

GUIDA RAPIDA



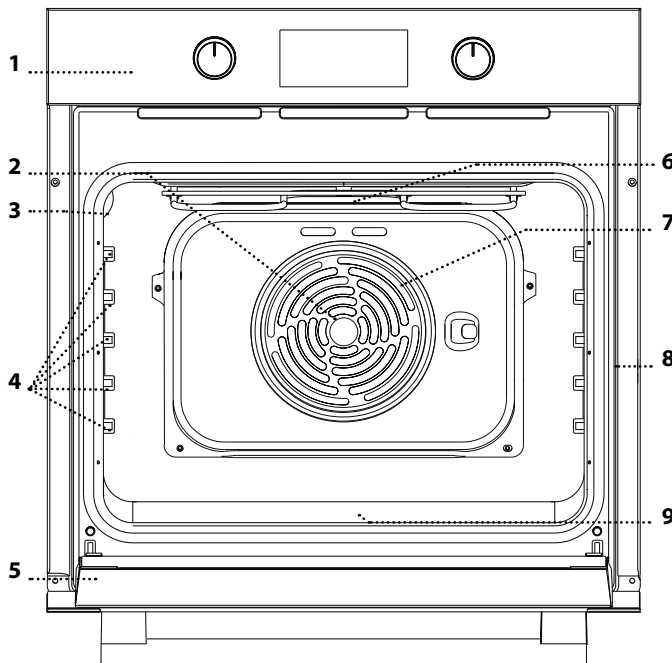
**GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN
PRODOTTO HOTPOINT - ARISTON**
Per ricevere un'assistenza più completa,
registrare il prodotto su
www.hotpoint.eu/register



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

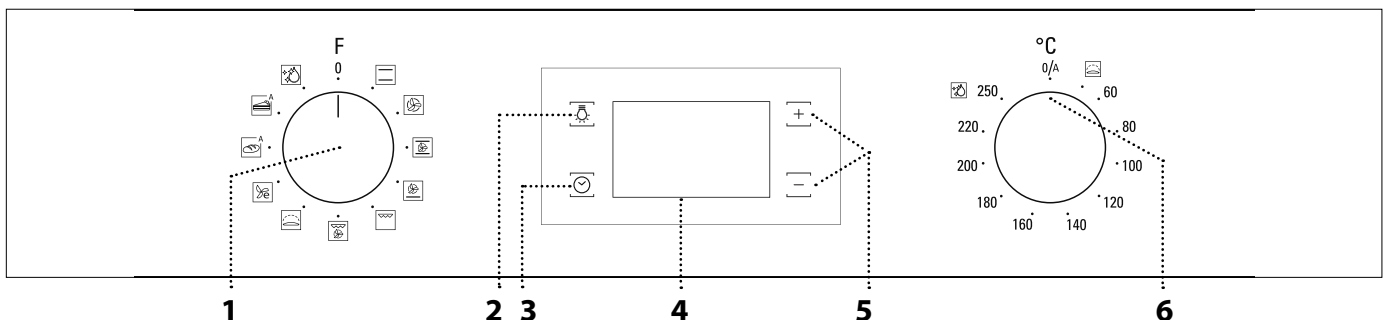
! Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza prima di utilizzare il prodotto

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. LUCE

A forno acceso, premere per
accendere o spegnere la luce di
cavità del forno.

3. IMPOSTAZIONE DEL TEMPO

Per accedere alle impostazioni
della durata di cottura, dell'avvio
ritardato e del timer. A forno
spento, per visualizzare l'ora.

4. DISPLAY

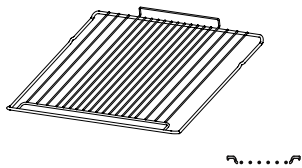
5. TASTI DI REGOLAZIONE

Per modificare le impostazioni di
durata.

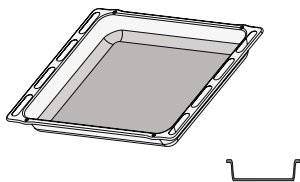
6. MANOPOLA TERMOSTATO

Ruotare per selezionare la
temperatura desiderata attivando
le funzioni manuali. Su 0/A attiva le
funzioni automatiche.

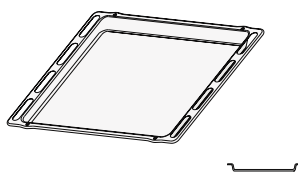
GRIGLIA



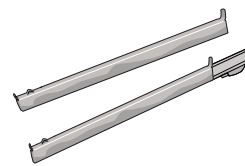
LECCARDA



PIASTRA DOLCI



GUIDE SCORREVOLI



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 sulla griglia laterale fino a fine corsa.

. Gli altri accessori, come leccarda o piastra dolci si inseriscono orizzontalmente facendoli scivolare sulle griglie laterali.

FUNZIONI

STATICO*

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.

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.

MAXI COOKING

Per cuocere carni di grosse dimensioni (superiori ai 2,5 kg). Si suggerisce di girare la carne durante la cottura per ottenere una brunitura omogenea in entrambi i lati e inumidirla di tanto in tanto per non farla seccare eccessivamente.

PIZZA

Per cuocere diversi tipi e formati di pizza e focaccia. Si consiglia di invertire la posizione delle teglie a metà cottura.

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 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 200 ml di acqua potabile.

LIEVITAZIONE

Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Per preservare la qualità della lievitazione, non attivare la funzione se il forno è ancora caldo dopo un ciclo di cottura.

ECO TERMOVENTILATO*

Per cuocere arrostiti e arrostiti ripieni su un solo ripiano prevenendo l'eccessiva disidratazione delle pietanze grazie a una ventilazione discontinua e delicata. In questa funzione ECO la luce rimane spenta durante la cottura e può essere riaccesa premendo .

PANE AUTO

Questa funzione seleziona automaticamente temperatura e tempo ideali per la cottura del pane. Per ottenere i migliori risultati seguire attentamente la ricetta . Attivare la funzione a forno freddo.

DOLCI AUTO

Questa funzione seleziona automaticamente temperatura e tempo ideali per la cottura dei dolci. Attivare la funzione a forno freddo.



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, attivando la funzione a forno freddo.







* Funzione di riferimento per la dichiarazione di efficienza energetica in accordo con il Regolamento europeo 65/2014

PRIMO UTILIZZO

1. IMPOSTARE L'ORA

Alla prima accensione, è necessario impostare l'ora: premere  fino a che sul display non lampeggiano l'icona  e le due cifre relative all'ora.



Utilizzare  o  per impostare l'ora e premere  per confermare. Sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti: utilizzare  o  per impostare l'ora e premere  per confermare.

Note: quando l'icona  lampeggia, ad esempio dopo una prolungata interruzione di corrente, è necessario impostare l'ora.

2. 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.

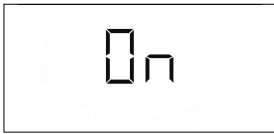
Riscaldare il forno vuoto alla temperatura di 250° per circa 1 ora utilizzando preferibilmente la funzione "Maxi Cooking". Seguire le istruzioni a seguire per impostare correttamente la funzione.

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: il display si accende e il forno emette un segnale acustico.



2. AVVIARE UNA FUNZIONE

MANUALE

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



Note: durante la cottura sarà possibile modificare la funzione ruotando la *manopola di selezione* o regolare la temperatura ruotando la *manopola termostato*.

La funzione non si avvierà fino a quando la manopola termostato sarà su 0°C. Sarà possibile impostare durata, ora di fine cottura (solo se è impostata una durata) e timer.

AUTOMATICA

Per avviare la funzione automatica ("Pane" o "Dolci") selezionata, mantenere la *manopola termostato* sulla posizione dedicata alle funzioni automatiche (0/A). Per terminare la cottura, ruotare la *manopola di selezione* in corrispondenza della posizione 0.


Note: sarà possibile impostare ora di fine cottura e timer.


LIEVITAZIONE

Per avviare la funzione "Lievitazione", ruotare la *manopola termostato* in corrispondenza del simbolo della funzione; se in corrispondenza di temperature differenti, la funzione non si avvierà.

Note: sarà possibile impostare durata, ora di fine cottura (solo se è impostata una durata) e timer.

3. PRERISCALDAMENTO

Una volta avviata la funzione, un segnale acustico e l'icona  lampeggiante sul display segnalano che si è attivata la fase di preriscaldamento.

Al termine di questa fase, un segnale acustico e l'icona  fissa sul display indicheranno 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.




PROGRAMMARE LA COTTURA




Per programmare la cottura è necessario aver selezionato precedentemente una funzione.

DURATA



Premere  tante volte fino a che sul display lampeggiano l'icona  e "00:00".






Utilizzare  o  per impostare la durata desiderata, quindi premere  per confermare. Attivare la funzione ruotando la *manopola termostato* in corrispondenza della temperatura desiderata o necessaria: un segnale acustico e il display avviseranno del termine della cottura.

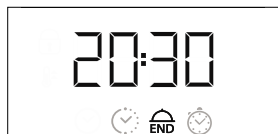
Note: per annullare la durata impostata, premere  tante volte fino a che sul display lampeggia l'icona , quindi utilizzare  per riportare la durata a "00:00". La durata impostata include la fase di preriscaldamento.

PROGRAMMARE L'ORA DI FINE COTTURA / AVVIO RITARDATO

Una volta impostata una durata sarà possibile posticipare l'avvio della funzione, programmandone l'ora di fine: premere  fino a che sul display non lampeggiano l'icona  e l'ora corrente.



Utilizzare  o  per impostare l'ora di fine cottura desiderata e premere  per confermare. Attivare la funzione ruotando la *manopola termostato* in corrispondenza della temperatura desiderata o necessaria: la funzione resterà in pausa fino ad avviarsi automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.



Note: per annullare l'impostazione, spegnere il forno ruotando la *manopola di selezione* sulla posizione "0".

FINE COTTURA

Un segnale acustico e il display avvisano del termine della funzione.



Ruotare la *manopola di selezione* per selezionare una funzione differente o sulla posizione "0" per spegnere il forno.




Nota: se attivo il timer, il display mostrerà la scritta "END" in alternanza al tempo rimanente.




. IMPOSTARE IL TIMER

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


Premere  tante volte fino a che sul display lampeggiano l'icona  e "00:00".



Utilizzare  o  per impostare la durata desiderata e premere  per confermare. Un segnale acustico avviserà del termine del conto alla rovescia.

Note: per disattivare il timer, premere  tante volte fino a che l'icona  lampeggia, quindi utilizzare  per riportare la durata a "00:00".

. FUNZIONE 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 .




































































Nota: la posizione dell'icona non corrisponde alla temperatura raggiunta durante il ciclo di pulizia.















La funzione si attiva automaticamente: il display mostra il tempo rimanente al termine, alternato alla scritta "dc".



Note: sarà possibile programmare solo l'ora di fine della funzione. La durata è automaticamente impostata a 35 minuti.

TABELLA DI COTTURA

| RICETTA | FUNZIONE | PRE RISCALDARE | TEMPERATURA (°C) | DURATA (MIN) | LIVELLO E ACCESSORI |
|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Torte a lievitazione |  | Sì | 160 - 180 | 30 - 90 | 2/3  |
| |  | Sì | 160 - 180 | 30 - 90 | 4  1  |
| Torte ripiene (cheese cake, strudel, torta di frutta) |  | Sì | 160 - 200 | 35 - 90 | 2  |
| |  | Sì | 160 - 200 | 40 - 90 | 4  2  |
| Biscotti/Tortine |  | Sì | 160 - 180 | 20 - 45 | 3  |
| |  | Sì | 150 - 170 | 20 - 45 | 4  2  |
| |  | Sì | 150 - 170 | 20 - 45 | 5  3  1  |
| Bignè |  | Sì | 180 - 210 | 30 - 40 | 3  |
| |  | Sì | 180 - 200 | 35 - 45 | 4  2  |
| |  | Sì | 180 - 200 | 35 - 45 | 5  3  1  |
| Meringhe |  | Sì | 90 | 150 - 200 | 3  |
| |  | Sì | 90 | 140 - 200 | 4  2  |
| |  | Sì | 90 | 140 - 200 | 5  3  1  |
| Pizza / Focaccia |  | Sì | 190 - 250 | 15 - 50 | 1 / 2  |
| |  | Sì | 190 - 250 | 20 - 50 | 4  2  |
| Pane |  | - | - | 60 | 2  |
| Pizze surgelate |  | Sì | 250 | 10 - 20 | 3  |
| |  | Sì | 230 - 250 | 10 - 25 | 4  2  |
| Torte salate (torta di verdura, quiche) |  | Sì | 180 - 200 | 40 - 55 | 3  |
| |  | Sì | 180 - 200 | 45 - 60 | 4  2  |
| |  | Sì | 180 - 200 | 45 - 60 | 5  3  1  |
| Voulevant / Salatini di pasta sfoglia |  | - | 190 - 200 | 20 - 30 | 3  |
| |  | - | 180 - 190 | 20 - 40 | 4  2  |
| |  | - | 180 - 190 | 20 - 40 | 5  3  1  |

| | | | | | | | | |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| FUNZIONI |  |  |  |  |  |  |  |  |
| | Statico | Grill | Turbo Grill | Pizza | Termoventilato | Maxi Cooking | Pane Auto | EcoTermoventilato |
| ACCESSORI |  |  |  |  |  |  | | |
| | Griglia | Tortiera o teglia su griglia | Leccarda / Teglia su griglia | Leccarda | Leccarda con 200ml di acqua | Piastra Dolci | | |

| RICETTA | FUNZIONE | PRE RISCALDARE | TEMPERATURA (°C) | DURATA (MIN) | LIVELLO E ACCESSORI |
|------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------|------------------|--------------|---------------------|
| Lasagna / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati | | Sì | 190 - 200 | 45 - 65 | 2 |
| Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 Kg | | Sì | 190 - 200 | 80 - 110 | 3 |
| Arrosto di maiale con cotenna 2kg | | Sì | 180 - 190 | 110 - 150 | 2 |
| Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg | | Sì | 200 - 230 | 50 - 100 | 2 |
| Tacchino / Oca 3 kg | | - | 190 - 200 | 100 - 160 | 2 |
| Pesce al forno / al cartoccio (filetto, intero) | | Sì | 170 - 190 | 30 - 50 | 2 |
| Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane) | | Sì | 180 - 200 | 50 - 70 | 2 |
| Pane tostato | | - | 250 | 2 - 6 | 5 |
| Filetti / tranci di pesce | | - | 230 - 250 | 20 - 30* | 4 3 |
| Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger | | - | 250 | 15 - 30* | 5 4 |
| Pollo arrosto 1-1,3 kg | | Sì | 200 - 220 | 55 - 70** | 2 1 |
| Roast beef al sangue 1 kg | | Sì | 200 - 210 | 35 - 50** | 3 |
| Cosciotto di agnello / Stinchi | | Sì | 200 - 210 | 60 - 90** | 3 |
| Patate arrosto | | Sì | 200 - 210 | 35 - 55** | 3 |
| Verdure gratinate | | - | 200 - 210 | 25 - 55 | 3 |
| Carne & Patate | | Sì | 190 - 200 | 45 - 100*** | 4 1 |
| Pesce & Verdure | | Sì | 180 | 30 - 50*** | 4 1 |
| Lasagna & Carne | | Sì | 200 | 50 - 100*** | 4 1 |
| Pasto completo: Crostata (Liv. 5) / Lasagna (Liv. 3) / Carne (Liv. 1) | | Sì | 180 - 190 | 40 - 120*** | 5 3 1 |
| Arrosti / Arrosti ripieni | | - | 170 - 180 | 100 - 150 | 2 |

La durata indicata non comprende la fase di preriscaldamento: si consiglia di inserire gli alimenti nel forno e di impostare la durata della cottura solo al raggiungimento della temperatura desiderata.

*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 da **www.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 | Pizza | Termoventilato | Maxi Cooking | Pane Auto | EcoTermoventilato |
| ACCESSORI | | | | | | | | |
| | Griglia | Tortiera o teglia su griglia | Leccarda / Teglia su griglia | Leccarda | Leccarda con 200ml di acqua | Piastra Dolci | | |



Non usare pulitrici a getto di vapore.

Utilizzare guanti protettivi durante tutte le operazioni.

Eseguire le operazioni indicate a forno freddo.

Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detersivi 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 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.

Per facilitare la pulizia dei vetri è possibile rimuovere e smontare facilmente la porta .

Pulire i vetri della porta con detersivi liquidi specifici.

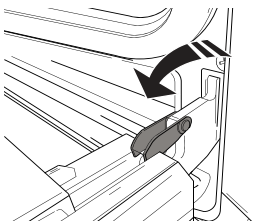
La resistenza superiore del grill può essere abbassata per pulire la parete superiore del forno .

ACCESSORI

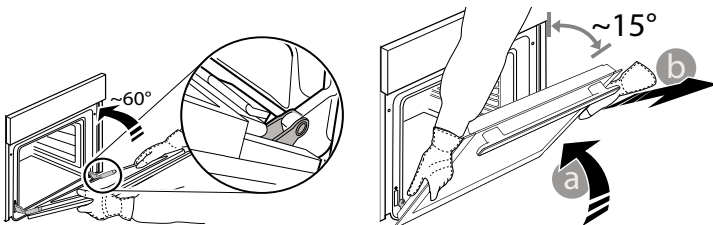
Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

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.

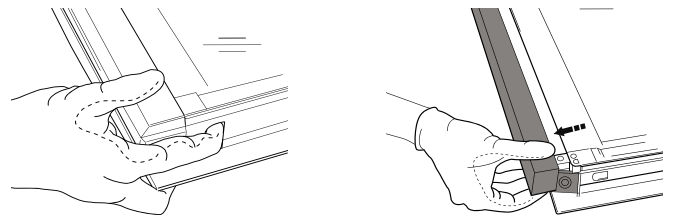
4. Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale: fare attenzione che siano completamente abbassati.

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

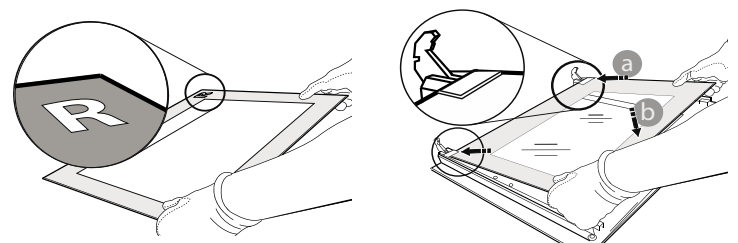
1. Dopo aver smontato la porta e averla appoggiata su un ripiano morbido con la maniglia verso il basso, premere contemporaneamente le due clip di fissaggio ed estrarre il profilo superiore della porta tirandolo verso di sé.

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 visibile nell'angolo sinistro e che la superficie lucida (non stampata) sia rivolta verso l'alto.

Inserire dapprima il lato lungo del vetro indicato dalla "R" nelle sedi di sostegno (a), quindi abbassarlo in posizione (b).



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



| 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. Spegnerne e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste |
| Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero | Problema software | Contattare il più vicino Servizio Assistenza Clienti e specificare il numero che segue la lettera "F" |

CONSIGLI UTILI



Scaricare le istruzioni per l'uso dal sito www.hotpoint.eu per maggiori informazioni

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.

FUNZIONE PANE AUTO

Per ottenere i migliori risultati è opportuno seguire attentamente le indicazioni, rispettando la ricetta per 1000g d'impasto: 600g di farina, 360g di acqua, 11g di sale, 25g di lievito fresco (oppure 2 bustine di lievito in polvere).

Per una lievitazione ottimale, sono necessari circa 90 minuti a temperatura ambiente oppure 60 minuti all'interno del forno attivando la funzione "Lievitazione".

Infornare a forno freddo, versare 1 dl di acqua potabile fredda sul fondo del forno e avviare la funzione "Pane Auto". Al termine della cottura, lasciare riposare su una griglia fino a completo raffreddamento.

DATI TECNICI

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

COME OTTENERE LE ISTRUZIONI PER L'USO

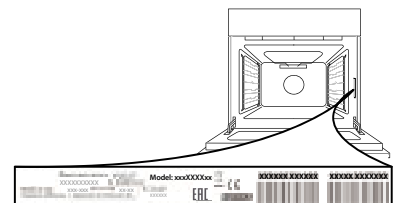
> Scaricare le istruzioni per l'uso dal sito internet <http://www.hotpoint.eu> (è possibile usare questo QR Code) indicando il codice commerciale del prodotto.



> 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.



400010864251

Printed in Italy

