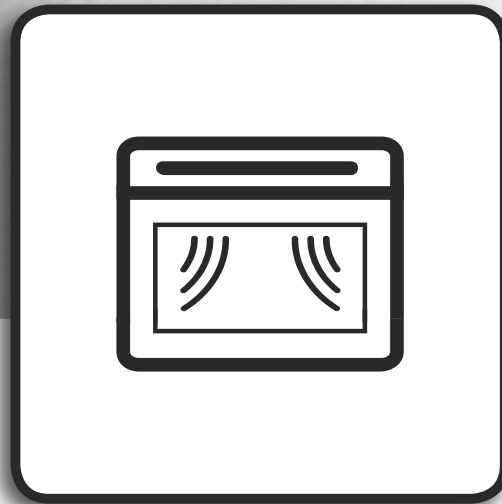


Hotpoint

ARISTON



Istruzioni per l'uso



www.hotpoint.eu/register



ITALIANO 3

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

Indice

Istruzioni per la sicurezza

NORME DI SICUREZZA	4
CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE	6

Istruzioni per l'uso

DESCRIZIONE PRODOTTO	7
PANNELLO DI CONTROLLO	7
ACCESSORI	8
FUNZIONI	9
COME USARE IL FORNO A MICROONDE	10
PRIMO UTILIZZO	10
USO QUOTIDIANO	11
CONSIGLI UTILI	12
TABELLE DI COTTURA	13
TABELLE DI COTTURA	14
RICETTE TESTATE	15
PULIZIA	16
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	17
SCHEDA TECNICA	18
SERVIZIO ASSISTENZA	18

Guida d'installazione	19
------------------------------------	----

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

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. 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: non toccare le resistenze o le superfici interne, per evitare rischi di ustioni.

ATTENZIONE: se la porta o le guarnizioni sono danneggiate, prima di riutilizzare il forno è necessario farlo riparare da un tecnico competente.

ATTENZIONE: i liquidi e gli altri alimenti non devono essere

riscaldati in contenitori sigillati, per evitare possibili esplosioni. Il forno a microonde è destinato al riscaldamento di alimenti e bevande. L'essiccazione di alimenti, l'asciugatura di indumenti e il riscaldamento di cuscinetti riscaldanti, ciabatte, spugne, panni bagnati e simili può provocare rischi di lesioni o di incendio.

Quando si riscaldano alimenti all'interno di contenitori di plastica o carta, non lasciare il forno incustodito perché esiste la possibilità che il contenitore prenda fuoco.

Il riscaldamento a microonde delle bevande può causare un'ebollizione tardiva; prestare la dovuta attenzione nel maneggiare i recipienti.

Quando si riscaldano biberon o vasetti di omogeneizzati, agitare o mescolare il contenuto e controllare la temperatura prima di servirli.

Non cuocere o riscaldare a microonde le uova con il guscio perché potrebbero esplodere, anche dopo lo spegnimento del forno.

Non avvicinare all'apparecchio stoffe o altri materiali infiammabili fino a che tutti i componenti non si siano completamente raffreddati. 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.

Non usare il forno a microonde per cucinare piatti fritti perché è impossibile controllare la temperatura dell'olio.

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

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.

Usare solo utensili adatti all'uso in forni a microonde.

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

Se si nota del fumo, spegnere il forno o staccare la spina di alimentazione e tenere lo sportello chiuso per evitare possibili fiammate.

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.

L'apparecchio è destinato all'uso domestico e ad applicazioni analoghe, quali:

- zone cucina di negozi, uffici e altri ambienti lavorativi;
- agriturismi;
- camere di hotel, motel e altri ambienti residenziali;
- bed & breakfast.

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.

Questo apparecchio è realizzato per l'installazione a incasso. Non utilizzarlo in installazione libera. 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.

Dopo aver disimballato l'apparecchio, accertarsi che lo

sportello dell'apparecchio si chiude correttamente. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza.

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. Al termine dell'installazione, i componenti elettrici non dovranno più essere accessibili all'utilizzatore.

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 in nessun caso pulitrici a getto di vapore.

ATTENZIONE: è pericoloso per qualunque persona non qualificata effettuare operazioni di assistenza o riparazione che comportino la rimozione dei pannelli di copertura, in quanto tali pannelli forniscono la protezione necessaria contro l'energia delle microonde.

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

La mancata esecuzione delle operazioni di pulizia periodiche può provocare deterioramenti della superficie, che possono influenzare negativamente la durata dell'apparecchio e causare situazioni di pericolo.


Pulire regolarmente il forno ed eliminare di volta in volta i residui di cottura.

Attendere che l'apparecchio si sia raffreddato prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.

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.

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 prodotto è stato fabbricato con materiale riciclabile  o riutilizzabile. 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).

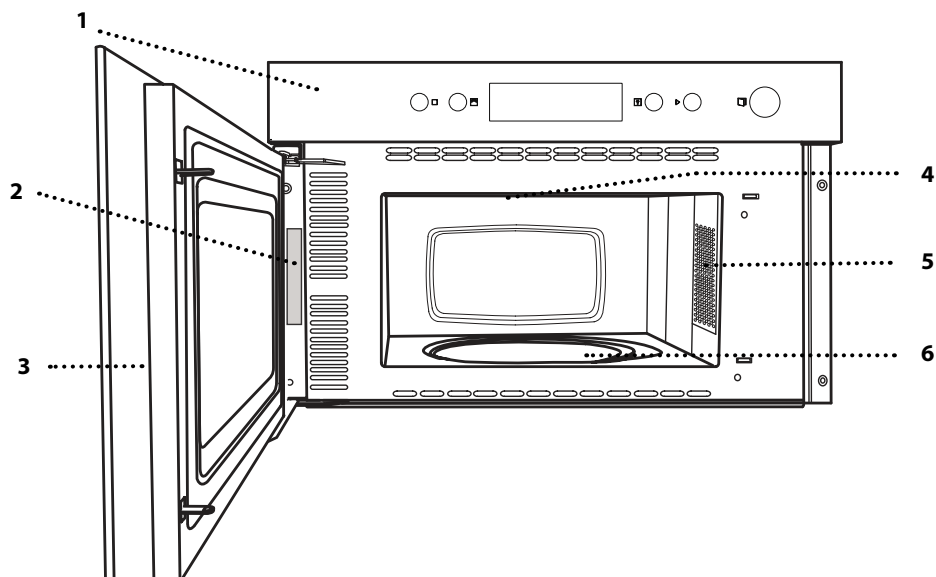
Assicurando il corretto smaltimento del prodotto si contribuisce ad evitare i potenziali effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana.

Il simbolo



sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo apparecchio non deve essere smaltito come rifiuto domestico, bensì conferito presso un centro di raccolta preposto al ritiro delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

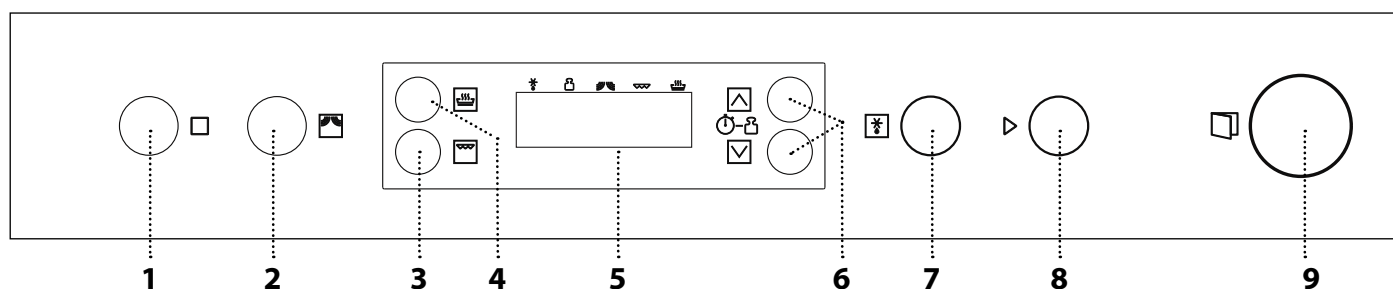
DESCRIZIONE PRODOTTO



1. Pannello di controllo
2. Targhetta matricola (da non rimuovere)
3. Sportello
4. Resistenza superiore / grill
5. Luce
6. Piatto rotante

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

PANNELLO DI CONTROLLO



1. STOP

Per interrompere una funzione o un segnale acustico, cancellare le impostazioni e spegnere il forno.

2. FUNZIONE MICROONDE / POTENZA

Per selezionare la funzione microonde e impostare il livello di potenza desiderato.

3. FUNZIONE GRILL

4. FUNZIONE CRISP

5. DISPLAY

6. TASTI + / -

Per regolare le impostazioni di funzione (durata, peso...).

7. DYNAMIC DEFROST

8. AVVIO

Per avviare una funzione. A forno spento, avvia la funzione microonde "Jet Start".

9. TASTO APERTURA SPORTELLO

ACCESSORI

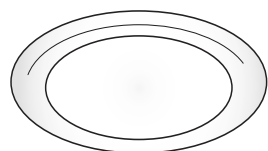
In commercio sono disponibili diversi accessori. Prima di acquistarli, accertarsi che siano idonei alla cottura a microonde e in forno.

Contenitori metallici per cibi o bevande non vanno mai usati durante una cottura a microonde.

Verificare che alimenti e accessori non tocchino le pareti interne del forno.

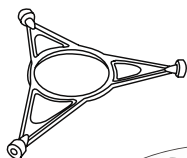
Prima di avviare il forno, assicurarsi sempre che il piatto rotante possa ruotare liberamente. Fare attenzione a non spostare il piatto rotante dalla sua sede mentre si inseriscono o rimuovono altri accessori.

PIATTO ROTANTE

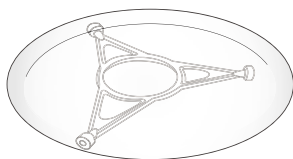


Appoggiato sull'apposito supporto, il piatto rotante in vetro può essere utilizzato in tutte le modalità di cottura. Il piatto rotante va sempre usato come base per altri contenitori o accessori.

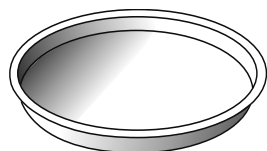
SUPPORTO PIATTO ROTANTE



Il supporto va utilizzato solo per il piatto rotante di vetro, e non come appoggio per gli altri accessori.

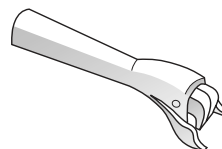


PIATTO CRISP



Da usarsi solo con l'apposita funzione "Dynamic Crisp". Il piatto Crisp deve essere sempre appoggiato al centro del piatto rotante in vetro e può essere preriscaldato a vuoto, utilizzando solo la speciale funzione dedicata. Disporre gli alimenti direttamente sul piatto Crisp. Non appoggiare altri accessori sul piatto Crisp perché l'intenso calore raggiunto potrebbe danneggiarli.

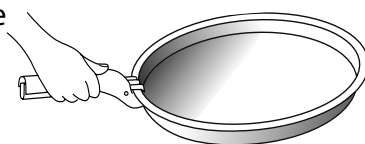
MANIGLIA PER PIATTO CRISP



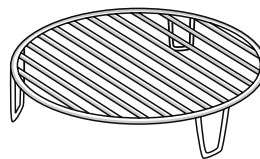
Il piatto Crisp diventa in breve tempo rovente: la maniglia in dotazione permette di rimuoverlo dal forno.

Agganciare la maniglia al

bordo del piatto Crisp e stringere saldamente per assicurare la presa.



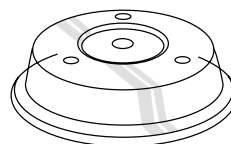
GRIGLIA



Permette di avvicinare il cibo al grill, assicurandone una piacevole doratura.

Appoggiare la griglia sul piatto rotante, evitando che venga a contatto con altre superfici.

COPERCHIO (SE PRESENTE)



Utile per coprire i recipienti durante la cottura e il riscaldamento a microonde.

Il coperchio permette di ridurre gli schizzi, trattenere l'umidità degli alimenti e può essere utilizzato

anche per creare due livelli di cottura.



È possibile acquistare separatamente altri accessori non in dotazione presso il Servizio Assistenza Clienti.

FUNZIONI



MICROONDE

Per cuocere e riscaldare rapidamente alimenti o bevande.

POTENZA	CONSIGLIATA PER
750 W	Riscaldamento rapido di bevande o altri alimenti ad alto contenuto di acqua, vegetali, carne
500 W	Cottura di pesce, sughi di carne, salse con formaggio o uova. Finitura di sformati di carne o paste al forno.
350 W	Cotture lente e delicate. Per fondere burro o cioccolato.
160 W	Scongelare alimenti surgelati o ammorbidire burro e formaggi.
0 W	Per l'uso del solo timer.



DYNAMIC CRISP

Usando le microonde e il grill, il piatto Crisp raggiunge rapidamente la temperatura ideale per ottenere una doratura perfetta sia sulla superficie superiore che su quella inferiore del cibo.

Questa funzione è indicata per riscaldare o cuocere pizze o altri cibi a pasta morbida. Può anche essere usata per cuocere bacon e uova, salsicce, patate, patatine fritte, hamburger e altre carni senza l'aggiunta di olio (o con una quantità d'olio estremamente limitata). Questa funzione richiede esclusivamente l'utilizzo dello speciale piatto Crisp in dotazione, che dovrà essere appoggiato al centro del piatto rotante in vetro. Si consiglia di preriscaldare il piatto per 2-3 minuti prima di cuocere alimenti che non richiedono una lunga cottura come pizza o dolci.

Accessorio necessari: piatto crisp, maniglia per piatto crisp




GRILL

Per dorare, grigliare o gratinare le pietanze. Si consiglia di girare gli alimenti girarli durante la cottura.

È indicata per toast al formaggio, panini caldi, crocchette di patate, salsicce e verdure. Si consiglia di disporre gli alimenti sulla griglia metallica girandoli durante la cottura. Accertarsi che gli utensili utilizzati siano termoresistenti e idonei all'uso per la cottura in forno. Si raccomanda di preriscaldare il grill per 3-5 minuti.

Accessorio suggerito: griglia

GRILL + MICROONDE

Dopo aver selezionato la funzione, premere  per impostare la potenza delle microonde. Per cuocere e gratinare rapidamente le pietanze combinando le microonde con il grill. È indicata per lasagne, pesce e patate gratinate. Disporre gli alimenti sulla griglia metallica, sul piatto rotante in vetro o in contenitori adatti alla cottura a microonde e idonei alla cottura in forno.

Accessorio suggerito: griglia



DYNAMIC DEFROST

Per scongelare rapidamente diverse categorie di alimenti specificandone solamente il peso. Si consiglia di disporre gli alimenti direttamente sul piatto rotante in vetro. Girare gli alimenti quando richiesto. Si consiglia di disporre gli alimenti direttamente sul piatto rotante in vetro. Quando richiesto, girare gli alimenti. Alcuni minuti di riposo al termine del ciclo di scongelamento migliorano sempre il risultato.

COME USARE IL FORNO A MICROONDE



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

PRIMO UTILIZZO

1. IMPOSTARE L'ORA



A forno spento, premere fino a che sul display non lampeggiano le due cifre a sinistra, relative all'ora.

Utilizzare o per impostare l'ora desiderata e premere : sul display lampeggiano i minuti.

Utilizzare o per impostare i minuti e premere per confermare.

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

USO QUOTIDIANO

• SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Per selezionare una funzione è sufficiente premere il tasto corrispondente a quella desiderata.

• IMPOSTARE LA DURATA



Dopo aver selezionato la funzione desiderata, utilizzare o per impostare la durata.

Durante la cottura, il tempo può essere modificato premendo o o aumentato di 30 secondi per volta premendo .

• IMPOSTARE LA POTENZA DEL MICROONDE



Premere più volte per selezionare il livello di potenza delle microonde.

Nota: premendo è possibile modificare il valore anche durante la cottura.

• DYNAMIC DEFROST



Premere , quindi utilizzare o per impostare il peso dell'alimento.

Durante lo scongelamento, la funzione si arresta temporaneamente per consentire di girare gli alimenti.



Una volta completata l'operazione, chiudere lo sportello e premere .

• AVVIARE UNA FUNZIONE

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

Premere per interrompere in ogni momento la funzione attivata.

• BLOCCO DI SICUREZZA



Questa funzione si attiva automaticamente per prevenire un avvio involontario del forno. Aprire e chiudere la porta, poi premere per avviare la funzione.

• PAUSA

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

• JET START

A forno spento, premere per avviare la cottura con la funzione microonde impostata alla potenza massima (750 W) per 30 secondi.

Ogni pressione successiva del tasto aumenterà la durata di cottura di ulteriori 30 secondi.

• IMPOSTARE L'ORA



A forno spento, premere fino a che sul display non lampeggiano le due cifre a sinistra, relative all'ora.

Utilizzare o per impostare l'ora desiderata e premere : sul display lampeggiano i minuti.

Utilizzare o per impostare i minuti e premere per confermare.

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

• TIMER

Solo quando il forno è spento, è possibile utilizzare il display come contaminuti. Per attivare la funzione, e impostare la durata desiderata, utilizzare o . Premere per impostare la potenza su 0 W, quindi premere per avviare il conto alla rovescia.

Nota: il timer non attiva nessun ciclo di cottura.

Per interrompere il timer in ogni momento, premere .

CONSIGLI UTILI

COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

La tabella indica le funzioni più indicate per i diversi tipi di alimenti.

I tempi di cottura, si riferiscono al ciclo di cottura degli alimenti nel forno, esclusa la fase di preriscaldamento (ove richiesto).

I valori e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di alimenti e dal tipo di accessori utilizzati.

Usare sempre il tempo minimo indicato e verificare che la cottura sia completa.

Per ottenere risultati ottimali, seguire attentamente i consigli riportati nella tabella di cottura per la scelta degli accessori.

CONSIGLI PER LA COTTURA A MICROONDE

Poiché le microonde penetrano negli alimenti solo fino a una certa profondità, è consigliabile distribuirli il più possibile in larghezza.

I pezzi piccoli cuociono più velocemente di quelli grandi: per ottenere una cottura uniforme, tagliare gli alimenti in pezzetti di uguale grandezza.

L'umidità evapora durante la cottura a microonde: l'uso di un coperchio resistente alle microonde può ridurre la perdita di umidità.

Dopo la cottura a microonde, la maggior parte degli alimenti continua a cuocere per un certo tempo. Si raccomanda perciò di prevedere sempre qualche minuto di riposo al termine del ciclo di cottura.

Durante la cottura a microonde è consigliabile mescolare gli alimenti. Questo consente di portare le parti esterne più cotte verso il centro e viceversa.

Sistemare le fettine sottili di carne l'una sopra l'altra, oppure inframmezzate. Sistemare le fette più spesse, ad esempio fette di polpettone e salsicce, una accanto all'altra.

PELLICOLE E CONFEZIONI

Togliere i ferretti di chiusura dai sacchetti di plastica o di carta prima di introdurli nel forno per una cottura con le microonde.

Forare o incidere le pellicole con una forchetta per liberare la pressione ed evitare scoppi dovuti all'accumulo di vapore durante la cottura.

LIQUIDI

I liquidi possono riscaldarsi oltre il punto di ebollizione senza che si formino bollicine visibili. Questo può causare l'improvviso traboccamento di liquidi bollenti.

Per prevenire questa eventualità:

- Evitare l'uso di contenitori a collo stretto.
- Mescolare il liquido prima di introdurre il recipiente nel forno a microonde e lasciarvi immerso un cucchiaino.
- Dopo il riscaldamento, mescolare nuovamente prima di estrarre il recipiente dal forno.

ALIMENTI SURGELATI

Per ottenere risultati ottimali, si raccomanda di far scongelare gli alimenti direttamente sul piatto rotante in vetro. Se necessario, è possibile usare un recipiente di plastica leggera resistente alle microonde.

Gli alimenti lessati, gli stufati e i ragù di carne si scongelano meglio se vengono mescolati di tanto in tanto.

Separare gli alimenti quando iniziano a scongelarsi: le porzioni separate si scongelano più rapidamente.

ALIMENTI PER NEONATI

Quando si riscaldano alimenti per neonati nei biberon, oppure in contenitori per omogeneizzati, agitare e controllare sempre la temperatura prima di servire.

Questo permette di ottenere una distribuzione più omogenea del calore e di evitare scottature.

Togliere il coperchio e la tettarella dal biberon prima di riscaldarlo.

































PIZZA

Per ottenere una cottura uniforme e una base croccante della pizza in breve tempo, si consiglia di utilizzare la funzione "Crisp Dynamic" in abbinamento allo speciale accessorio in dotazione.

CARNE E PESCE

Per ottenere in breve tempo una perfetta doratura della superficie mantenere succoso e morbido l'interno di carne o pesce, si consiglia di utilizzare la funzione "Grill + microonde". Impostare la potenza delle microonde sul valore di 160 - 350 W per ottenere i migliori risultati di cottura.

TABELLE DI COTTURA

ALIMENTO	QUANTITÀ	FUNZIONE	POTENZA (W)	TEMPO (MIN)	TEMPO RIPO- SO (MIN)	ACCESSORI	NOTE
Pop Corn	1 confezione		750	2 - 3	-	-	Piegare sul lato la confezione.
Patate	4		500	12 - 15 *	4	-	Forare con una forchetta.
Verdure (fresche)	300 - 400 g		750	4 - 7	2	-	Coprire. Aggiungere acqua.
Verdure (surgelate)	250 - 400 g		750	4 - 9	2	-	Coprire.
Pollo (filetti o pezzi)	400 - 500 g		750	8 - 10	5	-	Disporre su un solo livello.
Pancetta	4 fette		750	3 - 5	1 - 2	-	Coprire.
Pezzi di carne	600 - 700 g		750	10 - 12	5	-	Coprire.
Filetti di pesce	400 g		500	6 - 8	2	-	Coprire.
Toast	1 griglia		-	5	-	 	
Toast al formaggio	3		-	9 - 11	-	 	
Hamburger / Salsicce	400 g		-	40 - 45 *	-	 	
Hot Dog	4		-	18 - 20 *	-	 	
Pesce (intero)	600 g	 + 	500	10 - 14	2		Pungere la pelle. Aggiungere succo di limone.
Pollo (intero)	1 - 1,2 kg	 + 	500	40 - 50 *	-		
Gratin di patate	600 - 800 g	 + 	500	-	-		
Gratin di Pesce	600 g	 + 	350	15 - 18	5		

* Girare gli alimenti a metà cottura



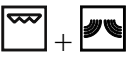






























FUNZIONI	Microonde 	Grill 	Grill + Microonde 	Crisp 
ACCESSORI	Piatto / contenitore adatto alle microonde e al calore 		Griglia 	Piatto Crisp 



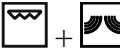




TABELLE DI COTTURA

ALIMENTI	QUANTITÀ	FUNZIONE	POTENZA (W)	TEMPO (MIN)	TEMPO RIPOSO (MIN)	ACCESSORI	NOTE
Pizza	350 g		-	7 - 15	2		Ungere il piatto.
Pizza surgelata	350 g		-	12 - 20	-		
Quiche Lorraine	500 g		-	5 - 10	2		Forare la base.
Torta lievitata	500 g		-	13 - 15	-		Ungere il piatto.
Biscotti	8 - 10		750	4 - 7	-		Disporre in un unico strato.
Patatine fritte	200 - 300 g		350 - 500	15 - 40	-		Salare prima di cuocere.
Bastoncini di pesce	8		500 - 750	14 - 20 *	-		

RISCALDARE CON LE MICROONDE







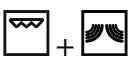


ALIMENTI	QUANTITÀ	FUNZIONE	POTENZA (W)	TEMPO (MIN)	TEMPO RIPOSO (MIN)	ACCESSORI	NOTE
Piatto pronto	400 - 500 g		500	6 - 7	1		Coprire.
Hot Dog	1 - 2 pezzi		750	1 - 2	2		Forare.
Polpette di carne	250 g		750	2 - 3	2		
Bevande	2 tazze		750	1 - 2	-		
Zuppa	1 recipiente		500	4 - 6	2		Coprire. Mescolare.
Salsa	1 recipiente		500	4 - 6	2		Non riempire oltre 3/4 il recipiente. Mescolare.

* Girare gli alimenti a metà cottura

FUNZIONI	Microonde 	Grill 	Grill + Microonde 	Crisp 
ACCESSORI	Piatto / contenitore adatto alle microonde e al calore 	Griglia 	Piatto Crisp 	

RICETTE TESTATE

Compilate per gli istituti di valutazione secondo le norme IEC 60705 e IEC 60350

ALIMENTO	FUNZIONE	QUANTITÀ	TEMPO COTTURA (MIN)	POTENZA (W)	ACCESSORI
Bevande (riscaldare)		2 tazze	1 - 2	750	Recipiente idoneo alle microonde
Crema pasticcera		750 g	10 - 11	750	Recipiente idoneo alle microonde (Pyrex 3.220)
Pan di spagna		475 g	6 - 7	750	Recipiente idoneo alle microonde (Pyrex 3.827)
Polpettone		900 g	13 - 15	750	Recipiente idoneo alle microonde (Pyrex 3.838)
Scongelamento carne (girare a metà tempo di scongelamento)		500	12 - 13	160	Piatto rotante
Gratin di patate		1,1 kg	20 - 25	500	Recipiente idoneo alle microonde (Pyrex 3.827)
Pollo (girare a metà cottura)		1,2 kg	45 - 50	500	Recipiente idoneo alle microonde (Pyrex 3.220)
Toast		-	5 - 6	-	Griglia
Hamburger		-	45 - 50	-	Griglia

FUNZIONI	Microonde 	Grill 	Grill + Microonde 
----------	--	--	--

PULIZIA

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

Non utilizzare pulitrici a getto di vapore.

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

SUPERFICI INTERNE ED ESTERNE

- Pulire le superfici con un panno umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detersivo neutro. Asciugare con un panno asciutto.
- Pulire il vetro della porta con detersivi liquidi specifici.
- A intervalli regolari o in caso di traboccamenti, togliere il piatto rotante e il suo supporto per pulire la base del forno, rimuovendo tutti i residui di cibo.
- Il grill non necessita di alcuna pulizia perché il calore intenso brucia direttamente lo sporco: attivare la funzione a intervalli regolari

- Per rimuovere incrostazioni di cibo particolarmente ostinate, si consiglia di far bollire una tazza di acqua potabile attivando la funzione microonde alla massima potenza per qualche minuto: il vapore creato permetterà di ammorbidire i residui facilitandone la rimozione.

Nota: aggiungendo del succo di limone all'acqua sarà possibile eliminare gli odori derivati dalla cottura.

ACCESSORI

È possibile lavare in lavastoviglie tutti gli accessori ad eccezione del piatto Crisp.

Il piatto Crisp deve essere pulito con acqua e un detersivo neutro. Per lo sporco più tenace, strofinare delicatamente con un panno. Far raffreddare il piatto Crisp prima di lavarlo.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI


Quando si verifica un guasto, 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 Spegnere e riaccendere il forno per verificare se l'inconveniente persiste
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".
Il forno fa rumore anche se spento	Ventola di raffreddamento attiva.	Aprire la porta o attendere la fine del raffreddamento.

SCHEMA TECNICA

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

SERVIZIO ASSISTENZA

PRIMA DI CONTATTARE IL SERVIZIO DI ASSISTENZA CLIENTI

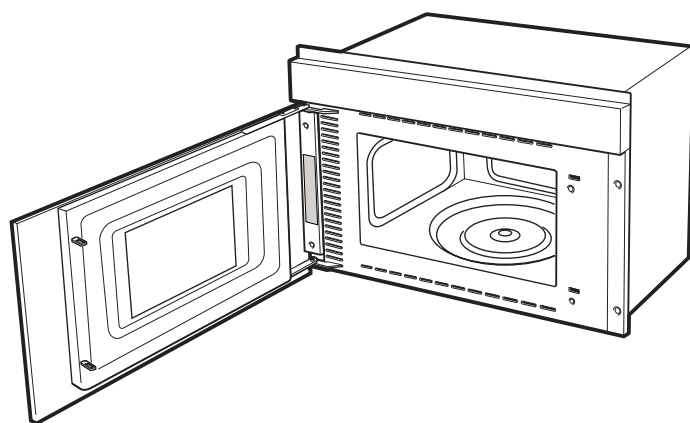
1. Verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema con le operazioni descritte nella guida alla risoluzione dei problemi.

2. Spegner e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente 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. Prepararsi a fornire:

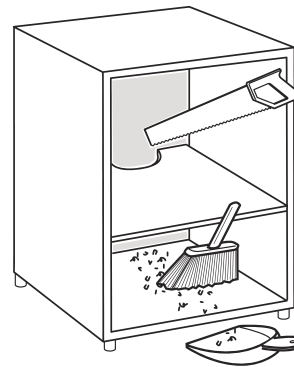
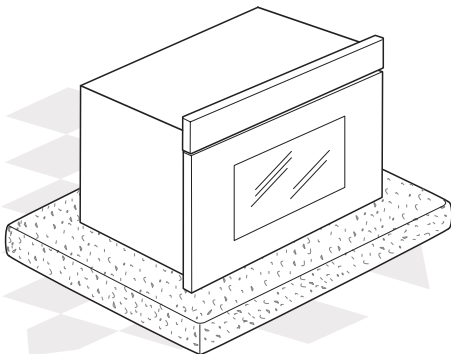
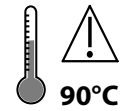
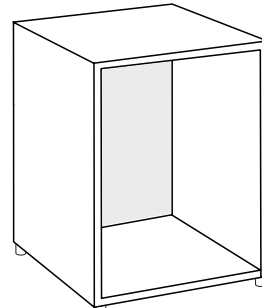
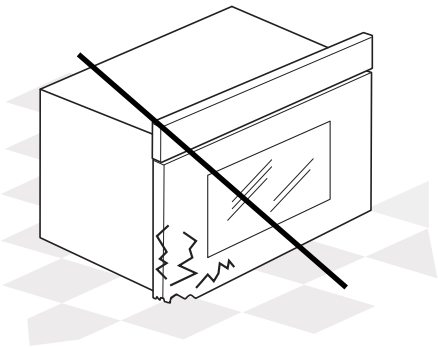
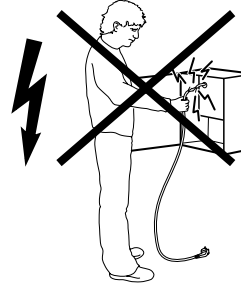
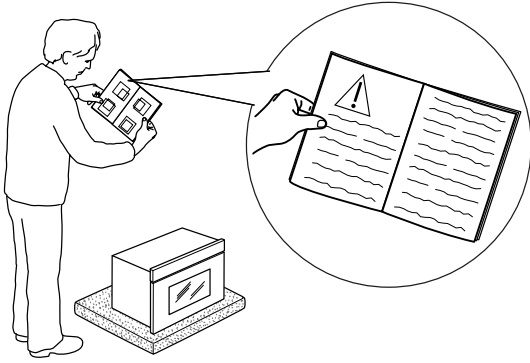
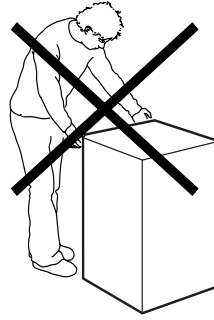
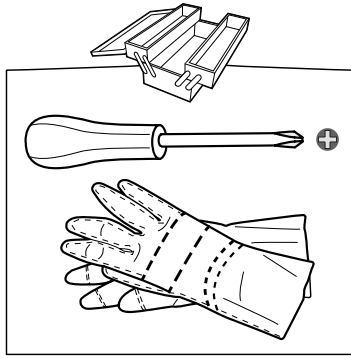
- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e modello esatto del prodotto;
- il codice di assistenza (il numero che segue la parola SERVICE sulla targhetta matricola applicata al prodotto, visibile quando la porta del forno è aperta sul bordo sinistro della cavità);
- il proprio indirizzo completo;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

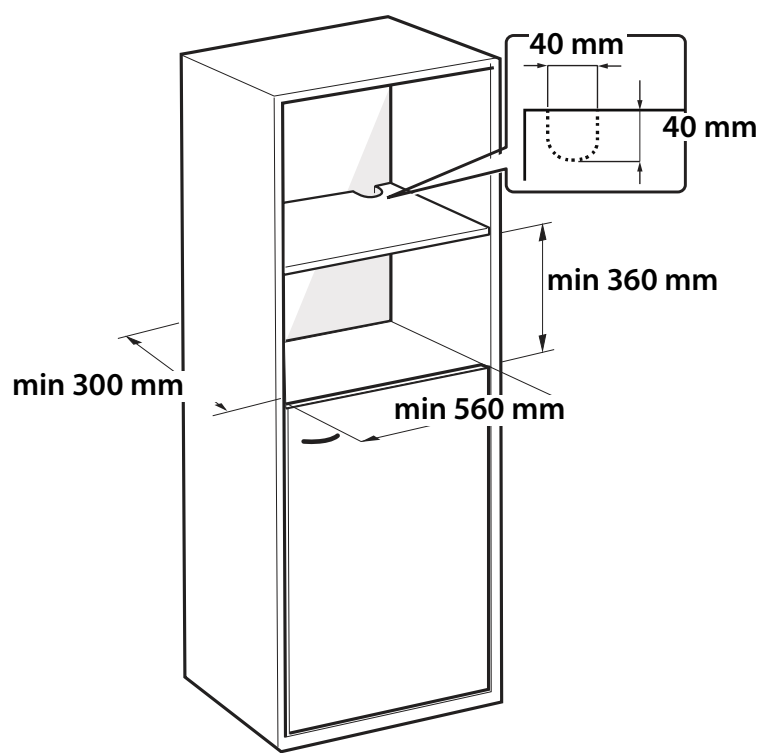
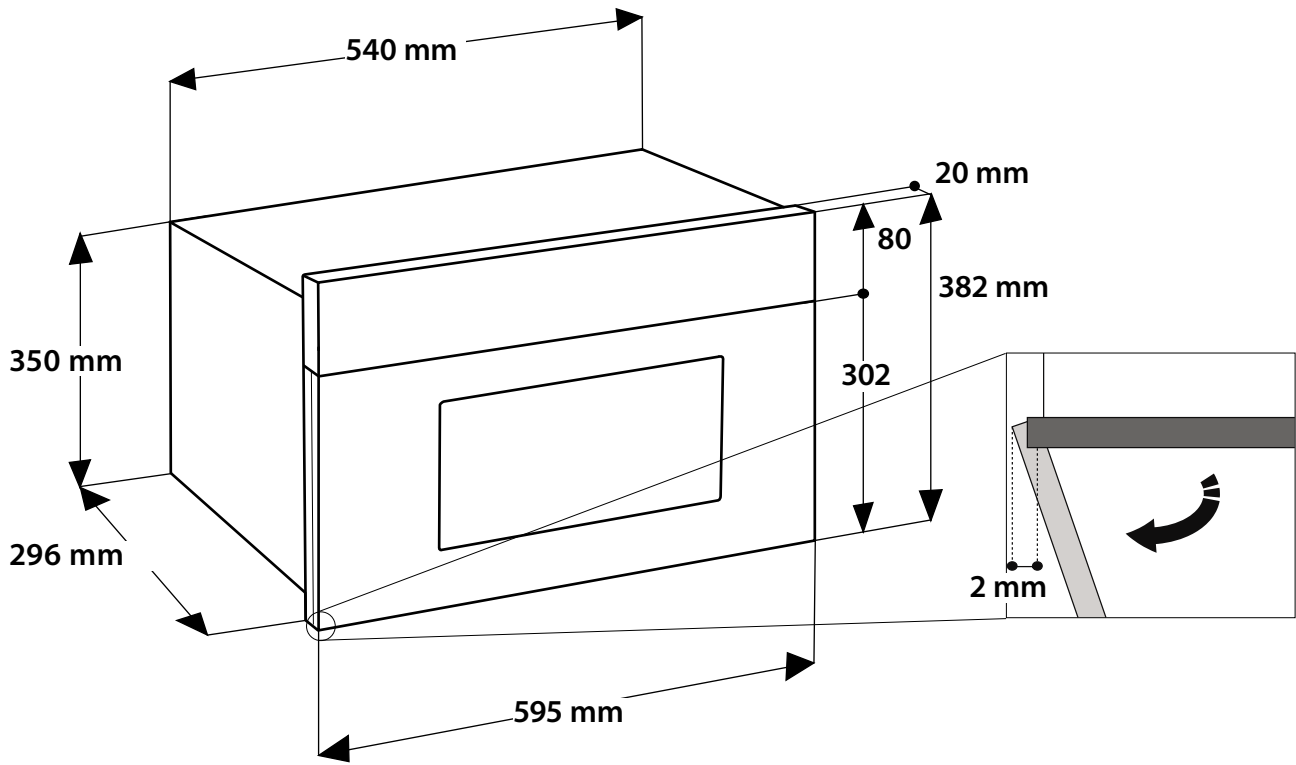


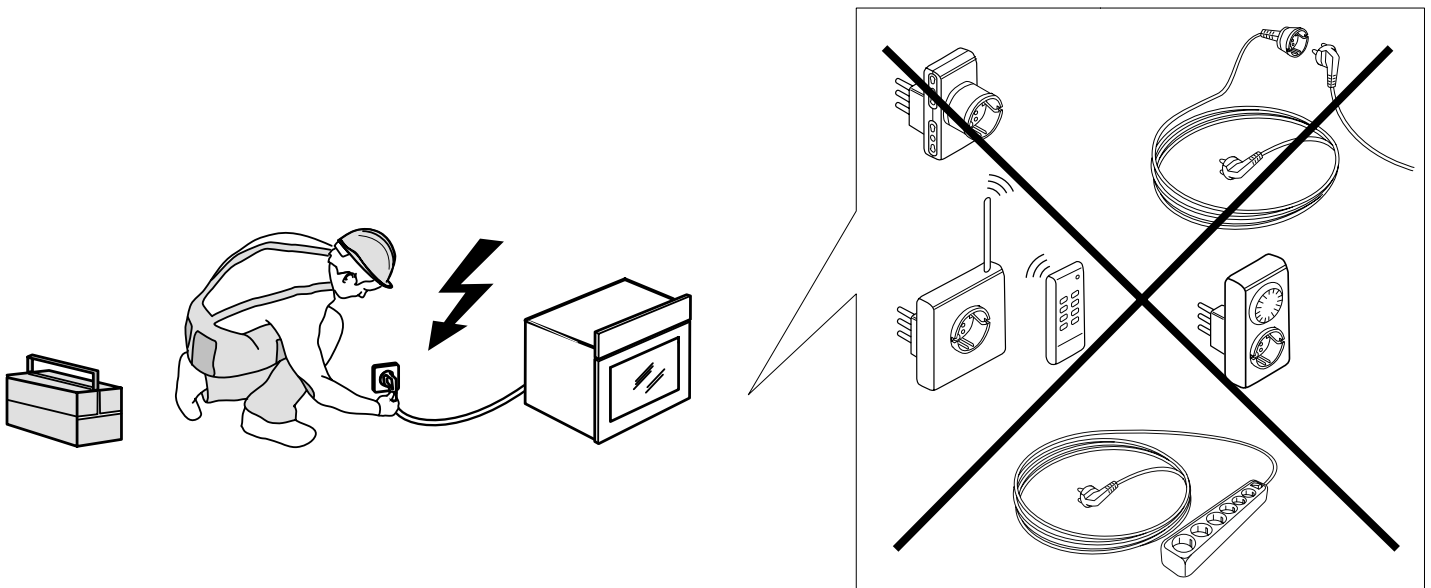
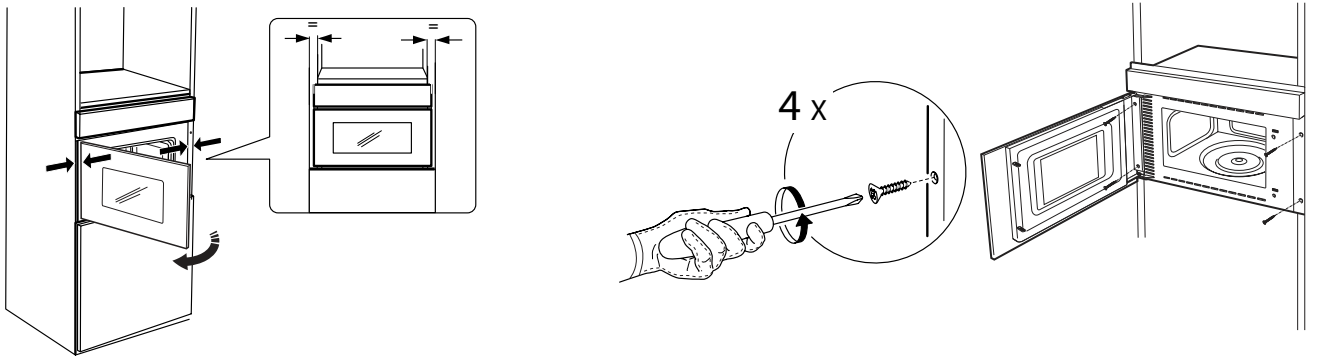
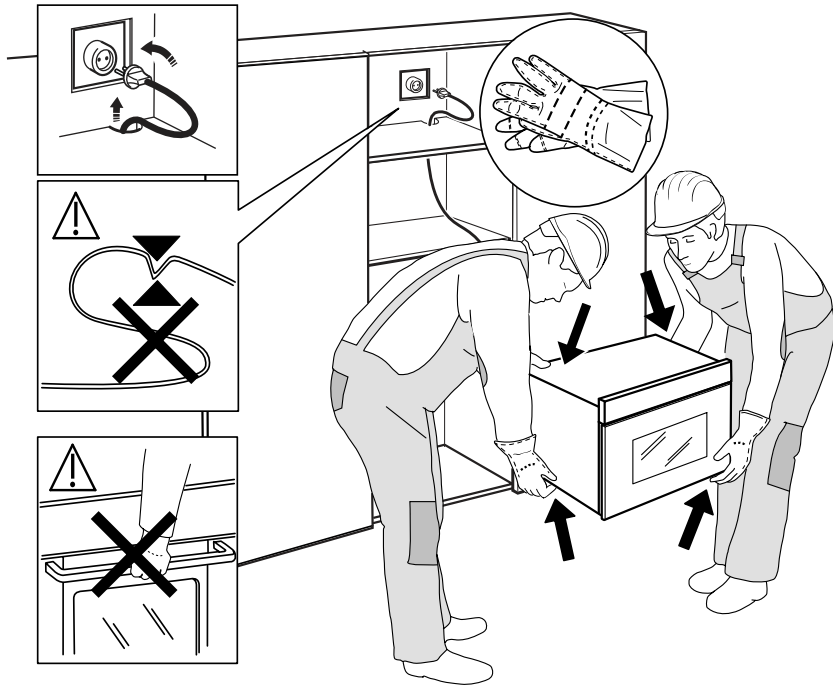
Nota: qualora si renda necessaria una riparazione, contattare un servizio di assistenza autorizzato a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione.

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

 x 4







400010855549

Stampato in Italia