

# GUIDA RAPIDA



## GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN PRODOTTO HOTPOINT-ARISTON

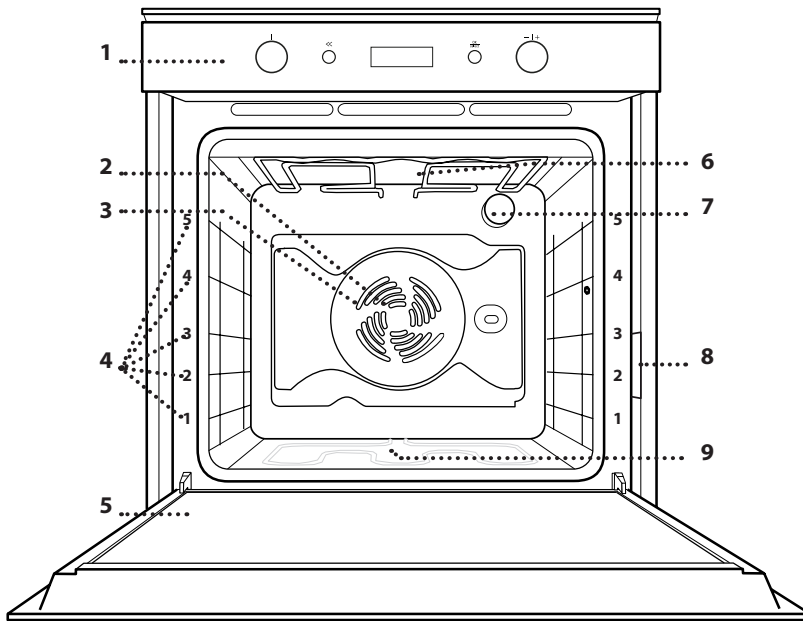
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)



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.

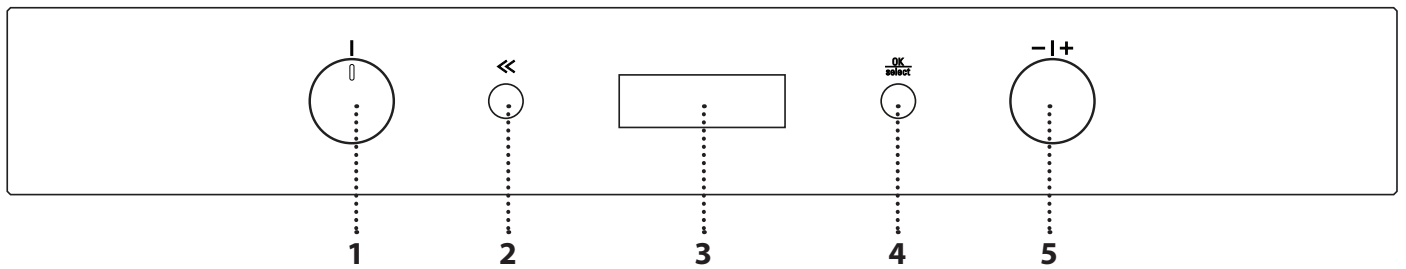
**!** Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza prima di utilizzare il prodotto

## DESCRIZIONE PRODOTTO



1. Pannello di controllo
2. 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 DI CONTROLLO



### 1. MANOPOLA DI SELEZIONE

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

### 2. INDIETRO

Per tornare alla schermata di impostazione precedente.

### 3. DISPLAY

### 4. TASTO DI CONFERMA

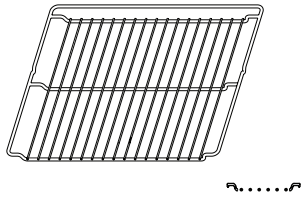
Per confermare la selezione di una funzione o un valore impostato.

### 5. MANOPOLA DI REGOLAZIONE

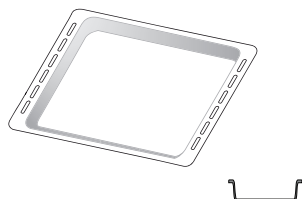
Per scorrere i menu, impostare o modificare i valori.

Nota: le manopole sono a scomparsa; premere al centro delle stesse per estrarle dalla loro sede.

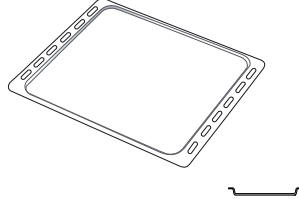
## GRIGLIA



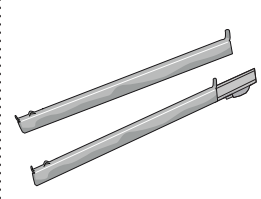
## LECCARDA



## 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.

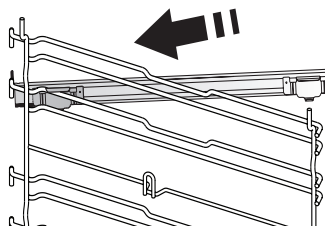
### INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

Inserire la griglia 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.

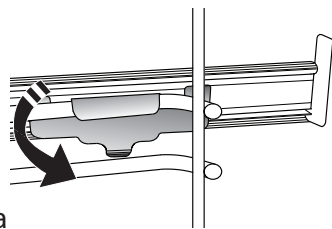
### MONTARE LE GUIDE SCORREVOLI

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 con forza 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.


### TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI


- Per togliere le griglie, sollevare le griglie prima di scostare la parte inferiore dalle proprie sedi: 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.


**0 OFF**  
Per spegnere il forno.


 **STATICO\***  
Per cuocere carni o torte con ripieno liquido su un solo ripiano.


 **VENTILATO**  
Per cuocere carni o torte con ripieno liquido 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.


 **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 arrostitire grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli), si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile. Con questa funzione è possibile utilizzare il girarrosto, se presente.

 **MAXI COOKING**  
Per cuocere carni di grosse dimensioni (superiori ai 2,5 kg). Utilizzare il 1° o il 2° livello in base alle dimensioni della carne. Non occorre preriscaldare il forno. Si suggerisce di girare la carne durante la cottura per ottenere una brunitura omogenea in entrambi i lati. E' preferibile inumidirla di tanto in tanto per non farla seccare eccessivamente.


 **PRERISCALDAMENTO RAPIDO**  
Per riscaldare rapidamente il forno.


 **ECO TERMOVENTILATO\***  
Per cuocere arrostiti ripieni e carne in pezzi 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 temporaneamente riaccesa premendo **OK select**. Per utilizzare il ciclo ECO e ottimizzare quindi i consumi energetici, la porta forno non deve essere aperta fino a completamento della cottura del cibo.


 **PULIZIA AUTOMATICA**  
Per eliminare lo sporco generato dalla cottura tramite un ciclo ad altissima temperatura (circa 500°C). E' possibile selezionare due cicli di autopulizia: un ciclo completo e un ciclo ridotto (ECO). Si suggerisce di utilizzare il ciclo completo solo in caso di forno molto sporco e il ciclo ridotto se si usa la funzione ad intervalli regolari.


 **IMPOSTAZIONI (SETTINGS)**  
Per modificare le impostazioni del forno (ora, lingua, volume del segnale acustico, luminosità, modalità ECO, unità di misura, potenza).  
Nota: quando è attiva la modalità ECO, la luminosità del display si abbassa e la luce si spegne per risparmiare energia. Si riattivano temporaneamente dopo ogni interazione.

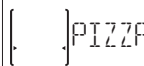
## FUNZIONI SPECIALI


 **CARNE**  
Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per le carni. Questa funzione attiva a intermittenza la ventola a bassa velocità per evitare che i cibi si seccino eccessivamente.

 **POLLAME**  
Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per il pollame. Questa funzione attiva a intermittenza la ventola a bassa velocità per evitare che i cibi si seccino eccessivamente.

 **PRIMI PIATTI**  
Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per le pietanze a base di pasta.

 **PANE**  
Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per qualsiasi tipo di pane.

 **PIZZA**  
Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per qualsiasi tipo di pizza.

 **TORTE E DOLCI**  
Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per torte di qualsiasi tipo (torte lievitate, torte ripiene, crostate, ecc...).

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

**LIEVI** AUTO **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.

**MANTENERE CALDO**  
Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti.

**COTTURA LENTA**  
Per cuocere delicatamente la carne e il pesce mantenendo gli alimenti più teneri e succosi. Per gli arrostiti, si suggerisce di farli dorare prima in padella per creare una rosolatura esterna al fine di trattenere meglio i succhi della carne all'interno. I tempi di cottura vanno dalle 2 ore per pesci da 300g alle 4-5 ore per pesci da 3 kg; per la carne vanno dalle 4 ore per arrostiti da 1Kg alle 6-7 ore per arrostiti da 3 kg.

## PRIMO UTILIZZO

### 1. SELEZIONARE LA LINGUA

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



Ruotare la *manopola di regolazione* per scorrere la lista delle lingue disponibili e selezionare quella desiderata.

Premere **OK select** 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.



Ruotare la *manopola di regolazione* per impostare l'ora desiderata e premere **OK select**: sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti.



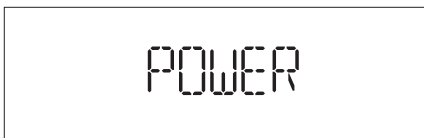
Ruotare la *manopola di regolazione* per impostare i minuti e premere **OK select** per confermare.

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

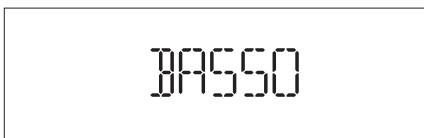
### 3. IMPOSTARE L'ASSORBIMENTO DI POTENZA

Il forno è programmato per assorbire una potenza elettrica compatibile con una rete domestica di capacità superiore a 3 kW: nel caso si disponga di una potenza inferiore, è necessario diminuire il valore. Ruotare la *manopola di selezione* fino a visualizzare sul display "SETTING", quindi premere **OK select** per confermare.

Ruotare la *manopola di regolazione* per selezionare la voce di menu "POWER" e premere **OK select** per confermare.



Ruotare la *manopola di regolazione* per selezionare "Basso" e premere **OK select** per confermare.



### 4. 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 a 200°C per circa 1 ora utilizzando preferibilmente una funzione ventilata ("Termoventilato" o "Ventilato").

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

Ruotare la *manopola di selezione* per accendere il forno, per visualizzare sul display la funzione desiderata: il display mostra l'icona della funzione e i valori di base.



Dove presente, per selezionare una voce di menu (il display mostra la prima voce disponibile) ruotare la *manopola di regolazione* fino a visualizzare la voce desiderata.

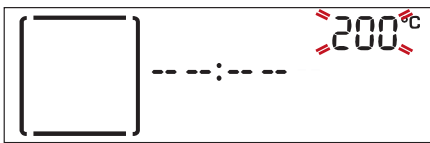


Premere  $\frac{OK}{select}$  per confermare la selezione: il display mostra i valori di base.

## 2. IMPOSTARE LA FUNZIONE

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

### TEMPERATURA / LIVELLO GRILL



Quando il valore lampeggia sul display. Ruotare la *manopola di regolazione* per modificarlo, quindi premere  $\frac{OK}{select}$  per confermare e procedere con le impostazioni seguenti, per tutti i valori che è possibile modificare.

Nota: una volta attivata la funzione, sarà possibile modificare la temperatura utilizzando la *manopola di regolazione*.

### DURATA



Quando l'icona  lampeggia sul display, utilizzare la *manopola di regolazione* per impostare la durata desiderata, quindi premere  $\frac{OK}{select}$  per confermare.


È possibile non impostare la durata per gestire manualmente la cottura: premere  $\frac{OK}{select}$  per confermare e avviare la funzione.

In questo caso, non sarà possibile impostare l'ora di fine cottura, programmando l'avvio ritardato.

Nota: durante la cottura, premendo  $\ll$  è possibile regolare la durata impostata: utilizzare la *manopola di regolazione* per regolarla,  $\frac{OK}{select}$  per confermare.

## IMPOSTARE L'ORA DI FINE COTTURA AVVIO RITARDATO

In molte funzioni, una volta impostata una durata, è possibile posticipare l'avvio, programmando l'ora di fine.

Il display mostra l'ora di fine mentre l'icona  lampeggia.



Ruotare la *manopola di regolazione* per impostare l'ora di fine cottura desiderata, quindi premere  $\frac{OK}{select}$  per confermare, attivando la funzione.

Inserire il cibo nel forno e chiudere la porta: la funzione si avvierà automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.



Note: programmare l'avvio ritardato di una cottura, disattiva in ogni caso la fase di preriscaldamento del forno: la temperatura desiderata viene raggiunta gradualmente, quindi i tempi di cottura si allungheranno leggermente rispetto a quanto indicato nella tabella di cottura.

Durante il tempo di attesa, è possibile utilizzare la *manopola di regolazione* per regolare l'ora di fine programmata o premere  $\ll$  per modificare i valori impostati.

## 3. AVVIARE LA FUNZIONE

Una volta che i valori corrispondono a quelli desiderati, premere  $\frac{OK}{select}$  per confermare l'ora di fine cottura, avviando la funzione.

Nota: una volta avviata la cottura, il display consiglia il livello più adatto per ogni funzione.



Ruotare la *manopola di selezione* su 0 per interrompere in ogni momento la funzione attivata.

#### 4. PRERISCALDAMENTO

In alcune funzioni, è prevista una fase di preriscaldamento del forno: una volta avviata la funzione, il display segnala che si è attivata la fase di preriscaldamento.



Al termine di questa fase, un segnale acustico e il display indicheranno che il forno ha raggiunto la temperatura impostata.



A questo punto, aprire la porta, inserire gli alimenti nel forno, chiudere la porta e procedere alla cottura.

Note: inserire gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere i risultati di cottura. Aprendo la porta durante la fase di preriscaldamento, questa si interrompe temporaneamente. La durata impostata, non prevede la fase di preriscaldamento. È sempre possibile modificare la temperatura che si desidera raggiungere utilizzando la *manopola di regolazione*.

#### 5. FINE COTTURA

Un segnale acustico e il display avviseranno del termine di una cottura.



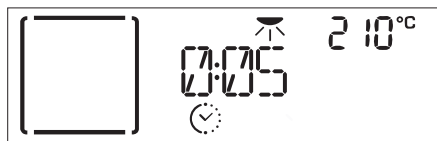
Premere **OK select** per continuare la cottura in modalità manuale (senza una durata impostata) o ruotare la *manopola di regolazione* per prolungare la cottura impostando una nuova durata. In entrambi i casi, i valori della temperatura o del livello del grill saranno mantenuti in memoria.

#### DORATURA

Con alcune funzioni, alla fine della cottura il forno consente di dorare la superficie del cibo grazie all'utilizzo del grill.




Quando il display visualizza il messaggio relativo, se necessario, premere **OK select** per avviare un ciclo di 5 minuti di doratura.



Per terminare in ogni momento, ruotare la *manopola di selezione* su 0 per spegnere il forno.

#### . TIMER

Solo quando il forno è spento, è possibile utilizzare il display come contaminuti. Per attivare la funzione, assicurarsi che il forno sia spento e ruotare la *manopola di regolazione*: sul display lampeggia l'icona .



Ruotare la *manopola di regolazione* per impostare la durata desiderata e quindi premere nuovamente **OK select** per avviare il timer. Un segnale acustico e il display avviseranno del termine del conto alla rovescia.



Nota: il timer non attiva nessun ciclo di cottura. Utilizzare la *manopola di regolazione* per modificare il timer, premendo **<<** è possibile disattivare il timer in ogni momento.

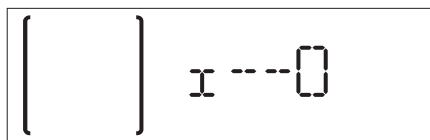
Una volta attivato il timer, è possibile selezionare e attivare una funzione. Ruotare la *manopola di selezione* per accendere il forno selezionando la funzione desiderata. Una volta avviata la funzione, il timer continuerà autonomamente il conto alla rovescia senza interferire sulla funzione stessa.



Per disattivare il timer, ruotare la *manopola di selezione* su 0 per terminare la funzione attiva, quindi premere **<<**.

#### . BLOCCO A CHIAVE

Per bloccare i tasti, tenere premuto contemporaneamente **OK select** e **<<** per almeno 5 secondi.



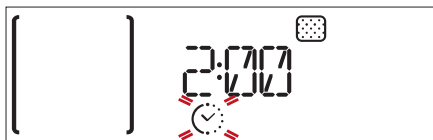
Per disattivare, ripetere la stessa procedura.

Nota: questa funzione può essere attivata anche durante la cottura. Per ragioni di sicurezza, è possibile spegnere il forno in ogni momento ruotando la *manopola di selezione* su 0.

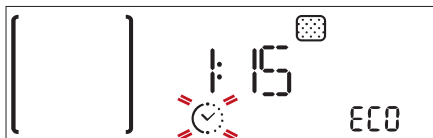
## . PULIZIA AUTOMATICA - PIROLISI

Prima di attivare la funzione, avere cura di togliere tutti gli accessori dal forno, comprese le griglie laterali.

Ruotare la *manopola di selezione* per selezionare la funzione di pulizia automatica.



È possibile selezionare uno dei due cicli di autopulizia: un ciclo completo e un ciclo ridotto (ECO).



Ruotare la *manopola di regolazione* per selezionare quello desiderato e premere **OK** / **select**.

Il forno avvia il ciclo di pulizia e la porta si blocca automaticamente: sul display compare un messaggio di avviso mentre un conto alla rovescia indica lo stato di avanzamento del ciclo in corso.



A ciclo ultimato, la porta rimane bloccata fino a quando non viene raggiunta una temperatura sicura.






















A quel punto, sul display compare l'ora corrente.

Nota: come per altre funzioni, è possibile programmare l'ora di fine della pulizia automatica.

# TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COTTURA (Min.)	LIVELLO E ACCESSORI
<b>Torte a lievitazione</b>	TORTE AUTO	—	160 - 180	30 - 90	2/3
		Sì	160 - 180	30 - 90	4 1
<b>Torte ripiene</b> (cheese cake, strudel, torta di frutta)	TORTE AUTO	—	160 - 200	30 - 85	3
		Sì	160 - 200	35 - 90	4 1
<b>Biscotti/Tortine</b>	TORTE AUTO	—	170 - 180	15 - 45	3
		Sì	160 - 170	20 - 45	4 1
		Sì	160 - 170	20 - 45 ***	5 3 1
<b>Bignè</b>		Sì	180 - 200	30 - 40	3
		Sì	180 - 190	35 - 45	4 1
		Sì	180 - 190	35 - 45 ***	5 3 1
<b>Meringhe</b>		Sì	90	110 - 150	3
		Sì	90	130 - 150	4 1
		Sì	90	140 - 160 ***	5 3 1
<b>Pizza</b> (sottile, spessa, focaccia)	PIZZA AUTO	—	220 - 250	20 - 40	2
		Sì	220 - 240	20 - 40	4 1
		Sì	220 - 240	25 - 50 ***	5 3 1
<b>Pane in cassetta</b> 1 kg	PANE AUTO	—	180 - 220	50 - 70	2
<b>Panini</b>	PANE AUTO	—	180 - 220	30 - 50	2
<b>Pane</b>		Sì	180 - 200	30 - 60	4 1
<b>Pizze surgelate</b>	PIZZA AUTO	Sì	250	10 - 15	3
		Sì	250	10 - 20	4 1
<b>Torte salate</b> (torta di verdura, quiche)		Sì	180 - 190	40 - 55	2/3
		Sì	180 - 190	45 - 60	4 1
		Sì	180 - 190	45 - 70 ***	5 3 1
<b>Voulevant / Salatini di pasta sfoglia</b>		Sì	190 - 200	20 - 30	3
		Sì	180 - 190	20 - 40	4 1
		Sì	180 - 190	20 - 40 ***	5 3 1
<b>Lasagna / Sformati</b>	PRIMI AUTO	—	190 - 200	40 - 65	3
<b>Pasta al forno / Cannelloni</b>	PRIMI AUTO	—	190 - 200	25 - 45	3






















RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COTTURA (Min.)	LIVELLO E ACCESSORI
<b>Agnello / Vitello / Manzo / Maiale</b> 1 kg		—	190 - 200	60 - 90	3
<b>Pollo / Coniglio / Anatra</b> 1 kg		—	200 - 230	50 - 80	3
<b>Tacchino / Oca</b> 3 kg		—	190 - 200	90 - 150	2
<b>Pesce al forno / al cartoccio</b> (filetto, intero)		Sì	180 - 200	40 - 60	3
<b>Verdure ripiene</b> (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	180 - 200	50 - 60	2
<b>Pane tostato</b>		—	3 (Alto)	3 - 6	5
<b>Filetti / tranci di pesce</b>		—	2 (Medio)	20 - 30 *	4 3
<b>Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger</b>		—	2 - 3 (Medio - Alto)	15 - 30 *	5 4
<b>Pollo arrosto</b> 1-1,3 kg		—	2 (Medio)	55 - 70 **	2 1
<b>Roast beef al sangue</b> 1 kg		—	2 (Medio)	35 - 50 **	3
<b>Cosciotto di agnello / Stinchi</b>		—	2 (Medio)	60 - 90 **	3
<b>Patate arrosto</b>		—	2 (Medio)	35 - 55 **	3
<b>Verdure gratinate</b>		—	3 (Alto)	10 - 25	3
<b>Lasagna &amp; Carne</b>		Sì	200	50 - 100 ***	4 1
<b>Carne &amp; Patate</b>		Sì	200	45 - 100 ***	4 1
<b>Pesce &amp; Verdure</b>		Sì	180	30 - 50 ***	4 1
<b>Pasto completo: Crostata</b> (Liv. 5) / <b>Lasagna</b> (Liv. 3) / <b>Carne</b> (Liv. 1)		Sì	190	40 - 120 ***	5 3 1
<b>Arrosti ripieni</b>		—	200	80 - 120 ***	3
<b>Carne in pezzi</b> (coniglio, pollo, agnello)		—	200	50 - 100 ***	3

\* 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.

 [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 la norma IEC 60350-1.

FUNZIONI MANUALI						
	Statico	Grill	TurboGrill	Termoventilato	Ventilato	EcoTermoventilato
FUNZIONI AUTOMATICHE						
	Carne	Pollame	Primi piatti	Pane	Pizza	Torte
ACCESSORI						
	Griglia	Teglia o tortiera su griglia	Leccarda / Piastra dolci / teglia su griglia	Leccarda	Leccarda con 500ml di acqua	Piastra dolci

**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.

- 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.

## PULIRE LA CAVITÀ CON LA PIROLISI

**Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi.**

**Tenere i bambini e gli animali lontani dal forno durante e dopo (fino a una completa areazione della stanza) il ciclo di pirolisi.**

Questa funzione permette di eliminare lo sporco generato dalla cottura grazie a una temperatura di circa 500°C. A questa temperatura i residui di sporco si trasformano in depositi facilmente removibili con una spugna umida dopo che il forno si è raffreddato.

Nel caso in cui il forno sia installato sotto un piano di cottura, accertarsi che durante il ciclo di autopulizia i bruciatori o le piastre elettriche siano spente.

**Gli accessori devono essere rimossi dal forno prima dell'attivazione della pirolisi (anche le griglie laterali).**

Per ottenere risultati di pulizia ottimali, eliminare i depositi di grandi dimensioni con una spugna umida prima di avviare la funzione di pirolisi.

Il forno permette di attivare due differenti funzioni pirolitiche: il ciclo completo garantisce una pulizia a fondo in caso di forno molto sporco, quello economico (ECO) è più breve, consuma meno energia di quello completo e quindi è adatto per essere usato a intervalli regolari.

Attivare la funzione pirolisi soltanto in presenza di molto sporco o cattivi odori generati durante la cottura.

Nota: durante la pulizia pirolitica la porta del forno non può essere aperta; rimarrà bloccata fino a quando la temperatura non tornerà a livelli accettabili.

Ventilare la stanza durante e dopo (fino a una completa areazione della stanza) il ciclo di pirolisi.

## SOSTITUIRE LA LAMPADA

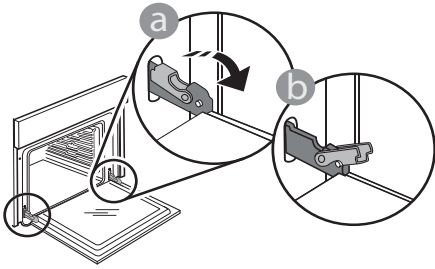
1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Svitare la copertura della lampada, sostituire la lampada e avvitare di nuovo il coperchio della lampada.
3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

Nota: usare solo lampade ad incandescenza da 25-40W/230 ~ V tipo E-14, T300°C, o lampade alogene da 20-40W/230 ~ V tipo G9, T300°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 lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza.

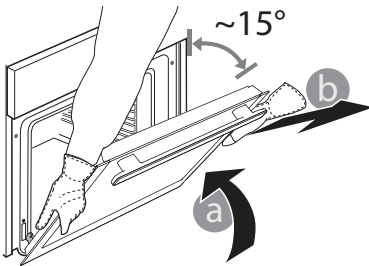
- In caso di impiego di lampade alogene, non maneggiarle a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

## TOGLIERE E RIMONTARE LA PORTA

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

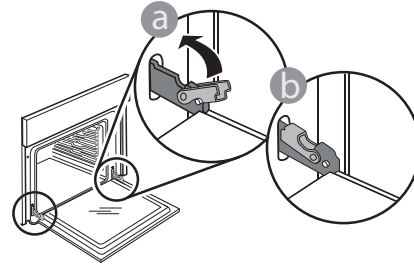


**2.** Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto finché non esce dalle sedi. Togliere la porta e appoggiarla su un piano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

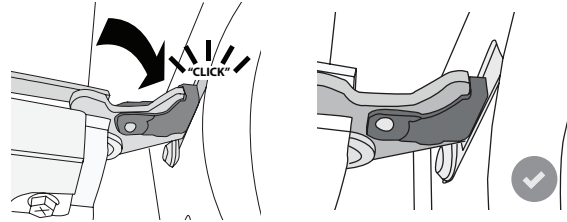


**3.** Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

**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.



**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



Scaricare le istruzioni per l'uso da [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu) per maggiori informazioni

Problem	Possible cause	Solution
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.
La porta non si apre.	Ciclo di pulizia attivo. Guasto al blocco porta.	Attendere il termine della funzione e che il forno si raffreddi. Spegnerne e riaccendere il forno per 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".

## 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.

## DATI TECNICI

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

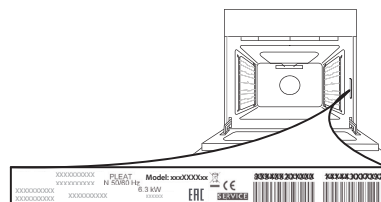
> Scaricare le istruzioni per l'uso dal sito internet **docs.hotpoint.eu** (è possibile usare questo QR Code) indicando il codice commerciale del prodotto.



> In alternativa, contattare il Servizio di Assistenza Clienti.

## CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

I contatti possono essere trovati sul manuale di garanzia. Quando si contatta il Servizio di Assistenza Clienti fornire i codici presenti sulla targhetta matricola del prodotto.



400010859166

Printed in Italy