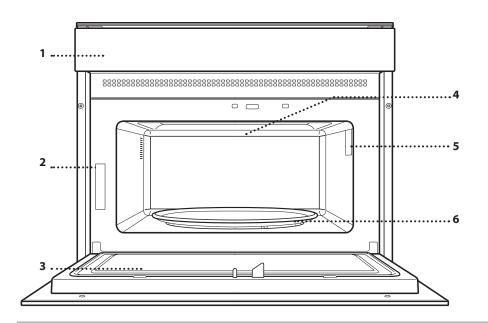


GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO HOTPOINT-ARISTON

Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su **www.hotpoint.eu/register**

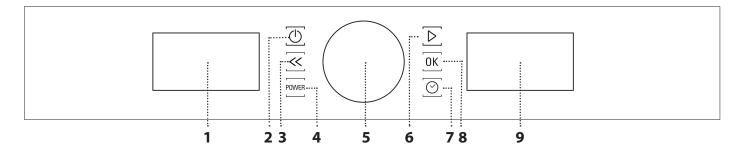


DESCRIZIONE PRODOTTO



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

PANNELLO COMANDI



1. PARTE SINISTRA DEL DISPLAY

2.ON/OFF

Per accendere e spegnere il forno o terminare in qualunque momento una funzione attiva.

3. INDIETRO

Per tornare alla schermata precedente.

4. POTENZA

Per impostare la potenza delle microonde.

5. MANOPOLA

Per selezionare le varie funzioni e per impostare l'ora e il tempo di cottura.

6. AVVIO

Per avviare le funzioni, confermando i valori impostati.

7. TEMPO

Per impostare l'ora e per regolare il tempo di cottura.

8. CONFERMA

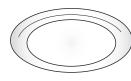
Per confermare una selezione o i valori di una funzione.

9. PARTE DESTRA DEL DISPLAY



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

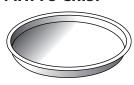
accessori ad eccezione della teglia rettangolare.

SUPPORTO PER PIATTO ROTANTE



Utilizzare il supporto soltanto per il piatto rotante in vetro. Non appoggiare altri accessori sul supporto.

PIATTO CRISP



Da utilizzare solo con la funzione designata.

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.

MANIGLIA PER PIATTO CRISP



Utile per rimuovere il piatto Crisp caldo dal forno.

GRIGLIA



Permette di avvicinare il cibo al grill, assicurandone una piacevole doratura. Appoggiare la griglia sul piatto rotante, evitando che venga a contatto con altre superfici.

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

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



FUNZIONI

沙圖 MICROONDE

Per cuocere e riscaldare rapidamente alimenti

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 sciogliere burro o cioccolato	
160 W	Scongelare alimenti surgelati o ammorbidire burro e formaggi	
90 W	Ammorbidire il gelato	

| ₩ GRILL

Per dorare, grigliare o gratinare le pietanze. Si consiglia di girare gli alimenti durante la cottura. Si raccomanda di preriscaldare il grill per 3-5 minuti.

Accessori consigliati: griglia

GRILL+MICROONDE

Per cuocere e gratinare rapidamente le pietanze combinando le microonde con il grill.

Accessori consigliati: griglia

CRISP DYNAMIC

-333-Per ottenere una doratura perfetta sia sulla superficie superiore che su quella inferiore del cibo. Questa funzione richiede esclusivamente l'utilizzo dello speciale piatto Crisp.

Accessori necessari: piatto crisp, maniglia per piatto crisp



FUNZIONI AUTOMATICHE

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

REHEAT DYNAMIC

Per riscaldare cibi pronti, sia surgelati che a temperatura ambiente.

Il forno calcolerà automaticamente i valori necessari per ottenere i migliori risultati possibili nel minor tempo. Disporre il cibo su un piatto da portata resistente al calore e alle microonde.

CATEGORIA	ALIMENTO	PESO
1	PIATTI PRONTI	250 - 500 g
2*	SURGELATI MONOPORZIONE	250 - 500 g
3*	LASAGNE SURGELATE	250 - 500 g
4	MINESTRE	200 - 800 g
* 5	BEVANDE	1 - 5 dl

COOK DYNAMIC

Per ottenere una rapida e ottimale cottura degli alimenti. Utilizzare un contenitore resistente al calore e adatto alla cottura a microonde.

CATEGORIA	ALIMENTO	PESO	
1	PATATE AL FORNO (girare quando viene richiesto)	200 g - 1 kg	
2	VERDURE FRESCHE (tagliare a pezzi di pari dimensioni e aggiungere da 2 a 4 cucchiai di acqua. Coprire)	200 - 800 g	
3*	VERDURE SURGELATE (girare quando richiesto. Coprire)	200 - 800 g	
4	VERDURE IN SCATOLA	200 - 600 g	
5	POPCORN	100 g	



CRISP DYNAMIC

-222 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. Quando richiesto, girare gli alimenti.

CATEGORIA	ALIMENTO	PESO	
1*	PATATINE FRITTE (disposte in un unico strato e salate prima della cottura)	200 - 500 g	
2*	PIZZA, CROSTA SOTTILE	200 - 500 g	
3*	PIZZA, CROSTA SPESSA	300 - 800 g	
4*	ALI DI POLLO, PEZZI DI POLLO (ungere leggermente il piatto)	200 - 500 g	
5*	BASTONCINI DI PESCE (il piatto Crisp deve essere preriscaldato)	200 - 500 g	

Accessorio suggerito: piatto crisp, maniglia per piatto crisp



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. Quando richiesto, girare gli alimenti.

CATEGORIA	CIBO	PESO
1*	CARNE (macinato, cotolette, bistecche, arrosti)	100 g - 2 kg
₹ <u></u>	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 - 1 kg

PRIMO UTILIZZO

. IMPOSTARE L'ORA

Alla prima accensione è necessario impostare l'ora.



Sul display lampeggiano le due cifre relative alle ore: Ruotare la manopola di regolazione per impostare l'ora desiderata e premere ok per confermare.



Sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti. Ruotare la manopola di regolazione per impostare i minuti e premere ok per confermare.

Nota: per modificare successivamente l'ora, a forno spento tenere premuto ⊙ per almeno 1 secondo e ripetere le operazioni sopra descritte.

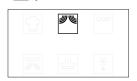
Dopo una prolungata interruzione di corrente potrebbe essere necessario impostare nuovamente l'ora.



USO QUOTIDIANO

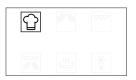
1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Quando il forno è spento, è visualizzato solo l'orologio: tenere premuto ① per accendere il forno. Ruotare la *manopola* per visualizzare sul display sinistro le funzioni principali disponibili e premere OK per confermare.





Dove presente, per selezionare una sottofunzione, dopo aver selezionato la funzione principale, premere okcepto per confermare e accedere al menu delle funzioni.





Ruotare la *manopola* per selezionare le sottofunzioni disponibili sul display di destra e premere or per confermare.

2. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

. FUNZIONI MANUALI

Dopo avere selezionato la funzione desiderata è possibile modificare i valori.

Il display mostra in sequenza i valori che è possibile modificare.

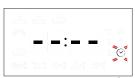
POTENZA DELLE MICROONDE



Quando l'icona W lampeggia sul display, ruotare la manopola per regolare le impostazioni e premere ok per confermare e continuare a modificare le impostazioni che seguono (se possibile).

Nota: dopo avere attivato la funzione, la potenza può essere modificata premendo per accedere al menu delle impostazioni e ruotando la manopola per cambiare il valore impostato.

TEMPO COTTURA



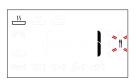
Quando l'icona (Plampeggia sul display, utilizzare la manopola per impostare il tempo di cottura desiderato, quindi premere (DK) per confermare.

È possibile non impostare la durata per gestire manualmente la cottura: Premere per confermare e avviare la funzione.

Nota: dopo l'avvio del forno, il tempo di cottura può essere modificato ruotando la manopola; ad ogni pressione di Di tempo di cottura aumenta di 30 secondi.

. FUNZIONI AUTOMATICHE / DYNAMIC DEFROST CATEGORIE

Dopo avere selezionato una funzione automatica, occorre selezionare la categoria di alimenti appropriata.



Quando l' ¶ icona lampeggia, ruotare la manopola per selezionare la categoria desiderata e premere or per confermare.

PESO

Per ottenere risultati ottimali con le funzioni automatiche (e Dynamic Defrost), è necessario inserire il peso degli alimenti scegliendo tra le impostazioni predefinite: il forno calcolerà la durata ideale della funzione per la categoria di alimenti selezionata.



Quando sul display compaiono le impostazioni predefinite e l' g icona lampeggia, ruotare la manopola per impostare il peso e premere ok per confermare.

3. AVVIARE LA FUNZIONE

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

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

Nota: Premere D per interrompere in ogni momento la funzione attivata.

FUNZIONE JET START

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

.BLOCCO DI SICUREZZA

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



Aprire e chiudere la porta, poi premere ▶ per avviare la funzione.



4. 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 🔈

PAUSA AUTOMATICA

(MESCOLARE O GIRARE GLI ALIMENTI)

Alcune funzioni prevedono una pausa per consentire di girare o mescolare gli alimenti.



Quando il forno interrompe la cottura, aprire la porta per eseguire le operazioni indicate, quindi chiuderla e premere per riprendere al cottura.

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

5. TEMPO DI FINE COTTURA

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



. BLOCCO A CHIAVE

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



Per disattivare, ripetere la stessa procedura.

Nota: il blocco a chiave può essere attivato anche durante la cottura.

Per ragioni di sicurezza, è possibile spegnere il forno in ogni momento premendo a lungo 💍 .



TABELLA DI COTTURA

ALIMENTO	FUNZIONE	PRE RISCALDA- MENTO	LIVELLO GRILL	POTENZA (W)	TEMPO (MIN)	ACCESSORI
Torta tipo pan di Spagna	-355-	-	-	-	7 - 15	
Torta di frutta	2555	_	_	_	12 - 20	
Biscotti	_5555_	_	-	_	5 - 10	
Torte salate o Quiche lorraine (1- 1,2 Kg)	<u>-5555</u>	_	-	_	18 - 25	
Piatti pronti (250- 500 g)		_	-	750	4 - 7	_
Lasagne / Pasta al forno		_	2	350 - 500	15 - 40	₩ 8
Lasagne surgelate (500 - 700 g)		_	_	500 - 750	14 - 20	_
Pizza (300 g)	<u>-555</u>	_	_	_	14 - 16	0
Carne (braciole, 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	2555	Sì **	_	_	6 - 16 *	0
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 rustiche	<u> </u>	–	-	_	25 - 30	
Mele al forno		-	2	160 -350	15 -25	₩

^{*} Girare gli alimenti a metà cottura

Lwww Scaricare le Istruzioni per l'uso dal sito **docs.hotpoint.eu** per consultare la tabella delle ricette testate, compilata per gli istituti di valutazione secondo la norma CEI 60350.

	Crisp	Grill	Grill + Microonde
FUNZIONI	<u>-111-</u>	~~~	
1.65566001	Piatto / contenitore adatto alle microonde e al calore	Griglia	Piatto Crisp
ACCESSORI	≋ B ²		



^{**} Preriscaldare il piatto crisp per 3-5 minuti

PULIZIA

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

Non utilizzare pulitrici a getto di vapore.

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

SUPERFICI INTERNE ED ESTERNE

- Pulire con 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.

ACCESSORI

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

Il piatto Crisp deve essere pulito con acqua 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**

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnere e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.
Il forno fa rumore anche se spento.	Ventola di raffreddamento attiva.	Aprire la porta o attendere la fine del raffreddamento.
Il display mostra la lettera "F" seguita da una lettera o un numero.	Guasto software.	Contattare il Servizio Assistenza di zona e comunicare la lettera o il numero che segue la lettera "F".



Per le linee guida, la documentazione standard e altre informazioni sui prodotti:

- Visitare il sito web docs.hotpoint.eu
- Usare il codice QR
- Oppure, contattare il Servizio Assistenza Tecnica (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia). Prima di contattare il Servizio Assistenza Tecnica, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.





