

GUIDA RAPIDA



GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN PRODOTTO HOTPOINT - ARISTON

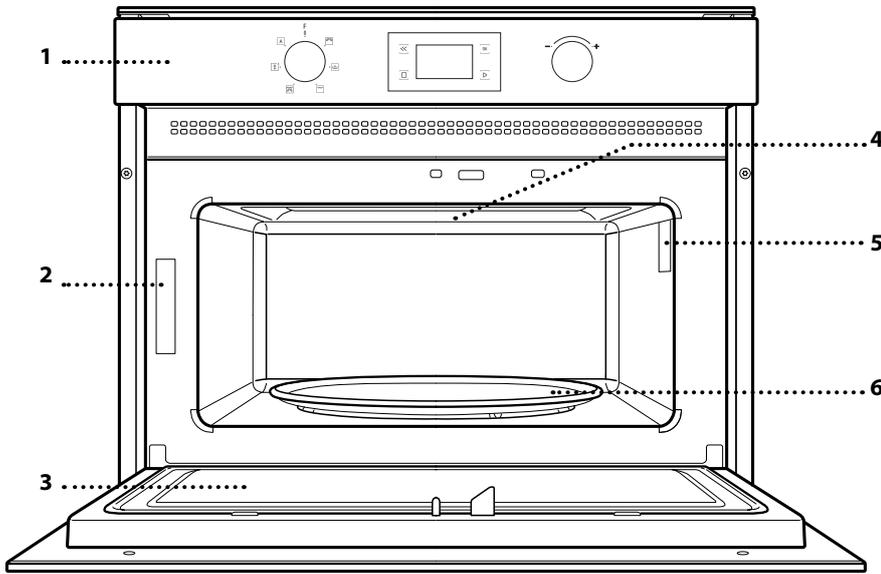
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.hotpoint.eu/register



Scaricare le istruzioni per la sicurezza e le istruzioni per l'uso collegandosi al sito docs.hotpoint.eu e seguire la procedura indicata sul retro.

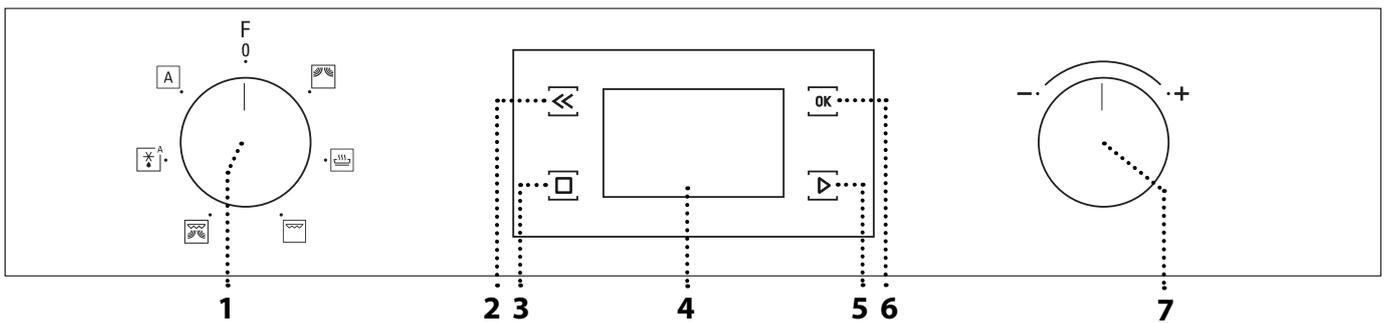
! Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza prima di utilizzare il prodotto

DESCRIZIONE PRODOTTO



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

PANNELLO DI CONTROLLO



1. MANOPOLA DI SELEZIONE

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

2. INDIETRO

Per tornare alla schermata di impostazione precedente.

3. STOP

Per interrompere una funzione in qualsiasi momento. Premere due volte per interrompere la funzione e mettere il forno in standby.

4. DISPLAY

5. START

Per avviare le funzioni, confermando i valori impostati. A forno spento, avvia la funzione a microonde "Jet Start".

6. CONFERMA

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

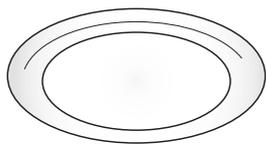
7. MANOPOLA DI REGOLAZIONE

Per scorrere i menu, impostare o modificare i valori.

Hotpoint

ARISTON

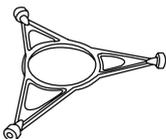
PIATTO ROTANTE



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 PIATTO ROTANTE



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

PIATTO CRISP



Da utilizzare solo con la funzione designata.

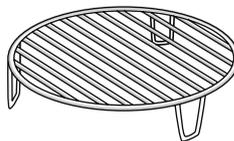
Il piatto Crisp deve essere sempre appoggiato al centro del piatto rotante in vetro e può essere preriscaldato a vuoto, utilizzando solo la speciale funzione dedicata. Disporre gli alimenti direttamente sul piatto Crisp.

MANIGLIA PER PIATTO CRISP



Utile per rimuovere il piatto Crisp caldo dal forno.

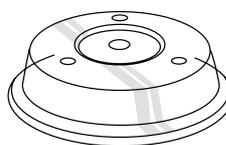
GRIGLIA



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.

COPERCHIO (SE PRESENTE)



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

Il coperchio permette di ridurre gli schizzi, trattenere l'umidità degli alimenti e può essere utilizzato anche per creare due livelli di cottura. Non è adatto per le funzioni che attivano il grill (inclusa la funzione "Crisp").

Il numero degli accessori può variare in base al modello acquistato.

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 in forno.

I contenitori metallici per cibi o bevande non vanno mai usati per la 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.

**MICROONDE**

Per cuocere e riscaldare rapidamente alimenti o bevande.

POTENZA	CONSIGLIATA PER
1000 W	Riscaldamento rapido di bevande o altri alimenti ad alto contenuto di acqua
800 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**

Per ottenere una doratura perfetta sia sulla superficie superiore che su quella inferiore del cibo. Questa funzione deve essere usata solo con lo speciale piatto Crisp.

Accessori necessari: piatto crisp, maniglia per piatto crisp

**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.

Accessorio suggerito: griglia

**GRILL + MICROONDE**

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

Accessorio suggerito: griglia

**SCONGELAMENTO AUTOMATICO**

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 viene richiesto

CATEGORIA	ALIMENTI CONSIGLIATI	PESO
 1*	CARNE (macinato, cotolette, bistecche, arrostiti)	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 (pane a cassetta, focaccine, panini)	100 g - 1 kg

A

FUNZIONI AUTOMATICHE

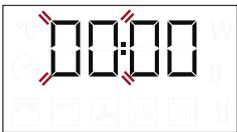
Con le funzioni automatiche è sufficiente selezionare il tipo e il peso o la quantità degli alimenti per ottenere un risultato ottimale. Il forno calcolerà automaticamente le impostazioni ideali. Dove indicato, la funzione può essere usata solo con il piatto Crisp in dotazione. Girare o mescolare gli alimenti quando viene richiesto.

CATEGO- RIA	ALIMENTI	PESO	CATEGO- RIA	ALIMENTI	PESO
 1	PIATTI PRONTI	250 g - 500 g	 6	POPCORN	100 g
 2*	LASAGNE SURGELATE	250 - 500 g	 7*	PATATE FRITTE (disporre in un unico strato sul piatto Crisp e salare prima della cottura)	200 - 500 g
 3	PATATE AL FORNO (girare quando viene richiesto)	200 g - 1 kg	 8*	PIZZA (usare il piatto Crisp)	300 - 800 g
 4	VERDURE FRESCHE (tagliare a pezzi uniformi e aggiungere 2-4 cucchiaini d'acqua. Coprire)	200 - 800 g	 9*	ALETTE DI POLLO, PEZZI DI POLLO (Ungere leggermente il piatto Crisp)	200 - 500 g
 5*	VERDURE SURGELATE (girare quando viene richiesto, coprire)	200 - 800 g	 10*	BASTONCINI DI PESCE (preriscaldare il piatto Crisp)	200 - 500 g

PRIMO UTILIZZO

• IMPOSTARE L'ORA

Alla prima accensione, è necessario impostare l'ora: sul display lampeggiano le due cifre relative all'ora.



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 l'ora desiderata e premere **OK** per confermare.

Note: per modificare successivamente l'ora, premere **□** per almeno 3 secondi a forno spento e ripetere le operazioni sopra descritte. dopo una prolungata interruzione di corrente potrebbe essere necessario impostare nuovamente l'ora.

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Quando il forno è spento, è visualizzato solo l'orologio: Ruotare la *manopola di selezione* per selezionare una delle funzioni disponibili.



2. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

. FUNZIONI MANUALI

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

POTENZA DELLE MICROONDE



W Quando l'icona lampeggia sul display, ruotare la *manopola di regolazione* per modificare il valore impostato, quindi premere per confermare e procedere con le impostazioni seguenti.

Note: dopo avere attivato la funzione, la potenza può essere modificata premendo due volte per accedere al menu delle impostazioni di potenza e ruotando la *manopola di regolazione* per cambiare il valore impostato.

DURATA



🕒 Quando l'icona lampeggia sul display, ruotare la *manopola di regolazione* per impostare il tempo di cottura desiderato.

Quando il tempo di cottura visualizzato è quello desiderato, premere per confermare e avviare la funzione.

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

. FUNZIONI AUTOMATICHE / SCONGELAMENTO AUTOMATICO

CATEGORIE

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



Quando l'icona lampeggia sul display, ruotare la *manopola di regolazione* per selezionare il numero corrispondente alla categoria desiderata, quindi premere per confermare.

PESO

Per ottenere risultati ottimali con le funzioni automatiche, 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 il display mostra l'impostazione predefinita e l'icona lampeggia, ruotare la *manopola di regolazione* per inserire il peso, quindi premere per confermare e avviare la funzione.

3. AVVIARE LA FUNZIONE

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

Ad ogni pressione del tasto il tempo di cottura viene prolungato di 30 secondi (solo per le funzioni manuali).

Note: Premere per interrompere in ogni momento la funzione attivata.

AVVIO RAPIDO

A forno spento, premere per avviare la cottura con la funzione microonde impostata alla potenza massima (1000 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, ad esempio per mescolare o girare gli alimenti, è sufficiente aprire lo sportello.

Per riprendere, chiudere lo sportello e premere .

È anche possibile mettere in pausa temporaneamente la cottura premendo . Per riprendere la cottura, chiudere lo sportello e premere .

PAUSA AUTOMATICA

(MESCOLARE O GIRARE GLI ALIMENTI)

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

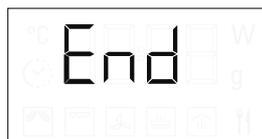


Quando la cottura si interrompe e sul display compare il messaggio "Turn food" (girare) o "Stir Food" (mescolare), aprire lo sportello per girare o mescolare gli alimenti, quindi richiudere lo sportello e premere  per riprendere la cottura.

Note: dopo 2 minuti, il forno si riavvia automaticamente anche se gli alimenti non sono stati girati o mescolati.

5. FINE COTTURA

Per indicare la fine di una funzione di cottura viene emesso un segnale acustico e sul display compare l'indicazione "End" (Fine).



Con alcune funzioni è possibile prolungare la cottura mantenendo le impostazioni originarie: ruotare la *manopola di regolazione* per impostare un nuovo tempo di cottura, quindi premere .

. TIMER

Solo quando il forno è spento, è possibile utilizzare il display come contaminuti. il timer non attiva nessun ciclo di cottura.

Per attivare la funzione e impostare il tempo di cottura desiderato, ruotare la *manopola di regolazione*.



Premere  per attivare il timer. Un segnale acustico e il display avviseranno del termine del conto alla rovescia.

Per modificare il valore impostato sul timer dopo averlo attivato, ruotare la *manopola di regolazione* e premere OK per confermare.

Per interrompere l'operazione o tornare a visualizzare l'ora corrente, ruotare la *manopola di regolazione* finché sul display compare 0:00 e premere .

Note: Una volta attivato il timer, è possibile attivare una funzione: il timer continuerà autonomamente il conto alla rovescia senza interferire sulla funzione. Per tornare a visualizzare il timer, attendere il termine della funzione o interromperla prima del termine premendo due volte .

TABELLA DI COTTURA

ALIMENTI	FUNZIONE	PRE RISCALDAMENTO	POTENZA (W)	TEMPO (MIN)	ACCESSORI
Pan di spagna		-	-	7 - 15	
Torta di frutta		-	-	12 - 20	
Biscotti		-	-	5 - 10	
Torte salate e Quiche Lorraine (1 - 1,2 kg)		-	-	18 - 25	
Piatti pronti (250 - 500 g)		-	750	4 - 7	-
Lasagne / Pasta al forno		-	350 - 500	15 - 40	 
Lasagne surgelate (500 - 700 g)		-	500 - 750	14 - 20	-
Pizza (300 g)		-	-	14 - 16	
Carne (braciole, bistecche)		-	500	10 - 15	 
Pollame (intero, 800 g - 1,5 kg)		-	350 - 500	30 - 45 *	 
Pezzi o filetti di pollo		-	350 - 500	10 - 17	 
Arrosti		-	350 - 500	25 - 40 *	 
Salsicce / spiedini		-	-	20 - 40 *	
Salsicce / Hamburger		Sì**	-	6 - 16 *	
Pesce (tranci o filetti)		Sì	160 - 350	15 - 30 *	 
Pesce intero		-	160 - 350	20 - 40 *	 
Patate al forno		-	350 - 500	30 - 50 *	 
Patate a spicchi		-	-	25 - 30	
Mele al forno		-	160 - 350	15 - 25	 

* Girare gli alimenti a metà cottura

** Preriscaldare il piatto crisp per 3-5 minuti

 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.

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

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 le superfici con un panno umido. 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



Scaricare le istruzioni per l'uso da docs.hotpoint.eu per maggiori informazioni

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. Spegnerne e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.
Il forno fa rumore anche se spento.	Ventola di raffreddamento attiva.	Premere due volte  o aprire lo sportello e attendere che gli alimenti si raffreddino.
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".

DATI TECNICI

 www.hotpoint.eu La scheda tecnica del prodotto con i dati del consumo energetico è scaricabile dal sito web docs.hotpoint.eu

COME OTTENERE LE ISTRUZIONI PER L'USO

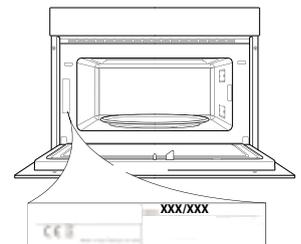
>  Scaricare le Istruzioni per l'uso dal sito web docs.hotpoint.eu (è possibile utilizzare questo codice QR) specificando il codice prodotto.



> In alternativa, contattare il Servizio di Assistenza Clienti

CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

I contatti possono essere trovati sul manuale di garanzia. Quando si contatta il Servizio Assistenza fornire i codici presenti sulla targhetta matricola del prodotto.



400010890481



DAILY REFERENCE GUIDE



THANK YOU FOR PURCHASING AN HOTPOINT-ARISTON PRODUCT

To receive more comprehensive help and support, please register your product at www.hotpoint.eu/register

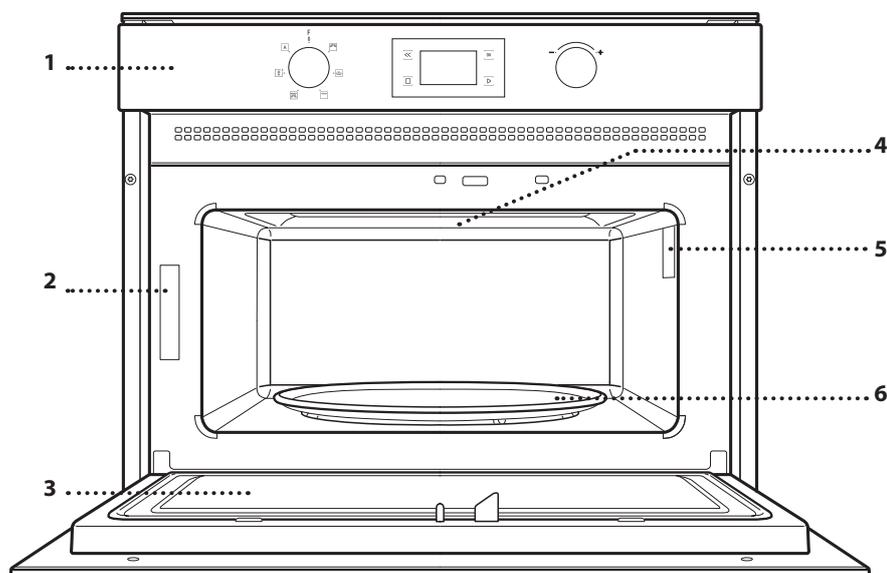


You can download the Safety Instructions and the Use and Care Guide by visiting our website docs.hotpoint.eu and following the instructions on the back of this booklet.



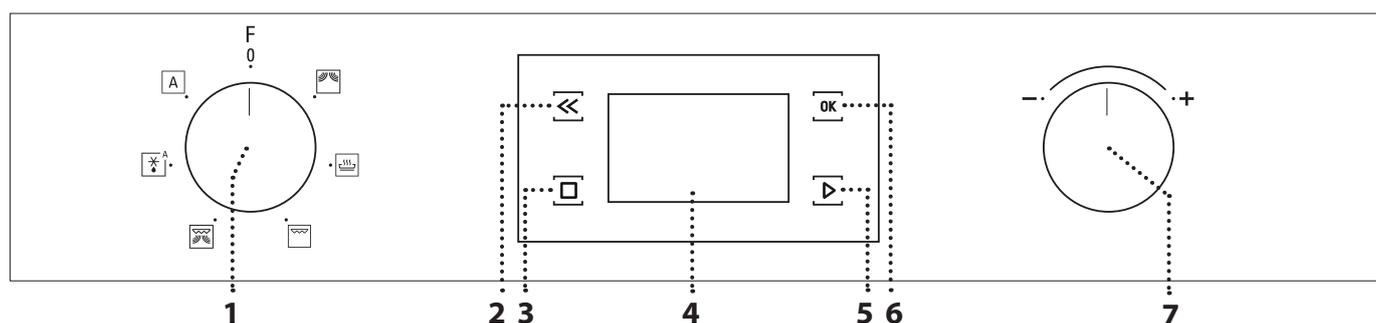
Before using the appliance carefully read the Health and Safety guide

PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Identification plate
(do not remove)
3. Door
4. Upper heating element / grill
5. Light
6. Turntable

CONTROL PANEL



1. SELECTION KNOB

For switching the oven on by selecting a function. Turn to the 0 position to switch the oven off.

2. BACK

For returning to the previous settings menu.

3. STOP

For interrupting an active function at any time. Press twice to stop the function and put the oven on stand-by.

4. DISPLAY

5. START

For starting functions and confirming settings. When the oven is switched off, it activates the "Jet Start" microwave function.

6. CONFIRM

For confirming a function selection or a set value.

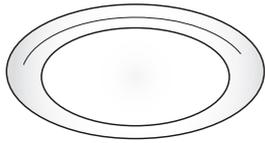
7. ADJUSTMENT KNOB

For scrolling through the menus and applying or changing settings.

Hotpoint

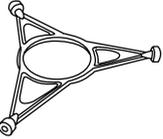
ARISTON

TURNTABLE



Placed on its support, the glass turntable can be used with all cooking methods. The turntable must always be used as a base for other containers or accessories, with the exception of the rectangular baking tray.

TURNTABLE SUPPORT



Only use the support for the glass turntable. Do not rest other accessories on the support.

CRISP PLATE



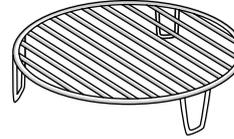
Only for use with the designated function. The Crisp plate must always be placed in the centre of the glass turntable and can be pre-heated when empty, using the special function for this purpose only. Place the food directly on the crisp plate.

HANDLE FOR THE CRISP PLATE



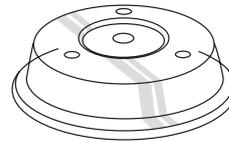
Useful for removing the hot crisp plate from the oven.

WIRE RACK



This allows you to place food closer to the grill, for perfectly browning your dish. Place the wire rack on the turntable, making sure that it does not come into contact with other surfaces.

COVER (IF SUPPLIED)



Useful for covering containers during microwave cooking and heating. The cover reduces splashes, keeps foods moist and can also be used to create two cooking levels. Not suitable for use with any of the grill functions (including "Crisp").

The number of accessories may vary according to which model is purchased. Other accessories that are not supplied can be purchased separately from the After-sales Service.

There are a number of accessories available on the market. Before you buy, ensure they are suitable for microwave use and resistant to oven temperatures.

Metallic containers for food or beverages should never be used during microwave cooking.

Always ensure that foods and accessories do not come into contact with the inside walls of the oven.

Always ensure that the turntable is able to turn freely before starting the oven. Take care not to unseat the turntable whilst inserting or removing other accessories.



MICROWAVES

For quickly cooking and reheating food or beverages.

POWER	RECOMMENDED FOR
1000 W	Quickly reheating beverages or other foods with a high water content
800 W	Cooking vegetables
650 W	Cooking meat and fish
500 W	Cooking meaty sauces, or sauces containing cheese or egg. Finishing off meat pies or pasta bakes
350 W	Slow, gently cooking. Perfect for melting butter or chocolate
160 W	Defrosting frozen foods or softening butter and cheese
90 W	Softening ice cream

Recommended accessory: **cover**



CRISP

For perfectly browning a dish, both on the top and bottom of the food. This function must only be used with the special Crisp plate.

Required accessories: Crisp plate, handle for the Crisp plate



GRILL

For browning, grilling and gratins. We recommend turning the food during cooking. For best results, preheat the grill for 3-5 minutes.

Recommended accessory: **wire rack**



GRILL + MW

For quickly cooking and gratinating dishes, combining the microwave and grill functions.

Recommended accessory: **wire rack**



AUTO DEFROST

For quickly defrosting various different types of food simply by specifying their weight. Food should be placed directly onto the glass turntable. Turn the food when prompted

CATEGORY	RECOMMENDED FOODS	WEIGHT
1*	MEAT (mince, cutlets, steaks, roasting joints)	100 g - 2 kg
2*	POULTRY (whole chicken, pieces, fillets)	100 g - 2.5 kg
3*	FISH (whole, steaks, fillets)	100 g - 1.5 kg
4*	VEGETABLES (mixed vegetables, peas, broccoli, etc.)	100 g - 1.5 kg
5*	BREAD (loaves, scones, rolls)	100 g - 1 kg

A

AUTOMATIC FUNCTIONS

With the automatic functions, simply select the type and weight or the quantity of the food items to obtain the best results. The oven will automatically calculate the ideal settings. Where indicated, the function can only be used in combination with the Crisp plate provided. Turn or stir the food when prompted.

CATEGORY	FOOD	WEIGHT	CATEGORY	FOOD	WEIGHT
 1	DINNER PLATES	250 - 500g	 6	POPCORN	100 g
 2*	FROZEN LASAGNA	250 - 500 g	 7*	FRENCH FRIES (spread out in a single layer on the Crisp plate and sprinkle with salt before cooking)	200 - 500 g
 3	BAKED POTATOES (turn when prompted)	200 g - 1 kg	 8*	PIZZA (use the Crisp plate)	300 - 800 g
 4	FRESH VEGETABLES (cut uniformly and add 2 to 4 tablespoons of water. Cover)	200 - 800 g	 9*	CHICKEN WINGS, CHICKEN PIECES (lightly oil the Crisp plate.)	200 - 500 g
 5*	FROZEN VEGETABLES (turn when prompted, cover)	200 - 800 g	 10*	FRIED CUTLETS (Crisp plate must be preheated)	200 - 500 g

USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

• SET THE TIME

You will need to set the time when you switch on the appliance for the first time: The two digits for the hour will flash on the display.



Turn the *adjustment knob* to set the correct hour and press **OK** to confirm. The two digits for the minutes will start flashing. Turn the *adjustment knob* to set the correct hour and press **OK** to confirm.

Please note: to change the time at a later point, press and hold **OK** for at least 3 seconds while the oven is off and repeat the steps above. You may need to set the time again following lengthy power outages.

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

When the oven is off, only the time is shown on the display. Turn the *selection knob* to select one of the available functions.



2. SET A FUNCTION

. MANUAL FUNCTIONS

After having selected the function you require, you can change its settings. The display will show the settings that can be changed in sequence.

MICROWAVE LEVEL



When the **W** icon flashes on the display, turn the *adjustment knob* to change the selected item, press **OK** to confirm, and proceed with the following settings.

Please note: once the function has been activated, the power can be changed by pressing **<<** two times to access the power settings menu, then turning the *adjustment knob* to change the setting.

DURATION



When the **🕒** icon flashes on the display, turn the *adjustment knob* to set the desired cooking time.

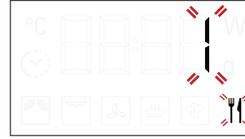
Once the displayed cooking time corresponds with what you desire, press **▶** to confirm and start the function.

Please note: During cooking, you can adjust the cooking time by turning the *knob*; each time you press **▶**, the cooking time increases by 30 seconds.

. AUTOMATIC FUNCTIONS / AUTO DEFROST

CATEGORIES

Once you have chosen one of the automatic functions, you will need to select a category for the food you are cooking.



When the **W** icon flashes on the display, turn the *adjustment knob* to select the digit that corresponds to the desired category, then press **OK** to confirm.

WEIGHT

To achieve the best results, the automatic functions require you to enter the weight of the food, selecting from amongst the default settings: the oven will calculate the ideal length of time for the function to run for each category of food.



When the default setting appears on the display and the **g** icon flashes, turn the *adjustment knob* to enter the weight, then press **▶** to confirm and start the function.

3. ACTIVATE THE FUNCTION

Once you have applied the settings you require, press **▶** to activate the function.

Every time the **▶** button is pressed again, the cooking time will be increased by an additional 30 seconds (only for the manual functions).

Please note: You can press **□** at any time to pause the function that is currently active.

JET START

When the oven is switched off, press **▶** to activate cooking with the microwave function set at full power (1000 W) for 30 seconds.

. SAFETY LOCK

This function is automatically activated to prevent the oven from being switched on accidentally.



Open and close the door, then press **▶** to start the function.

4. PAUSE

For pausing an active function, for example to stir or turn the food, simply open the door.

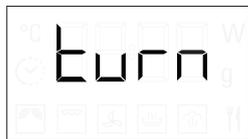
To start it up again, close the door and press .

It is also possible to temporarily pause cooking by pressing . To resume the cooking process, close the door and press .

AUTOMATIC PAUSE

(STIR OR TURN THE FOOD)

Certain functions will pause to allow you to turn or stir the food.

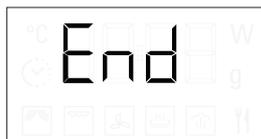


When the oven pauses the cooking and "Turn food" or "Stir Food" appear on the display, open the door to turn or stir the food, then close the door and press  to start cooking again.

Please note: after 2 minutes, even if the food has not been turned or stirred, the function will start again automatically.

5. END OF COOKING

An audible signal will sound and "End" will appear on the display to indicate that a cooking function is complete.



For some functions, it is possible to delay cooking while maintaining previously established settings: turn the *adjustment knob* to set a new cooking time, then press .

.TIMER

When the oven is switched off, the display can be used as a timer. The timer does not activate any of the cooking cycles.

To activate the function and set the cooking time you require, turn the *adjustment knob*.



Press  to activate the timer. An audible signal will sound and the display will indicate once the timer has finished counting down the selected time.

To make a change to the timer once it has been activated, turn the adjustment knob, then press OK to confirm.

To interrupt it or return to the current time display, turn the *adjustment knob* until 0:00 is on the display and press .

Please note: Once the timer has been activated, you can activate a function as well: The timer will continue to count down the selected time automatically without having any effect on the function. To go back to viewing the timer, wait for the function to finish or stop the oven function by pressing  two times.

COOKING TABLE

FOOD	FUNCTION	PRE HEATING	POWER (W)	TIME (MIN)	ACCESSORIES
Sponge cake		-	-	7 - 15	
Fruit pie		-	-	12 - 20	
Cookies		-	-	5 - 10	
Savoury tarts and quiche Lorraine (1 - 1.2 kg)		-	-	18 - 25	
Dinner Plates (250 - 500 g)		-	750	4 - 7	-
Lasagna / baked pasta		-	350 - 500	15 - 40	 
Frozen lasagna (500 - 700 g)		-	500 - 750	14 - 20	-
Pizza (300 g)		-	-	14 - 16	
Meat (chops, steak)		-	500	10 - 15	 
Poultry (whole, 800 g - 1.5 kg)		-	350 - 500	30 - 45 *	 
Chicken fillets or pieces		-	350 - 500	10 - 17	 
Roasts		-	350 - 500	25 - 40 *	 
Sausages / skewers		-	-	20 - 40 *	
Sausages/hamburgers		Yes **	-	6 - 16 *	
Fish (steaks or fillets)		Yes	160 - 350	15 - 30 *	 
Whole fish		-	160 - 350	20 - 40 *	 
Baked potatoes		-	350 - 500	30 - 50 *	 
Potato wedges		-	-	25 - 30	
Baked apples		-	160 - 350	15 - 25	 

* Turn the food halfway through cooking

** Preheat the Crisp plate for 3-5 minutes

 www.docs.hotpoint.eu Download the Use and Care Guide from docs.hotpoint.eu to consult the table of tested recipes, which has been compiled for the certification authorities in accordance with the IEC 60350 standard.

FUNCTIONS	Crisp 	Grill 	Grill + MW 
ACCESSORIES	Heatproof plate/container suitable for use in microwaves 	Wire rack 	Crisp plate 

CLEANING

Make sure that the oven has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning.

Do not use steam cleaners.

Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive cleaning agents, as these could damage the surfaces of the appliance.

INTERIOR AND EXTERIOR SURFACES

- Clean the surfaces with a damp cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.
- Clean the door glass with a suitable liquid detergent.
- At regular intervals or in case of spills, remove the turntable and its support to clean the bottom of the oven, removing all food residue.
- The grill does not need to be cleaned as the intense heat burns away any dirt: Use this function on a regular basis.

ACCESSORIES

All accessories are dishwasher safe with the exception of the crisp plate. The crisp plate should be cleaned using water and a mild detergent. For stubborn dirt, rub gently with a cloth. Always leave the crisp plate to cool down before cleaning.

TROUBLESHOOTING



Download the Use and Care Guide from docs.hotpoint.eu for more information

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The oven makes noises, even when it is switched off.	Cooling fan active.	Press two times or open the door and wait until the food has cooled down.
The display shows the letter "F" followed by a letter or number.	Software fault.	Contact your nearest After-sales Service Centre and state the letter or number that follows the letter "F".

PRODUCT FICHE

The product fiche with energy data of this appliance can be downloaded from the website docs.hotpoint.eu

HOW TO OBTAIN THE USE AND CARE GUIDE

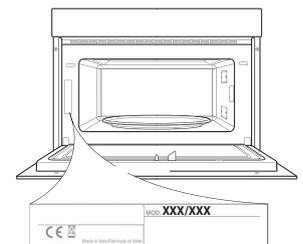
> Download the Use and Care Guide from our website docs.hotpoint.eu (you can use this QR Code), specifying the product's commercial code.



> Alternatively, contact our Client After-sales Service

CONTACTING OUR AFTER-SALES SERVICE

You can find our contact details in the warranty manual. When contacting our Client After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.



400011718576

Hotpoint

ARISTON