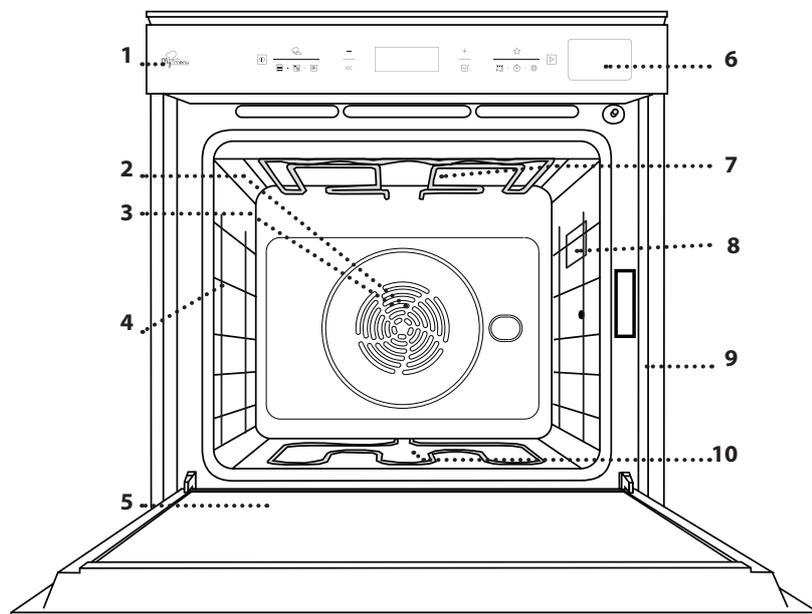


**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO HOTPOINT-ARISTON**

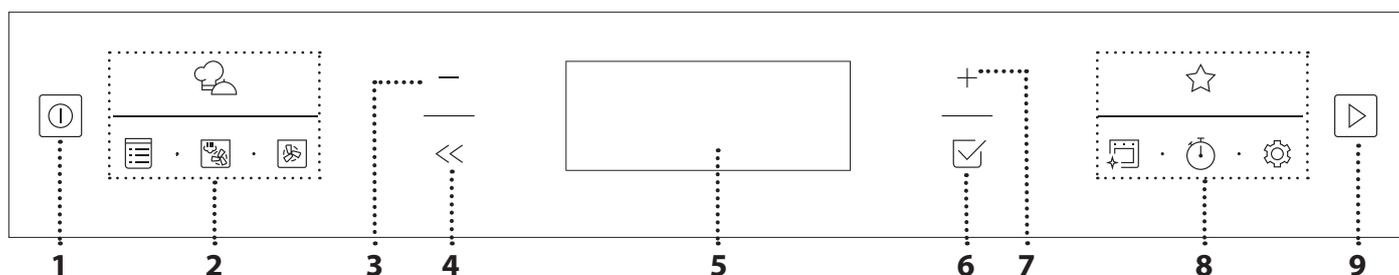
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)



**Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni relative alla sicurezza.**

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

1. Pannello comandi
2. Ventola
3. Resistenza circolare (non visibile)
4. Griglie laterali (il livello è indicato nella parte anteriore del forno)
5. Porta
6. Cassetto per l'acqua
7. Resistenza superiore / grill
8. Luce
9. Targhetta matricola (da non rimuovere)
10. Resistenza inferiore (non visibile)

**DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI****1. ON / OFF**

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

**2. TASTI DI ACCESSO DIRETTO ALLE FUNZIONI**

Per accedere rapidamente alle funzioni e al menu.

**3. TASTO DI NAVIGAZIONE MENO**

Per scorrere i menu e ridurre le impostazioni o i valori delle funzioni.

**4. INDIETRO**

Per tornare alla schermata precedente. Durante la cottura, permette di modificare le impostazioni.

**5. DISPLAY****6. CONFERMA**

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

**7. TASTO DI NAVIGAZIONE PIÙ**

Per scorrere i menu e aumentare le impostazioni o i valori delle funzioni.

**8. TASTI DI ACCESSO DIRETTO A OPZIONI E FUNZIONI**

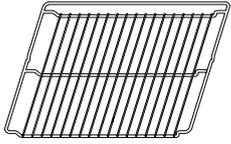
Per impostare rapidamente le funzioni, la durata, le impostazioni e i preferiti.

**9. AVVIO**

Per avviare una funzione utilizzando i valori impostati o di base.

# ACCESSORI

## GRIGLIA



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

## LECCARDA



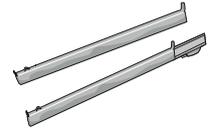
Da posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura o come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, ecc.

## TEGLIA



Da usare per cuocere prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche carne arrosto, pesce al cartoccio, ecc.

## GUIDE SCORREVOLI \*



Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

\* Disponibile solo su alcuni modelli

Il numero e il tipo di accessori possono variare a seconda del modello acquistato.

È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza.

## INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

Inserire la griglia orizzontalmente facendola scivolare sulle griglie laterali inserendo dapprima il lato rialzato orientato verso l'alto.

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

## TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

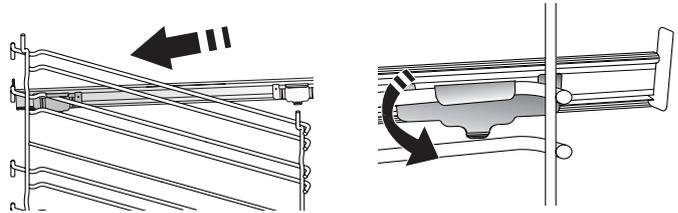
Per rimuovere le griglie, togliere le viti di fissaggio (se presenti) da entrambi i lati con l'aiuto di una moneta o di un attrezzo adatto. Quindi sollevare le guide ed estrarre le parti inferiori dai relativi alloggiamenti: a questo punto è possibile rimuovere le griglie.

Per rimuovere le griglie, togliere le viti di fissaggio (se presenti) da entrambi i lati con l'aiuto di una moneta o di un attrezzo adatto. Quindi sollevare le guide ed estrarre le parti inferiori dai relativi alloggiamenti: a questo punto è possibile rimuovere le griglie.

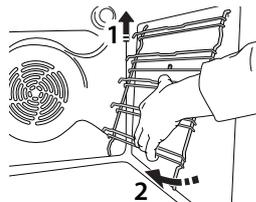
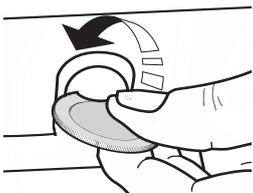
## MONTARE LE GUIDE SCORREVOLI (SE PRESENTI)

Togliere dal forno le griglie laterali e rimuovere la protezione in plastica dalle guide scorrevoli.

Ancorare alla griglia laterale la clip superiore della guida e farla scivolare fino a fine corsa; abbassare in posizione l'altra clip. Per fissare la guida, premere la parte inferiore della clip contro la griglia laterale. Assicurarsi che le guide possano scorrere liberamente. Ripetere questa operazione sull'altra griglia laterale, allo stesso livello.



Nota: le guide scorrevoli possono essere montate a qualsiasi livello.



## FUNZIONI



### MY MENU

Questa funzione permette la cottura completamente automatica di tutte le pietanze (lasagne, carne, pesce, verdure, torte dolci e salate, pane, pizza). Per utilizzare al meglio questa funzione si raccomanda di seguire le indicazioni della tabella di cottura.



### FUNZIONI MANUALI

#### • TERMOVENTILATO

Per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura.

Questa funzione permette di eseguire la cottura senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.

#### • VENTILATO

Per cuocere carni o torte ripiene su un solo ripiano.

#### • MULTIFLOW MENU

Per cuocere contemporaneamente su quattro ripiani alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura. Questa funzione può essere utilizzata per cuocere biscotti, torte, pizze (anche surgelate) e per preparare un pasto completo. Per ottenere risultati ottimali si raccomanda di seguire la tabella di cottura.

#### • FUNZIONI GRILL

##### » GRILL

Per grigliare costate, spiedini e salsicce, gratinare verdure o dorare il pane. Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.

##### » TURBO GRILL

Per arrostiti grossi tagli di carne (cosciotti, roast beef, polli). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere i liquidi di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.

#### • MY FROZEN FOOD

Questa funzione seleziona automaticamente la temperatura e la modalità di cottura ottimali per 5 diverse categorie di alimenti pronti surgelati. Non è necessario preriscaldare il forno.

#### • FUNZIONI SPECIALI

##### » SCONGELAMENTO

Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Disporre gli alimenti sul ripiano intermedio. Si suggerisce di lasciare l'alimento nella sua confezione per impedire che si asciughi eccessivamente all'esterno.

##### » TIENI IN CALDO

Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti.

##### » LIEVITAZIONE IN CORSO

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.

##### » MAXI COOKING

Per cuocere tagli di carne di grosse dimensioni (superiori ai 2,5 kg). Si suggerisce di girare la carne durante la cottura per ottenere una doratura omogenea su entrambi i lati. È preferibile irrorarla di tanto in tanto con il fondo di cottura per evitare che si asciughi eccessivamente.

##### » ECO TERMOVENTILATO

Per cuocere arrostiti ripieni e di carne su uno stesso ripiano. La circolazione intermittente dell'aria impedisce un'eccessiva asciugatura degli alimenti. In questa funzione ECO la luce rimane spenta durante la cottura. 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.

##### » COTTURA LENTA

Per cuocere delicatamente carne e pesce. Questa funzione cuoce gli alimenti lentamente per mantenerli teneri e saporiti. Grazie alla bassa temperatura, la pietanza non si asciuga esternamente e il risultato finale è simile a quello che si ottiene con la cottura a vapore. Per gli arrostiti, si suggerisce di farli rosolare prima in padella per creare una crosta esterna che trattienga i succhi interni della carne. Per un risultato ottimale, tenere chiusa la porta del forno durante la cottura per evitare la dispersione del calore. I tempi di cottura consigliati per il pesce (300 g - 3 kg) variano tra 2 e 5 ore, per la carne (1-3 kg) tra 4 e 7 ore.

#### • PRERISC RAPIDO

Per riscaldare rapidamente il forno.



### TERMOVENTILATO + VAPORE

Combinando le proprietà del vapore con quelle della cottura termoventilata, questa funzione permette di ottenere una cottura piacevolmente croccante e dorata all'esterno mantenendo l'interno tenero e succoso. Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di scegliere un livello di vapore ALTO per il pesce, MEDIO per la carne e BASSO per pane e dolci.



### STATICO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.



### I MIEI PREFERITI

Per richiamare la lista delle 10 funzioni preferite.



### PULIZIA

#### • DIAMOND CLEAN

L'azione del vapore rilasciato in questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura facilita la rimozione dei residui. Disporre 200 ml d'acqua potabile sul fondo del forno e attivare la funzione a forno freddo.

#### • SCARICO ACQUA

Per vuotare la caldaia evitando che rimanga dell'acqua residua.

## • DECALCIFICAZIONE

Per rimuovere i depositi di calcare dalla caldaia. Si consiglia di attivare la funzione a intervalli regolari. In caso contrario, sul display comparirà un messaggio per ricordare che è necessario pulire il forno.



### CONTA MINUTI

Per impostare il timer senza attivare una funzione.



### IMPOSTAZIONI

Per regolare le impostazioni del forno.

Attivando la modalità "ECO", la luminosità del display si riduce e la luce si spegne dopo 1 minuto per risparmiare energia. Il display si riattiva automaticamente premendo un tasto qualsiasi.

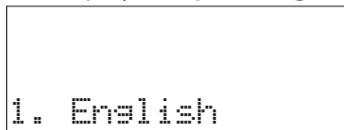
Se la modalità "DEMO" è impostata su "On", tutti i comandi sono operativi e i menu sono disponibili ma il forno non viene riscaldato. Per disattivare questa modalità, accedere a "DEMO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off".

Selezionando "RESET", l'apparecchio si spegne e vengono ripristinate le impostazioni della prima accensione. Tutte le impostazioni successive vengono cancellate.

## PRIMO UTILIZZO

### 1. SELEZIONE DELLA LINGUA

Alla prima accensione, è necessario impostare lingua e ora: Sul display compare "English".



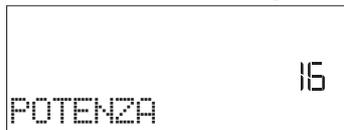
Premere + o — per scorrere tra le lingue disponibili e selezionare quella desiderata.

Premere  per confermare la selezione.

Nota: la lingua potrà essere cambiata successivamente selezionando "LINGUA" nel menu "IMPOSTAZIONI", accessibile premendo .

### 2. 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 (16): nel caso si disponga di una potenza inferiore, è necessario diminuire questo valore (13).



Ruotare la manopola di regolazione per selezionare 16 "Alto" o 13 "Basso" e premere  per confermare.

### 3. IMPOSTARE L'ORA

Dopo avere selezionato la potenza, è necessario impostare l'ora: sul display lampeggiano le due cifre relative all'ora.



Premere + o — per impostare l'ora corrente e premere  : sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti.

Premere + o — per impostare i minuti e premere  per confermare.

Nota: dopo un'interruzione prolungata della corrente potrebbe essere necessario impostare nuovamente l'ora. Selezionare "OROLOGIO" nel menu "IMPOSTAZIONI", accessibile premendo .

### 4. RISCALDAMENTO DEL 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").

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

## USO QUOTIDIANO

### 1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

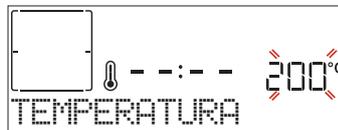
Premere per accendere il forno: il display mostrerà l'ultima funzione utilizzata o il menu principale.

Per selezionare una funzione è possibile premere l'icona corrispondente (per le funzioni principali) oppure scegliere la voce desiderata da un menu: Per selezionare una funzione da un menu (il display mostrerà la prima voce disponibile), premere + o — per selezionare la voce desiderata, quindi premere  per confermare.

### 2. IMPOSTARE LA FUNZIONE

Dopo avere selezionato la funzione desiderata è possibile modificarne le impostazioni. Il display mostra in sequenza i valori che è possibile modificare. Premendo << è possibile modificare nuovamente l'impostazione precedente.

### TEMPERATURA / LIVELLO GRILL / LIVELLO VAPORE

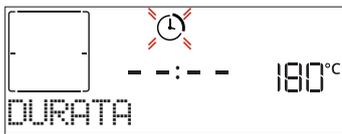


Quando il valore lampeggia sul display, premere + o — per regolarlo, quindi premere  per confermare e procedere con le impostazioni seguenti (per i valori che è possibile modificare).

Usare la stessa procedura per impostare la potenza del grill: Sono disponibili tre livelli di potenza per il grill: 3 (alto), 2 (medio), 1 (basso).

Nella funzione "Termoventilato + Vapore", è possibile scegliere la quantità di vapore tra i seguenti valori: 1 (Basso), 2 (Medio), 3 (Alto).

Nota: una volta attivata la funzione, sarà possibile modificare i valori usando + o — .

**DURATA**

Quando l'icona  lampeggia sul display, premere + o — per impostare il tempo di cottura desiderato, quindi premere  per confermare. È possibile non impostare la durata se si preferisce gestire manualmente il tempo di cottura: Premere  o  per confermare e avviare la funzione. Selezionando questa modalità non è possibile programmare un avvio ritardato.

Nota: durante la cottura, premendo  è possibile regolare il tempo impostato: premere + o — per modificare il valore, quindi premere  per confermare.

**FINE COTTURA (AVVIO RITARDATO)**

In molte funzioni, una volta impostato un tempo di cottura è possibile posticipare l'avvio della funzione programmando l'ora di fine. Il display mostra l'ora di fine mentre l'icona  lampeggia.



Premere + o — per impostare l'ora di fine cottura desiderata, quindi premere  per confermare e attivare 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.

Nota: 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 premere + o — per regolare l'ora di fine programmata oppure premere << per modificare altre impostazioni. Premendo <<, è possibile alternare la visualizzazione tra l'ora di fine cottura e la durata.

**. MY MENU**

Queste funzioni selezionano automaticamente la modalità, la temperatura e la durata di cottura più adatte per ottenere risultati ottimali.

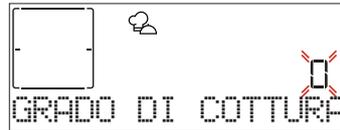
Alla richiesta, sarà sufficiente indicare le caratteristiche degli alimenti per ottenere un risultato ottimale.

**PESO / ALTEZZA / PIZZA (LIVELLI TEGLIA ROTONDA)**

Per impostare questa funzione correttamente, seguire le indicazioni che compaiono sul display: alla richiesta, premere + o — per impostare i valori desiderati, quindi premere  per confermare.

**GRADO DI COTTURA / DORATURA**

In alcune funzioni "My Menu" è possibile regolare il grado di cottura.



Alla richiesta, premere + o — per selezionare il livello desiderato tra la cottura al sangue (-1) e un risultato ben cotto (+1). Premere  o  per confermare e avviare la funzione.

Allo stesso modo, in alcune funzioni My Menu è possibile regolare il grado di doratura tra un valore minimo (-1) e un valore massimo (1).

**. COTTURA A VAPORE**

Selezionando la funzione "Termoventilato + Vapore/100% vapore" o una delle altre funzioni My Menu preimpostate, è possibile cuocere qualsiasi tipo di pietanza con l'uso del vapore.

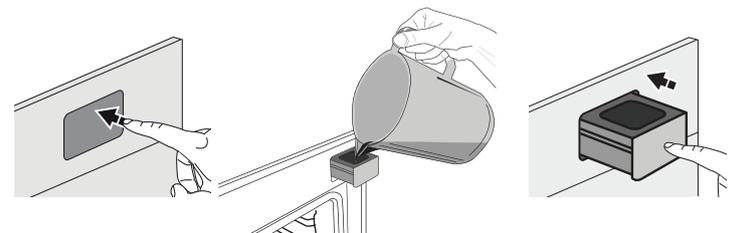
Il vapore penetra negli alimenti in modo più veloce e uniforme rispetto alla sola aria calda utilizzata nelle funzioni tradizionali: questa azione riduce i tempi di cottura, preservando le preziose sostanze nutritive degli alimenti e assicurando risultati eccellenti e saporiti in tutte le preparazioni.

È importante che la porta del forno rimanga chiusa per l'intera durata della cottura a vapore.

Per procedere alla cottura a vapore, sarà necessario riempire il serbatoio interno del forno usando il cassetto posto sul pannello comandi.

Quando il display mostra i messaggi "AGGIUNGI ACQUA" o "RIEMPI CASSETTO", aprire il cassetto premendolo leggermente.

Versare lentamente acqua potabile finché compare il messaggio "RIEMPIMENTO COMPLETATO". Il serbatoio ha una capacità massima di circa 1,5 litri.



Sarà necessario aggiungere acqua solo se il livello del serbatoio non è sufficiente per completare la cottura. Si raccomanda di non riempire il serbatoio a forno spento o prima che compaia il messaggio corrispondente sul display.

**3. AVVIARE LA FUNZIONE**

Dopo avere confermato i valori predefiniti o avere applicato le impostazioni preferite, premere  per attivare la funzione prescelta.

Se è stato impostato un avvio ritardato, premendo  sarà possibile annullare il ritardo e avviare subito la funzione programmata.

Nota: dopo avere selezionato una funzione, il display consiglia il livello più adatto per quella funzione.

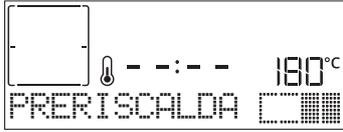
La funzione avviata può essere interrotta in qualsiasi momento premendo .

Se il forno è caldo e la funzione prevede una determinata temperatura massima, sul display compare un messaggio

corrispondente. Premere << per tornare alla schermata precedente e scegliere un'altra funzione, oppure attendere il completo raffreddamento del forno.

#### 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 e comparirà la richiesta "AGG. ALIMENTO".

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

Nota: Introdurre gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può avere effetti negativi sui risultati della cottura. Aprendo la porta durante la fase di preriscaldamento, questa si interrompe temporaneamente.

Il tempo di cottura non comprende la fase di preriscaldamento. La temperatura finale del forno può essere modificata usando + o - .

#### 5. METTERE IN PAUSA LA COTTURA / GIRARE O CONTROLLARE GLI ALIMENTI

Aprendo la porta, le resistenze vengono disattivate e la cottura viene temporaneamente interrotta.

Per riprendere la cottura, chiudere la porta.

Alcune funzioni "My Menu" prevedono che gli alimenti vengano girati durante la cottura.



Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display. Aprire la porta, eseguire l'operazione indicata sul display e chiudere la porta per riprendere la cottura.

Allo stesso modo, quando manca il 10% del tempo di cottura impostato, il forno richiede di controllare gli alimenti.

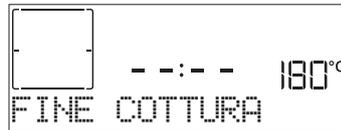


Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display. Controllare gli alimenti, chiudere la porta e riprendere la cottura.

Nota: premendo > è possibile ignorare le operazioni richieste. In ogni caso, una volta trascorso un certo tempo senza che l'operazione venga eseguita, il forno riprende automaticamente la cottura.

#### 6. FINE COTTURA

Allo scadere del tempo programmato, un segnale acustico e il display avvisano che la cottura è terminata.



Premere > per continuare la cottura in modalità manuale (senza timer) o premere + per prolungare il tempo di cottura impostando una nuova durata. In entrambi i casi, i parametri di cottura saranno mantenuti.

Dopo avere estratto le pietanze, lasciar raffreddare il forno con la porta chiusa.

#### DORATURA

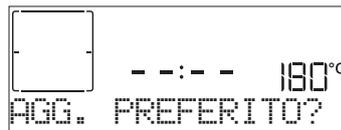
Con alcune funzioni, alla fine della cottura il forno consente di dorare la superficie del cibo grazie all'utilizzo del grill.



Quando il display mostra il messaggio corrispondente, premendo ✓ viene avviato un ciclo di doratura di cinque minuti. Questa funzione può essere interrotta in qualsiasi momento premendo > per spegnere il forno.

#### I MIEI PREFERITI

Al termine della cottura, sul display compare un messaggio che propone di salvare la funzione nella lista dei preferiti con un numero da 1 a 10.



Se si desidera salvare la funzione tra i preferiti e memorizzare le impostazioni correnti per usi successivi premere ✓, oppure premere << per ignorare la richiesta.

Dopo avere premuto ✓, premere + o - per selezionare il numero di posizione, quindi premere ✓ per confermare.

Nota: se la memoria è piena o la posizione è già occupata, viene chiesto di confermare la sovrascrittura della funzione precedente.

Per richiamare successivamente le funzioni salvate premere ☆: il display mostrerà la lista delle funzioni preferite.



Premere + o - per selezionare la funzione, confermarla premendo ✓ e attivarla premendo > .

#### PULIZIA

##### DIAMOND CLEAN

Premere > per visualizzare "Diamond Clean" sul display.



Premere > per attivare la funzione: il display indicherà le operazioni richieste per ottenere una pulizia ottimale: seguire le indicazioni e quindi premere ✓. Una volta eseguite tutte le operazioni preliminari, alla richiesta del forno premere > per attivare il ciclo di pulizia.





# TABELLA DI COTTURA

Categorie di alimenti		Livello e accessori		Quantità	Consigli per la cottura
PIATTI UNICI	Lasagna	2 		0,5 - 3 kg	Preparare secondo la ricetta preferita. Coprire con salsa bechamel e cospargere di formaggio per ottenere una perfetta doratura
	Torte salate	2 		0,8 - 1,2 kg	Foderare uno stampo da crostata con un impasto per 8-10 porzioni e punzecchiarlo con una forchetta. Farcire l'impasto secondo la ricetta preferita
	Verdure-ripiene	3 		0,1 - 0,5 kg cad	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere
PIZZA & PANE	Panini	3 		60 - 150 g l'uno	Preparare l'impasto con la ricetta preferita e disporlo sulla teglia
	Pane in cassetta	2 		400 - 600 g l'uno	Preparare l'impasto con la ricetta preferita per ottenere un pane leggero. Disporlo in uno stampo e lasciarlo lievitare. Usare l'apposita funzione del forno
	Pane grande	2 		0,7 - 2,0 kg	Preparare l'impasto con la ricetta preferita e disporlo sulla teglia
	Baguette	3 		200 - 300 g l'uno	Preparare l'impasto con la ricetta preferita per ottenere un pane leggero. Dividere l'impasto formando delle baguette e lasciarlo lievitare. Usare l'apposita funzione del forno
	Pizza sottile	2 		Teglia rotonda	Preparare l'impasto per pizza con 150 ml d'acqua, 15 g di lievito, 200-225 g di farina, olio e sale. Far lievitare usando l'apposita funzione del forno. Stendere la pasta su una teglia leggermente unta. Aggiungere pomodoro, mozzarella e prosciutto
	Pizza alta	2 		Teglia rotonda	
	Pizza-surgelata	2 4 1 5 3 1 5 4 2 1 		Livelli 1 - 4	Estrarre dalla confezione
	Pan di Spagna	2 		0,5 - 1,2 kg	Preparare 500-900 g di impasto per pan di spagna senza grassi. Versare in una tortiera foderata e imburrata
	Biscotti	3 		0,2 - 0,6 kg	Preparare l'impasto con 500 g di farina, 200 g di burro salato, 200 g di zucchero e 2 uova. Aromatizzare con essenza di frutta. Lasciar raffreddare. Stendere l'impasto a uno spessore uniforme e tagliare con la forma preferita. Disporre i biscotti su una teglia
TORTE & DOLCI	Bigné	3 		1 teglia	Distribuire uniformemente sulla teglia. Lasciar raffreddare prima dell'uso
	Crostata	3 		0,4 - 1,6 kg	Preparare l'impasto con 500 g di farina, 200 g di burro salato, 200 g di zucchero e 2 uova. Aromatizzare con essenza di frutta. Lasciar raffreddare. Stendere l'impasto a uno spessore uniforme e disporlo in una tortiera. Cospargere di marmellata e infornare
	Strudel	3 		0,4 - 1,6 kg	Preparare un mix di mele a dadini, pinoli, cannella e noce moscata. Imburrare un tegame, cospargere di zucchero e cuocere per 10-15 minuti. Arrotolare l'impasto e ripiegare la parte esterna
	Torta ripiena alla frutta	2 		0,5 - 2 kg	Foderare uno stampo con la base e cospargere di pangrattato per assorbire il succo rilasciato dalla frutta. Farcire con frutta fresca a pezzetti mescolata con zucchero e cannella

COTTURA TRADIZ.

ACCESSORI



Griglia



Pirofila o tortiera  
su griglia



Leccarda / piastra dolci  
o teglia su griglia



Leccarda / teglia



Leccarda con  
500 ml di acqua

Categorie di alimenti		Livello e accessori	Quantità	Consigli per la cottura	
ARROSTITI	CARNE	Manzo arrosto 	0,6 - 2 kg	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire	
		Maiale-arrosto 	0,6 - 2,5 kg		
		Pollo-arrosto 	0,6 - 3 kg		
	CONTORNI	Verdure-arrostite 	0,5 - 1,5 kg	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere	
Patate 		0,5 - 1,5 kg	Tagliare le patate a tocchetti e condire con olio, sale e aromi prima di infornare		
GRIGLIATI	CARNE	Hamburger  	1,5 - 3 cm	Cospargere di sale e spennellare con olio prima della cottura	
		Salsicce & wurstel  	1,5 - 4 cm		Distribuire uniformemente sulla griglia. Punzecchiare le salsicce con una forchetta per evitare che l'involucro si laceri
		Spiedini  	1 griglia		Cospargere di sale e spennellare con olio prima della cottura
		Filetto & petto  	1 - 5 cm		
	PESCE	Filetti di pesce  	0,5 - 3 cm	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere	
		Filetti-surgelati  	0,5 - 3 cm		Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere
	CONTORNI	Pomodori 	1 teglia	Cospargere di pangrattato e condire con olio, aglio, pepe e prezzemolo	
		Peperoni 	1 teglia		Preparare secondo la ricetta preferita. Cospargere di formaggio per ottenere una perfetta doratura
Broccoli gratinati 		1 teglia	Preparare secondo la ricetta preferita. Coprire con salsa bechamel e cospargere di formaggio per ottenere una perfetta doratura		
Cavolfiori gratinati 		1 teglia			
Verdure gratinate 	1 teglia				

ACCESSORI

  
 Griglia

  
 Pirofila o tortiera  
 su griglia

  
 Leccarda / piastra dolci  
 o teglia su griglia

  
 Leccarda / teglia

  
 Leccarda con  
 500 ml di acqua



## TABELLA DI COTTURA TERMOVENTILATO + VAPORE

RICETTA	LIVELLO VAPORE	PRERI-SCALD.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (Min)	RIPIANO E ACCESSORI
Pasta frolla / Biscotti	BASSO	Sì	140 - 150	35 - 55	
Tortine / Muffin	BASSO	Sì	160 - 170	30 - 40	
Torte lievitate	BASSO	Sì	170 - 180	40 - 60	
Pan di spagna	BASSO	Sì	160 - 170	30 - 40	
Focaccia	BASSO	Sì	200 - 220	20 - 40	
Pagnotta	BASSO	Sì	170 - 180	70 - 100	
Panini	BASSO	Sì	200 - 220	30 - 50	
Baguette	BASSO	Sì	200 - 220	30 - 50	
Patate arrostate	MEDIO	Sì	200 - 220	50 - 70	
Vitello / Manzo / Maiale 1 Kg	MEDIO	Sì	180 - 200	60 - 100	
Vitello / Manzo / Maiale (spezzatino)	MEDIO	Sì	160 - 180	60-80	
Roast beef al sangue 1 kg	MEDIO	Sì	200 - 220	40 - 50	
Roast beef al sangue 2 kg	MEDIO	Sì	200	55 - 65	
Coscia d'agnello	MEDIO	Sì	180 - 200	65 - 75	
Stinco di maiale stufato	MEDIO	Sì	160 - 180	85 - 100	
Pollo / Faraona / Anatra (1-1,5 kg)	MEDIO	Sì	200 - 220	50 - 70	
Pollo / Faraona / Anatra (in pezzi)	MEDIO	Sì	200 - 220	55 - 65	
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)	MEDIO	Sì	180 - 200	25 - 40	
Filetti pesce	ALTO	Sì	180 - 200	15 - 30	

ACCESSORI

  
Griglia

  
Pirofila o tortiera  
su griglia

  
Leccarda / piastra dolci  
o teglia su griglia

  
Leccarda / teglia

  
Leccarda con  
500 ml di acqua

# TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERI-SCALD.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (Min)	RIPIANO E ACCESSORI
Torte lievitate / Pan di Spagna		Si	170	30 - 50	2 
		Si	160	30 - 50	2 
		Si	160	30 - 50	4 1  
Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di mele)		Si	160 - 200	30 - 85	3 
		Si	160 - 200	35 - 90	4 1  
Biscotti / Pasta frolla		Si	150	20 - 40	3 
		Si	140	30 - 50	4 
		Si	140	30 - 50	4 1  
		Si	135	40 - 60	5 3 1   
Tortine / Muffin		Si	170	20 - 40	3 
		Si	150	30 - 50	4 
		Si	150	30 - 50	4 1  
		Si	150	40 - 60	5 3 1   
Bigné		Si	180 - 200	30 - 40	3 
		Si	180 - 190	35 - 45	4 1  
		Si	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1   
Meringhe		Si	90	110 - 150	3 
		Si	90	130 - 150	4 1  
		Si	90	140 - 160 *	5 3 1   
Pizza / Pane / Focaccia		Si	190 - 250	15 - 50	2 
		Si	190 - 230	20 - 50	4 1  
Pizza (sottile, alta, focaccia)		Si	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1   
Pizza surgelata		Si	250	10 - 15	3 
		Si	250	10 - 20	4 1  
		Si	220 - 240	15 - 30	5 3 1   
Torte salate (torta di verdura, quiche)		Si	180 - 190	45 - 55	3 
		Si	180 - 190	45 - 60	4 1  
		Si	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1   
Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia		Si	190 - 200	20 - 30	3 
		Si	180 - 190	20 - 40	4 1  
		Si	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1   

FUNZIONI



Statico



Termovenilato



Ventilato



Grill



Turbo Grill



Maxi Cooking



Multiflow

Eco  
Termovenilato

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALD.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (Min)	RIPIANO E ACCESSORI
Lasagne / Flan / Pasta al forno / Cannelloni		Si	190 - 200	45 - 65	3
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale (1 kg)		Si	190 - 200	80 - 110	3
Maiale arrosto con cotenna 2 kg		—	170	110 - 150	2
Pollo / Coniglio / Anatra (1 kg)		Si	200 - 230	50 - 100	3
Tacchino / Oca (3 kg)		Si	190 - 200	80 - 130	2
Pesce al forno / al cartoccio (filetti, intero)		Si	180 - 200	40 - 60	3
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Si	180 - 200	50 - 60	2
Pane tostato		—	3 (Alta)	3 - 6	5
Filetti / Tranci di pesce		-	2 (media)	20 - 30 **	4  3
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		-	2 - 3 (media - alto)	15 - 30 **	5  4
Pollo arrosto (1-1,3 kg)		-	2 (media)	55 - 70 ***	2  1
Coscia d'agnello / Stinco		-	2 (media)	60 - 90 ***	3
Patate arrostate		-	2 (media)	35 - 55 ***	3
Verdure gratinate		—	3 (Alta)	10 - 25	3
Biscotti	 Biscotti	Si	135	50 - 70	5  4  3  1
Crostate	 Crostate	Si	170	50 - 70	5  4  3  1
Pizza tonda	 Pizza tonda	Si	210	40 - 60	5  4  2  1
Pasto completo: Crostata (Liv. 5) / Lasagne (Liv. 3) / Carne (Liv. 1)		Si	190	40 - 120 *	5  3  1
Pasto completo: Crostata di frutta (livello 5) / Verdure arrosto (livello 4) / Lasagne (livello 2) / Tagli di carne (livello 1)	 Pasto completo	Si	190	40 - 120 *	5  4  2  1
Lasagne e carne		Si	200	50 - 100 *	4  1
Carne e patate		Si	200	45 - 100 *	4  1
Pesce e verdure		Si	180	30 - 50 *	4  1
Arrosti ripieni		—	200	80 - 120 *	3
Tagli di carne (coniglio, pollo, agnello)		-	200	50 - 100 *	3

\* Il tempo di cottura è indicativo: le pietanze possono essere tolte dal forno in tempi differenti secondo preferenza.

\*\* Girare gli alimenti a metà cottura.

\*\*\* Girare gli alimenti a due terzi di cottura se necessario.

#### 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 intendono dall'introduzione degli alimenti nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche tegami e accessori in pyrex o in ceramica, ma occorre considerare che i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

ACCESSORI

Griglia

Pirofila o tortiera  
su griglia

Leccarda / piastra dolci  
o teglia su griglia

Leccarda / teglia

Leccarda con  
500 ml di acqua

## PULIZIA E MANUTENZIONE

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di eseguire ogni operazione.  
Non utilizzare apparecchi di pulizia a vapore.

Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detergenti abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici.  
Utilizzare guanti protettivi.

Il forno deve essere disconnesso dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione.

### SUPERFICI ESTERNE

. Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente neutro. Asciugare con un panno asciutto.  
. Non usare detergenti corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con le superfici, pulire subito con un panno in microfibra umido.

### SUPERFICI INTERNE

. Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo; per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti con un elevato contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.  
. Attivare la funzione "Diamond Clean" per una pulizia ottimale delle superfici interne.  
. 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.

### CALDAIA

Per garantire prestazioni ottimali nel tempo, ed evitare incrostazioni dovute al deposito di calcare, si consiglia di attivare con regolarità le funzioni "Scarico acqua" e "Decalcificare".

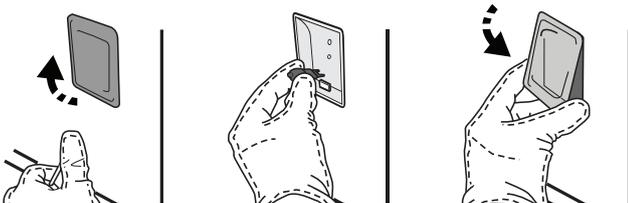
Se la funzione "Termoventilato + Vapore" è rimasta inutilizzata per un lungo periodo, si consiglia di effettuare un ciclo di cottura a forno vuoto riempiendo completamente il serbatoio.

### SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Rimuovere le griglie laterali.
3. Sostituire la lampadina.
4. Riposizionare il coprilampada e premerlo con fermezza fino a quando scatta in posizione.
5. Riapplicare le griglie laterali.
6. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

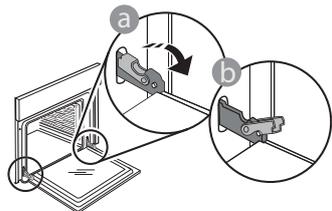
Nota: usare solo lampade alogene da 20-40 W/230 ~ V tipo G9, T 300 °C. La lampada utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009). Le lampadine sono disponibili presso il Servizio Assistenza.

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



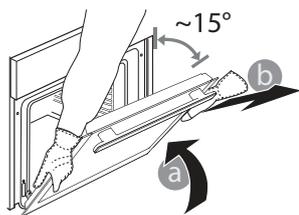
## TOGLIERE E RIMONTARE LA PORTA

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



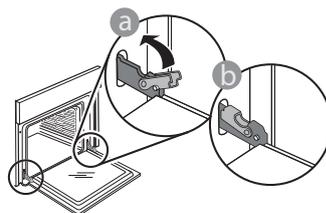
**2. Chiudere la porta** fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia.

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.

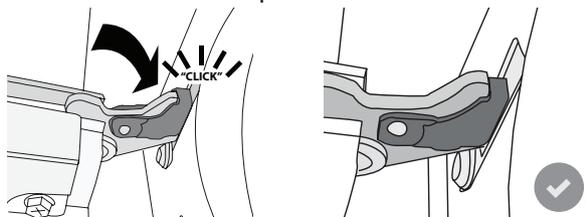


**3. Per rimontare la porta**, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

**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.

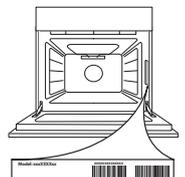
## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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 display mostra la lettera "F" seguita da un numero o una lettera.	Il forno è guasto.	Spegner e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste. Provare a ripristinare l'apparecchio selezionando "RESET" dal menu "IMPOSTAZIONI". Contattare il più vicino Servizio Assistenza Clienti e specificare il numero che segue la lettera "F".
Il forno non si riscalda.	Se la modalità "DEMO" è impostata su "On", tutti i comandi sono operativi e i menu sono disponibili ma il forno non viene riscaldato. Sul display appare la scritta "DEMO" ogni 60 secondi.	Accedere a "DEMO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off".
La luce si spegne.	La modalità "ECO" è impostata su "On".	Accedere a "ECO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off".
L'interruttore generale dell'impianto domestico si spegne.	La potenza dell'apparecchio non è regolata correttamente.	Verificare che la rete domestica abbia una portata nominale di almeno 3 kW. In caso contrario, ridurre la potenza a 13 Ampere. Selezionare "POTENZA" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "BASSO".
Esce del vapore dal cassetto durante la cottura.	Il livello dell'acqua nel serbatoio è basso.	Aggiungere un bicchiere d'acqua potabile.



**Per scaricare le istruzioni di sicurezza, il manuale d'uso, la scheda tecnica e i dati energetici:**

- Visitare il sito web **docs.hotpoint.eu**
- Usare il codice QR
- Oppure, **contattare il Servizio Assistenza** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia). Quando si contatta il Servizio Assistenza, fornire i codici presenti sulla targhetta matricola del prodotto.



---

**Hotpoint**  
ARISTON



**400011351996**