

GUIDA RAPIDA



GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN PRODOTTO HOTPOINT - ARISTON

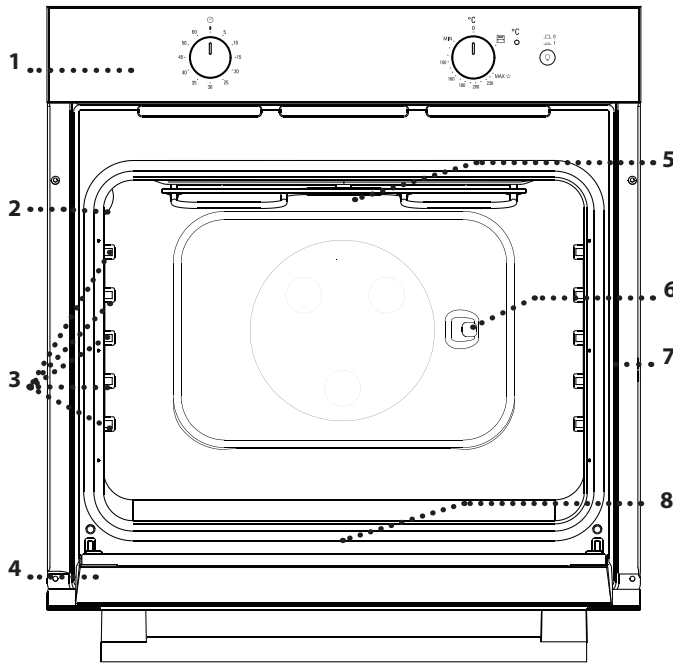
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.hotpoint.eu/register



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

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

DESCRIZIONE PRODOTTO



1. Pannello di controllo
2. Lampada
3. Griglie laterali
(il livello è indicato sulla parete della cavità)
4. Porta
5. Resistenza superiore / Grill
6. Sede girarrosto
7. Targhetta matricola
(da non rimuovere)
8. Bruciatore
(non visibile)

PANNELLO DI CONTROLLO



1. MANOPOLA TIMER

Utile per impostare il contaminuti. Non attiva né interrompe una cottura.

2. MANOPOLA DI REGOLAZIONE

Per accendere il forno, regolare la temperatura o selezionare la funzione "Grill".
Per spegnere il forno, ruotare sulla posizione 0.

3. LED GRILL

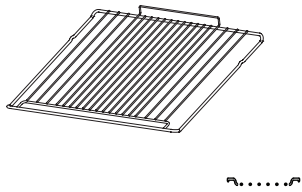
Quando si accende, indica che la funzione grill è attiva.

4. TASTO LUCE

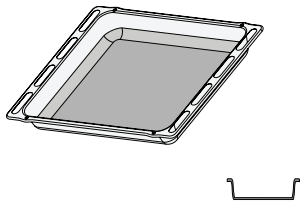
Premere per accendere (1) o spegnere (0) la luce.

ACCESSORI

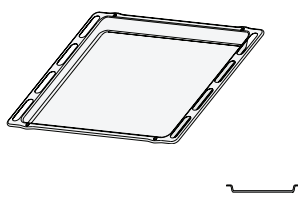
GRIGLIA



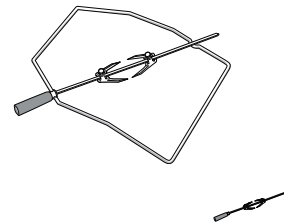
LECCARDA



PIASTRA DOLCI

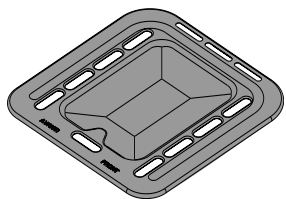


GIRARROSTO



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

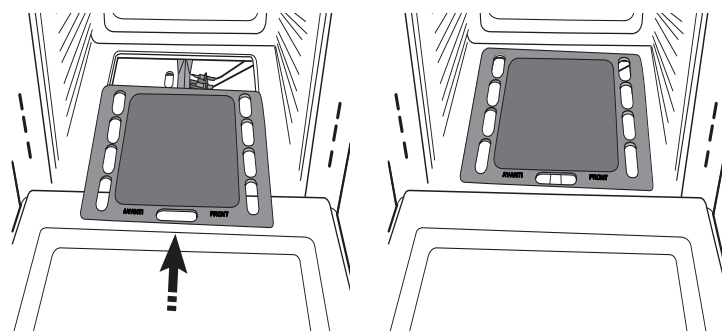
MONTARE IL COPERCHIO DEL BRUCIATORE



Per montare correttamente il coperchio del bruciatore, è sufficiente appoggiarlo sul fondo della cavità.

Posizionarlo in modo che la scritta "AVANTI - FRONT" sia rivolta verso l'esterno e che una volta abbassato in nella

sua posizione, il coperchio non si possa muovere lateralmente.



INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

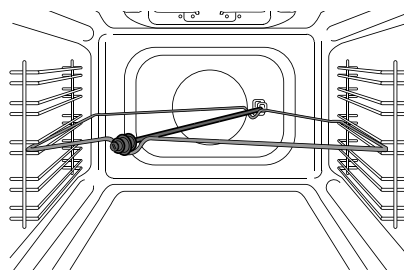
• Inserire la griglia tenendola leggermente inclinata verso l'alto, appoggiando dapprima il lato posteriore rialzato - orientato verso l'alto - sul livello desiderato. In seguito, farla scivolare orizzontalmente sulla griglia laterale fino a fine corsa.

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

USARE IL GIRARROSTO

Infilare lo spiedo al centro del pezzo di carne (legato con uno spago se pollame) e farlo scorrere finché non si ferma saldamente sulla forchetta. Inserire sull'asta la seconda forchetta, e farla scorrere fino a bloccare saldamente la carne.

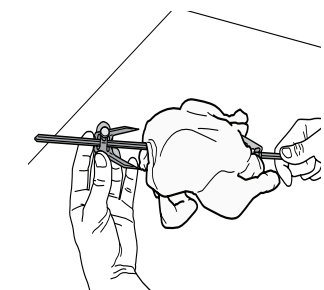
Inserire la punta nell'apposita sede situata nella cavità del forno e appoggiare la parte arrotondata al supporto, inserito precedentemente sul terzo livello.



Per utilizzare il girarrosto avviare il forno selezionando la funzione "Grill".

Per raccogliere i liquidi di cottura, posizionare una leccarda al di sotto, aggiungendo 200 ml di acqua potabile.

Per evitare di scottarsi, maneggiare lo spiedo caldo usando la manopola di plastica (da rimuovere sempre prima della cottura).



Per assicurarne la posizione, usare la vite di fissaggio.

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.

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

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


USO QUOTIDIANO

. AVVIARE IL FORNO

Mantenendo la porta del forno chiusa, ruotare e premere allo stesso tempo la manopola di regolazione portandola in corrispondenza della temperatura massima MAX . Tenere dunque premuta la manopola di regolazione per qualche secondo per assicurare l'accensione del forno.

Il dispositivo di accensione elettronica non deve essere azionato per più di 15 secondi.

Per regolare la temperatura, ruotare la manopola di regolazione in corrispondenza della temperatura desiderata.

0 MIN 150 160 180 200 230 MAX 

Per interrompere in ogni momento la cottura, spegnendo il forno, ruotare la manopola di regolazione sulla posizione 0.

In caso di mancata accensione o di spegnimento accidentale, riportare la manopola di regolazione sulla posizione 0, aprire la porta del forno e attendere almeno un minuto prima di ritentare l'accensione.

FUNZIONE GRILL

Per grigliare costate, spiedini e salsicce, gratinare verdure o dorare il pane.
Si suggerisce di posizionare il cibo sul 5° livello. Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla sul 4° livello aggiungendo circa 200 ml di acqua potabile.

Preriscaldare il forno per 3 - 5 min. Durante la cottura la porta del forno deve essere mantenuta chiusa. Con questa funzione è possibile utilizzare il girarrosto, se presente.

Per selezionare la funzione Grill, ruotare la manopola di regolazione fino all'icona  corrispondente.

























Una volta avviata la funzione, il led acceso segnala che si è attivata la funzione.

. IMPOSTARE IL TIMER

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







Ruotare completamente la manopola in senso orario e riportarla poi sulla durata di cottura desiderata, procedendo in senso antiorario: un segnale acustico avviserà del termine del conto alla rovescia.

TABELLA DI COTTURA

| RICETTA | FUNZIONE | PRE RISCALDARE | TEMPERATURA (°C) | DURATA (MIN) | LIVELLO E ACCESSORI | |
|--|---|----------------|------------------|--------------|--|--|
| Torte a lievitazione | - | 10' | 160 - 180 | 40 - 90 | 4  | |
| Torte ripiene (cheese cake, strudel, torta di frutta) | - | 10' | 170 - 190 | 40 - 90 | 4  | |
| Biscotti/Tortine | - | 10' | 160 - 180 | 25 - 45 | 4  | |
| Bignè | - | 10' | 180 - 200 | 30 - 50 | 4  | |
| Pizza / Focaccia | - | 10' | 190 - 210 | 30 - 50 | 4  | |
| Pane | - | 10' | 180 - 200 | 30 - 80 | 3  | |
| Pizze surgelate | - | 10' | MAX | 10 - 20 | 4  | |
| Torte salate (torta di verdura, quiche) | - | 10' | 180 - 200 | 40 - 70 | 4  | |
| Voulevant / Salatini di pasta sfoglia | - | 10' | 180 - 200 | 20 - 40 | 3  | |
| Lasagna / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati | - | 10' | 190 - 200 | 55 - 65 | 3  | |
| Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg | - | 10' | 190 - 200 | 50 - 90 | 3  | |
| Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg | - | 10' | 190 - 200 | 55 - 100 | 3  | |
| Tacchino / Oca 3 kg | - | 10' | 190 - 200 | 150 - 200 | 3  | |
| Pesce al forno / al cartoccio 0,5 kg (filetto, intero) | - | 10' | 170 - 190 | 30 - 45 | 4  | |
| Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane) | - | 10' | 180 - 200 | 50 - 70 | 4  | |
| Patate arrosto | - | 10' | 190 - 210 | 60 - 80 | 3  | |
| Pane tostato |  | 5' | 250 | 2 - 6 | 5  | |
| Filetti / tranci di pesce |  | - | 230 - 250 | 15 - 30 * | 4  | 3  |
| Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger |  | - | 250 | 15 - 30 * | 5  | 4  |

* Ruotare il cibo a metà cottura.

Scaricare le Istruzioni per l'uso collegandosi al sito docs.hotpoint.eu per consultare la tabella delle ricette testate, compilata per gli istituti di valutazione secondo la norma IEC 60350-1

| | | | | | |
|-----------|--|---|---|---|---|
| ACCESSORI |  Griglia |  Tortiera o teglia su griglia |  Leccarda / Teglia su griglia |  Leccarda |  Leccarda con 200 ml di acqua |
| FUNZIONI |  Grill | | | | |

CONSIGLI UTILI

COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

La tabella indica la funzione migliore da utilizzare per un determinato alimento, da cuocere su un ripiano. I tempi di cottura si riferiscono all'introduzione del cibo nel forno, escluso il preriscaldamento (ove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessorio. 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. E' possibile utilizzare anche pentole e accessori in pyrex o in porcellana, i tempi di cottura si allungheranno leggermente. Per ottenere migliori risultati seguire attentamente i consigli riportati sulla tabella di cottura per la scelta degli accessori in dotazione da posizionare sui diversi ripiani.

DOLCI

Utilizzare tortiere in metallo scuro e posizionarle sempre sulla griglia in dotazione.

Per capire se la torta a lievitazione è cotta, inserire uno stecchino di legno nella parte più alta del dolce. Se lo stecchino rimane asciutto, il dolce è pronto.

Se si utilizzano tortiere antiaderenti, non imburrare i bordi, il dolce potrebbe non crescere omogeneamente sui lati.

Se il dolce si "sgonfia" durante la cottura, la volta successiva utilizzare una temperatura inferiore, magari riducendo la quantità di liquido e mescolando più delicatamente l'impasto.

CARNI

Utilizzare qualunque tipo di teglia o pirofila adatta le dimensioni della carne da cuocere. Nel caso di arrosti, aggiungere preferibilmente del brodo sul fondo della teglia inumidendo la carne durante la cottura per insaporirla. Fare attenzione al vapore che si sviluppa durante tale operazione. Quando l'arrosto è pronto lasciarlo riposare in forno per altri 10-15 min, oppure avvolgerlo in carta di alluminio.

Quando si vogliono grigliare pezzi di carne, per ottenere una cottura uniforme, scegliere parti con lo stesso spessore. I pezzi di carne molto spessi richiedono un tempo di cottura maggiore. Per evitare che si brucino in superficie, allontanarli dal grill, posizionando la griglia a livelli inferiori. Girare la carne dopo due terzi della cottura, facendo attenzione al vapore che fuoriesce durante l'apertura della porta.

Si consiglia di posizionare una leccarda con mezzo litro d'acqua potabile direttamente sotto la griglia sulla quale avete posizionato il cibo da grigliare, per raccogliere il liquido di cottura. Rabboccate quando necessario.

CURA E PULIZIA

Non usare pulitrici a getto di vapore.

Utilizzare guanti protettivi durante tutte le operazioni.

Eeguire 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

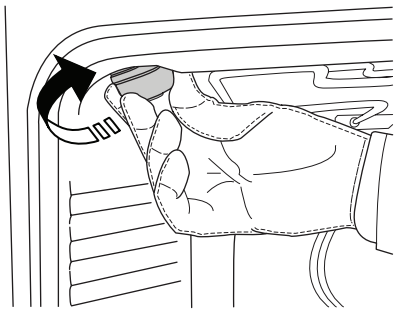
- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo; per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti con un elevato contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.
- Per facilitare la pulizia dei vetri è possibile rimuovere e smontare facilmente la porta  [www](#).
- Pulire i vetri della porta con detersivi liquidi specifici.

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.

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 alogene da 25 W/230 ~ V tipo G9, T300°C.

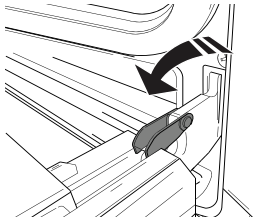
La lampada utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009).

Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza.

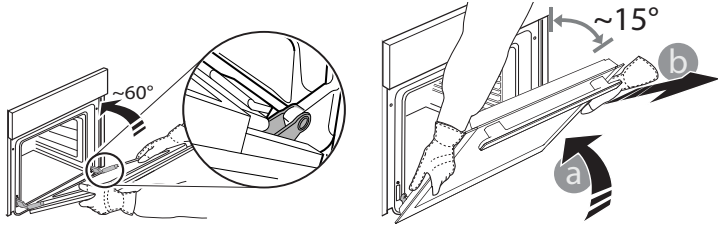
- Non maneggiare le lampade a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

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 (a) finché non esce dalle sedi (b).



Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

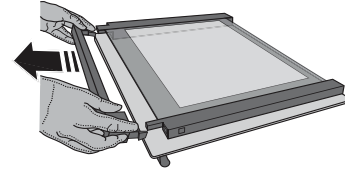
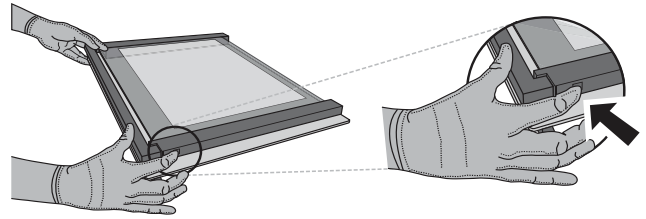
3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

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

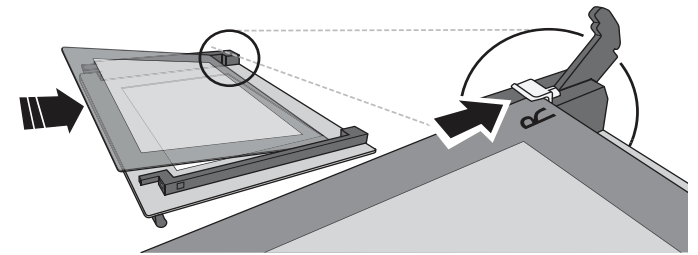
1. Dopo aver smontato la porta e averla appoggiata su un ripiano morbido con la maniglia verso il basso, premere contemporaneamente le due clip di fissaggio ed estrarre il profilo superiore della porta tirandolo verso di sé.



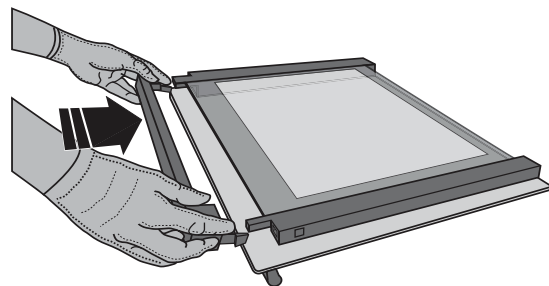
2. Sollevare e prendere saldamente il vetro interno con due mani, rimuoverlo e appoggiarlo su un piano morbido prima di eseguire la pulizia.

3. Per riposizionare correttamente il vetro interno, fare attenzione che la "R" sia leggibile nell'angolo sinistro.

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



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



RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

| Problema | Possibile causa | Soluzione |
|--|---|---|
| Il forno o il bruciatore non si avviano. | Interruzione di corrente elettrica. | Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Attendere almeno un minuto, quindi ritentare l'accensione del forno e verificare se l'inconveniente persiste. |
| | Disconnessione dalla rete elettrica principale. | |
| | Interruzione nella rete di alimentazione gas. | Verificare che il rubinetto del gas a monte del forno sia aperto o che la bombola del gas liquido (se utilizzata) non sia esaurita. |
| | Procedura di avvio scorretta. | Attendere almeno un minuto e ripetere le operazioni indicate nel capitolo "Uso quotidiano". |

In caso di inconveniente, riportare la manopola di regolazione sulla posizione 0 e aprire la porta del forno.

DATI TECNICI

📄 [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

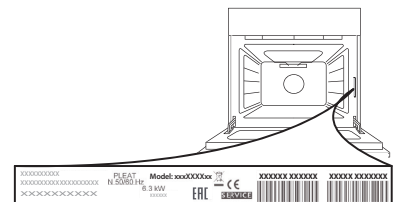
> 📄 [www](http://www.docs.hotpoint.eu) Scaricare le istruzioni per l'uso dal sito internet docs.hotpoint.eu (è possibile usare questo QR Code) indicando il codice commerciale del prodotto.



> 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



400010873656

Stampato in Italia

