MANUALE D'USO



GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN PRODOTTO HOTPOINT - ARISTON

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

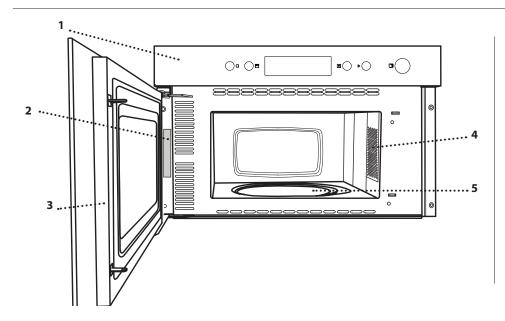


Scaricare le istruzioni per la sicurezza e le istruzioni per l'uso collegandosi al sito **www.hotpoint.eu** e seguire la procedura indicata sul retro.



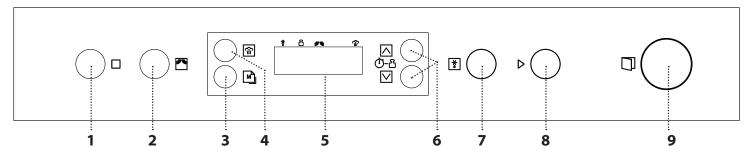
Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza prima di utilizzare il prodotto

DESCRIZIONE PRODOTTO



- 1. Pannello di controllo
- **2.** Targhetta matricola (da non rimuovere)
- 3. Sportello
- 4. Luce
- 5. Piatto rotante

PANNELLO DI CONTROLLO



1. STOP

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

2. FUNZIONE MICROONDE / POTENZA

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

- 3. MEMORIA IMPOSTAZIONI
- 4. FUNZIONE VAPORE
- 5. DISPLAY
- **6.** TASTI + / -

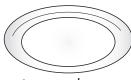
Per regolare le impostazioni di funzione (durata, peso...).

- 7. DEFROST DYNAMIC
- 8. START

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

9. TASTO APERTURA SPORTELLO

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

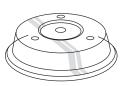
usato come base per altri contenitori o accessori.

SUPPORTO PIATTO ROTANTE



Utilizzare l'apposito supporto solo per appoggiare il piatto rotante in vetro: non appoggiare altri accessori sopra il supporto.

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.

VAPORIERA



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), aggiuggendo acqua potabile a seconda della quantità degli alimenti.

Per 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.

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

In commercio sono disponibili diversi accessori: prima Verificare che alimenti e accessori non tocchino le di acquistarli, accertarsi che siano idonei alla cottura a microonde e resistenti al calore del forno.

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

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



Per cuocere e riscaldare rapidamente alimenti o bevande.

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

₩ww

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

AUTO-STEAM

Per cuocere al vapore cibi come verdure o pesce, utilizzando la vaporiera in dotazione. Versare 100 ml di acqua potabile versata sul fondo della vaporiera, posare gli alimenti sulla griglia e coprire, quindi procedere con la cottura.

CATEGORIA	ALIMENTO	
1	Tuberi e radici (patate, carote, rape)	
2	Verdure fresche (cavolfiori, broccoli)	
3	Verdure surgelate	
4	Pesce a filetti	

Accessorio necessario: vaporiera

DEFROST DYNAMIC

Per scongelare rapidamente alimenti come carne, pollame e pesce con un peso compreso tra 100g e 2 kg. Si consiglia di disporre gli alimenti direttamente sul piatto rotante in vetro. Girare gli alimenti quando richiesto.

I.

USO QUOTIDIANO

Premere ☐ per interrompere in ogni momento la

Questa funzione si attiva automaticamente per prevenire un avvio

funzione attivata.

. BLOCCO DI SICUREZZA

. PAUSA . SELEZIONARE UNA FUNZIONE Per sospendere una funzione attiva, per esempio per Per selezionare una funzione è sufficiente premere il mescolare o girare gli alimenti, è sufficiente aprire la tasto corrispondente a quella desiderata. porta. . IMPOSTARE LA DURATA Per riprendere, chiudere la porta e premere Dopo aver selezionato la funzione desiderata, utilizzare △ o ☑ per JET START impostare la durata. A forno spento, premere > per avviare la cottura con la Durante la cottura, il tempo può essere modificato funzione microonde impostata alla potenza massima (750 premendo △o ☑ o aumentato di 30 secondi per volta W) per 30 secondi. premendo > Ogni pressione successiva del tasto Daumenterà la durata di cottura di ulteriori 30 secondi. . IMPOSTARE LA POTENZA DELLE MICROONDE Premere più volte 🗖 per selezionare il FUNZIONE MEMORIA livello di potenza delle microonde. Per salvare la funzione e le impostazioni visualizzate, Nota: premendo 🏲 è possibile modificare il valore anche dopo aver selezionato e impostato secondo preferenza durante la cottura. una funzione, tenere premuto : un segnale acustico indicherà che le impostazioni sono state salvate . AUTO-STEAM correttamente. Premere più volte 🟗 per selezionare la categoria di alimento che si desidera Per richiamare in seguito la funzione preferita, premere cuocere, quindi utilizzare △ o ☑ per impostare il peso M, quindi premere per avviare la funzione. dell'alimento. Nota: sarà possibile salvare le impostazioni ogni volta che si desidera ripetendo la medesima operazione. . DEFROST DYNAMIC IMPOSTARE L'ORA impostare il peso dell'alimento. ☐ : ☐ ☐ A forno spento, premere ☐ fino a che sul display non lampeggiano le due cifre a Durante lo scongelamento, la sinistra, relative all'ora. funzione si arresta temporaneamente Utilizzare △ o ☑ per impostare l'ora desiderata e premere per consentire di girare gli alimenti. >: sul display lampeggiano i minuti. Una volta completata l'operazione, chiudere lo sportello Utilizzare △ o ☑ per impostare i minuti e premere ▷ per e premere . confermare. Note: dopo una prolungata interruzione di corrente potrebbe . AVVIARE LA FUNZIONE essere necessario impostare nuovamente l'ora. Una volta che i valori corrispondono a quelli desiderati, premere per avviare la funzione.

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

Nota: il timer non attiva nessun ciclo di cottura.

Per interrompere il timer in ogni momento, premere □

.TIMER

Solo quando il forno è spento, è possibile utilizzare il display come contaminuti. Per attivare la funzione, e impostare la durata desiderata, utilizzare △ o ☑ . Premere

per impostare la potenza su 0 W, quindi premere

per avviare il conto alla rovescia.

Scaricare le Istruzioni per l'uso da **www.hotpoint.eu** per consultare utili tabelle di cottura e la tabella delle ricette testate, compilata per gli istituti di valutazione secondo la norma IEC 60705

PULIZIA

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.

ACCESSORI

È possibile lavare in lavastoviglie tutti gli accessori.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



Scaricare le istruzioni per l'uso da www.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. Spegnere e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.
Il display mostra "Err".	Guasto software.	Contattare il più vicino Servizio Assistenza Clienti e specificare la lettera o il numero che segue "Err".

SCHEDA TECNICA

Ewww La scheda del prodotto comprensiva dei dati energetici può essere scaricata dal sito internet www.hotpoint.eu

COME OTTENERE LE ISTRUZIONI PER L'USO

> www Scaricare le istruzioni per l'uso dal sito internet www.hotpoint.eu (è possibile usare questo OR Code) indicando il codice commerciale del 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 di Assistenza Clienti fornire i codici presenti sulla targhetta matricola del prodotto.













XXX/XXX

OWNER'S MANUAL



THANK YOU FOR PURCHASING A HOTPOINT - ARISTON PRODUCT

To receive more comprehensive help and support, please register your product at **www.hotpoint-ariston.com/register**

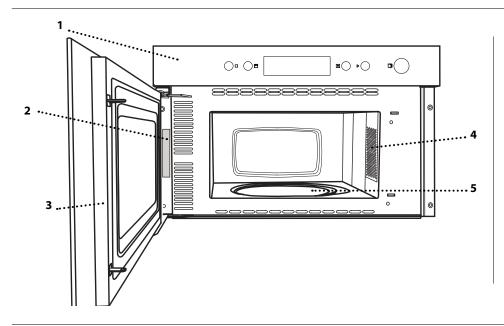


You can download the Safety Instructions and the Use and Care Guide by visiting our website www.hotpoint.eu and following the instructions on the back of this booklet.



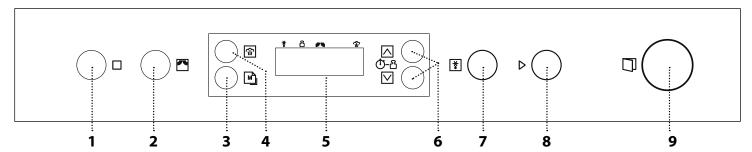
Read the safety instructions carefully before using the product

PRODUCT DESCRIPTION



- 1. Control panel
- **2.** Identification plate (do not remove)
- 3. Door
- 4. Light
- 5. Turntable

CONTROL PANEL



1. STOP

For stopping a function or an audible signal, cancelling the settings and switching off the oven.

2. MICROWAVES FUNCTION/ POWER

For selecting the microwaves function and setting the required power level.

- 3. SETTINGS MEMORY
- 4. STEAM FUNCTION
- 5. DISPLAY
- 6. + / BUTTONS

For adjusting the settings of a function (e.g. length, weight).

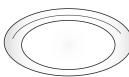
- 7. DEFROST DYNAMIC
- 8. START

For starting a function. When the oven is switched off, it activates the "Jet Start" microwave function.

9. DOOR OPENING BUTTON



TURNTABLE



Placed on its support, the glass turntable can be used with all cooking methods. The turntable must always be used as a base plate for other

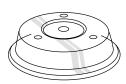
containers and accessories.

TURNTABLE SUPPORT



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

COVER (IF SUPPLIED)



Useful for covering food while it is cooking or heating in the microwave.

The cover reduces splashes, keeps foods moist and can also be used to create two cooking levels.

STEAMER



To steam foods such as fish or vegetables, place these in the basket (2) and pour drinking water (100 ml) into the bottom of the steamer (3) to achieve the right amount of steam.

To boil foods such as pasta, rice or potatoes, place these directly on the bottom of the steamer (the basket is not required) and add an appropriate amount of drinking water for the amount you are cooking.

For best results, cover the steamer with the cover (1) provided.

Always place the steamer on the glass turntable and only use it with the appropriate cooking functions, or with microwave functions.

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 drink 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.

FUNCTIONS



MICROWAVES

For quickly cooking and reheating food or

POWER	RECOMMENDED FOR	
750 W	Quickly reheating drinks or other foods with a high water content or meat and vegetables.	
500 W	Cooking fish, 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 food or softening butter and cheese.	
0 W	When using the timer only	

₩ww

Download the Use and Care Guide at **www.hotpoint.eu** for more information

AUTO-STEAM

II For steam-cooking foods such as vegetables or fish, using the steamer provided. Pour 100 ml of drinking water into the bottom of the steamer, place the food on the wire shelf and cover it, then proceed with cooking.

CATEGORY	FOOD	
1	Tubers and root vegetables (e.g. potatoes, carrots, turnips)	
2	Fresh vegetables (e.g. cauliflower, broccoli)	
3	Frozen vegetables	
4	Fillets of fish	
Danishad a sassan w Channa		

Required accessory: Steamer

DEFROST DYNAMIC

For quickly defrosting food such as meat, poultry and fish weighing between 100 g and 2 kg. Food should be placed directly onto the glass turntable. Turn the food when prompted.



. SELECT A FUNCTION

Simply press the button for the function you require to

. SET THE LENGTH

* 6 9% &

After selecting the function you require, use \triangle or \boxtimes to set the length for it to

The time can be changed during cooking by pressing \triangle or \square or by increasing the length for 30 seconds each time by pressing >

. SET THE POWER OF THE MICROWAVE

Press as many times as required to select the power level for the microwave.

Please note: You can also change this setting during cooking by pressing <a>_.

. AUTO-STEAM

Press 🔐 until the food category you require is shown, then use \triangle or \square to set the weight of the food.

. DEFROST DYNAMIC

* 6 ** = Press 🛣, then use 🛆 or 🗹 to set the weight of the food.

During defrosting, the function will pause briefly to allow you to turn the food.

Once the operation is complete, close the door and press \triangleright .

. ACTIVATE THE FUNCTION

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

You can press \(\Boxed{\omega} \) at any time to pause the function that is currently active.

. SAFETY LOCK

This function is automatically activated to prevent the oven from being switched on accidentally. Open and close the door, then press \triangleright to start the function.

. PAUSE

To pause 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 >

. JET START

When the oven is switched off, press \triangleright to activate cooking with the microwave function set at full power (750 W) for 30 seconds.

Every time the button is pressed again, the cooking time will be increased by a further 30 seconds.

. MEMORY FUNCTION

The save the function and settings shown on the display once you have selected a function and adjusted its settings as required, press and hold : An audible signal will indicate that the settings have been saved correctly.

To recall one of your favourite functions at a later date, press and then press > to activate the function.

Please note: You can resave the settings at any time by repeating these steps.

. SET THE TIME

 $\square \cdot \square \square$ With the oven switched off, press \square until the two digits for the hour (on the left) starting flashing.

Use \triangle or \triangle to set the correct hour and press \triangleright to confirm: The minutes will flash on the display. Use \triangle or \boxtimes to set the minutes and press \triangleright to confirm.

Please note: You may need to set the time again following lengthy power outages.

. TIMER

When the oven is switched off, the display can be used as a timer. To activate the function and set the length of time you require, use △ or ☑. Press 🔼 to set the power to 0 W, then press ▷ to activate the countdown.

Please note: The timer does not activate any of the cooking cvcles.

To stop the timer at any time, press \square

Divivio Download the Use and Care Guide from **www.hotpoint.eu** for helpful cooking tables and the table of tested recipes, compiled for the certification authorities in accordance with the standard IEC 60705

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 glass in the door 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.

ACCESSORIES

All the accessories can be cleaned in the dishwasher.

TROUBLESHOOTING



Download the Use and Care Guide at www.hotpoint.eu for more information

Problem	Possible cause	Solution
The oven does not work	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 display is showing "Err".	Software fault.	Contact you nearest After-sales Service Centre and state the letter or number that follows "Err".

TECHNICAL SPECIFICATION

www A complete specification for the product, including energy efficiency ratings, can be downloaded from our website www.hotpoint.eu

HOW TO OBTAIN THE USE AND CARE GUIDE

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



> Alternatively, contact our After-sales Service

CONTACTING OUR AFTER-SALES SERVICE

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













XXX/XXX