

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

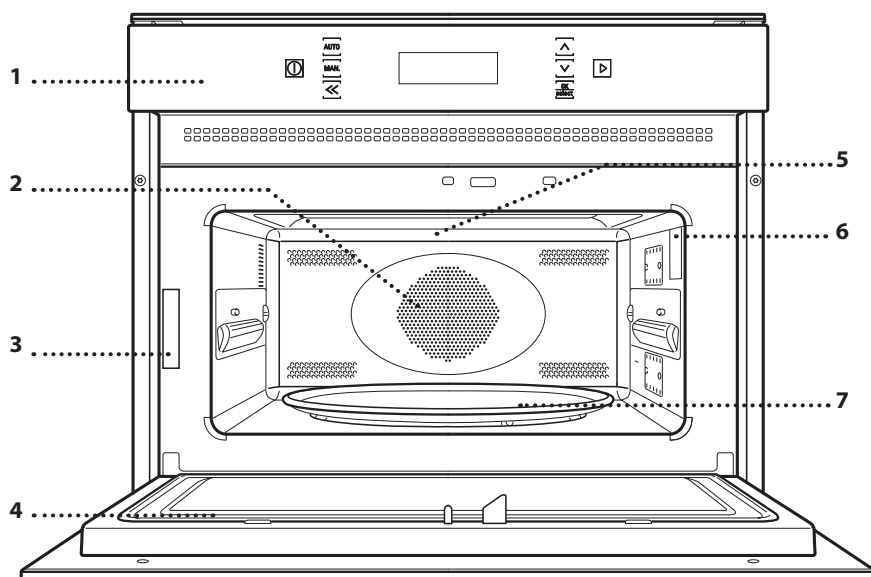


You can download the Safety Instructions and the Use and Care Guide by visiting our website docs.hotpoint.eu and following the instructions on the back of this booklet.



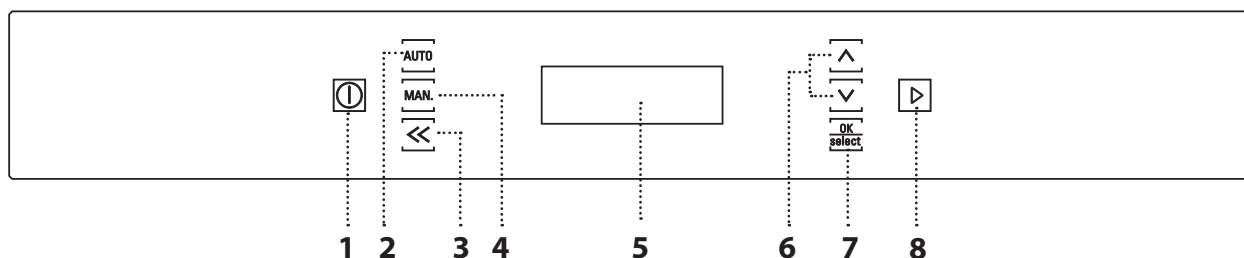
Before using the appliance carefully read the Health and Safety guide.

PRODUCT DESCRIPTION



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

CONTROL PANEL



1. ON/OFF

For switching the oven on and off and for stopping an active function.

2. AUTOMATIC

For scrolling through the list of automatic functions.

3. BACK

For returning to the previous settings menu.

4. MANUAL

For scrolling through the list of manual functions.

5. DISPLAY

6. NAVIGATION BUTTONS
For changing the settings and values of a function.

7. CONFIRMATION BUTTON

For confirming a function selection or a set value.

8. START

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

Hotpoint

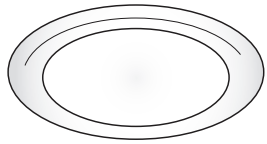
ARISTON

ACCESSORIES



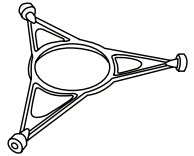
Download the Use and Care Guide from docs.hotpoint.eu for more information

TURNTABLE



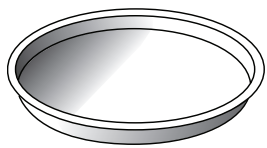
Placed on its support, the glass turntable can be used with all cooking methods. The turntable must always be used as a base for other containers or accessories, with the exception of the rectangular baking tray.

TURNTABLE SUPPORT



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

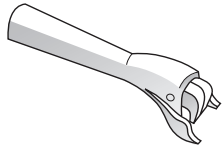
CRISP PLATE



Only for use with the specific "Crisp Dynamic" 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

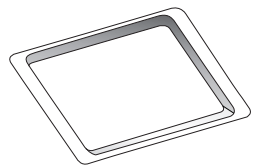
function for this purpose only. Place the food directly on the Crisp plate.

HANDLE FOR THE CRISP PLATE



Useful for removing the hot Crisp plate from the oven.

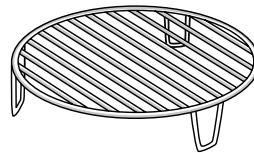
RECTANGULAR BAKING TRAY



Only use the baking tray with functions that allow for convection cooking; it must never be used in combination with microwaves. Insert the tray horizontally, resting it on the rack in the cooking compartment.

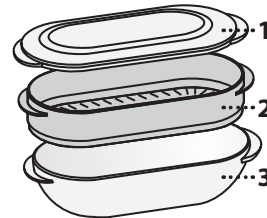
Please note: You do not need to remove the turntable and its support when using the rectangular baking tray.

WIRE SHELF



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

STEAMER

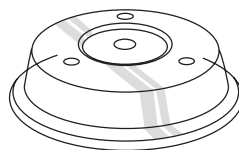


To steam foods such as fish or vegetables, place these in the basket (2) and pour drinking water (100 ml) into the bottom of the steamer (3) to achieve the right amount of steam.

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.

COVER



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.

It is not suitable for use in convection cooking or with any of the grill functions (including "Crisp Dynamic").

The number of accessories may vary according to which model is purchased. Other accessories 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.

Hotpoint

ARISTON

MAN. MANUAL FUNCTIONS

MICROWAVES
For quickly cooking and reheating food or drinks.

POWER	SUGGESTED USE
900 W	Quickly reheating drinks or other foods with a high water content
750 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 accessories: **Cover**

CRISP DYNAMIC
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 accessories: **Wire shelf**

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

Recommended accessories: **Wire shelf**

TURBO GRILL + MICROWAVES
For quickly cooking and browning your food, combining the microwave, grill and convection oven functions.

Recommended accessories: **Wire shelf**

FORCED AIR
For cooking dishes in a way that achieves similar results to using a conventional oven. The baking tray or other cookware that is suitable for oven use can be used to cook certain foods.

Recommended accessories: **Rectangular baking tray/wire shelf**

FORCED AIR + MICROWAVES
For preparing oven-baked dishes in a short amount of time.

Recommended accessories: **Wire shelf**

QUICK HEAT
For quickly heating the oven before activating a cooking cycle. Wait for the function to finish before placing food inside the oven.

SETTI SETTINGS
For changing the oven settings (language, Eco mode, brightness, audible signal volume, clock).



Please note: When Eco mode is active, the brightness of the display will be reduced after a few seconds to save energy. The display is reactivated automatically whenever any of the buttons are pressed, etc.


AUTO AUTOMATIC FUNCTIONS

With the automatic functions, simply select the type and weight or quantity of food to achieve the best results. The oven will automatically calculate the optimum settings and continue to change them as cooking progresses. The total time does not include preparation or preheating phases.

DEFROST DYNAMIC
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, buns, rolls)	100 g - 2 kg

 **REHEAT** AUTO **REHEAT DYNAMIC** 
 For reheating ready-made food that is either frozen or at room temperature. The oven automatically calculates the settings required to achieve the best results in the shortest amount of time. Place food on a microwave-safe and heatproof dinner plate or dish.



 **CRISP** AUTO **CRISP DYNAMIC**
 For quickly reheating and cooking frozen foods and giving them a golden, crunchy top. Only use this function with the crisp plate provided. Turn the food when prompted.

CATEGORY	RECOMMENDED FOODS	WEIGHT
 1*	FRENCH FRIES (spread out in a single layer and sprinkle with salt before cooking)	300 - 600 g
 2*	PIZZA, THIN CRUST	250 - 500 g
 3*	PIZZA, THICK CRUST	300 - 800 g
 4*	CHICKEN WINGS, CHICKEN PIECES (Lightly oil the plate)	300 - 600 g
 5*	FISH FINGERS (Crisp plate must be preheated)	200 - 600 g

Required accessories: Crisp plate, handle for the crisp plate

 **COOK** AUTO **COOK DYNAMIC**
 For oven-cooking foods quickly and achieving optimal results. Use cookware that is suitable for oven cooking and resistant to microwaves.

CATEGORY	FOOD	WEIGHT
 1	ROAST CHICKEN	800 g - 1.5 kg
 2	COOKIES	1 batch
 3	WHOLE FISH	600 g - 1.2 kg
 4	POTATO GRATIN	800 g - 2 kg
 5	ROAST BEEF	800 g - 1.5 kg

 **STEAM** AUTO **STEAM DYNAMIC** 
 For steam-cooking foods such as vegetables or fish, using the steamer provided. An initial preparation phase automatically generates steam, bringing the water poured into the bottom of the steamer to the boil. Timings for this phase may vary. The oven then proceeds with steam-cooking the food, according to the time set.

Some indicative cooking times are as follows:

- FRESH VEGETABLES (250-500 g): 4-6 minutes;
- FROZEN VEGETABLES (250-500 g): 5-7 minutes;
- FISH FILLETS (250-500 g): 4-6 minutes.

Required accessory: Steamer

USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

1. SELECT THE LANGUAGE

You will need to set the language and the time when you switch on the appliance for the first time: "ENGLISH" will scroll along the display.

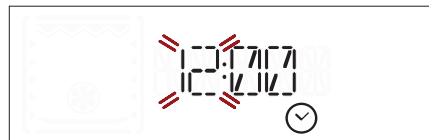


Use **▲** or **▼** to scroll through the list of available languages and select the one you require. Press **OK select** to confirm your selection.

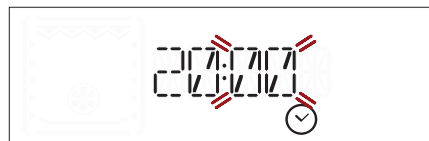
Please note: The language can subsequently be changed from the "Settings" menu.

2. SET THE TIME

After selecting the language, you will need to set the current time: The two digits for the hour will flash on the display.



Use **▲** or **▼** to set the correct hour and press **OK select**: The two digits for the minutes will flash on the display.



Use **▲** or **▼** to set the minutes and press **OK select** to confirm.

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

Hotpoint

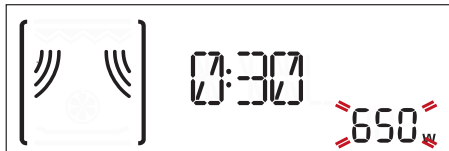
ARISTON

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

Press **⏻** to switch on the oven, then use **AUTO** or **MAN.** to access the menus for the manual and automatic functions.

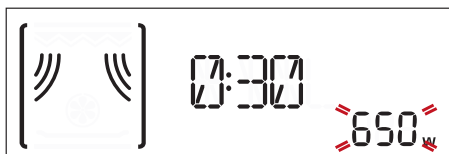
To scroll through the menu, keep pressing **AUTO** or **MAN.** until the function you require is shown on the display: The display will show the icon for the function and the basic settings for it that you can change.



2. SET THE FUNCTION

After having selected the function you require, you can change its settings.

The display will show the settings that can be changed in sequence.



When a setting is flashing on the display, use **▲** or **▼** to change it, then press **OK select** to confirm and continue to alter the settings that follow (if possible).



Note: Pressing **◀** allows you to change the previous setting again.

3. ACTIVATE THE FUNCTION

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



You can press **⏻** 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 **▶** 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 **▶** to activate cooking with the microwave function set at full power (900 W) for 30 seconds.

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

. AUTOMATIC FUNCTIONS AUTO

CATEGORIES

When using certain automatic functions, you will need to select a category for the food you are cooking in order to achieve the best results. The reference category corresponds to the number indicated at the top right of the display. Refer to the table containing descriptions of the functions for information on all of the categories.



Once you have selected the category, most of the automatic functions will also require you to enter the weight of the food.

DEGREE OF DONENESS

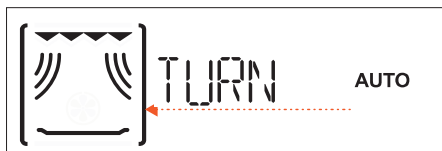
Most of the automatic functions will prompt you to select how well done (minimum, low, medium, high, maximum) you require the food to be.

The degree of doneness can only be altered during the first 20 seconds of operation after activating the function: Activate the function and then press **▲** or **▼** to select the setting you require.



ACTIONS (STIRRING OR TURNING FOOD)

Certain automatic functions require you to turn or stir the food, for example, and will pause in order for you to do so.



Once the oven has paused cooking, open the door and carry out the action you are prompted to perform before closing the door again and pressing **▶** to continue with cooking.

Please note: When using the "Defrost Dynamic" function, the function will start again automatically after two minutes, even if you have not turned or stirred the food.

. RESIDUAL HEAT

In many cases, when food has been cooked, the oven will activate an automatic cooling process, which will be indicated on the display.



To view the clock during this process (with the oven switched off), press \llcorner.

Please note: Opening the door will temporarily interrupt the process.

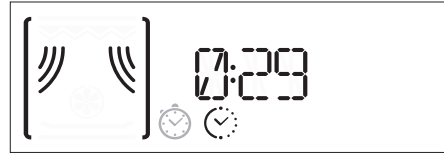
. TIMER

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, press \blacktriangle or \blacktriangledown.



Press $\frac{OK}{select}$ to activate the timer: An audible signal will sound and the display will indicate once the timer has finished counting down the selected time.

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 switch off the oven by pressing $\textcircled{1}$.

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

To change the time set for the timer, press \llcorner to pause it and then press \llcorner twice to go back to viewing the current time.

. SETTINGS

To change the oven settings, keep pressing **MAN.** until "SETTINGS" appears on the display and then press $\frac{OK}{select}$ to access the menu.

Use \blacktriangle or \blacktriangledown to scroll through the menu and press $\frac{OK}{select}$ to access the setting you would like to change.

Use \blacktriangle or \blacktriangledown to change the setting and press $\frac{OK}{select}$ to confirm.

COOKING TABLE

FOOD	FUNCTION	TEMP. (°C)/ GRILL LEVEL	POWER (W)	TIME	ACCESSORIES
Sponge cakes		160-180	-	30-60	
		160-180	90	25-50	
Filled pies (cheesecake, strudel, apple tart)		160-190	-	35-70	
Biscuits		170-180	-	10-20	
Meringues		100-120	-	40-50	
Rolls		210-220	-	10-12	
Loaves of bread		180-200	-	30-35	
Pizza/bread		190-220	-	20-40	
Pizza (0.4-0.5 kg)		-	-	14-16	
Quiche (vegetable tart, quiche lorraine)		180-190	-	40-55	
Quiche lorraine (1-1.2 kg)		-	-	18-20	
Lasagne/pasta bake		Medium	350-500	15-40	

Hotpoint

ARISTON

FOOD	FUNCTION	TEMP. (°C)/ GRILL LEVEL	POWER (W)	TIME	ACCESSORIES
Roast lamb/veal/roast beef (1.3-1.5 kg)		170-180	-	70-80*	
		160-180	160	50-70*	
Roast beef – medium (1.3-1.5 kg)		170-180	-	40-60*	
Roast chicken/rabbit/duck (whole 1-1.2 kg)		210-220	-	50-70*	
		210-220	350	45-60*	
Chicken/rabbit/duck (fillets/pieces)		Medium - High	350-500	20-40*	
Chicken pieces (0.4-1 kg)		-	-	12-18	
Baked fish (whole)		High	160-350	20-40	
Fish fillets/slices		High	-	15-30*	
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Medium	500-650	25-50	
Toasted sandwiches		High	-	3-6	
Sausages/kebabs/spare ribs/ hamburgers		Medium - High	-	20-40*	
Sausages/burgers (0.2-1 kg)		-	-	6-16**	
Baked potatoes		Medium	350-500	20-40*	
Potato wedges (0.3-0.8 kg)		-	-	10-20**	
Baked fruit		Medium	160-350	15-25	
Vegetable gratin		High - Medium	-	15-25	
Fried vegetables (0.3-0.8 kg)		-	-	8-18	

* 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
for the certification authorities in accordance with the standards IEC 60705 and IEC 60350.

FUNCTIONS	Crisp 	Grill 	Grill + Microwaves 	Turbo Grill + Microwaves 	Forced Air 	Forced Air + Microwaves
ACCESSORIES	Heatproof plate/container suitable for use in microwaves 	Wire shelf 	Crisp plate 	Rectangular baking tray 		

Hotpoint

ARISTON

CLEANING

Make sure that the appliance 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 microfibre 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.	Open the door or wait until the cooling process has finished.
The display is showing "Err".	Software fault.	Contact your nearest After-sales Service Centre and state the letter or number that follows "Err".

PRODUCT FICHE

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

HOW TO OBTAIN THE USE AND CARE GUIDE

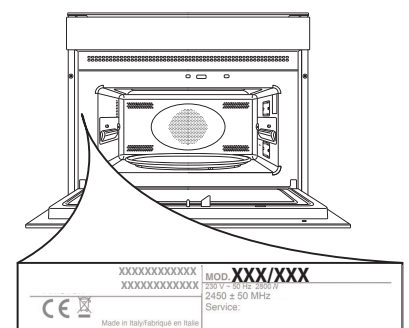
> Download the Use and Care guide from our website docs.hotpoint.eu (you can use this QR code), specifying the product's commercial code.



> 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.



Hotpoint

ARISTON

GUIDA RAPIDA



GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN PRODOTTO HOTPOINT - ARISTON
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.hotpoint.eu/register

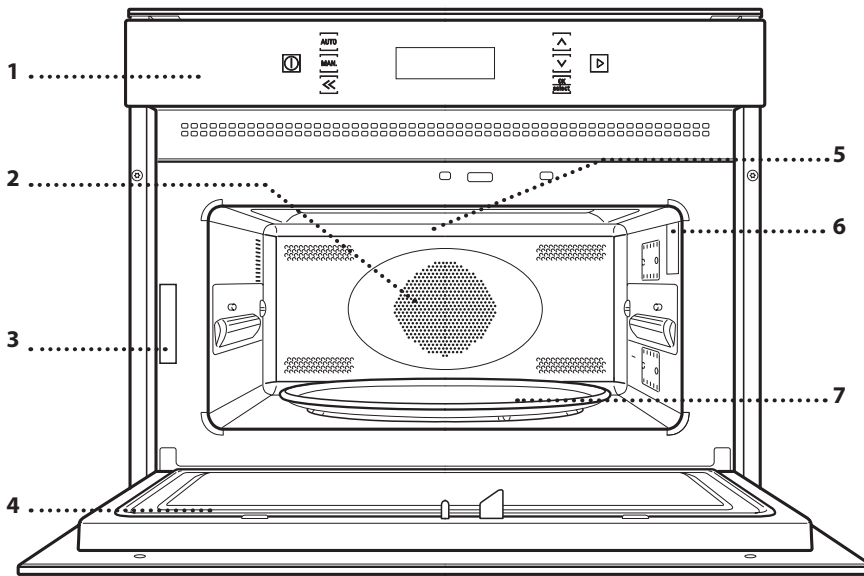


Scaricare le istruzioni per la sicurezza e le istruzioni per l'uso collegandosi al sito docs.hotpoint.eu e seguire la procedura indicata sul retro.



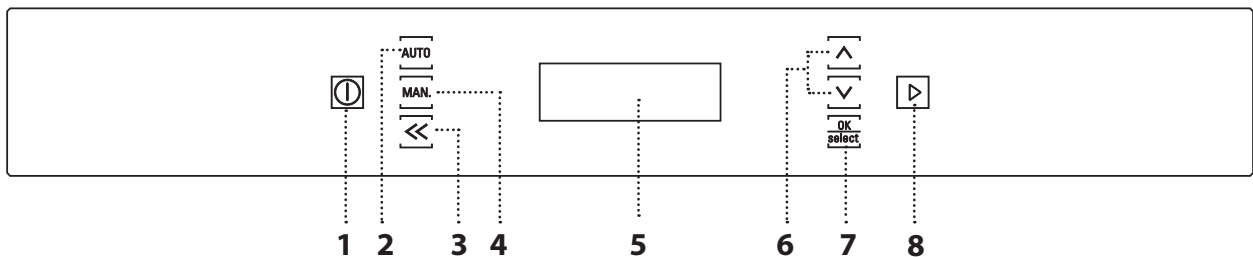
Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza prima di utilizzare il prodotto.

DESCRIZIONE PRODOTTO



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

PANNELLO DEI COMANDI



1. ACCENSIONE/SPEGNIMENTO

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

2. AUTOMATICA

Per scorrere la lista delle funzioni automatiche.

3. INDIETRO

Per tornare alla schermata di impostazione precedente.

4. MANUALE

Per scorrere la lista delle funzioni manuali.

5. DISPLAY

6. TASTI DI NAVIGAZIONE

Per modificare le impostazioni e i valori di una funzione.

7. TASTO DI CONFERMA

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

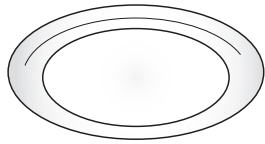
8. START

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

Hotpoint

ARISTON

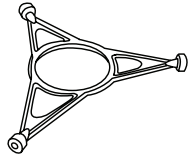
PIATTO ROTANTE



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.

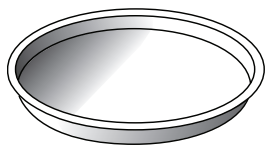
accessori ad eccezione della teglia rettangolare.

SUPPORTO PER PIATTO ROTANTE



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

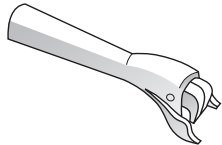
PIATTO CRISP



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

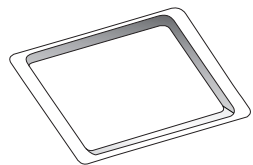
solo la speciale funzione dedicata. Disporre gli alimenti direttamente sul piatto Crisp.

MANIGLIA PER PIATTO CRISP



Utile per rimuovere il piatto Crisp caldo dal forno.

TEGLIA RETTANGOLARE

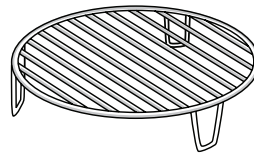


Usare la teglia da forno solo per le funzioni che prevedono la cottura ventilata; non usarla mai in combinazione con le microonde. Inserirla orizzontalmente, appoggiandola sopra l'apposita

guida nella cavità.

Nota: non è necessario togliere il piatto rotante e il suo supporto durante l'utilizzo della teglia rettangolare.

GRIGLIA

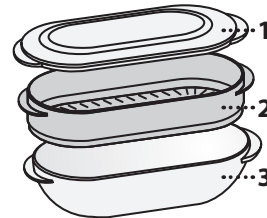


Permette di avvicinare il cibo al grill, assicurandone una piacevole doratura, e una ottimale circolazione dell'aria calda.

Appoggiare la griglia sul piatto rotante, evitando che venga a

contatto con altre superfici.

VAPORIERA



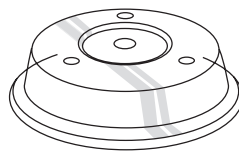
Per cuocere a vapore alimenti come pesce o verdure, appoggiarli sul cestello (2) e versare acqua potabile (100 ml) sul fondo della vaporiera (3) per ottenere una corretta quantità di vapore.

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 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").

Il numero di accessori può variare a seconda del modello acquistato.

È possibile acquistare separatamente altri accessori 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.

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.

MAN.FUNZIONI MANUALI

MICROONDE
Per cuocere e riscaldare rapidamente alimenti o bevande.

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

Accessorio necessario: **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**

TURBO GRILL + MICROONDE
Per cuocere e dorare velocemente il cibo combinando l'azione delle microonde, del grill e del forno ventilato.

Accessorio suggerito: **Griglia**

VENTILATO
Per cuocere le pietanze con risultati analoghi a quelli di un forno tradizionale. Per la cottura di alcuni alimenti è possibile usare la teglia o utilizzare recipienti adatti alla cottura in forno.

Accessorio suggerito: **teglia rettangolare / griglia**

VENTILATO + MICROONDE
Per poter preparare piatti al forno in minor tempo.

Accessorio suggerito: **Griglia**

RISCALDAMENTO RAPIDO
Per riscaldare rapidamente il forno prima di un ciclo di cottura. Attendere il termine della funzione prima di inserire gli alimenti nel forno.

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

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

AUTO FUNZIONI 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. Quando richiesto, girare gli alimenti.


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** AUTO **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.



 **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.

CATEGORIA	ALIMENTI CONSIGLIATI	PESO
 1*	PATATINE FRITTE (disposte in un unico strato e salate 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 (ungere leggermente il piatto)	300 - 600 g
 5*	BASTONCINI DI PESCE (il piatto Crisp deve essere preriscaldato)	200 - 600 g

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

 **COOK** AUTO **COOK DYNAMIC**
 Per ottenere una rapida e ottimale cottura al forno degli alimenti. Usare un recipiente adatto alla cottura in forno e resistente alle microonde.

CATEGORIA	ALIMENTO	PESO
 1	POLLO ARROSTO	800 g - 1,5 kg
 2	BISCOTTI	1 teglia
 3	PESCE INTERO	600 g - 1,2 kg
 4	GRATIN DI PATATE	800 g - 2 kg
 5	ARROSTO MANZO	800 g - 1,5 kg

 **STEAM** AUTO **STEAM DYNAMIC** 
 Per cuocere al vapore cibi come verdure o pesce, utilizzando la vaporiera in dotazione. Una fase di preparazione iniziale 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

- VERDURE FRESCHE (250-500 g): 4-6 minuti;
- VERDURE SURGELATE (250-500 g): 5-7 minuti;
- FILETTI DI PESCE (250-500 g): 4-6 minuti.

Accessorio necessario: **Vaporiera**

PRIMO UTILIZZO

1. SELEZIONARE LA LINGUA

Alla prima accensione, è necessario impostare lingua e ora: sul display scorre la scritta "ENGLISH".



Utilizzare **▲** o **▼** per scorrere la lista delle lingue disponibili e selezionare quella desiderata. Premere **OK select** per confermare la selezione.

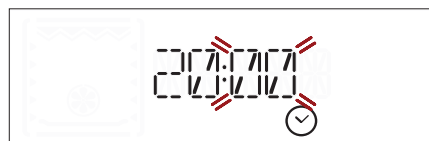
Nota: è possibile modificare in seguito la lingua dal menu "Impostazioni".

2. IMPOSTARE L'ORA

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



Utilizzare **▲** o **▼** per impostare l'ora desiderata e premere **OK select**: sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti.



Utilizzare **▲** o **▼** per impostare i minuti e premere **OK select** per confermare.

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

Hotpoint

ARISTON

USO QUOTIDIANO

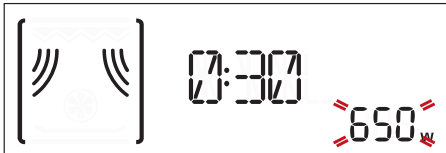
1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Premere **ⓘ** per accendere il forno, quindi utilizzare **AUTO** o **MAN.** per accedere rispettivamente al menu delle funzioni automatiche e manuali. Per scorrere il menu, premere più volte **AUTO** o **MAN.** fino a quando viene visualizzata sul display la funzione desiderata: il display mostra l'icona della funzione e i valori di base che sarà possibile modificare.



2. IMPOSTARE LA FUNZIONE

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



Quando un'impostazione lampeggia sul display, utilizzare **▲** o **▼** per regolarlo, quindi premere **OK select** per confermare e procedere con le impostazioni seguenti, per tutti i valori che è possibile modificare.



Nota: premendo **◀** è possibile modificare nuovamente il valore precedente.

3. AVVIARE LA FUNZIONE

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



Premere **ⓘ** per 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 **▶** 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 **▶**.

.JET START

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

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

. FUNZIONI AUTOMATICHE AUTO

CATEGORIE

Quando si utilizzano alcune funzioni automatiche, per ottenere i migliori risultati occorre selezionare la categoria di cibo alla quale appartiene l'alimento. 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.



Una volta indicata la categoria, per la maggior parte delle funzioni automatiche sarà necessario indicare anche il peso del cibo.

GRADO DI COTTURA

Nella maggior parte delle funzioni automatiche viene richiesto il grado di cottura del cibo (minimo, basso, medio, alto, massimo) che si desidera ottenere. Il grado di cottura desiderato può essere modificato solo durante i primi 20 secondi dall'avvio della funzione: dopo aver avviato la funzione, premere **▲** o **▼** per scegliere l'impostazione desiderata.



AZIONI (MESCOLARE O GIRARE GLI ALIMENTI)

Alcune funzioni automatiche prevedono delle azioni, come per esempio delle pause per consentire di girare o mescolare gli alimenti.



Quando il forno interrompe la cottura, aprire la porta per eseguire le operazioni indicate prima di chiuderla nuovamente e premere **▶** per riprendere la cottura.

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

Hotpoint

ARISTON

. CALORE RESIDUO

In molti casi, al termine di una cottura, il forno avvia automaticamente una procedura di raffreddamento, indicandone lo stato sul display.



A forno spento, per visualizzare l'orologio durante la procedura premere <<.

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

. TIMER

Solo quando il forno è spento, è possibile utilizzare il display come contaminuti. Per attivare la funzione e impostare la durata desiderata premere ^ o v.



Premere **OK select** per avviare il timer: un segnale acustico e il display avviseranno del termine del conto alla rovescia.

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 spegnere il forno premendo ①.

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 <<

. IMPOSTAZIONI

Per modificare le impostazioni del forno, premere **MAN.** fino a visualizzare "IMPOSTAZIONI", quindi premere **OK select** per accedere al menu.

Utilizzare ^ o v per scorrere il menu e premere **OK select** per accedere all'impostazione che si desidera modificare.

Utilizzare ^ o v per modificare e premere **OK select** per confermare.

TABELLA DI COTTURA

ALIMENTI	FUNZIONE	TEMP. (°C) / LIVELLO GRILL	POTENZA (W)	TEMPO	ACCESSORI
Torte lievitate		160 - 180	-	30-60	
		160 - 180	90	25-50	
Torte ripiene (cheese cake, strudel, torta di frutta)		160-190	-	35-70	
Biscotti		170-180	-	10-20	
Meringhe		100-120	-	40-50	
Panini		210-220	-	10-12	
Pagnotte		180-200	-	30-35	
Pizza / Focaccia		190-220	-	20-40	
Pizza (0,4-0,5 kg)		-	-	14-16	
Quiche (torta di verdure, quiche lorraine)		180 - 190	-	40 - 55	
Quiche lorraine (1-1,2 Kg)		-	-	18-20	
Lasagne / Pasta al forno		Medio	350-500	15-40	

Hotpoint

ARISTON

ALIMENTI	FUNZIONE	TEMP. (°C) / LIVELLO GRILL	POTENZA (W)	TEMPO	ACCESSORI
Arrosto di agnello / Vitello / Roastbeef (1,3-1,5 kg)		170-180	-	70-80*	
		160-180	160	50-70*	
Roastbeef media cottura (1,3-1,5 kg)		170-180	-	40-60*	
Pollo arrosto / Coniglio / Anatra (intera 1-1,2 kg)		210-220	-	50-70*	
		210-220	350	45-60*	
Pollo / Coniglio / Anatra (filetti / pezzi)		Medio - Alto	350-500	20-40*	
Pezzi di pollo (0,4-1 kg)		-	-	12-18	
Pesce al forno (intero)		Alto	160-350	20 - 40	
Filetti di pesce / tranci		Alto	-	15-30*	
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Medio	500-650	25-50	
Toast		Alto	-	3-6	
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		Medio - Alto	-	20-40*	
Salsicce / Hamburger (0,2-1 Kg)		-	-	6-16**	
Patate al forno		Medio	350-500	20-40*	
Patate a spicchi (0,3-0,8 kg)		-	-	10-20**	
Frutta cotta		Medio	160-350	15-25	
Gratin di verdure		Alto - Medio	-	15-25	
Verdure fritte (0,3-0,8 kg)		-	-	8-18	

* Girare gli alimenti a metà cottura

** Preriscaldare il piatto crisp per 3-5 minuti

www.docs.hotpoint.eu Scaricare le Istruzioni per l'uso collegandosi al sito docs.hotpoint.eu per consultare la tabella delle ricette testate, compilata per gli istituti di valutazione secondo le norme IEC 60705 e IEC 60350.

FUNZIONI						
ACCESSORI	Piatto / contenitore adatto alle microonde e al calore 		Griglia 	Piatto Crisp 	Teglia rettangolare 	

Hotpoint

ARISTON

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 in microfibra 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.

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



Scaricare le istruzioni per l'uso dal sito 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.	Aprire la porta o attendere la fine del raffreddamento
Il display mostra "Err".	Guasto software.	Contattare il più vicino Servizio Assistenza Clienti e specificare la lettera o il numero che segue "Err".

DATI TECNICI

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

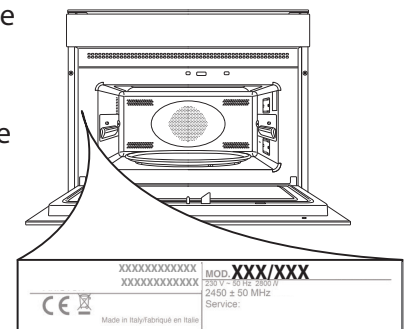
> Scaricare le Istruzioni per l'uso dal sito web docs.hotpoint.eu (è possibile utilizzare questo codice QR) specificando il codice prodotto.



> 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 di Assistenza Clienti fornire i codici presenti sulla targhetta matricola del prodotto.



400011668153

Stampato in Italia

Hotpoint

ARISTON