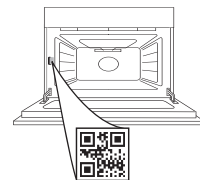



THANK YOU FOR BUYING A HOTPOINT-ARISTON PRODUCT

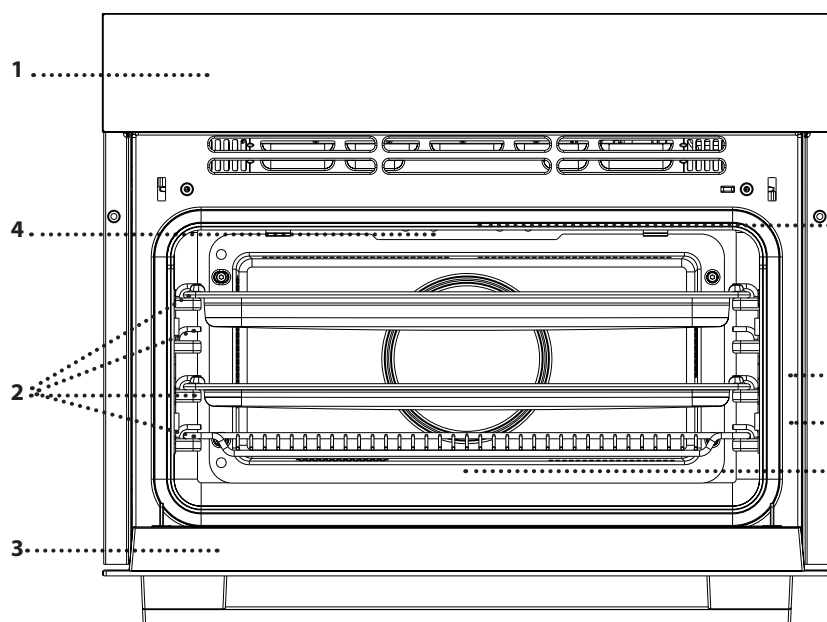
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.register10.eu

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



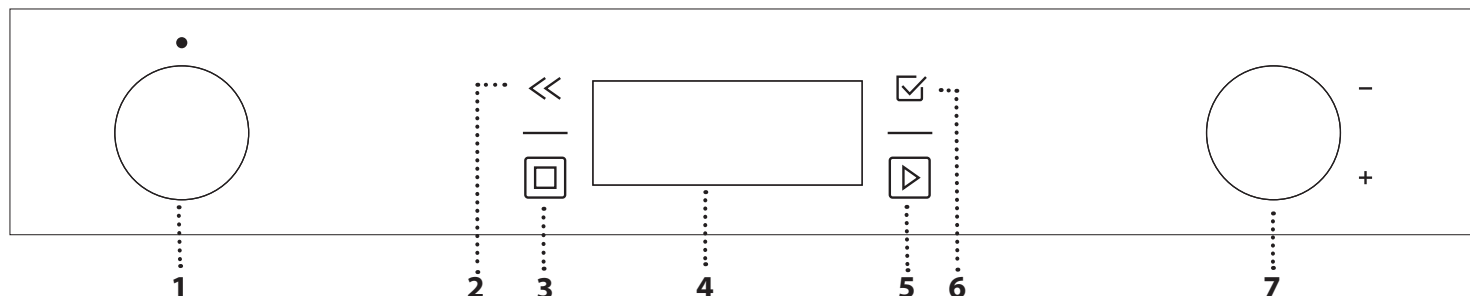
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Ladder racks
(the level is indicated on the front of the oven)
3. Door
4. Upper heating element/grill
5. Lamp
6. Meat probe insert point
(if present)
7. Identification plate
(do not remove)
8. Lower heating element
(not visible)

CONTROL PANEL DESCRIPTION


1. SELECTION KNOB

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

2. BACK

For returning to the previous screen.

3. STOP

To pause a cooking cycle.

4. DISPLAY
5. START

For starting a function using the specified or basic settings.

6. CONFIRM

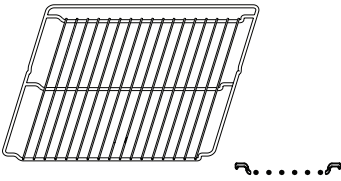
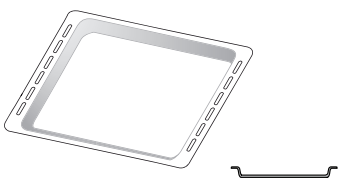
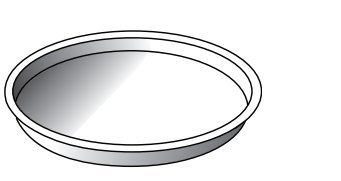
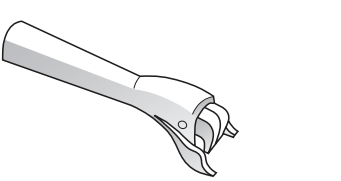
For confirming a selected function or a set value.

7. KNOB

ACCESSORIES

Before purchasing other accessories that are available on the market, make sure that they are heat-resistant and suitable for steaming. Make sure that there is a gap of at least 30 mm between the top of any container and the walls of the

cooking compartment in order to allow steam to flow sufficiently. Accessories during microwave function may raise in temperature. It is recommended to use protection to handle accessories at the end of the cycle.

WIRE SHELF	BAKING TRAY	CRISP PLATE	HANDLE FOR CRISP PLATE
			
The wire shelf is suitable for all cooking modes, also in Microwave cooking. When using microwaves place the wire shelf always on level 1 (the lower one). You can place food directly on the wire shelf or use it to support baking trays and tins or other oven-ware resistant to heat and microwaves.	The baking tray is suitable for all cooking modes except for "Microwave" functions. Can be used to cook all kind of foods without container. Use it to collect the cooking juices, placing it below the wire shelf.	Only for use with the designated functions. The Crisp plate must always be placed in the center of the wire shelf and can be pre-heated when empty, using the special function for this purpose only. Place the food directly on the Crisp plate. Place the silicone feet between the bars of the wire shelf for added stability.	Useful for removing the hot Crisp plate from the oven.

The number of accessories may vary depending on which model is purchased.
*Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

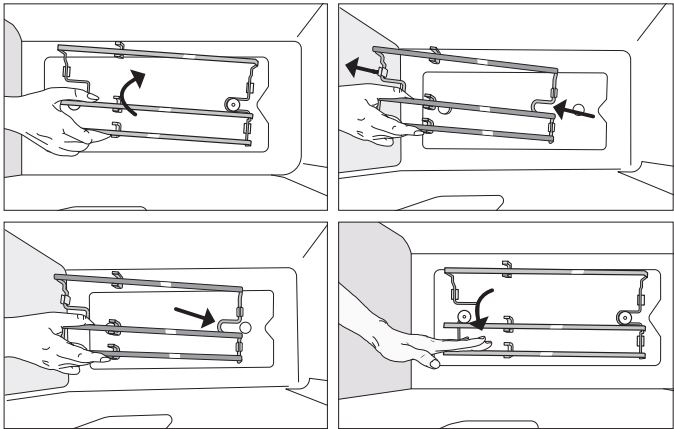
Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first.

Then slide it horizontally along the runners as far as possible.
Other accessories, like the baking tray, are to be inserted horizontally, letting them slide on the runners.
Push the accessory all the way in, making sure that it does not touch the appliance door.

REMOVING AND REFITTING THE LADDER RACKS

There are two ladder racks on both sides of the oven cavity, anchored on two button-shaped supports. The ladder racks are removable to make cleaning more convenient.

1. To remove the ladder racks, firmly grip the external part of the guide, and pull it upwards to extract it from the frontal support while rotating on the rear support, then slide out the whole part from the cavity.
2. To reposition the ladder racks, slide the back part onto the rear support. Then, once anchored, push the assy down until the ladder rack is inserted into the frontal support.



FIRST TIME USE

1. SELECT THE LANGUAGE

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

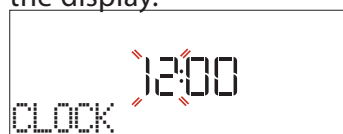


Turn the *adjustment knob* to scroll through the list of available languages and select the one you require. Press ☒ to confirm your selection.

Please note: The language can subsequently be changed by selecting "LANGUAGE" in "SETTINGS" menu.

2. SET THE TIME

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



Turn the *adjustment knob* to set the current hour and press ☒: The two digits for the minutes will flash on the display. Turn the *adjustment knob* to set the minutes and press ☒ to confirm.

Please note: You may need to set the time again following lengthy power outages. Select "CLOCK" in "SETTINGS" menu.

FUNCTIONS

MICROWAVE

Use microwave function only with food or beverages inside to preserve the correct functionality of the product.

Required accessories: wire shelf, microwave-safe and heatproof container.

POWER (W)	RECOMMENDED FOR
950	Quickly reheating drinks or other foods with a high water content. If the food contains egg or cream choose a lower power.
750	Cooking vegetables.
600	Cooking meat, fish and dishes that cannot be stirred.
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	950	1 - 2
Cook	Sponge cake	750	5 - 6
Cook	Egg custard	500	10 - 12
Cook	Meat loaf	600	15 - 25

CRISP

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

Required accessories: wire shelf at level 1, Crisp plate, handle for the Crisp plate

3. SET POWER CONSUMPTION

The oven is programmed to consume a level of electrical power that is compatible with a domestic network that has a rating of more than 3 kW (16 A): If your household uses a lower power, you will need to decrease this value (13 A). Select POWER in SETTINGS menu available by selecting "SETTINGS" with left knob  and with right knob desired power setting.



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 for around one hour, ideally using the "Fast preheat" function. Odors and smoke are normal when the oven is used the first few times, or when it is heavily soiled. Follow the instructions for setting the function correctly.

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

GRILL

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

Recommended accessories: wire shelf

FOOD	GRILL LEVEL	DURATION (min)
Toast	High	5 - 6

GRILL + MW

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

Required accessories: wire shelf at level 1, microwave-safe and heatproof container.

CONVENTIONAL

For perfectly cooking and browning both on the top and bottom any kind of dish on one shelf only. To achieve best results this function have the preheating phase: wait the end of preheat to insert the food.

Required accessories: baking tray or wire shelf and heatproof container.

FOOD	TEMP. (°C)	DURATION (min)
Cupcake / Smallcakes	160	20 - 25
Cookies	165	15 - 20

CONVENTIONAL + MW

For preparing baked dishes more quickly by combining the conventional oven and the microwave.

Required accessories: wire shelf at level 1, microwave-safe and heatproof container.

Hotpoint

ARISTON

MY MENU FUNCTIONS

With the MY MENU Functions, simply select the type and weight or the quantity of the food items to obtain the best results. The oven will automatically calculate the optimum settings and continue to change them as cooking progresses. To use at best this function, follow the indications on the relative cooking table. Due to food variability, the cooking duration is set on an average grade. We always recommend to check the internal doneness of food and in case prolong the cooking time to achieve proper doneness. Some automatic cycles give the possibility of previously setting a cooking level lower or higher than the default (see the Doneness paragraph in the Daily Use section).

MY MENU DEFROST

For quickly defrosting various different types of food. Always place the food in a container directly on the wire shelf for best results, except for Crisp Bread Defrost. At the end let the food stand for 5 minutes.

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, directly placed on wire shelf.

FOOD	WEIGHT
Timed Defrost	-
Meat	100 g - 2.0 kg
Poultry	100 g - 3.0 kg
Fish	100 g - 2.0 kg
Crisp Bread Defrost	50 - 800 g

MY MENU 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 directly on wire shelf at level 1.

Food	Weight/ portions/ pieces	Note
Plated Meal	250 - 800 g	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil. At the end of reheating process 1-2 minutes standing time always improves the result.
Lasagna [frozen]	400 g - 1.5 kg	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil.
Soup	100 - 800 g	Heat uncovered in a single container.
Water	100 - 500 g	Heat uncovered in a single container.

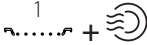
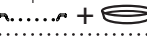
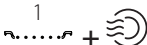
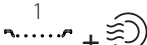
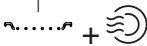
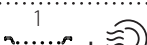
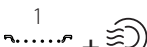
MY MENU MELT & SOFT

For melting and softening food . 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 container directly on the wire shelf at level 1.

Food	Weight/ portions/ pieces	Note
Butter Soften	100 - 500 g	Place the butter on a container directly on the wire shelf for best results.
Ice Cream Soften	100 - 500 g	If you put the ice cream container directly in the oven, be sure that the container is microwave safe.
Chocolate Melting	100 - 500 g	Cut the chocolate in pieces for best results. At the end stir the chocolate to complete the melt process.
Cheese Melting	100 - 500 g	Cut the cheese in pieces for best results. At the end stir the cheese to complete the melt process.

MY MENU COOK TABLE

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

Menu	Category	Food	Weight/portions/pieces	Note	Accessory
BAKED	PIZZA & BREAD	Sandwich Loaf	400 g - 1 kg	Prepare dough according to your favorite recipe for a light bread. Form into a loaf container before rise. Use the oven's dedicated rise function.	1  + 
		Pizza	400 g - 1.2 kg	Prepare pizza dough according to your favorite recipe. Leave it to rise using the oven's dedicated function. Roll out the dough into a lightly greased baking tray. Add topping as you prefer.	2 
		Pizza [frozen]	250 - 700 g	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil.	1  + 
	CAKES & PASTRIES	Muffins	1 batch	Prepare a batter for 16-18 pieces according to your favorite recipe and fill in paper moulds. Distribute evenly on the baking tray.	2 
		Cookies	1 batch	Make a batch of 500g flour, 200g salted butter, 200g sugar, 2 egg. Flavor with fruit essence. Let cool down. Stretch evenly the dough and shape as you prefer. Lay the cookies on a baking tray.	2 
		Brownies	1 batch	Prepare according to your favorite recipe. Spread batter on the baking pan covered with baking paper.	1  + 
	EGGS & SNACKS	Popcorn	90 - 100 g	Always place the bag directly on the wire shelf. Pop only one bag at a time.	1 
		Scrambled Eggs	2 - 10 pieces	Prepare according to your favorite recipe into a single container.	1  + 
ROASTED & GRATIN	MEAT	Roast Beef	800 g - 1.7 kg	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.	1  + 
		Roast Pork	800 g - 2.0 kg	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.	1  + 
		Roast Chicken	800 g - 2.5 kg	Brush with oil and season as you prefer. Rub with salt and pepper. Insert into the oven with the breast side up.	1  + 
	FISH	Roasted Whole Fish	400 g - 1.5 kg	Brush with oil and season as you prefer.	1  + 
		Fish Steak Roasted	200 - 800 g	Brush with oil and season as you prefer.	1  + 
	VEGETABLES	Roasted Potatoes	300 g - 1.0 kg	Cut in pieces, season with oil, salt and flavor with herbs. Distribute evenly in the crisp plate. To get perfect results, during cooking you will be asked to stir food.	1  + 
		Stuffed Vegetables	600 g - 2.0 kg	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.	1  + 
		Potatoes Gratin	400 g - 1.5 kg	Slice and place into a large container. Season with salt, pepper and pour over cream. Sprinkle cheese on top.	1  + 

ACCESSORIES				
	Wire shelf	Drip tray / Baking tray	Heath and MW-proof container	Crisp plate

Hotpoint

ARISTON

Menu	Category	Food	Weight/portions/pieces	Note	Accessory
FRIED	MEAT	Burger Patties	100 - 500 g	Lightly grease the crisp plate before preheating. The crisp plate needs to be preheated before inserting the food. The oven will notify you when it's time to insert the food. To get perfect results, during cooking you will be asked to turn food.	1  + 
		Bacon	50 - 400 g	The crisp plate needs to be preheated before inserting the food. The oven will notify you when it's time to insert the food. Distribute evenly in the crisp plate after preheat. To get perfect results, during cooking you will be asked to turn food.	1  + 
		Sausages & Wurstel	200 g - 1.0 kg	Distribute evenly on the crisp plate. Pierce the sausages with a fork to prevent bursting. To get perfect results, during cooking you will be asked to turn food.	1  + 
	FISH	Fish Fingers [frozen]	200 - 600 g	Distribute evenly in the crisp plate. To get perfect results, during cooking you will be asked to turn food.	1  + 
	VEGETABLES	Potatoes Fried [frozen]	200 - 600 g	Distribute evenly in the crisp plate.	1  + 
ACCESSORIES		 Wire shelf	 Drip tray / Baking tray	 Heath and MW-proof container	 Crisp plate

SPECIAL FUNCTIONS

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. Required accessories: wire shelf and heatproof container.

ECO CYCLE

For cooking stuffed roasting joints and fillets of meat on a single shelf. When this ECO function is in use, the light will remain switched off during cooking. To use the ECO cycle and therefore optimise power consumption, the oven door should not be opened until the food is completely cooked.

Required accessories: wire shelf with pan or baking tray.

DIAMOND CLEAN

The action of the steam released during this special low-temperature cleaning cycle allows dirt and food

residues to be removed with ease. Pour 200 ml of drinking water on the bottom of the oven and only activate the function when the oven is cold.

OTHER FUNCTIONS

MINUTEMINDER

For keeping time without activating a function.

FAVORITES

For retrieving the list of 20 favorite functions.

SETTINGS

For adjusting the oven settings.

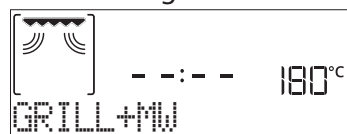
When "ECO" mode is active the brightness of the display will be reduced to save energy and lamp switches off after 1 minute.

When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up. To deactivate this mode, access "DEMO" from "SETTINGS" menu and select "Off". By selecting "FACTORY RESET", the product switches off and then it returns to first switch on. All settings will be deleted.

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

Turn the selection knob to switch on the oven and show the function you require on the display. To select an item from a menu (the display will show the first available item), turn the adjustment knob until the item you require is shown. The display will show the name of the function and its basic settings: Press  to confirm.



2. SET THE FUNCTION

After having selected the function you require, you can change its settings. The display will show the settings that can be changed in sequence. Pressing  allows you to change the previous setting again.

POWER / TEMPERATURE / GRILL LEVEL



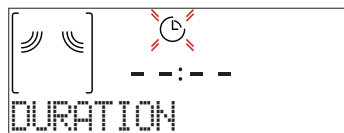
When the value flashes on the display, turn the adjustment knob to change it, then press  to confirm and continue with the settings that follow (if possible).

Hotpoint

ARISTON

In the same way, it is possible to set the grill level: There are three defined power levels for grilling: 3 (high), 2 (mid), 1 (low).

DURATION



When the  icon flashes on the display, turn the adjustment knob to set the cooking time you require and then press  to confirm.

Please note: You can adjust the cooking time that has been set during cooking by pressing << : turn the adjustment knob to amend it and then press  to confirm.

In non-microwave functions you do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually (untimed): Press  or  to confirm and start the function. By selecting this mode, you cannot program a delayed start.

END TIME (START DELAY)

Once you have set a cooking time you can delay starting the function by programming its end time. In microwave functions the end time is equal to the duration.

The display shows the end time while the  icon flashes.



Turn the adjustment knob to set the time you want cooking to end, then press  to confirm and activate the function. Place the food in the oven and close the door: The function will start automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.

Please note: Programming a delayed cooking start time will disable the oven preheating phase: The oven will reach the temperature you require gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than expected.

During the waiting time, you can turn the adjustment knob to amend the programmed end time or press << to change other settings.

MY MENU

These functions automatically select the best cooking mode, power, temperature and duration for all the dishes available.



When required, simply indicate the characteristic of food to obtain an optimal result.

WEIGHT / PORTIONS



To set the function correctly, follow the indications on the display, when prompted, and turn the adjustment knob to set the required value then press  to confirm.

Some MY MENU functions do not require quantity inputs: thanks to a smart humidity sensor, the oven can automatically adjust the cooking time to the food amount.

DONENESS

In MY MENU functions it is possible to adjust the doneness level.



When prompted, turn the adjustment knob to select the desired level between Light/Low (-1) and Extra/High (+1). Press  or  to confirm and start the function.

3. ACTIVATE THE FUNCTION

At any time, if the default values are those desired or once you have applied the settings you require, press  to activate the function.

Every time the  is pressed again, the cooking time will be increased by a further 30 seconds (5 minutes steps in functions which do not activate the microwave).

During the delay phase, by pressing  the oven will start immediately the function.

Please note: At any time you can stop the function that has been activated by pressing .

If the oven is hot and the function requires a specific maximum temperature, a message will be shown on the display. Press << to return to previous screen and select a different function or wait for a complete cooling.

JET START

When the oven is switched off, press  to activate cooking with the microwave function set at full power (900 W) for 30 seconds.

4. PREHEATING

Some functions require a preheating phase: Once the function has started, the display indicates that the preheating phase has been activated.



Once this phase has finished, an audible signal will sound and the display will indicate that the oven has reached the set temperature, requiring food to be added.

At this point, open the door, place the food in the oven, close the door and start cooking by pressing  or .

Please note: 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 stop pause it.

The cooking time does not include a preheating phase. You can always change the temperature you want the oven to reach by turning the adjustment knob.

5. PAUSE COOKING / ADD, TURN OR CHECK ON FOOD

PAUSE

By opening the door, the cooking will be temporarily paused through deactivating heating elements.

To resume the cooking, close the door and press . Please note: During MY MENU functions open the door only when prompted.

ADD, TURN OR STIR FOOD

Some MY MENU Cook recipes will require the food to be added after the preheating phase or ingredients to be added to complete cooking. In the same way, there will be prompts to turn or stir the food during cooking.



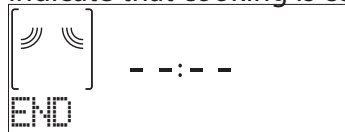
An audible signal will sound and the display shows the action to be done.

Open the door, do the action prompted by the display and close the door, then press to continue cooking.

Please note: When turning or stirring is needed, after 2 minutes, even if no action is performed, the oven will resume the cooking. The "ADD FOOD" phase last 2 minutes: if no action is taken, the function will be ended.

6. END OF COOKING

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



Press to continue cooking in manual mode adding time in steps of 30 seconds (in microwave functions) or 5 minutes (without microwave) or turn the adjustment knob to extend the cooking time by setting a new duration. In both cases, the cooking parameters will be retained.

By pressing the cooking starts again.

7. FAVORITES

To make the oven easier to use, it can save up to 20 of your favorite functions.

Once cooking is complete the display will prompt you to save the function in a number between 1 and 20 on your list of favorites.



If you would like to save a function as a favorite and store the current settings for future use, press otherwise, to ignore the request press .

Once has been pressed, turn the adjustment knob to select the number position, then press to confirm.

Please note: If the memory is full or the number chosen has already been taken, the oven will ask you to confirm overwriting the previous function.

To call up the functions you have saved at a later time, turn the selection knob on "FAVORITE": The display will show your list of favorite functions.



Turn the adjustment knob to select the function, confirm by pressing , and then press to activate.

8. DIAMOND CLEAN FUNCTION

Turn the selection knob to Special Functions then select "Diamond Clean" Function.



Press to activate the function: the display will prompt you to carry out all actions needed to obtain the best cleaning results: Follow the indications and then press when done. Once all the steps have been completed, when required, press to activate the cleaning cycle.

Please note: It is recommended to do not open the oven door during the cleaning cycle to avoid a loss of water vapor that could get an adverse effect on the final cleaning result.

An appropriate message will start flashing on the display once the cycle has finished. Leave the oven to cool and then wipe and dry the interior surfaces with a cloth or sponge.

Once finished, remove the container, finish the cleaning with the help of a smooth cloth and then dry the oven cavity using a damp microfibre cloth.

9. MINUTEMINDER

When the oven is switched off, the display can be used as a timer. To activate this function, make sure that the oven is switched off and turn the adjustment knob: The icon will flash on the display.



Turn the adjustment knob to set the length of time you require and then press to activate the timer. An audible signal will sound and the display will indicate once the minuteminder has finished counting down the selected time.

Please note: The minuteminder does not activate any of the cooking cycles. Turn the adjustment knob to change the time set on the timer.

Once the minuteminder has been activated, you can also select and activate a function. Turn the selection knob to select the function you require.

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

During this phase, it isn't possible to see the minuteminder (only the icon will be displayed), that will continue counting down in background. To return to the timer, wait for the function to complete or else turn off the oven.

10. KEYLOCK

To lock the keypad, press and hold for at least five seconds. Do this again to unlock the keypad.



Please note: This function can also be activated during cooking. For safety reasons, the oven can be switched off at any time.

ATTENTION!

- Observe these instructions when using the microwave.
 - If metal comes into contact with the cooking compartment wall, sparks occur which can damage the appliance or destroy the internal glass of the door.
 - Metal components, for example teaspoons contained in glasses, must remain at a distance of no less than 2 cm from the walls of the cooking compartment and from the inside of the door. Accessories placed directly on top of each other generate sparks.
 - Do not combine the grill with the dripping pan.
 - Insert accessories only at their respective heights. The universal drip tray or baking tray are not suitable for microwave operation only.
- Sparks could form and damage the cooking compartment.
- Use the supplied grill as a support base. The aluminum trays in the appliance can cause sparks. The appliance is damaged due to the formation of sparks.
 - Do not use aluminum trays in the appliance. Operating the appliance without food inside the cooking compartment leads to an overload.
 - Never start the microwave oven without first placing the food in it. The only exception allowed is that of a short test for dishes. When preparing microwave popcorn at too high a power, the door panel may crack due to overload.
 - Never set the microwave power too high.
 - Use a maximum of 600 watts.
 - Always place the popcorn bag on a glass plate.

USEFUL TIPS

MICROWAVE COOKING TIPS

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 wire shelf. 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 we recommend using the "Conventional" function.

Alternatively, to shorten the cooking times, select "Conventional + MW", with the microwave set to a maximum power of 160 W in order to keep the products soft and fragrant.

With the "Conventional" function use dark metal cake tins and place them on the wire shelf supplied, while with "Conventional + MW" use a microwave safe container placed on wire shelf supplied.

MEAT AND FISH

To obtain perfect surface browning quickly while keeping the inside of the meat or fish soft and juicy, we recommend using functions combining convection heating and microwave cooking.

In order to obtain the best possible cooking results, set the microwave power level to the value of 160 W.

CLEANING AND MAINTENANCE

Make sure that the oven has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning.
Do not use steam cleaners.
Wear protective gloves.

Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive cleaning agents, as these could damage the surfaces of the appliance.
The oven must be disconnected from the mains before carrying out any kind of maintenance work.

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.
- Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

INTERIOR SURFACES

- After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, let the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.

- Activate the “Diamond Clean” function for optimum cleaning of the internal surfaces.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

ACCESSORIES

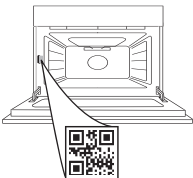
Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.
The Crisp plate should be cleaned using water and a mild detergent. For stubborn dirt, rub gently with a cloth. Always leave the Crisp plate to cool down before cleaning.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not switching on.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The oven makes noises, even when it is switched off.	Cooling fan active.	Open the door or hold and wait until the cooling process has finished.
The display shows the letter “F” followed by a number or a letter.	Software fault.	Contact the Call Center and state the number following the letter “F”.
The oven does not heat up.	When “DEMO” is “On” all commands are active and menus available but the oven doesn’t heat up. DEMO appears on display every 60 seconds.	Access “DEMO” from “SETTINGS” and select “Off”.

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

- Using the QR code in your appliance
- Visiting our website **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.

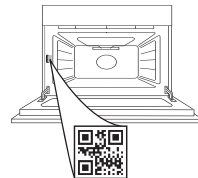




**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO
HOTPOINT-ARISTON**

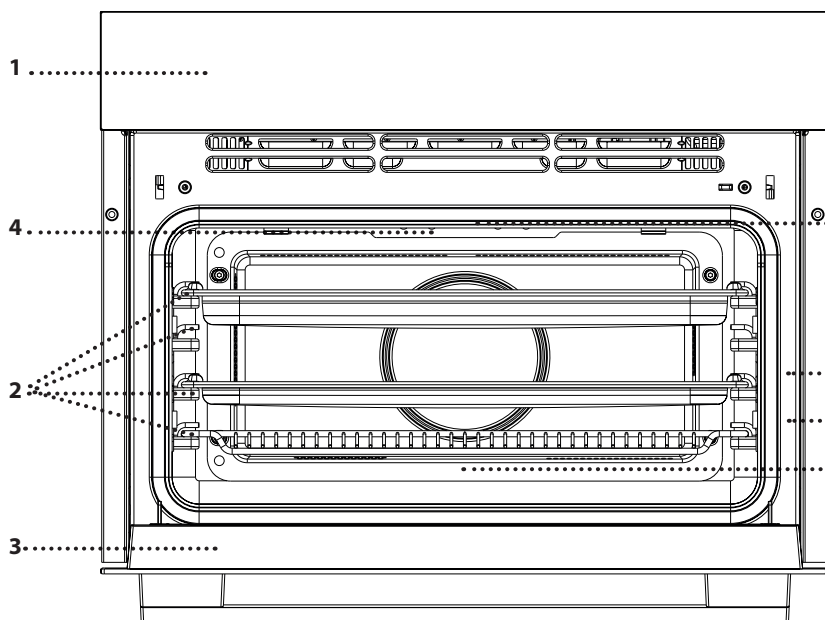
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il
prodotto su www.register10.eu

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



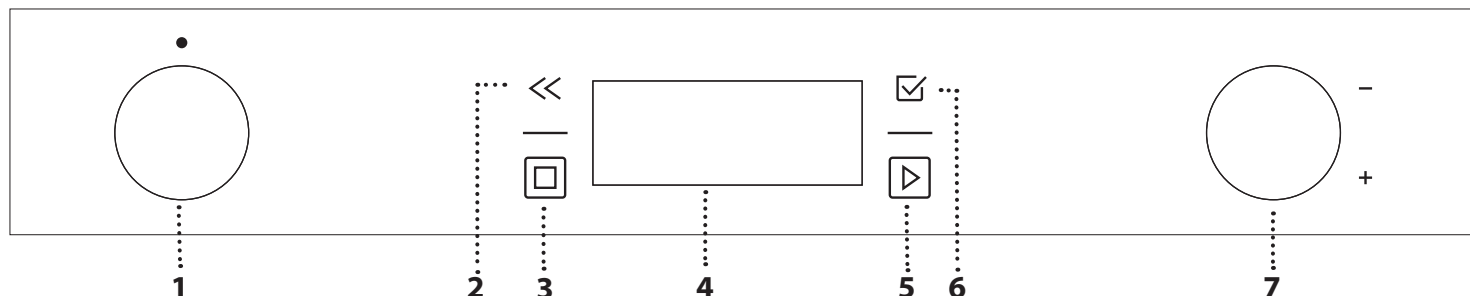
**Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente
le istruzioni di sicurezza.**

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Pannello comandi
2. Ripiani a scaletta
(il livello è indicato sulla parte
anteriore del forno)
3. Porta
4. Resistenza superiore / grill
5. Luce
6. Punto di inserimento della
sonda carne (se in dotazione)
7. Targhetta matricola
(da non rimuovere)
8. Resistenza inferiore
(non visibile)

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



1. MANOPOLA DI SELEZIONE

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

2. INDIETRO

Per tornare alla schermata
precedente.

3. STOP

Per sospendere il processo di
cottura.

4. DISPLAY

5. AVVIO

Per avviare una funzione
utilizzando le impostazioni
specificate o quelle di base.

6. CONFERMA

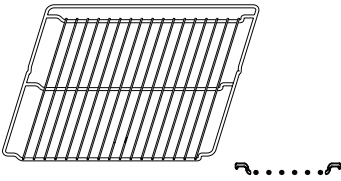
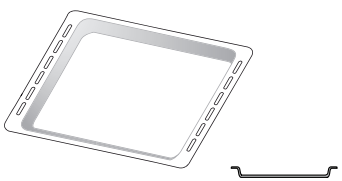
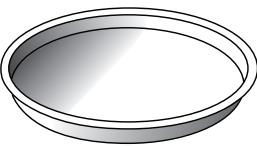
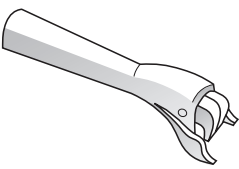
Per confermare la selezione di una
funzione o un valore impostato.

7. MANOPOLA

ACCESSORI

Prima di acquistare altri accessori disponibili sul mercato, assicurarsi che siano resistenti al calore e adatti alla cottura a vapore. Assicurarsi che vi sia uno spazio di almeno 30 millimetri tra il bordo superiore di qualsiasi contenitore e le pareti della cavità per consentire

sufficiente afflusso di vapore. Gli accessori durante la funzione microonde possono subire un aumento di temperatura. Si raccomanda di utilizzare una protezione per maneggiare gli accessori alla fine del ciclo.

GRIGLIA	TEGLIA	PIATTO CRISP	IMPUGNATURA PER PIATTO CRISP
			
La griglia metallica è adatta a tutte le modalità di cottura, anche a quella a microonde. Quando si utilizza il microonde, posizionare la griglia metallica sempre al livello 1 (quello inferiore). È possibile disporre gli alimenti direttamente sulla griglia oppure usarla come sostegno per teglie, stampi o altri recipienti di cottura resistenti al calore del forno e alle microonde.	La teglia è adatta a tutte le modalità di cottura, ad eccezione delle funzioni "Microwave" (Microonde). Può essere utilizzata per cucinare tutti i tipi di alimenti senza contenitore. Utilizzarla per raccogliere i succhi di cottura, posizionandola sotto la griglia metallica.	Da utilizzare solo con le funzioni designate. Il piatto Crisp deve essere sempre appoggiato al centro della griglia e può essere preriscaldato a vuoto, utilizzando solo la speciale funzione dedicata. Disporre gli alimenti direttamente sul piatto Crisp. Per una maggiore stabilità, posizionare i piedini in silicone tra le barre della griglia metallica.	Utile per rimuovere il piatto Crisp caldo dal forno.

Il numero di accessori può variare a seconda del modello acquistato.
*È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza Tecnica.

INSERIRE LA GRIGLIA E GLI ALTRI ACCESSORI

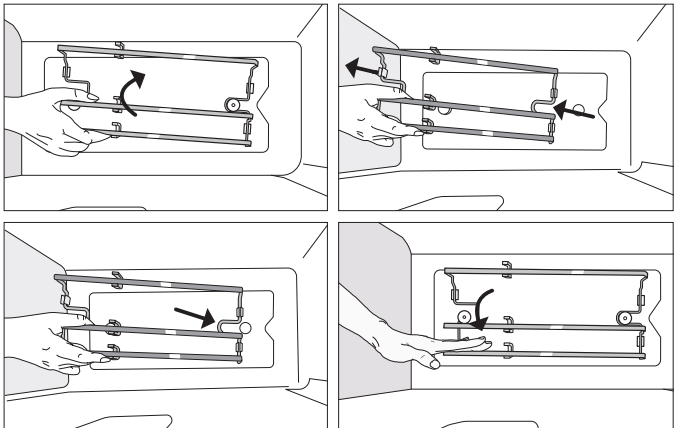
Inserire la griglia tenendola leggermente inclinata verso l'alto, appoggiando dapprima il lato posteriore rialzato - orientato verso l'alto - sul livello desiderato.

In seguito, farla scivolare orizzontalmente sulle guide fino a fine corsa.
Gli altri accessori, per esempio la teglia, vanno inseriti orizzontalmente facendoli scivolare sulle guide.
Spingere l'accessorio fino in fondo, accertandosi che non tocchi la porta dell'apparecchio.

SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DEI RIPIANI A SCALETTA

Su entrambi i lati della cavità del forno sono presenti due guide a scaletta, ancorati a due supporti a forma di bottone. Le guide a scaletta sono rimovibili per rendere più comoda la pulizia.

1. Per rimuovere le guide a scaletta, afferrare saldamente la parte esterna della guida e tirarla verso l'alto per estrarla dal supporto frontale mentre si ruota sul supporto posteriore, quindi sfilare l'intera parte dalla cavità.
2. Per riposizionare le guide a scaletta, far scorrere la parte posteriore sul supporto posteriore. Quindi, una volta ancorato, spingere il gruppo verso il basso fino a inserire le guide a scaletta nel supporto frontale.



PRIMO UTILIZZO

1. SELEZIONE DELLA LINGUA

Alla prima accensione, è necessario impostare lingua e ora: Sul display compare "English".



Ruotare la *manopola di regolazione* per scorrere la lista delle lingue disponibili e selezionare quella desiderata. Premere ☒ per confermare la selezione.

Note: la lingua può essere modificata successivamente scegliendo "LINGUA" dal menu "IMPOSTAZIONI".

2. IMPOSTARE L'ORA

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



Ruotare la *manopola di regolazione* per impostare l'ora corretta e premere ☒ : sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti. Ruotare la *manopola di regolazione* per impostare i minuti e premere ☒ per confermare.

Note: dopo una prolungata interruzione di corrente potrebbe essere necessario impostare nuovamente l'ora. Selezionare "OROLOGIO" nel menu "IMPOSTAZIONI".

3. IMPOSTAZIONE DEL CONSUMO ELETTRICO

il forno è programmato per assorbire una potenza elettrica compatibile con una rete domestica di capacità superiore a 3 kW (16 A): nel caso si disponga di una potenza inferiore, è necessario diminuire il valore (13A). Selezionare POWER (POTENZA) nel menu SETTINGS (IMPOSTAZIONI) accessibile selezionando "SETTINGS" (IMPOSTAZIONI) con la manopola sinistra e con la manopola destra l'impostazione di potenza desiderata.



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. Scaldare il forno a 200 °C per circa un'ora, utilizzando preferibilmente la funzione "Prerisc Rapido". Odori e fumo sono normali quando il forno viene utilizzato per le prime volte o quando è molto sporco. Seguire le istruzioni per impostare correttamente la funzione. Note: si consiglia di arieggiare il locale dopo il primo utilizzo dell'apparecchio.

FUNZIONI

MICROONDE

Utilizzare la funzione microonde solo con alimenti o bevande all'interno, per preservare la corretta funzionalità del prodotto. Accessori necessari: griglia metallica, contenitore adatto al microonde e resistente al calore.

POTENZA (W)	CONSIGLIATO PER
950	Riscaldamento rapido di bevande o altri alimenti ad alto contenuto di acqua. Se l'alimento contiene uova o panna, scegliere una potenza inferiore.
750	Cottura di verdure.
600	Cottura di carne, pesce e piatti che non possono essere mescolati.
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	ALIMENTO	POTENZA (W)	DURATA (min)
Riscaldamento	2 tazze	950	1 - 2
Cottura	Pan di spagna	750	5 - 6
Cottura	Crema all'uovo	500	10 - 12
Cottura	Polpettone	600	15 - 25

CRISP

Per ottenere una doratura perfetta sia sulla superficie superiore che su quella inferiore del cibo. Questa funzione deve essere usata solo con lo speciale piatto Crisp. Accessori necessari: griglia metallica al livello 1, piatto Crisp, maniglia per il piatto Crisp

GRILL

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

ALIMENTO	LIVELLO GRILL	DURATA (min)
Pane tostato	Alta	5 - 6

GRILL + MICROONDE

Per cuocere e gratinare rapidamente le pietanze combinando le microonde con il grill. Accessori necessari: griglia metallica al livello 1, contenitore adatto al microonde e resistente al calore.

STATICO

Per cuocere e dorare perfettamente sia sopra sia sotto qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano. Per ottenere risultati ottimali, questa funzione prevede una fase di preriscaldamento: attendere la fine del preriscaldamento per inserire gli alimenti. Accessori necessari: teglia o griglia metallica e contenitore resistente al calore.

ALIMENTO	TEMP. (°C)	DURATA (min)
Cupcake / Tortine	160	20 - 25
Biscotti	165	15 - 20

STATICO + MICROONDE

Permette di preparare le pietanze più velocemente combinando la cottura statica con le microonde. Accessori necessari: griglia metallica al livello 1, contenitore adatto al microonde e resistente al calore.

FUNZIONI MY MENU

Con le funzioni MY MENU è sufficiente selezionare il tipo e il peso o la quantità degli alimenti per ottenere un risultato ottimale. Il forno calcolerà automaticamente le impostazioni ottimali e continuerà a modificarle man mano che la cottura procede. Per utilizzare al meglio questa funzione si raccomanda di seguire le indicazioni della tabella di cottura. A causa della variabilità degli alimenti, la durata della cottura è impostata su un grado medio. Si consiglia sempre di controllare il grado di cottura interno degli alimenti e, nel caso, di prolungare il tempo di cottura per ottenere la giusta cottura. Alcuni cicli automatici offrono la possibilità di impostare in anticipo un livello di cottura inferiore o superiore a quello predefinito (vedere il paragrafo Densità nella sezione Uso quotidiano).

MY MENU DEFROST

Per scongelare rapidamente diversi tipi di alimenti. Per ottenere risultati ottimali, collocare sempre gli alimenti in un contenitore direttamente sulla griglia metallica, ad eccezione nel caso dello scongelamento del pane con Crisp. Al termine, lasciare riposare gli alimenti per 5 minuti.

SCONGELAMENTO PANE CON CRISP

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. Il piatto Crisp deve essere utilizzato in combinazione con questa funzione, posizionandolo direttamente sulla griglia metallica.

ALIMENTO	PESO
Scongelamento programmato	-
Carne	100 g - 2,0 kg
Pollame	100 g - 3,0 kg
Pesce	100 g - 2,0 kg
Scongelamento pane con crisp	50 - 800 g

MY MENU 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 gli alimenti su un piatto o un recipiente adatto al microonde e resistente al calore, direttamente sulla griglia metallica al livello 1.

Alimenti	Peso / Porzioni / Pezzi	Note
Piatto pronto	250 - 800 g	Estrarre gli alimenti dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio. Al termine del processo di riscaldamento 1-2 minuti di tempo di attesa migliorano sempre il risultato.
Lasagne [surgelate]	400 g - 1,5 kg	Estrarre gli alimenti dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio.
Zuppa	100 - 800 g	Riscaldare senza copertura in un unico contenitore.
Acqua	100 - 500 g	Riscaldare senza copertura in un unico contenitore.

MY MENU MELT & SOFT

Per sciogliere e ammorbidire gli alimenti. Il forno calcolerà automaticamente i valori necessari per ottenere i migliori risultati possibili nel minor tempo. Disporre gli alimenti su un piatto o un contenitore adatto al microonde e resistente al calore, direttamente sulla griglia metallica al livello 1.

Alimenti	Peso / Porzioni / Pezzi	Note
Ammorbidire il burro	100 - 500 g	Per ottenere risultati ottimali, posizionare il burro su un contenitore direttamente sulla griglia.
Ammorbidire il gelato	100 - 500 g	Se si mette il contenitore del gelato direttamente in forno, assicurarsi che il contenitore sia adatto al microonde.
Sciogliere il cioccolato	100 - 500 g	Per un risultato ottimale, tagliare il cioccolato a pezzi. Alla fine mescolare il cioccolato per completare il processo di scioglimento.
Sciogliere il formaggio	100 - 500 g	Per un risultato ottimale, tagliare il formaggio a pezzi. Alla fine mescolare il formaggio per completare il processo di scioglimento.

TABELLA MY MENU COOK

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

Menu	Categoria	Alimenti	Peso / Porzioni / Pezzi	Note	Accessori
COTTURA TRADIZ.	PIZZA & PANE	Pane per tramezzini	400 g - 1 kg	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.	 + 
		Pizza	400 g - 1,2 kg	Preparare l'impasto per pizza secondo la propria ricetta preferita. Far lievitare usando l'apposita funzione del forno. Stendere la pasta su una teglia leggermente unta. Aggiungere il condimento che si preferisce.	
		Pizza [surgelata]	250 - 700 g	Estrarre gli alimenti dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio.	 + 
	TORTE & DOLCI	Muffin	1 teglia	Preparare un impasto per 16-18 pezzi secondo la ricetta preferita e distribuirlo nei pirottini. Distribuire uniformemente sulla teglia.	
		Biscotti	1 teglia	Preparare l'impasto con 500 g di farina, 200 g di burro salato, 200 g di zucchero e 2 uova. Aromatizzare con essenza di frutta. Lasciar raffreddare. Stendere l'impasto a uno spessore uniforme e tagliare con la forma preferita. Disporre i biscotti su una teglia.	
		Brownie	1 teglia	Preparare secondo la ricetta preferita. Stendere l'impasto sulla teglia precedentemente foderata con carta da forno.	 + 
	UOVA & SNACK	Popcorn	90 - 100 g	Disporre sempre il sacchetto direttamente sulla griglia. Cuocere un solo sacchetto alla volta.	
		Uova strapazzate	2 - 10 pezzi	Preparare secondo la ricetta preferita in un unico recipiente.	 + 
	ARROSTI & GRATINATI	CARNE	Roast Beef	800 g - 1,7 kg	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.
Arrosto di maiale			800 g - 2,0 kg	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.	 + 
Pollo arrosto			800 g - 2,5 kg	Spennellare con olio e condire a piacere. Cospargere di sale e pepe. Infornare con il petto verso l'alto.	 + 
PESCE		Pesce intero arrosto	400 g - 1,5 kg	Spennellare con olio e condire a piacere.	 + 
		Trancio di pesce arrosto	200 - 800 g	Spennellare con olio e condire a piacere.	 + 
VERDURE		Patate arrosto	300 g - 1,0 kg	Tagliare a pezzi, condire con olio, sale e aromi. Distribuire uniformemente sul piatto crisp. Per ottenere risultati perfetti, durante la cottura vi verrà chiesto di mescolare gli alimenti.	 + 
		Verdure ripiene	600 g - 2,0 kg	Scavare le verdure e preparare il ripieno con la polpa risultante, carne macinata e formaggio grattugiato. Condire a piacere con aglio, sale e aromi.	 + 
		Patate al gratin	400 g - 1,5 kg	Affettare le patate e disporle in un recipiente largo. Condire con sale, pepe e panna. Cospargere di formaggio.	 + 

ACCESSORI	 Griglia	 Leccarda / Teglia	 Contenitore resistente al calore e adatto al MW	 Piatto Crisp
-----------	--	--	--	---

Menu	Categoria	Alimenti	Peso / Porzioni / Pezzi	Note	Accessori
FRITTURE	CARNE	Polpette di hamburger	100 - 500 g	Ungere leggermente il piatto crisp prima di preriscaldarlo. Il piatto crisp deve essere preriscaldato prima di inserire gli alimenti. Il forno vi avviserà quando sarà il momento di inserire gli alimenti. Per ottenere risultati perfetti, durante la cottura vi verrà chiesto di girare gli alimenti.	1 +
		Bacon	50 - 400 g	Il piatto crisp deve essere preriscaldato prima di inserire gli alimenti. Il forno vi avviserà quando sarà il momento di inserire gli alimenti. Distribuire uniformemente sul piatto crisp dopo il preriscaldamento. Per ottenere risultati perfetti, durante la cottura vi verrà chiesto di girare gli alimenti.	1 +
		Salsicce & wurstel	200 g - 1,0 kg	Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Punzecchiare le salsicce con una forchetta per evitare che l'involucro si laceri. Per ottenere risultati perfetti, durante la cottura vi verrà chiesto di girare gli alimenti.	1 +
	PESCE	Bastoncini di pesce [surgelati]	200 - 600 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp. Per ottenere risultati perfetti, durante la cottura vi verrà chiesto di girare gli alimenti.	1 +
	VERDURE	Patatine fritte [surgelate]	200 - 600 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp.	1 +

ACCESSORI				
	Griglia	Leccarda / Teglia	Contenitore resistente al calore e adatto al MW	Piatto Crisp

FUNZIONI SPECIALI

MANTENIMENTO IN CALDO

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

LIEVITAZIONE

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. Accessori necessari: griglia metallica e contenitore resistente al calore.

CICLO ECO

Per cuocere arrostiti ripieni e filetti di carne in pezzi su un solo ripiano. In questa funzione ECO la luce rimane spenta durante la cottura. Per utilizzare il ciclo ECO e ottimizzare quindi i consumi energetici, la porta forno non deve essere aperta fino a completamento della cottura del cibo.

Accessori necessari: griglia metallica con una teglia/leccarda.

DIAMOND CLEAN

L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura permette di rimuovere facilmente sporco e residui di cibo. Versare 200 ml di acqua potabile sul fondo del forno, attivando la funzione a forno freddo.

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Ruotare la manopola di selezione per accendere il forno e visualizzare sul display la funzione desiderata. Per selezionare una funzione da un menu (il display mostrerà la prima voce disponibile) ruotare la manopola di regolazione fino a visualizzare la voce desiderata. Il display mostrerà l'icona della funzione e i valori di base: premere ☒ per confermare.



ALTRE FUNZIONI

CONTA MINUTI

Per impostare il timer senza attivare una funzione.

PREFERITI

Per richiamare la lista delle 20 funzioni preferite.

IMPOSTAZIONI

Per regolare le impostazioni del forno.

Attivando la modalità "ECO", la luminosità del display si riduce per risparmiare energia e la luce si spegne dopo 1 minuto. Se la modalità "DEMO" è impostata su "On", tutti i comandi sono operativi e i menu sono disponibili ma il forno non viene riscaldato. Per disattivare questa modalità, accedere a "DEMO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off". Selezionando "RESET", l'apparecchio si spegne e vengono ripristinate le impostazioni della prima accensione. Tutte le impostazioni successive vengono cancellate.

2. IMPOSTARE LA FUNZIONE

Dopo avere selezionato la funzione desiderata è possibile modificarne le impostazioni. Il display mostra in sequenza le impostazioni che è possibile modificare. Premendo << è possibile modificare nuovamente l'impostazione precedente.

POTENZA / TEMPERATURA / LIVELLO GRILL

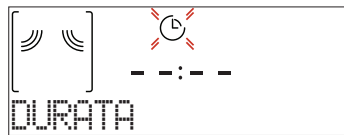


Quando il valore lampeggia sul display, ruotare la manopola di regolazione per modificarlo, quindi premere ☒ per

confermare e procedere con le impostazioni seguenti (per i valori che è possibile modificare).

Usare la stessa procedura per impostare il livello grill: Sono disponibili tre livelli di potenza per il grill: 3 (alto), 2 (medio), 1 (basso).

DURATA



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

Note: durante la cottura, premendo  è possibile regolare il tempo impostato: ruotare la manopola di regolazione per regolarlo e premere  per confermare.

Nelle funzioni che non utilizzano le microonde è possibile non impostare la durata e gestire manualmente il tempo di cottura: Premere  o  per confermare e avviare la funzione. Selezionando questa modalità non è possibile programmare un avvio ritardato.

ORA DI FINE (AVVIO RITARDATO)

Una volta impostato un tempo di cottura è possibile posticipare l'avvio della funzione programmando l'ora di fine cottura. Nelle funzioni di cottura a microonde questo tempo equivale alla durata.

Il display mostra l'ora di fine mentre l'icona  lampeggia.



Ruotare la manopola di regolazione per impostare l'ora di fine cottura desiderata, quindi premere  per confermarla e attivare la funzione. Posizionare gli alimenti nel forno e chiudere la porta: la funzione si avvierà automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.

Note: La programmazione dell'avvio ritardato di una cottura disattiva la fase di preriscaldamento del forno: la temperatura desiderata sarà raggiunta gradualmente, perciò i tempi di cottura saranno leggermente più lunghi rispetto a quanto indicato nella tabella di cottura.

Durante il tempo di attesa, è possibile ruotare la manopola di regolazione per cambiare l'ora di fine programmata o premere  per modificare altre impostazioni.

MY MENU

Queste funzioni selezionano automaticamente la modalità, la potenza, la temperatura e la durata di cottura più adatte per le varie pietanze.



Alla richiesta, sarà sufficiente indicare le caratteristiche degli alimenti per ottenere un risultato ottimale.

PESO / PORZIONI



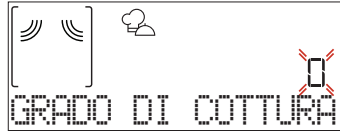
Per impostare questa funzione correttamente, seguire le indicazioni che compaiono sul display, impostare i

valori desiderati ruotando la manopola di regolazione e quindi premere  per confermare.

Alcune funzioni My Menu non richiedono di inserire la quantità: grazie a un sensore di umidità intelligente, il forno può regolare automaticamente il tempo di cottura in base alla quantità di alimenti.

GRADO DI COTTURA

Nelle funzioni MY MENU è possibile regolare il grado di cottura.



Alla richiesta, ruotare la manopola di regolazione per selezionare il livello desiderato tra Leggero/Basso (-1) e Extra/Alto (+1). Premere  o  per confermare e avviare la funzione.

3. AVVIARE LA FUNZIONE

Dopo avere confermato i valori predefiniti o avere applicato le impostazioni preferite, premere  per attivare la funzione prescelta.

Ad ogni pressione del tasto , il tempo di cottura viene aumentato di 30 secondi (o di 5 minuti per le funzioni che non attivano le microonde).

Se è stato impostato un avvio ritardato, premendo  sarà possibile annullare il ritardo e avviare subito la funzione programmata.

Note: la funzione avviata può essere interrotta in qualsiasi momento premendo .

Se il forno è caldo e la funzione prevede una determinata temperatura massima, sul display compare un messaggio corrispondente. Premere  per tornare alla schermata precedente e scegliere un'altra funzione, oppure attendere il completo raffreddamento del forno.

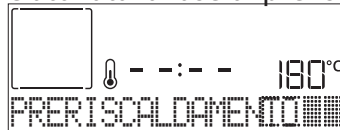
JET START

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

4. PRERISCALDAMENTO

Alcune funzioni richiedono una fase di preriscaldamento:

una volta avviata la funzione, il display segnala che si è attivata la fase di preriscaldamento.



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

A questo punto aprire la porta, infornare gli alimenti, chiudere la porta e avviare la cottura premendo

 o .

Note: inserire gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere i risultati di cottura.

Aperto la porta durante la fase di preriscaldamento, questa si interrompe temporaneamente.

Il tempo di cottura non comprende la fase di preriscaldamento. La temperatura finale del forno può essere modificata ruotando la manopola di regolazione.

5. METTERE IN PAUSA LA COTTURA / AGGIUNGERE, GIRARE O CONTROLLARE IL CIBO

PAUSA

Aprendo la porta, le resistenze vengono disattivate e la cottura viene temporaneamente interrotta.

Per riprendere la cottura, chiudere lo sportello e premere .

Note: durante le funzioni My Menu, aprire la porta solo se richiesto.

AGGIUNGERE, MESCOLARE O GIRARE GLI ALIMENTI

Alcune ricette My Menu Cook richiedono di introdurre gli alimenti dopo la fase di preriscaldamento, o di aggiungere altri ingredienti per completare la cottura. In questi casi, sul display comparirà un messaggio con la richiesta di girare o mescolare gli alimenti durante la cottura.



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

Aprire la porta, eseguire l'operazione indicata sul display, chiudere la porta e premere  per continuare la cottura.

Note: se compare la richiesta di girare o mescolare gli alimenti ma l'operazione richiesta non viene eseguita entro 2 minuti, il forno riprende automaticamente la cottura. La richiesta di "AGG. ALIMENTO" viene mantenuta per 2 minuti: se l'azione corrispondente non viene eseguita, la funzione viene terminata.

6. FINE COTTURA

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



Premere  per continuare la cottura in modalità manuale aumentando il tempo di 30 secondi alla volta (nelle funzioni a microonde) o di 5 minuti alla volta (senza microonde), oppure ruotare la manopola di regolazione per prolungare il tempo di cottura impostando una nuova durata. In entrambi i casi, i parametri di cottura saranno mantenuti. Per riprendere la cottura, premere .

7. PREFERITI

Per una maggiore facilità d'uso, è possibile memorizzare fino a 20 funzioni preferite.

Al termine della cottura, sul display compare un messaggio che propone di salvare la funzione nella lista dei preferiti con un numero da 1 a 20.



Se si desidera salvare la funzione tra i preferiti e memorizzare le impostazioni correnti per usi successivi premere , oppure premere << per ignorare la richiesta.

Dopo avere premuto , ruotare la manopola di regolazione per selezionare il numero di posizione, quindi premere  per confermare.

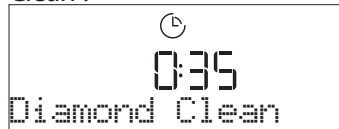
Note: se la memoria è piena o la posizione è già occupata, viene chiesto di confermare la sovrascrittura della funzione precedente. Per richiamare in un momento successivo le funzioni già salvate, ruotare la manopola di selezione su "PREFERITI": il display mostrerà la lista delle funzioni preferite.



Ruotare la manopola di regolazione per selezionare la funzione, confermarla premendo  e premere  per attivarla.

8. FUNZIONE DIAMOND CLEAN

Ruotare la manopola di selezione su Special Functions (Funzioni speciali), quindi selezionare la funzione "Diamond Clean".



Premere  per attivare la funzione: il display indicherà le operazioni richieste per ottenere una pulizia ottimale: seguire le indicazioni e quindi premere . Una volta eseguite tutte le operazioni preliminari, alla richiesta del forno premere  per attivare il ciclo di pulizia.

Note: si raccomanda di non aprire la porta del forno durante il ciclo di pulizia, perché la fuoriuscita del vapore potrebbe avere un effetto negativo sul risultato finale.

A ciclo ultimato, il relativo messaggio di avviso lampeggia sul display. Lasciar raffreddare il forno, quindi pulire e asciugare le superfici interne con un panno o una spugna. Al termine, rimuovere il recipiente, ultimare la pulizia con un panno liscio e asciugare la cavità del forno con un panno di microfibra inumidito.

9. CONTA MINUTI

Quando il forno è spento, il display può essere utilizzato come contaminuti. Per attivare la funzione, assicurarsi che il forno sia spento e ruotare la manopola di regolazione: sul display lampeggerà l'icona .



Ruotare la manopola di regolazione per impostare la durata desiderata e quindi premere  per attivare il timer. Un segnale acustico e il display avviseranno che il conto alla rovescia è terminato.

Note: il conta minuti non attiva nessun ciclo di cottura. Ruotare la manopola di regolazione per modificare l'ora impostata sul timer.

Dopo avere attivato il conta minuti, è anche possibile selezionare e attivare una funzione. Ruotare la manopola di selezione per selezionare la funzione desiderata.

Una volta avviata la funzione, il timer continuerà autonomamente il conto alla rovescia senza interferire sulla funzione stessa.

Durante questa fase non sarà possibile vedere il contaminuti (sarà visualizzata solo l'icona ) , ma il conto alla rovescia continuerà. Per tornare a visualizzare il timer, attendere il termine della funzione o spegnere il forno.

10. BLOCCO TASTI

Per bloccare i tasti, tenere premuto << per almeno cinque secondi. Per disattivare, ripetere la stessa procedura.



Nota: questa funzione può essere attivata anche durante la cottura. Per ragioni di sicurezza, è possibile spegnere il forno in qualsiasi momento.

ATTENZIONE!

- Osservare queste istruzioni quando si usa il microonde.
- Se il metallo entra in contatto con la parete del vano di cottura, si producono scintille che possono danneggiare l'apparecchio o distruggere il vetro interno della porta.
- I componenti metallici, ad esempio i cucchiaini contenuti nei bicchieri, devono rimanere a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del vano di cottura e dall'interno della porta. Gli accessori posizionati direttamente l'uno sull'altro generano scintille.
- Non combinare la griglia con la leccarda.
- Inserire gli accessori solo alle rispettive altezze. La leccarda universale o la teglia non sono adatte al solo funzionamento a microonde. Si potrebbero formare scintille che potrebbero danneggiare il vano di cottura.
- Utilizzare la griglia in dotazione come base di appoggio.

Le vaschette di alluminio nell'apparecchio possono provocare scintille. L'apparecchio è danneggiato dalla formazione di scintille.

- Non utilizzare vaschette di alluminio nell'apparecchio. Il funzionamento dell'apparecchio senza alimenti all'interno del vano di cottura provoca un sovraccarico.
- Mai avviare il forno a microonde senza aver prima inserito gli alimenti. L'unica eccezione consentita è quella di un breve test per i piatti. Quando si preparano popcorn a microonde a una potenza troppo elevata, il pannello della porta potrebbe incrinarsi a causa del sovraccarico.
- Mai impostare la potenza del microonde ad un livello troppo alto.
- Utilizzare un massimo di 600 watt.
- Posizionare sempre il sacchetto di popcorn su un piatto di vetro.

CONSIGLI UTILI

CONSIGLI PER LA COTTURA A 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 sulla griglia metallica. 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 le torte e i prodotti da forno si consiglia di utilizzare la funzione "Conventional" (Statico). In alternativa, per abbreviare i tempi di cottura è possibile selezionare "Conventional + MW" (Statico + Microonde), impostando il microonde alla potenza massima di 160 W per mantenere gli alimenti morbidi e fragranti.

Con la funzione "Conventional" (Statico) utilizzare tortiere di metallo scuro e posizionarle sul ripiano in filo metallico in dotazione, mentre con "Conventional + MW" (Statico + Microonde) utilizzare un contenitore adatto al microonde posizionato sulla griglia metallica in dotazione.

CARNE E PESCE

Per ottenere velocemente una doratura perfetta di carne e pesce mantenendoli teneri all'interno, si consiglia di utilizzare funzioni che combinano la cottura ventilata e l'azione delle microonde.

Per ottenere risultati ottimali si raccomanda di impostare la potenza delle microonde a 160 W.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione o pulizia.

Non utilizzare apparecchi a vapore.

Indossare guanti protettivi.

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

Il forno deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualsiasi tipo di manutenzione.

SUPERFICI 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.
- Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con le superfici, pulire subito con un panno in microfibra umido.

SUPERFICI INTERNE

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo; per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti con un elevato contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.

- Attivare la funzione "Diamond Clean" per una pulizia ottimale delle superfici interne.
- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.

ACCESSORI

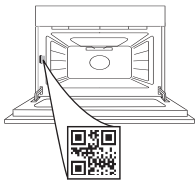
Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna. Il piatto Crisp deve essere pulito utilizzando acqua e un detergente delicato. Per lo sporco ostinato, strofinare delicatamente con un panno. Lasciare sempre raffreddare il piatto Crisp prima della pulizia.

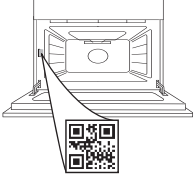
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non si accende.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnere e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.
Il forno fa rumore anche se spento.	Ventola di raffreddamento attiva.	Aprire la porta o tenere premuto e attendere che il processo di raffreddamento sia terminato.
Il display visualizza la lettera "F" seguita da un numero o da una lettera.	Guasto software.	Contattare il Call Center e indicare il numero che segue la lettera "F".
Il forno non si riscalda.	Se la modalità "DEMO" è impostata su "On", tutti i comandi sono operativi e i menu sono disponibili ma il forno non viene riscaldato. Sul display appare la scritta "DEMO" ogni 60 secondi.	Accedere a "DEMO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off".

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

- Utilizzare il codice QR sul proprio apparecchio
- Visitare il sito web **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.





يُرجى مسح رمز الاستجابة السريعة على جهازك
من أجل الحصول على مزيد من المعلومات

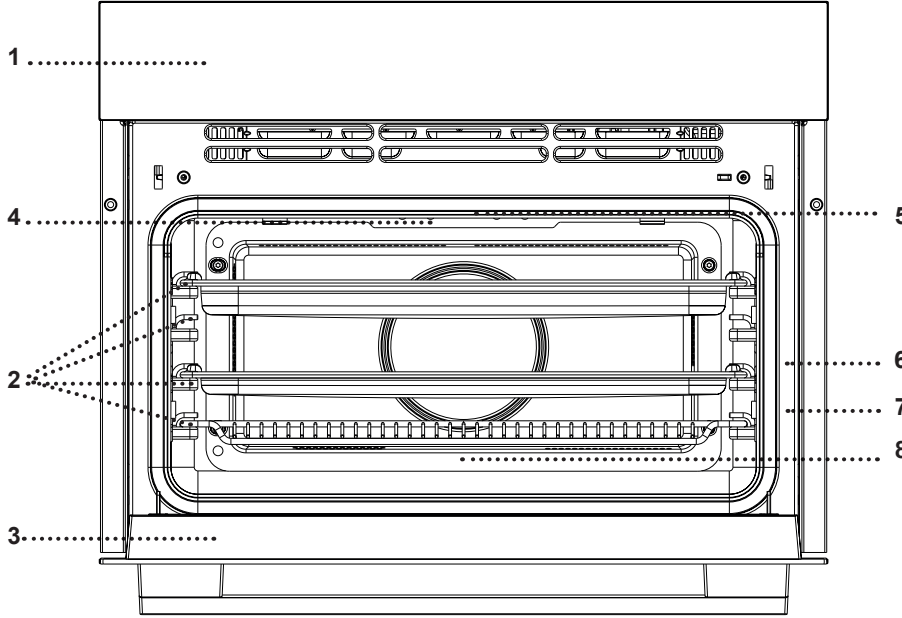
نشكرك على شرائك أحد منتجات HOTPOINT - ARISTON
للحصول على مزيد من المساعدة التفصيلية، يرجى تسجيل المنتج الخاص بك
على www.register10.eu



واقرا تعليمات السلامة بعناية قبل استخدام الجهاز.

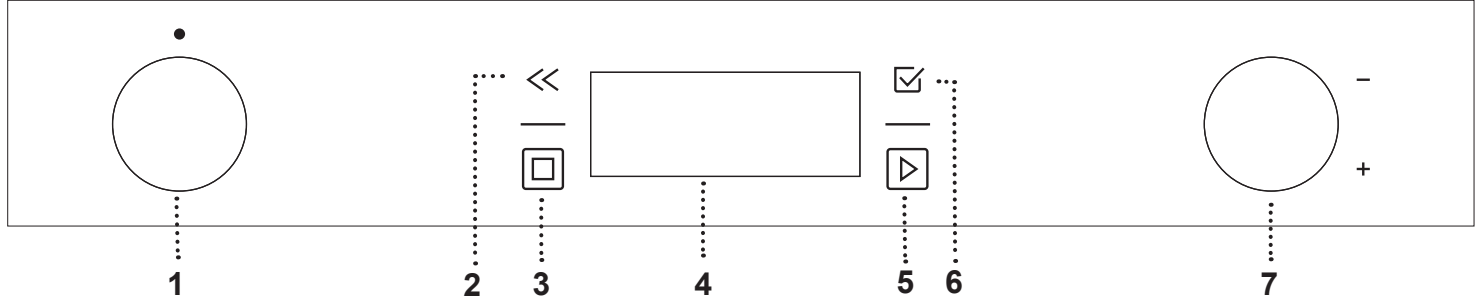


شرح المنتج



1. لوحة التحكم
2. الرفوف السلمية
(المستوى مُشار إليه بالجزء الأمامي من الفرن)
3. الباب
4. عنصر التسخين العلوي/الشواية
5. اللبنة
6. نقطة تركيب مقياس نضح اللحم
(إن وجدت)
7. لوحة التمييز
(لا تخلصها)
8. عنصر التسخين السفلي
(غير مرئي)

وصف لوحة التحكم



1. مفتاح الاختيار
لتشغيل الفرن عن طريق اختيار وظيفة. أدر إلى الوضع • لإيقاف الفرن.
2. رجوع
للعودة إلى الشاشة السابقة.
3. إيقاف
لإيقاف دورة الطهي مؤقتًا.
4. وحدة العرض
5. التشغيل
لتشغيل وظيفة ما باستخدام الإعدادات المحددة أو الأساسية.
6. تأكيد
لتأكيد اختيار الوظيفة وضبط القيمة.
7. المفتاح

قبل شراء منتجات أخرى متوفرة في السوق، تحقق من كونها مقاومة للحرارة ومناسبة للطهي بالبخار. احرص على وجود فجوة مقدارها 30 مم على الأقل بين الجانب العلوي

للوعاء وجدران حيز الطهي لإتاحة مرور البخار بشكل كاف. قد ترتفع درجة حرارة الملحقات أثناء وظيفة الميكروويف. يوصى باستخدام وسيلة الحماية للتعامل مع الملحقات في نهاية الدورة.

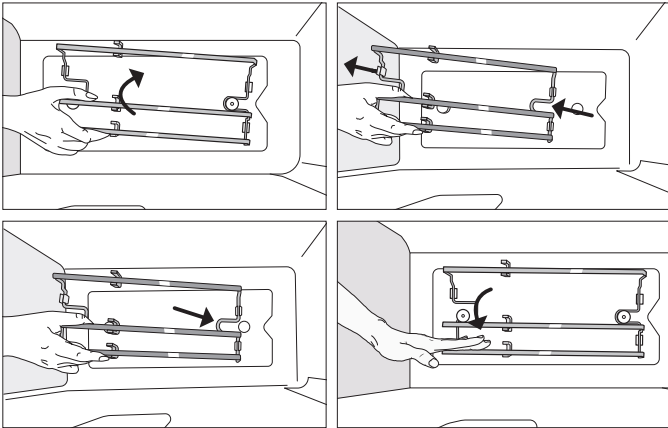
مقبض صينية إعداد المقرمشات CRISP	صينية إعداد المقرمشات CRISP	صينية الخبز	الرف السلكي
يستخدم لإخراج صينية إعداد المقرمشات Crisp الساخنة من الفرن.	للاستخدام فقط مع الوظائف المحددة. يجب دائماً وضع لوح إعداد المقرمشات Crisp في منتصف الرف السلكي ويمكن تسخينه مسبقاً عندما يكون فارغاً، وذلك باستخدام الوظيفة الخاصة لهذا الغرض فقط. ضع الطعام مباشرة على صينية إعداد المقرمشات Crisp. أقدام السيليكون بين قضبان الرف السلكي لمزيد من الثبات.	صينية الخبز مناسبة لجميع أوضاع الطهي باستثناء وظائف "الميكروويف". يمكن استخدامها لطهي جميع أنواع الأطعمة بدون حاوية. استخدمه لتجميع عصير الطبخ، ضعيه أسفل الرف السلكي.	الرف السلكي مناسب لجميع أوضاع الطهي، بما في ذلك الطهي بالميكروويف. عند استخدام أجهزة الميكروويف، ضع الرف السلكي دائماً على المستوى 1 (المستوى السفلي). يمكنك وضع الطعام مباشرة على الشبكة السلكية أو استخدامها كدعامة لصواني الخبز أو صواني الكيك أو غيرها من أواني الموقد المقاومة للحرارة وموجات الميكروويف.

قد يختلف عدد الملحقات تبعاً للطراز الذي اشتريته. *يمكن شراء الملحقات الأخرى بشكل منفصل من خدمة ما بعد البيع.

ثم قم بتحريكها على امتداد القضبان إلى أبعد قدر ممكن. يجب إدخال الملحقات الأخرى، مثل صينية الخبز، بشكل أفقي وتحريكها على المجاري الدليلية. ادفع الملحق إلى الداخل بالكامل، وتأكد أنه لا يلمس باب الجهاز.

إدخال الشبكة السلكية والملحقات الأخرى

أدخل الشبكة السلكية في المستوى المرغوب عن طريق مسكها في وضع مائل قليلاً لأعلى ثم ضع الجانب الخلفي البارز (موجهاً لأعلى) في الأسفل أولاً.



إزالة وتركيب الأرفف السلمية

يوجد رفين سلميين على جانبي تجويف الفرن، مثبتين على دعائمين على شكل زر. الرفوف السلمية قابلة للإزالة لجعل التنظيف أكثر ملاءمة.

1. لإزالة الرفوف السلمية، أمسك الجزء الخارجي من الدليل بإحكام، ثم اسحب لأعلى لاستخراجه من الدعامة الأمامية أثناء التدوير على الدعامة الخلفية، ثم اسحب الجزء بالكامل من التجويف.

2. لتغيير موضع الرفوف السلمية، قم بتحريك الجزء الخلفي على الدعم الخلفي. بعد ذلك، بمجرد التثبيت، قم بدفع المؤخرة لأسفل حتى يتم إدخال الرف السلمي في الدعامة الأمامية.

الاستخدام لأول مرة

1. اختر اللغة

يلزمك ضبط اللغة والوقت عند تشغيل الجهاز لأول مرة: تظهر على وحدة العرض كلمة "English".



أدر مفتاح الضبط لتصفح اللغات المتاحة واختيار اللغة المطلوبة.

اضغط على ☒ لتأكيد اختيارك.

يرجى ملاحظة: يمكن تغيير اللغة في وقت لاحق أيضا من خلال اختيار "اللغة في قائمة الإعدادات".

2. ضبط الوقت

بعد اختيار اللغة، يلزمك ضبط الوقت الحالي: يومض رقما الساعات في وحدة العرض.

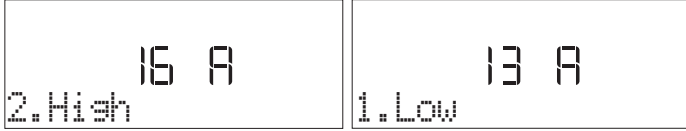


أدر مفتاح الضبط لضبط الساعة بدقة واضغط ☒ : سوف يومض رقما الدقائق في وحدة العرض. أدر مفتاح الضبط لضبط الدقائق واضغط ☒ للتأكيد.

يرجى ملاحظة: قد تحتاج لضبط الوقت مرة أخرى بعد انقطاع الكهرباء لفترة طويلة. اختر "الساعة" في قائمة "الإعدادات".

3. ضبط استهلاك الطاقة

تمت برمجة الفرن ليعمل بمعدل استهلاك للطاقة يتوافق مع معدل شبكة التيار المنزلية ويزيد عن 3 كيلوواط (16 أمبير): إذا كان الإمداد بالطاقة في المنزل أقل من ذلك، فعليك تقليل هذه القيمة (13 أمبير). اختر الطاقة في POWER قائمة الإعدادات SETTINGS المتاحة عن طريق تحديد "SETTINGS" "الإعدادات" باستخدام المفتاح الأيسر وباستخدام المفتاح الأيمن إعداد الطاقة المطلوب.



4. تسخين الفرن

قد ينبعث من الفرن الجديد روائح غير مستحبة ناتجة عن آثار التصنيع: وهذا أمر طبيعي تماما. قبل البدء في طهي الطعام ننصح بتسخين الموقد وهو خال للتخلص من أية روائح غير مستحبة. انزع قطع الحماية المصنوعة من الورق المقوى أو الرقائق الشفافة من الفرن وأخرج الملحقات من الداخل.

قم بتسخين الفرن حتى درجة 200 °م لمدة ساعة تقريبا، وأفضل طريقة لذلك استخدام وظيفة "Fast preheat" (الإحماء السريع). تعتبر الروائح والدخان أمرا طبيعيا عند استخدام الفرن في المرات القليلة الأولى، أو عندما يكون متسخا بشدة. اتبع التعليمات لإعداد الوظيفة بشكل صحيح.

يرجى ملاحظة: من الأفضل تهوية الغرفة بعد استخدام الجهاز لأول مرة.

الوظائف

الميكروويف

استخدم وظيفة الميكروويف فقط مع الأطعمة أو المشروبات بالداخل للحفاظ على الأداء الوظيفي الصحيح للمنتج. الملحقات المطلوبة: رف سلكي، حاوية آمنة للاستخدام في الميكروويف وعازلة للحرارة.

القدرة (واط)	موصى به لـ
950	إعادة التسخين السريع للمشروبات والأطعمة المحتوية على نسبة ماء عالية. إذا كان الطعام يشتمل على بيض أو قشدة فقم باختيار مستوى طاقة أقل.
750	طهي الخضروات.
600	طهي اللحوم والأسماك والأطباق التي لا يمكن تقليبها.
500	طهي صوص اللحم، أو الصوص المحتوي على جبن أو بيض. لإتمام طهي فطائر اللحم والمعكرونة الفرن.
350	الطهي ببطء ورفق. مثالي لصهر الزبد أو الشيكولاتة.
160	إذابة تجمد الأطعمة المجمدة، تليين الزبد والجبن.
90	تليين الأيس كريم.

الإجراء اللازم	الطعام	القدرة (واط)	المدة (دقيقة)
إعادة التسخين	2 كوب	950	1 - 2
الطهي	الكعك الأسفنجي	750	5 - 6
الطهي	كريمة البيض	500	10 - 12
الطهي	رغيف اللحم	600	15 - 25

صينية إعداد المقرمشات CRISP

لتحمير الطعام بشكل مثالي سواء من الأعلى أو الأسفل. يجب استخدام هذه الوظيفة مع صينية إعداد المقرمشات Crisp فقط. الملحقات المطلوبة: رف سلكي في المستوى 1، لوح إعداد المقرمشات Crisp، ومقبض لوح إعداد المقرمشات Crisp.

Hotpoint

ARISTON

الشواية

للتحمير، الشواء وعمل الغراتان. نوصي بتقليب الطعام أثناء الطهي. الملحقات الموصى بها: الرف السلكي

الطعام	مستوى الشوي	المدة (دقيقة)
التوست	عالي	5 - 6

الشواية + الميكروويف

لطهي الأطعمة وتحميرها بسرعة من خلال الدمج بين وظائف الميكروويف والشواية. الملحقات المطلوبة: رف سلكي في المستوى 1، حاوية آمنة للاستخدام في الميكروويف وعازلة للحرارة.

الفرن التقليدي

للطهي بشكل مثالي ولتحمير أي نوع من الأطباق من الأعلى والأسفل على رف واحد فقط. لتحقيق أفضل النتائج، تحتوي هذه الوظيفة على مرحلة التسخين المسبق: انتظر نهاية التسخين المسبق لإدخال الطعام. الملحقات المطلوبة: صينية خبز أو رف سلكي وحاوية عازلة للحرارة.

الطعام	درجة الحرارة (°م)	المدة (دقيقة)
كعك كيك / كعك صغير	160	20 - 25
كعك	165	15 - 20

الفرن التقليدي + الميكروويف

لإعداد أطباق مطهية بشكل أسرع من خلال الدمج بين الموقد التقليدي والميكروويف. الملحقات المطلوبة: رف سلكي في المستوى 1، حاوية آمنة للاستخدام في الميكروويف وعازلة للحرارة.

وظيفة MY MENU MELT & SOFT

لإذابة وتليين الطعام. حيث يقوم الفرن أوتوماتيكيا بضبط الإعدادات اللازمة لتحقيق أفضل نتائج ممكنة في أقصر مدة زمنية. ضع الطعام في حاوية آمنة للاستخدام في الميكروويف وعازلة للحرارة مباشرة على الرف السلبي عند المستوى 1.

الطعام	الوزن/الكميات/القطع	ملاحظة
تليين الزبدة	100 - 500 جم	ضع الزبدة في وعاء مباشرة على الرف السلبي للحصول على أفضل النتائج.
تليين الآيس كريم	100 - 500 جم	إذا وضعت وعاء الآيس كريم مباشرة في الفرن، فتأكد من أن الوعاء آمن للاستخدام في الميكروويف.
إذابة الشوكولاتة	100 - 500 جم	قم بتقطيع الشوكولاتة إلى قطع للحصول على أفضل النتائج. في النهاية، حرك الشوكولاتة لإكمال عملية الذوبان.
إذابة الجبن	100 - 500 جم	قم بتقطيع الجبن إلى قطع للحصول على أفضل النتائج. في النهاية، حرك الجبن لإكمال عملية الذوبان.

وظائف MY MENU FUNCTIONS

مع وظائف قائمتي، ما عليك سوى تحديد نوع ووزن أو كمية المواد الغذائية للحصول على أفضل النتائج. وسيقوم الفرن تلقائيًا بحساب الإعدادات المثالية ويستمر في تغييرها مع تقدم عملية الطهي. لتحقيق أقصى استفادة من هذه الوظيفة، اتبع التعليمات الموجودة في جدول الطهي المعني. نظرًا لتنوع الأطعمة، يتم ضبط مدة الطهي على درجة متوسطة. ننصح دائمًا بالتحقق من نضج الطعام من الداخل وفي حالة إطالة وقت الطهي للحصول على نضج مناسب. تمنح بعض الدورات الأوتوماتيكية إمكانية ضبط مستوى طهي أقل أو أعلى من المستوى الافتراضي مسبقًا (راجع فقرة النضج في قسم الاستخدام اليومي).

وظيفة MY MENU DEFROST

لإذابة تجمد أنواع مختلفة من الأطعمة بسرعة. ضع الطعام دائمًا في حاوية مباشرة على الرف السلبي للحصول على أفضل النتائج، باستثناء عملية تدوير الخبز المقرمش Crisp. في النهاية دع الطعام يهدأ لمدة 5 دقائق.

وظيفة CRISP BREAD DEFROST

تتيح لك هذه الوظيفة الحصرية إذابة تجمد الخبز المجمد. الجمع بين تقنيات إذابة التجمد والقمرشة، سوف يكتسب الخبز مذاقًا لذيذًا وكأنه مخبوز طازجًا. استخدم هذه الوظيفة لإذابة الثلج بسرعة وتسخين لفائف الخبز، الباكيت والكرواسون. يجب استخدام لوح إعداد المقرمشات Crisp مع هذه الوظيفة، ويجب وضعه مباشرة على الرف السلبي.

الطعام	الوزن
الإذابة المؤقتة	-
لحوم	100 جم - 2.0 كجم
الدواجن	100 جم - 3.0 كجم
أسماك	100 جم - 2.0 كجم
وظيفة	50 - 800 جم
CRISP BREAD DEFROST	

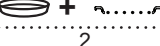
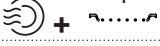
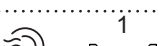
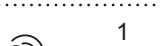
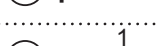
قائمة MY MENU REHEAT

لإعادة تسخين الوجبات الجاهزة المجمدة أو الباردة أو في درجة حرارة الغرفة. حيث يقوم الفرن أوتوماتيكيا بضبط الإعدادات اللازمة لتحقيق أفضل نتائج ممكنة في أقصر مدة زمنية. ضع الطعام على طبق عشاء آمن للاستخدام في الميكروويف ومقاوم للحرارة أو طبق مباشرة على الرف السلبي عند المستوى 1.

الطعام	الوزن/الكميات/القطع	ملاحظة
وجبة في طبق	250 - 800 جم	احذر أثناء إخراجه من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق الألومنيوم. الانتظار لمدة دقيقة أو دقيقتين يُحسن النتيجة في نهاية عملية إعادة التسخين.
لازانيا [مجمدة]	400 جم - 1.5 كجم	احذر أثناء إخراجه من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق الألومنيوم.
حساء	100 - 800 جم	تسخين مع عدم التغطية في وعاء واحد.
ماء	100 - 500 جم	تسخين مع عدم التغطية في وعاء واحد.

وظيفة MY MENU COOK TABLE

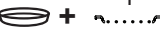
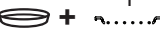
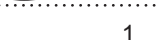
لطهي أنواع مختلفة من الأطباق والأطعمة وتحقيق النتائج المثالية بأسرع وأسهل طريقة. لتحقيق أقصى استفادة من هذه الوظيفة، اتبع التعليمات الموجودة في جدول الطهي المعني.

القائمة	الفئة	الطعام	الوزن/الكميات/القطع	ملاحظة	الملحق
الخبز		شطائر الخبز	400 جم - 1 كجم	حضر العجينة وفقا لوصفتك المفضلة لقالب خفيف. قم بتشكيله على هيئة وعاء القالب قبل أن يرتفع. استخدم وظيفة الرفع المختارة في الفرن.	1 + 
	بيتزا وخبز	البيتزا	400 جم - 1.2 كجم	جهز عجينة البيتزا تبعاً لوصفتك المفضلة. اتركه لينتفخ باستخدام الوظيفة المختارة في الفرن. افرد العجينة داخل صينية الخبز المدهونة بقليل من الزيت. أضف الطبقة العلوية حسب رغبتك. احذر أثناء إخراجها من العبوة أن تقوم بإزالة أي من رقائق الألومنيوم.	2 
		بيتزا [مجمدة]	250 - 700 جم		1 + 
		كعك الموفين	1 دفعة	قم بتحضير مجموعة من 16-18 قطعة تبعاً لوصفتك المفضلة واملأ بها قوالب الورق. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية الخبز. اصنع خلطة من 500 جم من الدقيق، 200 جم زبدة مملحة، 200 جم من السكر، بيضتين. أضف نكهة عبيد الفاكهة. دعها تبرد. قم بتمديد العجين بشكل متساوي وقم بتشكيله كما ترغب. ضع الكعك على صينية الخبز.	2 
	الكعك والمعجنات	كعك	1 دفعة	جهز تبعاً لوصفتك المفضلة. افرد العجينة على صينية الخبز المعطاة بورق الخبز.	1 + 
		براونيز	1 دفعة	ضع الطعام دائماً على الرف السلكي مباشرة. افتح كيساً واحداً فقط في كل مرة.	1 
	البيض والوجبات الخفيفة	بيض مخفوق	2 - 10 قطع	قم بتجهيزها في وعاء واحد تبعاً لوصفتك المفضلة.	1 + 
		لحم بقري مشوي	800 جم - 1.7 كجم	ادهن زيتاً بالفرشاة وافرك بالملح والفلفل. تبّل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة. عند نهاية عملية الطهي، انتظر لمدة لا تقل عن 15 دقيقة قبل التقطيع.	1 + 
	لحوم	لحم دسم مشوي	800 جم - 2.0 كجم	ادهن زيتاً بالفرشاة وافرك بالملح والفلفل. تبّل بالثوم والأعشاب حسب الرغبة. عند نهاية عملية الطهي، انتظر لمدة لا تقل عن 15 دقيقة قبل التقطيع.	1 + 
		الدجاج المحمر	800 جم - 2.5 كجم	ادهن زيتاً بالفرشاة وتبّل حسب الرغبة. افركها بالملح والفلفل. قم بإدخالها في الفرن والصدر لأعلى.	1 + 
المشويات والجراتين	أسماك	سمك كامل مشوي	400 جم - 1.5 كجم	ادهن زيتاً بالفرشاة وتبّل حسب الرغبة.	1 + 
		ستيك سمك مشوي	200 - 800 جم	ادهن زيتاً بالفرشاة وتبّل حسب الرغبة.	1 + 
		البطاطس المشوية	300 جم - 1.0 كجم	تقطع إلى قطع وتتبّل بالزيت والملح وتُنكه بالأعشاب. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات. للحصول على نتائج مثالية، سيُطلب منك أثناء الطهي تحريك الطعام.	1 + 
	الخضروات	خضار محشو	600 جم - 2.0 كجم	اخرج محتوى الخضروات واملئها بخليط من جسم الخضروات نفسها بالإضافة إلى اللحم المفروم والجبن المبشور. تبّل بالثوم والملح ونكهها بالأعشاب حسب الرغبة.	1 + 
		جراتان البطاطس	400 جم - 1.5 كجم	صف البرجر النباتي وضعه في وعاء أكبر. تبّل بالملح والفلفل وأسكب فوقه الكريمة. انثر بعض الجبن على القمة.	1 + 

الملحقات	 صينية إعداد المقرمشات Crisp	 حاوية مقاومة للحرارة والميغاوات	 صينية تجميع القطرات/ صينية الخبز	 الرف السلكي
----------	---	---	--	---

Hotpoint

ARISTON

القائمة	الفئة	الطعام	الوزن/الكميات/القطع	ملاحظة	الملحق
١	لحوم	فطائر البرجر	100 - 500 جم	ادهن لوح إعداد المقرمشات crisp بقليل من الزيت قبل التسخين المسبق. يجب تسخين لوح إعداد المقرمشات crisp مسبقاً قبل إدخال الطعام. سيُعلمك الفرن عندما يحين وقت إدخال الطعام. للحصول على نتائج مثالية، سيُطلب منك أثناء الطهي تقليب الطعام.	1 + 
		ياكون	50 - 400 جم	يجب تسخين لوح إعداد المقرمشات crisp مسبقاً قبل إدخال الطعام. سيُعلمك الفرن عندما يحين وقت إدخال الطعام. قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات crisp بعد الإحماء. للحصول على نتائج مثالية، سيُطلب منك أثناء الطهي تقليب الطعام.	1 + 
		النقانق وورستيل	200 جم - 1.0 كجم	قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات crisp. قم بخز السجق باستخدام شوكة لمنع حدوث انفلاق. للحصول على نتائج مثالية، سيُطلب منك أثناء الطهي تقليب الطعام.	1 + 
		أسماك	200 - 600 جم	قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات crisp. للحصول على نتائج مثالية، سيُطلب منك أثناء الطهي تقليب الطعام.	1 + 
		الخضروات	200 - 600 جم	قم بتوزيعها بشكل متساوي في صينية إعداد المقرمشات.	1 + 

الملحقات	الرف السلكي	صينية تجميع القطرات / صينية الخبز	حاجية مقاومة للحرارة والميغاواط	صينية إعداد المقرمشات Crisp
----------	-------------	-----------------------------------	---------------------------------	-----------------------------

وظائف أخرى

وظيفة MINUTEMINDER
لقياس الوقت دون تفعيل أي وظيفة.

FAVORITES (المفضلات)
لاستدعاء قائمة من 20 وظائف مفضلة لديك.

الإعدادات
لتعديل إعدادات الفرن.
عند تفعيل الوضع "الاقتصادي" ستتنخفض درجة سطوع وحدة العرض لتوفير الطاقة وتتطفئ اللمبات بعد مرور دقيقة واحدة.

عندما تكون الطريقة "DEMO" (الاستعراض) على الوضع "ON" (مشغل)، يتم تفعيل جميع الأوامر والقوائم المتاحة ولكن الفرن لا يقوم بالتسخين. لتفعيل هذه الطريقة، قم بالدخول إلى "DEMO" (الاستعراض) من قائمة "SETTINGS" (الإعدادات) واختر "Off" (إيقاف).
من خلال اختيار "FACTORY RESET" (إرجاع إعدادات المصنع)، يتم إيقاف المنتج ويعود إلى حالة تشغيله الأولى. يتم حذف جميع الإعدادات.

وظائف خاصة

وظيفة KEEP WARM
للحفاظ على الطعام المطهي للتو في حالة ساخنة ومقرمشة بما في ذلك اللحوم، الأطعمة المحمرة أو الكعك.

وظيفة RISING
لتخمير العجين الحلو أو المتبل بشكل مثالي. للحفاظ على جودة التخمير، لا تقم بتنشيط الوظيفة إذا كان الفرن لا يزال ساخناً بعد دورة الطهي. الملحقات المطلوبة: رف سلكي وحاجية عازلة للحرارة.

الدورة الاقتصادية ECO CYCLE
لطهي قطع لحم الروست المحشوة وفيليه اللحم على رف واحد. عند استخدام الوظيفة الاقتصادية (ECO)، يبقى الضوء منطفئاً أثناء الطهي. ولاستخدام الدورة الاقتصادية والحد من استهلاك الطاقة، احرص على عدم فتح باب الفرن حتي الانتهاء من طهي الطعام تماماً. الملحقات المطلوبة: رف سلكي مع مقلاة أو صينية خبز.

وظيفة DIAMOND CLEAN
يسمح البخار المنبعث أثناء دورة التنظيف الخاصة العاملة بدرجة حرارة منخفضة على إزالة الاتساخات وبقايا الأطعمة بسهولة. قم بسكب 200 مل من ماء الشرب في قاع الفرن وقم بتفعيل الوظيفة بينما الفرن بارد فقط.

الاستخدام اليومي

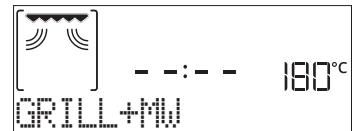
2. ضبط الوظيفة
بعد اختيار الوظيفة المطلوبة، يمكنك تغيير إعداداتها. سوف يظهر بوحدة العرض الإعدادات التي يمكن تغييرها بالترتيب. الضغط على << يسمح لك بتغيير وضع الضبط السابق مرة أخرى.

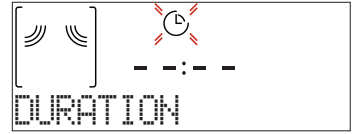
الطاقة / درجة الحرارة / مستوى الشواء



عندما تومض القيمة في وحدة العرض، أدر مفتاح الضبط لتغييرها، ثم اضغط ☒ للتأكيد ومواصلة الإعدادات التالية (إن وجدت). بنفس طريقة تفعيله، يمكن ضبط مستوى الشواء: هناك ثلاثة مستويات قدرة محددة للشواء: 3 (عالي)، 2 (متوسط)، 1 (منخفض).

1. اختيار وظيفة
أدر مفتاح الاختيار لتشغيل الفرن وعرض الوظيفة المرغوبة على وحدة العرض.
لاختيار أحد بنود القائمة (يظهر أول بند متاح في وحدة العرض)، أدر مفتاح الضبط إلى أن يظهر البند المطلوب.
سيظهر في وحدة العرض اسم الوظيفة وإعداداتها الأساسية: اضغط على ☒ للتأكيد.





DURATION

عندما تومض الأيقونة ⌚ في وحدة العرض، قم بإدارة مفتاح الضبط لاختيار مدة الطهي المطلوبة ثم اضغط على ☒ للتأكيد. يرجى ملاحظة: يمكنك تغيير مدة الطهي التي تم ضبطها أثناء الطهي بالضغط على << : أدر مفتاح الضبط لتعديلها ثم اضغط على ☒ للتأكيد. لا تحتاج مع غير وظائف الميكروويف إلى ضبط زمن الطهي إذا أردت إدارة الطهي يدويًا (بدون وقت محدد): اضغط على ☒ أو ☒ للتأكيد وتشغيل الوظيفة. من خلال اختيار هذه الطريقة لا يمكنك برمجة تأخير بدء التشغيل.

وقت الانتهاء END TIME (تأخير بدء التشغيل)

بمجرد ضبط زمن الطهي يمكن تأخير بدء تشغيل الوظيفة من خلال برمجة وقت انتهائها. في وظائف الميكروويف وقت الانتهاء يكون مساويًا لمدة الطهي.

يظهر بوحدة العرض وقت الانتهاء بينما تومض الأيقونة ⌚ .



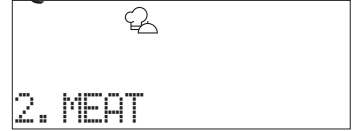
END TIME

أدر مفتاح الضبط لتحديد وقت انتهاء الطهي ثم اضغط على ☒ لتأكيد وتفعيل الوظيفة. ضع الطعام داخل الفرن وأغلق الباب: يبدأ تشغيل الوظيفة أوتوماتيكياً بعد انتهاء المدة المحسوبة من أجل إنهاء الطهي عند الوقت الذي قمت بضبطه.

يرجى ملاحظة: برمجة تأخير بدء التشغيل تؤدي إلى تعطيل مرحلة إحماء الفرن: يصل الفرن إلى درجة الحرارة التي تحتاج إليها تدريجياً، وهذا يعني أن أوقات الطهي يمكن أن تطول قليلاً عما هو متوقع. أثناء فترة الانتظار يمكنك إدارة مفتاح الضبط لتعديل وقت الانتهاء المبرمج أو اضغط على << لتغيير الإعدادات الأخرى.

وظيفة MY MENU

تقوم هذه الوظائف أوتوماتيكياً باختيار أفضل طريقة طهي، وأفضل قدرة ودرجة حرارة ومدة لجميع الأطباق المتاحة.



2. MEAT

عند اللزوم، قم بالإشارة إلى خصائص الطعام للحصول على نتيجة مثالية.

الوزن / الكميات



KILOGRAMS

لضبط الوظيفة بشكل صحيح، اتبع التعليمات التي تظهر على وحدة العرض، وإذا طلب منك، أدر مفتاح الضبط لضبط القيمة المطلوبة ثم اضغط على ☒ للتأكيد. بعض وظائف قائمتي لا تتطلب تحديد كمية المدخلات: بفضل مستشعر الرطوبة الذكي، يستطيع الفرن ضبط وقت الطهي لكمية الطعام أوتوماتيكياً.

درجة الطهي

يمكن ضبط مستوى درجة الطهي من خلال وظائف قائمتي.



DONENESS

إذا طلب منك، قم بإدارة مفتاح الضبط لاختيار المستوى المرغوب بين Low/Light (خفيف/منخفض) (-1) و High/Extra (إضافي/مرتفع) (+1). اضغط على ☒ أو ☒ للتأكيد وتشغيل الوظيفة.

3. تفعيل الوظيفة

في كل مرة، إذا كانت القيم القياسية هي القيم التي تريدها أو في حالة قيامك بتنفيذ الإعدادات التي تحتاجها، قم بالضغط على ☒ لتفعيل الوظيفة.

في كل مرة تضغط فيها على ☒ يزداد وقت الطهي بمقدار 30 ثانية (بمقدار 5 دقائق في الوظائف التي تقوم بتفعيل الميكروويف). أثناء مرحلة التأخير، بالضغط على ☒ سيبدأ الفرن الوظيفة على الفور.

يرجى ملاحظة: يمكنك في أي وقت إيقاف الوظيفة التي تم تفعيلها عن طريق الضغط على ☒.

إذا كان الفرن ساخناً، والوظيفة تحتاج إلى درجة حرارة قصوى خاصة، سوف تظهر لك رسالة على وحدة العرض. اضغط على << للعودة إلى الشاشة السابقة واختر وظيفة مختلفة أو انتظر حتى يكتمل الطهي.

وظيفة JET START

عندما يتوقف الفرن، اضغط على ☒ لتفعيل الطهي بينما وظيفة الميكروويف مضبوطة على القدرة الكاملة (900 واط) لمدة 30 ثانية.

4. PREHEATING (الإحماء)

تتطلب بعض الوظائف مرحلة التسخين المسبق:

بمجرد بدء تشغيل الوظيفة، تشير وحدة العرض إلى تفعيل مرحلة الإحماء.



PREHEATING

بمجرد انتهاء هذه المرحلة، تصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى وصول الفرن إلى درجة الحرارة المضبوطة، وأنه يجب وضع الطعام.

وفي هذه اللحظة افتح الباب وضع الطعام داخل الفرن ثم أغلق الباب وأبدأ الطهي بالضغط على ☒ أو ☒.

يرجى ملاحظة: وضع الطعام قبل الانتهاء من إحماء الفرن، قد يترتب عنه آثار سلبية على نتائج الطهي النهائية.

فتح الباب أثناء عملية الإحماء يؤدي إلى توقف العملية مؤقتاً. لا يشتمل زمن الطهي على مرحلة الإحماء. يمكنك دائماً تغيير درجة الحرارة المراد وصول الفرن إليها من خلال تدوير مفتاح الضبط.



أدر مفتاح الضبط لاختيار الوظيفة، وقم بالتأكد من طريق الضغط على ☒ ، ثم اضغط على ☒ للتفعيل.

8. وظيفة DIAMOND CLEAN

أدر مفتاح الاختيار إلى Special Functions (الوظائف الخاصة)، ثم حدد وظيفة "Diamond Clean".



اضغط ☒ لتفعيل الوظيفة: ستطلب وحدة العرض منك تنفيذ جميع الإجراءات اللازمة للحصول على أفضل نتائج تنظيف: اتبع التعليمات ثم قم بالضغط ☒ عند الانتهاء. بمجرد الانتهاء من جميع الخطوات، اضغط ☒ لتفعيل دورة التنظيف عند اللزوم. يرجى ملاحظة: نوصي بعدم فتح باب الموقد أثناء دورة التنظيف لتجنب فقدان بخار الماء، الذي قد يترتب عنه آثار سلبية على نتيجة التنظيف النهائية. ستبدأ رسالة خاصة في الوميض على وحدة العرض بمجرد انتهاء الدورة. اترك الموقد ليبرد ثم امسح الأسطح الداخلية وجففها بقطعة قماش أو إسفنجية.

بعد الانتهاء، أخرج الوعاء، وقم بإنهاء عملية التنظيف بالاستعانة بقطعة قماش ناعمة، وقم بتجفيف تجويف الفرن باستخدام قطعة قماش ناعمة مبللة.

9. وظيفة MINUTEMINDER

عندما يكون الفرن متوقفاً، فإنه يمكن استخدام وحدة العرض كمقياسي. لتفعيل هذه الوظيفة، تأكد أن الفرن متوقف ثم أدر مفتاح الضبط: تومض الأيقونة في وحدة العرض.



أدر مفتاح الضبط لضبط المدة المرغوبة ثم اضغط على ☒ لتفعيل الميقاتي.

تصدر إشارة صوتية ويظهر بيان بوحدة العرض بمجرد انتهاء ميقاتي الدقائق من العد التنازلي للمدة المحددة.

يرجى ملاحظة: لا يقوم ميقاتي الدقائق بتفعيل أي من دورات الطهي. قم بإدارة مفتاح الضبط لتغيير المدة المضبوطة بالمقياسي.

فور تفعيل ميقاتي الدقائق، يمكنك اختيار وظيفة وتفعيلها أيضاً. أدر مفتاح الاختيار لاختيار الوظيفة التي تحتاج إليها.

بمجرد تشغيل الوظيفة يستمر الميقاتي في العد التنازلي بشكل مستقل دون التداخل مع الوظيفة نفسها.

خلال هذه المرحلة لا يمكنك رؤية ميقاتي الدقائق (سيتم فقط عرض الأيقونة)، حيث سيستمر في القيام بالعد التنازلي في الخلفية.

للعودة إلى المؤقت، انتظر حتى تكتمل الوظيفة أو قم بإيقاف الفرن.

10. قفل المفاتيح

لقفل لوحة المفاتيح، اضغط على << واحتفظ به مضغوطاً لمدة خمس ثواني على الأقل. قم بذلك مرة أخرى لإلغاء قفل لوحة المفاتيح.

5. إيقاف المؤقت للطهي /إضافة طعام أو قلب أو فحص الطعام

الإيقاف المؤقت

عند فتح الباب يتوقف الطهي لفترة مؤقتة من خلال إيقاف فعالية عناصر التسخين.

لاستئناف الطهي، أغلق الباب واضغط على ☒ . يرجى ملاحظة: خلال وظائف قائمتي افتح الباب عند الطلب.

إضافة الطعام أو قلبه أو قلبه

ستتطلب بعض وصفات الطهي بقائمتي إضافة الأطعمة بعد مرحلة الإحماء أو إضافة المكونات لإتمام عملية الطهي. بنفس الطريقة سوف يُطلب منك قلب الطعام أو قلبه أثناء الطهي.



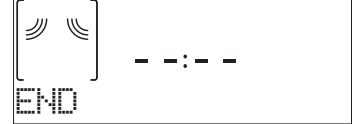
تصدر إشارة صوتية وتعرض وحدة العرض الإجراءات المطلوب القيام به.

افتح الباب، للقيام بالإجراء الذي طُلب منك على وحدة العرض، ثم أغلقه، واضغط على ☒ لمواصلة الطهي.

يرجى ملاحظة: إذا طُلب منك قلب الطعام أو قلبه، سوف يستأنف الفرن عملية الطهي بعد مرور دقيقتين حتى وإن لم يتم القيام بأي إجراء. تستمر مرحلة "ADD FOOD" (إضافة الطعام) لمدة دقيقتين: إذا لم يتم اتخاذ أي إجراء يتم إنهاء الوظيفة.

6. انتهاء الطهي

وستصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى اكتمال الطهي.



اضغط على ☒ لمواصلة الطهي بالطريقة اليدوية وزيادة الوقت على مراحل مقدار كل منها 30 ثانية (في وظائف الميكروويف) أو 5 دقائق (بدون الميكروويف) أو أدر مفتاح الضبط لإطالة زمن الطهي عن طريق ضبط مدة جديدة. في كلا الحالتين سوف يتم الاحتفاظ ببارامترات الطهي.

من خلال الضغط على ☒ يبدأ الطهي مرة أخرى.

7. المفضلات

لجعل استعمال الجهاز أكثر سهولة، يمكنك حفظ ما يصل إلى 20 وظائف مفضلة لديك.

بمجرد انتهاء الطهي يُطلب منك على وحدة العرض حفظ الوظيفة برقم بين 1 و 20 في قائمة مفضلاتك.



إذا أردت حفظ الوظيفة كمفضلة، وتخزين الإعدادات الحالية لاستخدامها فيما بعد، قم بالضغط على ☒ ، أو لتجاهل الطلب اضغط على << .

بعد الضغط على ☒ أدر مفتاح الضبط لاختيار موضع الرقم، ثم اضغط على ☒ للتأكيد.

يرجى ملاحظة: إذا كانت الذاكرة ممثلة أو الرقم المختار قد سبق اختياره بالفعل، سوف يطلب منك الفرن تأكيد استبدال الوظيفة السابقة.

لاستدعاء الوظائف التي قمت بحفظها في وقت لاحق، أدر مفتاح الاختيار على "FAVORITE" (المفضلات): تعرض لك وحدة العرض لائحة بالوظائف المفضلة.



يرجى ملاحظة: يمكن أيضا تفعيل هذه الوظيفة أثناء الطهي. لدواعي السلامة، يمكن إيقاف الفرن في أي وقت.

تنبيه!

- اتبع هذه التعليمات عند استخدام الميكروويف.
- في حالة ملامسة المعدن لجدار حجرة الطهي، يحدث شرر يمكن أن يؤدي إلى تلف الجهاز أو تدمير الزجاج الداخلي للباب.
- يجب أن تبقى المكونات المعدنية، مثل ملاعق الشاي الموجودة في الأكواب، على مسافة لا تقل عن 2 سم من جدران حجرة الطهي ومن داخل الباب. الملحقات الموضوعة مباشرة فوق بعضها البعض تولد شرارة.
- لا تجمع بين الشواية ووعاء التقطير.
- أدخل الملحقات فقط على ارتفاعاتها المخصصة لها. صينية التفتيت العامة أو صينية الخبز ليست مناسبة لتشغيل الميكروويف فقط. قد يتشكل شرر ويؤدي إلى تلف حجرة الطهي.
- استخدم الشواية المرفقة كقاعدة دعم.
- يمكن أن تتسبب صواني الألومنيوم الموجودة في الجهاز في حدوث شرر. تلف الجهاز نتيجة لتكوين الشرر.
- لا تستخدم صواني الألومنيوم في الجهاز. يؤدي تشغيل الجهاز بدون وجود طعام داخل حجرة الطهي إلى التحميل الزائد.
- لا تقم مطلقاً بتشغيل فرن الميكروويف دون وضع الطعام فيه أولاً. الاستثناء الوحيد المسموح به هو الاختبار القصير للأطباق. عند تحضير الفشار في الميكروويف بطاقة عالية جداً، قد تتشقق لوحة الباب بسبب الحمل الزائد.
- لا تقم أبداً بضبط طاقة الميكروويف على مستوى عالٍ جداً.
- استخدم بحد أقصى 600 واط.
- ضع دائماً كيس الفشار على طبق زجاجي.

نصائح الطهي باستخدام فرن الميكروويف

لا تخترق موجات الميكروويف الطعام إلا عند عمق معين، لذلك عند طهي عدة عناصر في نفس الوقت باعد بينهم قدر الإمكان لتسمح بتعرض أكبر منطقة سطحية ممكنة لموجات الميكروويف. القطع الصغيرة يتم طهيها بشكل أسرع من القطع الكبيرة: لضمان طهي متجانس، قم بتقطيع الطعام إلى أجزاء متساوية الحجم. معظم الأطعمة تحتاج لمواصلة الطهي بعدما ينتهي الميكروويف من طهيها. لذلك انتظر حتى تكتمل عملية الطهي. انزع الأربطة السلكية من أكياس الورق أو البلاستيك قبل وضعها في الفرن لغرض الطهي بالميكروويف. ينبغي قطع أو وخز الرقاقة البلاستيكية بواسطة شوكة لتنفيس الضغط ومنع الانفجار نظرا لتراكم البخار أثناء عملية الطهي.

السوائل

يمكن أن تسخن السوائل بشكل مفرط بما يتجاوز نقطة الغليان دون ظهور أية فقاعات. قد يتسبب ذلك في الفوران المفاجئ للسوائل الساخنة. لتجنب حدوث هذا، استخدم الأوعية ضيقة العنق، قم بتقليب السائل قبل وضع الوعاء في فرن الميكروويف واطرك ملعقة صغيرة مغمورة في الوعاء. بعد التسخين، قم بالتقليب مرة أخرى قبل إخراج الوعاء من فرن الميكروويف بعناية.

الطعام المجمد

للحصول على أفضل النتائج، ننصح بإذابة التجمد مباشرة على الرف السلكي. إذا لزم الأمر، يمكن استخدام وعاء من البلاستيك الخفيف المناسب لفرن الميكروويف. يذوب تجمد الطعام المسلووق والطواجن وصوص اللحوم بشكل أفضل إذا تم تقليبه من حين لآخر أثناء فترة إذابة التجمد. فصل أجزاء الطعام عندما تبدأ إذابة التجمد: إذابة التجمد تتم أسرع في الأجزاء المنفصلة.

طعام الرضع

عند تسخين طعام أو سوائل الطفل في وعاء الطعام أو الزجاجية الخاصة بالطفل، قم دائماً بالتقليب والتحقق من درجة الحرارة قبل تقديم الطعام. وهذا من شأنه ضمان توزيع الحرارة بشكل متساوٍ وتفادي خطر الإصابة بحروق أو اكتواءات. تأكد من إزالة غطاء الوعاء أو حلقة الزجاجية قبل التسخين.

الكعك والخبز

بالنسبة للكعك ومنتجات الخبز، نوصي باستخدام الوظيفة "التقليدية". وبدلاً من ذلك، لتقصير مدة الطهي، حدد "تقليدي + الميكروويف"، مع ضبط الميكروويف على طاقة قصوى تبلغ 160 واط من أجل الحفاظ على المنتجات ناعمة وعطرة. مع الوظيفة "تقليدي"، استخدم قوالب الكعك المعدنية الداكنة وضعها على الرف السلكي المرفق، بينما مع الوظيفة "تقليدي + الميكروويف"، استخدم حاوية آمنة للاستخدام في الميكروويف موضوعة على الرف السلكي المرفق.

اللحوم والأسماك

للحصول على سطح محمر بسرعة مع الحفاظ على طراوة اللحم وعصارتة من الداخل، نوصي باستخدام وظائف تدمج بين التسخين الحراري والطهي بالميكروويف. للحصول على أفضل نتائج طهي ممكنة قم بضبط مستوى قدرة الميكروويف على القيمة 160 واط.

التنظيف والصيانة

تأكد أن الفرن بارد تمامًا قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة أو التنظيف.
لا تستخدم أبدا أجهزة تنظيف البخار.
ارتد قفازات واقية

لا تستخدم ألياف سلكية، مساحيق كاشطة أو منظفات مزيلة/أكالة، لأنها قد تعرض أسطح الجهاز للضرر.
يجب فصل الفرن عن مصدر الكهرباء قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة.

الأسطح الخارجية

- قم بتنظيف الأسطح بقطعة قماش دقيقة الألياف رطبة.
إذا كانت الأسطح شديدة الاتساخ، فأضف بضع قطرات من منظف محايد إلى الماء. وجففها في النهاية باستخدام قطعة قماش جافة.
- لا تستخدم منظفات أكالة أو كاشطة. إذا حدث تلامس لأي من هذه المنتجات مع أسطح الجهاز بدون قصد، قم بتنظيفها على الفور بقطعة رطبة من الألياف الدقيقة.

الأسطح الداخلية

- بعد كل استخدام، اترك الفرن يبرد ثم قم بتنظيفه، يُفضل التنظيف وهو دافئ، لإزالة أية رواسب أو بقع ناتجة عن بقايا الأطعمة. ولتجفيف أي تكاثف للماء تم تكوينه نتيجة طهي الأطعمة باستخدام قدر كبير من الماء، اترك الفرن حتى يبرد تماما ثم قم بمسحه بقطعة قماش أو إسفنجة.

- قم بتفعيل وظيفة "Diamond Clean" لتنظيف الأسطح الداخلية بشكل مثالي.
- قم بتنظيف زجاج الباب باستخدام منظف سائل ملائم.

الملحقات

انقع الملحقات في منظف غسيل أطباق بعد الاستخدام، وتعامل معها بقفازات الفرن إذا كانت لا تزال ساخنة. يمكن إزالة بقايا الأطعمة باستخدام فرشاة غسيل أو إسفنجة.
يجب تنظيف صينية إعداد المقرمشات Crisp باستخدام الماء ومنظف معتدل. بالنسبة للأوساخ العنيدة، افركها بلطف بقطعة قماش. اترك دائما صينية إعداد المقرمشات Crisp تبرد قبل التنظيف.

دليل تحري الأعطال

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الفرن لا يعمل.	انقطاع التيار الكهربائي. الفصل من الشبكة الكهربائية.	تحقق من وجود طاقة كهربائية بمصدر التيار الرئيسي ومن توصيل الفرن بمصدر الكهرباء. أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائما.
الفرن يحدث ضجيجا رغم أنه متوقف.	مروحة التبريد فعالة.	افتح الباب وانتظر حتى تنتهي عملية الطهي.
وحدة العرض تعرض الحرف "F" متبوعا برقم أو بحرف.	خلل ببرمجيات الجهاز.	تواصل مع مركز الاتصالات واذكر الرقم الذي يلي الحرف "F".
الموقد لا يقوم بالتسخين.	عندما تكون الطريقة "DEMO" (الاستعراض) على الوضع "ON" (مشغل)، يتم تفعيل جميع الأوامر والقوائم المتاحة ولكن الفرن لا يقوم بالتسخين. تظهر DEMO (الاستعراض) على وحدة العرض كل 60 ثانية.	قم بالدخول إلى "DEMO" (وضع الاستعراض) من "SETTINGS" (الإعدادات) واختر "Off" (إيقاف).

يمكن العثور على السياسات والمستندات القياسية ومعلومات المنتج الإضافية من خلال:

- استخدام كود الاستجابة السريعة بجهازك
- زيارة موقعنا الإلكتروني docs.hotpoint.eu
- أو الاتصال بمركزنا لخدمة ما بعد البيع كحل بديل (انظر رقم الهاتف في كتيب الضمان). يرجى عند الاتصال بخدمة ما بعد البيع ذكر الأكواد المذكورة على لوحة تمييز المنتج.



400020014602

Hotpoint

ARISTON