

MANUALE D'USO



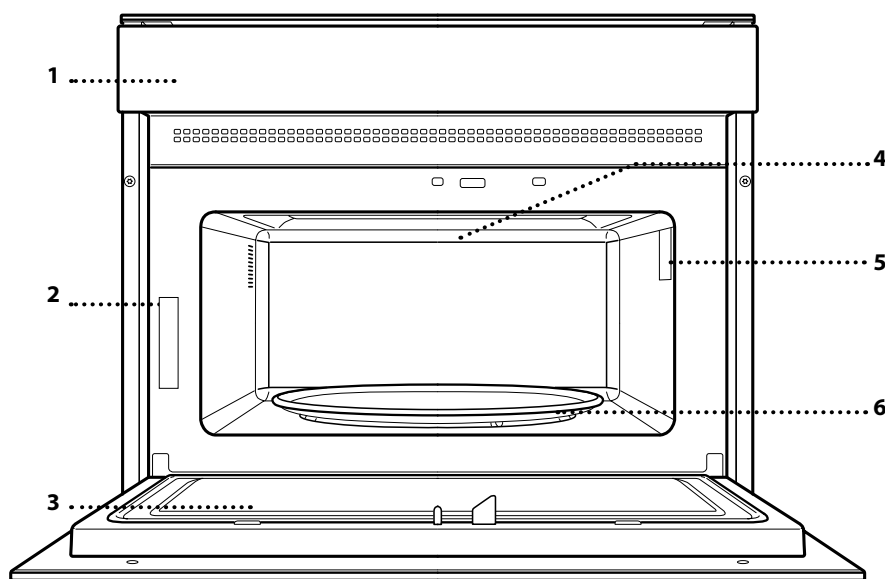
**GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN
PRODOTTO HOTPOINT - ARISTON**
Per ricevere un'assistenza più
completa, registrare il prodotto su
www.hotpoint.eu/register



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

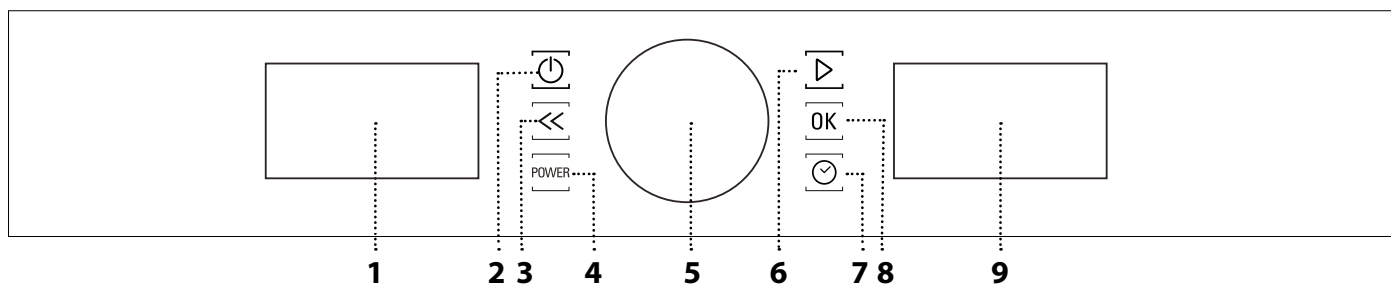
! Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza prima di utilizzare il prodotto.

DESCRIZIONE PRODOTTO



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

PANNELLO COMANDI



1. PARTE SINISTRA DEL DISPLAY

2. ON / OFF

Per accendere e spegnere il forno o
terminare in qualunque momento
una funzione attiva.

3. INDIETRO

Per tornare alla schermata
precedente.

4. POTENZA

Per impostare la potenza delle
microonde.

5. MANOPOLA

Per selezionare le varie funzioni e
per impostare l'ora e il tempo di
cottura.

6. AVVIO

Per avviare le funzioni,
confermando i valori impostati.

7. TEMPO

Per impostare l'ora e per regolare il
tempo di cottura.

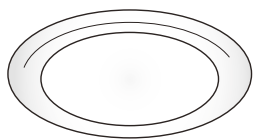
8. CONFERMA

Per confermare una selezione o i
valori di una funzione.

9. PARTE DESTRA DEL DISPLAY

ACCESSORI

PIATTO ROTANTE

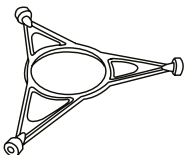


Appoggiato sull'apposito supporto, il piatto rotante in vetro può essere utilizzato in tutte le modalità di cottura.

Il piatto rotante va sempre usato come base per altri contenitori o

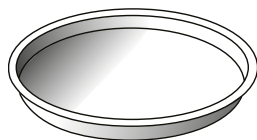
accessori ad eccezione della teglia rettangolare.

SUPPORTO PER PIATTO ROTANTE



Utilizzare il supporto soltanto per il piatto rotante in vetro. Non appoggiare altri accessori sul supporto.

PIATTO CRISP

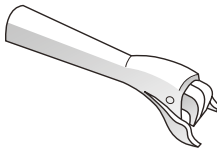


Da utilizzare solo con la funzione designata.

Il piatto Crisp deve essere sempre appoggiato al centro del piatto rotante in vetro e può essere preriscaldato a vuoto, utilizzando

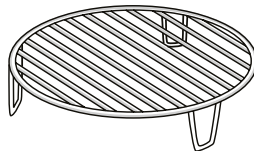
solo la speciale funzione dedicata. Disporre gli alimenti direttamente sul piatto Crisp.

MANIGLIA PER PIATTO CRISP



Utile per rimuovere il piatto Crisp caldo dal forno.

GRIGLIA



Permette di avvicinare il cibo al grill, assicurandone una piacevole doratura. Appoggiare la griglia sul piatto rotante, evitando che venga a contatto con altre superfici.

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

In commercio sono disponibili diversi accessori. Prima di acquistarli, accertarsi che siano idonei alla cottura a microonde e alle temperature del forno.

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

Verificare che alimenti e accessori non tocchino le pareti interne del forno.

Prima di avviare il forno, assicurarsi sempre che il piatto rotante possa ruotare liberamente. Fare attenzione a non spostare il piatto rotante dalla sua sede mentre si inseriscono o rimuovono altri accessori.

FUNZIONI



MICROONDE

Per cuocere e riscaldare rapidamente alimenti o bevande.

POTENZA	CONSIGLIATA PER
900 W	Riscaldamento rapido di bevande o altri alimenti ad alto contenuto di acqua
750 W	Cottura di vegetali
650 W	Cottura di carne e pesce
500 W	Cottura di sughi di carne, salse con formaggio o uova. Finitura di sfornati di carne o paste al forno
350 W	Cotture lente e delicate. Per sciogliere burro o cioccolato
160 W	Scongellare alimenti surgelati o ammorbidire burro e formaggi
90 W	Ammorbidire il gelato



GRILL

Per dorare, grigliare o gratinare le pietanze. Si consiglia di girare gli alimenti durante la cottura. Si raccomanda di preriscaldare il grill per 3-5 minuti.

Accessori consigliati: griglia



GRILL+MICROONDE

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

Accessori consigliati: griglia



CRISP DYNAMIC

Per ottenere una doratura perfetta sia sulla superficie superiore che su quella inferiore del cibo. Questa funzione richiede esclusivamente l'utilizzo dello speciale piatto Crisp.

Accessori necessari: piatto crisp, maniglia per piatto crisp



FUNZIONI AUTOMATICHE

Con le funzioni automatiche è sufficiente selezionare il tipo e il peso o la quantità degli alimenti per ottenere un risultato ottimale. Il forno calcolerà automaticamente i valori ideali, adattandosi continuamente alla cottura in corso. La durata totale non include le fasi di preriscaldamento.



REHEAT DYNAMIC

Per riscaldare cibi pronti, sia surgelati che a temperatura ambiente. Il forno calcolerà automaticamente i valori necessari per ottenere i migliori risultati possibili nel minor tempo. Disporre il cibo su un piatto da portata resistente al calore e alle microonde.

CATEGORIA	ALIMENTO	PESO
 1	PIATTI PRONTI	250 - 500 g
 2*	SURGELATI MONOPORZIONE	250 - 500 g
 3*	LASAGNE SURGELATE	250 - 500 g
 4	MINESTRE	200 - 800 g
 5	BEVANDE	1 - 5 dl



COOK DYNAMIC

Per ottenere una rapida e ottimale cottura degli alimenti. Utilizzare un contenitore resistente al calore e adatto alla cottura a microonde.

CATEGORIA	ALIMENTO	PESO
 1	PATATE AL FORNO (girare quando viene richiesto)	200 g - 1 kg
 2	VERDURE FRESCHE (tagliare a pezzi di pari dimensioni e aggiungere da 2 a 4 cucchiaini di acqua. Coprire)	200 - 800 g
 3*	VERDURE SURGELATE (girare quando richiesto. Coprire)	200 - 800 g
 4	VERDURE IN SCATOLA	200 - 600 g
 5	POPCORN	100 g



CRISP DYNAMIC

Per riscaldare e cuocere rapidamente alimenti surgelati, creando una superficie dorata e croccante. Usare la funzione solo in combinazione con il piatto Crisp in dotazione. Quando richiesto, girare gli alimenti.

CATEGORIA	ALIMENTO	PESO
 1*	PATATINE FRITTE (disposte in un unico strato e salate prima della cottura)	200 - 500 g
 2*	PIZZA, CROSTA SOTTILE	200 - 500 g
 3*	PIZZA, CROSTA SPESSA	300 - 800 g
 4*	ALI DI POLLO, PEZZI DI POLLO (ungere leggermente il piatto)	200 - 500 g
 5*	BASTONCINI DI PESCE (il piatto Crisp deve essere preriscaldato)	200 - 500 g

Accessorio suggerito: piatto crisp, maniglia per piatto crisp



DEFROST DYNAMIC

Per scongelare rapidamente diverse categorie di alimenti specificandone solamente il peso. Si consiglia di disporre gli alimenti direttamente sul piatto rotante in vetro. Quando richiesto, girare gli alimenti.

CATEGORIA	CIBO	PESO
 1*	CARNE (macinato, cotolette, bistecche, arrosti)	100 g - 2 kg
 2*	POLLAME (pollo intero, a pezzi, filetti)	100 g - 2,5 kg
 3*	PESCE (Intero, tranci, filetti)	100 g - 1,5 kg
 4*	VERDURE (Verdure miste, piselli, broccoli...)	100 g - 1,5 kg
 5*	PANE (Pagnotte, focaccine, panini)	100 g - 1 kg

PRIMO UTILIZZO

. IMPOSTARE L'ORA

Alla prima accensione è necessario impostare l'ora.



Sul display lampeggiano le due cifre relative alle ore:
Ruotare la *manopola di regolazione* per impostare l'ora desiderata e premere **OK** per confermare.



Sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti.
Ruotare la *manopola di regolazione* per impostare i minuti e premere **OK** per confermare.

Nota: per modificare successivamente l'ora, a forno spento tenere premuto  per almeno 1 secondo e ripetere le operazioni sopra descritte.
Dopo una prolungata interruzione di corrente potrebbe essere necessario impostare nuovamente l'ora.

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Quando il forno è spento, è visualizzato solo l'orologio: tenere premuto  per accendere il forno. Ruotare la *manopola* per visualizzare sul display sinistro le funzioni principali disponibili e premere  per confermare.



Dove presente, per selezionare una sottofunzione, dopo aver selezionato la funzione principale, premere  per confermare e accedere al menu delle funzioni.



Ruotare la *manopola* per selezionare le sottofunzioni disponibili sul display di destra e premere  per confermare.

2. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

. FUNZIONI MANUALI

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

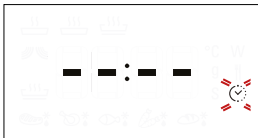
POTENZA DELLE MICROONDE



Quando l'icona  lampeggia sul display, ruotare la *manopola* per regolare le impostazioni e premere  per confermare e continuare a modificare le impostazioni che seguono (se possibile).

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

TEMPO COTTURA



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

È possibile non impostare la durata per gestire manualmente la cottura: Premere  per confermare e avviare la funzione.

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

. FUNZIONI AUTOMATICHE / DYNAMIC DEFROST CATEGORIE

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



Quando l'  icona lampeggia, ruotare la *manopola* per selezionare la categoria desiderata e premere  per confermare.

PESO

Per ottenere risultati ottimali con le funzioni automatiche (e Dynamic Defrost), è necessario inserire il peso degli alimenti scegliendo tra le impostazioni predefinite: il forno calcolerà la durata ideale della funzione per la categoria di alimenti selezionata.



Quando sul display compaiono le impostazioni predefinite e l'  icona lampeggia, ruotare la *manopola* per impostare il peso e premere  per confermare.

3. AVVIARE LA FUNZIONE

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

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

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

FUNZIONE JET START

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

.BLOCCO DI SICUREZZA

Questa funzione si attiva automaticamente per prevenire un avvio involontario del forno.



Aprire e chiudere la porta, poi premere  per avviare la funzione.

4. PAUSA

Per sospendere una funzione attiva, per esempio per mescolare o girare gli alimenti, è sufficiente aprire la porta.

Per riprendere, chiudere la porta e premere .

PAUSA AUTOMATICA

(MESCOLARE O GIRARE GLI ALIMENTI)

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



Quando il forno interrompe la cottura, aprire la porta per eseguire le operazioni indicate, quindi chiuderla e premere  per riprendere la cottura.

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

.....

5. TEMPO DI FINE COTTURA

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



Per prolungare la cottura mantenendo i valori impostati, ruotare la manopola per impostare una nuova durata, quindi premere .

.....

. BLOCCO A CHIAVE

Per bloccare i tasti, tenere premuto  per almeno 5 secondi.



Per disattivare, ripetere la stessa procedura.

Nota: il blocco a chiave può essere attivato anche durante la cottura.

Per ragioni di sicurezza, è possibile spegnere il forno in ogni momento premendo a lungo .

TABELLA DI COTTURA

ALIMENTO	FUNZIONE	PRE RISCALDA- MENTO	LIVELLO GRILL	POTENZA (W)	TEMPO (MIN)	ACCESSORI
Torta tipo pan di Spagna		-	-	-	7 - 15	
Torta di frutta		-	-	-	12 - 20	
Biscotti		-	-	-	5 - 10	
Torte salate o Quiche lorraine (1- 1,2 Kg)		-	-	-	18 - 25	
Piatti pronti (250- 500 g)		-	-	750	4 - 7	-
Lasagne / Pasta al forno		-	2	350 - 500	15 - 40	 
Lasagne surgelate (500 - 700 g)		-	-	500 - 750	14 - 20	-
Pizza (300 g)		-	-	-	14 - 16	
Carne (bracirole, bistecche)		-	3	500	10 - 15	 
Pollame (intero, 800 g - 1,5 kg)		-	3	350 - 500	30 - 45 *	 
Pezzi o filetti di pollo		-	3	350 - 500	10 - 17	 
Arrosti		-	2	350 - 500	25 - 40 *	 
Salsicce / Spiedini		-	2 / 3	-	20 - 40 *	
Salsicce / Hamburger		Sì **	-	-	6 - 16 *	
Pesce (tranci o filetti)		Sì	3	160 - 350	15 - 30 *	 
Pesce intero		-	3	160 - 350	20 - 40 *	 
Patate arrosto		-	2	350 - 500	30 - 50 *	 
Patate rustiche		-	-	-	25 - 30	
Mele al forno		-	2	160 - 350	15 - 25	 

* Girare gli alimenti a metà cottura

** Preriscaldare il piatto crisp per 3-5 minuti

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

PULIZIA

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di eseguire ogni operazione.

Non utilizzare pulitrici a getto di vapore.

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

SUPERFICI INTERNE ED ESTERNE

- Pulire con panno umido le superfici. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente neutro. Asciugare con un panno asciutto.
- Pulire il vetro della porta con detergenti liquidi specifici.
- A intervalli regolari o in caso di traboccamenti, togliere il piatto rotante e il suo supporto per pulire la base del forno, rimuovendo tutti i residui di cibo.
- Il grill non necessita di alcuna pulizia perché il calore intenso brucia direttamente lo sporco: attivare la funzione a intervalli regolari.

ACCESSORI

È possibile lavare in lavastoviglie tutti gli accessori ad eccezione del piatto Crisp. Il piatto Crisp deve essere pulito con acqua e un detergente neutro. Per lo sporco più tenace, strofinare delicatamente con un panno. Far raffreddare il piatto Crisp prima di lavarlo.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegner e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.
Il forno fa rumore anche se spento.	Ventola di raffreddamento attiva.	Aprire la porta o attendere la fine del raffreddamento.
Il display mostra la lettera "F" seguita da una lettera o un numero.	Guasto software.	Contattare il Servizio Assistenza di zona e comunicare la lettera o il numero che segue la lettera "F".

SCHEDA TECNICA

 [www](http://www.docs.hotpoint.eu) La scheda del prodotto comprensiva dei dati energetici di questo forno può essere scaricata dal sito internet **docs.hotpoint.eu**

COME OTTENERE LE ISTRUZIONI PER L'USO

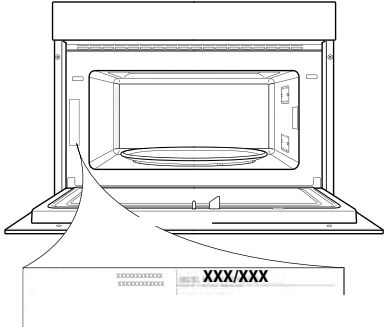
>  [www](http://www.docs.hotpoint.eu) Scaricare le Istruzioni per l'uso dal sito web **docs.hotpoint.eu** (è possibile utilizzare questo codice QR) specificando il codice prodotto.

> n alternativa, contattare il Servizio di Assistenza Clienti.



CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

I contatti possono essere trovati sul manuale di garanzia. Prima di contattare il Servizio Assistenza, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.



OWNER'S MANUAL



THANK YOU FOR PURCHASING A HOTPOINT-ARISTON PRODUCT

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

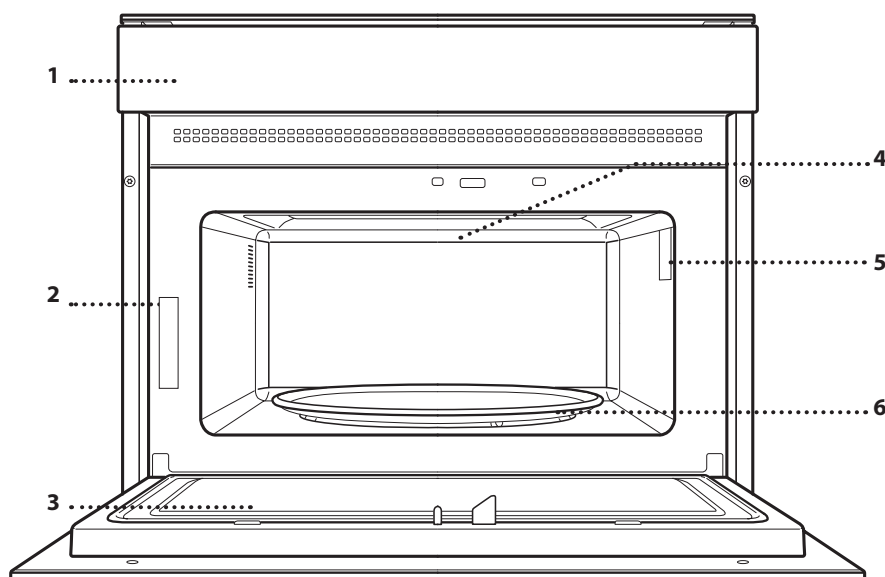


You can download the Safety Instructions and the Use and Care Guide by visiting our website docs.hotpoint.eu and following the instructions on the back of this booklet.



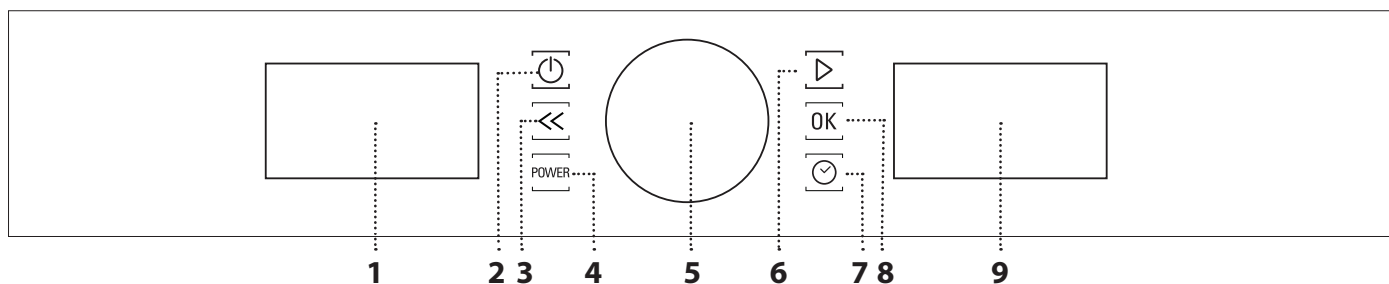
Before using the appliance carefully read the Health and Safety guide.

PRODUCT DESCRIPTION



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

CONTROL PANEL



1. LEFT-HAND DISPLAY

2. ON/OFF

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

3. BACK

For returning to the previous menu.

4. POWER

For setting the power of the microwave.

5. KNOB

For navigating between the functions, as well as changing the time and cooking time parameters.

6. START

For starting functions and confirming settings.

7. TIME

For setting the time as well as setting or adjusting the cooking time.

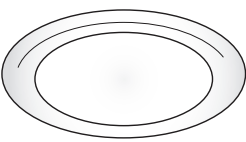
8. CONFIRM

For confirming an item you have selected or the settings for a function.

9. RIGHT-HAND DISPLAY

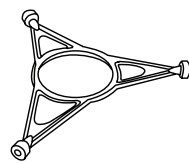
ACCESSORIES

TURNTABLE



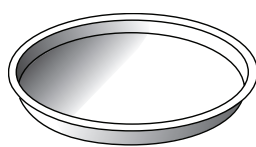
Placed on its support, the glass turntable can be used with all cooking methods. The turntable must always be used as a base for other containers or accessories, with the exception of the rectangular baking tray.

TURNTABLE SUPPORT



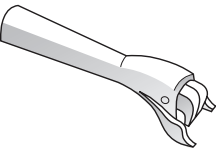
Only use the support for the glass turntable. Do not rest other accessories on the support.

CRISP PLATE



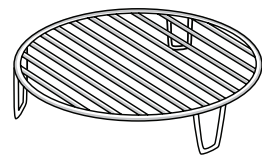
Only for use with the designated function. The Crisp plate must always be placed in the centre of the glass turntable and can be pre-heated when empty, using the special function for this purpose only. Place the food directly on the Crisp plate.

HANDLE FOR THE CRISP PLATE



Useful for removing the hot Crisp plate from the oven.

WIRE RACK



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

surfaces.

Other accessories that are not supplied can be purchased separately from the After-sales Service.

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

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

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

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

FUNCTIONS



MICROWAVES

For quickly cooking and reheating food or drinks.

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



GRILL

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

Recommended accessories: wire shelf



GRILL + MW

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

Recommended accessories: wire shelf



CRISP DYNAMIC

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

Required accessories: Crisp plate, handle for the Crisp plate



AUTOMATIC FUNCTIONS

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



REHEAT DYNAMIC

For reheating ready-made food that is either frozen or at room temperature.

The oven automatically calculates the settings required to achieve the best results in the shortest amount of time. Place food on a microwave-safe and heatproof dinner plate or dish.

CATEGORY	FOOD	WEIGHT
 1	DINNER PLATE	250 - 500 g
 2*	FROZEN PORTION	250 - 500 g
 3*	FROZEN LASAGNA	250 - 500 g
 4	SOUPS	200 - 800 g
 5	BEVERAGES	1 - 5 dl



COOK DYNAMIC

For cooking foods quickly and achieving optimal results. Use a heatproof container suitable for microwave use.

CATEGORY	FOOD	WEIGHT
 1	BAKED POTATOES (Turn when prompted)	200g - 1kg
 2	FRESH VEGETABLES (Cut into pieces of equal size and add 2 to 4 tablespoons of water. Cover)	200 - 800 g
 3*	FROZEN VEGETABLES (Turn when prompted. Cover)	200 - 800 g
 4	CANNED VEGETABLES	200 - 600 g
 5	POPCORN	100 g



CRISP DYNAMIC

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

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

Recommended accessories: Crisp plate, handle for the Crisp plate



DEFROST DYNAMIC

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

Turn the food when prompted.

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

USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

. SETTING THE TIME

You will need to set the time when you switch on the oven for the first time.



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



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

Please note: To change the time at a later point, press and hold  for at least one second while the oven is off and repeat the steps above.

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

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

When the oven is off, only the time is shown on the display. Press and hold  to switch the oven on. Turn the *knob* to view the main functions available on the left-hand display. Select one and press .



To select a sub-function (where available), select the main function and then press  to confirm and go to the function menu.



Turn the *knob* to select from amongst the sub-functions available on the right-hand display and then press  to confirm.

2. SET A FUNCTION

. MANUAL FUNCTIONS

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

MICROWAVE LEVEL



When the  icon flashes on the display, turn the knob to adjust the setting and then press  to confirm and continue to alter the settings that follow (if possible).

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

COOKING TIME



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

You do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually: Press  to confirm and start the function.

Note: During cooking, you can adjust the cooking time by turning the knob; each time you press , the cooking time increases by 30 seconds.

. AUTOMATIC FUNCTIONS/DYNAMIC DEFROST CATEGORIES

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



When the  icon flashes, turn the knob to select the category you require and then press  to confirm.

WEIGHT

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



When the default setting appears on the display and the  icon flashes, turn the knob to set the weight and then press  to confirm.

3. ACTIVATE THE FUNCTION

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

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

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

JET START

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

. SAFETY LOCK

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



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

4. PAUSE

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

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

AUTOMATIC PAUSE

(STIR OR TURN THE FOOD)

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



Once the oven has paused cooking, open the door and carry out the action you are prompted to perform before

closing the door again and pressing  to continue with cooking.

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

.....

5. COOKING END TIME

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



To extend the cooking time without changing the settings, turn the knob to set a new cooking time and press .

.....

. KEY LOCK

To lock the keypad, press and hold  for at least 5 seconds.



Do this again to unlock the keypad.

Please note: The key lock can also be activated while cooking is in progress.

For safety reasons, the oven can be switched off at any time by pressing and holding .

COOKING TABLE

FOOD	FUNCTION	PRE HEATING	GRILL LEVEL	POWER (W)	TIME (MIN)	ACCESSORIES
Sponge cake		-	-	-	7 - 15	
Fruit pie		-	-	-	12 - 20	
Cookies		-	-	-	5 - 10	
Savoury bakes or quiche lorraine (1 - 1.2 kg)		-	-	-	18 - 25	
Ready meals (250 - 500 g)		-	-	750	4 - 7	-
Lasagne/pasta bake		-	2	350 - 500	15 - 40	 
Frozen lasagne (500 - 700 g)		-	-	500 - 750	14 - 20	-
Pizza (300 g)		-	-	-	14 - 16	
Meat (chops, steak)		-	3	500	10 - 15	 
Poultry (whole, 800 g - 1.5 kg)		-	3	350 - 500	30 - 45 *	 
Chicken fillets or pieces		-	3	350 - 500	10 - 17	 
Roasts		-	2	350 - 500	25 - 40 *	 
Sausages/kebabs		-	2 / 3	-	20 - 40 *	
Sausages/hamburgers		Yes **	-	-	6 - 16 *	
Fish (steaks or fillets)		Yes	3	160 - 350	15 - 30 *	 
Whole fish		-	3	160 - 350	20 - 40 *	 
Roast potatoes		-	2	350 - 500	30 - 50 *	 
Potato wedges		-	-	-	25 - 30	
Baked apples		-	2	160 - 350	15 - 25	 

* Turn the food halfway through cooking

** Preheat the Crisp plate for 3-5 minutes

FUNCTIONS	Crisp 	Grill 	Grill + Microwaves 
ACCESSORIES	Heatproof plate/container suitable for use in microwaves 	Rack 	Crisp plate 

CLEANING

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

Do not use steam cleaners.

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

INTERIOR AND EXTERIOR SURFACES

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

ACCESSORIES

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

TROUBLESHOOTING

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

PREDCESSOR W115A2790

PRODUCT FICHE

 [www](http://www.docs.hotpoint.eu) The product fiche with energy data of this appliance can be downloaded from the website **docs.hotpoint.eu**

HOW TO OBTAIN THE USE AND CARE GUIDE

- >  [www](http://www.docs.hotpoint.eu) Download the Use and Care guide from the website **docs.hotpoint.eu** (you can use this QR code), specifying the product's commercial code.
- > Alternatively, contact our Client After-sales Service.



CONTACTING OUR AFTER-SALES SERVICE

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

