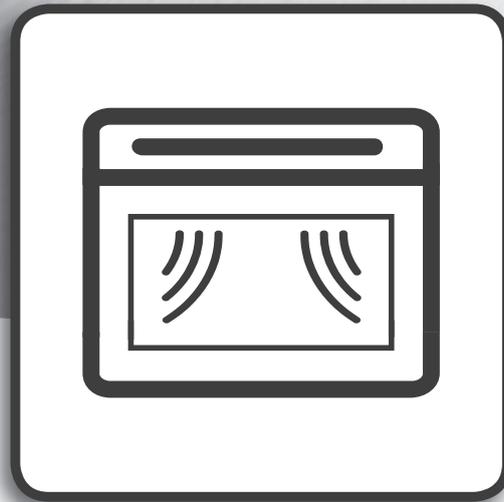


Hotpoint

ARISTON



**Istruzioni per la sicurezza, istruzioni
per l'uso e guida di installazione**



www.hotpoint.eu/register



ITALIANO3

ITALIANO

ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA, ISTRUZIONI PER L'USO e GUIDA DI INSTALLAZIONE



GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN PRODOTTO HOTPOINT - ARISTON.
Per ricevere un servizio di assistenza completo, registrare l'apparecchio su
<http://www.hotpoint.eu/register>

<i>Indice</i>	
<i>Istruzioni per la sicurezza</i>	
NORME DI SICUREZZA	4
CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE	6
DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ	6
 <i>Istruzioni per l'uso</i>	
DESCRIZIONE PRODOTTO	7
PANNELLO DI CONTROLLO	7
DESCRIZIONE DISPLAY	8
ACCESSORI	9
FUNZIONI.....	11
COME USARE IL FORNO	14
PRIMO UTILIZZO	14
USO QUOTIDIANO	15
CONSIGLI UTILI	17
TABELLE DI COTTURA	19
RICETTE TESTATE.....	25
PULIZIA	26
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	27
SCHEDA TECNICA	28
SERVIZIO ASSISTENZA.....	28
 <i>Istruzioni per l'installazione</i>	 29

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, usare solo ricambi del tipo: H05 RR-F 3 x 1,5 mm². 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 DI 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.

CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

Preriscaldare il forno solo se specificato nella tabella di cottura o nella ricetta.

Usare stampi da forno laccati o smaltati in colori scuri, in quanto assorbono il calore in modo molto più efficiente.

Spegnere il forno 10/15 minuti prima del tempo totale di cottura impostato.

Gli alimenti che richiedono cotture prolungate continuano a cuocere anche dopo lo spegnimento del forno.

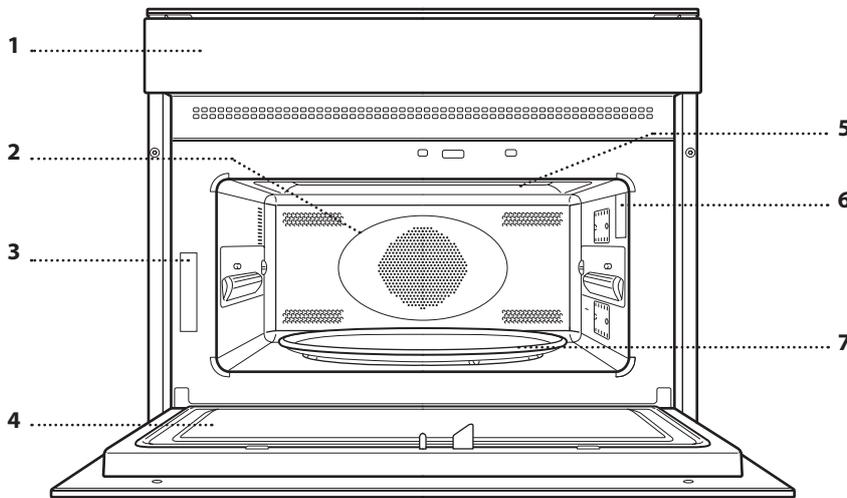
DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Questo apparecchio è stato progettato, costruito e venduto in conformità alle seguenti Direttive Europee:
LVD 2014/35/EU, EMC 2014/30/EU e RoHS 2011/65/EU.

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

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.

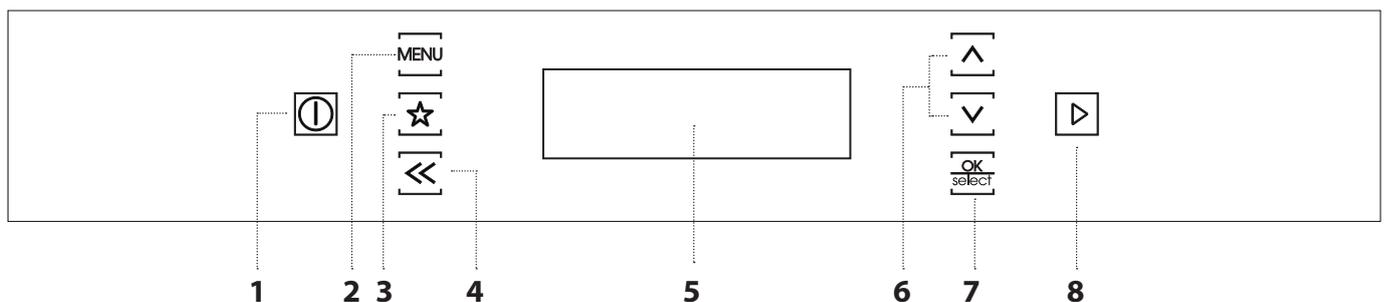
DESCRIZIONE PRODOTTO



1. Pannello di controllo
2. Resistenza circolare (non visibile)
3. Targhetta matricola (da non rimuovere)
4. Sportello
5. Resistenza superiore/grill
6. Luce
7. 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. ON/OFF

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

2. MENU

Per accedere alla lista delle funzioni.

3. PREFERITI

Per accedere alle lista delle funzioni più utilizzate.

4. INDIETRO

Per tornare alla schermata precedente.

5. DISPLAY

6. TASTI DI NAVIGAZIONE

Per scorrere la lista delle funzioni, muovere il cursore, modificare le impostazioni di una funzione.

7. TASTO DI CONFERMA

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

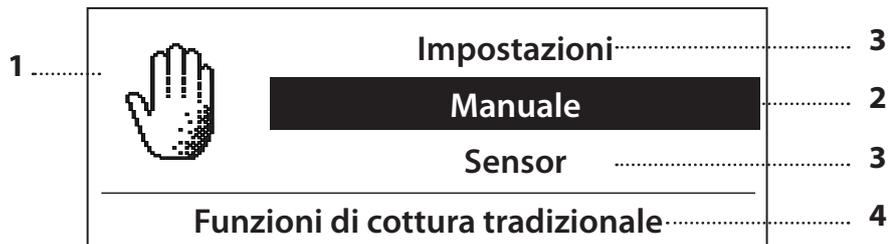
8. AVVIO

Per avviare immediatamente una funzione.

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

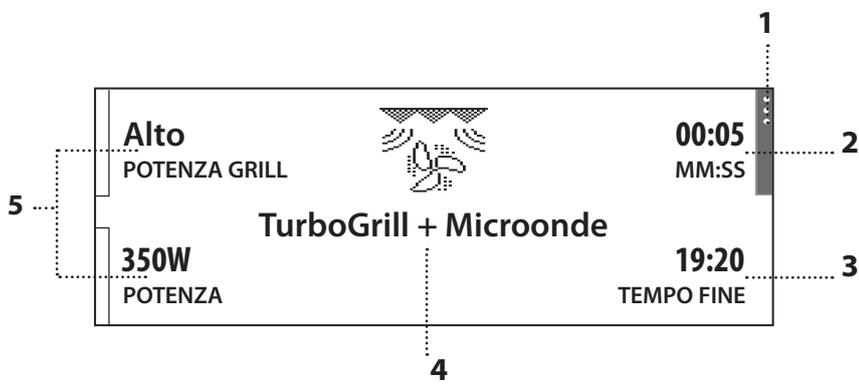
DESCRIZIONE DISPLAY

DISPLAY MENU



1. Simbolo della funzione selezionata
2. Funzione selezionata
3. Altre funzioni disponibili e selezionabili.
4. Descrizione della funzione evidenziata

DISPLAY IMPOSTAZIONE



1. Corsore di selezione (evidenzia il valore selezionato)
2. Durata
3. Ora di fine funzione
4. Nome della funzione
5. Valori della funzione (potenza, temperatura, livello grill, peso o quantità, grado di cottura...)

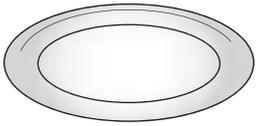
ACCESSORI

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.

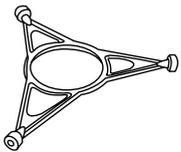
PIATTO ROTANTE



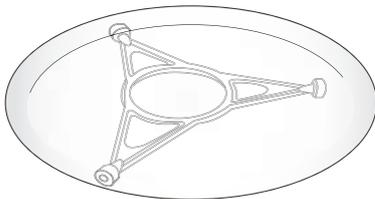
Appoggiato sull'apposito supporto, il piatto rotante in vetro può essere utilizzato in tutte le modalità di cottura.

Il piatto rotante va sempre usato come base per altri contenitori o accessori.

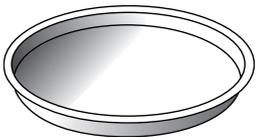
SUPPORTO PIATTO ROTANTE



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



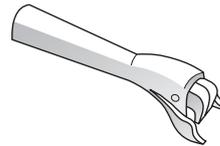
PIATTO CRISP



Da usarsi solo con l'apposita funzione "Dynamic Crisp". Il piatto Crisp deve essere sempre appoggiato al centro del piatto rotante in vetro e

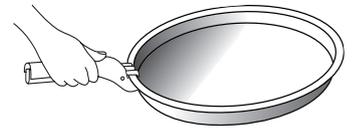
può essere preriscaldato a vuoto, utilizzando solo la speciale funzione dedicata. Disporre gli alimenti direttamente sul piatto Crisp. Non appoggiare altri accessori sul piatto Crisp perché l'intenso calore raggiunto potrebbe danneggiarli.

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.

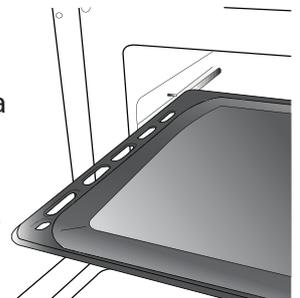


TEGLIA RETTANGOLARE

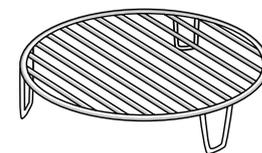


Usare la teglia da forno solo per le funzioni che prevedono la cottura ventilata; non usarla mai in combinazione con le microonde.

Collocare la teglia all'interno del forno inserendola orizzontalmente e appoggiandola sopra l'apposita guida nella cavità. Durante l'utilizzo della teglia rettangolare, è possibile mantenere all'interno del forno il piatto rotante.

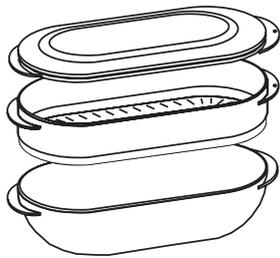


GRIGLIA BASSA



Permette di avvicinare il cibo al grill, assicurandone una piacevole doratura, e una ottimale circolazione dell'aria calda. Appoggiare la griglia sul piatto rotante, evitando che venga a contatto con altre superfici.

VAPORIERA

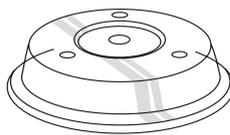


- 1 Per cuocere a vapore alimenti come pesce o verdure, appoggiarli sul cestello (2) e versare acqua potabile (100 ml) sul fondo della vaporiera (3) per ottenere una corretta quantità di vapore.

Per bollire alimenti come pasta, riso o patate, appoggiarli direttamente sul fondo della vaporiera (non è necessario il cestello), aggiungendo acqua potabile a seconda della quantità degli alimenti. Per sfruttare al meglio le qualità del vapore e garantire i migliori risultati di cottura, chiudere la vaporiera con l'apposito coperchio (1).

Appoggiare sempre la vaporiera sul piatto rotante in vetro e usarla esclusivamente con le funzioni di cottura dedicate o quella a microonde.

COPERCHIO



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.

Non è adatto alle cotture ventilate o che attivano il grill (compreso "Dynamic Crisp").



Nota: il numero e il tipo di accessori può variare a seconda del modello acquistato. Altri accessori possono essere acquistati separatamente presso il Servizio Assistenza Clienti.

FUNZIONI



MANUALE

MICROONDE

Per cuocere e riscaldare rapidamente alimenti o bevande.

POTENZA	USO CONSIGLIATO
900 W	Riscaldamento rapido di bevande o altri alimenti ad alto contenuto di acqua
750 W	Cottura di vegetali
650 W	Cottura di carne e pesce
500 W	Cottura di sughi di carne, salse con formaggio o uova. Finitura di stufati 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
90 W	Ammorbidire il gelato

Accessorio suggerito: **coperchio**



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.

Accessori 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

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**



TURBOGRILL

Questa funzione distribuisce l'aria calda all'interno del forno con il grill in funzione, permettendo di ottenere risultati ottimali nella cottura di pollame o di tagli di carne piuttosto grandi (cosciotti, roast beef). Si consiglia di disporre gli alimenti sulla griglia metallica girandoli durante la cottura. Accertarsi che gli utensili utilizzati siano idonei alla cottura in forno. Non occorre preriscaldare il forno.

Accessorio suggerito: **griglia**



TURBOGRILL + MICROONDE

Per cuocere e dorare velocemente il cibo combinando l'azione delle microonde, del grill e del forno ventilato. È indicata per cuocere e arrostitire velocemente pollame, verdure ripiene e patate al forno. Disporre gli alimenti sulla griglia metallica o sul piatto rotante in vetro.

Accessorio suggerito: **griglia**

VENTILATO

Per cuocere le pietanze con risultati analoghi a quelli di un forno tradizionale. Può essere usata per cuocere ad esempio meringhe, biscotti, torte tipo pan di Spagna, soufflé, pollame e arrosti di carne. Questa funzione permette di cuocere a una temperatura massima di 250°C per 30 minuti; dopo questo periodo di tempo, la temperatura si riduce automaticamente 200°C.

Si consiglia di appoggiare gli alimenti sulla griglia metallica per consentire un'adeguata circolazione dell'aria.

Per la cottura di alcuni alimenti è possibile usare la teglia o utilizzare recipienti adatti alla cottura in forno.

Accessorio suggerito: teglia rettangolare / griglia

VENTILATO + MICROONDE

Per poter preparare piatti al forno in minor tempo. Questa funzione combina la funzione a microonde con la cottura ventilata, consentendo di cuocere velocemente pietanze al forno. È indicata per cuocere arrosti di carne, pollame, patate, piatti pronti surgelati, torte tipo pan di Spagna, biscotti, pesce e dolci.

Si consiglia di appoggiare sempre gli alimenti sulla griglia metallica per consentire un'adeguata circolazione dell'aria.

Accessorio suggerito: griglia

RISCALDAMENTO RAPIDO

Per riscaldare rapidamente il forno prima di un ciclo di cottura.

Attendere il termine della funzione prima di inserire gli alimenti nel forno.

SENSOR

Le funzioni sensor permettono di ottenere risultati ottimali adattandosi continuamente alla cottura in corso. La durata totale non include le fasi di rilevazione o preriscaldamento.

DYNAMIC REHEAT

Per riscaldare cibi pronti, sia surgelati che a temperatura ambiente. Il forno calcolerà automaticamente il livello di potenza e il tempo necessario per ottenere i migliori risultati possibili nel tempo minore.

Un tempo di riposo al termine del ciclo migliora sempre il risultato, in particolare con gli alimenti surgelati.

Disporre il cibo su un piatto da portata resistente al calore e alle microonde e se possibile coprirlo.

DYNAMIC CRISP

Per riscaldare e cuocere rapidamente alimenti surgelati, creando una superficie dorata e croccante. Usare la funzione solo in combinazione con il piatto Crisp in dotazione. Se necessario, attendere la fine del preriscaldamento del piatto Crisp prima di inserire gli alimenti.

Accessori necessari: piatto crisp, maniglia per piatto crisp

DYNAMIC STEAM

Questa funzione consente di ottenere piatti salutari e naturali grazie alle proprietà del vapore, ottenuto usando la speciale vaporiera in dotazione. Usare questa funzione per cuocere al vapore cibi come verdure o pesce.

La fase di preparazione genera automaticamente il vapore portando a ebollizione l'acqua versata sul fondo della vaporiera. Questa fase può avere una durata variabile. In seguito, il forno procede alla cottura a vapore degli alimenti in base al tempo impostato.

I tempi di cottura indicativi sono

- per vegetali freschi (250-500 g): 4-6 minuti;
- per vegetali surgelati (250-500 g): 5-7 minuti;
- per filetti di pesce (250-500 g): 4-6 minuti.

Accessorio necessario: Vaporiera



MANTENERE IN CALDO

Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti, come carne, frittura o torte.

AUTO AUTOMATICO

Con le funzioni automatiche è sufficiente specificare il peso o la quantità degli alimenti per ottenerne un risultato ottimale. Il forno calcolerà in automatico funzione e valori ideali per ogni tipo di alimento.



DYNAMIC DEFROST

Per scongelare rapidamente carne, pollame, pesce, verdure e pane con un peso compreso tra 100g e 3 kg.

Si consiglia di disporre gli alimenti direttamente sul piatto rotante in vetro. Girare gli alimenti quando richiesto.

Alcuni minuti di riposo al termine del ciclo di scongelamento migliorano sempre il risultato.



SCONGELAMENTO PANE CROCCANTE

Per scongelare e riscaldare velocemente PANINI, CROISSANTS e BAGUETTES.

La funzione attiva contemporaneamente microonde e grill per riscaldare alla temperatura ottimale il piatto Crisp.

ACCESSORIO NECESSARIO: piatto crisp, maniglia per piatto crisp



RICETTE

AUTO Permette di scegliere tra diverse ricette automatiche con valori preimpostati per una cottura ottimale. Seguire le istruzioni fornite dal display per ottenere migliori risultati.

Tutte le indicazioni, ricette e consigli utili per l'utilizzo di questa funzione, sono contenute nella tabella di cottura dedicata.



IMPOSTAZIONI

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

Nota: quando è attivata 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

PRIMO UTILIZZO

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

1. SELEZIONARE LA LINGUA

Alla prima accensione, è necessario impostare lingua e ora: il display mostra la lista delle lingue disponibili.



Utilizzare \blacktriangle o \blacktriangledown per selezionare la lingua desiderata e premere $\frac{OK}{select}$ per confermare.

Nota: è possibile modificare in seguito la lingua accedendo alla voce del menu "Impostazioni".

2. IMPOSTARE L'ORA

Dopo aver selezionato la lingua, sarà necessario impostare l'ora corrente: sul display lampeggiano le ore 12:00.



Utilizzare \blacktriangle o \blacktriangledown per impostare l'ora e premere $\frac{OK}{select}$ per confermare.

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

Un nuovo forno potrebbe rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica. 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 la funzione "Ventilato". Seguire le istruzioni a seguire per impostare correttamente la funzione.

Areare la stanza durante e dopo il primo utilizzo.

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Accendere il forno con il tasto : sul display viene visualizzato il menu principale con la lista delle funzioni disponibili.



Utilizzare  o  per muoversi all'interno del menu principale ed evidenziare la voce selezionabile.

Quando la voce desiderata è evidenziata sul display, premere  per confermare la selezione e accedere alla schermata di impostazione (vedi in seguito) o alla lista delle funzioni.



Utilizzare  o  per muoversi all'interno della lista proposta. Premere  per confermare e accedere alla schermata di impostazione: il display mostra i valori di base della funzione.



Nota: se i valori preimpostati corrispondono a quelli desiderati, premere il tasto : la funzione si avvierà immediatamente.

2. IMPOSTARE E AVVIARE LA FUNZIONE

Inizialmente, è possibile impostare i valori della funzione prescelta in base alla sequenza indicata sul display. Quando il valore lampeggia, premere  o  per regolarlo e premere  per confermare.

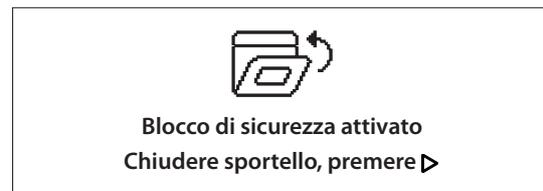


Se necessario, utilizzare  o  per spostare il cursore accanto al valore che si desidera modificare, quindi premere : il valore lampeggia. Utilizzare  o  per modificare e premere  per confermare. In ogni momento, quando i valori impostati corrispondono a quelli desiderati, premere  per avviare la funzione.

Nota: i valori, quando possibile, possono essere modificati anche durante la cottura.

. BLOCCO DI SICUREZZA

Questa funzione si attiva automaticamente per prevenire un avvio involontario del forno.



Aprire e chiudere la porta, quindi premere  per avviare la funzione selezionata.

. 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 (900W) per 30 secondi.

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

. PREFERITI

Il forno compila automaticamente un elenco delle funzioni più utilizzate, sulla base delle abitudini d'uso. Accendere il forno con il tasto , quindi premere  per visualizzare la lista delle funzioni utilizzate più frequentemente.



Utilizzare  o  per selezionare la funzione desiderata, premere  per confermare e quindi modificare - se necessario - i valori secondo esigenza (i valori proposti sono quelli di base). Al termine, premere  per avviare la funzione.

. CALORE RESIDUO

In molti casi, il forno avvierà una procedura di raffreddamento una volta completata la cottura. Lo stato sarà indicato sul display.

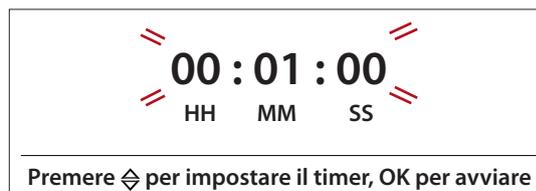


Per visualizzare l'orologio durante la procedura premere .

Nota: aprendo la porta, la procedura viene temporaneamente interrotta.

. TIMER

Solo quando il forno è spento, è possibile utilizzare il display come contaminuti. Per attivare la funzione, assicurarsi che il forno sia spento e premere  sul display lampeggia il timer.



Utilizzare  o  per impostare la durata desiderata e quindi premere nuovamente  per avviare il timer. Un segnale acustico avviserà del termine del conto alla rovescia.

Nota: il timer non attiva nessun ciclo di cottura. Per interrompere il timer in ogni momento, premere .

. BLOCCO A CHIAVE

Per bloccare i tasti, tenere premuto contemporaneamente  e  per almeno 5 secondi.



Per disattivare il blocco tasti, ripetere la stessa procedura.

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 asportare con cura il recipiente dal forno a microonde.

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.

DOLCI e PANE

Per i dolci e i prodotti di panetteria si consiglia di utilizzare la funzione "Ventilato". Per accorciare i tempi di cottura, in alternativa, selezionare la funzione "Ventilato+microonde" impostando la potenza delle microonde non oltre il valore di 160W per mantenere soffici e fragranti gli alimenti.

Con la funzione "Ventilato" utilizzare tortiere in metallo scuro e posizionarle sempre sulla griglia in dotazione.

In alternativa, per la cottura di alcuni alimenti come biscotti o panini è possibile usare la teglia rettangolare o utilizzare recipienti adatti alla cottura in forno.

Utilizzare solo recipienti adatti alle microonde se si utilizza la funzione "Ventilato + microonde" appoggiandoli sulla griglia in dotazione.

Per capire se la cottura è ottimale, inserire uno stuzzicadenti di legno nella parte centrale dell'alimento: se lo stuzzicadenti rimane asciutto, la cottura è terminata.

Se si utilizzano tortiere antiaderenti, non imburrare i bordi; il dolce potrebbe non crescere uniformemente su tutti i lati.

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

Se il fondo della torta risulta troppo umido, abbassare il livello del ripiano e cospargere la base del dolce di pan grattato o biscotti sbriciolati prima di aggiungere il ripieno.

.....

PIZZA

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

In alternativa, per pizze di grandi dimensioni è possibile utilizzare la teglia rettangolare selezionando la funzione "Ventilato": in questo caso, preriscaldare alla temperatura di 200° C e distribuire la mozzarella sulla pizza a due terzi della cottura.

.....

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 funzioni che abbinano la ventilazione alle microonde come "Turbogrill + microonde" o "Ventilato+microonde".

Impostare la potenza delle microonde sul valore di 350W per ottenere i migliori risultati di cottura.

TABELLE DI COTTURA

ALIMENTO	FUNZIONI	PRERISC.	TEMP. (°C) / LIVELLO GRILL	POTENZA (W)	TEMPO	ACCESSORI
Torte lievitate		-	160-180	-	30-60	
		-	160-180	90	25-50	
Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di mele)		Si	160-190	-	35-70	
Biscotti		Si	170-180	-	10-20	
Meringhe		Si	100-120	-	40-50	
Panini		Si	210-220	-	10-12	
Pagnotte		Si	180-200	-	30-35	
Pizza / Focaccia		Si	190-220	-	20-40	
Pizza (0,4-0,5 kg)		-	-	-	14-16	
Torte salate (torta di verdure, quiche lorraine)		Si	180-190	-	40-55	
Quiche lorraine (1-1,2 kg)		-	-	-	18-20	
Lasagne / Pasta al forno		-	Medio	350-500	15-40	
Arrosto di agnello / Vitello /Roastbeef (1,3-1,5 kg)		-	170-180	-	70-80*	
		-	160-180	160	50-70*	
Roastbeef media cottura (1,3-1,5 Kg)		-	170-180	-	40-60*	
Pollo arrosto / Coniglio / Anatra (intera 1-1,2 kg)		-	210-220	-	50-70*	
		-	210-220	350	45-60*	
Pollo / Coniglio / Anatra (filetti / pezzi)		-	Medio - Alto	350-500	20-40*	
Pezzi di pollo (0,4-1 kg)		-	-	-	12-18	
Pesce al forno (intero)		-	Alto	160-350	20-40	
Filetti di pesce / tranci		Si	Alto	-	15-30*	
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		-	Medio	500-650	25-50	

FUNZIONI	Crisp	Grill	Grill + Microonde	Turbo Grill	Ventilato	Ventilato + Microonde
ACCESSORI	Piatto / contenitore adatto alle microonde e al calore 	Griglia bassa 	Piatto crisp 	Teglia rettangolare 		

ALIMENTO	FUNZIONI	PRERISC.	TEMP. (°C) / LIVELLO GRILL	POTENZA (W)	TEMPO	ACCESSORI
Toast		-	Alto	-	3-6	
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		-	Medio - Alto	-	20-40*	
Salsicce / Hamburger (0,2-1 kg)		Sì**	-	-	6-16	
Patate al forno		-	Medio	350-500	20-40*	 
Patate a spicchi (0,3-0,8 kg)		-	-	-	10-20	
Frutta cotta		-	Medio	160-350	15-25	 
Gratin di verdure		-	Alto - Medio	-	15-25	 
Verdure fritte (0,3-0,8 kg)		Sì**	-	-	8-18	

* Girare gli alimenti a metà cottura

** Preriscaldare il piatto crisp per 3-5 minuti

FUNZIONI	Crisp	Grill	Grill + Microonde	Turbo Grill	Ventilato	Ventilato + Microonde
						
ACCESSORI	Piatto / contenitore adatto alle microonde e al calore 	Griglia bassa 	Piatto crisp 	Teglia rettangolare 		


RICETTE AUTOMATICHE

	RICETTA	QUANTITÀ	TEMPO COTTURA (min:sec)	ACCESSORI	PRERISC.	GIRAR	NOTE E CONSIGLI
PASTA & RISO	Pasta	1-4 porzioni	-		-	-	Impostare il tempo di cottura per la pasta. Aggiungere la pasta quando richiesto.
	Lasagne	4 - 10 porzioni	22:00 - 30:00		-	-	
	Lasagne, surgelate	500 g – 1,2 kg	16:13 - 27:04		-	-	
	Porridge di riso	2-4 porzioni	-		-	-	Versare il riso e l'acqua sul fondo della vaporiera e coprire. Aggiungere il latte quando richiesto.
	Riso	100 - 400 ml	-		-	-	Impostare il tempo di cottura per il riso. Versare l'acqua e il riso sul fondo della vaporiera.
	Porridge d'avena	1-2 porzioni	-		-	-	
PIATTI VEGETARIANI	Gratin di patate	4 - 10 porzioni	26:00 - 36:00		-	-	Affettare le patate crude e alternarle con la cipolla. Condire con sale, pepe, aglio e versare la panna. Cospargere di formaggio.
	Patate al forno	200 g - 1 kg	5:49 - 21:33		-	Si	Lavare e bucherellare le patate.
	Verdure gratinate surgelate	400 - 800 g	13:00 - 24:00		-	-	
	Pomodori	300 - 800 g	11:00 - 17:00		-	-	Tagliare a metà, condire e cospargere con formaggio.
	Melanzana	300 - 800 g	8:15 - 12:00		Si	-	Tagliare a metà e salare; lasciare riposare.
	Peperoni fritti	200 - 500 g	6:52 - 11:55		Si	Si	Condire e irrorare di olio i pezzi di peperone.
CARNE	Wurstel bollito	4 - 8 pezzi	-		-	-	Coprire con acqua.
	Salsiccia	200 - 800 g	6:14 - 10:26		Si	-	
	Hamburger surgelati	100 - 500 g	5:48 - 10:20		Si	Si	
	Bracioline	700 g - 1,2 kg	19:00 - 26:00		-	-	Condire in precedenza.
	Polpettone	4 - 8 porzioni	22:00 - 33:00		Si	-	
	Entrecôte	2 - 6 pezzi	18:00 - 21:00		Si	Si	Condire alla fine.
	Costolette d'agnello	2 - 8 pezzi	17:44 - 22:56		Si	Si	Condire alla fine.
	Arrosto di agnello	1 - 1,5 kg	52:30 - 65:00		Si	-	
	Roast Beef	800 g - 1,5 kg	34:45 - 59:50		-	-	
	Vitello arrosto	800 g - 1,5 kg	42:20 - 63:20		Si	-	

	RICETTA	QUANTITÀ	TEMPO COTTURA (min:sec)	ACCESSORI	PRERISC.	GIRAR	NOTE E CONSIGLI
POLLAME	Petti pollo al vapore	300 - 800 g	-		-	-	Aggiungere 100 ml di acqua.
	Filetti di pollo fritti	300g - 1 kg	9:59 - 15:56		Si	Si	Ungere il piatto.
	Pollo arrosto	800 g - 1,5 kg	27:09 - 38:35		Si	-	
	Pollo a pezzi	500 g - 1,2 kg	12:29 - 20:13		-	-	Condire e disporre sul piatto crisp con la pelle verso l'alto.
PESCE	Filetti al vapore	300 - 800 g	-		-	-	Aggiungere 100 ml di acqua.
	Filetti di pesce	300 - 800 g	-		-	-	Aggiungere 100 ml di acqua.
	Bastoncini di pesce	300 - 800 g	7:15 - 12:15		Si	Si	Ungere il piatto.
	Bastoncini impanati surgelati	200 - 600 g	8:30 - 16:30		Si	Si	Ungere il piatto.
	Pesce intero al vapore	600 g - 1,2 kg	13:20 - 20:14		-	-	Condire e aggiungere 100 ml di brodo di pesce.
	Pesce al forno	600 g - 1,2 kg	15:47 - 30:59		-	-	Condire e spennellare con burro.
	Gratin surgelati	600 g - 1,2 kg	22:28 - 35:10		-	-	
CONTORNI	Verdure surgelate	300 - 800 g	-		-	-	Aggiungere 100 ml di acqua.
	Patate lessate	300g - 1 kg	-		-	-	Aggiungere 100 ml di acqua.
	Broccoli	200 - 500 g	-		-	-	Aggiungere 100 ml di acqua.
	Carote	200 - 500 g	-		-	-	Aggiungere 100 ml di acqua.
	Cavolfiore	200 - 500 g	-		-	-	Aggiungere 100 ml di acqua.
	Pannocchie	300g - 1 kg	-		-	-	Aggiungere 100 ml di acqua.
	Fagiolini	200 - 500 g	-		-	-	Aggiungere 100 ml di acqua.
	Peperoni al vapore	200 - 500 g	-		-	-	Aggiungere 100 ml di acqua.
	Passata al vapore	200 - 500 g	-		-	-	Aggiungere 100 ml di acqua.
	Patate a pezzi	300 - 800 g	9:45 - 18:00		-	-	Pelare le patate e tagliarle a tocchetti. Condire e oliare leggermente il piatto crisp e irrorare le patate con olio. Mescolare quando richiesto.
	Patatine fritte surgelate	300 - 600 g	-		-	-	Salare prima della cottura.

Piatto / recipiente resistente a microonde e calore



Griglia



Piatto crisp



Vaporiera senza coperchio e senza cestello



Vaporiera con coperchio e senza cestello



Vaporiera completa

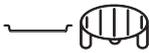


Teglia da forno



Coperchio per microonde



	RICETTA	QUANTITÀ	TEMPO COTTURA (min:sec)	ACCESSORI	PRERISC.	GIRAR	NOTE E CONSIGLI
PIZZA & TORTE SALATE	Pizza alta surgelata	300 - 800 g	-		-	-	
	Pizza sottile surgelata	250 - 500 g	-		-	-	
	Pizza da frigo	200 - 500 g	5:33 - 9:06		Si	-	
	Pizza fatta in casa	2-6 porzioni	12:00 - 16:00		Si	-	
	Quiche Lorraine	1 teglia	18:00		-	-	Preparare l'impasto (250 g di farina, 150 g di burro + 2½ cucchiaini di acqua) e foderare il piatto crisp; bucherellare il fondo. Precuocere l'impasto. Quando richiesto, aggiungere la farcia (200 g di prosciutto cotto, 175 g di formaggio e 3 uova mescolate con 300 ml di panna).
Quiche, surgelata	200 - 800 g	7:55 - 15:55		-	-		
PANE/DOLCI	Pagnotta	1 - 2 pezzi	25:00 - 29:00		Si	-	Preparare l'impasto e disporre sulla teglia per la lievitazione.
	Panini	1 teglia	10:00		Si	-	
	Panini surgelati	1 teglia	10:00		Si	-	
	Panini precotti	1 teglia	9:00		Si	-	
	Panini precotti	1 teglia	10:00		Si	-	
	Biscotti	1 teglia	12:00		Si	-	
	Meringhe	1 teglia	35:00		Si	-	Preparare il composto con 2 albumi, 80 g di zucchero e 100 g di cocco essiccato. Aggiungere essenza di vaniglia e di mandorla. Allineare 20-24 pezzi su carta da forno o su una teglia unta.
	Muffin	1 teglia	16:00		Si	-	Preparare un impasto per 16 - 18 pezzi e riempire degli stampini di carta.
	Pan di Spagna	1 teglia	24:00		Si	-	Preparare un impasto del peso complessivo di 700 - 800 g.
Focaccine	1 teglia	10:00		-	-	Ungere il piatto crisp.	
SNACK	Ali di pollo surgelate	300 - 600 g	-		-	-	
	Crocchette surgelate	250 - 600 g	7:38 - 12:36		Si	Si	
	Popcorn	90 - 100 g	-	-	-	-	Disporre il sacchetto sul piatto rotante.
	Nocciole tostate	50 - 200 g	5:12 - 7:02		Si	Si	

	RICETTA	QUANTITÀ	TEMPO COTTURA (min:sec)	ACCESSORI	PRERISC.	GIRAR	NOTE E CONSIGLI
DESSERT	Composta di frutta	300 - 800 g	-		-	-	Aggiungere 100 ml di acqua.
	Torta di frutta surgelata	300 - 8000 g	7:15 - 11:00		Si	-	
	Torta di frutta	1 teglia	15:00		-	-	Preparare la base con 180 g di farina, 125 g di burro e 1 uovo. Foderare con la base il piatto crisp, quindi farcire con 700-800 g di mele affettate, amalgamate con zucchero e cannella.
	Soufflé	2-6 porzioni	30:00 - 40:00		Si	-	Preparare un impasto con limone, cioccolato o frutta e versare in una a teglia bordo alto.
	Mele al forno	4 - 8 pezzi	14:00 - 20:00		-	-	Rimuovere i torsoli e riempire con marzapane, o cannella, zucchero e burro.
	Crème caramel	2-6 porzioni	13:00 - 17:00		-	-	

Piatto / recipiente resistente a microonde e calore



Griglia



Piatto crisp



Vaporiera senza coperchio e senza cestello



Vaporiera con coperchio e senza cestello



Vaporiera completa



Teglia da forno



Coperchio per microonde



RICETTE TESTATE

Compilate per gli istituti di valutazione secondo le norme IEC 60705 e IEC 60350-1.

ALIMENTO	FUNZIONE	PESO (g)	TEMPO COTTURA (min:sec)	TEMP. / LIV. GRILL	POTENZA (W)	PRERISC.	ACCESSORI
Crema pasticcera		1000	12:00 - 13:00	-	650	-	Recipiente idoneo alle microonde (Pyrex 3.227)
Pan di Spagna		475	5:30	-	650	-	Recipiente idoneo alle microonde (Pyrex 3.827)
Polpettone		900	13:00 - 14:00	-	750	-	Recipiente idoneo alle microonde (Pyrex 3.838)
Patate gratinate		1100	28:00 - 30:00	190	350	-	Recipiente idoneo alle microonde (Pyrex 3.827)
Dolci		700	28:00 - 30:00	175	90	-	Recipiente idoneo alle microonde (Pyrex 3.828)
Pollo		1200	35:00 - 40:00	210	350	-	Recipiente idoneo alle microonde (Pyrex 3.220)
Scongelamento carne (girare a metà tempo di scongelamento)		500	10:30	-	160	-	Piatto rotante
Toast		-	4:00 - 6:00	Alto	-	-	Griglia bassa 
Biscotti di pastafrolla		-	30:00 - 35:00	160	-	No	Teglia rettangolare 
Tortine e pasticcini		-	18:00 - 20:00	170	-	Si	Teglia rettangolare 
Pan di Spagna senza grassi		-	33:00 - 35:00	180	-	No	Griglia bassa 
Torta di mele		-	65:00 - 70:00	180	-	Si	Griglia bassa 

FUNZIONI	Microonde	Grill	Ventilato	Ventilato + Microonde
				

PULIZIA

Assicurarsi che l'apparecchio si sia raffreddato prima di eseguire ogni operazione.

Non utilizzare apparecchi a vapore.

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

SUPERFICI INTERNE ED ESTERNE

- Pulire con un panno umido le superfici. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente neutro. Asciugare con un panno asciutto.
- Pulire il vetro della porta con detergenti 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 potabile e un detergente 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. Spegner e riaccendere il forno per verificare se il problema persiste.
Il display non si accende	Forno spento	Premere ⓘ per accendere il forno.
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 OK e ← . Pulire la superficie del pannello di controllo con un panno in microfibra (vedi capitolo "pulizia").
L'ora del giorno lampeggia	Interruzione di corrente elettrica.	L'ora andrà reimpostata: seguire le indicazioni presenti nel paragrafo "primo utilizzo".
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero	Guasto software.	Contattare il più vicino Servizio Assistenza Clienti e specificare il numero che segue la lettera "F".
Il display riduce la luminosità	Funzione ECO attiva.	Scegliere in "Impostazioni" - "ECO" l'opzione "No" per disattivare.
Il forno fa rumore anche se spento	Ventola di raffreddamento attiva.	Aprire la porta o attendere la fine del raffreddamento.

SCHEDA TECNICA

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

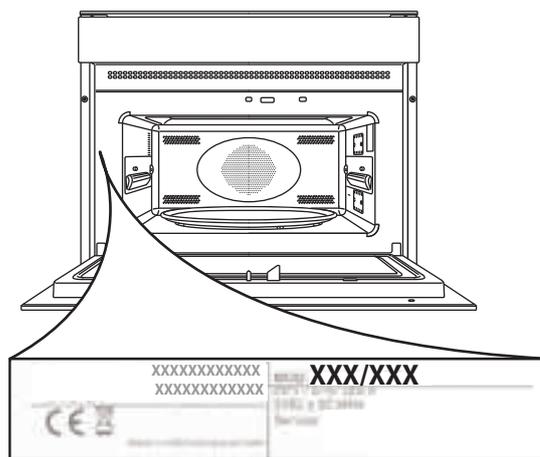
1. Verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema con le operazioni descritte nella guida alla risoluzione dei problemi.

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:

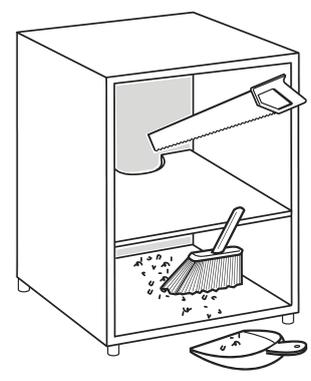
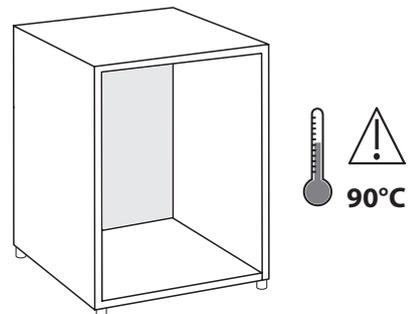
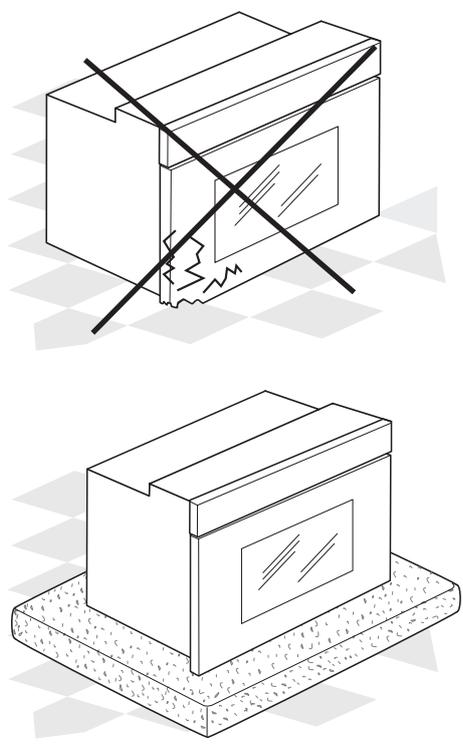
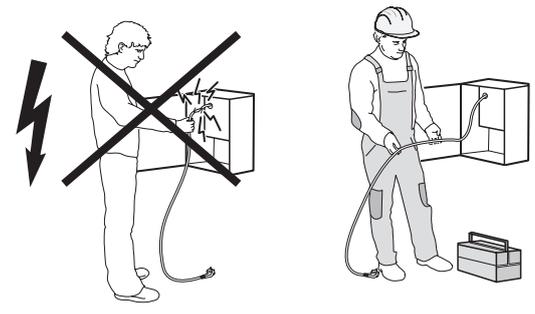
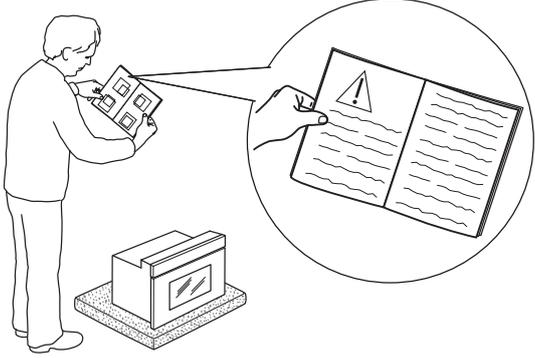
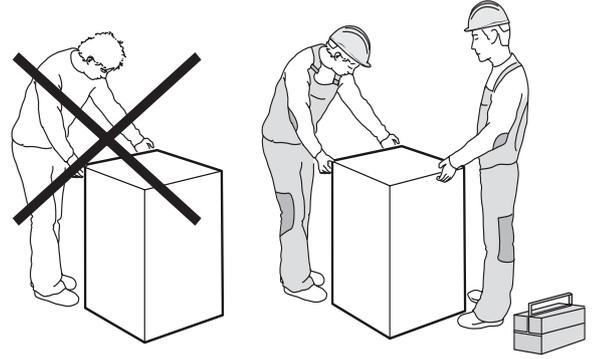
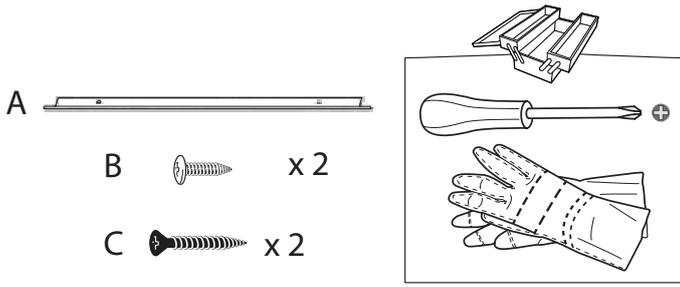
- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e modello esatto del prodotto;
- il codice di assistenza (il numero che segue la parola SERVICE sulla targhetta matricola applicata al prodotto, visibile quando la porta del forno è aperta sul bordo sinistro della cavità).
- il proprio indirizzo completo;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

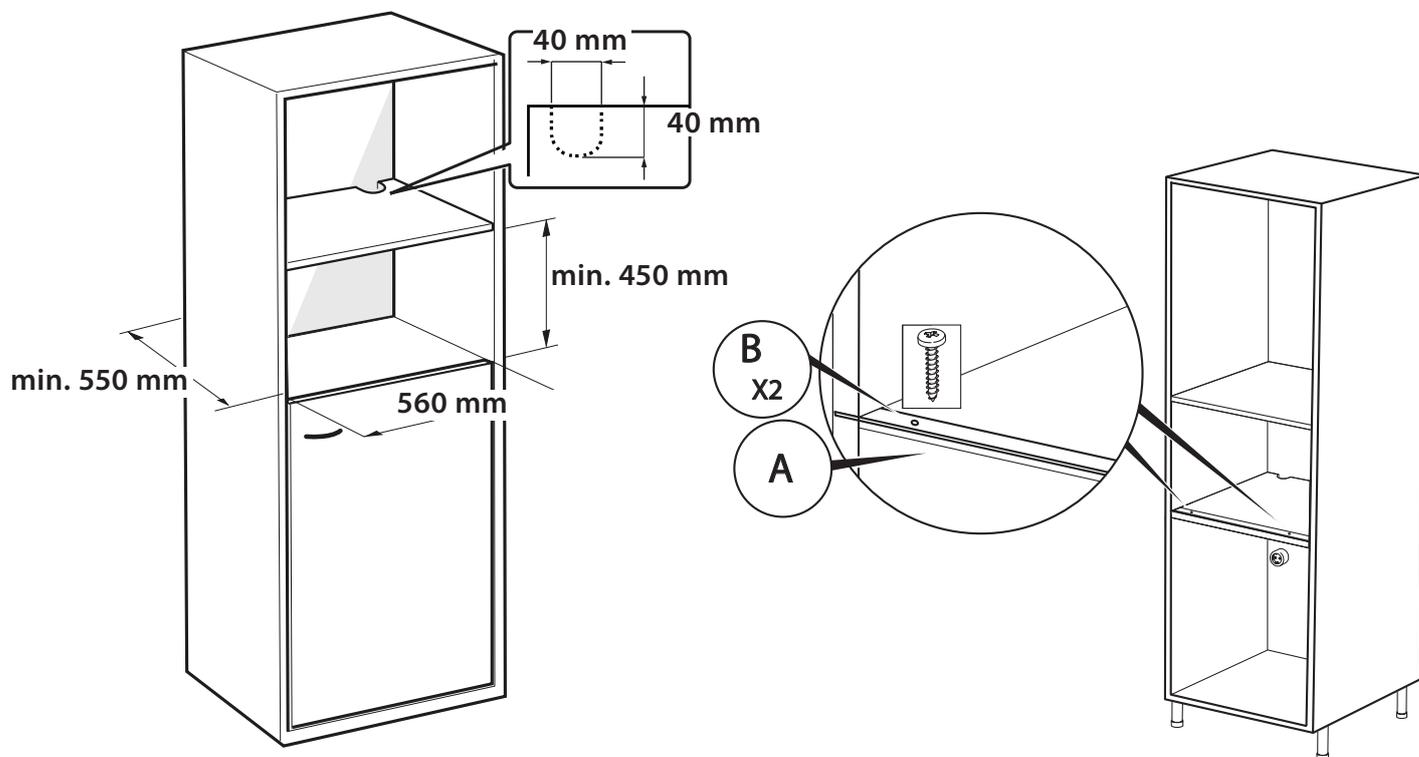
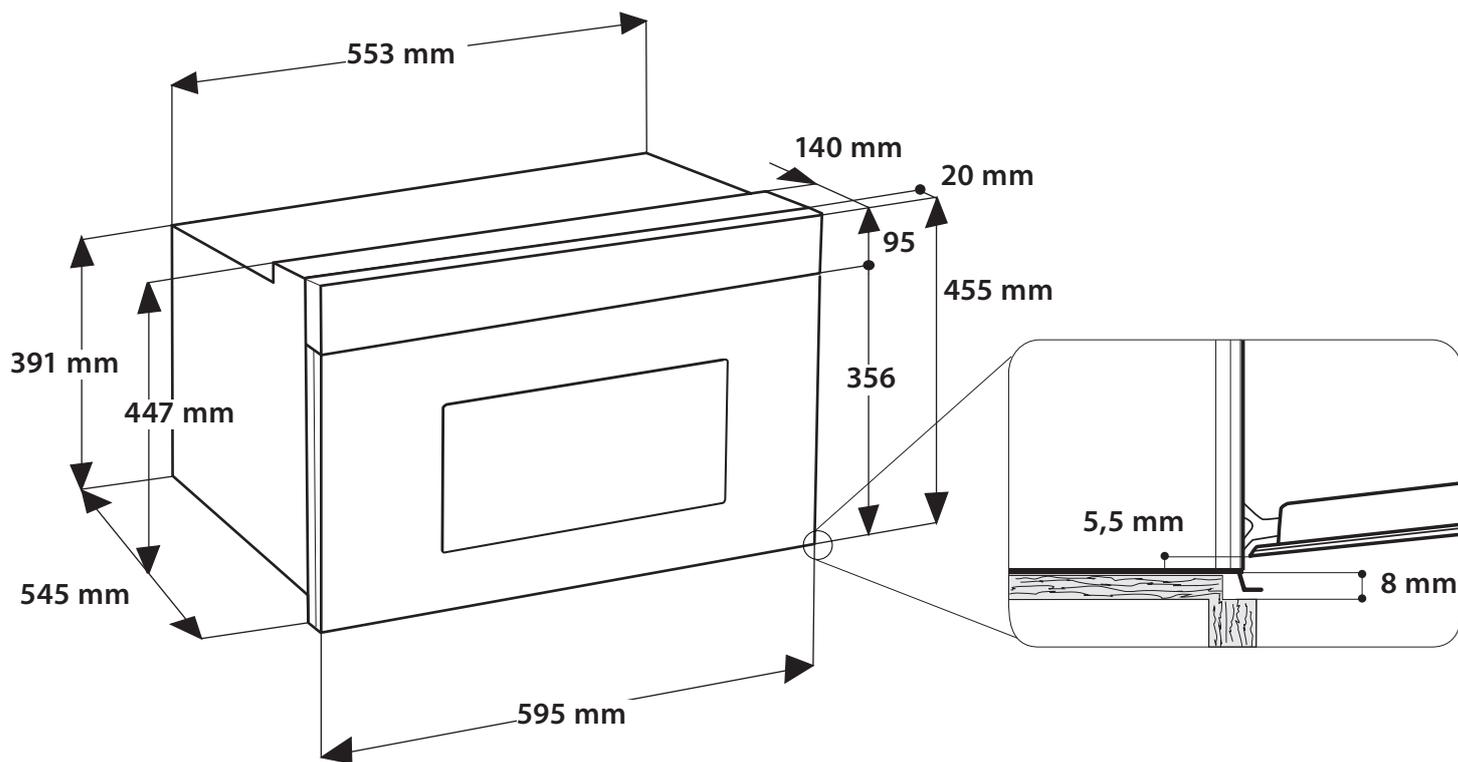


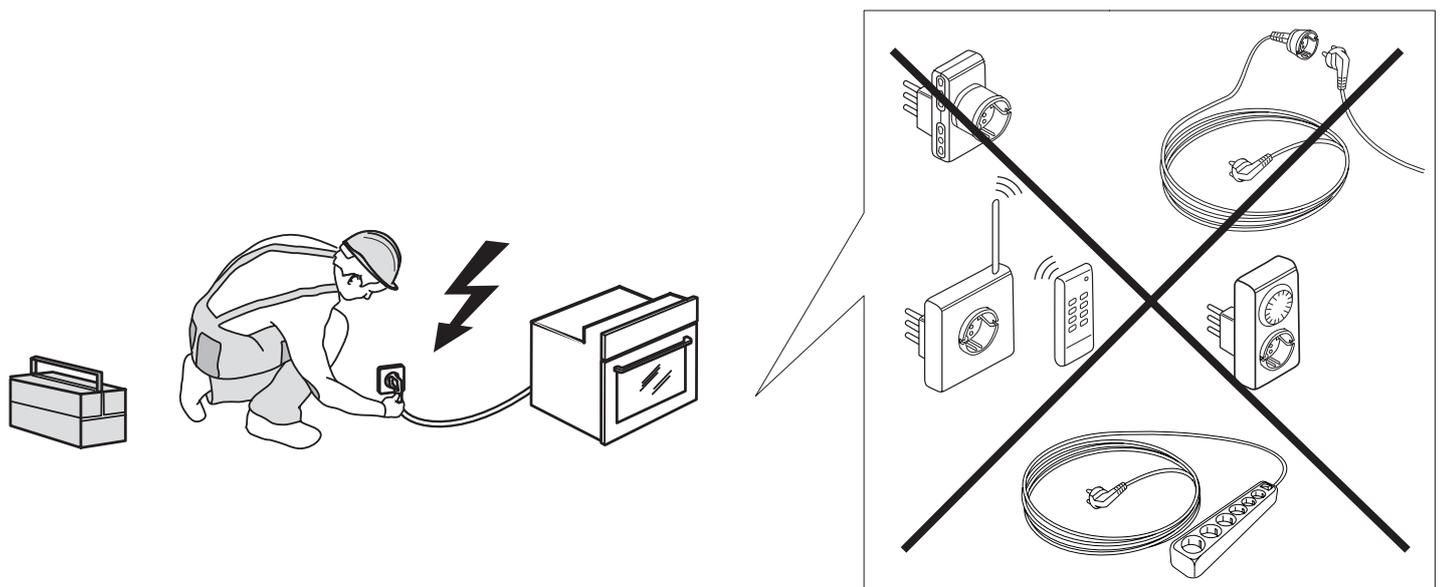
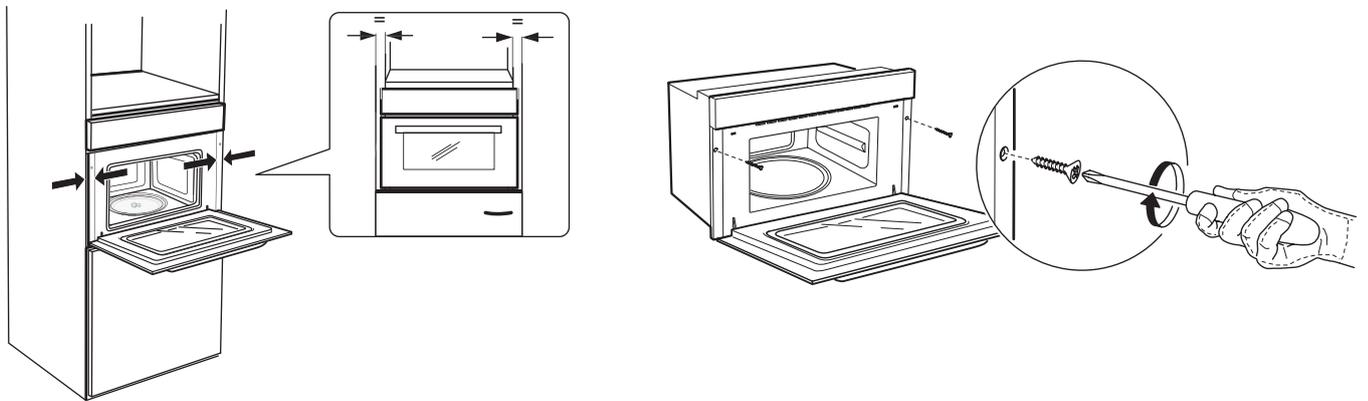
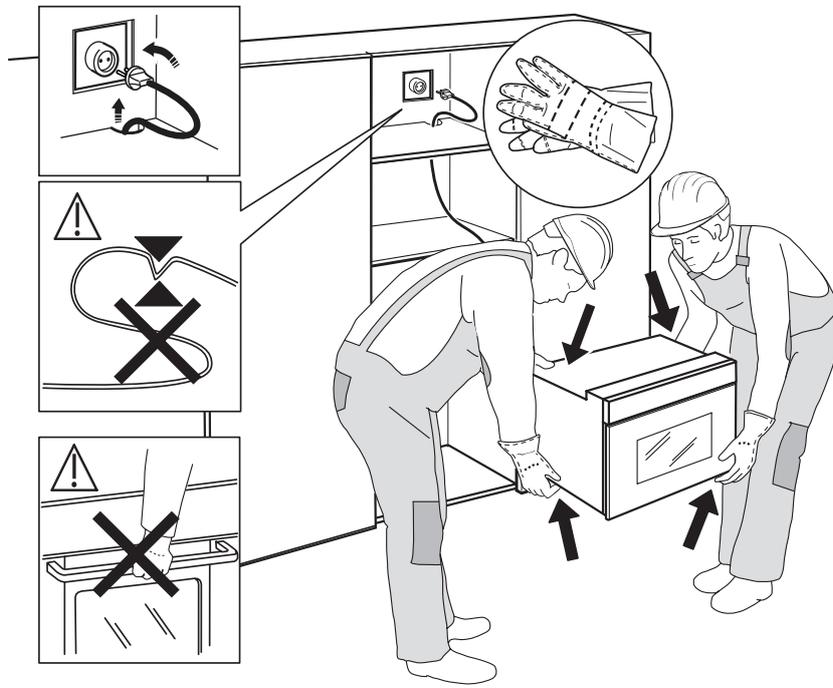
Nota: qualora si renda necessaria una riparazione, contattare un servizio di assistenza autorizzato a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione.

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

Produttore:
Whirlpool Europe s.r.l. - Socio Unico
Viale Guido Borghi 27
21025 Comerio (VA)
Italy









400010849045