPOSTAZIONI", quindi premere  $\frac{OK}{select}$  per accedere al menu.

Utilizzare ^ o v per scorrere il menu e premere  $\frac{OK}{select}$  per accedere all'impostazione che si desidera modificare.

Utilizzare ^ o v per modificare e premere  $\frac{OK}{select}$  per confermare.

# TABELLA DI COTTURA

ALIMENTI	FUNZIONE	TEMP. (°C) / LIVELLO GRILL	POTENZA (W)	TEMPO	ACCESSORI
<b>Torte lievitate</b>		160 - 180	-	30-60	
		160 - 180	90	25-50	
<b>Torte ripiene</b> (cheese cake, strudel, torta di frutta)		160-190	-	35-70	
<b>Biscotti</b>		170-180	-	10-20	
<b>Meringhe</b>		100-120	-	40-50	
<b>Panini</b>		210-220	-	10-12	
<b>Pagnotte</b>		180-200	-	30-35	
<b>Pizza / Focaccia</b>		190-220	-	20-40	
<b>Pizza</b> (0,4-0,5 kg)		-	-	14-16	
<b>Quiche</b> (torta di verdure, quiche lorraine)		180 - 190	-	40 - 55	
<b>Quiche lorraine</b> (1-1,2 Kg)		-	-	18-20	
<b>Lasagne / Pasta al forno</b>		Medio	350-500	15-40	

ALIMENTI	FUNZIONE	TEMP. (°C) / LIVELLO GRILL	POTENZA (W)	TEMPO	ACCESSORI
<b>Arrosto di agnello / Vitello / Roastbeef</b> (1,3-1,5 kg)		170-180	-	70-80*	
		160-180	160	50-70*	
<b>Roastbeef media cottura</b> (1,3-1,5 kg)		170-180	-	40-60*	
<b>Pollo arrosto / Coniglio / Anatra</b> (intera 1-1,2 kg)		210-220	-	50-70*	
		210-220	350	45-60*	
<b>Pollo / Coniglio / Anatra (filetti / pezzi)</b>		Medio - Alto	350-500	20-40*	
<b>Pezzi di pollo</b> (0,4-1 kg)		-	-	12-18	
<b>Pesce al forno</b> (intero)		Alto	160-350	20 - 40	
<b>Filetti di pesce / tranci</b>		Alto	-	15-30*	
<b>Verdure ripiene</b> (pomodori, zucchine, melanzane)		Medio	500-650	25-50	
<b>Toast</b>		Alto	-	3-6	
<b>Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger</b>		Medio - Alto	-	20-40*	
<b>Salsicce / Hamburger</b> (0,2-1 Kg)		-	-	6-16**	
<b>Patate al forno</b>		Medio	350-500	20-40*	
<b>Patate a spicchi</b> (0,3-0,8 kg)		-	-	10-20**	
<b>Frutta cotta</b>		Medio	160-350	15-25	
<b>Gratin di verdure</b>		Alto - Medio	-	15-25	
<b>Verdure fritte</b> (0,3-0,8 kg)		-	-	8-18	

\* Girare gli alimenti a metà cottura

\*\* Preriscaldare il piatto crisp per 3-5 minuti

[www.docs.hotpoint.eu](http://www.docs.hotpoint.eu) Scaricare le Istruzioni per l'uso collegandosi al sito per consultare la tabella delle ricette testate, compilata per gli istituti di valutazione secondo le norme IEC 60705 e IEC 60350.

FUNZIONI	Crisp 	Grill 	Grill + Microonde 	Turbo Grill + Microonde 	Ventilato 	Ventilato + Microonde 
ACCESSORI	Piatto / contenitore adatto alle microonde e al calore 		Griglia 	Piatto Crisp 	Teglia rettangolare 	

# PULIZIA

**Assicurarsi che l'apparecchio 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.**

## SUPERFICI INTERNE ED ESTERNE

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detersivo neutro. Asciugare con un panno asciutto.
- Pulire il vetro della porta con detersivi liquidi specifici.
- A intervalli regolari o in caso di traboccamenti, togliere il piatto rotante e il suo supporto per pulire la base del forno, rimuovendo tutti i residui di cibo.
- Il grill non necessita di alcuna pulizia perché il calore intenso brucia direttamente lo sporco: attivare la funzione a intervalli regolari.

## ACCESSORI

È possibile lavare in lavastoviglie tutti gli accessori ad eccezione del piatto Crisp. Il piatto Crisp deve essere pulito con acqua e un detersivo neutro. Per lo sporco più tenace, strofinare delicatamente con un panno. Far raffreddare il piatto Crisp prima di lavarlo.

# RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



Scaricare le istruzioni per l'uso dal sito [docs.hotpoint.eu](http://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.
Il forno fa rumore anche se spento.	Ventola di raffreddamento attiva.	Aprire la porta o attendere la fine del raffreddamento
Il display mostra "Err".	Guasto software.	Contattare il più vicino Servizio Assistenza Clienti e specificare la lettera o il numero che segue "Err".

## DATI TECNICI

La scheda tecnica del prodotto con i dati del consumo energetico è scaricabile dal sito web [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

## COME OTTENERE LE ISTRUZIONI PER L'USO

> Scaricare le Istruzioni per l'uso dal sito web [docs.hotpoint.eu](http://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 di Assistenza Clienti fornire i codici presenti sulla targhetta matricola del prodotto.

