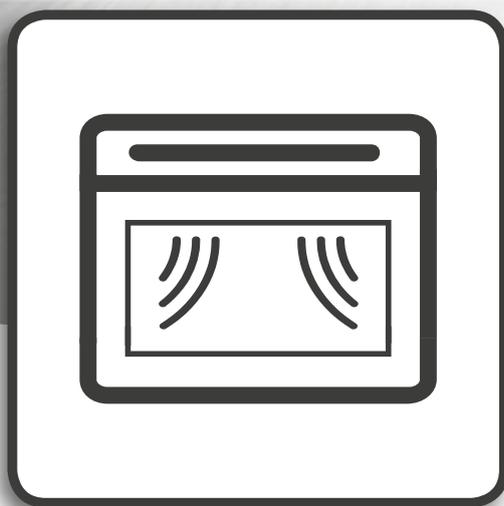


Hotpoint

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 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 A MICROONDE	14
PRIMO UTILIZZO	14
USO QUOTIDIANO	15
CONSIGLI UTILI	17
TABELLE DI COTTURA	18
RICETTE TESTATE.....	19
PULIZIA	20
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	21
DATI TECNICI.....	22
SERVIZIO ASSISTENZA.....	22
<i>Istruzioni per l'installazione</i>	23

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 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.

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.

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

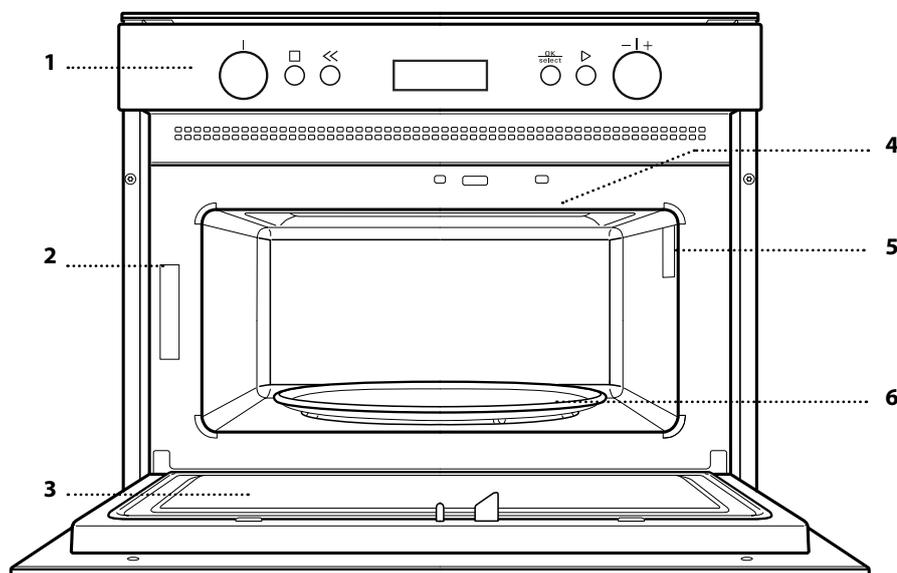
DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

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.

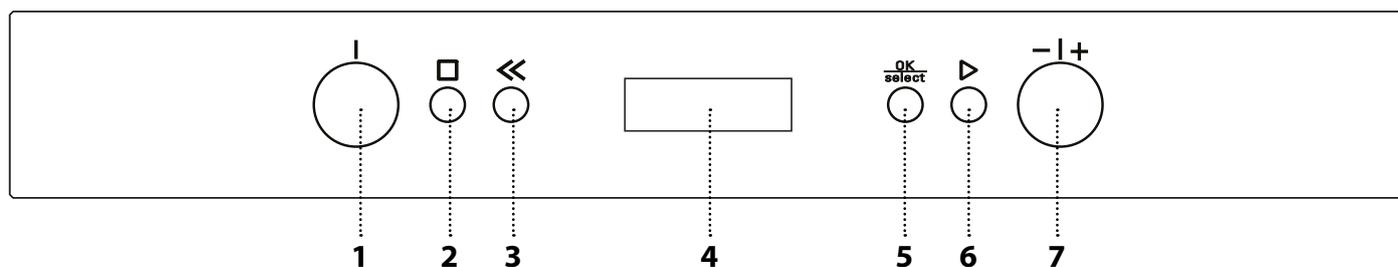
DESCRIZIONE PRODOTTO



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

Note: 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. MANOPOLA DI SELEZIONE

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

2. STOP

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

3. INDIETRO

Per tornare alla schermata precedente.

4. DISPLAY

5. TASTO DI CONFERMA

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

6. AVVIO

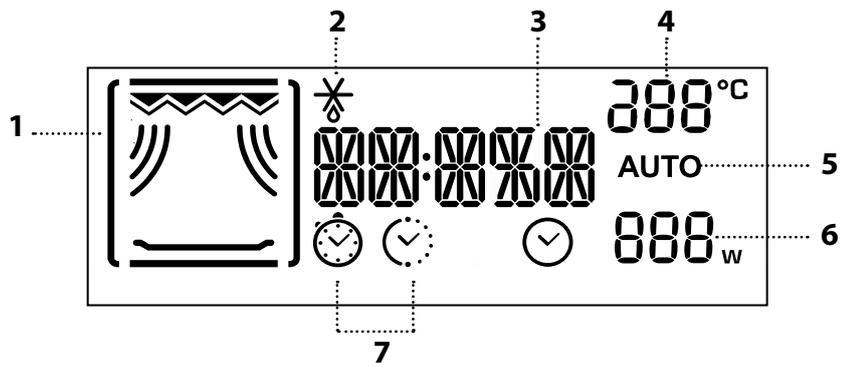
Per avviare immediatamente una funzione. A forno spento, questo pulsante avvia la funzione microonde "Jet Start".

7. MANOPOLA DI REGOLAZIONE

Per scorrere i menu, impostare o modificare i valori.

Nota: Le manopole si attivano a pressione. Premere al centro delle stesse per estrarle dalla loro sede.

DESCRIZIONE DISPLAY



1. Simbolo della funzione selezionata
2. Funzione scongelamento
3. Orologio; informazioni, e durata funzioni
4. Impostazioni delle funzioni (tipo di cibo, livello di grill)
5. Funzioni automatiche
6. Potenza microonde
7. Impostare l'ora e avviare la funzione

ACCESSORI

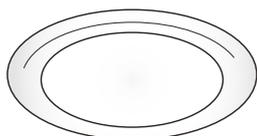
In commercio sono disponibili diversi accessori. Prima di acquistarli, accertarsi che siano idonei alla cottura a microonde e in forno.

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.

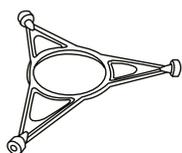
PIATTO ROTANTE



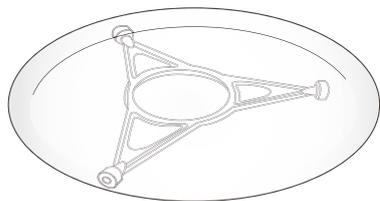
Appoggiato sull'apposito supporto, il piatto rotante in vetro può essere utilizzato in tutte le modalità di cottura.

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

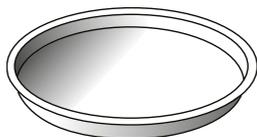
SUPPORTO PIATTO ROTANTE



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



PIATTO CRISP

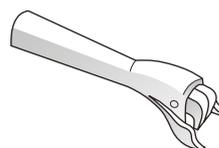


Da usarsi solo con l'apposita funzione "Dynamic Crisp". Il piatto Crisp deve essere sempre appoggiato al centro del piatto rotante in vetro e

può essere preriscaldato a vuoto, utilizzando solo la speciale funzione dedicata.

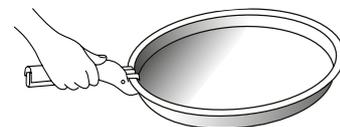
Disporre gli alimenti direttamente sul piatto Crisp. Non appoggiare altri accessori sul piatto Crisp perché l'intenso calore raggiunto potrebbe danneggiarli.

MANIGLIA PER PIATTO CRISP

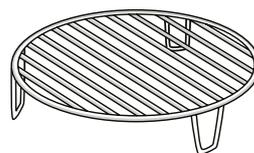


Il piatto Crisp si riscalda molto rapidamente: la maniglia in dotazione permette di rimuoverlo dal forno.

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

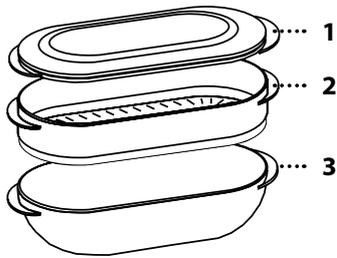


GRIGLIA



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

VAPORIERA



1 Per la cottura dei cibi a vapore si usa la funzione progettata specificamente per questo scopo.

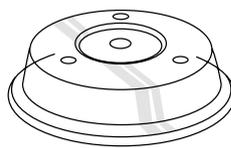
2 Per cuocere a vapore alimenti come pesce o verdure, appoggiarli sul cestello (2) e versare

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 "Crisp Dynamic").



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

FUNZIONI

MICROONDE

Per cuocere e riscaldare rapidamente alimenti o bevande.

POTENZA	CONSIGLIATA PER
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 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
90 W	Ammorbidire il gelato

Accessorio suggerito: **coperchio**

CRISP DYNAMIC

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 progettata per riscaldare e cuocere pizze e altri alimenti da forno. 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 la piastra per 2-3 minuti prima di cuocere tutti gli alimenti che non richiedono tempi di cottura lunghi, come la pizza o i dolci.

Accessori necessari: **piatto Crisp, maniglia per piatto Crisp**

GRILL

Per dorare e cuocere il cibo o per gratinare. Si consiglia di girare gli alimenti durante la cottura. È indicata per toast al formaggio, panini caldi, crocchette di patate, salsicce e verdure. Si consiglia di disporre il cibo sulla griglia e girarlo in fase di cottura.

Accertarsi che gli utensili utilizzati siano idonei alla 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 progettato per gratinare lasagne, pesce e patate. 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**

AUTOFUNZIONI AUTOMATICHE

Con le funzioni automatiche è sufficiente specificare il tipo e il peso o la quantità degli alimenti per ottenerne un risultato ottimale. Il forno calcolerà automaticamente i valori ideali, adattandosi continuamente alla cottura in corso. La durata totale non include le fasi di rilevazione o preriscaldamento.

DEFROST DYNAMIC

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.

Girare gli alimenti quando richiesto. Aspettando un paio di minuti dopo che il programma di scongelamento ha finito si avranno sempre risultati migliori.

CATEGORIA	ALIMENTI CONSIGLIATI	PESO
 1*	CARNE (macinato, cotolette, bistecche, arrosti)	100 g - 2 kg
 2*	POLLAME (pollo intero, a pezzi, filetti)	100 g - 2,5 kg
 3*	PESCE (Intero, tranci, filetti)	100 g - 1,5 kg
 4*	VERDURE (Verdure miste, piselli, broccoli...)	100 g - 1,5 kg
 5*	PANE (Pagnotte, focaccine, panini)	100 g - 2 kg

REHEAT DYNAMIC

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. Aspettando un paio di minuti dopo che il programma di scongelamento ha finito si avranno sempre risultati migliori. Posizionare il cibo su un piatto per microonde e a prova di calore e coprire, se possibile.

CRISP AUTO CRISP DYNAMIC

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. Girare gli alimenti quando richiesto. Se necessario, attendere la fine del preriscaldamento del piatto Crisp prima di inserire gli alimenti.

CATEGORIA	ALIMENTO	PESO
 1*	PATATINE FRITTE (Da distribuire su un unico strato e cospargere con sale prima della cottura)	300 - 600 g
 2*	PIZZA, CROSTA SOTTILE	250 - 500 g
 3*	PIZZA, CROSTA SPessa	300 - 800 g
 4*	ALI DI POLLO, PEZZI DI POLLO (Oliare leggermente il piatto)	300 - 600 g
 5*	BASTONCINI DI PESCE (Richiede il preriscaldamento del piatto Crisp)	200 - 600 g

Accessorio necessario: piatto Crisp, maniglia per piatto Crisp

STEAM AUTO STEAM DYNAMIC

Per cuocere piatti sani e genuini sfruttano le proprietà del vapore, erogato dalla 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 VERDURE FRESCHI (250-500 g): 4-6 minuti
- per VERDURE SURGELATE (250-500 g): 5-7 minuti
- per FILETTI DI PESCE (250-500 g): 4-6 minuti

Accessorio necessario: PENTOLA PER COTTURA A VAPORE

IMPOS IMPOSTAZIONI

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

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

COME USARE IL FORNO A MICROONDE



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

PRIMO UTILIZZO

1. SELEZIONARE LA LINGUA

Alla prima accensione, è necessario impostare lingua e ora: sul display scorre la scritta ENGLISH: Ruotare la *manopola di regolazione* per scorrere la lista delle lingue disponibili e selezionare quella desiderata.



Premere **OK**/**select** per confermare la selezione.

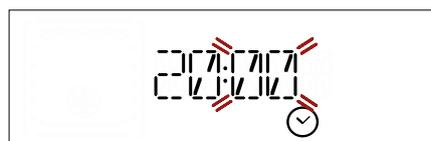
Nota: è possibile modificare in seguito la lingua dal menu "Impostazioni".

2. IMPOSTARE L'ORA

Dopo aver selezionato la lingua, sarà necessario impostare l'ora corrente: sul display lampeggiano le due cifre relative all'ora.



Ruotare la *manopola di regolazione* per impostare l'ora desiderata e premere **OK**/**select**: sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti.



Ruotare la *manopola di regolazione* per impostare i minuti e premere **OK**/**select** per confermare.

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

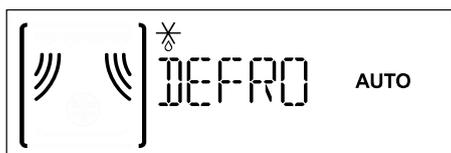
USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Ruotare la *manopola di selezione*, fino a quando viene visualizzata sul display la funzione desiderata: il display mostra l'icona della funzione e i valori di base.



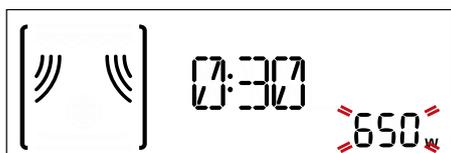
Dove presente, per selezionare una voce di menu (il display mostra la prima voce disponibile) ruotare la *manopola di regolazione* fino a visualizzare la voce desiderata.



Premere $\frac{OK}{select}$ per confermare la selezione: il display mostra i valori di base.

2. IMPOSTARE LA FUNZIONE

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



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



Note: premendo \ll è possibile modificare nuovamente il valore precedente.

3. AVVIARE LA FUNZIONE

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



Premere per \square 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 \triangleright 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 \triangleright .

.JET START

A forno spento, premere \triangleright per avviare la cottura con la funzione microonde impostata alla potenza massima (900W) per 30 secondi.

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

. FUNZIONI AUTOMATICHE

CATEGORIE

Quando si utilizzano alcune funzioni automatiche, è necessario selezionare una categoria per il cibo da cuocere.

La categoria di riferimento corrisponde al numero indicato nella parte in alto a destra del display.



Consultare la tabella di descrizione delle funzioni per conoscere tutte le categorie.

GRADO DI COTTURA

Nella maggior parte delle funzioni automatiche viene richiesto il grado di cottura del cibo che si desidera ottenere.

Il grado di cottura desiderato può essere modificato durante i primi 20 secondi dall'avvio della funzione: dopo aver avviato la funzione, ruotare la *manopola di regolazione* per scegliere l'impostazione desiderata.



AZIONI (MESCOLARE O GIRARE GLI ALIMENTI)

Alcune funzioni automatiche saranno in pausa per consentire di girare o mescolare il cibo.



Quando il forno interrompe la cottura, aprire la porta per eseguire le operazioni indicate. Successivamente, chiudere lo sportello e premere ► per continuare la cottura.

Nota: durante la funzione "Dynamic defrost", dopo 2 minuti, anche se gli alimenti non sono stati girati o mescolati la funzione riprenderà automaticamente.

. TIMER

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



Premere $\frac{OK}{select}$ per avviare il timer: Un segnale acustico e il display avviseranno del termine del conto alla rovescia.

Nota: il timer non attiva nessun ciclo di cottura.

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

Una volta che il timer è avviato, è possibile attivare una funzione: Il timer continuerà il conto alla rovescia autonomamente senza interferire con la funzione stessa.



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

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).

Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessorio o accessori usati.

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

Per ottenere i migliori risultati, seguire accuratamente le raccomandazioni contenute nella tabella di cottura quando si selezionano gli accessori.

CONSIGLI PER LA COTTURA A MICROONDE

Le microonde penetrano nel cibo solo a una certa profondità; si dovrebbe quindi distanziare il cibo il più possibile durante la cottura simultanea di più elementi.

Gli elementi piccoli cuociono più rapidamente di quelli più grandi: Tagliare gli alimenti a pezzi di uguali dimensioni per ottenere una cottura uniforme.

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

Quando si rimuove il cibo da un forno a microonde, spesso la cottura proseguirà ancora per un po'. Per questo motivo consigliamo sempre di attendere un paio di minuti dopo che il ciclo di cottura è terminato.

È una buona idea mescolare il cibo durante la cottura nel forno a microonde, in quanto questo porta le parti cotte meglio dai bordi esterni 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 introdurla 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 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. È inoltre possibile utilizzare un contenitore di plastica leggera per microonde, se necessario.

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

Distanziare il cibo una volta che inizia a scongelare: 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 tappo e la tettarella dai biberon prima di riscaldarli.

PIZZA

Per garantire una cottura uniforme e rendere la base di pizza croccante in un breve lasso di tempo, si consiglia di utilizzare la funzione Crisp Dynamic insieme all'accessorio in dotazione.

CARNE E PESCE

Per ottenere rapidamente una doratura perfetta della superficie, mantenendo l'interno della carne o del pesce morbido e succoso, si consiglia di utilizzare la funzione "Grill + MW". Per ottenere risultati ottimali, impostare la potenza del microonde tra 160 e 350 W.

TABELLE DI COTTURA

ALIMENTO	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	LIVELLO GRILL	POTENZA (W)	TEMPO (MIN)	ACCESSORI
Torta tipo pan di Spagna		-	-	-	7 - 15	
Crostata di frutta		-	-	-	12 - 20	
Biscotti		-	-	-	5 - 10	
Torte salate e quiche lorraine (1 - 1.2 kg)		-	-	-	18 - 25	
Pasti pronti (250 - 500 g)		-	-	750	4 - 7	-
Lasagne / Pasta al forno		-	2	350 - 500	15 - 40	 
Lasagne surgelate (500 g - 700 g)		-	-	500 - 750	14 - 20	-
Pizza (300 g)		-	-	-	14 - 16	
Carne (bracirole, bistecche)		-	3	500	10 - 15	 
Pollame (intero, 800 g - 1,5 kg)		-	3	350 - 500	30 - 45 *	 
Pezzi o filetti di pollo		-	3	350 - 500	10 - 17	 
Arrosti		-	2	350 - 500	25 - 40 *	 
Salsicce / Spiedini		-	2 / 3	-	20 - 40 *	
Salsicce / Hamburger		Sì **	-	-	6 - 16 *	
Pesce (tranci o filetti)		Sì	3	160 - 350	15 - 30 *	 
Pesce intero		-	3	160 - 350	20 - 40 *	 
Patate arrosto		-	2	350 - 500	30 - 50 *	 
Patate a spicchi		-	-	-	25 - 30	
Mele al forno		-	2	160 - 350	15 - 25	 

* Girare gli alimenti a metà cottura

** Preriscaldare il piatto crisp per 3-5 minuti

FUNZIONI	Crisp Dynamic 	Grill 	Grill + Microonde 
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 60350-1.

ALIMENTO	FUNZIONE	PESO (g)	TEMPO COTTURA (min:sec)	TEMP./LIVELLO GRILL	POTENZA (W)	PRERISC.	ACCESSORI
Crema pasticcera		1000	12:00 - 13:00	-	650	-	Recipiente idoneo alle microonde (Pyrex 3.227)
Torta tipo pan di Spagna		475	8:00 - 10:00	-	750	-	Recipiente idoneo alle microonde (Pyrex 3.827)
Polpettone		900	13:00 - 14:00	-	750	-	Recipiente idoneo alle microonde (Pyrex 3.838)
Gratin di patate		1100	28:00 - 30:00	190	350	-	Recipiente idoneo alle microonde (Pyrex 3.827)
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	3	-	Sì	Griglia 

FUNZIONI

Grill



Grill + Microonde



PULIZIA

Assicurarsi che l'apparecchio 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 ammorbidirà il residuo rendendolo più facile da rimuovere.

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

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



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

Problem	Possible cause	Solution
il forno non funziona	Interruzione di corrente elettrica	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica
	Disconnessione dalla rete principale	
	Anomalia	Spegnere e riaccendere il forno e verificare se il problema persiste
I pulsanti non stanno funzionando	Forno spento.	Girare la <i>manopola di selezione</i> per selezionare una funzione e accendere il forno.
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 display riduce la luminosità	Impostazione ECO abilitata.	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.

DATI TECNICI

 [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

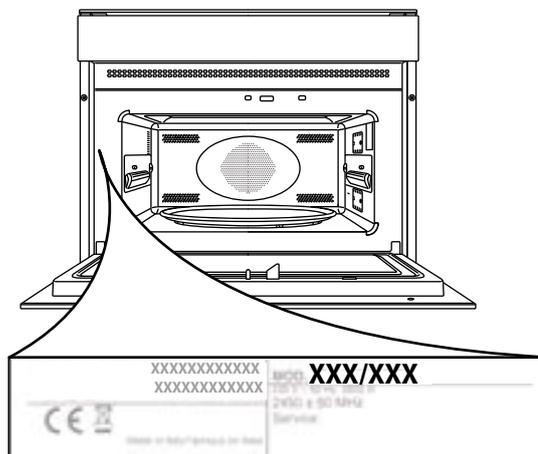
1. Verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema con le operazioni descritte nella guida alla risoluzione dei problemi.

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

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

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

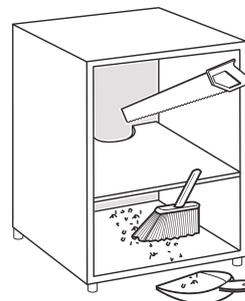
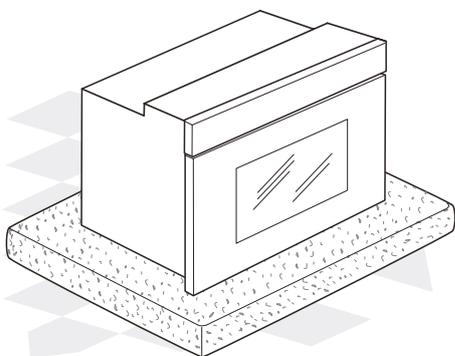
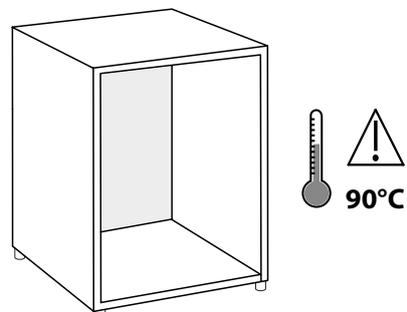
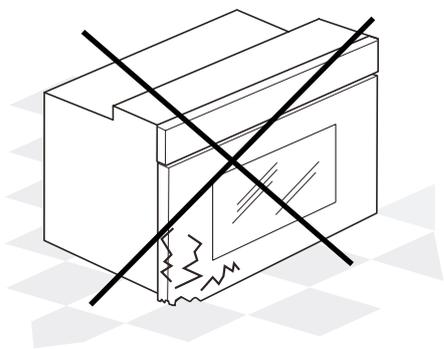
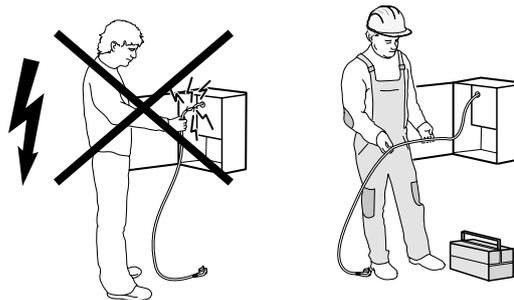
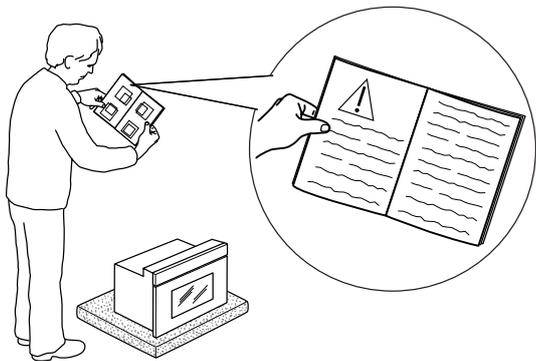
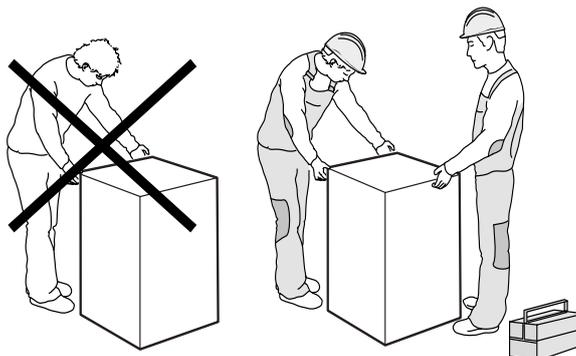
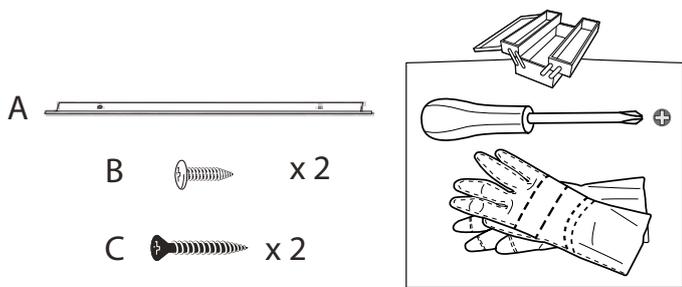
- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e modello esatto del prodotto;
- Il codice di assistenza (il numero che segue la parola SERVICE sulla targhetta attaccata al prodotto; può essere vista sul bordo sinistro del vano di cottura quando la porta del forno è aperta).
- il proprio indirizzo completo;
- un contatto telefonico

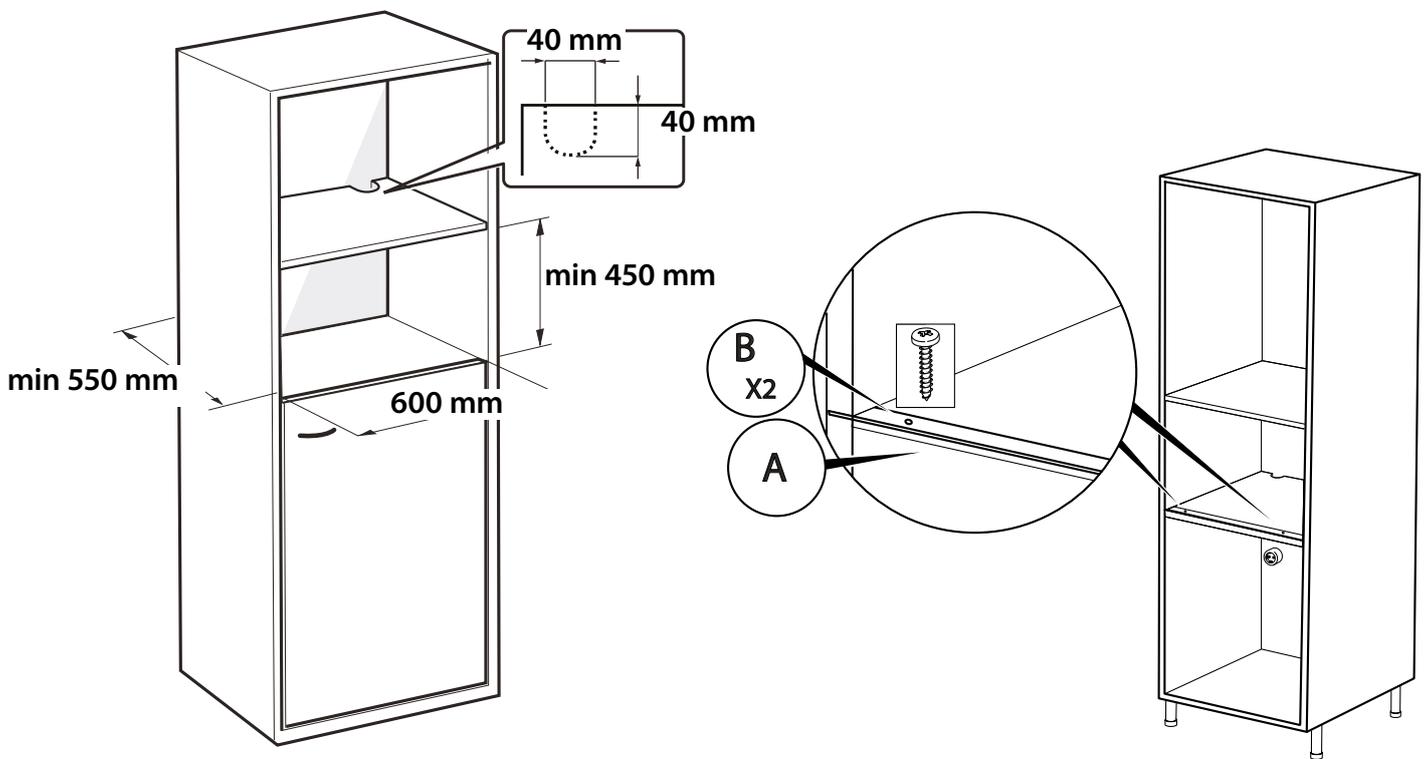
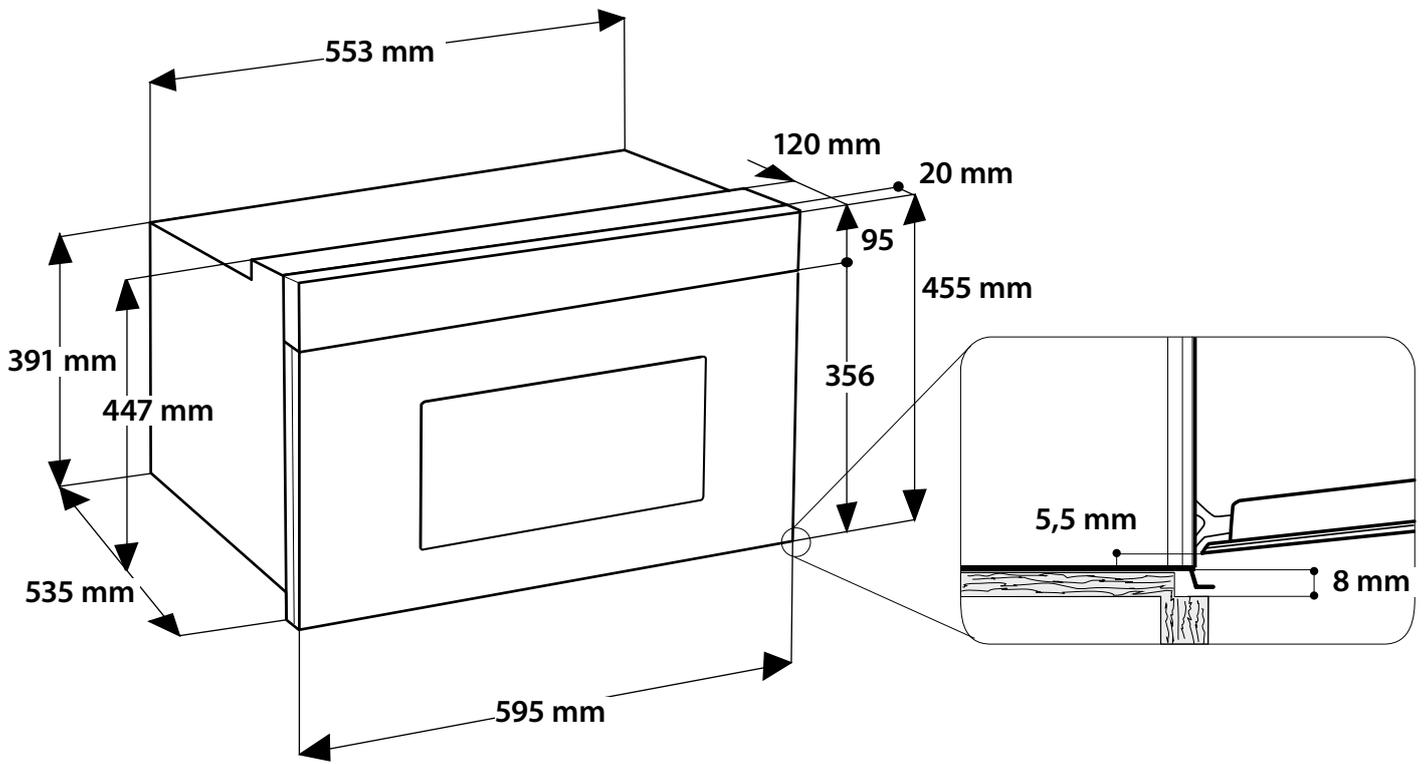


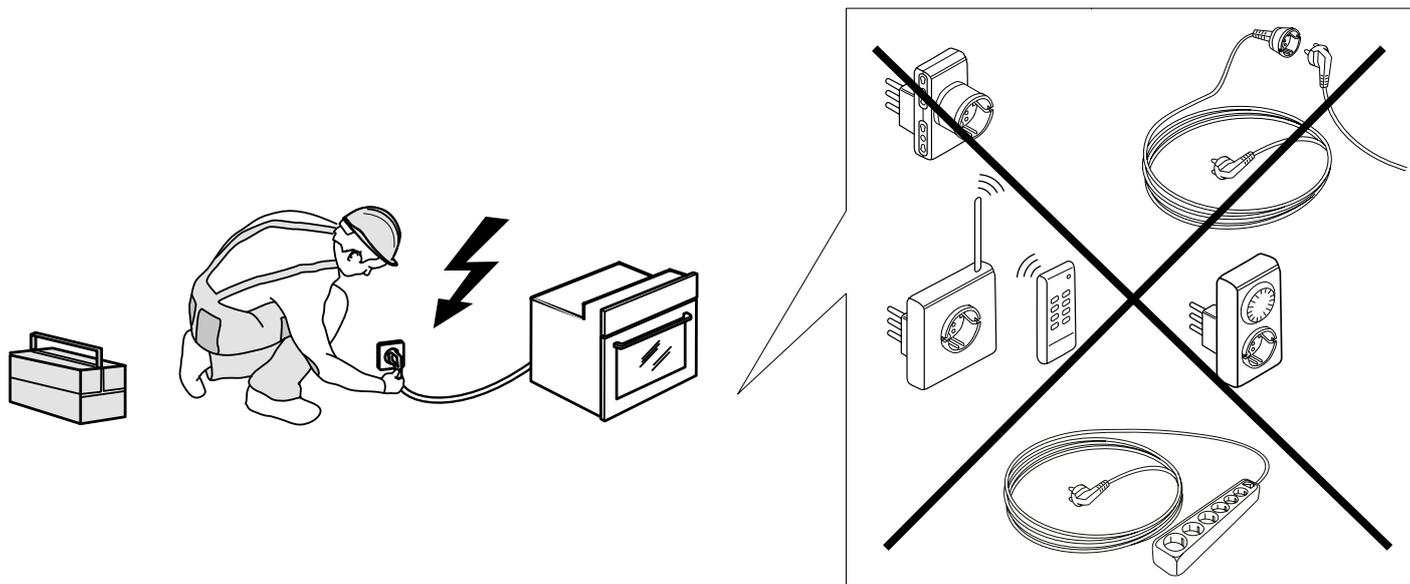
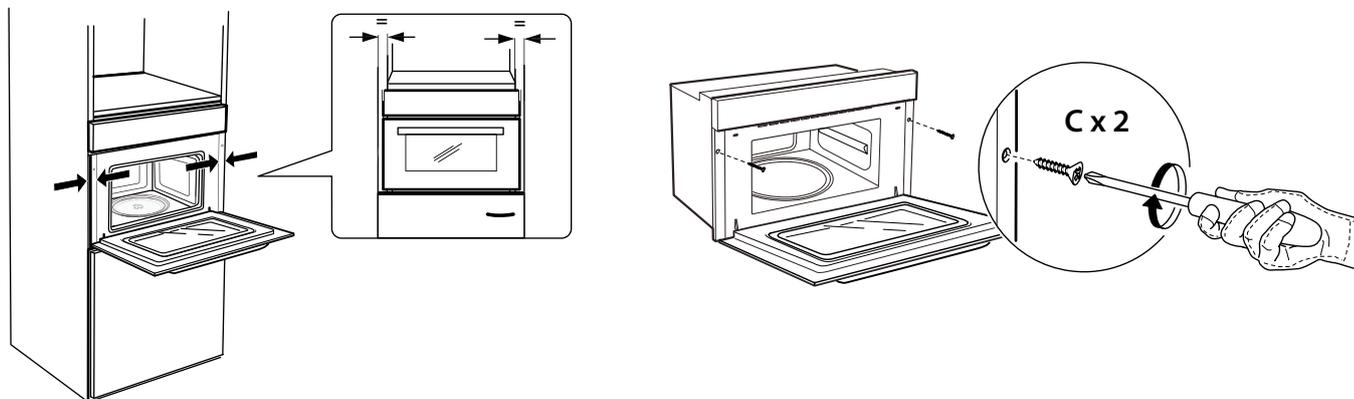
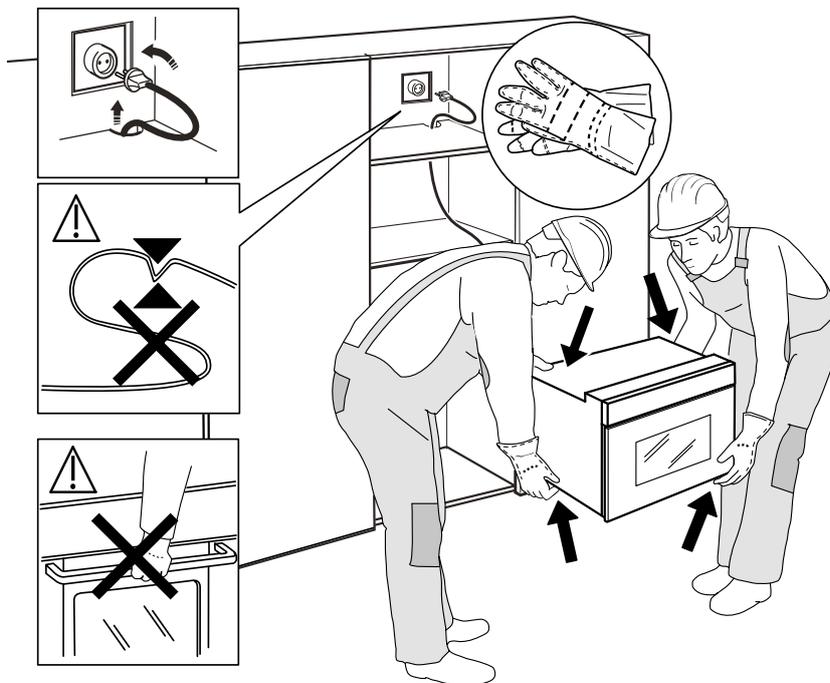
Nota: qualora si renda necessaria una riparazione, contattare un servizio di assistenza autorizzato a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione.

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









400010850678