

# Hotpoint

ARISTON



## Istruzioni per l'uso



[www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)



---

**ITALIANO** ..... 4

# ITALIANO

## ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA, ISTRUZIONI PER L'USO E GUIDA DI INSTALLAZIONE



**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)

Indice

***Istruzioni per la sicurezza***

**NORME DI SICUREZZA** ..... 4

**CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE** ..... 6

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ** ..... 6

***Istruzioni per l'uso***

**DESCRIZIONE PRODOTTO** ..... 7

LIVELLO GRIGLIA ..... 7

PANNELLO DI CONTROLLO ..... 8

DESCRIZIONE DISPLAY ..... 8

ACCESSORI ..... 9

INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI ..... 11

TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI ..... 11

FUNZIONI ..... 12

**COME USARE IL FORNO** ..... 13

PRIMO UTILIZZO ..... 13

USO QUOTIDIANO ..... 14

CONSIGLI UTILI ..... 16

TABELLE DI COTTURA ..... 17

RICETTE TESTATE ..... 18

**CURA E PULIZIA** ..... 20

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI ..... 21

DATI TECNICI ..... 22

SERVIZIO DI ASSISTENZA CLIENTI ..... 22

***Guida d'installazione*** ..... 24

# NORME DI SICUREZZA

## IMPORTANTE: DA LEGGERE E OSSERVARE

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni relative alla sicurezza. Conservare le presenti istruzioni come riferimento per future consultazioni.

Queste istruzioni e l'apparecchio sono corredati da importanti avvertenze di sicurezza, da leggere e osservare sempre. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità che derivi dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni di sicurezza, da usi impropri dell'apparecchio o da errate impostazioni dei comandi.

## AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

I bambini di età superiore agli 8 anni, le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e le persone che non abbiano esperienza o conoscenza dell'apparecchio potranno utilizzarlo solo sotto sorveglianza, o quando siano state istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi del suo utilizzo. Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio. I bambini non devono eseguire operazioni di pulizia e manutenzione dell'apparecchio senza la sorveglianza di un adulto.

**ATTENZIONE:** L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso: tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

**ATTENZIONE:** non toccare le resistenze o le superfici interne, per evitare rischi di ustioni. Non avvicinare all'apparecchio stoffe o altri materiali infiammabili fino a che tutti i

componenti non si siano completamente raffreddati. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'essiccazione degli alimenti.

I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Sorvegliare continuamente la cottura degli alimenti ricchi di grasso e olio o le cotture con aggiunta di alcolici (ad es. rum, cognac, vino), perché queste preparazioni comportano un rischio di incendio.

Usare guanti da forno per rimuovere pentole e accessori facendo attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. A fine cottura, aprire la porta dell'apparecchio con cautela, facendo uscire gradualmente l'aria calda o il vapore.

Non ostruire le aperture di sfogo dell'aria calda sul lato anteriore del forno.

Se l'apparecchio è predisposto per l'uso di una termosonda, usare solo i tipi di termosonda raccomandati per questo forno.

## USO CONSENTITO

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico e non professionale.

Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

Non riporre sostanze esplosive o infiammabili, ad esempio bombolette spray, e non conservare o utilizzare benzina o altri materiali infiammabili all'interno o in prossimità dell'apparecchio: se l'apparecchio dovesse entrare in funzione inavvertitamente, potrebbe crearsi un rischio d'incendio.

**ATTENZIONE:** l'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione mediante un temporizzatore esterno o un sistema di comando a distanza separato.

Non sono consentiti altri usi (ad es., il riscaldamento di ambienti).

## INSTALLAZIONE

L'installazione e le riparazioni devono essere eseguite da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del produttore e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare né sostituire alcuna parte dell'apparecchio a meno che ciò non sia espressamente indicato nel manuale d'uso.

Ai bambini non è consentito effettuare operazioni d'installazione. Tenere lontani i bambini durante l'installazione. Tenere il materiale di imballaggio (sacchetti di plastica, parti in polistirene, ecc.) fuori dalla portata dei bambini durante e dopo l'installazione.

La movimentazione e l'installazione dell'apparecchio devono essere effettuate da due o più persone. Usare guanti protettivi per disimballare e installare l'apparecchio.

Dopo aver disimballato l'apparecchio, controllare che l'apparecchio non sia stato danneggiato durante il trasporto. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza.

Prima di procedere all'installazione, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. Durante l'installazione, assicurarsi che l'apparecchio non danneggi il cavo di alimentazione.

Attivare l'apparecchio solo dopo avere completato la procedura di installazione.

Eseguire tutte le operazioni di taglio del mobile prima di inserire il forno, avendo cura di rimuovere accuratamente trucioli o residui di segatura.

La parte inferiore dell'apparecchio non deve più essere accessibile dopo l'installazione.

Non ostruire lo spazio minimo previsto tra il piano di lavoro e il bordo superiore del forno.

Rimuovere il forno dalla base di polistirolo solo al momento dell'installazione.

### AVVERTENZE ELETTRICHE

Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, l'apparecchio deve essere collegato a terra e deve essere predisposto un interruttore onnipolare avente una distanza minima di 3 mm tra i contatti.

Se la spina incorporata non è idonea per la presa di corrente, rivolgersi a un tecnico qualificato.

Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da consentire il collegamento dell'apparecchio, una volta posizionato nell'ubicazione definitiva, alla presa di corrente. Evitare di tirare il cavo di alimentazione.

Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato, sostituirlo con uno equivalente. Il cavo di alimentazione deve essere sostituito da un tecnico qualificato in conformità alle istruzioni del produttore e alle normative vigenti in materia di sicurezza. Contattare il Servizio Assistenza Tecnica autorizzato.

Per gli apparecchi con spina incorporata, se la spina non è idonea per la presa di corrente, rivolgersi a un tecnico qualificato.

Non utilizzare cavi di prolunga, prese multiple o adattatori. Non accendere l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se non funziona correttamente o se è caduto o è stato danneggiato. Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde.

I componenti elettrici non devono essere accessibili all'utente dopo l'installazione.

Non toccare l'apparecchio con parti del corpo bagnate e non utilizzarlo a piedi scalzi.

La targhetta matricola si trova sul bordo frontale del forno (visibile a porta aperta).

Se occorre sostituire il cavo di alimentazione, contattare il Servizio Assistenza Tecnica autorizzato.

Deve essere possibile scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica disinserendo la spina, se questa è accessibile, o tramite un interruttore multipolare accessibile installato a monte della presa e conforme alle norme di sicurezza elettrica nazionali.

### PULIZIA E MANUTENZIONE

Indossare guanti protettivi per le operazioni di pulizia e manutenzione.

Prima di eseguire gli interventi di manutenzione, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. Non usare pulitrici a getto di vapore.

**ATTENZIONE:** Per evitare il rischio di scossa elettrica, assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina.

Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro della porta del forno, in quanto potrebbero graffiare la superficie con il rischio di rottura del vetro. Attendere che l'apparecchio si sia raffreddato prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.

# CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

## SMALTIMENTO DEL MATERIALE DA IMBALLAGGIO

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio .

Non disperdere le diverse parti dell'imballaggio nell'ambiente, ma smaltirle in conformità alle norme stabilite dalle autorità locali.

## SMALTIMENTO DEGLI ELETTRODOMESTICI

Al momento della rottamazione, rendere l'apparecchio inservibile tagliando il cavo di alimentazione e rimuovere le porte ed i ripiani (se presenti) in modo che i bambini non possano accedere facilmente all'interno dell'apparecchio e rimanervi intrappolati.

Questo apparecchio è fabbricato con materiali riciclabili  o riutilizzabili.

Smaltire il prodotto rispettando le normative locali in materia. Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di elettrodomestici, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

Provvedendo al corretto smaltimento del prodotto si contribuirà ad evitare potenziali effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana.

Il simbolo 

sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso un punto di raccolta per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

## CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

Controllare che la porta del forno sia ben chiusa prima di accendere l'apparecchio, e tenerla chiusa il più possibile durante la cottura.

Per ridurre i tempi di cottura e il consumo di energia, tagliare gli alimenti in pezzi piccoli e di dimensioni uniformi.

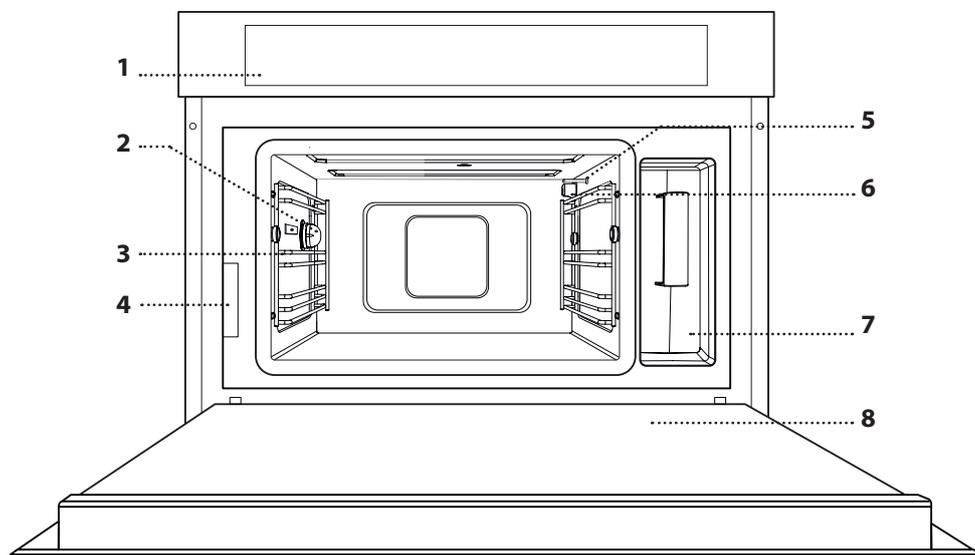
Se i tempi di cottura sono superiori a 30 minuti, abbassare la temperatura del forno nella fase finale (gli ultimi 3-10 minuti), regolandosi in base al tempo di cottura totale. Il calore residuo all'interno del forno sarà sufficiente per portare a termine la cottura.

## DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Questo apparecchio, destinato a entrare a contatto con prodotti alimentari, è conforme al regolamento europeo n. 1935/2004/CE.

Questo apparecchio soddisfa i requisiti dei regolamenti europei n. 65/2014 e n. 66/2014 in materia di progettazione ecocompatibile, in conformità con la norma europea EN 60350-1.

# DESCRIZIONE PRODOTTO



1. Pannello di controllo
2. Lampada
3. Griglie laterali
4. Targhetta matricola  
(da non rimuovere)
5. Sensore temperatura
6. Valvola ingresso vapore
7. Serbatoio acqua
8. Porta

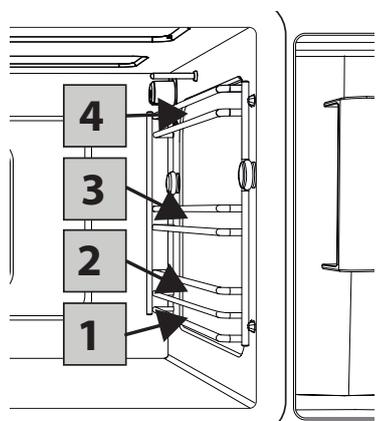
## Note:

Durante la cottura, è possibile che la ventola di raffreddamento si attivi a intermittenza per ridurre il consumo energetico.

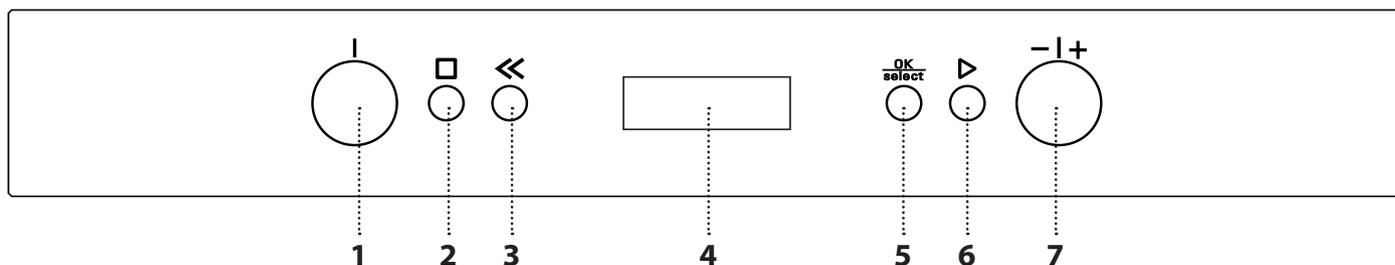
A fine cottura, dopo lo spegnimento del forno, la ventola di raffreddamento può continuare a funzionare per un certo periodo di tempo.

## LIVELLO GRIGLIA

Il numero di livello di griglia laterale sul quale è possibile inserire la griglia e gli altri accessori si intende a partire dal primo in basso.



# PANNELLO DI CONTROLLO



## 1. MANOPOLA DI SELEZIONE

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

## 2. STOP

Per interrompere in ogni momento una funzione attiva e mettere in stand-by il forno.

## 3. INDIETRO

Per tornare alla schermata precedente.

## 4. DISPLAY

**5. TASTO DI CONFERMA**  
Per confermare la selezione di una funzione o un valore impostato.

## 6. START

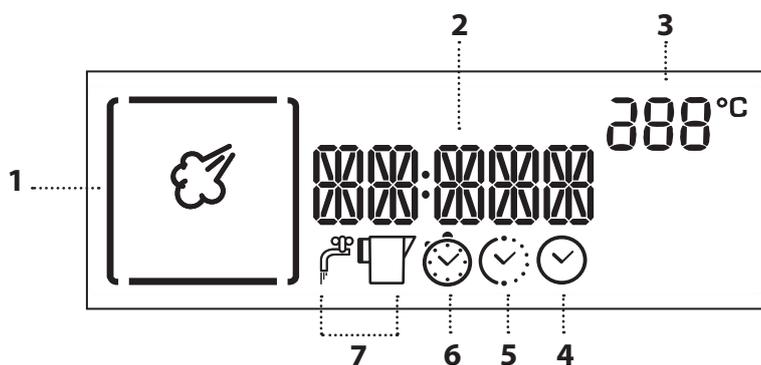
Per avviare una funzione.

## 7. 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.

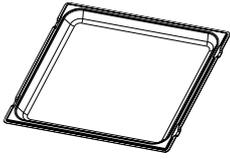
# DESCRIZIONE DISPLAY



1. Simbolo della funzione selezionata
2. Orologio; informazioni, e durata funzioni
3. Temperatura
4. Impostare ora
5. Durata
6. Timer
7. Indicazioni su serbatoio e caldaia

# ACCESSORI

## LECCARDA



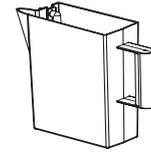
Utile come piano di appoggio per recipienti resistenti al calore. Sotto la griglia o la teglia vapore, permette di raccogliere i liquidi di cottura.

## TEGLIA VAPORE



Agevola la circolazione del vapore, permettendo di cuocere, scongelare e riscaldare uniformemente gli alimenti. Si consiglia di inserire la leccarda al livello sottostante per raccogliere i liquidi di cottura.

## SERBATOIO



Da riempire con acqua potabile tutte le volte che si utilizza una funzione con vapore.

## SPUGNA



Per rimuovere la condensa residua formatasi durante la cottura.

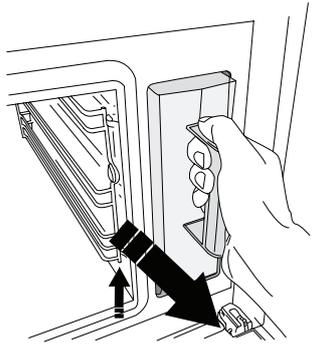
Il numero degli accessori può variare a seconda del modello acquistato.  
ACCESSORI NON IN DOTAZIONE È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza Clienti.

**Prima di acquistare altri accessori disponibili sul mercato, assicurarsi che siano resistenti al calore e adatti alla cottura a vapore.**

**Assicurarsi che vi sia uno spazio di almeno 30 millimetri tra il bordo superiore di qualsiasi contenitore e le pareti della cavità per consentire sufficiente afflusso di vapore.**

## USO DEL SERBATOIO

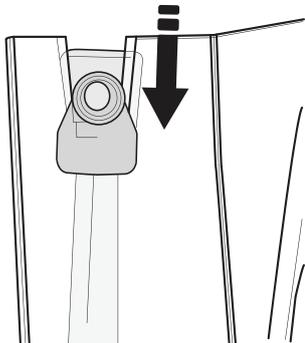
Il serbatoio dell'acqua è facilmente accessibile aprendo la porta. Si può estrarre sollevandolo leggermente verso l'alto e tirandolo verso di sé.



Tutte le funzioni di cottura richiedono che il serbatoio sia pieno prima di essere attivate: riempirlo con acqua potabile fino al livello "MAX".

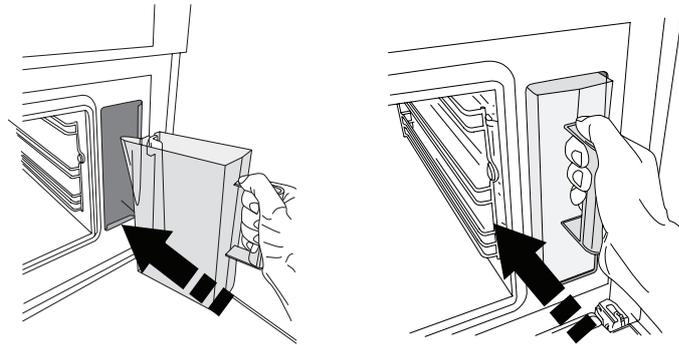


Prima di inserire il serbatoio nell'apposita cavità, è opportuno verificare che il tubo dell'acqua sia correttamente posizionato nell'incavo sul bordo superiore del serbatoio.



Inserire il serbatoio riempito fino al livello "MAX" nell'apposita cavità: per un corretto posizionamento del serbatoio dell'acqua fare in modo che il bordo superiore e quello destro vadano in battuta con i lati della cavità.

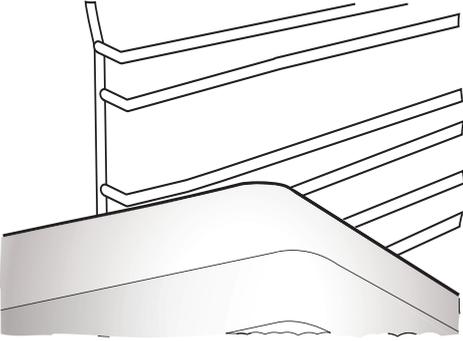
Inserire il serbatoio completamente e poi spingerlo verso il basso fino al bloccaggio nella sua sede.



Dopo ogni utilizzo, estrarre delicatamente il serbatoio e vuotarlo. Avere cura di favorire l'uscita dell'acqua anche dal tubo.

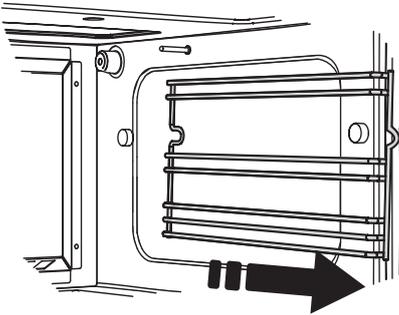
## INSERIRE GLI ACCESSORI

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

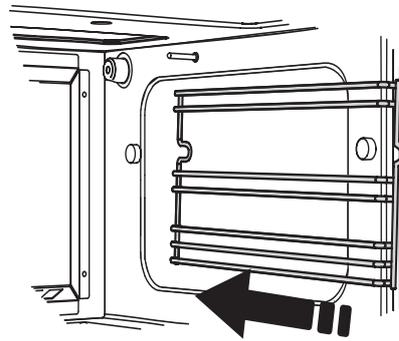


## TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

**1.** Per togliere le griglie laterali, farle scorrere in avanti, tirandole verso di sé, per sganciarle dai sostegni.



**2.** Per rimontare le griglie, agganciarle ai sostegni premendo lievemente per assicurare la corretta tenuta.



# FUNZIONI



## VAPORE

Per ottenere piatti salutari e naturali grazie alla cottura al vapore. Questa funzione è particolarmente indicata per la cottura di verdure, pesce, frutta o altri alimenti da sbollentare.



PESCE

## VAPORE PESCE

Questa funzione, grazie a un utilizzo delicato del vapore, permette di ottenere una cottura ottimale del pesce (intero, a tranci o filetti), dei crostacei e dei molluschi, mantenendoli morbidi e saporiti.



VERDURE

## VAPORE VERDURE

Questa funzione, grazie a un utilizzo delicato del vapore, permette di ottenere una cottura ottimale del pesce (intero, a tranci o filetti), dei crostacei e dei molluschi, mantenendoli morbidi e saporiti.



POLLO

## VAPORE POLLO

Questa funzione esegue una cottura lenta e delicata delle carni bianche, consentendo di ottenere alimenti più teneri e succosi.

## FUNZIONI SPECIALI



## SCARICO

Per svuotare automaticamente la caldaia, evitando che rimangano residui d'acqua quando il forno deve restare inutilizzato per un certo periodo. La funzione si attiva solo quando la temperatura del forno è inferiore a 60°.



## DISINCROSTARE

Per rimuovere i depositi di calcare dalla caldaia. Si consiglia di attivare la funzione a intervalli regolari.



## IMPOSTAZIONI

Per modificare le impostazioni del forno (lingua, ora, volume del segnale acustico, luminosità, modalità eco, taratura).

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

# COME USARE IL FORNO

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

## 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 i 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 lingua e ora.

### 3. SCIACQUARE E RIEMPIRE IL SERBATOIO

Togliere la spugna, quindi sciacquare e riempire con acqua corrente fino al livello "MAX" il serbatoio.

### 4. TARATURA

Per permettere al forno di sviluppare al meglio vapore, è necessario tarare il forno prima di utilizzarlo per la cottura.

Dopo aver riempito e posto in posizione il serbatoio, ruotare la *manopola di selezione* per selezionare la voce del menu "Impostazioni" e premere **OK** select, quindi selezionare "Tarare" e premere nuovamente **OK** select per confermare.

Premere **▶** per attivare la taratura e accertarsi che la porta rimanga chiusa fino alla fine del processo. Dopo la taratura, lasciar raffreddare e asciugare la cavità con un panno.

Nota: durante questo processo potrebbe generarsi una quantità elevata di vapore: questo fenomeno è da considerarsi normale.

# USO QUOTIDIANO

## 1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Ruotare la *manopola di selezione*, fino a quando viene visualizzata sul display la funzione desiderata. Quando necessario, premere **OK select** per confermare e visualizzare la schermata di impostazione della funzione.



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 **OK select** per confermare la selezione: il display mostra la schermata di impostazione o i passi da seguire successivamente.

## 2. IMPOSTARE LA FUNZIONE

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



Quando il valore lampeggia sul display, ruotare la *manopola di regolazione* per modificarlo, quindi premere **OK select** per confermare e procedere con le impostazioni seguenti.



Nota: premendo **◀** è possibile modificare nuovamente il valore precedente.

## 3. AVVIARE LA FUNZIONE

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



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

## . PAUSA

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

Per riprendere è sufficiente richiudere la porta: la cottura si riavvierà in automatico.

## . SCARICO AUTOMATICO

Al termine di una cottura, per evitare che rimangano residui d'acqua all'interno della caldaia, può attivarsi lo scarico automatico.



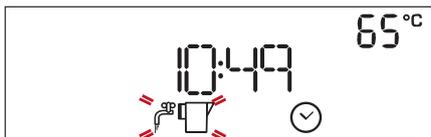
Attendere il termine dello scarico, quindi svuotare e sciacquare con acqua potabile il serbatoio.

## FUNZIONI SPECIALI

### SCARICO

Per evitare che rimangano residui di acqua all'interno della caldaia, è opportuno attivare questa funzione ogni volta che il forno non verrà utilizzato per un certo periodo di tempo. Avviare la funzione e seguire le operazioni indicate dal display. Al termine, svuotare e sciacquare con acqua potabile il serbatoio.

Nota: se la caldaia è troppo calda, la procedura non si avvia fino a che non scende sotto i 60°. Una volta raggiunta la temperatura, la funzione si avvia automaticamente.



### DISINCROSTARE

Questa funzione speciale, attivata a intervalli regolari, permette di tenere nelle migliori condizioni la caldaia.

Avviare la funzione e seguire le operazioni indicate dal display, premendo **OK select** per procedere. Per una disincrostazione ottimale, si raccomanda di riempire il serbatoio con 250 ml di aceto bianco, aggiungendo acqua potabile fino al raggiungimento del livello "MAX".

La disincrostazione dura circa 30 minuti: evitare di spegnere il forno durante la funzione.

Durante il ciclo di pulizia non è possibile attivare

nessuna funzione di cottura.

Al termine, per eliminare eventuali residui, sciacquare il serbatoio con acqua potabile.

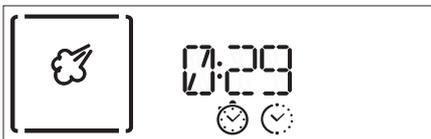
### . TIMER

Solo quando il forno è spento, è possibile attivare il un contaminuti sul display. Per attivare la funzione e impostare la durata desiderata, ruotare la *manopola di regolazione*.



Premere **OK select** per avviare il timer: un segnale acustico e il display avviseranno del termine del conto alla rovescia.

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



Per tornare a visualizzare il timer, attendere il termine della funzione o interrompere la funzione il forno premendo **□**

Note: il timer non attiva nessun ciclo di cottura.

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

## 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, resistenti al calore del forno e al vapore, possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche pentole e accessori in pyrex o in ceramica: i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

---

## RISPARMIO ENERGETICO

Assicurarsi che la porta del forno sia chiusa quando il forno è in funzione e mantenerla chiusa il più possibile durante la cottura.

Quando possibile, disporre gli alimenti direttamente sugli accessori in dotazione, evitando contenitori aggiuntivi.

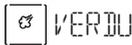
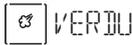
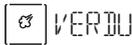
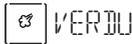
Se non necessario, evitare di preriscaldare il forno prima della cottura.

Tagliare il cibo in pezzi piccoli e omogenei permette di ridurre i tempi di cottura e, di conseguenza, di risparmiare energia.

# TABELLE DI COTTURA

ALIMENTO	FUNZIONE	TEMPERATURA (°C)	DURATA	LIVELLO E ACCESSORI	NOTE
Riso nero		100	20-60	3 	(300g + 500 ml acqua)
Riso basmati		100	25-30	3 	(300g + 450 ml acqua)
Riso bianco lungo		100	35-40	3 	(300g + 450 ml acqua)
Bulgur		100	10-40	3 	(300g + 600 ml acqua)
Couscous		100	10-15	3 	(300g + 300 ml acqua)
Uova sode		100	15-18	3 1 	
Uova bazzotte		100	12-15	3 1 	
Uova alla cocque		100	9-12	3 1 	
Wurstel bollito		75	10-15	3 1 	Disporre in un unico strato
Pezzi di pollo	POLLO	100	30-40	3 1 	Condire e disporre in un unico strato
Petti pollo	POLLO	100	25-30	3 1 	Condire e disporre in un unico strato
Pesce intero	PESCE	75	35-55	3 1 	Condire in precedenza e cospargere l'interno con erbe aromatiche
Filetti al vapore	PESCE	75	12-18	3 1 	Condire e disporre in un unico strato
Filetti di pesce	PESCE	75	15-20	3 1 	Condire e disporre in un unico strato
Cozze, Gamberetti	PESCE	75	8-12	3 1 	Disporre in un unico strato
Verdure surgelate	VERDU	100	12-20	3 1 	Disporre in un unico strato
Carote, asparagi, piselli	VERDU	100	20-30	3 1 	
Carciofi	VERDU	100	40-55	3 1 	
Broccoli	VERDU	100	15-25	3 1 	
Cavolini di Bruxelles	VERDU	100	20-35	3 1 	
Peperoni	VERDU	100	8-12	3 1 	Dividere in pezzi

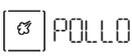
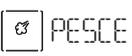
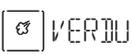
Funzioni	Vapore 	Pollo POLLO	Pesce PESCE	Verdure VERDU
Accessori	Leccarda 		Teglia vapore 	

ALIMENTO	FUNZIONE	TEMPERATURA (°C)	DURATA	LIVELLO E ACCESSORI	NOTE
Zucca	 VERDIU	100	5-10	3 1  	Dividere in pezzi
Pannocchia di mais	 VERDIU	100	25-35	3 1  	
Patate intere	 VERDIU	100	30-40	3 1  	Usare patate di grandezza simile
Patate a pezzi	 VERDIU	100	20-30	3 1  	Tagliare in pezzi di grandezza simile
Composta di frutta		100	10-20	3 1  	Tagliare la frutta a pezzi.
Crème brûlée		90	20-30	3 1  	Per 4 porzioni mescolare 2 tuorli e 2 uova intere con 3 cucchiaini di zucchero e vaniglia. Riscaldare 100 ml di panna + 200 ml di latte e unire alle uova (oppure, usare la propria ricetta preferita). Versare il composto in stampi monoporzione e coprire con pellicola.

## RICETTE TESTATE

Compilate per gli istituti di valutazione secondo la norma IEC 60705 e IEC 60350

	Funzione	Tempo cottura (min.)	Temperatura (°C)	Prerisc.	Accessori
Broccoli (500 g)		15 - 18	100	-	2 
Broccoli (300 g)		12 - 15	100	-	2 
Piselli surgelati (2 kg)		25 - 30	100	-	2 

Funzioni	Vapore 	Pollo 	Pesce 	Verdure 
Accessori	Leccarda 	Teglia vapore 		

## CURA E PULIZIA

La mancata esecuzione delle operazioni di pulizia periodiche può provocare deterioramenti della superficie, che possono incidere negativamente sulla durata del forno e causare situazioni di pericolo.

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di eseguire ogni operazione.

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

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

Utilizzare guanti protettivi.

Non utilizzare pulitrici a getto di vapore.

### 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.
- Pulire il vetro della porta con detergenti liquidi specifici.

### 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 l'umidità dovuta alla cottura a vapore, usare a forno freddo un panno o la spugna in dotazione.

### ACCESSORI

- È possibile lavare in lavastoviglie gran parte degli accessori, comprese le griglie laterali.
- Il serbatoio non può essere lavato in lavastoviglie. Per una pulizia accurata del serbatoio utilizzare una spugna, aggiungendo al più del detergente neutro. Sciacquare con acqua potabile.

### CALDAIA

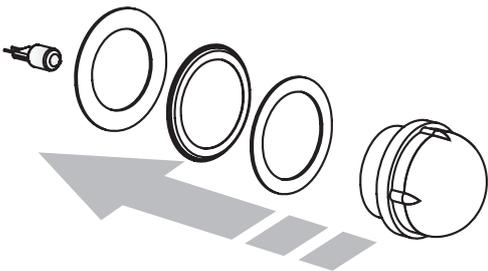
Per garantire prestazioni ottimali nel tempo, ed evitare incrostazioni dovute al deposito di calcare, si consiglia di attivare con regolarità le funzioni "Scarico" e "Disincrostare".

## SOSTITUIRE LA LAMPADA

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Svitare la copertura della lampada, rimuovere con attenzione le guarnizioni e le rondelle.



3. Sostituire la lampada e avvitare di nuovo il coperchio, facendo attenzione a rimontare correttamente le guarnizioni.



4. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

Nota: usare lampade alogene da 10 W/12 ~ V tipo G4, 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.

# RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Quando si verifica un guasto o un problema, è spesso un problema che può essere facilmente risolto. Prima di contattare il Servizio di Assistenza Clienti, verificare con la seguente tabella se sia possibile risolvere da soli il problema.

Quando il problema persiste, rivolgersi al più vicino Servizio di Assistenza Clienti.



**Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza prima di eseguire le seguenti operazioni**

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica; Disconnessione dalla rete principale; Guasto.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegner e riaccendere il forno per verificare se l'inconveniente persiste.
Il forno non produce vapore. Dopo aver attivato una funzione, sul display lampeggiano 	Serbatoio acqua inserito non correttamente; Serbatoio acqua vuoto.	Verificare che il serbatoio sia inserito nella corretta posizione e che sia riempito con acqua potabile fino al livello "MAX", quindi riavviare la funzione desiderata.
L'ora del giorno lampeggia.	Interruzione di corrente.	L'ora andrà reimpostata: seguire le indicazioni presenti nel paragrafo "primo utilizzo".
Il display mostra "Err".	Guasto software.	Contattare il più vicino Servizio Assistenza Clienti e specificare la lettera o il numero che segue "Err".
La cottura non si avvia o un segnale acustico suona.	La funzione selezionata non è compatibile con l'azione richiesta.	Selezionare nuovamente la funzione. Eseguire le azioni richieste.
La luce non si accende.	Lampada rotta.	Seguire le istruzioni presenti nel capitolo "cura e pulizia" per sostituire la lampada.
Il display riduce la luminosità.	Modalità Eco attivata.	Selezionare in Impostazioni - "Modalità Eco" l'opzione "disattivata".
I tasti non rispondono.	Forno spento; Blocco tasti attivo; Pannello di controllo sporco.	Premere  per accendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste. Disattivare il blocco tasti premendo contemporaneamente  e  . Pulire la superficie del pannello di controllo con un panno in microfibra (vedi capitolo "Pulizia").

## DATI TECNICI

 [www](http://www.docs.hotpoint.eu) La scheda del prodotto comprensiva dei dati energetici di questo forno può essere consultata e scaricata dal sito internet [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

## SERVIZIO DI ASSISTENZA CLIENTI

### PRIMA DI CONTATTARE IL SERVIZIO DI ASSISTENZA CLIENTI

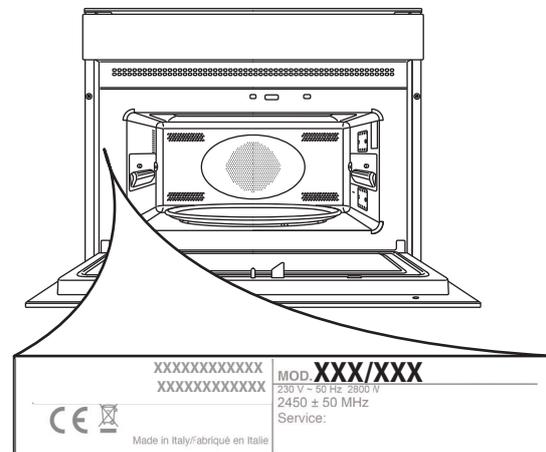
**1.** Verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema con le operazioni descritte nella guida alla risoluzione dei problemi.

**2.** Spegner e riaccendere il forno per verificare se il problema persiste.

### SE DOPO TUTTI LE VERIFICHE INDICATE L'INCONVENIENTE PERMANE CONTATTARE IL PIÙ VICINO SERVIZIO DI ASSISTENZA CLIENTI.

Per ricevere assistenza, telefonare al numero indicato sul libretto di garanzia allegato al prodotto o seguire le istruzioni presenti sul sito e prepararsi a fornire:

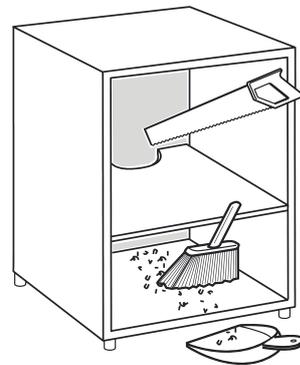
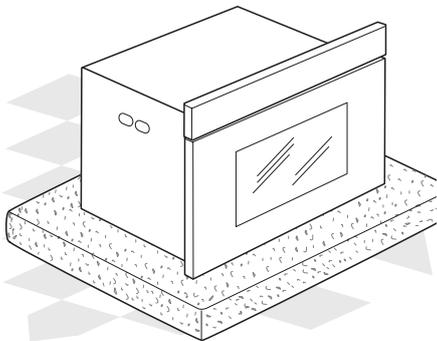
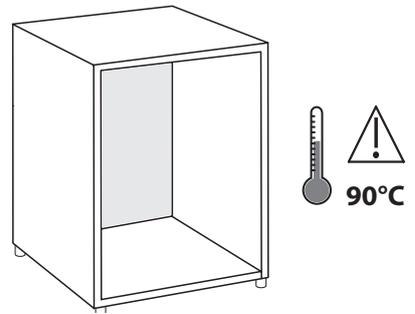
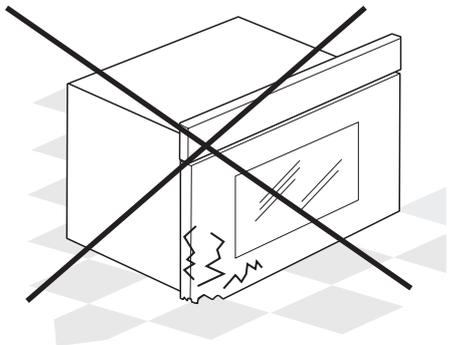
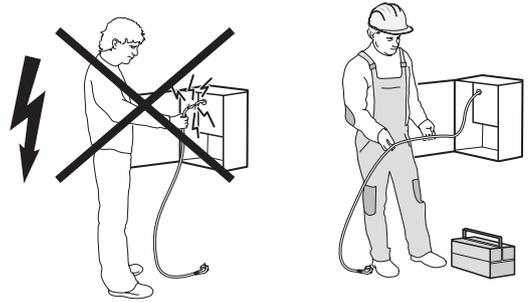
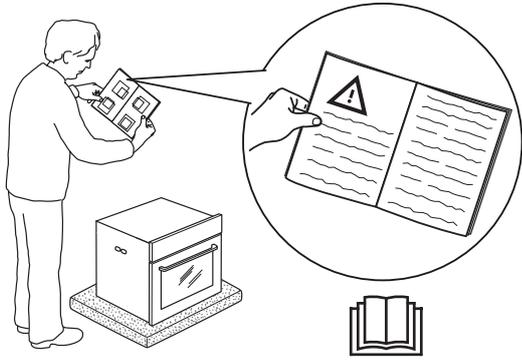
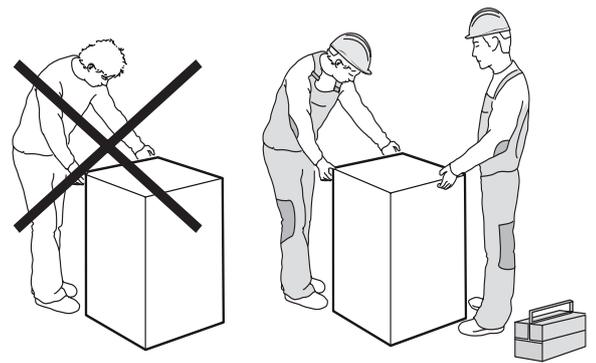
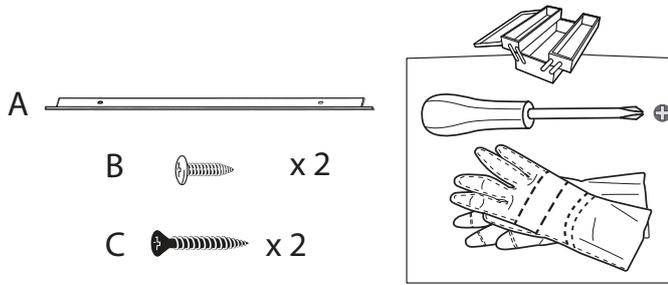
- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e modello esatto del prodotto;
- il codice di assistenza (il numero che segue la parola SERVICE sulla targhetta matricola applicata al prodotto, visibile quando la porta del forno è aperta sul bordo sinistro della cavità);
- il proprio indirizzo completo;
- un contatto telefonico.

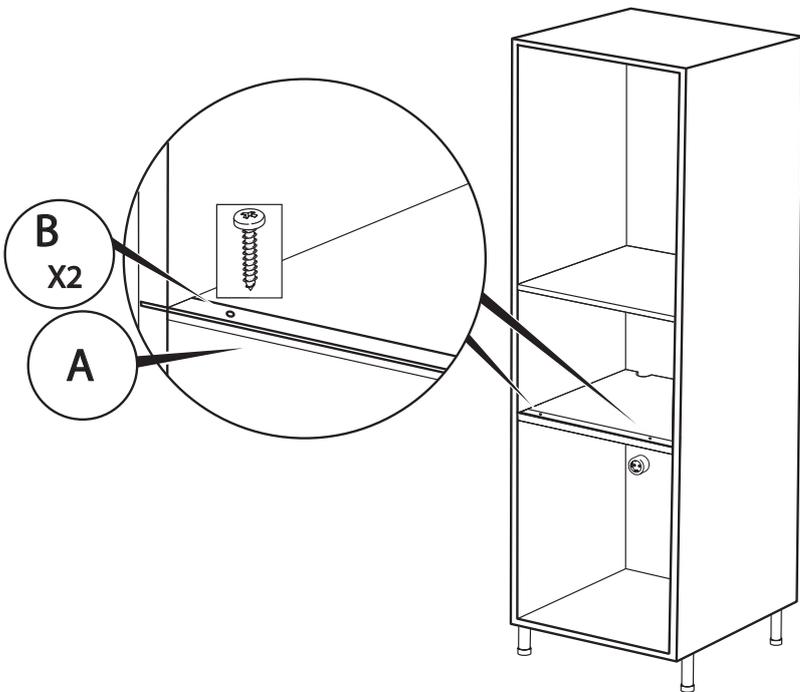
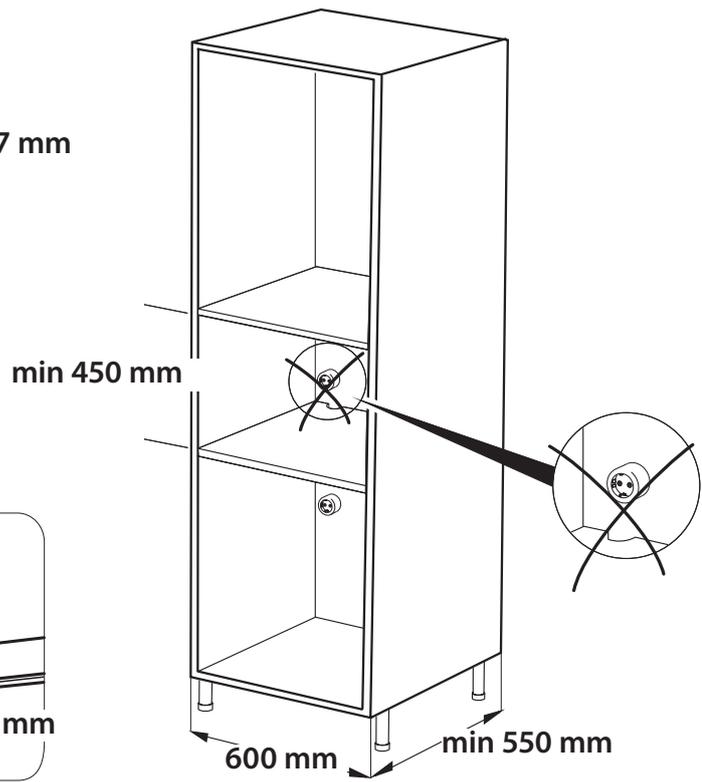
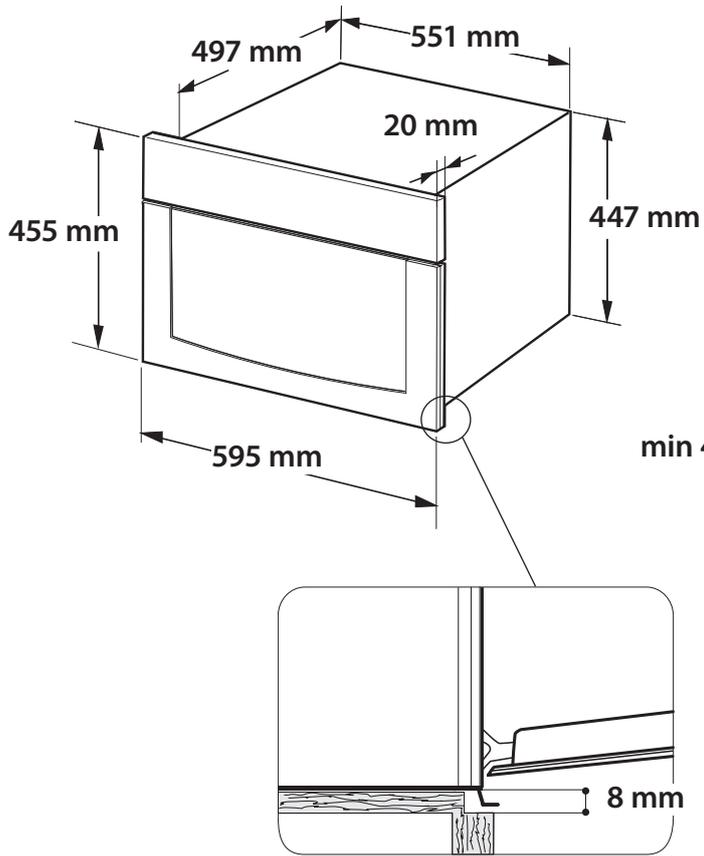


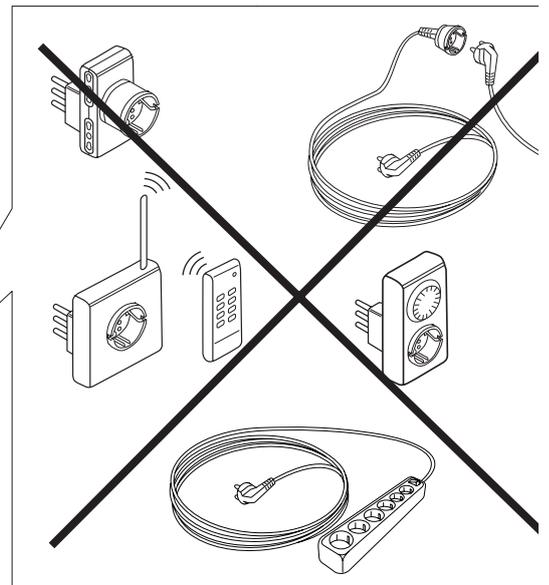
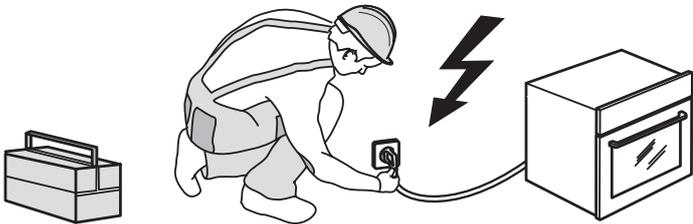
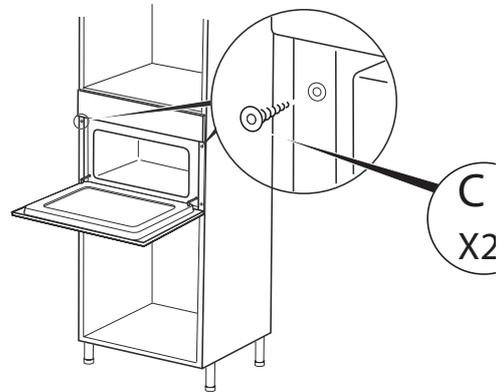
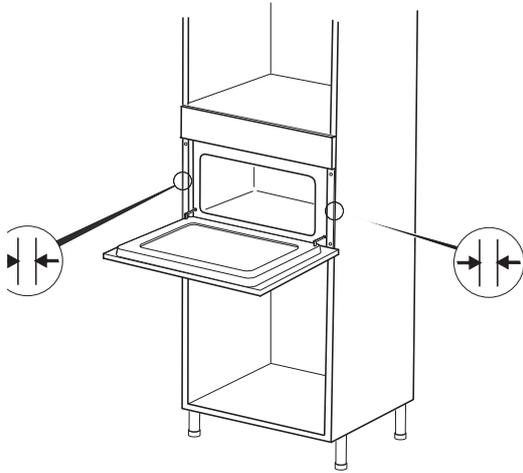
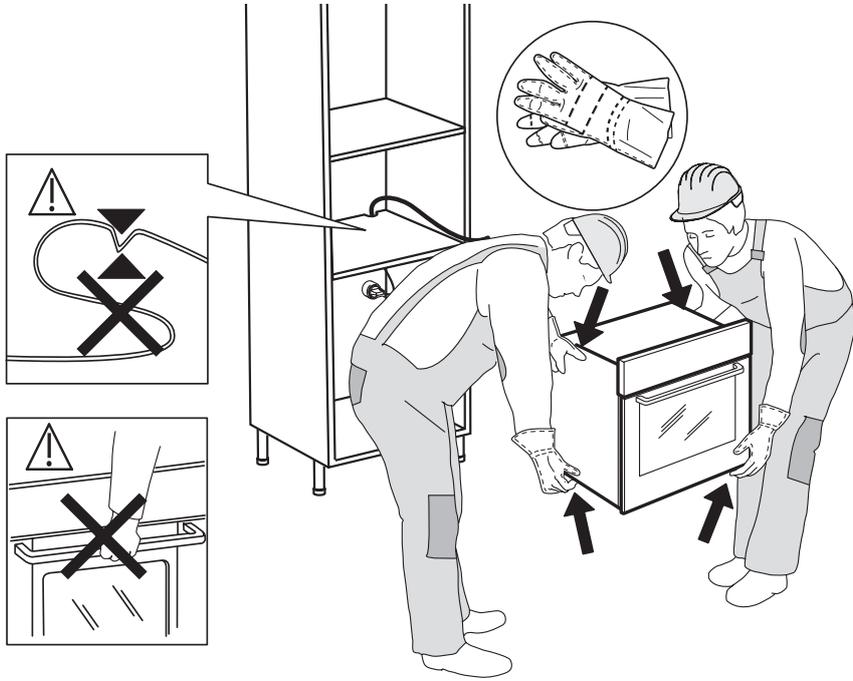
Note: qualora si renda necessaria una riparazione, contattare un servizio di assistenza autorizzato a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione.

Per ulteriori informazioni sulla garanzia fare riferimento al libretto delle garanzie allegato.









400010851134

Stampato in Italia

**Hotpoint**

ARISTON