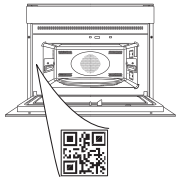




**THANK YOU FOR BUYING A HOTPOINT-ARISTON PRODUCT**

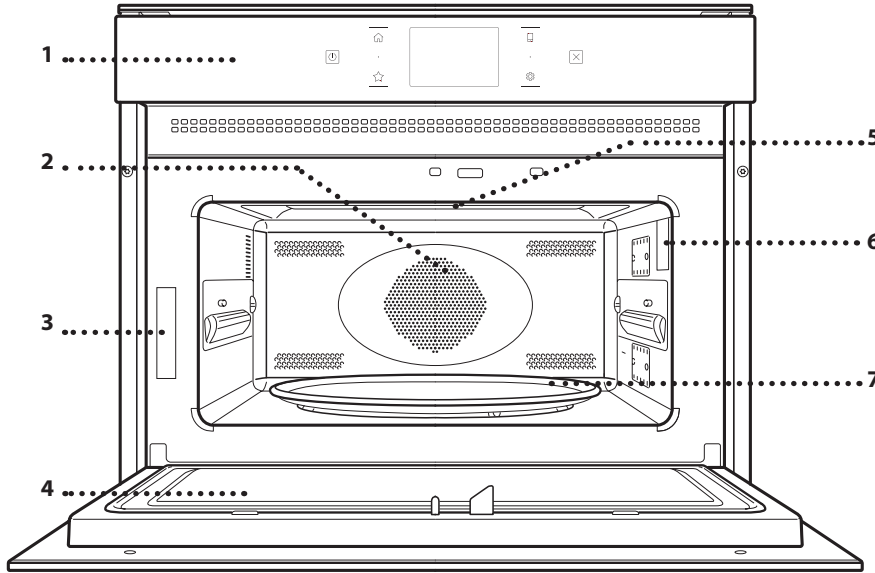
In order to receive a more complete assistance, please register your product on [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)

**PLEASE SCAN THE QR CODE ON YOUR APPLIANCE IN ORDER TO REACH MORE INFORMATION**



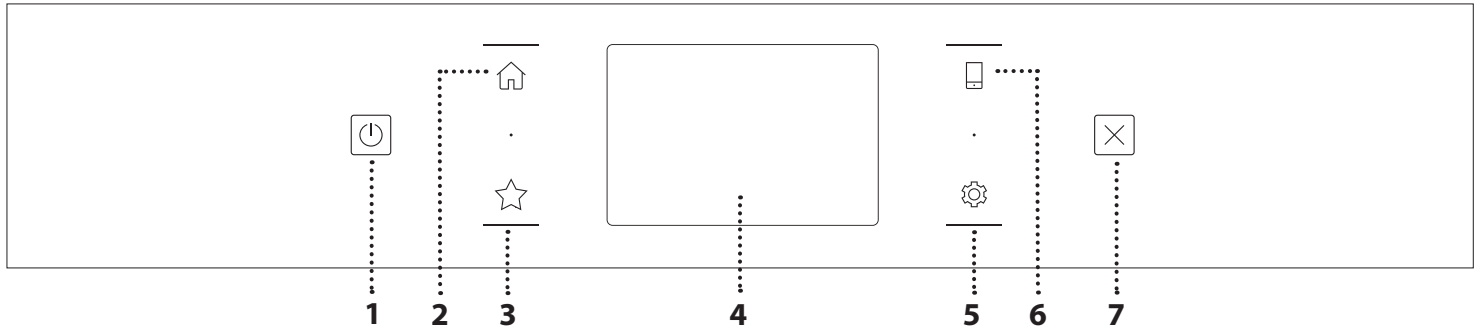
**Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.**

**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 DESCRIPTION**



**1. ON / OFF**  
For switching the oven on and off.

**2. HOME**  
For gaining quick access to the main menu.

**3. FAVORITE**  
For retrieving up the list of your favorite functions.

**4. DISPLAY**

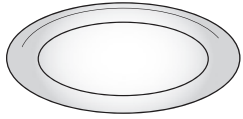
**5. TOOLS**  
To choose from several options and also change the oven settings and preferences

**6. REMOTE CONTROL**  
To enable use of the Hotpoint Home Net app.

**7. CANCEL**  
To stop any oven function except the Clock, Kitchen Timer and Control Lock.

# ACCESSORIES

## TURNTABLE

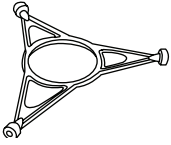


Placed on its support, the glass turntable can be used with all cooking methods.

The turntable must always be used as a base for other containers or

accessories, with the exception of the Baking tray.

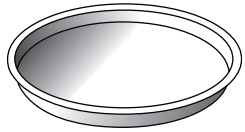
## TURNTABLE SUPPORT



Only use the support for the glass turntable.

Do not rest other accessories on the support.

## CRISP PLATE

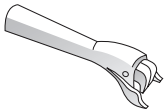


Only for use with the designated functions.

The Crisp plate must always be placed in the centre of the glass turntable and can be pre-heated

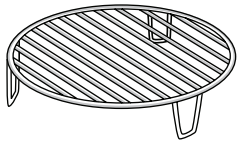
when empty, using the special function for this purpose only. Place the food directly on the Crisp plate.

## HANDLE FOR 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 and allows an optimal air circulation.

It must be used as base for the crisp plate in some "Crisp Fry" functions.

Place the wire rack on the turntable, making sure that it does not come into contact with other surfaces.

The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased.

## RECTANGULAR BAKING TRAY

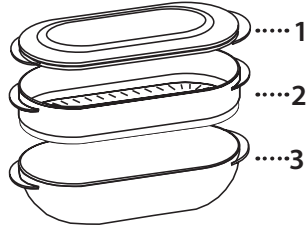


Only use the baking tray with functions that allow for convection cooking; it must never be used in combination with microwaves.

Insert the plate 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 baking tray.

## 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 potatoes, pasta, rice or cereals, 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 lid (1) provided.

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

The steamer bottom has been designed also to be used in combination with the special steam clean function.

**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.**

# COOKING FUNCTIONS



## MANUAL FUNCTIONS

### • MICROWAVE

For quickly cooking and reheating food or drinks.

Power (W)	Recommended for
900	Quickly reheating drinks or other foods with a high water content.
750	Cooking vegetables.
650	Cooking meat and fish.
500	Cooking meaty sauces, or sauces containing cheese or egg. Finishing off meat pies or pasta bakes.
350	Slow, gently cooking. Perfect for melting butter or chocolate.
160	Defrosting frozen foods or softening butter and cheese.
90	Softening ice cream.

Action	Food	Power (W)	Duration (min.)
Reheat	2 cups	900	1 - 2
Reheat	Mashed potatoes 1 kg	900	10 - 12
Defrost	Minced Meat 500 g	160	15 - 16
Cook	Sponge cake	750	7 - 8
Cook	Egg custard	500	16 - 17
Cook	Meat loaf	750	20 - 22

### • DYNAMIC 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.

Food	Duration (min.)
Leavened cake	7 - 10
Hamburger	8 - 10 *

\* Turn food halfway through cooking.

Required accessories: Crisp plate, handle for the Crisp plate

### • GRILL

For browning, grilling and gratins. We recommend turning the food during cooking.

Food	Grill Level	Duration (min.)
Toast	High	6 - 7
Prawns	Medium	18 - 22

Recommended accessories: Wire rack

### • GRILL + MW

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

Food	Power (W)	Grill Level	Duration (min.)
Potatoes gratin	650	Medium	20 - 22
Socketet Potatoes	650	High	10 - 12

Recommended accessories: Wire rack

### • TURBO GRILL

For perfect results, combining the grill and oven air convection. We recommend turning the food during cooking.

Food	Grill Level	Duration (min.)
Chicken Kebab	High	25 - 35

Recommended accessories: Wire rack

### • TURBO GRILL + MW

For quickly cooking and browning your food, combining the microwave, grill and the oven air convection.

Food	Power (W)	Grill Level	Duration (min.)
Cannelloni Frozen	650	High	20-25
Pork Chops	350	High	30-40

Recommended accessories: Wire rack

### • FAST PREHEATING

For quickly preheating the oven before a cooking cycle. Wait for the function to finish before placing food inside the oven. Once preheating has finished, the oven will select the "Forced Air" function automatically.

### • FORCED AIR

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

Please note: when 250°C is selected, after 30 minutes the oven automatically regulates the temperature to 200°C in order avoid overcooking/burning of the food and to save energy.

Food	Temp. (°C)	Duration (min.)
Soufflé	175	30 - 35
Cheese Cupcake	170 *	25 - 30
Cookies	175 *	12 - 18

\* Preheat needed

Recommended accessories: Rectangular baking plate / Wire rack

### • FORCED AIR + MW

To prepare oven dishes in a short time. It is suggested to use the rack in order to optimize the air circulation.

Food	Power (W)	Temp. (°C)	Duration (min.)
Roasts	350	170	35 - 40
Meat Pie	160	180	25 - 35

Recommended accessories: Wire rack

### • SPECIALS

#### » KEEP WARM

For keeping just-cooked food hot and crisp, including meat, fried foods or cakes.

#### » RISING

For optimal proving of sweet or savoury dough. To maintain the quality of proving, do not activate the function if the oven is still hot following a cooking cycle.



## MY MENU


These functions automatically select the best cooking method for all types of food.

### • DYNAMIC DEFROST

For quickly defrosting various different types of food simply by specifying their weight. Always place the food directly on the glass turntable for best results.

#### CRISP BREAD DEFROST

This exclusive function allows you to defrost frozen bread. Combining both Defrost and Crisp technologies, your bread will taste and feel as if it were freshly baked. Use this function to quickly defrost and heat frozen rolls, baguettes & croissants. The Crisp Plate must be used in combination with this function.

Food	Weight
CRISP BREAD DEFROST 	50 - 800 g
MEAT	100 - 2000 g
POULTRY	100 - 3000 g
FISH	100 - 2000 g
VEGETABLES	100 - 2000 g
BREAD	100 - 2000 g

### • DYNAMIC REHEAT

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. Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil. At the end of reheating process, leaving to stand for 1-2 minutes will always improve the result, especially for frozen food.

Do not open the door during this function.

### • DYNAMIC STEAM

For steam-cooking foods such as vegetables or fish, using the steamer provided. The 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 steamcooking the food, according to the time set.

Set 1- 4 minutes for soft vegetables such as broccoli and leek or 4 - 8 minutes for harder vegetables such as carrots and potatoes.

Do not open the door during this function.

Required accessories: Steamer

### • DYNAMIC CRISP FRY

This healthy and exclusive function combines the quality of crisp function with the properties of the warm air circulation. It allows crunchy, tasty frying results to be achieved, with a remarkable reduction of oil needed compared to the traditional way of cooking, even removing the need for oil in some recipes. It is possible fry a variety of preset foods, either fresh or frozen.

Follow the following table to use the accessories as indicated

and obtain the best cooking results for each type of food (fresh or frozen\*).

Food	Weight / portions
<b>BREADED FILLET FRY</b> Coat lightly in oil before cooking. Distribute evenly on the crisp plate. Set plate on rack	100 - 500 g
<b>MEATBALLS</b> Coat lightly in oil before cooking. Distribute evenly on the crisp plate. Set plate on rack	200 - 800 g
<b>FISH AND CHIPS *</b> Distribute evenly on the crisp plate	1 - 3 pt
<b>MIXED FRIED FISH *</b> Distribute evenly on the crisp plate	100 - 500 g
<b>BREADED SHRIMPS *</b> Distribute evenly on the crisp plate	100 - 500 g
<b>BREADED CALAMARI RINGS *</b> Distribute evenly on the crisp plate	100 - 500 g
<b>BREADED FISH STICK *</b> Distribute evenly on the crisp plate. Turn when prompted	100 - 500 g
<b>POTATOES FRIED *</b> Distribute evenly on the crisp plate	200 - 500 g
<b>POTATOES FRIED</b> Peel and cut in stick. Soak in cold salted water for 30 min. Dry with a towel and weight them. Brush with olive oil (5%). Distribute on crisp plate. Set plate on rack. Turn when prompt	200 - 500 g
<b>POTATOES CROQUETTES</b> Distribute evenly on the crisp plate	100 - 600 g
<b>EGG PLANT</b> Chop, salt and let rest for 30 min. Wash, dry and weigh. Brush with olive oil (5%). Distribute evenly on crisp plate. Set plate on rack. Turn when prompted	200 - 600 g
<b>PEPPER</b> Slice, weight and brush with olive oil (5%). Distribute evenly on crisp plate. Set plate on rack	200 - 500 g
<b>ZUCCHINI</b> Slice, weigh and brush with olive oil (5%). Distribute evenly on crisp plate. Set plate on rack	200 - 500 g
<b>CHICKEN NUGGETS *</b> Distribute evenly on the crisp plate. Set plate on rack	200 - 600 g
<b>BREADED CHEESE *</b> Distribute evenly on the crisp plate. Set plate on rack	100 - 400 g
<b>ONION RINGS *</b> Distribute evenly on the crisp plate. Set plate on rack	100 - 500 g

### • MY MENU COOK

For cooking several kind of dishes and foods and achieving optimal results quickly and easily. To get the best from this function, follow the indications on the relative cooking table.



## HOW TO USE THE TOUCH DISPLAY



**To scroll through a menu or a list:**  
Simply swipe your finger across the display to scroll through the items or values.



**To select or confirm:**  
Tap the screen to select the value or menu item you require.

**To go back to the previous screen:**


Tap < .

**To confirm a setting or go to the next screen:**

Tap "SET" or "NEXT".

## FIRST TIME USE

You will need to configure the product when you switch on the appliance for the first time.

The settings can be changed subsequently by pressing  to access the "Tools" menu.

### 1. SELECT THE LANGUAGE

You will need to set the language and the time when you switch on the appliance for the first time.

- Swipe across the screen to scroll through the list of available languages.
- Tap the language you require.

Tapping < will take you back to the previous screen.

### 2. SETTING UP WIFI

The Home Net feature allows you to operate the oven remotely from a mobile device. To enable the appliance to be controlled remotely, you will need to complete the connection process successfully first. This process is necessary to register your appliance and connect it to your home network.

- Tap "SETUP NOW" to set up the connection.

Otherwise tap "SKIP" to connect your product later.

#### HOW TO SET UP THE CONNECTION

To use this feature you will need: A smartphone or tablet and a wireless router connected to the Internet.

Please use your smart device to check that your home wireless network's signal is strong close to the appliance.

Minimum requirements.

Smart device: Android with a 1280x720 (or higher) screen or iOS.

See on app store the app compatibility with Android or iOS versions.

Wireless router: 2.4Ghz WiFi b/g/n.

#### 1. Download the Hotpoint Home Net app

The first step to connecting your appliance is to download the app on your mobile device. The Hotpoint Home Net app will guide you through all the steps listed here. You can download the Hotpoint Home Net app from the App Store or the Google Play Store.

#### 2. Create an account

If you haven't done so already, you'll need to create an account. This will enable you to network your appliances and also view and control them remotely.

#### 3. Register your appliance

Follow the instructions in the app to register your appliance. You will need the Smart Appliance Identifier (SAID) number to complete the registration process. You can find its unique code the number on the identification plate attached to the product.

#### 4. Connect to WiFi

Follow the scan-to-connect setup procedure. The app will guide you through the process of connecting your appliance to the wireless network in your home.

If your router supports WPS 2.0 (or higher), select "MANUALLY", then tap "WPS Setup": Press the WPS button on your wireless router to establish a connection between the two products.

If necessary you can also connect the product manually by using "Search for a network".

The SAID code is used to synchronise a smart device with your appliance.

MAC address is displayed for the WiFi module.

The connection procedure will only need to be carried out again if you change your router settings (e.g. network name or password or data provider).

### 3. SETTING THE TIME AND DATE

Connecting the oven to your home network will set the time and date automatically. Otherwise you will need to set them manually.

- Tap the relevant numbers to set the time.
- Tap "SET" to confirm.

Once you have set the time, you will need to set the date.

- Tap the relevant numbers to set the date.
- Tap "SET" to confirm.

After a long power loss, you need to set the time and date again.

### 4. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal.

Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.


Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it.

Heat the oven to 200 °C, ideally using the “Fast preheat” function.

It is advisable to air the room after using the appliance for the first time.

## DAILY USE

### 1. SELECT A FUNCTION

- To switch on the oven, press  or touch anywhere on the screen.

The display allows you to choose between Manual and My Menu Functions.


- Tap the main function you require to access the corresponding menu.
- Scroll up or down to explore the list.
- Select the function you require by tapping it.

### 2. SET MANUAL FUNCTIONS

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

#### POWER / TEMPERATURE / GRILL LEVEL

- Scroll through the suggested values and select the one you require.

In “Forced Air” function, you can tap  to activate preheating.

#### DURATION

In microwave and microwave-combined functions, you always have to set a cook time.

- Tap the relevant numbers to set the cooking time you require.
- Tap “NEXT” to confirm.

At the end of the cooking time, the cooking is stopped automatically.

In not-microwave functions, you do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually.

- To start setting the duration, tap “Set Cook Time”.

To cancel a set duration during cooking and so manage manually the end of cooking, tap the duration value and then select “STOP”.

### 3. SET MY MENU FUNCTIONS

The My Menu functions enable you to prepare a wide variety of dishes, choosing from those shown in the list. Most cooking settings are automatically selected by the appliance in order to achieve the best results.

- Choose a cooking type from the list.
- Select a function.

Functions are displayed by food categories in the My Menu FOOD menu (see relative tables) and by recipe features in the Special Occasions menu.


- Once you have selected a function, simply indicate the characteristic of the food (quantity, weight, etc.) you want to cook to achieve the perfect result.

### 4. SET START TIME DELAY

Before starting a no-microwave function, you can delay the cooking: The function will start at the time you select in advance.

- Tap “DELAY” to set the start time you require.
- Once you have set the required delay, tap “START DELAY” to start the waiting time.
- Place the food in the oven and close the door: The function will start automatically after the period of time that has been calculated.

To program a delayed cooking start time the oven preheating phase must be disabled: The oven will reach the temperature you required gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than those listed in the cooking table.

- To activate the function immediately, and cancel the programmed delay time, tap .

### 5. START THE FUNCTION

- Once you have configured the settings, tap “START” to activate the function.

If the oven is hot and the function requires a specific maximum temperature, a message will shown on the display.

In microwave functions is provided a start protection. The door must be opened and closed before starting the function.

- Open the door.
- Place food inside the oven and close the door.
- Tap “START”.

You can change the values that have been set at any time during cooking by tapping the value you want to amend.

- Press  to stop the active function at any time.

### 6. JET START

On Home Screen bottom there is a bar which shows three different duration. Tap one of them to start cooking with the microwave function set at full power (900 W).

- Open the door.
- Place food inside the oven and close the door.
- Tap the cook time you want to cook.

## 7. PREHEATING

If previously activated, once the function has been started the display indicates the status of preheating phase.


Once this phase has been finished, an audible signal will sound and the display will indicate that the oven has reached the set temperature.

- Open the door.
- Place the food in the oven.
- Close the door and tap "DONE" to start cooking.

Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result.

Opening the door during the preheating phase will pause it. The cooking time does not include a preheating phase.

You can change the default setting of the preheating option for cooking functions that allow you to do that manually.

- Select a function that allows you to select the preheating function manually.
- Tap  icon to activate or deactivate preheating. It will be set as a default option.

## 8. PAUSING COOKING

Some of the My Menu functions will require to turn the food during cooking. An audible signal will sound and the displays shows the action must to be done.

- Open the door.
- Carry out the action prompted by the display.
- Close the door, then resume cooking.

Before cooking ends, the oven could prompt you to check the food in the same way.



An audible signal will sound and the displays shows the action must to be done.

- Check the food.
- Close the door, then resume cooking.

## 9. END OF COOKING

An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.

With some functions, once cooking has finished you can extend the cooking time or save the function as a favorite.


- Tap  to save it as a favorite.
- Tap  to prolong the cooking.

## 10. FAVORITES

The Favorites feature stores the oven settings for your favorite recipes.

The oven automatically detects the functions you use most often. After a certain number of uses, you will be prompted to add the function to your favorites.


### HOW TO SAVE A FUNCTION

Once a function has finished, you can tap  to save it as favorite. This will enable you to use it quickly in the future, keeping the same settings. The display allows you to save the function by indicating up to 4 favorite meals time including breakfast, lunch, snack

and dinner.

- Tap the icons to select at least one.
- Tap "SAVE AS FAVORITE" to save the function.

### ONCE SAVED

To view the favorite menu, press  : The functions will be divided by different meal times and some suggestions will be offered.


- Tap the meals icon to show the relevant lists.
- Scroll through the prompted list.
- Tap the recipe or function you require.
- Tap "START" to activate the cooking.

### CHANGING THE SETTINGS



In the Favorites screen, you can add an image or name to each favorite to customise it to your preferences.

- Select the function you want to change.
- Tap "EDIT".
- Select the attribute you want to change.
- Tap "NEXT": the display will show the new attributes.
- Tap "SAVE" to confirm the changes.

In the favorite screen you can also delete functions you have saved:

- Tap the  on the relevant function.
- Tap "REMOVE IT".

You can also change the time when the various meals are shown:

- Press .
- Select  "Preferences".
- Select "Times and Dates".
- Tap "Your Meal Times".
- Scroll through the list and tap the relevant time.
- Tap the relevant meal to change it.

Each time slot can be combined with one meal only.

## 11. TOOLS

Press  to open the "Tools" menu at any time.

This menu enables you to choose from several options and also change the settings or preferences for your product or the display.



### REMOTE ENABLE

To enable use of the Hotpoint Home Net app.



### TURN TABLE

This option stops the rotation of turntable in order to allow you to use large and squared microwave proof containers that may not rotate freely inside the product.



### KITCHEN TIMER

This function can be activated either when using a cooking function or alone for keeping time.

---

Once started, the timer will continue to count down independently without interfering with the function itself.

Once the timer has been activated, you can also select and activate a function.

The timer will continue counting down, shown at the top-right corner of the screen.

To retrieve or change the kitchen timer:

- Press  .
- Tap  .

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

- Tap “DISMISS” to cancel the timer or set a new timer duration.
- Tap “SET NEW TIMER” to set the timer again.



### LIGHT

To switch on or off the oven lamp.



### DIAMOND CLEAN

The action of the steam released during this special cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. Pour a cup of drinking water into the supplied steamer bottom (3) only or on a microwave proof container and activate the function.

Required accessories: Steamer



### MUTE


Tap icon to mute or unmute all the sounds and alarms.



### CONTROL LOCK

The “Control Lock” enables you to lock the buttons on the touch pad so they cannot be pressed accidentally.

To activate the lock:

- Tap the  icon.

To deactivate the lock:

- Tap the display.
- Swipe up on the message shown.



### PREFERENCES

For changing several oven settings.



### WI-FI

For changing settings or configuring a new home network.



### INFO

For switching off “Store Demo Mode”, resetting the product and obtaining further information about the product.

## USEFUL TIPS

### MICROWAVE COOKING

Microwaves only penetrate food to a certain depth, so when cooking several items at the same time space them out as much as possible to allow the maximum surface area to be exposed to the microwaves.

Small pieces cook more quickly than large pieces: in order to ensure uniform cooking, cut the food items into pieces of equal size.

Most foods will continue to cook after microwave has finished cooking it. Therefore, always allow for standing time to complete the cooking.

Remove any twist ties from paper or plastic bags before placing them in the oven for microwave cooking.

Plastic film should be scored or perforated with a fork in order to relieve the pressure and prevent bursting due to the steam building up during the cooking process.

### LIQUIDS

Liquids may overheat beyond boiling point without visibly bubbling. This could cause hot liquids to suddenly boil over. To prevent this, avoid using narrow-necked containers, stir the liquid before placing the container in the microwave oven and leave a teaspoon immersed in the container.

After heating, stir again before carefully removing the container from the microwave oven.

### FROZEN FOOD

For best results, we recommend defrosting directly on the glass drip tray. If needed, it is possible to use a light-plastic container that is suitable for microwave.

Boiled foods, stews and meat-based sauces will defrost better if stirred occasionally while defrosting. Separate the food items once they begin to defrost: the separated portions will defrost more quickly.

### FOOD FOR INFANTS

When heating food or liquids in a baby food container or a baby bottle, always stir and check the temperature before serving. This will ensure that the heat is evenly distributed and avoid the risk of scalding or burns.

Ensure that the container lid or bottle teat are removed before heating.

### CAKES AND BREAD

For cakes and bread products it is recommended to use the "Forced Air" function. Alternatively, in order to decrease the cooking times, the user can select "Forced Air + MW", with the microwave power being set to a value no greater than 160 W in order to maintain the food products soft and fragrant.

With the "Forced Air" function, use dark metal cake tins and always place them on the supply wire shelf. Alternatively, the rectangular baking tray or other cookware suitable for oven use can be utilized to cook certain food items, such as biscuits or bread rolls.

If using the "Forced Air + MW" function, only use containers suitable for microwaves, and place them on the supplied wire shelf.

To check whether the item you are baking is done, insert a skewer into the centre: If it comes out clean, the cake or bread is cooked.

If using non-stick cake tins, do not butter the edges as the cake may not rise evenly around the edges.

If the item "swells" during baking, use a lower temperature next time and consider reducing the amount of liquid you add or stirring the mixture more gently.

If the base of the cake is soggy, lower the shelf and sprinkle the bottom of the cake with breadcrumbs or biscuit crumbs before adding the filling.

### PIZZA

In order to obtain uniform cooking and a crispy pizza base in just a short time, it is recommended to use the "Crisp" function together with the special supplied accessory.

Alternatively, for larger pizzas it is possible to use the rectangular baking tray together with the "Forced Air" function: in this case, pre-heat the oven to the temperature of 200° C and distribute the mozzarella on the pizza two-thirds of the way through the cooking process.





### MEAT AND FISH

In order to obtain perfect surface browning in just a short period of time, while maintaining the inside of the meat or fish soft and juicy, it is recommended to use functions that combine the forced air function with microwaves, like "Turbo grill + microwave" or "Forced Air + microwave".






















In order to obtain the best possible cooking results, set the microwave power level to the value of 350 W.



# COOKING TABLE

Food categories		Accessories	Quantity	Cooking Info	
CASSEROLE & BAKED PASTA	Lasagna	 + 	4 - 10 portions	Prepare according to your favorite recipe. Pour bechamel sauce on top and sprinkle with cheese to get perfect browning	
	Cannelloni		400 - 1500 g		
	Lasagna *		500 - 1200 g	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil	
	Cannelloni *		400 - 1500 g		
RICE, PASTA & CEREALS	RICE & PASTA		Rice	100 - 400 g ◦•	Set recommended cook time for rice. Add salted water and rice into the steamer bottom and cover with lid. Use 2-3 cups of water for each cup of rice.
			Rice Porridge	2 - 4 portions ◦•	Add water and rice into the steamer bottom and cover with lid. Add milk when the oven prompts. For 2 portions use 75ml of rice, 200ml of water and 300ml of milk.
			Pasta	1 - 4 portions ◦•	Set recommended cook time for the pasta. Add pasta when oven prompts and cook covered. Use approximately 750ml of water for each 100g of pasta
	SEEDS & CEREALS		Burghul	100 - 400 g	Add salted water and cereal into the steamer bottom and cover with lid. Use 2 cups of water for each cup of burghul
			Quinoa		Add salted water and cereal into the steamer bottom and cover with lid. Use 2 cups of water for each cup of quinoa
			Millet		Add salted water and cereal into the steamer bottom and cover with lid. Use 3 cups of water for each cup of millet
			Amaranth		Add salted water and cereal into the steamer bottom and cover with lid. Use 3-4 cups of water for each cup of amaranth
			Spelt		Add salted water and cereal into the steamer bottom and cover with lid. Use 3-4 cups of water for each cup of spelt
			Barley		Add salted water and cereal into the steamer bottom and cover with lid. Use 3-4 cups of water for each cup of barley
			Buckwheat		Add salted water and cereal into the steamer bottom and cover with lid. Use 3 cups of water for each cup of buckwheat
			Cous Cous		Add salted water and cereal into the steamer bottom and cover with lid. Use 2 cups of water for each cup of cous cous
	Oat Porridge		1-2 portions ◦•	Add salted water and oat flakes into a container with high edges, mix and placing into the oven	

\* Frozen ◦• Suggested quantity. Do not open door during cooking.

Food categories		Accessories	Quantity	Cooking Info
BEEF	Roast Beef	 + 	800 - 1500 g	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving
	Roast Veal			Brush with oil or melted butter. Rub with salt and pepper. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving
	Steak		2 - 6 pieces	Brush with oil and rosemary. Rub with salt and black pepper. Distribute evenly on the grill rack
	Hamburger		2 - 6 pieces	Brush with oil and sprinkle with salt before cooking
	Hamburger *		100 - 500 g	Lyghtly grease the crisp plate before preheating
PORK	Roast Pork	 + 	800 - 1500 g	Brush with oil or melted butter. Rub with salt and pepper. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving
	Chops		2 - 6 pieces	Brush with oil and rosemary. Rub with salt and black pepper. Distribute evenly on the grill rack
	Ribs		700 - 1200 g	Brush with oil and season as you prefer. Rub with salt and pepper. Evenly distribute in the crisp plate with the bone side downwards
	Bacon		50 - 150 g	Evenly distribute in the crisp plate
LAMB	Roast Lamb	 + 	1000 - 1500 g	Brush with oil or melted butter. Rub with salt, pepper and chopped garlic. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving
	Cutlet		2 - 8 pieces	Brush with oil and rub with salt and pepper. Evenly distribute on rack
CHICKEN	Roast Chicken		800 - 2500 g	Brush with oil and season as you prefer. Rub with salt and pepper. Placing into the oven with the breast side up
	Chicken Pieces		400 - 1200 g	Brush with oil and season as you prefer. Evenly distribute in the crisp plate with the skin side down
	Chicken Fillets / Breast		300 - 1000g	Lyghtly grease the crisp plate before preheating
STEAMED MEAT	Chicken Fillets		300 - 800 g	Distribute evenly in the steam grid
	Hot Dog		4 - 8 pieces	Add hot dog in the steamer bottom and cover with water. Cook uncovered
MEAT DISHES	Meat Loaf		4-8 portions	Prepare according to your favorite recipe and shape into a loaf container pushing to avoid the formation of air pockets
	Kebab		400 - 1200 g	Brush with oil and flavor with herbs. Distribute evenly on the grill rack
	Breaded Fillet Fry	 + 	100 - 500 g	Brush with oil. Distribute evenly in the crisp plate
	Sausages & Wurstel		200 - 800 g	Lyghtly grease the crisp plate before preheating. Pierce the sausages with a fork to prevent bursting
	Meatballs	 + 	200 - 800 g	Prepare according to your favorite recipe and shape it into balls with approximate weight of 30-40g each. Brush with oil. Distribute evenly in the crisp plate

## ACCESSORIES



Mw/Oven proof container



Steamer (Complete)



Steamer (Bottom + Lid)



Steamer (bottom)














Wire rack






















Rectangular baking plate



Crisp Plate


	Food categories	Accessories	Quantity	Cooking Info	
FISH & SEAFOOD	WHOLE FISH	Roasted Whole Fish	 + 	600 - 1200 g	Brush with oil. Season with lemon juice, garlic and parsley
		Steamed Whole Fish		600 - 1200 g	
	STEAMED FILLETS & STEAKS	Steak		300 - 800 g ◦•	Distribute evenly in the steam grid
		Fillets			
	FISH GRATIN	Fish Gratin	 + 	500 - 1200 g	Cover with breadcrumbs and sprinkle with butter curls
		Fish Gratin *		600 - 1200 g	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil
	STEAMED SEAFOOD	Scallops		1 - 6 pieces	Distribute evenly in the steam grid
		Mussels		400 - 1000 g	Season with oil, pepper, lemon garlic and parsley before cooking. Mix well
		Shrimps		100 - 600 g	Distribute evenly in the steam grid
	FRIED FISH & SEAFOOD	Fish and Chips *		1 - 3 portions	Distribute evenly in the crisp plate alternating the fish fillets and the potatoes
		Breaded Shrimps *		100 - 500 g	Distribute evenly in the crisp plate
		Breaded Calamari Rings *			
		Breaded Fish Stick *			
		Mixed Fried Fish *			
Fish steak		300 - 800 g			


\* Frozen ◦• Suggested quantity. Do not open door during cooking.

	Food categories	Accessories	Quantity	Cooking Info	
VEGETABLES	ROASTED VEGETABLES	Potatoes pieces	 + 	300 - 1200 g	Cut in pieces, season with oil, salt and flavor with herbs before placing into the oven
		Potato Wedges		300 - 800 g	Cut in wedges, season with oil, salt and flavor with herbs before placing into the oven
		Stuffed Vegetables		600 - 2200 g	Scoop out the vegetable and fill with a mixture of the vegetable flesh itself, minced meat and shredded cheese. Season with garlic, salt and flavor with herbs as you prefer.
		Vegetarian Burger *		2 - 6 pieces	Lyghtly grease the crisp plate
		Jacket Potatoes		200 - 1000 g	Brush with oil or melted butter. Cut a cross on top of the potato and pour with source cream and your favorite topping.
	GRATIN VEGETABLES	Potatoes	 + 	4 - 10 portions	Slice and place into a large container. Season with salt, pepper and pour over cream. Sprinkle cheese on top
		Broccoli		600 -1500 g	Cut in pieces and place into a large container. Season with salt, pepper and pour over cream. Sprinkle cheese on top
		Coulliflowers	 + 	600 -1500 g	Cut in pieces and place into a large container. Season with salt, pepper and pour over cream. Sprinkle cheese on top
		Vegetable *		400 - 800 g	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil
	STEAMED VEGETABLES	Potatoes Pieces		300 - 1000 g ○●	Cut in pieces. Distribute evenly in the steamer bottom
		Peas		200 - 500 g ○●	Distribute evenly in the steam grid
		Carrots			
		Broccoli		200 - 500 g ○●	Cut in pieces. Distribute evenly in the steam grid
		Cauliflowers			
		Squash		200 - 500 g ○●	Distribute evenly in the steam grid
		Corn on Cob		300 - 1000 g ○●	
		Peppers		200 - 500 g ○●	Cut in pieces. Distribute evenly in the steam grid
	Other Vegetables			Distribute evenly in the steam grid	
	STEAMED FROZEN VEGETABLES	Steamed Vegetables		300 ○●	Distribute evenly in the steam grid
	FRIED VEGETABLES	Potatoes Fried *		200 - 500 g	Distribute evenly in the crisp plate
		Potatoes Fried		200 - 500 g	Peel and cut in stick. Soak in cold salted water for 30 minutes. Wash, dry and weight. Mix with oil, approximately 10g each 200g of dry potatoes. Distribute evenly in the crisp plate
Potatoes Croquettes			100 - 600 g	Distribute evenly in the crisp plate	
Egg Plant			200 - 600 g	Chop and soak in cold salted water for 30 minutes. Wash, dry and weigh. Mix with oil, approximately 10g for each 200g of dry eggplant. Distribute evenly in the crisp plate	
Pepper		 + 	200 - 500 g	Slice, weigh and mix with oil, approximately 10g each 200g of dry pepper. Season with salt. Distribute evenly in the crisp plate	
Zucchini			200 - 500 g	Slice, weight and mix with oil, approximately 10g each 200g of dry zucchini. Season with salt and black pepper. Distribute evenly on crisp plate	

## ACCESSORIES

 Mw/Oven proof container

 Steamer (Complete)













 Steamer (Bottom + Lid)

 Steamer (bottom)

 Wire rack



























 Rectangular baking plate

 Crisp Plate

	Food categories	Accessories	Quantity	Cooking Info	
SALTY CAKES	Quiche Lorraine		1 batch	Line the crisp plate with the pastry and pierce it with a fork. Prepare quiche lorraine mixture considering a quantity for 8 portions	
	Quiche Lorraine *		200 - 800 g	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil	
	Salty Cake	 + 	1 batch	Line a pie dish for 8-10 portions with a pastry and pierce it with a fork. Fill the pastry according to your favorite recipe	
	Vegetable Strudel		800 - 1500 g	Prepare a mix of chopped vegetable. Sprinkle with oil and cook into a pan for 15-20 minutes. Let cool down. Add fresh cheese and season with salt, balsamic vinegar and spices. Roll it into a pastry and fold the external part	
BREAD	Rolls		1 batch	Prepare dough according to your favorite recipe for a light bread. Form to rolls before rise. Use the oven's dedicated rise function	
	Rolls *		1 batch	Take out from packaging. Evenly distribute on the baking plate	
	Sandwich Loaf in Tin		1 - 2 pieces	Prepare dough according to your favorite recipe for a light bread. Form into a loaf container before rise. Use the oven dedicated function to rise	
	Rolls Prebaked		1 batch	Take out from packaging. Evenly distribute on the baking plate	
	Scones		1 batch	Shape into one scone or in smaller pieces on greased crisp plate	
	Rolls Canned		1 batch	Take out from packaging. Evenly distribute on the baking plate	
PIZZA	Pizza		2 - 6 portions	Prepare a pizza dough based on 150ml water, 15g yeast, 200-225g flour, oil and salt. Leave it to rise using the oven's dedicated function. Roll out the dough into a lightly greased baking plate. Add topping like tomatoes, mozzarella and ham	
	Thin Pizza *		250 - 500 g ◦•	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil	
	Thick Pizza *		300 - 800 g ◦•		
	Chilled Pizza		200 - 500 g	Take out from packaging. Evenly distribute in the crisp plate	
CAKES & PASTRIES	RISING CAKES	Sponge Cake In Tin	1 batch	Prepare a fatless sponge cake batter of 500-900g. Pour into lined and greased baking pan	
		Fruit Rising Cake In Tin	 + 	900 - 1900 g	Prepare a cake batter according to your favorite recipe by using shraded or chopped-sliced fresh fruit. Pour into lined and greased baking pan
		Choccolate Rising Cake In Tin		600 - 1200 g	Prepare a chocolate-cocoa cake batter according to your favorite recipe. Pour into lined and greased baking pan


\* Frozen ◦• Suggested quantity. Do not open door during cooking.




	Food categories	Accessories	Quantity	Cooking Info	
CAKES & PASTRIES	PASTRIES & FILLED PIES	Cookies		1 batch	Make a batch of 250g flour, 100g salted butter, 100g sugar, 1 egg. Flavor with fruit essence. Let cool down. Shape into 10-12 strips on greased baking plate
		Chocolate cookies		1 batch	Make a batter of 250g flour, 150g butter, 100g sugar, 1 egg, 25g cocoa powder, salt and baking powder. Add vanilla essence. Let cool down. Spread to reach 5mm thickness, shape as required and evenly distribute in the crisp plate
		Meringues		1 batch	Make a batch of 2 egg whites, 80g sugar and 100g desiccated coconut. Flavor with vanilla and almond essence. Shape into 20-24 pieces on greased baking plate
		Fruit Filled Pie	 + 	800 - 1500 g	Line a pie dish with the pastry and sprinkle the bottom with bread crumbs to absorb the juice from the fruit. Fill with chopped fresh fruit mixed with sugar and cinnamon
		Fruit Pie		1 batch	Make a pastry of 180g flour, 125g butter and 1 egg. Line the crisp plate with the pastry and fill with 700-800g sliced fresh fruit mixed with sugar and cinnamon
		Fruit Pie *		300 - 800 g	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil
	MUFFINS & CUPCAKES	Muffins		1 batch	Prepare a batter for 16-18 pieces according to your favorite recipe and fill in paper moulds. Evenly distribute on the baking plate
		Soufflé	 + 	2 - 6 portions	Prepare a soufflé mix with lemon, chocolate or fruit and pour into an ovenproof dish with high edge
		Cheese Cupcake		1 batch	Prepare a mix for 12-15 pieces by using shredded soft cheese and diced bacon or ham. Fill in individual serve muffin tins.
DESSERTS	Fruit Compote		300 - 800 ml ☉	Peel and core the fruit. Cut in pieces and place in the steam grid	
	Baked Apples		4 - 8 pieces	Remove the core and fill with marzipan or cinnamon, sugar and butter	
	Hot chocolate		2 - 8 portions	Prepare according to your favorite recipe into a single container. Flavor with vanilla or cinnamon. Add maize starch to increase density	
	Brownies		1 batch	Prepare according to your favorite recipe. Spread batter on the baking plate covered with baking paper	
EGGS	Scrambled		2 - 10 pieces	Prepare according to your favorite recipe into a single container	
	Fried eggs		1 - 6 pieces	Lyghtly grease the crisp plate before preheating	
	Omelette		1 batch		
	Egg Custard		1 - 2 batch	Make a batch of 0,5 litre of milk, 4 egg yolks, 100g of sugar and 40g of flour. Pour the milk into a container and placing into the oven. When the oven prompts gently pour the hot milk into the eggs yolks, flour and sugar mixture and continue the cooking	
SNACKS	Popcorn	-	90 - 100 g ☉	Always place the bag directly on the glass turntable. Pop only one bag a time	
	Chicken Wings *		300 - 600 g ☉	Distribute evenly in the crisp plate	
	Chicken Nuggets *	 + 	200 - 600 g		
	Breaded Cheese *		100 - 400 g	Brush the cheese with a little oil before cooking. Distribute evenly in the crisp plate	
	Onion Rings *	 + 	100 - 500 g	Distribute evenly in the crisp plate	
	Roasted Nuts		50 - 200 g		

## ACCESSORIES

 Mw/Oven proof container

 Steamer (Complete)

 Steamer (Bottom + Lid)

 Steamer (bottom)

 Wire rack

 Rectangular baking plate

 Crisp Plate

---

## CLEANING

---

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

Never use steam cleaning equipment.

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 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.
- Activate the "Diamond Clean" function for an optimum cleaning of the internal surfaces.

- 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.

## WIFI FAQs

### Which WiFi protocols are supported?

The WiFi adapter installed supports WiFi b/g/n for European countries.

### Which settings need to be configured in the router software?

The following router settings are required: 2.4 GHz enabled, WiFi b/g/n, DHCP and NAT activated.

### Which Version of WPS is supported?

WPS 2.0 or higher. Check the router documentation.

### Are there any differences between using a smartphone (or tablet) with Android or iOS?

You can use whichever operating system you prefer, it makes no difference.

### Can I use mobile 3G tethering instead of a router?

Yes, but cloud services are designed for permanently connected devices.



### How can I check whether my home Internet connection is working and wireless functionality is enabled?

You can search for your network on your smart device. Disable any other data connections before trying.

### How can I check whether the appliance is connected to my home wireless network?

Access your router configuration (see router manual) and check whether the appliance's MAC address is listed on wireless connected devices page.

### Where can I find the appliance's MAC address?

Press  then tap  WiFi or look on your appliance: There is a label showing the SAID and MAC addresses. The MAC address consists of a combination of numbers and letters starting with "88:e7".

### How can I check whether the appliance's wireless functionality is enabled?

Use your smart device and the Hotpoint Home Net app to check whether the appliance network is visible and connected to the cloud.

### Is there anything that can prevent the signal reaching the appliance?

Check that the devices you have connected are not using up all the available bandwidth. Make sure that your WiFi-enabled devices do not exceed the maximum number permitted by the router.

### How far should the router be from the oven?

Normally the WiFi signal is strong enough to cover a couple of rooms, but this very much depends on the material the walls are made of. You can check the signal strength by placing your smart device next to the appliance.

### What can I do if my wireless connection does not reach the appliance?

You can use specific devices to extend your home WiFi coverage, such as access points, WiFi repeaters and power line bridges (not provided with appliance).

### How can I find out the name of and password for my wireless network?

See the router documentation. There is usually a sticker on the router showing the information you need to reach the device setup page using a connected device.

### What can I do if my router is using the neighbourhood WiFi channel?

Force the router to use your home WiFi channel.

### What can I do if the display shows or the oven is unable to make a stable provision to home router?

The appliance might have successfully connected to the router, but it is not able to access the Internet. To connect the appliance to the Internet, you will need to check the router and/or carrier settings.

Router settings: NAT must be on, firewall and DHCP must be properly configured. Password encryption supported: WEP, WPA,WPA2. To try a different encryption type, please refer to the router manual.

Carrier settings: If your Internet service provider has fixed the number of MAC addresses able to connect to the Internet, you may not be able to connect your appliance to the cloud. The MAC address of a device is its unique identifier. Please ask your Internet service provider how to connect devices other than computers to the Internet.

### How can I check whether data is being transmitted?

After setting up the network, switch the power off, wait 20 seconds and then switch on the oven: Check that the app is showing the UI status of the appliance. Select a cycle or another option and check its status on the app.

Some settings take several seconds to appear in the app.








### How can I change my Hotpoint-Ariston but keep my appliances connected?

You can create a new account, but remember to remove your appliances from your old account before moving them to your new one.

### I changed my router – what do I need to do?

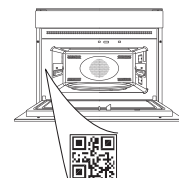
You can either keep the same settings (network name and password) or delete the previous settings from the appliance and configure the settings again.

# TROUBLESHOOTING

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 display shows the letter "F" followed by a number or letter.	Oven failure.	Contact your nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F". Press  , tap  "Info" and then select "Factory Reset". All settings saved will be deleted.
The oven makes noises, even when it is switched off.	Cooling fan active.	Open the door or hold or wait until the cooling process has finished.
The function does not start. The function is not available in demo mode.	Demo mode is running.	Press  , tap  "Info" and then select "Store Demo Mode" to exit.
The  icon is shown on display.	The WiFi router is off. The router settings have changed. The wireless connections does not reach the appliance. The oven is unable to establish a stable connection to home network. The connectivity is not supported.	Check that the WiFi router is connected to the Internet. Check that the WiFi signal close to the appliance is strong. Try to restart the router. See the "WiFi FAQs" section. If your home wireless network settings have changed, connect to the network: Press  , tap  "WiFi" and then select "Connect to Network".
The connectivity is not supported.	Remote operation is not permitted in your country.	Check whether your country allows remote operation of electronic appliances before purchasing.

**Policies, standard documentation and additional product information can be found by:**

- Using the QR code in your appliance
- Visiting our website [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu)
- Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet). When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.





**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO HOTPOINT-ARISTON**

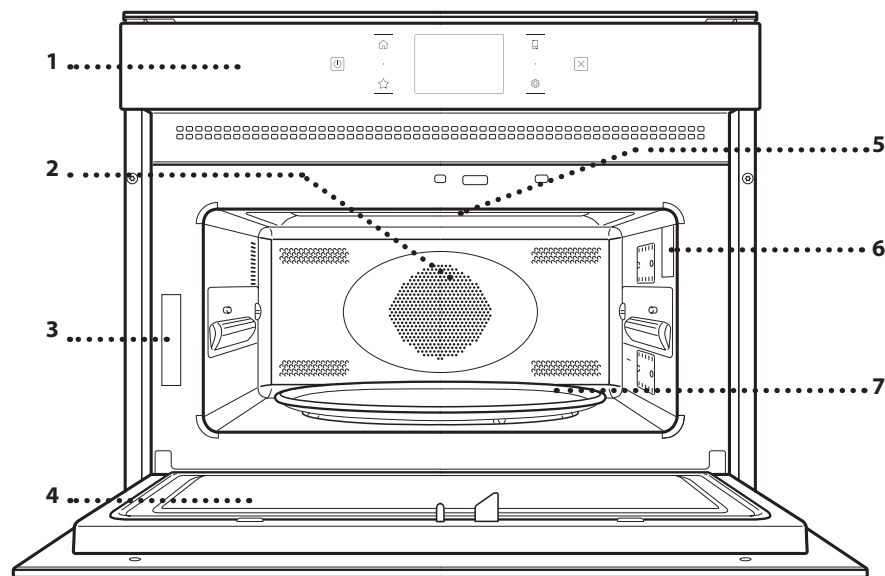
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)

**SCANSIONARE IL CODICE QR SUL PROPRIO APPARECCHIO PER OTTENERE MAGGIORI INFORMAZIONI**



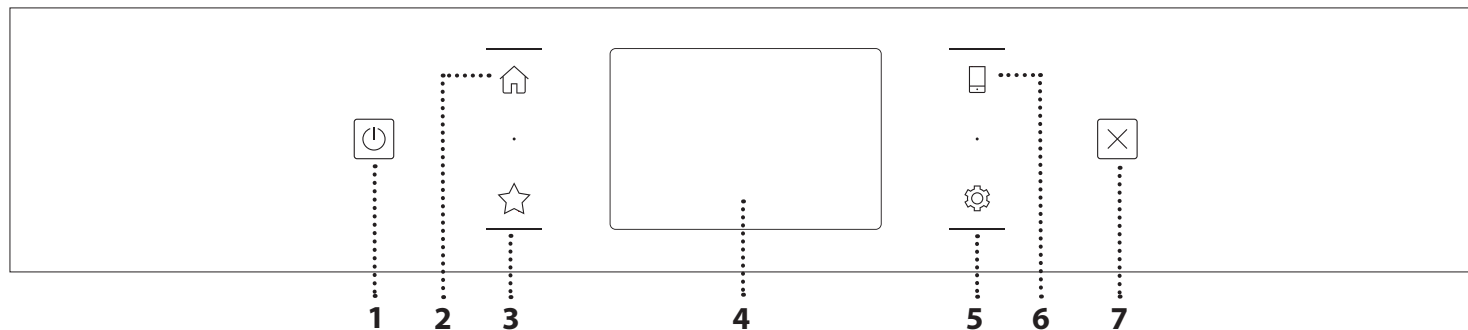
**Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.**

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



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

## DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



**1. ON / OFF**

Per accendere e spegnere il forno.

**2. HOME**

Per accedere rapidamente al menu principale.

**3. PREFERITI**

Per richiamare la lista delle funzioni preferite.

**4. DISPLAY**

**5. STRUMENTI**  
Per scegliere tra le opzioni e modificare le impostazioni del forno e le preferenze

**6. CONTROLLO REMOTO**

Per abilitare l'uso dell'app Hotpoint Home Net.

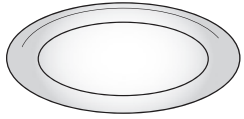
**7. ANNULLA**

Per disattivare tutte le funzioni del forno ad eccezione dell'orologio, del contaminuti e del blocco tasti.



## ACCESSORI

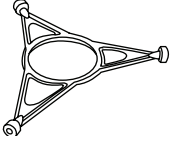
### PIATTO ROTANTE



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

Il piatto rotante va sempre usato come base per altri contenitori o accessori ad eccezione della teglia.

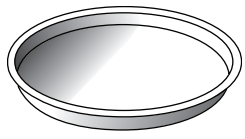
### SUPPORTO PER PIATTO ROTANTE



Utilizzare il supporto soltanto per il piatto rotante in vetro.

Non appoggiare altri accessori sul supporto.

### PIATTO CRISP

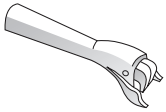


Da utilizzare solo con le funzioni designate.

Il piatto Crisp deve essere sempre appoggiato al centro del piatto rotante in vetro e può essere

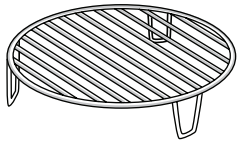
preriscaldato a vuoto, utilizzando solo la speciale funzione dedicata. Disporre gli alimenti direttamente sul piatto Crisp.

### MANICO PER PIATTO CRISP



Utile per rimuovere il piatto Crisp caldo dal forno.

### GRIGLIA



Permette di avvicinare le pietanze al grill per ottenere una perfetta doratura e una circolazione ottimale dell'aria.

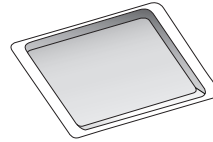
Deve essere utilizzata come base per

il piatto crisp in alcune funzioni "Crisp Fry".

Appoggiare la griglia sul piatto rotante, evitando che venga a contatto con altre superfici.

Il numero e il tipo di accessori possono variare a seconda del modello acquistato.

### TEGLIA RETTANGOLARE



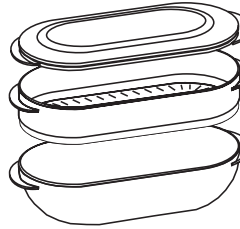
Usare la teglia da forno solo per le funzioni che prevedono la cottura ventilata; non usarla mai in combinazione con le microonde.

Inserirla orizzontalmente,

appoggiandola sopra l'apposita guida nella cavità.

Note: non è necessario togliere il piatto rotante e il suo supporto quando si utilizza la teglia rettangolare.

### 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 lessare alimenti come patate, pasta, riso o cereali, disporli direttamente sul fondo della vaporiera (non è necessario il cestello) aggiungendo una quantità proporzionata di acqua potabile.

Per ottenere un risultato ottimale si consiglia di 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 con le microonde.

Il fondo della vaporiera è studiato anche per essere usato con la speciale funzione di pulizia a vapore.

**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.**

# FUNZIONI DI COTTURA



## FUNZIONI MANUALI

### • MICROONDE

Per cuocere e riscaldare rapidamente alimenti o bevande.

Potenza (W)	Consigliata per
900	Riscaldamento rapido di bevande o altri alimenti ad alto contenuto di acqua.
750	Cottura di verdure.
650	Cottura di carne e pesce.
500	Cottura di sughi di carne, salse con formaggio o uova. Finitura di sformati di carne o paste al forno..
350	Cotture lente e delicate. Per fondere burro o cioccolato.
160	Scongellare alimenti surgelati o ammorbidire burro e formaggi.
90	Per ammorbidire i gelati.

Azione	Alimenti	Potenza (W)	Durata (min.)
Riscaldamento	2 tazze	900	1 - 2
Riscaldamento	Puré di patate 1 kg	900	10 - 12
Scongela	Carne macinata 500 g	160	15 - 16
Cottura	Sponge cake (Pan di Spagna)	750	7 - 8
Cottura	Crema all'uovo	500	16 - 17
Cottura	Polpettone	750	20 - 22

### • DYNAMIC 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.

Alimenti	Durata (min.)
Torte lievitate	7 - 10
Hamburger	8 - 10 *

\* Girare il cibo a metà cottura.

Accessori necessari: piatto crisp, manico per piatto crisp

### • GRILL

Per dorare, grigliare o gratinare le pietanze. Si consiglia di girare gli alimenti durante la cottura.

Alimenti	Potenza grill	Durata (min.)
Toast (Pane tostato)	Alto	6 - 7
Gamberetti	Medio	18 - 22

Accessori consigliati: Griglia

### • GRILL + MICROONDE

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

Alimenti	Potenza (W)	Potenza grill	Durata (min.)
Gratin di patate	650	Medio	20 - 22
Patate al cartoccio	650	Alto	10 - 12

Accessori consigliati: Griglia

### • TURBO GRILL

Permette di ottenere risultati perfetti combinando l'azione del grill e del forno ventilato. Si consiglia di girare gli alimenti durante la cottura.

Alimenti	Potenza grill	Durata (min.)
Kebab di pollo	Alto	25 - 35

Accessori consigliati: Griglia

### • TURBO GRILL + MICROONDE

Indicata per cuocere e dorare velocemente gli alimenti combinando l'azione delle microonde, del grill e del forno ventilato.

Alimenti	Potenza (W)	Potenza grill	Durata (min.)
Cannelloni surgelati	650	Alto	20-25
Costolette di maiale	350	Alto	30-40

Accessori consigliati: Griglia

### • PRERISCALDAMENTO RAPIDO

Per preriscaldare rapidamente il forno prima di un ciclo di cottura. Attendere il termine della funzione prima di inserire gli alimenti nel forno. Alla fine del preriscaldamento, il forno selezionerà automaticamente la funzione "Termoventilato".

### • TERMOVENTILATO

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

Note: se si sceglie 250°C, dopo 30 minuti il forno regola automaticamente la temperatura a 200°C per evitare che le pietanze brucino o cuociano eccessivamente e per ridurre il consumo di energia.

Alimenti	Temp. (°C)	Durata (min.)
Soufflé	175	30 - 35
Tortini al formaggio	170 *	25 - 30
Biscotti	175 *	12 - 18

\* È richiesto il preriscaldamento

Accessori consigliati: Teglia rettangolare / Griglia

### • TERMOVENTILATO + MICR

Per preparare pietanze al forno in breve tempo. Si consiglia di utilizzare la griglia per ottimizzare la circolazione dell'aria.

Alimenti	Potenza (W)	Temp. (°C)	Durata (min.)
Roasts (Arrosto)	350	170	35 - 40
Pasticcio di carne	160	180	25 - 35

Accessori consigliati: Griglia

### • SPECIALS (SPECIALI)

#### » TIENI IN CALDO

Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti, come carne, frittura o torte.

#### » LIEVITAZIONE IN CORSO

Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Allo scopo di preservare la qualità della lievitazione, non attivare la funzione se il forno è ancora caldo dopo un ciclo di cottura.



## MY MENU


Queste funzioni selezionano automaticamente la modalità di cottura ottimale per qualsiasi tipo di alimento.

### • DYNAMIC DEFROST

Per scongelare rapidamente diverse categorie di alimenti specificandone solamente il peso. Per un risultato ottimale, disporre sempre gli alimenti sul piatto rotante in vetro.

#### CRISP SCONGELAMENTO PANE

Questa funzione esclusiva è studiata in modo specifico per lo scongelamento del pane. L'unione tra la funzione di scongelamento e la tecnologia crisp consente di ottenere un pane freschissimo, come appena sfornato. Questa funzione è ideale per scongelare velocemente panini, baguette e croissant surgelati. Questa funzione richiede l'uso del piatto crisp.

Alimenti	Peso
CRISP SCONGELAMENTO PANE 	50 - 800 g
CARNE	100 - 2000 g
POLLAME	100 - 3000 g
PESCE	100 - 2000 g
VERDURE	100 - 2000 g
PANE	100 - 2000 g

### • DYNAMIC REHEAT

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. Estrarre gli alimenti dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio. Al termine del riscaldamento, si consiglia di lasciar riposare gli alimenti per 1-2 minuti, in particolare con i surgelati. Non aprire la porta dell'apparecchio fino al termine della funzione.

### • DYNAMIC STEAM

Per cuocere al vapore cibi come verdure o pesce, utilizzando la vaporiera in dotazione. La fase di preparazione genera automaticamente il vapore portando a ebollizione l'acqua versata sul fondo della vaporiera. Questa fase può avere una durata variabile. Il forno procede quindi alla cottura a vapore degli alimenti in base al tempo impostato.

Si raccomanda di impostare 1-4 minuti per le verdure tenere, come broccoli e porri, e 4-8 minuti per quelle più dure, come carote e patate.

Non aprire la porta dell'apparecchio fino al termine della funzione.

Accessori necessari: vaporiera

### • DYNAMIC CRISP FRY

Questa funzione sana ed esclusiva unisce la qualità della funzione crisp con le proprietà della circolazione d'aria tiepida. Il risultato è una frittura croccante e saporita, ottenuta con una quantità d'olio

sensibilmente inferiore rispetto a quella richiesta con i metodi di cottura tradizionali o, in alcune ricette, addirittura senza olio. È possibile friggere molti tipi di piatti pronti, freschi o surgelati.

La tabella seguente contiene indicazioni utili per usare correttamente gli accessori e ottenere risultati ottimali con i diversi tipi di alimenti (freschi o surgelati\*).

Alimenti	Peso / Porzioni
<b>FILETTO DI PESCE FRITTO PANATO</b> Ungere leggermente con olio prima della cottura. Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Appoggiare il piatto sulla griglia	100 - 500 g
<b>POLPETTE</b> Ungere leggermente con olio prima della cottura. Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Appoggiare il piatto sulla griglia	200 - 800 g
<b>FISH AND CHIPS *</b> Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp	1 - 3 porzioni
<b>FRITTURA MISTA DI PESCE *</b> Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp	100 - 500 g
<b>GAMBERETTI PANATI *</b> Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp	100 - 500 g
<b>ANELLI DI CALAMARO PANATI *</b> Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp	100 - 500 g
<b>BASTONCINI DI PESCE PANATI *</b> Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Girare quando viene richiesto	100 - 500 g
<b>PATATE FRITTE *</b> Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp	200 - 500 g
<b>PATATE FRITTE</b> Pelare e tagliare a spicchi. Lasciare a bagno in acqua salata per 30 min. Asciugare con un panno e pesare. Spennellare con olio d'oliva (5%). Distribuire sul piatto crisp. Appoggiare il piatto sulla griglia. Girare quando viene richiesto	200 - 500 g
<b>CROCCHETTE DI PATATE</b> Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp	100 - 600 g
<b>MELANZANA</b> Tagliare, salare e lasciar riposare per 30 minuti. Lavare, asciugare e pesare. Spennellare con olio d'oliva (5%). Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Appoggiare il piatto sulla griglia. Girare quando viene richiesto	200 - 600 g
<b>PEPERONE</b> Affettare, pesare e spennellare con olio d'oliva (5%). Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Appoggiare il piatto sulla griglia	200 - 500 g
<b>ZUCCHINE</b> Affettare, pesare e spennellare con olio d'oliva (5%). Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Appoggiare il piatto sulla griglia	200 - 500 g
<b>BOCCONCINI DI POLLO *</b> Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Appoggiare il piatto sulla griglia	200 - 600 g
<b>FORMAGGIO GRATTUGIATO *</b> Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Appoggiare il piatto sulla griglia	100 - 400 g
<b>ANELLI DI CIPOLLE *</b> Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Appoggiare il piatto sulla griglia	100 - 500 g

### • MY MENU COOK

Indicata per cuocere diversi tipi di piatti e alimenti e ottenere risultati ottimali in modo semplice e veloce. Per utilizzare al meglio questa funzione si raccomanda di seguire le indicazioni della tabella di cottura.

## USO DEL DISPLAY TOUCH



**Per scorrere lungo un menu o un elenco:**  
Scorrere il dito sul display per visualizzare le voci o i valori elencati.



**Per selezionare o confermare:**  
Toccare lo schermo per selezionare il valore o il menu desiderato.

**Per tornare alla schermata precedente:**


Toccare < .

**Per confermare un'impostazione o passare alla schermata successiva:**

Toccare "IMPOSTA" o "AVANTI".

## PRIMO UTILIZZO

Alla prima accensione è necessario configurare l'apparecchio.

Le impostazioni potranno essere modificate successivamente premendo  per accedere al menu "Strumenti".

### 1. SELEZIONE DELLA LINGUA

Alla prima accensione è necessario impostare la lingua e l'ora.

- Far scorrere il dito sullo schermo per visualizzare l'elenco delle lingue disponibili.
- Toccare la lingua desiderata.

Toccando < si tornerà alla schermata precedente.

### 2. CONFIGURAZIONE DELLA CONNESSIONE WIFI

La funzione Home Net permette di azionare il forno a distanza da un dispositivo mobile. Per abilitare il controllo remoto dell'apparecchio occorre prima eseguire correttamente la procedura di connessione. Questa procedura è necessaria per registrare l'apparecchio e collegarlo alla rete domestica.

- Toccare "CONFIGURA ORA" per stabilire la connessione.

Oppure, toccare "SALTA" per collegare il prodotto in un momento successivo.

#### COME CONFIGURARE LA CONNESSIONE

Per utilizzare questa funzione è necessario disporre di: uno smartphone o un tablet, e un router wireless collegato a Internet.

Usando lo smartphone o il tablet, controllare che il segnale della rete wireless domestica sia sufficientemente forte vicino all'apparecchio.

Requisiti minimi.

Smartphone o tablet: Android con schermo 1280x720 (o superiore) o iOS.

Le informazioni sulla compatibilità dell'app con le varie versioni di Android o iOS sono disponibili sui rispettivi store online.

Router wireless: 2.4 Ghz, WiFi b/g/n.

#### 1. Scaricare l'app Hotpoint Home Net

Per prima cosa, scaricare l'app sul proprio dispositivo mobile. L'app Hotpoint Home Net presenterà la sequenza di passaggi qui descritta. È possibile scaricare l'applicazione Hotpoint Home Net dall'App Store o dal Google Play Store.

#### 2. Creare un account

Se ancora non si dispone di un account è necessario crearlo. In questo modo sarà possibile collegare in

rete i propri apparecchi e controllarli da remoto.

#### 3. Registrare l'apparecchio

Registrare il proprio apparecchio seguendo le istruzioni dell'app. Per la procedura di registrazione sarà richiesto il codice SAID (Smart Appliance Identifier). È possibile trovare il codice univoco e il numero sulla targhetta di identificazione applicata al prodotto.

#### 4. Collegare l'apparecchio alla rete WiFi

Seguire la procedura di configurazione mediante scansione. L'app presenterà la sequenza di operazioni da seguire per collegare l'apparecchio alla rete WiFi domestica.

Se il router supporta WPS 2.0 (o una versione successiva), selezionare "MANUALE" e scegliere "Configurazione WPS": premere il tasto WPS sul router wireless per stabilire una connessione tra i due prodotti.

Se necessario, è anche possibile collegare il prodotto manualmente usando la funzione "Cerca rete".

Il codice SAID serve per sincronizzare uno smartphone o un tablet con l'apparecchio.

Viene visualizzato l'indirizzo MAC per il modulo WiFi.

In caso di modifica delle impostazioni del router (ad es. il nome o la password della rete, oppure il provider della linea dati) sarà necessario eseguire nuovamente la procedura di connessione.

### 3. IMPOSTAZIONE DI DATA E ORA

Se il forno viene collegato alla rete domestica, la data e l'ora saranno impostate automaticamente. Diversamente sarà necessario impostarle manualmente.

- Impostare l'ora toccando i numeri corrispondenti.
- Toccare "IMPOSTA" per confermare.

Dopo avere impostato l'ora, occorrerà impostare la data.

- Impostare la data toccando i numeri corrispondenti.
- Toccare "IMPOSTA" per confermare.

Dopo una lunga interruzione di corrente, è necessario impostare nuovamente l'ora e la data.

### 4. RISCALDAMENTO DEL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale.


Prima di cucinare gli alimenti è dunque



raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore.  
Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno.  
Riscaldare il forno a 200 °C, possibilmente usando la

## USO QUOTIDIANO

### 1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

- Per accendere il forno, premere  o toccare lo schermo.

Il display permette di scegliere tra funzioni manuali e funzioni My Menu.


- Toccare la funzione principale desiderata per accedere al menu corrispondente.
- Scorrere in alto o in basso per visualizzare l'elenco delle opzioni.
- Selezionare la funzione desiderata con un tocco.

### 2. IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI MANUALI

Dopo avere selezionato la funzione desiderata è possibile modificarne le impostazioni. Il display mostrerà i valori che è possibile modificare.

#### POTENZA / TEMPERATURA / LIVELLO GRILL

- Scorrere tra i valori proposti e selezionare quello desiderato.

Nella funzione "Termoventilato", è possibile toccare  per attivare il preriscaldamento.

#### DURATION (DURATA)

Nelle funzioni a microonde o combinate con le microonde, è sempre necessario impostare un tempo di cottura.

- Impostare la durata di cottura desiderata toccando i numeri corrispondenti.
- Toccare "AVANTI" per confermare.

Alla scadenza del tempo impostato, la cottura si interrompe automaticamente.

Nelle funzioni che non utilizzano le microonde è possibile non impostare la durata e gestire manualmente il tempo di cottura.

- Per impostare la durata, toccare "Imposta tempo cottura".

Per annullare la durata impostata in modo da gestire manualmente la fine della cottura, toccare il valore di durata e selezionare "STOP".

### 3. IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI MY MENU

Le funzioni My Menu permettono di preparare un'ampia varietà di pietanze scegliendo tra quelle presenti nell'elenco. L'apparecchio seleziona automaticamente la maggior parte delle impostazioni di cottura in modo da produrre un risultato ottimale.

- Scegliere una ricetta dall'elenco.
- Selezionare una funzione.

Le funzioni sono elencate per categoria di alimenti nel menu MY MENU FOOD (vedere le tabelle) e per tipo di ricetta nel menu Special Occasions.

funzione "Preriscaldamento veloce".

Si consiglia di arieggiare il locale dopo il primo utilizzo dell'apparecchio.


- Dopo avere selezionato una funzione, è sufficiente indicare le caratteristiche dell'alimento da cuocere (quantità, peso, ecc.) per ottenere un risultato ottimale.

### 4. SET START TIME DELAY (IMPOSTARE L'AVVIO RITARDATO)

Prima di avviare una funzione senza microonde è possibile impostare un ritardo nella cottura: La funzione si avvia al momento selezionato anticipatamente.

- Toccare "RITARDO" per impostare l'ora di inizio desiderata.
- Dopo avere impostato il ritardo desiderato, toccare "AVVIO RITARDATO" per dare inizio al tempo di attesa.
- Introdurre gli alimenti nel forno e chiudere lo sportello: la funzione si avvierà automaticamente al termine del tempo calcolato.

Per programmare un avvio ritardato nella cottura, la fase di preriscaldamento del forno deve essere disattivata: La temperatura desiderata viene raggiunta gradualmente, quindi i tempi di cottura si allungheranno leggermente rispetto a quanto indicato nella tabella di cottura.

- Per attivare subito la funzione e annullare il ritardo programmato, toccare .

### 5. START THE FUNCTION (AVVIO DELLA FUNZIONE)


- Dopo avere configurato le impostazioni, toccare "AVVIO" per attivare la funzione.

Se il forno è caldo e la funzione prevede una determinata temperatura massima, sul display compare un messaggio corrispondente.

Per le funzioni a microonde è prevista una protezione per l'avvio. Prima di avviare una funzione è perciò necessario aprire e chiudere lo sportello.

- Aprire lo sportello.
- Introdurre gli alimenti nel forno e chiudere lo sportello.
- Toccare "AVVIO".

I valori impostati possono essere modificati in qualsiasi momento durante la cottura toccando il valore che si desidera cambiare.

- Premendo  è possibile interrompere la funzione attiva in qualsiasi momento.

### 6. JET START

Nella parte inferiore della schermata iniziale è presente una barra che mostra tre durate differenti. Toccare una di queste durate per avviare la cottura con la funzione a microonde alla massima potenza (900 W).



- Aprire lo sportello.
- Introdurre gli alimenti nel forno e chiudere lo sportello.
- Toccare il tempo di cottura che si desidera utilizzare.

## 7. PREHEATING (PRERISCALDAMENTO)

Se era stato attivato il preriscaldamento, all'avvio della funzione il display indica che è in corso la fase di preriscaldamento.


Al termine di questa fase, un segnale acustico e il display indicheranno che il forno ha raggiunto la temperatura impostata.

- Aprire lo sportello.
- Posizionare gli alimenti nel forno.
- Chiudere la porta e toccare "FATTO" per iniziare la cottura.

inserire gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere i risultati di cottura. Aprendo la porta durante la fase di preriscaldamento, questa si interrompe temporaneamente. Il tempo di cottura non comprende la fase di preriscaldamento.

È possibile modificare l'impostazione predefinita del preriscaldamento

per le funzioni di cottura che lo consentono manualmente.

- Selezionare una funzione che consente di impostare manualmente la funzione di preriscaldamento.
- Toccare l'icona  per attivare o disattivare il preriscaldamento. Sarà impostato come opzione predefinita.

## 8. PAUSING COOKING (MESSA IN PAUSA DELLA COTTURA)

Alcune funzioni My Menu prevedono che gli alimenti vengano girati durante la cottura. Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display.

- Aprire lo sportello.
- Eseguire l'operazione indicata sul display.
- Chiudere la porta e riprendere la cottura.

Prima della fine della cottura, il forno potrebbe richiedere di controllare gli alimenti nella stessa modalità.



Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display.

- Controllare gli alimenti.
- Chiudere la porta e riprendere la cottura.

## 9. END OF COOKING (FINE COTTURA)

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

Con alcune funzioni, una volta terminata la cottura sarà possibile prolungare il tempo di cottura o salvare la funzione tra i preferiti.


- Toccare  per salvare la funzione tra i preferiti.
- Toccare  per prolungare la cottura.

## 10. FAVORITES (PREFERITI)

La funzione Preferiti permette di memorizzare le impostazioni del forno per le ricette preferite.


Il forno rileva automaticamente le funzioni utilizzate più spesso e, dopo un certo numero di utilizzi, propone di aggiungerle ai preferiti.

### COME SALVARE UNA FUNZIONE

Quando una funzione è terminata, è possibile toccare  per salvarla tra i preferiti. Sarà così possibile richiamarla velocemente in futuro mantenendo le stesse impostazioni. Il display permette di salvare la funzione indicando uno o più pasti preferiti tra i 4 disponibili: colazione, pranzo, spuntino e cena.

- Scegliere almeno un pasto toccando l'icona corrispondente.
- Toccare "SALVA PREFERITO" per salvare la funzione.

### DOPO AVERE SALVATO LA FUNZIONE

Per visualizzare il menu dei preferiti, premere  : Le funzioni saranno presentate divise per pasto, accompagnate da alcuni consigli.


- Toccando l'icona di un pasto viene visualizzato l'elenco corrispondente.
- Scorrere le voci dell'elenco.
- Toccare la ricetta o la funzione desiderata.
- Toccare "AVVIO" per attivare la cottura.

### MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI



Nella schermata Preferiti, è possibile aggiungere un'immagine o un nome a ogni ricetta per personalizzarla secondo le proprie preferenze.

- Selezionare la funzione che si desidera modificare.
- Toccare "MODIFICA".
- Selezionare l'attributo che si desidera modificare.
- Toccare "AVANTI": il display mostrerà i nuovi attributi.
- Toccare "SALVA" per confermare le modifiche.

È anche possibile cancellare le funzioni salvate nella schermata dei preferiti:

- Toccare l'icona  sulla funzione da eliminare.
- Toccare "RIMUOVI".


È anche possibile cambiare gli orari associati ai vari pasti:

- Premere .
- Selezionare  "Preferenze".
- Selezionare "Data e ora".
- Toccare "I tuoi orari dei pasti".
- Scorrere le voci dell'elenco e toccare l'orario desiderato.

- Toccare il pasto corrispondente per modificarlo.

Ogni fascia oraria può essere associata a un solo pasto.

## 11. STRUMENTI

L'icona  permette di aprire in qualsiasi momento il menu "Strumenti".

Da questo menu è possibile scegliere tra varie opzioni e modificare le impostazioni o le preferenze relative al prodotto o al display.



### ATTIVAZIONE DA REMOTO

Per abilitare l'uso dell'app Hotpoint Home Net.



### PIATTO ROTANTE

Questa opzione blocca la rotazione del piatto per permettere di usare contenitori resistenti alle microonde rettangolari e di grandi dimensioni che potrebbero non ruotare liberamente all'interno dell'apparecchio.



### CONTAMINUTI

Questa funzione può essere attivata sia insieme a una funzione di cottura, sia in modo indipendente.

Una volta avviato il contaminuti, il conto alla rovescia prosegue autonomamente senza interferire sulla funzione di cottura.

Una volta attivato il timer, è possibile selezionare e attivare una funzione.

Il conteggio alla rovescia continua e viene visualizzato nell'angolo superiore destro del display.

Per richiamare o modificare il contaminuti:

- Premere .
- Toccare .

Un segnale acustico e il display avviseranno del termine del conto alla rovescia.

- Toccare "IGNORA" per annullare il contaminuti o impostare una nuova durata.
- Toccare "IMPOSTA NUOVA DURATA" per impostare nuovamente il contaminuti.



### LAMPADA

per accendere e spegnere la luce del forno.



### DIAMOND CLEAN

L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia permette di rimuovere facilmente sporco e residui di cibo. Versare una tazza di acqua potabile sul fondo della vaporiera in dotazione (3) o in un recipiente resistente alle microonde e attivare la funzione.

Accessori necessari: vaporiera



### SILENZIOSO

Toccare questa icona per disabilitare o abilitare i suoni e gli allarmi.



### BLOCCO TASTI

La funzione "Blocco tasti" permette di bloccare i tasti del pannello a sfioramento per evitare che vengano premuti accidentalmente.

Per attivare il blocco:

- Toccare l'icona .

Per disattivare il blocco:

- Toccare il display.
- Scorrere verso l'alto sul messaggio visualizzato.



### PREFERENZE

Permettono di modificare diverse impostazioni del forno.



### WI-FI

Per modificare le impostazioni o configurare una nuova rete domestica.



### INFO

Per disattivare la "Modalità Demo Negozio", resettare il prodotto e ottenere maggiori informazioni sull'apparecchio.

## CONSIGLI UTILI

### COTTURA MICROONDE

Poiché le microonde penetrano negli alimenti solo fino a una certa profondità, è consigliabile distribuirli il più possibile in larghezza per esporre la massima superficie alle microonde.

I pezzi piccoli cuociono più velocemente di quelli grandi: per ottenere una cottura uniforme, tagliare gli alimenti in pezzetti di uguale grandezza.

La maggior parte degli alimenti continua a cuocere dopo che la cottura a microonde è terminata. Si raccomanda perciò di prevedere sempre qualche minuto di riposo al termine del ciclo di cottura.

Togliere i ferretti di chiusura dai sacchetti di plastica o di carta prima di introdurli nel forno per la cottura a microonde.

Forare o incidere le pellicole con una forchetta per liberare la pressione ed evitare scoppi dovuti all'accumulo di vapore durante la cottura.

### LIQUIDI

I liquidi possono riscaldarsi oltre il punto di ebollizione senza che si formino bollicine visibili. Questo può causare l'improvviso traboccamento di liquidi bollenti. Per questa ragione, si raccomanda di evitare i recipienti a collo stretto, di mescolare il liquido prima di introdurre il recipiente nel forno a microonde e di lasciarvi immerso un cucchiaino.

Dopo il riscaldamento, mescolare nuovamente prima di estrarre il recipiente dal microonde.

### ALIMENTI SURGELATI

Per ottenere risultati ottimali, si raccomanda di far scongelare gli alimenti direttamente sul piatto in vetro. Se necessario, è possibile usare un recipiente di plastica leggera resistente alle microonde.

Gli alimenti lessati, gli stufati e i ragù di carne si scongelano meglio se vengono mescolati di tanto in tanto durante il processo. Separare gli alimenti quando iniziano a scongelarsi: le porzioni separate si scongelano più rapidamente.

### ALIMENTI PER NEONATI

Quando si riscaldano alimenti o bevande per neonati nei biberon, oppure in contenitori per omogeneizzati, agitare e controllare sempre la temperatura prima di servire. Questo permette di ottenere una distribuzione più omogenea del calore e di evitare scottature.

Togliere il coperchio del recipiente e la tettarella del biberon prima di riscaldarli.

### DOLCI E PANE

Per i dolci e i prodotti di panetteria si consiglia di utilizzare la funzione "Termoventilato". In alternativa, per abbreviare i tempi di cottura, selezionare la funzione "Termoventilato + microonde" impostando la potenza delle microonde non oltre 160 W per mantenere soffici e fragranti gli alimenti.

Con la funzione "Termoventilato" utilizzare tortiere in metallo scuro e posizionarle sempre sulla griglia in dotazione.

In alternativa, per la cottura di alcuni alimenti come biscotti o panini è possibile usare la teglia rettangolare o utilizzare recipienti adatti alla cottura in forno.

Utilizzare solo recipienti adatti alle microonde se si utilizza la funzione "Termoventilato + microonde", e appoggiarli sulla griglia in dotazione.

Per capire se la cottura è ottimale, inserire uno stuzzicadenti di legno nella parte centrale dell'alimento: se lo stuzzicadenti rimane asciutto, la cottura è terminata.

Se si utilizzano tortiere antiaderenti, non imburrare i bordi: il dolce potrebbe non crescere uniformemente su tutti i lati.

Se il dolce si "sgonfia" durante la cottura, la volta successiva utilizzare una temperatura inferiore, magari riducendo la quantità di liquido e mescolando più delicatamente l'impasto.

Se la base della torta risulta troppo umida, usare un ripiano più basso e cospargere la base del dolce di pan grattato o biscotti sbriciolati prima di aggiungere il ripieno.

### PIZZA

Per ottenere una cottura uniforme e una base croccante della pizza in breve tempo, si consiglia di utilizzare la funzione "Crisp" in abbinamento allo speciale accessorio in dotazione.

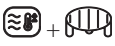





In alternativa, per pizze di grandi dimensioni è possibile utilizzare la teglia rettangolare selezionando la funzione "Termoventilato": in questo caso, preriscaldare alla temperatura di 200° C e distribuire la mozzarella sulla pizza a due terzi della cottura.

### CARNE E PESCE

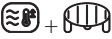



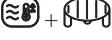



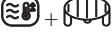












Per ottenere in breve tempo una perfetta doratura della superficie e mantenere succoso e morbido l'interno della carne o del pesce, si consiglia di utilizzare le funzioni che abbinano la cottura termoventilata alle microonde, come "Turbo grill + Microonde" o "Termoventilato+Microonde".

Per ottenere risultati ottimali si raccomanda di impostare la potenza delle microonde a 350 W.

# TABELLA DI COTTURA

Categorie di alimenti		Accessori	Quantità	Informazioni per la cottura	
LASAGNA E PASTA AL FORNO	Lasagna		4 - 10 porzioni	Preparare secondo la ricetta preferita. Coprire con salsa bechamel e cospargere di formaggio per ottenere una perfetta doratura	
	Cannelloni		400 - 1500 g		
	Lasagna *		500 - 1200 g	Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio	
	Cannelloni*		400 - 1500 g		
RISO, PASTA & CEREALI	RISO E PASTA		Riso	100 - 400 g 	Impostare il tempo di cottura consigliato per il riso. Versare l'acqua salata e il riso nella parte inferiore della vaporiera e coprire. Usare 2-3 tazze d'acqua per ogni tazza di riso.
			Porridge di riso	2 - 4 porzioni 	Versare l'acqua e il riso sul fondo della vaporiera e coprire. Aggiungere il latte quando viene richiesto. Per 2 porzioni usare 75 ml di riso, 200 ml di acqua e 300 ml di latte.
			Pasta	1 - 4 porzioni 	Impostare il tempo di cottura consigliato per la pasta. Aggiungere la pasta quando viene richiesto e cuocere a recipiente coperto. Usare circa 750 ml d'acqua ogni 100 g di pasta
	SEMI E CEREALI	Burghul		100 - 400 g	Versare l'acqua salata e i cereali nella parte inferiore della vaporiera e coprire. Usare 2 tazze d'acqua per ogni tazza di burghul
		Quinoa			Versare l'acqua salata e i cereali nella parte inferiore della vaporiera e coprire. Usare 2 tazze d'acqua per ogni tazza di quinoa
		Millet (Miglio)			Versare l'acqua salata e i cereali nella parte inferiore della vaporiera e coprire. Usare 3 tazze d'acqua per ogni tazza di miglio
		Amaranto			Versare l'acqua salata e i cereali nella parte inferiore della vaporiera e coprire. Usare 3-4 tazze d'acqua per ogni tazza d'amaranto
		Farro			Versare l'acqua salata e i cereali nella parte inferiore della vaporiera e coprire. Usare 3-4 tazze d'acqua per ogni tazza di farro
		Orzo			Versare l'acqua salata e i cereali nella parte inferiore della vaporiera e coprire. Usare 3-4 tazze d'acqua per ogni tazza d'orzo
		Grano saraceno			Versare l'acqua salata e i cereali nella parte inferiore della vaporiera e coprire. Usare 3 tazze d'acqua per ogni tazza di grano saraceno
		Cous cous			Versare l'acqua salata e i cereali nella parte inferiore della vaporiera e coprire. Usare 2 tazze d'acqua per ogni tazza di cous
		Porridge di avena			

\* Surgelati  Quantità consigliata. Non aprire la porta del forno durante la cottura.

Categorie di alimenti		Accessori	Quantità	Informazioni per la cottura
MANZO	Roast Beef	 + 	800 - 1500 g	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire
	Vitello arrosto			Spennellare con olio o burro fuso. Cospargere di sale e pepe. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire
	Bistecca		2 - 6 pezzi	Spennellare con olio e rosmarino. Cospargere di sale e pepe nero. Distribuire uniformemente sulla griglia
	Hamburger		2 - 6 pezzi	Cospargere di sale e spennellare con olio prima della cottura
	Hamburger*		100 - 500 g	Ungere leggermente il piatto crisp prima di preriscaldare il forno
MAIALE	Maiale arrosto	 + 	800 - 1500 g	Spennellare con olio o burro fuso. Cospargere di sale e pepe. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire
	Costolette		2 - 6 pezzi	Spennellare con olio e rosmarino. Cospargere di sale e pepe nero. Distribuire uniformemente sulla griglia
	Costine		700 - 1200 g	Spennellare con olio e condire a piacere. Cospargere di sale e pepe. Distribuire uniformemente sul piatto crisp disponendo il lato con l'osso verso il basso
	Bacon		50 - 150 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp
AGNELLO	Agnello arrosto	 + 	1000 - 1500 g	Spennellare con olio o burro fuso. Cospargere di sale, pepe e aglio tritato. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire
	Cotoletta		2 - 8 pezzi	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Distribuire uniformemente sulla griglia
POLLO	Pollo arrosto		800 - 2500 g	Spennellare con olio e condire a piacere. Cospargere di sale e pepe. Infornare con il petto verso l'alto
	Pollo in pezzi		400 - 1200 g	Spennellare con olio e condire a piacere. Distribuire uniformemente sul piatto crisp disponendo il lato con la pelle verso il basso
	Filetti/petto di pollo		300 - 1000 g	Ungere leggermente il piatto crisp prima di preriscaldare il forno
CARNE A VAPORE	Filetti di pollo		300 - 800 g	Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore
	Hot Dog		4 - 8 pezzi	Disporre l'hot dog sul fondo della vaporiera e coprire con acqua. Riscaldare scoperto
PIATTI DI CARNE	Polpettone		4-8 porzioni	Preparare secondo la ricetta preferita e inserire l'impasto in uno stampo per polpettone, premendo per evitare la formazione di sacche d'aria
	Kebab		400 - 1200 g	Spennellare con olio e aromatizzare a piacere. Distribuire uniformemente sulla griglia
	Filetto di pesce fritto panato	 + 	100 - 500 g	Spennellare con olio. Distribuire uniformemente sul piatto crisp
	Salsicce e wurstel		200 - 800 g	Ungere leggermente il piatto crisp prima di preriscaldare il forno. Punzecchiare le salsicce con una forchetta per evitare gli scoppi dovuti alla pressione eccessiva
	Polpette	 + 	200 - 800 g	Preparare il composto secondo la ricetta preferita e dividerlo in polpette da circa 30-40 g l'una. Spennellare con olio. Distribuire uniformemente sul piatto crisp

## ACCESSORI



Contenitore per microonde/forno



Vaporiera (completa)



vaporiera (fondo + coperchio)



vaporiera (fondo)



Griglia



Teglia rettangolare



Piatto Crisp

Categorie di alimenti		Accessori	Quantità	Informazioni per la cottura	
PESCE E FRUTTI DI MARE	PESCE INTERO	Pesce intero arrosto	+	600 - 1200 g	Spennellare con olio. Condire con succo di limone, aglio e prezzemolo
		Pesce intero al vapore		600 - 1200 g	
	FILETTI E BISTECHE A VAPORE	Bistecca		300 - 800 g	Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore
		Filetti			
	GRATIN DI PESCE	Gratin di pesce	+	500 - 1200 g	Cospargere di pangrattato e fiocchetti di burro
		Gratin di pesce*		600 - 1200 g	Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio
	PESCE A VAPORE	Capesante		1 - 6 pezzi	Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore
		Cozze		400 - 1000 g	Condire con olio, pepe, limone, aglio e prezzemolo prima della cottura. Mescolare bene
		Gamberetti		100 - 600 g	Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore
	PESCE E FRUTTI DI MARE FRITTI	Fish and Chips *		1 - 3 porzioni	Distribuire uniformemente sul piatto crisp alternando i filetti di pesce e le patate
		Gamberetti panati *		100 - 500 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp
		Anelli di calamaro panati *			
		Bastoncini di pesce panati *			
		Frittura mista di pesce *			
Trancio di pesce			300 - 800 g	Ungere leggermente il piatto crisp prima di preriscaldare il forno. Condire con olio e cospargere con semi di sesamo	

\* Surgelati • Quantità consigliata. Non aprire la porta del forno durante la cottura.



Categorie di alimenti		Accessori	Quantità	Informazioni per la cottura
VERDURE ARROSTITE	Patate in pezzi		300 - 1200 g	Tagliare le patate a tocchetti e condire con olio, sale e aromi prima di infornare
	Patate a fette		300 - 800 g	Tagliare le patate a spicchi e condire con olio, sale e aromi prima di infornare
	Verdure ripiene		600 - 2200 g	Scavare le verdure e preparare il ripieno con la polpa risultante, carne macinata e formaggio grattugiato. Condire a piacere con aglio, sale e aromi.
	Burger vegetale *		2 - 6 pezzi	Ungere leggermente il piatto crisp
VERDURE GRATINATE	Patate al cartoccio		200 - 1000 g	Spennellare con olio o burro fuso. Praticare un'incisione a croce sulla patata e coprire con panna e spezie.
	Patate		4 - 10 porzioni	Affettare le patate e disporle in un recipiente largo. Condire con sale, pepe e panna. Cospargere con formaggio
	Broccoli		600 -1500 g	Tagliare le verdure a pezzi e disporle in un recipiente largo. Condire con sale, pepe e panna. Cospargere con formaggio
	Cavolfiori		600 -1500 g	Tagliare le verdure a pezzi e disporle in un recipiente largo. Condire con sale, pepe e panna. Cospargere con formaggio
VERDURE A VAPORE	Verdure *		400 - 800 g	Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio
	Patate in pezzi		300 - 1000 g	Tagliare le verdure a pezzi. Distribuire uniformemente sul fondo della vaporiera
	Piselli		200 - 500 g	Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore
	Carote		200 - 500 g	Tagliare le verdure a pezzi. Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore
	Broccoli			
	Cavolfiori			
	Zucca		200 - 500 g	Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore
	Pannocchia di granturco		300 - 1000 g	
Peperoni		200 - 500 g	Tagliare le verdure a pezzi. Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore	
Altre verdure				
VERDURE SURGELATE A VAPORE	Verdure a vapore		300 g	Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore
VERDURE FRITTE	Patate fritte *		200 - 500 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp
	Patate fritte		200 - 500 g	Pelare e tagliare a spicchi. Immergere in acqua salata fredda per 30 minuti. Lavare, asciugare e pesare. Condire con olio, usandone circa 10 g ogni 200 g di patate asciutte. Distribuire uniformemente sul piatto crisp
	Crocchette di patate		100 - 600 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp
	Melanzana		200 - 600 g	Tagliare le verdure a dadini e immergerle in acqua salata fredda per 30 minuti. Lavare, asciugare e pesare. Condire con olio, usandone circa 10 g ogni 200 g di melanzane asciutte. Distribuire uniformemente sul piatto crisp
	Peperone		200 - 500 g	Affettare le verdure e condire con olio, usandone circa 10 g ogni 200 g di peperoni asciutti. Aggiungere sale. Distribuire uniformemente sul piatto crisp
	Zucchine		200 - 500 g	Affettare, pesare e condire con olio, usandone circa 10 g ogni 200 g di zucchine asciutte. Condire con sale e pepe nero. Distribuire uniformemente sul piatto crisp

## ACCESSORI



Contenitore per microonde/forno



Vaporiera (completa)



vaporiera (fondo + coperchio)



vaporiera (fondo)




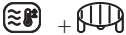







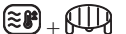
Griglia





























Teglia rettangolare



Piatto Crisp

	Categorie di alimenti	Accessori	Quantità	Informazioni per la cottura	
TORTE SALATE	Quiche lorraine		1 teglia	Foderare il piatto crisp con l'impasto e punzecchiarlo con una forchetta. Preparare la farcitura per la quiche lorraine considerando le dosi per 8 porzioni	
	Quiche lorraine *		200 - 800 g	Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio	
	Torta salata		1 teglia	Foderare uno stampo da crostata con un impasto per 8-10 porzioni e punzecchiarlo con una forchetta. Farcire l'impasto secondo la ricetta preferita	
	Strudel di verdure		800 - 1500 g	Preparare un composto di verdure a dadini. Condire con olio e cuocere in padella per 15-20 minuti. Lasciar raffreddare. Aggiungere formaggio fresco e condire con sale, aceto balsamico e spezie. Arrotolare l'impasto e ripiegare la parte esterna	
PANE	Panini		1 teglia	Preparare l'impasto con la ricetta preferita per ottenere un pane leggero. Dividere l'impasto formando dei panini e lasciarlo lievitare. Usare l'apposita funzione del forno	
	Panini *		1 teglia	Estrarre dalla confezione. Distribuire uniformemente sulla teglia	
	Pancarrè in stampo		1 - 2 pezzi	Preparare l'impasto con la ricetta preferita per ottenere un pane leggero. Disporlo in uno stampo e lasciarlo lievitare. Usare l'apposita funzione del forno	
	Panini precotti		1 teglia	Estrarre dalla confezione. Distribuire uniformemente sulla teglia	
	Focaccine		1 teglia	Ungere il piatto crisp e disporvi la focaccia o diverse focaccine più piccole	
	Panini confezionati		1 teglia	Estrarre dalla confezione. Distribuire uniformemente sulla teglia	
PIZZA	Pizza		2 - 6 porzioni	Preparare l'impasto per pizza con 150 ml d'acqua, 15 g di lievito, 200-225 g di farina, olio e sale. Far lievitare usando l'apposita funzione del forno. Stendere la pasta su una teglia leggermente unta. Aggiungere pomodoro, mozzarella e prosciutto	
	Pizza sottile *		250 - 500 g <sup>◦•</sup>	Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio	
	Pizza alta *		300 - 800 g <sup>◦•</sup>		
	Pizza preconfezionata da cuocere		200 - 500 g	Estrarre dalla confezione. Distribuire uniformemente sul piatto crisp	
TORTE E DOLCI	TORTE LIEVITATE	Pan di spagna	1 teglia	Preparare 500-900 g di impasto per pan di spagna senza grassi. Versare in una tortiera foderata e imburrata	
		Torta alla frutta		900 - 1900 g	Preparare un impasto secondo la ricetta preferita aggiungendo frutta fresca tagliata a fette o a dadini. Versare in una tortiera foderata e imburrata
		Torta al cioccolato		600 - 1200 g	Preparare un impasto per torta al cioccolato secondo la ricetta preferita. Versare in una tortiera foderata e imburrata

\* Surgelati ◦• Quantità consigliata. Non aprire la porta del forno durante la cottura.

	Categorie di alimenti	Accessori	Quantità	Informazioni per la cottura
TORTE E DOLCI	PASTE E TORTE RIPIENE	Biscotti	 1 teglia	Preparare l'impasto con 250 g di farina, 100 g di burro salato, 100 g di zucchero e 1 uovo. Aromatizzare con essenza di frutta. Lasciar raffreddare. Dividere in 10-12 pezzi e disporli su una teglia precedentemente imburrata
		Biscotti al cioccolato	 1 teglia	Preparare un impasto con 250 g di farina, 150 g di burro, 100 g di zucchero, 1 uovo, 25 g di cacao in polvere, sale e lievito. Aromatizzare con estratto di vaniglia. Lasciar raffreddare. Stendere l'impasto a uno spessore di 5 mm, tagliare i biscotti con la forma desiderata e distribuirli uniformemente sul piatto crisp
		Meringues (Meringhe)	 1 teglia	Preparare il composto con 2 albumi, 80 g di zucchero e 100 g di cocco essiccato. Aromatizzare con essenza di vaniglia e di mandorla. Dividere in 20-24 pezzi e disporli su una teglia precedentemente imburrata
		Torta ripiena alla frutta	 +  800 - 1500 g	Foderare uno stampo con la base e cospargere di pangrattato per assorbire il succo rilasciato dalla frutta. Farcire con frutta fresca a pezzetti mescolata con zucchero e cannella
		Torta ripiena alla frutta	 1 teglia	Preparare la base della torta con 180 g di farina, 125 g di burro e 1 uovo. Foderare con la base il piatto crisp, quindi farcire con 700-800 g di frutta fresca affettata, precedentemente amalgamata con zucchero e cannella
		Torta ripiena alla frutta *	 300 - 800 g	Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio
MUFFIN E CUPCAKE	Muffin	 1 teglia	Preparare un impasto per 16-18 pezzi secondo la ricetta preferita e distribuirlo nei pirottini. Distribuire uniformemente sulla teglia	
	Soufflé	 +  2 - 6 porzioni	Preparare l'impasto per il soufflé con limone, cioccolato o frutta e versare in uno stampo da forno a bordo alto	
	Tortini al formaggio	 1 teglia	Preparare un composto per 12-15 pezzi mescolando un formaggio morbido grattugiato con pancetta o prosciutto a dadini. Versare il composto in pirottini da muffin.	
DESSERT	Composta di frutta	 300 - 800 ml	Sbucciare la frutta e togliere i torsoli. Tagliare a pezzi e disporre nel cestello della vaporiera	
	Mele al forno	 4 - 8 pezzi	Rimuovere i torsoli e farcire con marzapane o cannella, zucchero e burro	
	Cioccolata calda	 2 - 8 porzioni	Preparare secondo la ricetta preferita in un unico recipiente. Aromatizzare con vaniglia o cannella. Aggiungere amido di mais per addensare	
	Brownie	 1 teglia	Preparare secondo la ricetta preferita. Stendere l'impasto sulla teglia precedentemente foderata con carta da forno	
UOVA	Strapazzate	 2 - 10 pezzi	Preparare secondo la ricetta preferita in un unico recipiente	
	Occhio di bue	 1 - 6 pezzi	Ungere leggermente il piatto crisp prima di preriscaldare il forno	
	Omelette	 1 teglia		
	Crema all'uovo	 1 - 2 composti	Preparare un composto con mezzo litro di latte, 4 tuorli, 100 g di zucchero e 40 g di farina. Versare il latte in un recipiente e introdurlo nel forno. Quando il forno lo richiede, versare delicatamente il latte caldo nel composto di tuorli, farina e zucchero e continuare la cottura	
SPUNTINI	Popcorn	- 90 - 100 g	Disporre sempre il sacchetto direttamente sul piatto rotante in vetro. Cuocere un solo sacchetto alla volta	
	Alette di pollo *	 300 - 600 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp	
	Bocconcini di pollo *	 +  200 - 600 g		
	Formaggio impanato *	 100 - 400 g	Spennellare le crocchette con un po' d'olio prima della cottura. Distribuire uniformemente sul piatto crisp	
	Anelli di cipolle *	 +  100 - 500 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp	
	Frutta secca tostata	 50 - 200 g		

## ACCESSORI



Contenitore per microonde/forno



Vaporiera (completa)



vaporiera (fondo + coperchio)



vaporiera (fondo)



Griglia



Teglia rettangolare



Piatto Crisp

---

# PULIZIA

---

Attendere che l'apparecchio si sia raffreddato prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.

Non usare 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 in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente con pH neutro. Asciugare con un panno.
- Pulire il vetro della porta con detergenti liquidi specifici.
- A intervalli regolari o in caso di tracimazioni, togliere il piatto rotante e il suo supporto per pulire la base del forno, rimuovendo tutti i residui di cibo.
- Attivare la funzione "Diamond Clean" per una pulizia ottimale delle superfici interne.

- 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.

## Domande Frequenti Sulla Connessione Wifi

### Quali protocolli WiFi sono supportati?

L'adattatore WiFi installato supporta la connettività WiFi b/g/n per i paesi europei.

### Quali impostazioni occorre configurare nel software del router?

Per il router sono richieste le seguenti impostazioni: 2.4 GHz abilitato, WiFi b/g/n, DHCP e NAT attivati.

### Quale versione di WPS è supportata?

WPS 2.0 o versioni successive. Consultare la documentazione del router.

### Vi sono differenze tra smartphone (o tablet) Android e iOS?

Non vi sono differenze, è possibile usare indifferentemente l'uno o l'altro sistema operativo.

### È possibile utilizzare il tethering con un cellulare 3G invece di un router?

Sì, ma i servizi cloud sono concepiti per dispositivi con connessione permanente.



### Come si può controllare che la connessione a Internet domestica sia funzionante e la funzionalità wireless sia abilitata?

È possibile cercare la propria rete sullo smartphone o sul tablet. Prima di provare, disattivare tutte le altre connessioni dati.

### Come si può verificare che l'apparecchio sia collegato alla rete WiFi della propria abitazione?

Accedere alla configurazione del router (vedere il manuale del router) e controllare che l'indirizzo MAC dell'apparecchio sia presente nell'elenco dei dispositivi wireless collegati.

### Dove si può trovare l'indirizzo MAC dell'apparecchio?

Premere , quindi toccare  WiFi o cercare sul proprio apparecchio: cercare l'etichetta contenente gli indirizzi SAID e MAC. L'indirizzo MAC è formato da una combinazione di numeri e lettere che inizia con "88:e7".

### Come si può controllare se la funzionalità wireless dell'apparecchio è abilitata?

Usando lo smartphone o il tablet, controllare nell'app Hotpoint Home Net che la rete dell'apparecchio sia visibile e collegata al cloud.

### Che cosa può impedire al segnale di raggiungere l'apparecchio?

Controllare che i dispositivi collegati non occupino interamente la banda disponibile. Verificare che il numero dei dispositivi abilitati per la connessione WiFi non superi il limite massimo supportato dal router.

### Quale dovrebbe essere la distanza tra il router e il forno?

Normalmente, il segnale WiFi ha una potenza sufficiente per coprire un paio di stanze, ma la portata effettiva dipende in gran parte dal materiale delle pareti. È possibile controllare la potenza del segnale avvicinando lo smartphone o il tablet all'apparecchio.

### Cosa si può fare se la connessione wireless non raggiunge l'apparecchio?

È possibile utilizzare dispositivi specifici per estendere la copertura della rete WiFi domestica, ad esempio access point, ripetitori WiFi e ponti Powerline (non in dotazione con l'apparecchio).

### Dove si possono trovare il nome e la password della rete wireless?

Consultare la documentazione del router. Normalmente, sul router è applicata un'etichetta contenente le informazioni necessarie per accedere alla pagina di configurazione usando un dispositivo connesso.

### Cosa si può fare se il router utilizza il canale WiFi dei vicini?

Forzare il router a usare il canale WiFi dell'abitazione.

### Cosa si può fare se sul display compare il simbolo o se il forno non riesce a stabilire una connessione stabile con il router?

È possibile che l'apparecchio si colleghi al router ma non riesca ad accedere a Internet. Per collegare l'apparecchio a Internet, controllare le impostazioni del router e/o della linea.

Impostazioni del router: NAT deve essere attivo, Firewall e DHCP devono essere configurati correttamente. Tipi di crittografia supportati per le password: WEP, WPA, WPA2. Se si desidera usare un tipo di crittografia differente, consultare il manuale del router.

Impostazioni della linea: se il provider del servizio Internet ha stabilito il numero di indirizzi MAC che possono collegarsi a Internet, può darsi che non si riesca a collegare l'apparecchio al cloud. L'indirizzo MAC è un identificatore univoco ed è diverso per ogni dispositivo. Si dovrà chiedere al provider la procedura da seguire per collegare a Internet altri dispositivi diversi dai computer.

### Come si può controllare se i dati vengono trasmessi?

Dopo avere configurato la rete, spegnere il forno, attendere 20 secondi e riaccenderlo: verificare che l'app mostri lo stato dell'interfaccia utente dell'apparecchio. Selezionare un ciclo o un'altra opzione e controllarne lo stato sull'app.

Alcune impostazioni impiegano diversi secondi per comparire nell'app.








### Si può modificare l'account Hotpoint-Ariston mantenendo connessi gli apparecchi?

È possibile creare un nuovo account, ma occorre ricordarsi di revocare l'associazione dei propri apparecchi al vecchio account prima di associarli a quello nuovo.

### Cosa occorre fare se si cambia il router?

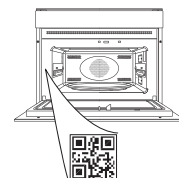
È possibile mantenere gli stessi parametri di configurazione (nome e password della rete) oppure cancellare le impostazioni precedenti dall'apparecchio e ripetere la procedura di configurazione.

# RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnerne e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.
Il display visualizza la lettera "F" seguita da un numero o da una lettera.	Guasto del forno.	Contattare il Servizio Assistenza Tecnica Clienti più vicino e indicare il numero che segue la lettera "F". Premere  , toccare  "Info" e selezionare "Reset". Tutte le impostazioni salvate saranno cancellate.
Il forno fa rumore anche se spento.	Ventola di raffreddamento attiva.	Aprire la porta o attendere il completo raffreddamento del forno.
La funzione non si avvia. La funzione non è disponibile in modalità demo.	È attiva la modalità demo.	Premere  , toccare  "Info" e selezionare "Modalità Demo Negozio" per uscire.
Sul display compare l'icona  .	Il router WiFi è spento. Le impostazioni del router sono cambiate. La connessione wireless non raggiunge l'apparecchio. Il forno non riesce a stabilire una connessione stabile con la rete domestica. La connettività non è supportata.	Controllare che il router WiFi sia collegato a Internet. Controllare che il segnale WiFi sia sufficientemente forte in prossimità dell'apparecchio. Provare a riavviare il router. Vedere la sezione "Domande frequenti sulla connessione WiFi". Se le impostazioni della rete wireless domestica sono cambiate, collegare l'apparecchio alla rete: Premere  , toccare  "WiFi" e selezionare "Collega alla rete".
La connettività non è supportata.	Il comando a distanza non è consentito nel proprio paese.	Prima dell'acquisto, verificare che nel proprio paese sia consentito il comando a distanza degli apparecchi elettronici.

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

- Utilizzare il codice QR sull'apparecchio
- Visitare il sito web [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)
- Oppure, **contattare il Servizio Assistenza Tecnica** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia). Prima di contattare il Servizio Assistenza Clienti, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.

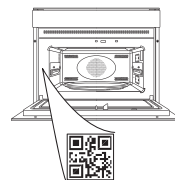





**GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO  
HOTPOINT-ARISTON**

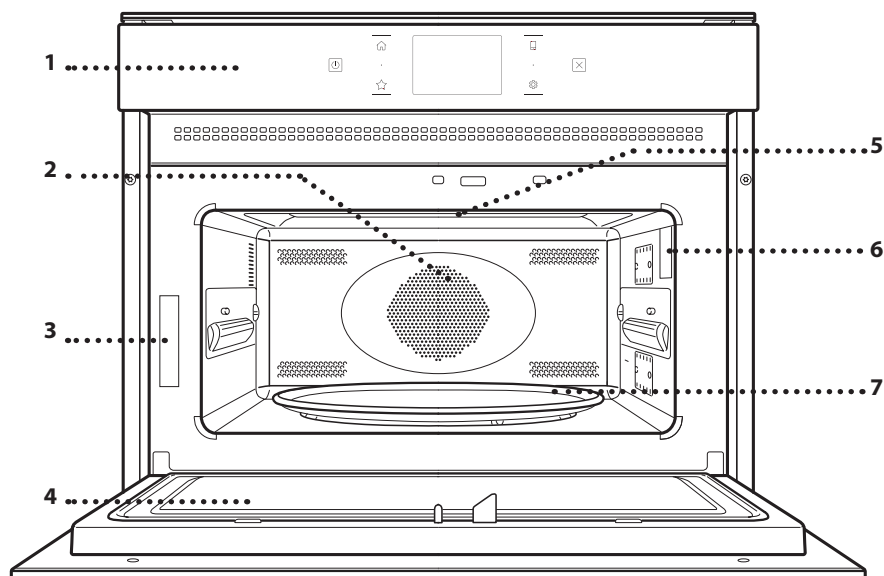
Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)

**ESCANEE EL CÓDIGO QR DEL  
APARATO PARA OBTENER MÁS  
INFORMACIÓN**



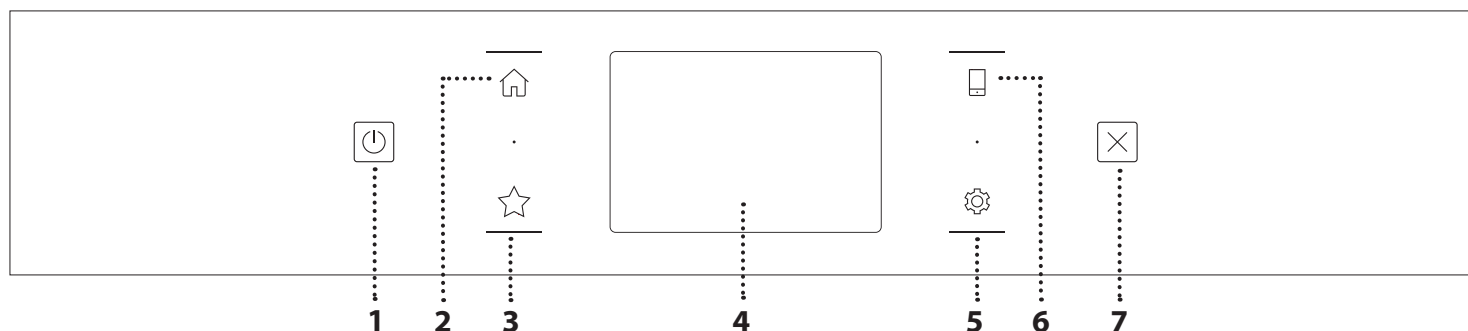
**Antes de usar el aparato, lea atentamente las  
Instrucciones de seguridad.**

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de control
2. Resistencia circular (no visible)
3. Placa de datos (no quitar)
4. Puerta
5. Resistencia superior / grill
6. Luz
7. Plato giratorio

## DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL


**1. ON / OFF**

Para encender y apagar el horno.

**2. INICIO**

Sirve para obtener acceso rápido al menú principal.

**3. FAVORITOS**

Para recuperar la lista de sus funciones favoritas.

**4. PANTALLA**
**5. HERRAMIENTAS**

Para escoger entre varias opciones y para cambiar los ajustes y preferencias del horno

**6. CONTROL REMOTO**

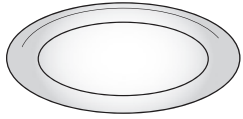
Permite utilizar la app Hotpoint Home Net.

**7. CANCELAR**

Para detener cualquier función del horno excepto el Reloj, el Temporizador de cocina y el Bloqueo control.

# ACCESORIOS

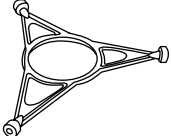
## PLATO GIRATORIO



El plato giratorio debe estar colocado en su soporte y puede utilizarse en todos los métodos de cocción.

El plato giratorio se tiene que usar siempre como base para otros recipientes o accesorios, a excepción de la bandeja pastelera.

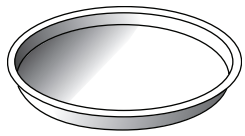
## SOPORTE DEL PLATO GIRATORIO



Utilice el soporte solamente para el plato giratorio de cristal.

No coloque otros accesorios en el soporte.

## PLATO CRISP

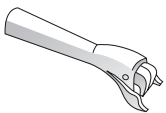


Utilizar solo con las funciones indicadas.

El plato Crisp debe colocarse siempre en el centro del plato giratorio y puede precalentarse

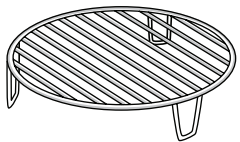
vacío utilizando la función especial para ello. Coloque la comida directamente en la bandeja Crisp.

## ASA DE LA BANDEJA CRISP



Muy práctica para sacar la bandeja Crisp caliente del horno.

## REJILLA



Con ella podrá colocar los alimentos más cerca del grill para obtener un dorado perfecto y una mejor circulación del aire.

Debe utilizarse como base para el

plato Crisp en algunas funciones de «Crisp Fry».

Coloque la parrilla en el plato giratorio, asegurándose de que no entre en contacto con otras superficies.

El número y el tipo de accesorios pueden variar dependiendo del modelo comprado.

## BANDEJA PASTELERA RECTANGULAR

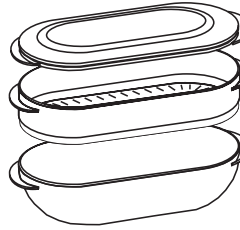


Utilice la bandeja pastelera solamente con funciones que permitan la cocción por convección; No debe utilizarla nunca en combinación con el microondas.

Introduzca el plato horizontalmente, apoyándolo en la rejilla del compartimento de cocción.

Nota: No es necesario retirar el plato giratorio ni su soporte, cuando se utiliza la bandeja pastelera.

## VAPORERA



Para cocinar al vapor alimentos como pescados o verduras, colóquelos en el cesto (2) y ponga agua potable (100 ml) en el fondo de la vaporera (3) para crear la cantidad de vapor correcta.

Para hervir alimentos como papas, pasta, arroz o cereales, colóquelos directamente en el fondo de la vaporera (no es necesario el cesto) y añada la cantidad de agua adecuada a la cantidad de alimentos que esté cocinando.

Para obtener los mejores resultados, cubra la vaporera con la tapa (1) suministrada.

Coloque siempre la vaporera en el plato giratorio y utilícela solamente con las funciones de cocción adecuadas o con la función de microondas.

La base de la vaporera también está diseñada para utilizarse con la función especial de limpieza al vapor.

**Hay varios accesorios disponibles en el mercado. Antes de adquirirlos, asegúrese de que son aptos para el microondas y resistentes a las temperaturas del horno.**

**Los contenedores metálicos para alimentos o bebidas no deben utilizarse nunca para la cocción con el microondas.**

**Asegúrese siempre de que ni los alimentos ni los accesorios entren en contacto con las paredes internas del horno.**

**Compruebe siempre que el plato giratorio gira sin problemas antes de poner en marcha el horno. Tenga cuidado de no desencajar el plato giratorio cuando introduzca o saque otros accesorios.**

# FUNCIONES DE COCCIÓN



## FUNCIONES MANUALES

### • MICROONDAS

Para cocinar y recalentar alimentos o bebidas con rapidez.

Potencia (W)	Recomendada para
900	Recalentar rápidamente bebidas u otros alimentos con alto contenido en agua.
750	Cocción de verduras.
650	Cocción de carne y pescado.
500	Cocción de salsas con carne, o salsas que contengan queso o huevo. Acabado de pasteles de carne o pasta al horno.
350	Cocción lenta y suave. Perfecta para fundir mantequilla o chocolate.
160	Descongelar alimentos o ablandar manteca o queso.
90	Reblandecer helados.

Acción	Alimentos	Potencia (W)	Duración (min.)
Recalentar	2 tazas	900	1 - 2
Recalentar	Puré de papas 1 kg	900	10 - 12
Descongelación	Carne picada 500 g	160	15 - 16
Cocinar	Bizcocho	750	7 - 8
Cocinar	Natillas	500	16 - 17
Cocinar	Pastel de carne	750	20 - 22

### • DYNAMIC CRISP

Para dorar perfectamente un alimento, tanto por arriba como por abajo. Con esta función es necesario utilizar siempre el plato especial Crisp.

Alimentos	Duración (min.)
Bizcocho	7 - 10
Hamburguesa	8 - 10 *

\* Dé la vuelta al alimento a mitad de la cocción.

Accesorios necesarios: Plato Crisp, asa del plato Crisp

### • GRILL

Para dorar y gratinar. Es recomendable girar los alimentos durante la cocción.

Alimentos	Nivel del grill	Duración (min.)
Toast (Tostada)	Alto	6 - 7
Prawns (Langostinos)	Medio	18 - 22

Accesorios recomendados: Rejilla

### • GRILL + MO

Para cocinar y gratinar rápidamente, combinando las funciones de microondas y las de grill.

Alimentos	Potencia (W)	Nivel del grill	Duración (min.)
Papas gratinadas	650	Medio	20 - 22
Papas con piel asadas	650	Alto	10 - 12

Accesorios recomendados: Rejilla

### • TURBO GRILL

Para lograr un resultado perfecto, combinando el grill y la convección de aire del horno. Es recomendable girar los alimentos durante la cocción.

Alimentos	Nivel del grill	Duración (min.)
Kebab de pollo	Alto	25 - 35

Accesorios recomendados: Rejilla

### • TURBO GRILL + MO

Para cocinar y dorar rápidamente, combinando el microondas, el grill y la convección de aire del horno.

Alimentos	Potencia (W)	Nivel del grill	Duración (min.)
Canelones congelados	650	Alto	20-25
Cortes de carne de cerdo	350	Alto	30-40

Accesorios recomendados: Rejilla

### • PRECALENTAMIENTO RÁPIDO

Para precalentar rápidamente el horno antes de un ciclo de cocción. Espere a que termine la función antes de introducir los alimentos en el horno. Una vez finalizado el precalentamiento, el horno utilizará automáticamente la función «Aire forzado».

### • AIRE FORZADO

Sirve para cocinar platos y obtener un resultado similar al de un horno convencional. Para cocinar ciertos alimentos, se puede emplear el plato para hornear u otros recipientes de cocción aptos para uso en el horno.

Nota: cuando se selecciona 250°C, luego de 30 minutos el horno automáticamente regula la temperatura a 200°C para evitar el sobrecalentamiento/quemado del alimento y favorecer el ahorro de energía.

Alimentos	Temp. (°C)	Duración (min.)
Suflé	175	30 - 35
Tortita de queso	170 *	25 - 30
Galletas	175 *	12 - 18

\* Es necesario precalentar

Accesorios recomendados: Plato para hornear rectangular / parrilla

### • AIRE FORZADO + MO

Para preparar platos de horno en poco tiempo. Se recomienda utilizar la parrilla para optimizar la circulación de aire.

Alimentos	Potencia (W)	Temp. (°C)	Duración (min.)
Asados	350	170	35 - 40
Pastel de carne	160	180	25 - 35

Accesorios recomendados: Rejilla

### • SPECIALS (FUNCIONES ESP.)

#### » MANTENER CALIENTE

Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados, incluyendo carne, fritos o pasteles.

#### » LEUDAR

Para optimizar la fermentación de masas dulces o saladas. Para garantizar la calidad del leudado, no active la función si el horno está caliente después de un ciclo de cocción.



## MY MENU

Estas funciones seleccionan automáticamente el mejor método de cocción para todos los tipos de alimentos.

### • DYNAMIC DEFROST

Para descongelar rápidamente diversos tipos de alimentos simplemente especificando su peso. Coloque siempre los alimentos directamente en el plato giratorio de cristal para obtener los mejores resultados.

#### DESCONGELACIÓN DE PAN EN CRISP

Esta función exclusiva permite descongelar pan congelado. Gracias a la combinación de las tecnologías de descongelado y Crisp, su pan tendrá el mismo sabor y la misma textura que recién horneado. Use esta función para descongelar y calentar rápidamente panecillos congelados, baguettes y medialunas. Con esta función es necesario utilizar el plato Crisp.

Alimentos	Peso
DESCONGELACIÓN DE PAN EN CRISP	50 - 800 g
CARNE	100 - 2000 g
AVES	100 - 3000 g
PESCADO	100 - 2000 g
VERDURAS	100 - 2000 g
PAN	100 - 2000 g

### • DYNAMIC REHEAT

Sirve para recalentar alimentos precocinados que estén congelados o a temperatura ambiente. El horno calcula automáticamente la configuración requerida para obtener los mejores resultados en el menor tiempo posible. Coloque los alimentos en una bandeja o plato aptos para microondas. Extráigala del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio. Al finalizar el proceso de calentamiento, dejarlo reposar 1 o 2 minutos siempre mejorará el resultado, sobre todo para los alimentos congelados.

Evite abrir la puerta durante esta función.

### • DYNAMIC STEAM

Para cocinar al vapor alimentos como verduras o pescado, utilizando la vaporera suministrada. La fase de preparación genera automáticamente el vapor, poniendo en ebullición el agua colocada en el fondo de la olla a vapor. Los tiempos necesarios para esta fase pueden variar. Después, el horno procede a cocinar los alimentos al vapor según el tiempo programado.

Ajuste entre 1 y 4 minutos para las verduras blandas, como el brócoli o los puerros, y 4 u 8 minutos para verduras más duras, como zanahorias y papas.

Evite abrir la puerta durante esta función.

Accesorios necesarios: Vaporera

### • DYNAMIC CRISP FRY

Esta función saludable y exclusiva combina la calidad de la función crisp con las propiedades de la circulación de aire caliente. Permite obtener unos resultados de fritura crujiente y sabrosa reduciendo considerablemente el uso de aceite necesario en comparación con el modo tradicional e incluso eliminando por completo la necesidad de usar aceite en algunas recetas. Puede freír

una gran variedad de alimentos predeterminados, tanto frescos como congelados.

Siga esta tabla para utilizar los accesorios según se indica y obtener los mejores resultados de cocción para cada tipo de alimento (fresco o congelado\*).

Alimentos	Peso / porciones
<b>MILANESA</b> Cúbralos ligeramente de aceite antes de cocinar. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp. Coloque el plato sobre la parrilla	100-500 g
<b>ALBÓNDIGAS</b> Cúbralos ligeramente de aceite antes de cocinar. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp. Coloque el plato sobre la parrilla	200-800 g
<b>FISH AND CHIPS*</b> Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp	1 - 3 pt
<b>PESCADO FRITO MIXTO *</b> Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp	100-500 g
<b>CAMARONES REBOZADOS*</b> Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp	100-500 g
<b>ANILLAS DE CALAMAR REBOZADAS*</b> Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp	100-500 g
<b>PALITOS DE PESCADO REBOZADOS*</b> Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp. Gire cuando se indique	100-500 g
<b>PAPAS FRITAS *</b> Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp	200 - 500 g
<b>PAPAS FRITAS</b> Pele y corte las patatas en tiras. Sumérjalas en agua fría salada durante 30 min. Séquelas con una servilleta y péselas. Unte con aceite de oliva (5 %). Distribuya en el plato Crisp. Coloque el plato sobre la parrilla. Gire cuando se indique	200 - 500 g
<b>CROQUETAS DE PAPA</b> Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp	100 - 600 g
<b>BERENJENA</b> Córtela, añada sal y déjela reposar durante 30 min. Lávela, séquela y péselas. Unte con aceite de oliva (5 %). Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp. Coloque el plato sobre la parrilla. Gire cuando se indique	200-600 g
<b>PIMIENTO</b> Córtelos en rodajas, péselos y úntelos con aceite de oliva (5 %). Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp. Coloque el plato sobre la parrilla	200 - 500 g
<b>ZAPALLITO</b> Córtelos en rodajas, péselos y úntelos con aceite de oliva (5 %). Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp. Coloque el plato sobre la parrilla	200 - 500 g
<b>NUGGETS DE POLLO *</b> Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp. Coloque el plato sobre la parrilla	200-600 g
<b>QUESO EMPANADO *</b> Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp. Coloque el plato sobre la parrilla	100 - 400 g
<b>AROS DE CEBOLLA*</b> Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp. Coloque el plato sobre la parrilla	100-500 g

### • MY MENU COOK

Para cocinar varios tipos de platos y alimentos y obtener unos resultados óptimos de forma rápida y fácil. Para sacar el máximo rendimiento a esta función, siga las indicaciones de la tabla de cocción correspondiente.

# CÓMO UTILIZAR LA PANTALLA TÁCTIL



**Para desplazarse por un menú o una lista:**  
Deslice el dedo por la pantalla para desplazarse por los elementos o valores.



**Para seleccionar o confirmar:**  
Toque la pantalla para seleccionar el valor o el elemento del menú que desee.

**Para volver a la pantalla anterior:**

Toque < .

**Para confirmar un ajuste o ir a la siguiente pantalla:**

Toque «AJUSTAR» o «SIGUIENTE».

## PRIMER USO

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que configurar el producto.

Los ajustes pueden cambiarse pulsando  para acceder al menú «Herramientas».

### 1. SELECCIONE EL IDIOMA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que seleccionar el idioma y ajustar la hora.

- Deslice el dedo pantalla para desplazarse por la lista de idiomas disponibles.
- Toque el idioma que desea.

Al tocar < volverá a la ventana anterior.

### 2. AJUSTAR WIFI

La función Home Net le permite controlar el horno de forma remota desde un dispositivo móvil. Para poder controlar el aparato de forma remota, primero debe completar el proceso de conexión con éxito. Este proceso es necesario para registrar su aparato y conectarse a su red doméstica.

- Toque «CONFIGURAR AHORA» para configurar la conexión.

De lo contrario, toque «SALTAR» para conectar su producto más tarde.

#### CÓMO CONFIGURAR LA CONEXIÓN

Para utilizar esta función, necesitará: Un teléfono inteligente o tableta y un router inalámbrico conectado a Internet. Utilice su dispositivo inteligente para comprobar que la señal de la red inalámbrica de su casa es fuerte cerca del aparato.

Requisitos mínimos.

Dispositivo inteligente: Android con una pantalla de 1280x720 (o superior) o iOS.

Consulte en la tienda de aplicaciones la compatibilidad con las versiones de Android o iOS.

Router inalámbrico: 2,4 Ghz WiFi b/g/n.

#### 1. Descargue la app Hotpoint Home Net

El primer paso para conectar su aparato es descargar la app en su dispositivo móvil. La app Hotpoint Home Net le guiará a lo largo de todos los pasos de la lista. Puedes descargar la aplicación Hotpoint Home Net desde App Store o Google Play Store.

#### 2. Cree una cuenta

Si no lo ha hecho ya, deberá crear una cuenta. Esto le permitirá crear una red entre sus aparatos y además verlos y controlarlos de forma remota.

### 3. Registre su aparato

Siga las instrucciones en la app para registrar su aparato. Necesitará el número SAID (Smart Appliance Identifier) para completar el proceso de registro. Puede encontrar su código único en la placa de características de su producto.

#### 4. Conéctelo a la red WiFi

Siga el procedimiento de configuración de conexión por escaneo. La aplicación le guiará a lo largo del proceso de conexión del aparato a la red inalámbrica de su casa.

Si el router es compatible con WPS 2.0 (o superior), seleccione «MANUAL», y después toque «Configuración WPS»: Pulse el botón WPS en el router inalámbrico para establecer una conexión entre los dos productos.

Si es necesario, también puede conectar el producto de forma manual utilizando «Buscar una red».

El código SAID se utiliza para sincronizar un dispositivo inteligente con su aparato.

La dirección MAC se muestra para el módulo WiFi.

El procedimiento de conexión solo debe llevarse a cabo de nuevo si cambia la configuración de su router (p. ej., el nombre de red, la contraseña o el proveedor de datos).

### 3. AJUSTE DE LA HORA Y LA FECHA

Al conectar el horno a su red doméstica, la hora y la fecha se ajustarán automáticamente. De lo contrario, deberá configurarlos de forma manual.

- Toque los números correspondientes para ajustar la hora.

- Toque «AJUSTAR» para confirmar.

Una vez ajustada la hora, deberá fijar la fecha .

- Toque los números correspondientes para fijar la fecha.

- Toque «AJUSTAR» para confirmar.

Tras un corte de alimentación duradero, debe establecer la fecha y la hora de nuevo.

### 4. CALENTAR EL HORNO

Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante la fabricación: es completamente normal.

Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor.

Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior.




Caliente el horno a 200 °C, preferiblemente utilizando la función «Pre calentamiento rápido».

Es aconsejable ventilar la habitación después de usar el aparato por primera vez.

## USO DIARIO

### 1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

- Para encender el horno, pulse  o toque en cualquier punto de la pantalla.

La pantalla le permite escoger entre las funciones Manual y My Menu.


- Toque la función principal que desee para acceder al menú correspondiente.
- Desplácese hacia arriba o hacia abajo para explorar la lista.
- Seleccione la función que desee tocándola.

### 2. AJUSTAR FUNCIONES MANUALES

Cuando haya seleccionado la función que desee, puede cambiar la configuración correspondiente. En la pantalla aparecerá la configuración que se puede cambiar.

#### POTENCIA / TEMPERATURA / NIVEL DEL GRILL

- Desplácese por los valores sugeridos y seleccione el que desee.

En la función «Aire forzado», puede tocar  para activar el pre calentamiento.

#### DURACIÓN

En las funciones de microondas y de combinación con microondas, siempre debe ajustar un tiempo de cocción.

- Toque los números correspondientes para ajustar la hora requerida.
- Toque «SIGUIENTE» para confirmar.

Al final del tiempo de cocción, la cocción se detiene automáticamente.

En las funciones que no son de microondas no es necesario configurar el tiempo de cocción si quiere cocinar de forma manual.

- Para empezar a ajustar la duración, toque «Ajustar tiempo de cocción».

Para cancelar una duración establecida durante la cocción y administrar de forma manual el final de la cocción, toque el valor de la duración y seleccione «DETENER».

### 3. AJUSTAR LAS FUNCIONES MY MENU

Las funciones My Menu le permiten preparar una amplia variedad de platos escogiéndolos entre los que se muestran en la lista. El aparato selecciona la mayor parte de ajustes de cocción automáticamente para obtener los mejores resultados.

- Escoja un tipo de cocción en la lista.
- Seleccione una función.

Las funciones se muestran por categorías de alimento en el menú ALIMENTOS My Menu (consulte las tablas correspondientes) y por funciones de receta en el menú Special Occasions.


- Una vez seleccionada una función, indique las características de los alimentos (cantidad, peso, etc.) que desea cocinar para obtener los resultados perfectos.

### 4. AJUSTAR HORA DE INICIO DIFERIDO

Antes de iniciar una función que no sea de microondas, puede retrasar la cocción: La función se iniciará en el momento que seleccione por adelantado.

- Toque "DELAY" para definir la hora de inicio deseada.
- Una vez ajustado el retraso requerido, toque «COMENZAR EL RETRASO» para iniciar el tiempo de espera.
- Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta: Esta función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado.

Para programar una hora de inicio de cocción diferida, la fase de pre calentamiento del horno debe estar desactivada: El horno alcanzará la temperatura deseada gradualmente, por lo que los tiempos de cocción serán ligeramente superiores a los indicados en la tabla de cocción.

- Para activar la función inmediatamente y cancelar el inicio diferido programado, toque .

### 5. INICIO DE LA FUNCIÓN


- Una vez configurados los ajustes, toque «INICIO» para activar la función.

Si el horno está caliente y la función requiere una temperatura máxima específica, se mostrará un mensaje en la pantalla.

En las funciones de microondas existe protección para el inicio. La puerta debe abrirse y cerrarse antes de iniciar la función.

- Abra la puerta.
- Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta.
- Toque «INICIO».

Puede cambiar los valores configurados en cualquier momento durante la cocción tocando el valor que desea modificar.

- Pulse  para detener la función activa en cualquier momento.

### 6. JET START

En la parte inferior de la pantalla de Inicio hay una barra que muestra tres duraciones distintas. Toque una de ellas para iniciar la cocción con la función microondas a la potencia máxima (900 W).

- Abra la puerta.
- Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta.
- Toque el tiempo de cocción que desee.



## 7. PRECALENTAMIENTO

Si se ha activado previamente, una vez iniciada la función la pantalla indica el estado de la fase de precalentamiento.


Cuando el precalentamiento haya terminado, sonará una señal acústica y la pantalla indicará que el horno ha alcanzado la temperatura establecida.

- Abra la puerta.
- Introduzca el alimento.
- Cierre la puerta y toque «HECHO» para iniciar la cocción.

Colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado el precalentamiento puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción. Abrir la puerta durante la fase de precalentamiento pondrá en pausa el proceso. El tiempo de cocción no incluye la fase de precalentamiento.

Puede cambiar la configuración predeterminada de la opción de precalentamiento para funciones de cocción que le permitan hacerlo manualmente.

Seleccione una función que le permita seleccionar la función de precalentamiento manualmente.

Toque el icono  para activar o desactivar el precalentamiento. Se establecerá como opción predeterminada.

## 8. PONER EN PAUSA LA COCCIÓN

Algunas funciones de My Menu requerirán dar la vuelta a la comida durante la cocción. Se emitirá una señal acústica y las pantallas indicarán las acciones que deberá realizar.

- Abra la puerta.
- Realice la acción indicada por la pantalla.
- Cierre la puerta y reanude la cocción.

Antes de finalizar la cocción, el horno podría indicarle que compruebe la comida del mismo modo.



Se emitirá una señal acústica y las pantallas indicarán las acciones que deberá realizar.

- Compruebe la comida.
- Cierre la puerta y reanude la cocción.

## 9. FINAL DE COCCIÓN

Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la cocción ha terminado.

Con algunas funciones, una vez finalizada la cocción puede ampliar el tiempo de cocción o guardar la función como favorita.


- Toque  para guardarla como favorita.
- Toque  para prolongar la cocción.

## 10. FAVORITOS

La función de Favoritos almacena los ajustes del horno para sus recetas favoritas.


El horno detecta automáticamente las funciones que utiliza más a menudo. Después de varios usos, se le aconsejará que añada la función a sus favoritos.

## CÓMO GUARDAR UNA FUNCIÓN

Una vez terminada una función, puede tocar  para guardarla como favorita. Esto le permitirá utilizarla rápidamente en el futuro conservando los mismos ajustes. La pantalla le permite guardar la función indicando hasta 4 comidas favoritas, como el desayuno, el almuerzo, un snack y la cena.

- Toque los iconos para seleccionar al menos uno.
- Toque «GUARDAR» para guardar la función.

## UNA VEZ GUARDADA

Para ver el menú de favoritos, pulse  : Las funciones se dividirán por comidas distintas y se ofrecerán algunas sugerencias.


- Toque el icono de cada comida para mostrar las listas correspondientes.
- Desplácese por la lista que se ha abierto.
- Toque la receta o función requerida.
- Toque «INICIO» para activar la cocción.

## CAMBIO DE LA CONFIGURACIÓN



En la pantalla de Favoritos, puede añadir una imagen o un nombre a cada favorito para adaptarlo a sus preferencias.

- Seleccione la función que desea cambiar.
- Toque «EDITAR».
- Seleccione el atributo que desea cambiar.
- Toque «SIGUIENTE»: la pantalla mostrará los nuevos atributos.
- Toque «GUARDAR» para confirmar los cambios.

En la pantalla de favoritos también puede eliminar funciones guardadas:


- Toque  en la función correspondiente.
- Toque «ELIMINAR».

También puede cambiar la hora a la que se muestra cada comida:

- Pulse .
- Seleccione  «Preferencias».
- Seleccione «Horas y fechas».
- Toque «Sus horarios de comidas».
- Desplácese por la lista y toque la hora correspondiente.
- Toque la comida correspondiente para cambiarla.

Cada hueco horario solo puede combinarse con una comida.

## 11. HERRAMIENTAS

Pulse  para abrir el menú «Herramientas» en cualquier momento. Este menú permite escoger entre varias opciones y cambiar los ajustes o preferencias de su producto o de la pantalla.



### HABILITACIÓN REMOTA

Permite utilizar la app Hotpoint Home Net.



### PLATO GIRATORIO

Esta opción detiene la rotación del plato giratorio para que pueda utilizar recipientes aptos para microondas de gran tamaño y de forma cuadrada que podrían no rotar libremente dentro del producto.





## TEMPORIZADOR DE COCINA

Esta función puede activarse utilizando una función de cocción o de forma independiente para llevar la cuenta del tiempo. Una vez iniciada, el temporizador continuará la cuenta atrás de forma independiente sin interferir en la función. Cuando se haya activado el temporizador, también podrá seleccionar y activar una función.

El temporizador continuará la cuenta atrás, que se muestra en la esquina superior derecha de la pantalla.

Para recuperar o cambiar el temporizador de cocina:

- Pulse .
- Toque .

Una vez que haya finalizado la cuenta atrás del tiempo seleccionado sonará una señal acústica y la pantalla lo indicará.

- Toque «RECHAZAR» para cancelar el temporizador o ajustar una nueva duración del temporizador.
- Toque «PROGRAMAR NUEVO TEMPORIZADOR» para volver a ajustar el temporizador.



## LUZ

Para encender o apagar la lámpara del horno.



## DIAMOND CLEAN

La acción del vapor liberado durante este ciclo especial de limpieza a permite eliminar la suciedad y los residuos de alimentos con facilidad. Vierta un vaso de agua potable en el fondo de la vaporera suministrada (3) únicamente en un recipiente para microondas y active la función.

Accesorios necesarios: Vaporera



## SILENCIO

Toque el icono para silenciar o desactivar el silencio de todos los sonidos y alarmas.



## BLOQUEO CONTROL

La función «Bloqueo control» le permite bloquear los botones del panel táctil para no pulsarlos por error.

Para activar el bloqueo:

- Toque el icono .

Para desactivar el bloqueo:

- Toque la pantalla.
- Deslice hacia arriba en el mensaje que se muestra.



## PREFERENCIAS

Para cambiar algunos ajustes del horno.



## WI-FI

Para cambiar los ajustes de la red doméstica o configurar una nueva.



## INFORMACIÓN

Para apagar el «Modo demo en tienda», restablecer el producto y obtener más información sobre el producto.

## CONSEJOS ÚTILES

### COCCIÓN MICROONDAS

Las microondas sólo penetran en los alimentos hasta cierta profundidad, cuando vaya a cocinar varios elementos a la vez sepárelos todo lo posible para que la mayor área de superficie posible quede expuesta a las microondas.

Las piezas pequeñas se cocinan más rápidamente que las grandes: corte los alimentos en piezas de igual tamaño para obtener una cocción uniforme.

La mayoría de los alimentos sigue cocinándose incluso después de haber apagado el microondas. Por lo tanto, deje siempre un tiempo de reposo para finalizar la cocción.

Quite los cierres de alambre de las bolsas de papel o de plástico antes de introducir las en el horno con funciones de cocción con microondas.

La película de plástico debe perforarse o pincharse con un tenedor para liberar la presión y evitar que reviente a medida que se genere el vapor durante la cocción.

### LÍQUIDOS

Los líquidos pueden llegar a superar el punto de ebullición sin la presencia de burbujas visibles. Esto puede hacer que los líquidos calientes se desborden de forma repentina. Para prevenir esta posibilidad, evite usar recipientes con el cuello estrecho, remueva el líquido antes de colocar el recipiente en el horno de microondas y deje la cucharilla en el recipiente.

Una vez caliente, vuelva a remover el líquido con cuidado antes de retirar el recipiente del horno microondas.

### ALIMENTOS CONGELADOS

Para obtener los mejores resultados se recomienda descongelar los alimentos directamente sobre la grasa de cristal. De ser necesario, se puede utilizar un contenedor de plástico fino apto para microondas.

Los alimentos hervidos, guisos y salsas para carne se descongelan mejor si se remueven durante la descongelación. Separe en trozos cuando empiecen a descongelarse: las porciones separadas se descongelarán más rápidamente.

### COMIDA PARA NIÑOS

Cuando caliente alimentos infantiles o líquidos en recipientes de alimentos o biberones, no olvide removerlos y comprobar su temperatura antes de servirlos. Así se asegura la distribución homogénea del calor y evitará el riesgo de quemaduras.

No olvide retirar la tapa del recipiente o la tetina del biberón antes de calentarlos.

### TARTAS Y PAN

Para pasteles y productos de pan, se recomienda usar la función de «Aire forzado». Para reducir el tiempo de cocción, también se puede seleccionar la función «Aire forzado + MO» con una potencia de microondas que no supere los 160 W para mantener los alimentos tiernos y fragantes.

Con la función de «Aire forzado», utilice moldes metálicos de color oscuro y colóquelos siempre sobre la rejilla suministrada.

Alternativamente, se puede emplear la bandeja pastelera u otros recipientes de cocción aptos para el horno para cocinar ciertos alimentos, como galletas o panecillos.

Si utiliza la función de «Aire forzado + MO», utilice sólo recipientes aptos para microondas y colóquelos en la rejilla suministrada.

Para comprobar si el producto que está horneando está hecho, clave un palillo en el centro: Si sale limpio, el pastel o el pan están hechos.

Si utiliza moldes antiadherentes, no unte con manteca los bordes, ya que el bizcocho podría no subir de manera homogénea en torno a los bordes.

Si el producto se «hincha» durante la cocción, use una temperatura más baja la próxima vez y plantéese reducir la cantidad de líquido añadido o remover la mezcla más suavemente.

Si la base del bizcocho o tarta está demasiado líquida, coloque el estante en un nivel más bajo y salpique la base con pan rallado o galletas antes de añadir el relleno.

### PIZZA

Para obtener una cocción uniforme y una base de pizza crujiente en poco tiempo, se recomienda usar la función «Crisp» junto con el accesorio especial suministrado.

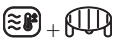


Alternativamente, para pizzas más grandes, se puede utilizar la bandeja pastelera rectangular junto con la función de «Aire forzado»: en este caso, precaliente el horno a una temperatura de 200 °C y distribuya la mozzarella cuando hayan transcurrido dos tercios del tiempo de cocción.

### CARNE Y PESCADO

Para obtener un dorado de la superficie perfecto y rápido manteniendo el interior de la carne y el pescado tierno y jugoso, recomendamos usar las funciones que combinen la función aire forzado con las microondas, por ejemplo las funciones «Turbo Grill + MO» o «Aire impuls. + MO».

Para obtener los mejores resultados de cocción, ajuste la potencia del microondas a un valor de 350 W.

# TABLA DE COCCIÓN

Categorías de alimentos		Accesorios	Cantidad	Información de cocción	
ESTOFADO Y PASTA AL HORNO	Lasaña		4 - 10 porciones	Prepare según su receta preferida. Cubra con salsa bechamel y añada queso rallado para conseguir un dorado perfecto	
	Canelones		400 - 1500 g		
	Lasaña *		500-1200 g	Extráigala del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio	
	Canelones*		400 - 1500 g		
RICE, PASTA & CEREALS (ARROZ, PASTA Y CEREALES)	ARROZ Y PASTA		Arroz	100 - 400 g ◦●	Configure el tiempo recomendado para cocer el arroz. Añada agua salada y arroz a la base de la vaporera y cúbrala con la tapa. Utilice 2-3 tazas de agua por cada taza de arroz.
			Gachas de arroz	2 - 4 porciones ◦●	Añada agua y arroz a la base de la vaporera y cúbrala con la tapa. Añada leche cuando el horno lo indique. Para 2 porciones, utilice 75 ml de arroz, 200 ml de agua y 300 ml de leche.
			Pasta	1- 4 porciones◦●	Configure el tiempo recomendado para cocer la pasta. Añadir la pasta cuando el horno lo indique y cocinar con la tapa. Utilice aproximadamente 750 ml de agua por cada 100 g de pasta
	SEMILLAS Y CEREALES		Bulgur	100 - 400 g	Añada agua salada y el cereal a la base de la vaporera y cúbrala con la tapa. Utilice 2 tazas de agua por cada taza de bulgur
			Quinoa		Añada agua salada y el cereal a la base de la vaporera y cúbrala con la tapa. Utilice 2 tazas de agua por cada taza de quinoa
			Millet (Mijo)		Añada agua salada y el cereal a la base de la vaporera y cúbrala con la tapa. Utilice 3 tazas de agua por cada taza de mijo
			Amaranto		Añada agua salada y el cereal a la base de la vaporera y cúbrala con la tapa. Utilice 3-4 tazas de agua por cada taza de amaranto
			Spelt (Espelta)		Añada agua salada y el cereal a la base de la vaporera y cúbrala con la tapa. Utilice 3-4 tazas de agua por cada taza de espelta
			Barley (Cebada)		Añada agua salada y el cereal a la base de la vaporera y cúbrala con la tapa. Utilice 3-4 tazas de agua por cada taza de cebada
			Trigo sarraceno		Añada agua salada y el cereal a la base de la vaporera y cúbrala con la tapa. Utilice 3 tazas de agua por cada taza de trigo sarraceno
			Cuscús		Añada agua salada y el cereal a la base de la vaporera y cúbrala con la tapa. Utilice 2 tazas de agua por cada taza de cuscús
			Gachas de avena		

\* Congelado ◦● Cantidad sugerida. No abra la puerta durante la cocción.

Categorías de alimentos		Accesorios	Cantidad	Información de cocción
VACUNO	Asado de carne de res		800 - 1500 g	Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto. Al final de la cocción, deje reposar al menos 15 minutos antes de trincharlo
	Asado de ternera			Unte con aceite o manteca fundida. Sazone con sal y pimienta. Al final de la cocción, deje reposar al menos 15 minutos antes de trincharlo
	Bistec		2-6 piezas	Unte con aceite y romero. Sazone con sal y pimienta negra. Distribuya de manera uniforme sobre la parrilla
	Hamburguesa		2-6 piezas	Unte con aceite y añada sal antes de la cocción
	Hamburguesa *		100-500 g	Engrase ligeramente el plato Crisp antes de precalentar
CERDO	Asado de cerdo		800 - 1500 g	Unte con aceite o manteca fundida. Sazone con sal y pimienta. Al final de la cocción, deje reposar al menos 15 minutos antes de trincharlo
	Cortes de carne		2-6 piezas	Unte con aceite y romero. Sazone con sal y pimienta negra. Distribuya de manera uniforme sobre la parrilla
	Costillas		700 - 1200 g	Unte con aceite y sazone al gusto. Sazone con sal y pimienta. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp con la parte del hueso hacia abajo
	Tocino		50-150 g	Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp
CORDERO	Cordero asado		1000 - 1500 g	Unte con aceite o manteca fundida. Sazone con sal, pimienta y ajo picado. Al final de la cocción, deje reposar al menos 15 minutos antes de trincharlo
	Chuleta		2-8 piezas	Unte con aceite y añada sal y pimienta. Distribuya de manera uniforme sobre la parrilla
POLLO	Pollo asado		800 - 2500 g	Unte con aceite y sazone al gusto. Sazone con sal y pimienta. Introdúzcalo en el horno con la pechuga hacia arriba
	Presas de pollo		400-1200 g	Unte con aceite y sazone al gusto. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp con la parte de la piel hacia abajo
	Filete / pechuga de pollo		300-1000 g	Engrase ligeramente el plato Crisp antes de precalentar
CARNE AL VAPOR	Filetes de pollo		300 - 800 g	Distribuya de manera uniforme en la rejilla de cocción al vapor
	Hot Dog		4-8 piezas	Añada la salchicha a la base de la vaporera y cúbrala de agua. Caliente sin cubrir
PLATOS CARNE	Pastel de carne		4-8 porciones	Prepárelo según su receta preferida y dele forma en un recipiente alargado presionando para evitar que se formen bolsas de aire
	Kebab		400 - 1200 g	Unte con aceite y sazone con hierbas. Distribuya de manera uniforme sobre la parrilla
	Milanesa		100-500 g	Unte con aceite. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp
	Embutidos y salchichas vienesas		200-800 g	Engrase ligeramente el plato Crisp antes de precalentar. Perfore las salchichas con un tenedor para evitar que reviente
	Albóndigas		200 -800 g	Prepárelas según su receta preferida y deles forma de bolas de aproximadamente 30-40 gr cada una. Unte con aceite. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp

## ACCESORIOS



Recip. apto para Mic./Horno



Vaporera (Completa)



Vaporera (Base + Tapa)



Vaporera (abajo)



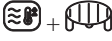










Rejilla



Plato para hornear rectangular



Plato Crisp

Categorías de alimentos		Accesorios	Cantidad	Información de cocción	
PESCADO Y MARISCO	PESCADO ENTERO	Pescado entero asado	 + 	600 - 1200 g	Unte con aceite. Sazone con zumo de limón, ajo y perejil
		Pescado entero al vapor		600 - 1200 g	
	FILETES Y BISTECS AL VAPOR	Bistec		300 - 800 g <sup>o•</sup>	Distribuya de manera uniforme en la rejilla de cocción al vapor
		Filetes			
	PESCADO GRATINADO	Pescado gratinado	 + 	500-1200 g	Cubra con pan rallado y añada volutas de mantequilla
		Pescado gratinado*		600 - 1200 g	Extráigala del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio
	MARISCO AL VAPOR	Scallops (Vieiras)		1-6 piezas	Distribuya de manera uniforme en la rejilla de cocción al vapor
		Mussels (Mejillones)		400 - 1000 g	Sazone con aceite, pimienta, limón, ajo y perejil antes de cocinar. Mezcle bien
		Shrimps (Camarones)		100 - 600 g	Distribuya de manera uniforme en la rejilla de cocción al vapor
	PESCADO Y MARISCO FRITOS	Fish and chips *		1 - 3 porciones	Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp alternando los filetes de pescado y las patatas
		Camarones rebozados*			
		Anillas de calamar rebozadas*		100-500 g	Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp
		Palitos de pescado rebozados*			
		Pescado frito mixto *			
		Filete de pescado			


















\* Congelado <sup>o•</sup> Cantidad sugerida. No abra la puerta durante la cocción.
















Categorías de alimentos		Accesorios	Cantidad	Información de cocción
VERDURAS ASADAS	Papas en trozos		300-1200 g	Trocéelas, aliñe con aceite, sal y sazone con hierbas antes introducirlas en el horno
	Potato Wedges (Papa a rodaja)		300 - 800 g	Córtelas en rodajas, aliñe con aceite, sal y sazone con hierbas antes de introducirlas en el horno
	Hortalizas rellenas		600 - 2200 g	Vacíe las verduras y rellénelas con una mezcla de la carne de las verduras, carne picada y queso rallado. Aderece con ajo, sal y hierbas al gusto.
	Hamburguesa vegetariana *		2-6 piezas	Engrase ligeramente el plato Crisp
VERDURAS GRATINADAS	Papas		4 - 10 porciones	Corte en rodajas y coloque en un recipiente grande. Aderece con sal y pimienta y cúbralas con nata. Añada queso por encima
	Broccoli (Brócoli)		600 -1500 g	Córtelas en trozos y colóquelas en un recipiente grande. Aderece con sal y pimienta y cúbralas con nata. Añada queso por encima
	Coliflor		600 -1500 g	Extráigala del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio
	Verduras *		400 - 800 g	Extráigala del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio
VERDURAS AL VAPOR	Papas en trozos		300 - 1000 g	Trocee. Distribuya de manera uniforme en la base de la vaporera
	Peas (Arvejas)		200 - 500 g	Distribuya de manera uniforme en la rejilla de cocción al vapor
	Carrots (Zanahorias)		200 - 500 g	Trocee. Distribuya de manera uniforme en la rejilla de cocción al vapor
	Broccoli (Brócoli)			
	Cauliflowers (Coliflor)			
	Zapallo		200 - 500 g	Distribuya de manera uniforme en la rejilla de cocción al vapor
	Mazorcas de maíz		300 - 1000 g	
	Peppers (Pimientos)		200 - 500 g	Trocee. Distribuya de manera uniforme en la rejilla de cocción al vapor
Otras verduras				
VERDURAS CONGELADAS AL VAPOR	Hortalizas al vapor		300	Distribuya de manera uniforme en la rejilla de cocción al vapor
VERDURAS FRITAS	Papas fritas*		200 - 500 g	Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp
	Papas fritas		200 - 500 g	Pele y corte las patatas en tiras. Sumerja en agua fría salada durante 30 minutos. Lave, seque y pese. Mézclelas con aceite, aproximadamente 10 g por cada 200 g de patatas secas. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp
	Croquetas de papa		100 - 600 g	Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp
	Berenjena		200-600 g	Córtela y sumérgala en agua salada durante 30 minutos. Lávela, séquela y pésele. Mézclela con aceite, aproximadamente 10 g por cada 200 g de berenjena seca. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp
	Pimiento		200 - 500 g	Córtelos, péselos y mézclelos con aceite, aproximadamente 10 g por cada 200 g de pimientos secos. Aderece con sal. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp
	Zucchini (Zapallito)		200 - 500 g	Córtelos, péselos y mézclelos con aceite, aproximadamente 10 g por cada 200 g de calabacines secos. Aderece con sal y pimienta negra. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp
TARTAS SALADAS	Quiche Lorraine		1 Hornada	Cubra el plato Crisp con la masa y perfóreala con un tenedor. Prepare la mezcla de quiche lorraine teniendo en cuenta una cantidad para 8 porciones
	Quiche Lorraine *		200-800 g	Extráigala del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio
	Tarta salada		1 Hornada	Forre un molde para unas 8-10 porciones con la masa y perfóreala con un tenedor. Rellene la masa según su receta preferida
	Strudel de verduras		800 - 1500 g	Prepare una mezcla de verduras cortadas. Aliñela con aceite y saltéela en una sartén durante 15-20 minutos. Deje enfriar. Añada queso fresco y aderece con sal, vinagre balsámico y especias. Extienda la masa y doble la parte externa

ACCESORIOS

- Recip. apto para Mic./Horno
- Vaporera (Completa)
- Vaporera (Base + Tapa)
- Vaporera (abajo)
- Rejilla
- Plato para hornear rectangular
- Plato Crisp

Categorías de alimentos		Accesorios	Cantidad	Información de cocción	
PAN	Panecillos		1 Hornada	Prepare la masa según su receta favorita para un pan ligero. Deles forma de bollos antes de que suban. Utilice la función de leudado especial del horno	
	Panecillos *		1 Hornada	Extráigalos del embalaje. Distribuya de manera uniforme en la bandeja de horneado	
	Pan de sandwich en molde		1 - 2 piezas	Prepare la masa según su receta favorita para un pan ligero. Viértala en un recipiente en forma de barra antes del leudado. Utilice la función de leudado especial del horno	
	Panecillos precocinados		1 Hornada	Extráigalos del embalaje. Distribuya de manera uniforme en la bandeja de horneado	
	Panecillos escoceses		1 Hornada	Dé forma a un solo bollo o a varios pequeños en un plato Crisp engrasado	
Panecillos envasados		1 Hornada	Extráigalos del embalaje. Distribuya de manera uniforme en la bandeja de horneado		
PIZZA	Pizza		2 - 6 porciones	Prepare una masa de pizza con 150 ml de agua, 15 g de levadura, 200-225 g de harina, aceite y sal. Déjela fermentar utilizando la función de leudado especial del horno. Extienda la masa en una bandeja de horneado ligeramente engrasada. Añada los ingredientes, como tomates, mozzarella y jamón	
	Pizza fina *		250 - 500 g ◦•	Extráigala del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio	
	Pizza gruesa *		300 - 800 g ◦•		
	Pizza refrigerada		200 - 500 g	Extráigalos del embalaje. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp	
REPOSTERÍA	TARTAS ALTAS	Bizcocho en molde		1 Hornada	Prepare una masa de bizcocho esponjoso sin grasa de 500-900 g. Colóquela en una bandeja pastelera forrada y engrasada
		Tarta alta de fruta en molde		900 - 1900 g	Prepare una masa de pastel según su receta favorita utilizando fruta fresca cortada o en rebanadas. Colóquela en una bandeja pastelera forrada y engrasada
		Chocolate Rising Cake In Tin (Tarta alta de chocolate en molde)		600 - 1200 g	Prepare un pastel de chocolate o cacao según su receta favorita. Colóquela en una bandeja pastelera forrada y engrasada
REPOSTERÍA	PASTELES Y TARTAS RELLENAS	Galletas		1 Hornada	Elabore una masa con 250 g de harina, 100 g de manteca salada, 100 g de azúcar y 1 huevo. Condimente con esencia de frutas. Deje enfriar. Divida en 10 o 12 unidades y coloque sobre la bandeja de hornear engrasada
		Galletas de chocolate		1 Hornada	Elabore la masa con 250 g de harina, 150 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 1 huevo, 25 g de cacao en polvo, sal y levadura. Añada esencia de vainilla. Deje enfriar. Extiéndala de modo que tenga 5 mm de grosor, dele la forma que desee y distribúyala de manera uniforme en el plato Crisp
		Merengues		1 Hornada	Prepare la masa con 2 claras de huevo, 80 g de azúcar 100 g coco seco. Añada vainilla y esencia de almendra. Divida en 20 o -24 piezas unidades y coloque sobre la bandeja de hornear engrasada
		Tarta rellena de fruta		800 - 1500 g	Forre un molde con la masa y espolvoree pan rallado en el fondo para absorber el jugo de la fruta. Rellene con fruta fresca troceada y mezclada con azúcar y canela
		Tarta de fruta		1 Hornada	Elabore la masa con 180 g de harina, 125 g de mantequilla y 1 huevo. Cubra el plato Crisp con la masa y rellénela con 700-800 g de fruta fresca a rodajas mezclada con azúcar y canela
		Tarta de fruta *		300 - 800 g	Extráigala del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio
		MUFFINS Y CUPCAKES	Muffins		1 Hornada
Suflé			2 - 6 porciones	Prepare la mezcla del suflé con limón, chocolate o fruta y viértala en un recipiente apto para horno con bordes altos	
Tortita de queso			1 Hornada	Prepare una mezcla para 12 o 15 piezas utilizando queso blando cortado y tocino o jamón a dados. Llene los moldes de magdalenas individuales.	

\* Congelado ◦• Cantidad sugerida. No abra la puerta durante la cocción.

	Categorías de alimentos	Accesorios	Cantidad	Información de cocción
POSTRES	Compota de frutas		300-800 ml	Pele la fruta y quítele el corazón. Córte-la en trozos y colóquelos en la rejilla de cocción al vapor
	Manzanas asadas		4-8 piezas	Retire los corazones, y rellene las manzanas con mazapán o canela, azúcar y mantequilla
	Chocolate caliente		2 - 8 porciones	Prepárelo según su receta preferida en un solo recipiente. Condimente con vainilla o canela. Añada almidón de maíz para aumentar la densidad
	Brownies		1 Hornada	Prepare según su receta preferida. Extienda la masa sobre la bandeja pastelera cubierta con papel de hornear
HUEVOS	Revueltos		2 - 10 piezas	Prepárelo según su receta preferida en un solo recipiente
	Huevos fritos		1-6 piezas	Engrase ligeramente el plato Crisp antes de precalentar
	Omelette		1 Hornada	
	Natillas		1 - 2 hornadas	Prepare una masa con 0,5 litros de leche, 4 yemas de huevo, 100 g de azúcar y 40 g de harina. Añada la leche a un recipiente y colóquelo en el horno. Cuando el horno se lo indique, añada despacio la leche caliente a la mezcla de yemas de huevo, harina y azúcar y continúe la cocción
SNACKS	Popcorn	-	90 - 100 g	Coloque siempre la bolsa directamente sobre el plato giratorio de cristal. Cocine sólo una bolsa cada vez
	Alitas de pollo *		300 - 600 g	Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp
	Nuggets de pollo *		200-600 g	
	Queso empanado *		100 - 400 g	Unte el queso con un poco de aceite antes de la cocción. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp
	Aros de cebolla*		100-500 g	Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp
	Roasted Nuts (Pan de frutos secos)		50 - 200 g	

ACCESORIOS



Recip. apto para Mic./Horno



Vaporera (Completa)



Vaporera (Base + Tapa)



Vaporera (abajo)



Rejilla



Plato para hornear rectangular



Plato Crisp

---

# LIMPIEZA

---

Asegúrese de que el aparato se haya enfriado antes de llevar a cabo las tareas de mantenimiento o limpieza.

No utilice aparatos de limpieza con vapor.

No utilice estropajos de acero, estropajos abrasivos ni productos de limpieza abrasivos/corrosivos, ya que podrían dañar las superficies del aparato.

## SUPERFICIES INTERNAS Y EXTERNAS

- Limpie las superficies con un paño húmedo de microfibra. Si están muy sucias, añada unas gotas de detergente neutro al agua. Seque con un paño seco.
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.
- Con regularidad, o en caso de salpicaduras, quite el plato giratorio de su soporte para limpiar la parte inferior del horno y eliminar todos los restos de comida.
- Active la función «Diamond Clean» para unos resultados de limpieza óptimos de las superficies internas.

- No es necesario limpiar la resistencia del grill puesto que el calor intenso quemará toda la suciedad. Utilice esta función con regularidad.

## ACCESORIOS

Todos los accesorios son aptos para el lavavajillas, excepto el plato Crisp.

El plato Crisp debe limpiarse con agua y un detergente suave. Para la suciedad más resistente, frote suavemente con un paño. Deje enfriar siempre el plato Crisp antes de limpiarlo.

## PREGUNTAS MÁS FRECUENTES SOBRE WIFI

### ¿Qué protocolos WiFi son compatibles?

El adaptador de WiFi instalado admite WiFi b/g/n para los países europeos.

### ¿Qué ajustes deben configurarse en el software del router?

Estos son los ajustes requeridos del router: 2,4 GHz habilitados, WiFi b/g/n, DHCP y NAT activados.

### ¿Qué versión de WPS es compatible?

WPS 2.0 o superior. Compruebe la documentación del router.

### ¿Existen diferencias entre el uso de un teléfono inteligente (o tableta) con Android o iOS?

Puede utilizar el sistema operativo que prefiera, no existe ninguna diferencia.

### ¿Puedo utilizar la conexión con un móvil 3G en lugar de un router?

Sí, pero los servicios de nube están diseñados para dispositivos conectados permanentemente.



### ¿Cómo puedo comprobar si mi conexión a Internet doméstica funciona y si la funcionalidad inalámbrica está activada?

Puede buscar su red en el dispositivo inteligente. Desactive las otras conexiones de datos antes de intentarlo.

### ¿Cómo puedo comprobar si el aparato está conectado a mi red inalámbrica doméstica?

Acceda a la configuración del router (consulte el manual del router) y compruebe si la dirección MAC del aparato aparece en la página de dispositivos inalámbricos conectados.

### ¿Dónde puedo encontrar la dirección MAC del aparato?

Pulse  y toque  WiFi o busque en su aparato: Tiene una etiqueta que muestra las direcciones SAID y MAC. La dirección MAC esta formada por una combinación de números y letras empezando por «88:e7».

### ¿Cómo puedo comprobar si la función inalámbrica del aparato está activada?

Utilice su dispositivo inteligente y la app Hotpoint Home Net para comprobar si la red del aparato está visible y conectada a la nube.

### ¿Hay algo que pueda impedir que la señal llegue al aparato?

Compruebe que los dispositivos que ha conectado no estén utilizando todo el ancho de banda disponible. Asegúrese de que el número de sus dispositivos con WiFi activada no supere el máximo permitido por el router.

### ¿A qué distancia del router debe estar el horno?

Generalmente, la señal WiFi es lo suficientemente potente como para cubrir un par de habitaciones, pero esto depende en gran medida del material del que están hechas las paredes. Puede comprobar la potencia de la señal colocando su dispositivo inteligente junto al aparato.

### ¿Qué puedo hacer si mi conexión inalámbrica no llega al aparato?

Puede utilizar dispositivos específicos para ampliar la cobertura WiFi de su hogar, como puntos de acceso, repetidores WiFi y puentes de línea de energía (no vienen con el aparato).

### ¿Cómo puedo saber el nombre y la contraseña de mi red inalámbrica?

Consulte la documentación del router. Suele haber una etiqueta en el router que muestra la información que necesita para llegar a la página de configuración del dispositivo utilizando un dispositivo conectado.

### ¿Qué puedo hacer si mi router utiliza el canal WiFi del barrio?

Obligue al router a utilizar el canal de su red WiFi doméstica.

### ¿Qué puedo hacer si la pantalla muestra o si el horno no puede conectar de forma estable con el router doméstico?

Puede ser que el aparato se haya conectado correctamente al router pero que no pueda acceder a Internet. Para conectar el aparato a Internet, tiene que comprobar el router y/o los ajustes del operador.

Ajustes del router: NAT activado, Firewall y DHCP configurados correctamente. Criptografía de contraseña compatible: WEP, WPA, WPA2. Para probar una criptografía diferente, consulte el manual del router.

Ajustes del operador: Si su proveedor de servicios de Internet ha fijado el número de direcciones MAC que pueden conectarse a Internet, es posible que no pueda conectar el aparato a la nube. La dirección MAC es el identificador único de dispositivo. Pregunte a su proveedor de servicios de Internet cómo conectar a Internet dispositivos que no sean ordenadores.

### ¿Cómo puedo comprobar si se están transmitiendo datos?

Una vez configurada la red, apague el horno, espere 20 segundos y vuelva a encenderlo: Compruebe que la app muestra el estado de la interfaz de usuario del aparato. Seleccione un ciclo u otra opción y compruebe su estado en la app.

Algunos ajustes tardan unos segundos en aparecer en la app.








### ¿Cómo puedo cambiar mi cuenta de Hotpoint-Ariston manteniendo conectados mis aparatos?

Puede crear una nueva cuenta, pero recuerde desvincular sus aparatos de la cuenta antigua antes de usarlos con la nueva.

### He cambiado el router, ¿qué tengo que hacer?

Puede conservar los mismos ajustes (nombre de red y contraseña) o eliminar los ajustes anteriores del aparato y volver a configurarlos.

# RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
En la pantalla aparecerá la letra "F" seguida de un número o letra.	Fallo del horno.	Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique el número que aparece detrás de la letra "F". Pulse  , toque  «Info» y seleccione «Restablecer ajustes de fábrica». Se borrarán todos los ajustes guardados.
El horno hace ruido, incluso cuando está apagado.	Ventilador de enfriamiento activo.	Abra la puerta o espere a que finalice el proceso de enfriamiento.
La función no se inicia. La función no está disponible en el modo de demostración.	El modo de demostración está activado.	Pulse  , toque  «Información» y seleccione «Modo demo en tienda» para salir.
El icono  se muestra en la pantalla.	El router WiFi está apagado. Los ajustes del router han cambiado. Las conexiones inalámbricas no llegan al aparato. El horno no es capaz de establecer una conexión estable con la red doméstica. La conectividad no es compatible.	Compruebe que el router WiFi esté conectado a Internet. Compruebe que la señal de WiFi es fuerte cerca del aparato. Pruebe reiniciando el router. Consulte el apartado «PREGUNTAS MÁS FRECUENTES SOBRE WiFi». Si los ajustes de su red inalámbrica doméstica han cambiado, conéctese a la red: Pulse  , toque  «WiFi» y seleccione «Conectar a red».
La conectividad no es compatible.	El control remoto no está permitido en su país.	Consulte si su país permite el control remoto de aparatos eléctricos antes de comprarlo.

Puede consultar los reglamentos, la documentación estándar e información adicional sobre productos mediante alguna de las siguientes formas:

- Utilizando el código QR en tu aplicación
- Visitando nuestra página web [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu)
- También puede **ponerse en contacto con nuestro Servicio Postventa** (Consulte el número de teléfono en el folleto de la garantía). Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.

