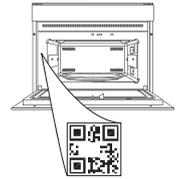




THANK YOU FOR BUYING A HOTPOINT-ARISTON PRODUCT

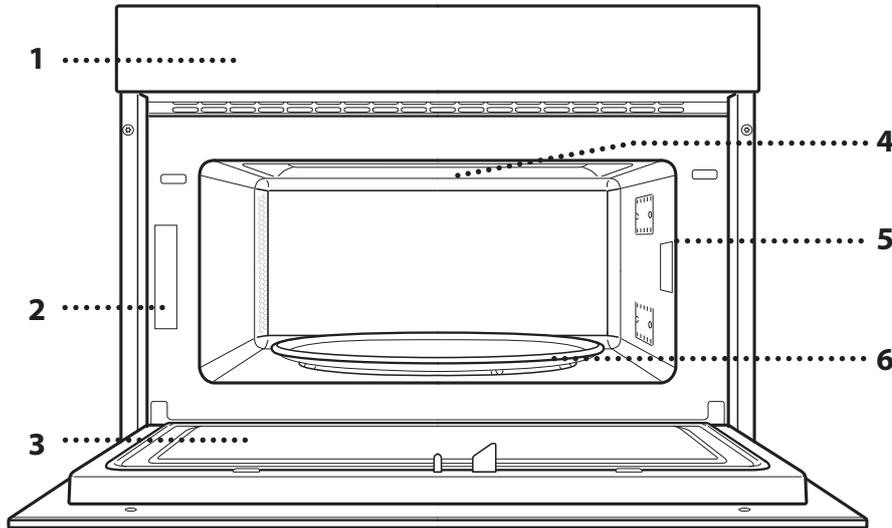
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.register10.eu

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



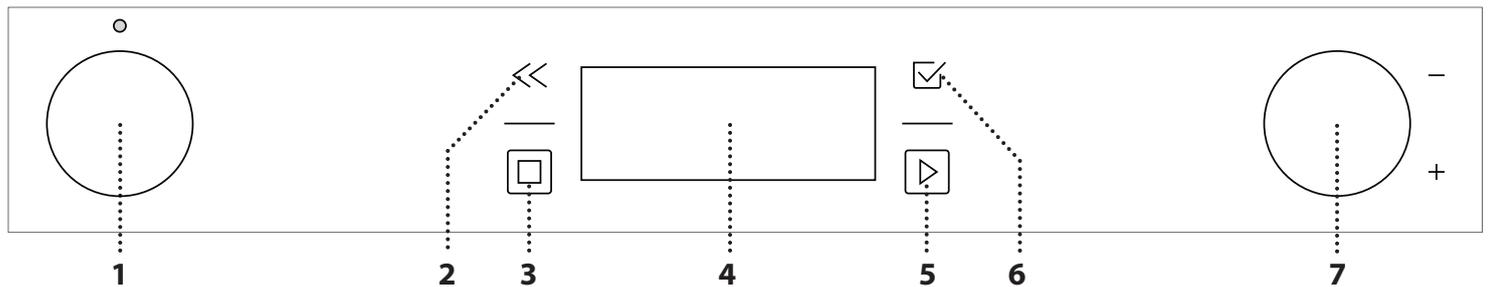
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



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

CONTROL PANEL DESCRIPTION



1. SELECTION KNOB

For switching the oven on by selecting a function. Turn to the "0" position to switch the oven off.

2. BACK

For returning to the previous screen. During cooking, allows settings to be changed.

3. STOP

For stopping the function that is currently active at any time

4. DISPLAY

5. START

For immediately starting a function.

6. CONFIRM

For confirming a selected function or a set value.

7. ADJUSTMENT KNOB

For scrolling through the menus and applying or changing settings.

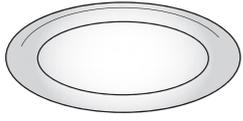
Please note: The knobs are retractable. Press the knobs in the middle and they pop up.

Hotpoint

ARISTON

ACCESSORIES

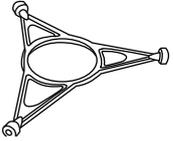
TURNTABLE



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.

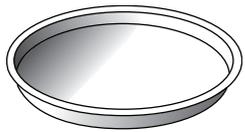
TURNTABLE SUPPORT



Only use the support for the glass turntable.

Do not rest other accessories on the support.

CRISP PLATE



Only for use with the designated functions.

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

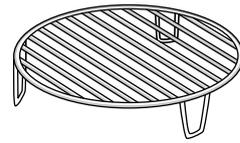
when empty, using the special function for this purpose only. Place the food directly on the Crisp plate.

HANDLE FOR CRISP PLATE



Useful for removing the hot Crisp plate from the oven.

WIRE RACK

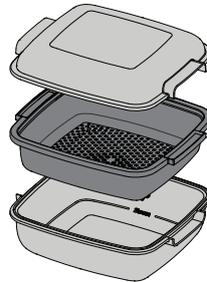


This allows you to place food closer to the grill, for perfectly browning your dish.

Place the wire rack on the turntable, making sure that it does not come

into contact with other surfaces.

STEAMER



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

.....2 To boil foods such as potatoes, pasta, rice or cereals, place these directly on the bottom of the steamer (the basket is not

required) and add an appropriate amount of drinking water for the amount you are cooking.

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

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

The steamer bottom has been designed also to be used in combination with the special Hydro Self Clean function.

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

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

MICROWAVE

For quickly cooking and reheating food or drinks.

POWER (W)	RECOMMENDED FOR
1000	Quickly reheating drinks or other foods with a high water content.
800	Cooking vegetables.
650	Cooking meat and fish.
500	Cooking meaty sauces, or sauces containing cheese or egg. Finishing off meat pies or pasta bakes.
350	Slow, gently cooking. Perfect for melting butter or chocolate.
160	Defrosting frozen foods or softening butter and cheese.
90	Softening ice cream.

ACTION	FOOD	POWER (W)	DURATION (min.)
Reheat	2 cups	1000	1 - 2
Reheat	Mashed potatoes (1 kg)	1000	9 - 11
Defrost	Minced Meat (500 g)	160	13 - 14
Cook	Sponge cake	800	6 - 7
Cook	Egg custard	650	11 - 12
Cook	Meat loaf	800	18 - 20

CRISP

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

FOOD	DURATION (min.)
Leavened cake	7 - 10
Hamburger	8 - 10 *

* Turn food halfway through cooking.

Required accessories: Crisp plate, handle for the Crisp plate

GRILL

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

FOOD	DURATION (min.)
Toast	10 - 12
Prawns	18 - 22

Recommended accessories: Wire rack

GRILL+ MW

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

FOOD	POWER (W)	DURATION (min.)
Potatoes gratin	650	20 - 22
Roast chicken	650	40 - 45

Recommended accessories: Wire rack

DYNAMIC DEFROST

For quickly defrosting various different types of food simply by specifying their weight. Food should be placed directly on the glass turntable, except for Crisp Bread Defrost. Turn the food when prompted.

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 (g)
	TIMED DEFROST	-
	MEAT	100 - 2000
	POULTRY	100 - 2500
	FISH	100 - 1500
	CRISP BREAD DEFROST	50 - 500

DYNAMIC REHEAT

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

	FOOD	WEIGHT (g)
	PLATED MEAL	250 - 500
	FROZEN LASAGNA	250 - 500
	SOUP	200 - 800
	WATER	100 - 500

MY MENU

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

CRISP

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.

FOOD	WEIGHT (g)
PIZZA [FROZEN]	200 - 800
BURGER PATTIES	200 - 600
POTATOES FRIED [FROZEN]	200 - 500
CHICKEN NUGGETS [FROZEN]	100 - 500
FISH FINGERS [FROZEN]	100 - 500

Required accessories: Crisp plate, handle for crisp plate.

COOK

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

FOOD	WEIGHT (g)
ROAST CHICKEN	800 - 1500
POTATOES GRATIN	200 - 1000
STUFFED VEGETABLES	200 - 800
PORK RIBS	200 - 800
SCRAMBLED EGGS	100 - 500
POPCORN	90

STEAM

For steam-cooking foods such as vegetables or fish, using the steamer provided. Distribute evenly the food into the steamer basket and and pour drinking water (100 ml) into the bottom of the steamer. The oven automatically calculates the settings required to achieve perfect results. During the initial part of the cooking, microwaves generate steam, bringing the water add into the bottom of the steamer to boil.

FOOD	WEIGHT (g)
1 ROOTS VEGETABLES STEAMED	150 - 500
2 SOFT VEGETABLES STEAMED	150 - 500
3 VEGETABLES STEAMED [FROZEN]	150 - 500
4 FISH FILLETS STEAMED	150 - 500
5 POULTRY BREAST STEAMED	150 - 500

Required accessories: Steamer

RICE & PASTA

To quickly cook rice or pasta. This function must only be used in combination with the steamer.

Set recommended cook time for rice or pasta accordingly.

FOOD	PORTIONS	WEIGHT (g)
RICE		100
		200
		300
		400
PASTA		70
		140
		210

Required accessories: Steamer bottom and lid



HYDRO SELF CLEAN

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



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.



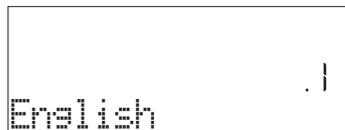
FAVORITES

For retrieving the list of 10 favorite functions.

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 power, 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.

3. CLEAN 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 cleaning 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.

Activate the "Hydro Self Clean" function. 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.

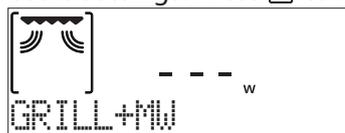
DAILY USE

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

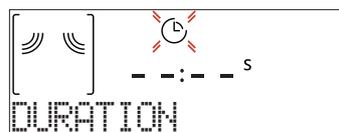
After having selected the function you require, you can change its settings. The display will show the settings that can be changed in sequence. Pressing << allows you to change the previous setting again.

POWER



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).

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.

. MY MENU

These functions automatically select the best cooking mode, power 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

Hotpoint

ARISTON

the display, when prompted, and turn the *adjustment knob* to set the required value then press to confirm.

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 ask if you want to skip this phase, starting immediately the function.

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

JET START

When the oven is switched off, press to activate cooking with the microwave function set at full power (1000 W) for 30 seconds.

4. PAUSE COOKING / TURN OR STIR 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.

TURN OR STIR FOOD

Some My menu recipes will require to turn or stir the food during cooking.



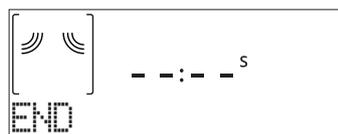
An audible signal will sound and the display shows the action to be done.

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.

5. 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 or the cooking starts again.

. FAVORITES

To make the oven easier to use, it can save up to 10 of your favorite functions.

Once cooking is complete the display will prompt you to save the function in a number between 1 and 10 on your list of favorites.

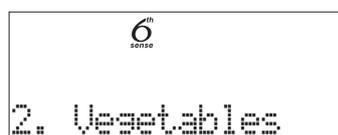


If you would like to save a function as a favorite and store the current settings for future use, press otherwise, to ignore the request press .

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.

. HYDRO SELF CLEAN

Remove all accessories (with the exception of the glass turntable) from the microwave oven before activating the function.

Turn the *selection knob* to access the "Hydro Self Clean" function.



Press to activate the cleaning function: the display will prompt in sequence actions to be performed before starting the cleaning. Press anytime when done.

When required, pour a cup of drinking water into the supplied steamer bottom or in a microwave resistant container, then close the door.

After the last confirmation, press to start the cleaning cycle.

Once finished, remove the container, finish the cleaning

Hotpoint

ARISTON

with the help of a smooth cloth and then dry the oven cavity using a damp microfibre cloth.

. 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.



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 retrieve the minuteminder screen press  to stop the function that is currently active.

. 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.

COOKING TABLE

FOOD	FUNCTION	POWER (W)	TIME (MIN)	ACCESSORIES
Sponge cake		-	7 - 15	
Fruit pie		-	12 - 20	
Cookies		-	4 - 6	
Savoury pies or Quiche Lorraine (1 - 1.2 kg)		-	18 - 25	
Ready-made meals (250 - 500 g)		800	4 - 7	-
Lasagna/pasta bake		350 - 500	15 - 25	
Frozen lasagna (500 - 700 g)		500 - 800	14 - 20	-
Pizza (400 - 500 g)		-	10 - 12	
Meat (chops, steaks)		500	10 - 15	
Poultry (whole, 800 g - 1.5 kg)		350 - 500	30 - 45 *	
Chicken fillets or pieces		350 - 500	10 - 17	
Roasts (800 g - 1.2 kg)		350 - 500	25 - 40 *	
Sausages/kebabs		-	20 - 40 *	
Sausages/hamburgers		-	6 - 16 *	 **
Fish (slices or fillets)		160 - 350	15 - 20 *	
Whole fish (800 g - 1.2 kg)		160 - 350	20 - 30 *	
Baked potatoes (600 g - 1 kg)		350 - 500	30 - 50 *	
Potato wedges (500 g - 800 g)		-	20 - 30	
Baked apples		160 - 350	15 - 25	

* Turn the food halfway through cooking

** Preheat the crisp plate for 3 - 5 minutes

FUNCTIONS	 Crisp	 Grill	 Microwave	 Grill + Microwave
ACCESSORIES	 Wire rack		 Crisp plate	

CLEANING

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

Never use steam cleaning equipment.

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

INTERIOR AND EXTERIOR SURFACES

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

ACCESSORIES

All accessories are dishwasher safe with the exception of the Crisp plate.

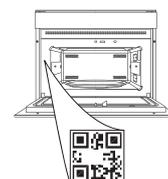
The Crisp plate should be cleaned using water and a mild detergent. For stubborn dirt, rub gently with a cloth. Always leave the Crisp plate to cool down before cleaning.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut.	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.
	Disconnection from the mains.	
The oven makes noises, even when it is switched off.	Cooling fan active.	Open the door or hold or wait until the cooling process has finished.
"Err" is shown on the display	Software fault.	Contact the Call Center and state the number following "Err".

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

- Using the QR on your product
- 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.



Hotpoint

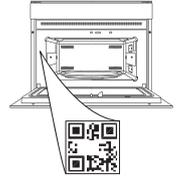
ARISTON



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

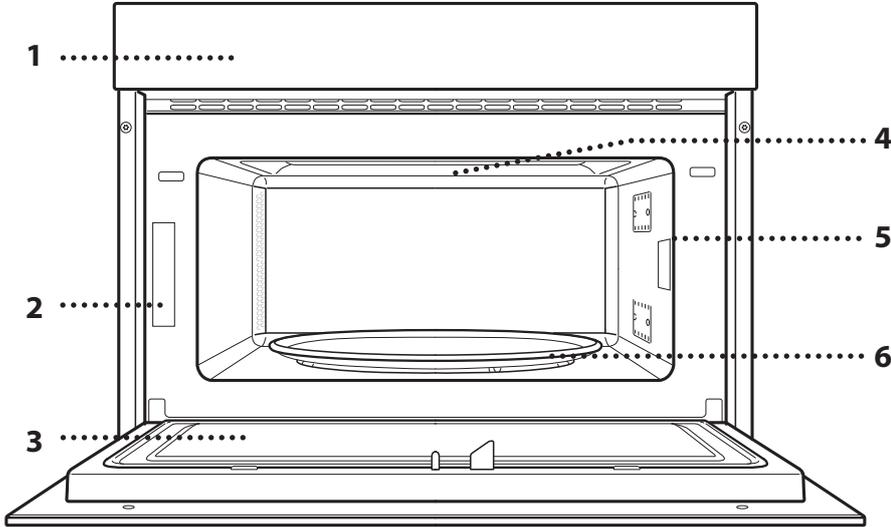
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.register10.eu

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



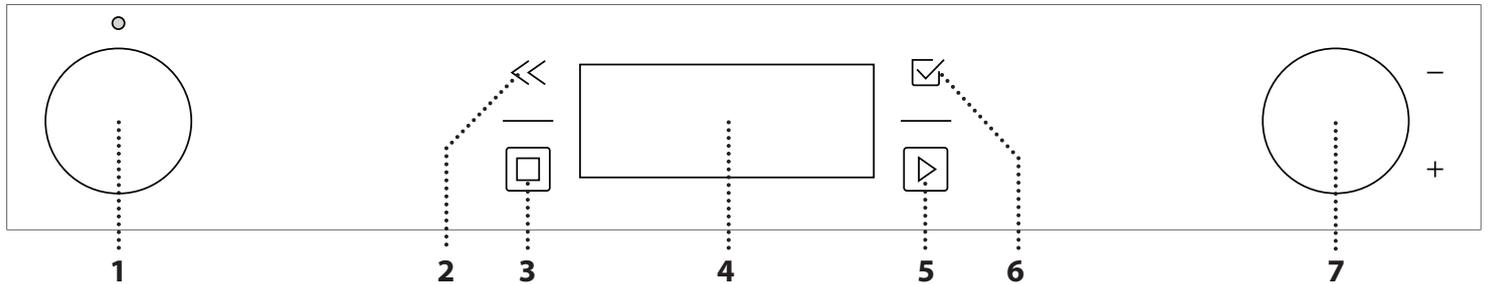
Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



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

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



1. MANOPOLA DI SELEZIONE

Per accendere il forno selezionando una funzione. Per spegnere il forno, ruotare sulla posizione "0".

2. INDIETRO

Per tornare alla schermata precedente.

Durante la cottura, permette di modificare le impostazioni.

3. STOP

Per interrompere in qualsiasi momento la funzione correntemente attiva

4. DISPLAY

5. AVVIO

Per avviare immediatamente una funzione.

6. CONFERMA

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

7. MANOPOLA DI REGOLAZIONE

Per scorrere i menu, impostare o modificare i valori.

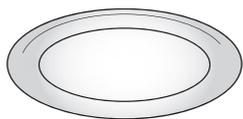
Note: Le manopole sono a scomparsa. Fare pressione al centro delle stesse per estrarle dalla loro sede.

Hotpoint

ARISTON

ACCESSORI

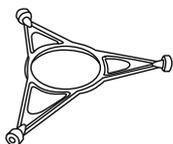
PIATTO ROTANTE



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.

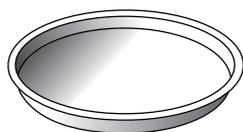
SUPPORTO PER PIATTO ROTANTE



Utilizzare il supporto soltanto per il piatto rotante in vetro.

Non appoggiare altri accessori sul supporto.

PIATTO CRISP



Da utilizzare solo con le funzioni designate.

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

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

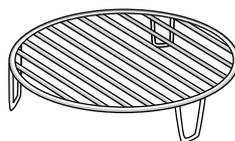
IMPUGNATURA PER PIATTO CRISP



Utile per rimuovere il piatto Crisp caldo dal forno.

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

GRIGLIA

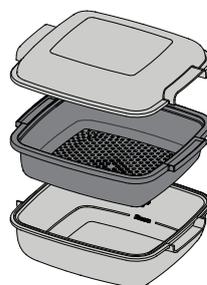


Permette di avvicinare il cibo al grill, assicurandone una piacevole doratura.

Appoggiare la griglia sul piatto rotante, evitando che venga a

contatto con altre superfici.

VAPORIERA



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

Per lessare alimenti come patate, pasta, riso o cereali, disporli direttamente sul

fondo della vaporiera (non è necessario il cestello) aggiungendo una quantità proporzionata di acqua potabile.

Per ottenere un risultato ottimale si consiglia di chiudere la vaporiera con l'apposito coperchio (1).

Appoggiare sempre la vaporiera sul piatto rotante in vetro e usarla esclusivamente con le funzioni di cottura dedicate o con le microonde.

Il fondo della vaporiera è studiato per essere usato anche con la speciale funzione Auto idro-pulizia.

Gli altri accessori non in dotazione possono essere acquistati separatamente presso il Servizio Assistenza Tecnica.

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

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

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

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

FUNZIONI

MICROONDE

Per cuocere e riscaldare rapidamente alimenti o bevande.

POTENZA (W)	CONSIGLIATA PER
1000	Riscaldamento rapido di bevande o altri alimenti ad alto contenuto di acqua.
800	Cottura di verdure.
650	Cottura di carne e pesce.
500	Cottura di sughi di carne, salse con formaggio o uova. Finitura di sfornati di carne o paste al forno..
350	Cotture lente e delicate. Per fondere burro o cioccolato.
160	Scongelare alimenti surgelati o ammorbidire burro e formaggi.
90	Per ammorbidire i gelati.

AZIONE	ALIMENTO	POTENZA (W)	DURATA (min.)
Riscaldamento	2 tazze	1000	1 - 2
Riscaldamento	Purè di patate (1 kg)	1000	9 - 11
Scongelare	Carne macinata (500 g)	160	13 - 14
Cottura	Pan di spagna	800	6 - 7
Cottura	Crema all'uovo	650	11 - 12
Cottura	Polpettone	800	18 - 20

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.

ALIMENTO	DURATA (min.)
Torte lievitate	7 - 10
Hamburger	8 - 10 *

* Girare il cibo a metà cottura.

Accessori necessari: piatto Crisp, impugnatura per piatto Crisp

GRILL

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

ALIMENTO	DURATA (min.)
Pane tostato	10 - 12
Gamberetti	18 - 22

Accessori consigliati: Griglia

GRILL + MICROONDE

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

ALIMENTO	POTENZA (W)	DURATA (min.)
Gratin di patate	650	20 - 22
Pollo arrosto	650	40 - 45

Accessori consigliati: Griglia

DYNAMIC DEFROST



Per scongelare rapidamente diverse categorie di alimenti specificandone solamente il peso. Si consiglia di disporre gli alimenti direttamente sul piatto rotante in vetro, fatta eccezione per lo scongelamento del pane. Quando richiesto, girare gli alimenti.

SCONGELAMENTO PANE CON CRISP

Questa funzione esclusiva è studiata in modo specifico per lo scongelamento del pane. Combinando le tecnologie Defrost e Crisp, il pane avrà il sapore e la consistenza di quello appena sfornato. Utilizzare questa funzione per scongelare e riscaldare rapidamente panini, baguette e croissant surgelati. Il Piatto Crisp deve essere utilizzato in combinazione con questa funzione, posto direttamente sulla griglia.

	ALIMENTO	PESO (g)
	SCONGELAMENTO PROGRAMMATO	-
	CARNE	100 - 2000
	POLLAME	100 - 2500
	PESCE	100 - 1500
	SCONGELAMENTO PANE CON CRISP	50 - 500

DYNAMIC REHEAT



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

	ALIMENTO	PESO (g)
	PIATTO PRONTO	250 - 500
	LASAGNE SURGELATE	250 - 500
	MINESTRE	200 - 800
	ACQUA	100 - 500

MY MENU



Queste funzioni selezionano automaticamente la temperatura e la modalità di cottura ottimali per qualsiasi tipo di alimento.

CRISP

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.

Hotpoint

ARISTON

ALIMENTO	PESO (g)
PIZZA [SURGELATA]	200 - 800
POLPETTE DI HAMBURGER	200 - 600
PATATINE FRITTE [SURGELATE]	200 - 500
NUGGET DI POLLO [SURGELATI]	100 - 500
BASTONCINI DI PESCE [SURGELATI]	100 - 500

Accessori richiesti: piatto Crisp, impugnatura per piatto Crisp.

COTTURA

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

ALIMENTO	PESO (g)
POLLO ARROSTO	800 - 1500
GRATIN DI PATATE	200 - 1000
VERDURE RIPIENE	200 - 800
COSTOLETTE DI MAIALE	200 - 800
UOVA STRAPAZZATE	100 - 500
POPCORN	90

VAPORE

Per cuocere al vapore cibi come verdure o pesce, utilizzando la vaporiera in dotazione. Distribuire gli alimenti in modo uniforme nel cestello della vaporiera e versare sul fondo 100 ml di acqua potabile. Il forno calcola automaticamente le impostazioni richieste per ottenere un risultato ottimale. Nella parte iniziale della cottura le microonde generano vapore, portando a ebollizione l'acqua presente sul fondo della vaporiera.

ALIMENTO	PESO (g)
1 ORTAGGI A RADICE AL VAPORE	150 - 500
2 VERDURE TENERE AL VAPORE	150 - 500
3 VERDURE AL VAPORE [SURGELATE]	150 - 500
4 FILETTI DI PESCE AL VAPORE	150 - 500
5 PETTO DI POLLAME AL VAPORE	150 - 500

Accessori necessari: vaporiera

RISO E PASTA

Per cuocere velocemente riso o pasta. Questa funzione deve essere usata solo con la vaporiera.

Impostare di conseguenza il tempo di cottura consigliato per il riso o la pasta.

ALIMENTO	PORZIONI	PESO (g)
RISO		100
		200
		300
		400
PASTA		70
		140
		210

Accessori richiesti: Fondo vaporiera e coperchio

AUTO IDRO-PULIZIA

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

IMPOSTAZIONI

Per regolare le impostazioni del forno.

Attivando la modalità "ECO", la luminosità del display si riduce e la luce si spegne dopo 1 minuto per risparmiare energia.

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.

PREFERITI

Per richiamare la lista delle 10 funzioni preferite.

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 avere selezionato la potenza, è necessario impostare l'ora: 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. PULIRE IL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di iniziare la cottura, perciò, si raccomanda di pulire il forno vuoto per eliminare il più possibile gli odori.

Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno.

Attivare la funzione "Hydro Self Clean" (Auto idro-pulizia). Seguire le istruzioni per impostare correttamente la funzione.

Note: si consiglia di arieggiare il locale dopo il primo utilizzo dell'apparecchio.

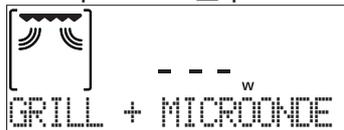
USO QUOTIDIANO

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.



2. IMPOSTARE LA FUNZIONE

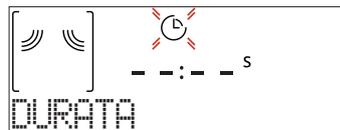
Dopo avere selezionato la funzione desiderata è possibile modificarne le impostazioni. Il display mostra in sequenza le impostazioni che è possibile modificare. Premendo << è possibile modificare nuovamente l'impostazione precedente.

POTENZA



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).

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.

. MY MENU

Queste funzioni selezionano automaticamente la modalità, la potenza 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

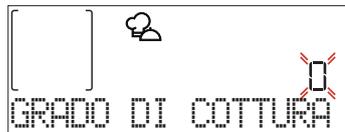
Hotpoint

ARISTON

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

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 ritardo, premendo sarà possibile saltare questa fase per avviare subito la funzione programmata.

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

JET START

A forno spento, premere per avviare la cottura con la funzione a microonde impostata alla potenza massima (1000 W) per 30 secondi.

4. METTERE IN PAUSA LA COTTURA / GIRARE O MESCOLARE GLI ALIMENTI

PAUSA

Aperto 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.

GIRARE O MESCOLARE IL CIBO

Alcune ricette de My menu richiedono di girare o mescolare gli alimenti durante la cottura.



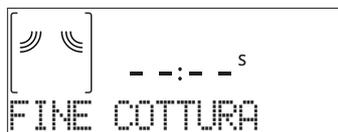
Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display.

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.

5. FINE COTTURA

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



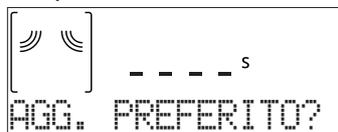
Premere per continuare la cottura in modalità manuale aumentando il tempo di 30 secondi alla volta (nelle funzioni a microonde) o di 5 minuti alla volta (senza microonde), oppure ruotare la *manopola di regolazione* per prolungare il tempo di cottura impostando una nuova durata. In entrambi i casi, i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

Premere o per riprendere la cottura.

. PREFERITI

Per una maggiore facilità d'uso, è possibile memorizzare fino a 10 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 10.

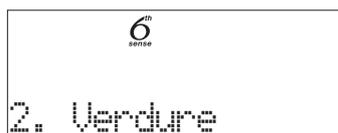


Se si desidera salvare la funzione tra i preferiti e memorizzare le impostazioni correnti per usi successivi premere , oppure premere << per ignorare la richiesta.

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.

. AUTO IDRO-PULIZIA

Prima di attivare questa funzione si raccomanda di rimuovere tutti gli accessori dal forno a microonde (ad eccezione del piatto rotante in vetro).

Ruotare la *manopola di selezione* per accedere alla funzione "Hydro Self Clean" (Auto idro-pulizia).



Premere per attivare la funzione: il display mostrerà in sequenza le operazioni da eseguire prima di avviare la pulizia. Una volta completate le operazioni preliminari, premere .

Hotpoint

ARISTON

Alla richiesta, versare una tazza d'acqua potabile sul fondo della vaporiera in dotazione o in un recipiente resistente alle microonde, quindi chiudere la porta.

Dopo l'ultima conferma, premere  per avviare il ciclo di pulizia.

Al termine, rimuovere il recipiente, ultimare la pulizia con un panno liscio e asciugare la cavità del forno con un panno di microfibra inumidito.

. CONTA MINUTI

Quando il forno è spento, il display può essere utilizzato come contamini. 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.



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 contamini (sarà visualizzata solo l'icona ) , ma il conto alla rovescia continuerà. Per tornare a visualizzare il contamini, premere  per interrompere la funzione correntemente attiva.

. 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.

TABELLA DI COTTURA

ALIMENTO	FUNZIONE	POTENZA (W)	TEMPO (MIN.)	ACCESSORI
Pan di spagna		-	7 - 15	
Torta di frutta		-	12 - 20	
Biscotti		-	4 - 6	
Torte salate o Quiche lorraine (1 - 1,2 kg)		-	18 - 25	
Piatti pronti (250 - 500 g)		800	4 - 7	-
Lasagna / Pasta al forno		350 - 500	15 - 25	
Lasagne surgelate (500 - 700 g)		500 - 800	14 - 20	-
Pizza (400 - 500 g)		-	10 - 12	
Carne (braciole, bistecche)		500	10 - 15	
Pollame (intero, 800 g - 1,5 kg)		350 - 500	30 - 45 *	
Pezzi o filetti di pollo		350 - 500	10 - 17	
Arrosti (800 g - 1,2 kg)		350 - 500	25 - 40 *	
Salsicce / Spiedini		-	20 - 40 *	
Salsicce / Hamburger		-	6 - 16 *	 **
Pesce (tranci o filetti)		160 - 350	15 - 20 *	
Pesce intero (800 g - 1,2 kg)		160 - 350	20 - 30 *	
Patate al forno (600 g - 1 kg)		350 - 500	30 - 50 *	
Patate a spicchi (500 g - 800 g)		-	20 - 30	
Mele cotte		160 - 350	15 - 25	

* Girare gli alimenti a metà cottura

** Preriscaldare il piatto crisp per 3 - 5 minuti

FUNZIONI	 Crisp	 Grill	 Microonde	 Grill + Microonde
ACCESSORI	 Griglia	 Piatto Crisp		

Hotpoint

ARISTON

PULIZIA

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

Non usare in nessun caso pulitrici a getto di vapore. Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detersivi abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici.

SUPERFICI INTERNE ED ESTERNE

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detersivo con pH neutro. Asciugare con un panno.
- Pulire il vetro della porta con detersivi liquidi specifici.
- A intervalli regolari o in caso di tracimazioni, togliere il piatto rotante e il suo supporto per pulire la base del forno, rimuovendo tutti i residui di cibo.
- Attivare la funzione "Hydro Self Clean" (auto idropulizia) per una pulizia ottimale delle superfici interne.
- Il grill non necessita di alcuna pulizia perché il calore intenso brucia direttamente lo sporco: attivare la funzione a intervalli regolari.

ACCESSORI

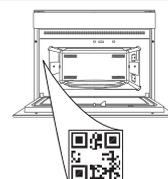
È possibile lavare in lavastoviglie tutti gli accessori ad eccezione del piatto Crisp. Il piatto Crisp deve essere pulito con acqua e un detersivo neutro. Per lo sporco più tenace, strofinare delicatamente con un panno. Far raffreddare il piatto Crisp prima di lavarlo.

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 il completo raffreddamento del forno.
Il display mostra "Err"	Guasto software.	Contattare il più vicino Servizio Assistenza Tecnica e specificare il numero che segue l'indicazione "ERR".

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

- Utilizzare il QR sul proprio prodotto
- Visitare il nostro 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.



Hotpoint

ARISTON



400020004627