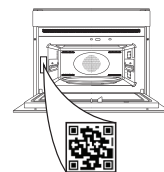



THANK YOU FOR BUYING A HOTPOINT ARISTON PRODUCT

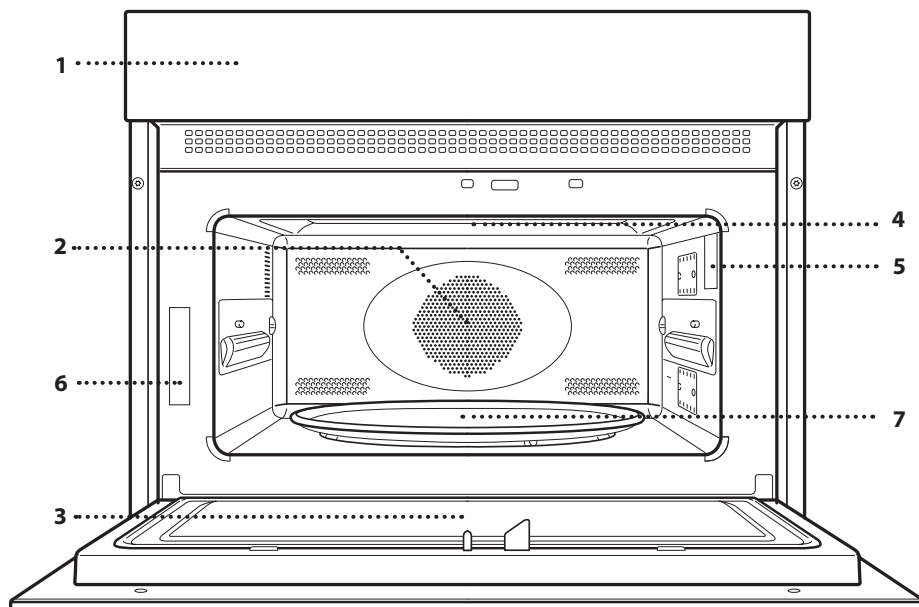
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.register10.eu

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



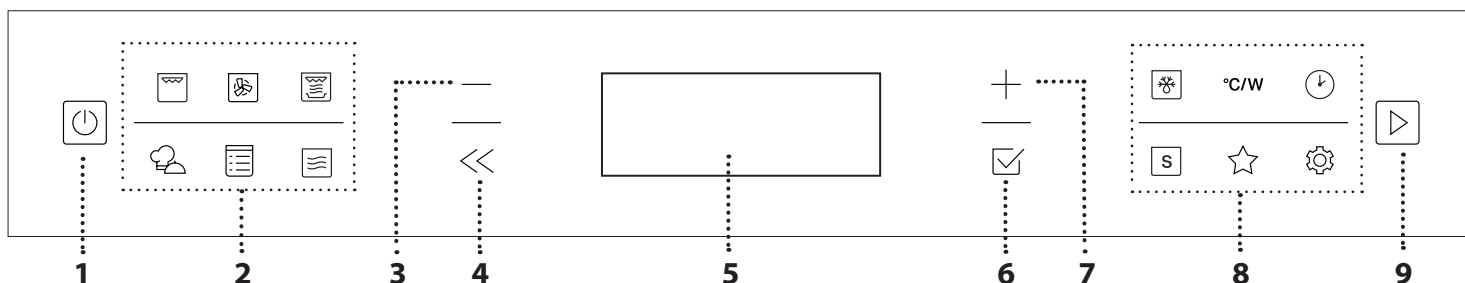
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan (not visible) and Circular heating element (not visible)
3. Door
4. Upper heating element/grill
5. Lamp
6. Identification plate (do not remove)
7. Glass turntable

CONTROL PANEL DESCRIPTION


1. ON / OFF

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

2. MENU / FUNCTIONS DIRECT ACCESS

For quick access to the functions and menu.

3. NAVIGATION BUTTON MINUS

For scrolling through a menu and decreasing the settings or values of a function.

4. BACK

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

5. DISPLAY
6. CONFIRM

For confirming a selected function or a set value.

7. NAVIGATION BUTTON PLUS

For scrolling through a menu and increasing the settings or values of a function.

8. OPTIONS / FUNCTIONS DIRECT ACCESS

For quick access to the functions, settings and favorites.

9. START

For starting a function using the specified or basic settings.

Hotpoint

ARISTON

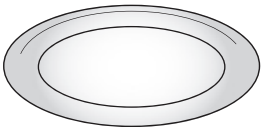
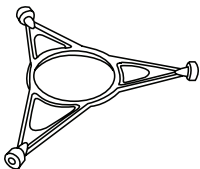
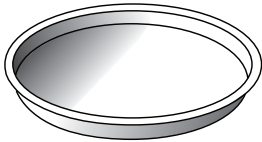
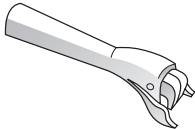
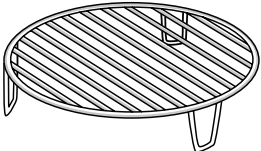
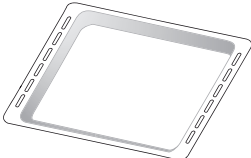
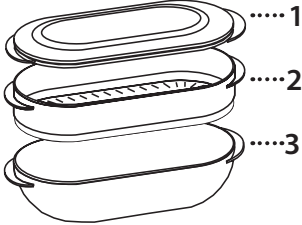
ACCESSORIES

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.

TURNTABLE	TURNTABLE SUPPORT	CRISP PLATE	HANDLE FOR CRISP PLATE
			
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.	Only use the support for the glass turntable. Do not rest other accessories on the support.	Only for use with the designated functions. The Crisp plate must always be placed in the center of the glass turntable or wire rack and can be pre-heated when empty, using the special function for this purpose only. Place the food directly on the Crisp plate.	Useful for removing the hot Crisp plate from the oven.
WIRE RACK	RECTANGULAR BAKING TRAY	STEAMER	
			
This allows you to place food closer to the grill, for perfectly browning your dish and allows an optimal air circulation. It must be used as base for the crisp plate in some "Crisp Fry" functions. Place the wire rack on the turntable, making sure that it does not come into contact with other surfaces.	Only use the baking tray with functions that allow for convection cooking; it must never be used in combination with microwaves. Insert the plate horizontally, resting it on the rack in the cooking compartment. Please note: You do not need to remove the turntable and its support when using the rectangular baking tray.	To steam foods such as fish or vegetables, place these in the basket (2) and pour drinking water (100 ml) into the bottom of the steamer (3) to achieve the right amount of steam. To boil foods such as potatoes, pasta, rice or cereals, place these directly on the bottom of the steamer (the basket is not required) and add an appropriate amount of drinking water for the amount you are cooking. For best results, cover the steamer with the lid (1) provided. Always place the steamer on the glass turntable and only use it with the microwave function. The steamer bottom has been designed also to be used in combination with the special MW self clean function.	

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

FUNCTIONS



GRILL

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

FOOD	GRILL LEVEL	DURATION (min)
Toast*	High	5 - 8
Prawns	Medium	18 - 22

Recommended accessories: wire shelf

* For thick bread slices preheat the empty microwave with grill high for 3 minutes.



FORCED AIR

For cooking dishes in a way that achieves similar results to using a conventional oven. The baking plate or other cookware that is suitable for oven use can be used to cook certain foods. To achieve best results this function have a preheating phase: wait the end of preheat to insert the food.

Required accessories: Rectangular baking tray / Wire rack.

Food	Temp. (°C)	Duration (min.)
Cupcake / Smallcakes	160	20 - 30
Cookies	160 -170	20 - 30



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: Crisp plate, wire rack, handle for crisp plate.

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

*Turn food halfway through cooking

Required accessories: Crisp plate, handle for the Crisp plate.



MY MENU

With these 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.

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/ 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)	400g - 1 kg	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil.
Water	100 - 500 g	Heat uncovered in a single container.
Soup	200 - 800 g	

CRISP MENU

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/ portions/ pieces	Notes
Pieces	400 g - 1.2 kg	Brush with oil and season as you prefer. Evenly distribute in the crisp plate with the skin side down
Burger Patties	100 - 500 g	Brush with oil and sprinkle with salt before cooking
Chicken Nuggets (frozen)	100 - 500 g	Distribute evenly in the crisp plate
Pizza *(frozen)	350 - 600 g	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil
Fish Fingers *(frozen)	100 - 500 g	Distribute evenly in the crisp plate

Required accessories: Crisp plate, handle for crisp plate.

CRISP FRY

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

Food	Weight/ portions/ pieces	Notes
Potatoes Fried (frozen)	100 - 500 g	Distribute evenly in the crisp plate
Fish and Chips (frozen)		Distribute evenly in the crisp plate alternating the fish fillets and the potatoes
Breaded Fried Chicken		Brush with oil. Distribute evenly in the crisp plate
Peppers Fried		Cut in pieces and season with oil. Distribute evenly in the crisp plate
Fried Seafood (frozen)		Distribute evenly in the crisp plate

Hotpoint

ARISTON



OTHER FUNCTIONS

Traditional Functions

FAST PREHEATING

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

TURBO GRILL

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

FOOD	GRILL LEVEL	DURATION (min)
Chicken kebab	High	25 - 35

Recommended accessories: wire rack

Combi Functions

GRILL + MW

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

FOOD	W power	GRILL LEVEL	DURATION (min)
Potatoes gratin	650	medium	20 - 22
Jacked potatoes	650	high	10 - 12

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

TURBO GRILL + MW

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

FOOD	W power	GRILL LEVEL	DURATION (min)
Cannelloni frozen	650	high	25 - 35
Pork chops	350	high	30 - 40

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

FORCED AIR + MW

For cooking any kind of dish on one shelf only combining hot air circulation and the microwave.

FOOD	W power	TEMP °C	DURATION (min)
Roasts	350	170	35 - 40
Meat pie	160	180	25 - 35

Required accessories: wire rack, microwave-safe and heatproof container



MICROWAVE

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

Required accessories: microwave-safe and heatproof container.

POWER (W)	RECOMMENDED FOR
900	Quickly reheating drinks or other foods with a high water content.
750	Cooking vegetables.
650	Cooking meat and fish

POWER (W)

RECOMMENDED FOR

500	Cooking meaty sauces, or sauces containing cheese or egg. Finishing off meat pies or pasta bakes.
350	Slow, gently cooking. Perfect for melting butter or chocolate.
160	Defrosting frozen foods or softening butter and cheese.
90	Softening ice cream.

ACTION	FOOD	POWER (W)	DURATION (min)
Reheat	2 cups	900	1 - 2
Reheat	Mashed potatoes 1 kg	900	10 - 12
Defrost	Minced meat 500 g	160	15 - 16
Cook	Sponge cake	750	7 - 8
Cook	Egg custard	500	13 - 16
Cook	Meat loaf	750	17 - 20



DEFROST

For quickly defrosting various different types of food simply by specifying their weight. Always place the food directly on the glass turntable for best results. At the end let the food stand for 5 minutes.

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

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.



S 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.

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 steamer bottom or a microwave proof container and activate the function.

Hotpoint

ARISTON

OTHER FUNCTIONS

°C/W TEMPERATURE/POWER

To adjust the temperature or the microwaves power during cooking.



MINUTEMINDER

For keeping time without activating a function.



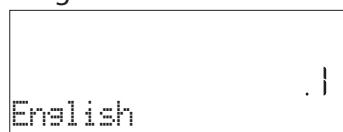
FAVORITES

For retrieving the list of 20 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.



Press **+** or **-** 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, available by pressing

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.



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.

Press **+** or **-** to set the current hour and press **✓** :

The two digits for the minutes will flash on the display. Press **+** or **-** 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, available by pressing

3. 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, 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.

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

Press **⏻** to switch on the oven: the display will show the last running main function or the main menu.

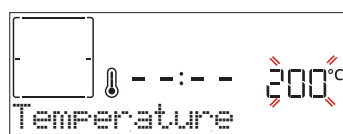
The functions can be selected by pressing the icon for one of the main functions or by scrolling through a menu. To select a function contained in a menu, press **+** or **-** to select the desired one, then press **✓** to confirm.

Please note: Once a function has been selected, the display will recommend the most suitable level for each function.

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.

TEMPERATURE / POWER



When the value flashes on the display, press **+** or **-** to change it, then press **✓** to confirm and continue

with the settings that follow (if possible).

The microwave power or the grill level can be set in the same way.

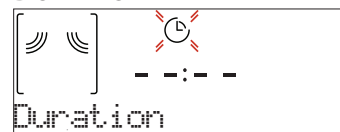
There are defined three power levels for grilling: 3 (high), 2 (mid), 1 (low).



Please note: Once the function has been activated, the temperature can be changed using **+** or **-**.

When combined with other functions, microwave power will be reduced to 500 W max.

DURATION



When the icon flashes on the display, press **+** or **-** 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 : press **+** or **-** to amend

Hotpoint

ARISTON

it and then press  to confirm.

In not-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.

3. MYMENU

These functions automatically select the best cooking mode, temperature and duration to cook, roast or bake all the dishes available.

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

WEIGHT / PORTIONS / BATCH / PIECES



To set the function correctly, follow the indications on the display, when prompted, and press $+$ or $-$ to set the required value then press  to confirm.

4. 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.

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

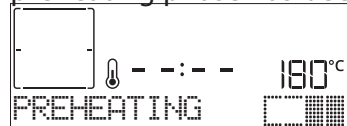
If the oven is hot and the function requires a specific maximum temperature, a message will be shown on the display. Press $\ll$ to return to previous screen and select a different function or wait for a complete cooling.

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.

5. PREHEATING

Some functions have an oven 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 using $+$ or $-$.

6. PAUSE COOKING / ADD OR TURN FOOD

PAUSE

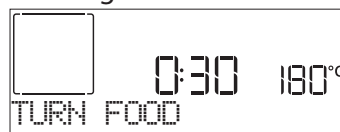
By opening the door, the cooking will be temporarily paused through deactivating heating elements.

To resume the cooking, close the door and press .

Please note: During My Menu functions open the door only when prompted.

ADD OR TURN FOOD

Some My Menu 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.



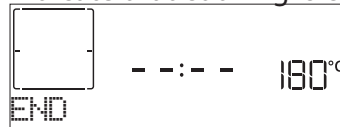
An audible signal will sound and the display shows the action to be done.

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

Please note: When turning 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.

7. END OF COOKING

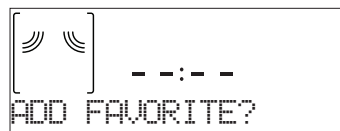
An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.



Press  to continue cooking in manual mode (untimed) or press $+$ to extend the cooking time by setting a new duration. In both cases, the cooking parameters will be retained.

8. 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 $\ll$. Once  has been pressed, press $+$ or $-$ to select the number position, then press .

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, press : The display will show your list of favorite functions.



Press $+$ or $-$ to select the function, confirm by pressing , and then press  to activate.

Hotpoint

ARISTON

9. HYDRO SELF CLEAN FUNCTION

Press **S** and select "Hydro Self 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.

10. 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 press **⌚**: The **⌚** icon will flash on the display.

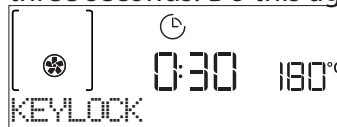


Press **+** or **-** to set the length of time you require and then press **✓** to activate the timer.

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. Press **⏻** to switch on the oven and then 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.

11. KEYLOCK

To lock the keypad, press and hold **<<** for at least three 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 by pressing **⏻**.

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.
- Sparks could form and damage the cooking compartment.
- 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.

Hotpoint

ARISTON

MICROWAVE STEAM COOKING

The MW Steam Cooking method offers a convenient and faster alternative to traditional steam cooking, providing comparable results. To achieve the best results, make sure to use room temperature water without added salt and place the steamer in the center of turning plate. Pour 100g of water into the bottom part of the steam accessory. Place the food in the basket, always close the lid and avoid opening it during cooking. Keep in mind that microwave cooking can sometimes result in uneven heating.

Therefore, check the food after cooking and, if necessary, extend the cooking time using a power setting between 160W and 500W. The table below outlines suggested microwave power levels and cooking times for various food types and quantities. For larger quantities, increase the cooking time accordingly. This table provides guidelines. Feel free to experiment with other foods based on these recommendations.

Required accessories: Steamer

CATEGORY	FOOD	WEIGHT (g)	POWER (W)	COOKING TIME (MIN.)	NOTES
VEGETABLES & FRUIT	Frozen Vegetables	100 - 400	500	6 - 15	Evenly distribute the frozen vegetables into the steamer basket removing any large pieces of ice. Stir when cooking finishes and let food rest for around 5 minutes.
		400 - 800	650	12 - 24	
	Potatoes and Root Vegetables	100-300	500	4 - 12	Cut vegetables in pieces of around 3 cm and evenly distribute them in the steamer basket. Stir when cooking finishes and let food rest for around 5 minutes.
		300-800	750	9 - 19	
	Soft Vegetables	100 - 300	650	4 - 9	Cut vegetables in pieces of around 3 cm and evenly distribute them in the steamer basket. Stir when cooking finishes and let food rest for around 5 minutes.
		300 - 800	750	6 - 15	
	Fruit Pieces	100 - 500	500	3 - 12	Cut fruit in piece/slices and evenly distribute it in the steamer basket. Stir when cooking finishes and let food rest for around 5 minutes.
		500 - 800	650	9 - 15	
MEAT & FISH	Poultry Breast	100 - 400	650	5 - 10	Use poultry cuts thicker than 1 cm and evenly distribute them in the steamer basket. Turn the food when you prolong if needed.
		400 - 600	750	7 - 11	
	Fish Fillets	100 - 500	350	8 - 22	Use fillets thicker than 3 cm and distribute them evenly in the steamer basket. Turn the food when you prolong if needed.
	Whole Fish	300 - 750	650	9 - 17	Put the fish in the center of the steamer basket. It is recommended to use whole fish in a weight range from 300g to 700g. Turn the food when you prolong if needed.
	Mussels	300 - 1000	650	5 - 15	Evenly distribute the mussels still in their closed shells in the steamer basket.
	Shrimps	200 - 800	650	4 - 15	Evenly distribute the shrimps without removing the shell in the steamer basket.

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 & INTERIOR 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.
- The grill does not need to be cleaned as the intense heat burns away any dirt. Use this function on a regular basis.
- Activate the "Hydro Self clean" function for an optimum cleaning of the internal surfaces.

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.

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

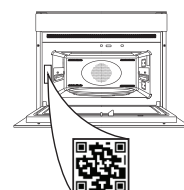
The Crisp plate should be cleaned using water and a mild detergent. For stubborn dirt, rub gently with a cloth. Always leave the Crisp plate to cool down before cleaning.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The display shows letter 'F' followed by a number or letter different from F4E1.	Oven failure.	Contact the Call Center and state the number following the letter 'F'.
The oven is not switching on.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows unclear text and appears to be broken.	Another language set.	Contact the Call Center
The oven makes noises, even when it is switched off.	Cooling fan active.	Open the door or hold or wait until the cooling process has finished.
The 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.



Hotpoint

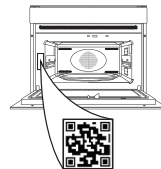
ARISTON



DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN HOTPOINT ARISTON PRODUKT ENTSCIEDEN HABEN.

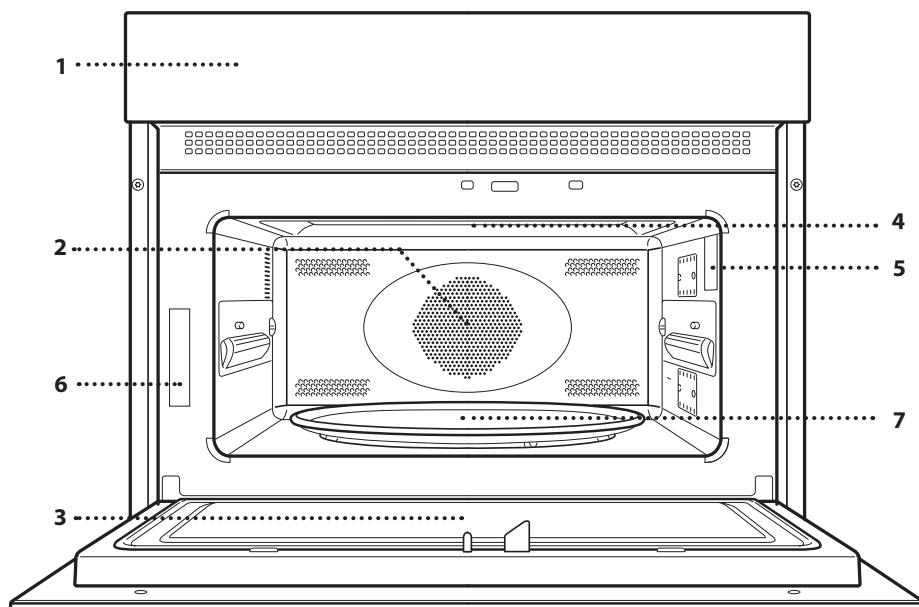
Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter **www.register10.eu** an

BITTE SCANNEN SIE DEN QR-CODE AUF IHREM GERÄT, UM WEITERE INFORMATIONEN ZU ERHALTEN



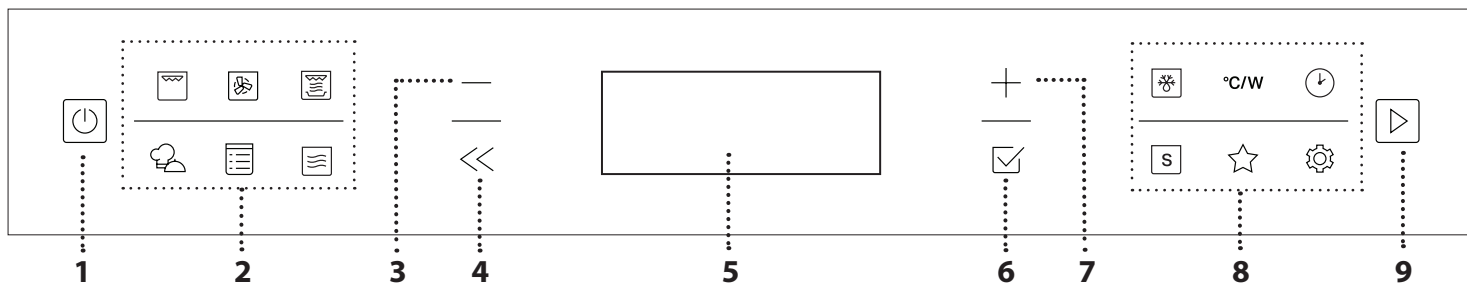
Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedientafel
2. Gebläse (nicht sichtbar) und Ringheizelement (nicht sichtbar)
3. Tür
4. Oberes Heizelement/Grill
5. Lampe
6. Typenschild (nicht entfernen)
7. Glasdrehsteller

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



1. ON / OFF

Zum Ein- und Ausschalten des Ofens und zum Stoppen einer aktiven Funktion.

2. DIREKTZUGRIFF AUF MENÜ / FUNKTIONEN

Für den Schnellzugriff auf die Funktionen und das Menü.

3. NAVIGATIONSTASTE MINUS

Zum Durchlaufen eines Menüs und zum Verringern der Einstellungen oder Werte einer Funktion.

4. ZURÜCK

Für die Rückkehr zur vorherigen Ansicht. Während des Garens erlaubt dies die Änderung der Einstellungen.

5. DISPLAY

6. BESTÄTIGEN

Zum Bestätigen einer ausgewählten Funktion oder der Einstellung eines Wertes.

7. NAVIGATIONSTASTE PLUS

Zum Durchlaufen eines Menüs und zum Erhöhen der Einstellungen oder Werte einer Funktion.

8. OPTIONEN/DIREKTZUGRIFF AUF FUNKTIONEN

Für den Schnellzugriff auf die Funktionen, Einstellungen und Favoriten.

9. START

Die angegebenen Einstellungen oder die Grundeinstellungen zum Starten einer Funktion verwenden.

Hotpoint

ARISTON

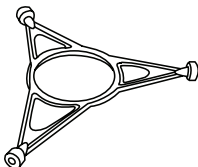
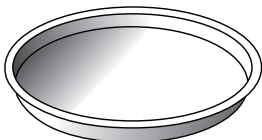
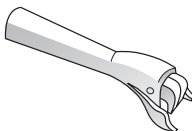
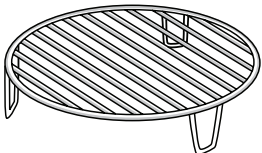
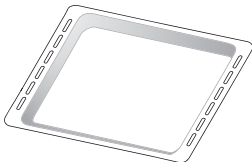
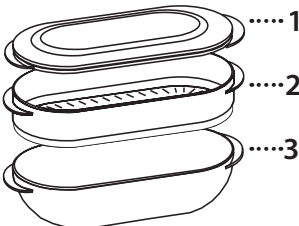
ZUBEHÖR

Vor dem Kauf von anderen auf dem Markt verfügbaren Zubehörteilen, sicherstellen, dass diese ofenfest und zum Dämpfen geeignet sind.

Sicherstellen, dass ein Abstand von mindestens 30 mm zwischen dem oberen Ende des Behälters und den Wänden des Garraums vorhanden ist, sodass

genügend Dampf strömen kann.

Zubehörteile können sich während der Mikrowellenfunktion erwärmen. Es wird empfohlen, das Zubehör am Ende des Zyklus mit Handschuhen anzufassen.

DREHTELLER	DREHTELLERAUFLAGE	CRISP-PLATTE	GRIFF FÜR CRISP-PLATTE
			
Auf seiner Auflage platziert, kann der Drehteller bei allen Garmethoden verwendet werden. Mit Ausnahme des rechteckigen Backblechs, muss der Drehteller stets als Basis für andere Behälter oder Zubehörteile verwendet werden.	Die Auflage nur für den Glasdrehteller verwenden. Keine anderen Zubehörteile auf die Auflage stellen.	Nur für die Verwendung mit den vorgesehenen Funktionen. Die Crisp-Platte immer in die Mitte des Glasdrehtellers oder des Grillrosts stellen, sie kann in leerem Zustand durch Verwendung der Spezialfunktion, die ausschließlich diesem Zweck dient, vorgeheizt werden. Legen Sie die Speise direkt auf die Crisp-Platte.	Zum Herausnehmen der heißen Crisp-Platte aus dem Ofen.
GRILLROST	RECHTECKIGES BACKBLECH	DAMPFEINSATZ	
			
Ermöglicht die Speise näher an den Grill zu platzieren, die Speise wird perfekt gebräunt und die heiße Luft kann optimal zirkulieren. Bei gewissen „Crisp Fry“-Funktionen ist er als Basis für die Crisp-Platte zu verwenden. Den Grillrost auf den Drehteller stellen und sicherstellen, dass er keine anderen Flächen berührt.	Das Backblech ausschließlich für Funktionen verwenden, die ein Umluftgaren ermöglichen; es darf niemals im Kombinationsbetrieb mit der Mikrowelle verwendet werden. Das Backblech horizontal einsetzen, indem es auf den Rost im Garraum gestellt wird. Bitte beachten: Bei der Verwendung des rechteckigen Backblechs müssen der Drehteller und seine Auflage nicht entfernt werden.	Zum Dämpfen von Fisch oder Gemüse die Speise in den Korb (2) geben und zur Erzeugung der korrekten Dampfmenge Trinkwasser (100 ml) in den Boden des Dampfeinsatzes (3) füllen. Zum Kochen von Speisen wie Kartoffeln, Pasta, Reis oder Getreide diese direkt auf den Boden des Dampfeinsatzes stellen (der Korb ist nicht erforderlich) und Trinkwasser entsprechend der zu garenden Menge zufügen. Für optimale Ergebnisse den Dampfeinsatz mit dem mitgelieferten Deckel (1) abdecken. Den Dampfeinsatz immer auf den Glasdrehteller stellen und nur mit der Mikrowellenfunktion verwenden. Der Dampfeinsatzboden wurde auch für die Verwendung in Kombination mit der MW-Selbstreinigungs-Funktion entworfen.	

Die Anzahl der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren.

*Weitere Zubehörteile sind separat über den Kundenservice erhältlich.

Hotpoint

ARISTON

FUNKTIONEN



GRILL

Zum Bräunen, Grillen und Gratinieren. Wir empfehlen, die Speisen während des Garens zu wenden.

LEBENSMITTEL	LEISTUNG GRILL	DAUER (Min)
Toast*	Hoch	5 – 8
Garnelen	Mittel	18–22

Empfohlene Zubehörteile: Rost

* Für dicke Brotscheiben heizen Sie die leere Mikrowelle 3 Minuten lang mit Grill auf höchster Stufe vor.



HEISSLUFT

Zum Garen von Speisen mit ähnlichen Ergebnissen eines herkömmlichen Ofens. Das Backblech oder anderes ofenfestes Kochgeschirr kann zum Garen bestimmter Speisen verwendet werden. Um optimale Ergebnisse zu erzielen, hat diese Funktion eine Vorwärmphase: Das Ende des Vorheizens abwarten, bevor Sie die Speisen in den Ofen stellen.

Erforderliche Zubehörteile: Rechteckiges Backblech/Grillrost.

Speise	Temp. (°C)	Dauer (min)
Cupcake/Kleingebäck	160	20–30
Plätzchen	160–170	20–30



CRISP

Zum perfekten Bräunen des Gerichts, sowohl auf der Oberseite als auch auf der Unterseite der Speise. Diese Funktion darf nur mit der speziellen Crisp-Platte verwendet werden.

Erforderliche Zubehörteile: Crisp-Platte, Grillrost, Haltegriff für die Crisp-Platte.

LEBENSMITTEL	DAUER (Min)
Hefekuchen	7–8
Hamburger*	8 - 10

*Das Gargut nach halber Garzeit wenden

Erforderliche Zubehörteile: Crisp-Platte, Haltegriff für die Crisp-Platte.



MY MENU

Bei diesen Automatikfunktionen einfach die Art und das Gewicht oder die Menge der Lebensmittel auswählen, um beste Ergebnisse zu erhalten. Der Ofen berechnet automatisch die optimalen Einstellungen und ändert diese während den Garprozessen.

AUFWÄRMEN

Zum Aufwärmen von tiefgekühlten oder raumtemperierten Fertiggerichten. Der Ofen berechnet automatisch die Einstellungen für die bestmöglichen Ergebnisse in kürzester Zeit. Geben Sie das Gargut auf einen mikrowellene geeigneten und hitzebeständigen Essteller oder in ein entsprechendes Kochgeschirr.

Speise	Gewicht/Portionen/Stücke	Hinweis
Tellerportion	250–800 g	Nehmen Sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen. Am Ende des Aufwärmvorgangs verbessert eine Stehzeit von 1-2 Minuten das Ergebnis.

Lasagne (gefroren)	400 g - 1 kg	Nehmen Sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen.
Wasser	100–500 g	Ohne Abdeckung in einem Einzelbehälter erhitzen.
Suppe	200–800 g	

CRISP MENU

Zum schnellen Aufwärmen und Garen von tiefgekühlten Speisen für eine goldene Farbe und knusprige Oberfläche. Diese Funktion nur mit der mitgelieferten Crisp-Platte verwenden. Wenden Sie die Speise nach Aufforderung.

Speise	Gewicht/Portionen/Stücke	Anmerkungen
Stücke	400 g–1,2 kg	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte mit der Hautseite nach unten verteilen
Burger Bratling	100–500 g	Vor dem Garen mit Öl bepinseln und mit Salz bestreuen
Hühner Nuggets (tiefgekühlt)	100–500 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen
Pizza *(tiefgekühlt)	350–600 g	Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen
Fischstäbchen *(tiefgekühlt)	100–500 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen

Erforderliche Zubehörteile: Crisp-Platte, Haltegriff für die Crisp-Platte.

CRISP FRY

Diese gesunde und exklusive Funktion kombiniert die Qualität der Crisp-Funktion mit den Eigenschaften der Heißluftzirkulation. Es können knusprige, lecker gebratene Ergebnisse mit deutlich geringerem Ölverbrauch im Vergleich zu herkömmlichen Garungsarten erzielt werden. Bei einigen Rezepten ist gar kein Öl erforderlich. Es kann eine Vielzahl von voreingestellten Speisen, entweder frisch oder tiefgekühlt, gebraten werden.

Speise	Gewicht/Portionen/Stücke	Anmerkungen
Bratkartoffeln (tiefgekühlt)	100–500 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen
Fisch und Chips (tiefgekühlt)		Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen, dabei Fischfilets und Kartoffeln abwechseln
Paniertes Backhähnchen		Mit Öl bepinseln. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen
Frittierte Peperoni		In Stücke schneiden und mit Öl würzen. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen
Frittierte Meeresfrüchte (tiefgekühlt)		Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen



SONSTIGE FUNKTIONEN

NORMALE GARFUNKTIONEN

SCHNELLES VORHEIZEN

Zum schnellen Vorheizen des Ofens vor einem Garzyklus. Das Ende der Funktion abwarten, bevor die Speise in den Ofen gestellt wird. Nach dem Vorheizen wählt der Ofen automatisch die Funktion „Heißluft“.

TURBO GRILL

Für optimale Ergebnisse durch Kombination von Grill und Umluft. Wir empfehlen, die Speisen während des Garens zu wenden.

LEBENSMITTEL	LEISTUNG GRILL	DAUER (Min)
Huhn Kebab (Hühnerspieße)	Hoch	25–35

Empfohlene Zubehörteile: Grillrost

COMBI-GARFUNKTIONEN

GRILL + MW

Zum schnellen Garen und Gratinieren von Gerichten durch Kombination der Mikrowellen- und Grillfunktionen.

LEBENSMITTEL	W Leistungsstufe	LEISTUNG GRILL	DAUER (Min)
Kartoffelgratin	650	mittel	20–22
Pellkartoffeln	650	hoch	10–12

Erforderliche Zubehörteile: Grillrost, mikrowellengeeigneter und hitzebeständiger Behälter.

TURBOGRILL + MW

Zum schnellen Garen und Bräunen von Speisen durch Kombination von Mikrowelle, Grill und Umluft.

LEBENSMITTEL	W Leistungsstufe	LEISTUNG GRILL	DAUER (Min)
Cannelloni (tiefgekühlt)	650	hoch	25–35
Schweinekoteletts	350	hoch	30–40

Erforderliche Zubehörteile: Grillrost, mikrowellengeeigneter und hitzebeständiger Behälter.

HEISSLUFT + MW

Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene durch Kombination von Heißluftzirkulation und Mikrowelle.

LEBENSMITTEL	W Leistungsstufe	TEMP °C	DAUER (Min)
Braten	350	170	35–40
Fleischpastete	160	180	25–35

Erforderliche Zubehörteile: Grillrost, mikrowellengeeigneter und hitzebeständiger Behälter



MIKROWELLE

Die Mikrowellenfunktion nur verwenden, wenn sich Lebensmittel oder Getränke darin befinden, um die einwandfreie Funktion des Produkts zu erhalten. Erforderliche Zubehörteile: mikrowellengeeigneter und hitzebeständiger Behälter.

LEISTUNGSSTUFE (W)	EMPFOHLEN FÜR
900	Schnelles Aufwärmen von Getränken oder anderen Speisen mit einem hohen Wassergehalt.
750	Garen von Gemüse.

LEISTUNGSSTUFE (W)	EMPFOHLEN FÜR
650	Garen von Fleisch und Fisch
500	Garen von Fleischsoßen, käse- oder eierhaltigen Soßen. Fertiggaren von Fleischpasteten oder Nudelaufguss.
350	Langsames, schonendes Garen. Perfekt zum Schmelzen von Butter oder Schokolade.
160	Auftauen tiefgekühlter Speisen oder Zerlassen von Butter und Käse.
90	Zerlassen von Eiskrem.

VORGANG	LEBENSMITTEL	LEISTUNGSSTUFE (W)	DAUER (Min)
Aufwärmen	2 Tassen	900	1–2
Aufwärmen	Kartoffelpüree 1 kg	900	10–12
Auftauen	Hackfleisch 500 g	160	15–16
Garen	Biskuitkuchen	750	7–8
Garen	Eierpudding	500	13–16
Garen	Hackbraten	750	17–20



AUFTAUEN

Zum schnellen Auftauen verschiedener Speisen, einfach durch Angabe ihres Gewichts. Stellen Sie für beste Ergebnisse die Speise stets direkt auf den Glasdrehteller. Lassen Sie die Speise am Ende 5 Minuten stehen.

LEBENSMITTEL	GEWICHT
Zeitgesteuertes Auftauen	–
Fleisch	100 g - 2,0 kg
Geflügel	100 g - 3,0 kg
Fisch	100 g - 2,0 kg
Knäckebrot Auftauen	50–800 g

KNÄCKEBROT AUFTAUEN

Diese exklusive Funktion erlaubt Ihnen das Auftauen von eingefrorenem Brot. Durch die Kombination von Auftau- und Crisp-Technologie schmeckt und fühlt sich Ihr Brot wie frisch gebacken an. Diese Funktion eignet sich zum Schnellen Auftauen und Aufbacken von tiefgekühlten Brötchen, Baguettes und Croissants. Für diese Funktion ist die mitgelieferte Crisp-Platte zu verwenden.



SONDERFUNKTIONEN

WARMHALTEN

Um frisch zubereitete Speisen heiß und knusprig zu halten, einschließlich Fleisch, Gebratenem oder Kuchen.

AUFGEHEN LASSEN

Für optimales Gehen lassen von süßen oder herzhaften Hefeteigen. Damit die Qualität beim Gehen lassen gesichert ist, die Funktion keinesfalls aktivieren, wenn der Backofen nach einem Garzyklus noch heiß ist.

Erforderliche Zubehörteile: Rost und hitzebeständiger Behälter.

HYDRO SELF CLEAN

Der Dampf, der durch dieses spezielle Reinigungsprogramm entsteht, ermöglicht das einfache Entfernen von Schmutz und Speiseresten. Eine Tasse Trinkwasser in den Dampfeinsatzboden oder einen mikrowellenfesten Behälter gießen und die Funktion aktivieren.

Hotpoint

ARISTON

SONSTIGE FUNKTIONEN

°C/W TEMPERATUR/LEISTUNGSSTUFE

Zum Einstellen der Temperatur oder der Mikrowellenleistung während des Garvorgangs.



KURZZEITWECKER

Zum Anzeigen der Zeit ohne Aktivierung einer Funktion.



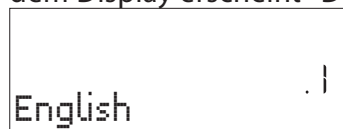
FAVORIT

Zum Abrufen der Liste der 20 Favoriten-Funktionen.

ERSTER GEBRAUCH

1. SPRACHE AUSWÄHLEN

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Sprache und die Zeit eingestellt werden: Auf dem Display erscheint "Deutsch".



+ oder — drücken, um die Liste der verfügbaren Sprachen durchzublätern und die gewünschte Sprache auszuwählen.

Drücken Sie zur Bestätigung der Auswahl.

Bitte beachten: Die Sprache kann später durch Auswahl von „SPRACHE“ im Menü „EINSTELLUNGEN“ geändert werden, das durch Drücken auf verfügbar ist.

2. ZEIT EINSTELLEN

Nach der Auswahl der Sprache muss die aktuelle Zeit eingestellt werden: Auf dem Display blinken die beiden Stundenziffern.



EINSTELLUNGEN

Zum Anpassen der Ofeneinstellungen.

Bei aktiviertem "ÖKO"-Modus wird die Helligkeit des Displays reduziert, um Energie zu sparen und die Lampe schaltet sich nach 1 Minute aus. Wenn „DEMO“, „Ein“ ist, sind alle Steuerungen aktiv und alle Menüs verfügbar, der Ofen heizt sich jedoch nicht auf. Zum Ausschalten dieses Modus über das Menü „EINSTELLUNGEN“ auf „DEMO“ zugreifen und „Aus“ auswählen.

Durch Auswahl von „WERKEINSTELLUNG“ schaltet sich das Gerät aus und kehrt dann zum ersten Einschalten zurück. Alle Einstellungen werden gelöscht.

+ oder — drücken, um die aktuelle Uhrzeit einzustellen und drücken:

Auf dem Display blinken die beiden Minutenziffern.

+ oder — drücken, um die Minuten einzustellen.

Drücken Sie zum Bestätigen.

Bitte beachten: Nach einem längeren Stromausfall muss die Zeit unter Umständen erneut eingestellt werden. Wählen Sie „UHR“ im Menü „EINSTELLUNGEN“ durch Drücken von .

3. AUFHEIZEN DES OFENS

Ein neuer Ofen kann Gerüche freisetzen, die bei der Herstellung zurückgeblieben sind: Das ist ganz normal. Vor dem Garen von Speisen wird daher empfohlen, den Ofen in leerem Zustand aufzuheizen, um mögliche Gerüche zu entfernen.

Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehöerteile entnehmen. Den Ofen für ungefähr eine Stunde auf 200 °C mit der Funktion „Schnellaufheizen“ aufheizen. Gerüche und Rauch sind normal, wenn der Ofen die ersten Male benutzt wird oder wenn er stark verschmutzt ist. Die Anweisungen zur korrekten Einstellung der Funktion befolgen.

Bitte beachten: Es wird empfohlen, den Raum nach dem ersten Gebrauch des Geräts zu lüften.

TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

Drücken Sie zum Einschalten des Ofens: Auf dem Display erscheint die zuletzt verwendete Hauptfunktion oder das Hauptmenü.

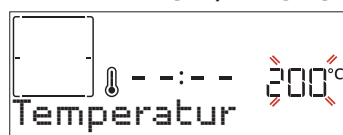
Die Funktionen können durch Drücken des Symbols einer der Hauptfunktionen oder durch Durchlaufen eines Menüs ausgewählt werden. Zum Auswählen einer Funktion in einem Menü drücken Sie + oder —, um die gewünschte Funktion auszuwählen und dann drücken Sie zum Bestätigen.

Bitte beachten: Nachdem eine Funktion ausgewählt wurde, empfiehlt das Display die am besten geeignete Ebene für jede Funktion.

2. DIE FUNKTION EINSTELLEN

Nach Auswahl der gewünschten Funktion, können Sie die Einstellungen ändern. Das Display zeigt die Einstellungen an, die nacheinander geändert werden können. Durch Drücken von << können Sie die vorige Einstellung erneut ändern.

TEMPERATUR / LEISTUNGSSTUFE



Wenn der Wert auf dem Display blinkt, drücken Sie + oder —, um diesen zu ändern. Bestätigen Sie dann mit

und fahren Sie mit den folgenden Einstellungen fort (wenn möglich).

Die Mikrowellen-Leistungsstufe oder die Grillleistung kann auf gleiche Weise eingestellt werden.

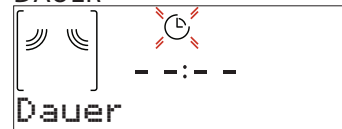
Es gibt drei feste Temperaturstufen für das Grillen: 3 (hoch), 2 (mittel), 1 (niedrig).



Bitte beachten: Sobald die Funktion aktiviert wurde, kann die Temperatur mit + oder — geändert werden.

In Kombination mit anderen Funktionen wird die Mikrowellen-Leistungsstufe auf max. 500 W reduziert.

DAUER



Wenn das Symbol auf dem Display blinkt, drücken Sie + oder — zum Einstellen der gewünschten Garzeit, und drücken Sie anschließend zur Bestätigung.

Bitte beachten: Die während des Garvorgangs eingestellte Garzeit kann durch Drücken von angepasst werden:

Drücken Sie + oder — zum Anpassen und drücken Sie dann

Hotpoint

ARISTON

☑ zur Bestätigung.

Bei Nicht-Mikrowellen-Funktionen müssen Sie die Garzeit nicht einstellen, wenn Sie den Garvorgang manuell handhaben: Drücken Sie ☑ oder ▶ zur Bestätigung und zum Starten der Funktion. Durch Auswahl dieses Modus können Sie keinen verzögerten Start programmieren.

3. MYMENU

Diese Funktionen wählen automatisch den besten Garmodus, Temperatur und Dauer zum Garen, Braten oder Backen aller verfügbaren Gerichte aus. Wenn erforderlich, geben Sie einfach die Eigenschaften des Lebensmittels an, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.

GEWICHT / PORTIONEN / MENGE / STÜCKE



Folgen Sie zum korrekten Einstellen der Funktion den Anweisungen auf dem Display. Drücken Sie + oder – zum Einstellen des geforderten Wertes und dann ☑ zur Bestätigung.

4. DIE FUNKTION AKTIVIEREN

Wenn die Standardwerte den gewünschten entsprechen oder Sie Ihre gewünschten Einstellungen vorgenommen haben, drücken Sie ▶ zum Aktivieren der Funktion.

Bitte beachten: Sie können die aktivierte Funktion jederzeit durch Drücken von ⏏ stoppen.

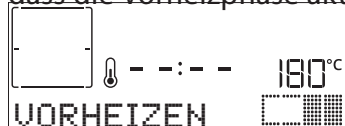
Wenn der Ofen heiß ist und die Funktion eine spezielle Höchsttemperatur erfordert, wird eine Meldung auf der Anzeige angezeigt. Drücken Sie <<, um zur vorhergehenden Ansicht zurückzukehren und eine andere Funktion auszuwählen oder warten Sie die vollständige Abkühlung ab.

JET START

Bei ausgeschaltetem Ofen, ▶ zur Aktivierung des Garvorgangs bei voller Leistungsstufe der Mikrowellenfunktion (900 W) für 30 Sekunden drücken.

5. VORHEIZEN

Einige Funktionen besitzen eine Ofenvorheizphase: Nach dem Start der Funktion zeigt das Display an, dass die Vorheizphase aktiviert wurde.



Sobald diese Phase beendet ist, ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat und die Zugabe der Speise verlangt. Nun die Tür öffnen, die Speise in den Ofen stellen, die Tür schließen und den Garvorgang durch Drücken von ☑ oder ▶ starten.

Bitte beachten: Wird die Speise in den Ofen gestellt, bevor das Vorheizen beendet ist, kann dies negative Auswirkungen auf das endgültige Garergebnis haben. Wird die Tür während der Vorheizphase geöffnet, wird diese unterbrochen.

Die Garzeit beinhaltet keine Vorheizphase. Die vom Ofen zu erreichende Temperatur kann immer mit + oder – geändert werden.

6. GARVORGANG UNTERBRECHEN / GARGUT ZUGEBEN ODER WENDEN

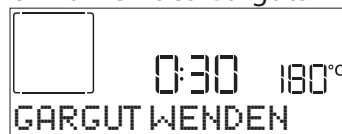
PAUSE

Durch das Öffnen der Backofentür wird der Garvorgang vorübergehend durch Abschaltung von Heizelementen unterbrochen. Um den Garvorgang wieder aufzunehmen, schließen Sie die Tür und drücken Sie ▶.

Bitte beachten: Während der My Menu Funktionen öffnen Sie die Tür nur, wenn Sie dazu aufgefordert werden.

GARGUT ZUGEBEN ODER WENDEN

Einige My Menu Garrezepte erfordern die Zugabe der Speisen nach einer Vorheizzeit oder die Zugabe von Zutaten, um den Garvorgang zu vervollständigen. Es erscheinen auch Aufforderungen zum Wenden oder Umrühren des Garguts während des Garvorgangs.



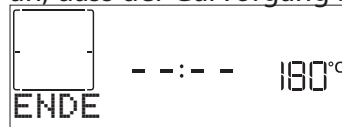
Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist.

Öffnen Sie die Tür, um die über das Display geforderte Tätigkeit auszuführen. Schließen Sie die Tür und drücken Sie dann ▶, um den Garvorgang fortzusetzen.

Bitte beachten: Wenn Wenden erforderlich ist, setzt der Ofen nach 2 Minuten den Garvorgang fort, auch wenn kein Eingriff ausgeführt wurde. Die Phase „GARGUT ZUFÜGEN“ dauert 2 Minuten: Erfolgt kein Eingriff, wird die Funktion beendet.

7. ENDE DES GARVORGANGS

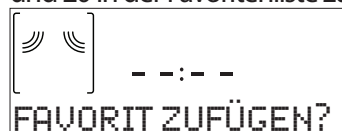
Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist.



Drücken Sie ▶, um das Garen manuell fortzusetzen (ohne Timer) oder drücken Sie +, um die Garzeit durch Einstellen einer neuen Dauer zu verlängern. In beiden Fällen werden die Parameter des Garvorgangs beibehalten.

8. FAVORITEN

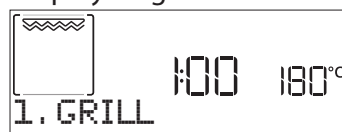
Um die Verwendung des Ofens einfacher zu gestalten, können bis zu 20 Favoriten-Funktionen gespeichert werden. Nachdem der Garvorgang abgeschlossen ist, fordert das Display dazu auf, die Funktion mit einer Nummer zwischen 1 und 20 in der Favoritenliste zu speichern.



Möchten Sie eine Funktion als Favorit speichern und die aktuellen Einstellungen für zukünftige Verwendung bewahren, drücken Sie ☑. Zum Ignorieren der Anforderung drücken Sie <<. Nachdem ☑ gedrückt wurde, drücken Sie + oder – zum Auswählen der Positionsnummer, dann drücken Sie ☑ zur Bestätigung.

Bitte beachten: Ist der Speicher voll oder wurde die Nummer bereits verwendet, verlangt der Ofen die Bestätigung, dass die vorhergehende Funktion überschrieben werden soll.

Zum Aufrufen der Funktionen, die zu einem späteren Zeitpunkt gespeichert wurden, ☆ drücken: Das Display zeigt die Liste der Favoriten-Funktionen an.



+ oder – zur Auswahl der Funktion verwenden, durch Drücken von ☑ bestätigen und anschließend ▶ zur Aktivierung drücken.

Hotpoint

ARISTON

9. HYDRO SELF CLEAN FUNKTION

Drücken Sie  und wählen Sie die „Hydro Self Clean“-Funktion.



Hydro Self Clean (Hydro-Selbstreinigung)

Drücken Sie  zum Aktivieren der Funktion: Das Display fordert Sie auf, alle notwendigen Tätigkeiten auszuführen, um die besten Reinigungsergebnisse zu erzielen: Befolgen Sie die Anweisungen und drücken Sie , sobald diese erledigt sind. Nachdem alle Schritte abgeschlossen wurden, drücken Sie , wenn gefordert, um den Reinigungszyklus zu aktivieren.

Bitte beachten: Es wird empfohlen die Ofentür während des Reinigungszyklus nicht zu öffnen, um zu vermeiden, dass Wasserdampf austritt, der negative Auswirkungen auf das endgültige Reinigungsergebnis haben könnte.

Eine entsprechende Meldung beginnt auf dem Display zu blinken nachdem der Zyklus beendet ist. Den Ofen abkühlen lassen und dann die Innenoberflächen mit einem Tuch oder Schwamm wischen und trocknen.

10. KURZZEITWECKER

Bei ausgeschaltetem Ofen kann das Display als Timer verwendet werden. Für die Aktivierung dieser Funktion, sicherstellen, dass der Ofen ausgeschaltet ist und  drücken: Das Symbol  blinkt auf dem Display.

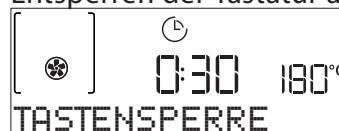


+ oder – zur Einstellung der erwünschten Zeitdauer verwenden und anschließend  zur Aktivierung des Zeitmessers drücken.

Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, sobald der Kurzzeitwecker das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat. Nachdem der Kurzzeitwecker aktiviert wurde, können Sie auch eine Funktion auswählen und aktivieren. Mit  den Ofen einschalten und anschließend die erforderliche Funktion auswählen. Sobald die Funktion gestartet wurde, setzt der Timer eigenständig das Rückzählen fort, ohne die Funktion selbst zu beeinträchtigen. Während dieser Phase kann der Kurzzeitwecker nicht gesehen werden (nur das  Symbol wird angezeigt), der das Rückzählen im Hintergrund fortsetzt. Zum Abrufen der Zeitmesser-Ansicht drücken Sie , um die derzeit aktive Funktion anzuhalten.

11. TASTENSPERRE

Zum Sperren der Tastatur, die Taste  mindestens drei Sekunden gedrückt halten. Dies erneut zum Entsperren der Tastatur ausführen.



Bitte beachten: Die Funktion kann auch während eines Garvorgangs aktiviert werden. Aus Sicherheitsgründen kann der Ofen jederzeit durch Drücken der Taste  ausgeschaltet werden.

ACHTUNG!

Beachten Sie diese Hinweise bei der Verwendung der Mikrowelle.

- Wenn Metall mit der Garraumwand in Berührung kommt, entstehen Funken, die das Gerät beschädigen oder das Innenglas der Tür zerstören können.
- Metallteile, z. B. Teelöffel in Gläsern, müssen einen Abstand von mindestens 2 cm zu den Wänden des Garraums und zur Innenseite der Tür einhalten. Zubehör, das direkt übereinander gestellt wird, erzeugt Funken.
- Kombinieren Sie den Grill nicht mit der Fettpfanne.
- Setzen Sie das Zubehör nur in der entsprechenden Höhe ein.
- Es könnten sich Funken bilden und den Garraum beschädigen.
- Das Gerät wird durch Funkenbildung beschädigt.
- Verwenden Sie keine Aluminiumschalen im Gerät. Der Betrieb des Geräts ohne Speisen im Garraum führt zu einer Überlastung.
- Schalten Sie das Mikrowellengerät niemals ein, ohne vorher die Speisen hineinzustellen. Die einzige zulässige Ausnahme ist ein kurzer Test für Geschirr.

MIKROWELLE DAMPFGAREN

Die MW-Dampfgarmethode bietet eine bequeme und schnellere Alternative zum herkömmlichen Dampfgaren und liefert vergleichbare Ergebnisse.

Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie Wasser mit Zimmertemperatur ohne Salzzugabe verwenden und den Dampfgarer in die Mitte des Drehtellers stellen.

Gießen Sie 100 g Wasser in den Bodenteil des Dampfeinsatzes. Legen Sie die Speisen in den Korb, schließen Sie immer den Deckel und öffnen Sie ihn möglichst nicht während des Garens.

Beachten Sie, dass es beim Garen in der Mikrowelle manchmal zu einer ungleichmäßigen Erwärmung kommen kann.

Prüfen Sie daher das Gargut nach dem Garen und verlängern Sie gegebenenfalls die Garzeit mit einer Leistungsstufe zwischen 160 und 500 Watt.

In der nachstehenden Tabelle sind die empfohlenen Mikrowellenleistungsstufen und Garzeiten für verschiedene Lebensmittelarten und -mengen aufgeführt. Bei größeren Mengen verlängern Sie die Garzeit entsprechend.

Diese Tabelle enthält Richtlinien. Sie können auf der Grundlage dieser Empfehlungen gerne mit anderen Lebensmitteln experimentieren.

Erforderliche Zubehörteile: Dampfeinsatz

KATEGORIE	LEBENSMITTEL	GEWICHT (g)	LEISTUNG (W)	GARZEIT (MIN.)	HINWEISE
GEMÜSE & OBST	Tiefgekühltes Gemüse	100 - 400	500	6 - 15	Verteilen Sie das tiefgekühlte Gemüse gleichmäßig im Dampfkorb und entfernen Sie große Eisstücke. Rühren Sie nach Beendigung des Garvorgangs um und lassen Sie die Speisen etwa 5 Minuten ruhen.
		400 - 800	650	12 - 24	
	Kartoffeln und Wurzelgemüse	100-300	500	4 - 12	Schneiden Sie das Gemüse in etwa 3 cm große Stücke und verteilen Sie es gleichmäßig im Dampfkorb. Rühren Sie nach Beendigung des Garvorgangs um und lassen Sie die Speisen etwa 5 Minuten ruhen.
		300-800	750	9 - 19	
	Weiches Gemüse	100 - 300	650	4 - 9	Schneiden Sie das Gemüse in etwa 3 cm große Stücke und verteilen Sie es gleichmäßig im Dampfkorb. Rühren Sie nach Beendigung des Garvorgangs um und lassen Sie die Speisen etwa 5 Minuten ruhen.
		300 - 800	750	6 - 15	
	Fruchstücke	100 - 500	500	3 - 12	Schneiden Sie das Obst in Stücke/ Scheiben und verteilen Sie es gleichmäßig im Dampfkorb. Rühren Sie nach Beendigung des Garvorgangs um und lassen Sie die Speisen etwa 5 Minuten ruhen.
		500 - 800	650	9 - 15	
	Geflügelbrust	100 - 400	650	5 - 10	Verwenden Sie Geflügelteile, die dicker als 1 cm sind, und verteilen Sie sie gleichmäßig im Dampfkorb. Wenden Sie bei Bedarf das Essen, wenn Sie verlängern.
		400 - 600	750	7 - 11	
FLEISCH & FISCH	Fischfilets	100 - 500	350	8 - 22	Verwenden Sie Geflügelteile, die dicker als 3 cm sind, und verteilen Sie sie gleichmäßig im Dampfkorb. Wenden Sie bei Bedarf das Essen, wenn Sie verlängern.
	Ganzer Fisch	300 - 750	650	9 - 17	Legen Sie den Fisch in die Mitte des Dampfkorbs legen. Es wird empfohlen, ganze Fische mit einem Gewicht von 300 g bis 700 g zu verwenden. Wenden Sie bei Bedarf das Essen, wenn Sie verlängern.
	Mussels (Muscheln)	300 - 1000	650	5 - 15	Verteilen Sie die Muscheln, die sich noch in ihren geschlossenen Schalen befinden, gleichmäßig im Dampfkorb.
	Shrimps (Garnelen)	200 - 800	650	4 - 15	Verteilen Sie die Garnelen gleichmäßig im Dampfkorb, ohne die Schale zu entfernen.

REINIGUNG UND PFLEGE

Vor dem Ausführen beliebiger Wartungs- oder Reinigungsarbeiten sicherstellen, dass der Ofen abgekühlt ist.

Keine Dampfreiniger verwenden.
Schutzhandschuhe tragen.

Keine Stahlwolle, Scheuermittel oder aggressive/ätzende Reinigungsmittel verwenden, da diese die Flächen des Gerätes beschädigen können.

Vor dem Ausführen beliebiger Wartungsarbeiten muss der Ofen von der Stromversorgung getrennt sein.

AUSSEN- UND INNENFLÄCHEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch. Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.
- Das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.
- In regelmäßigen Abständen oder beim Verschütten von Speisen, den Drehteller und seine Auflage zur Reinigung des Gerätebodens abnehmen und alle Speiserückstände entfernen.
- Der Grill muss nicht gereinigt werden, da die starke Hitze Verschmutzungen verbrennt. Diese Funktion regelmäßig verwenden.
- Aktivieren Sie die „Hydro Self Clean“-Funktion für die optimale Reinigung der Innenflächen.

ZUBEHÖR

Die Zubehörteile nach dem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge einweichen und Backofenhandschuhe verwenden, solange die Zubehörteile noch heiß sind. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.

Alle Zubehörteile, mit Ausnahme der Crisp-Platte, sind spülmaschinenfest.

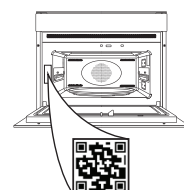
Die Crisp-Platte darf nur mit Wasser und mildem Reinigungsmittel gereinigt werden. Hartnäckige Verschmutzungen durch sanftes Scheuern mit einem Tuch entfernen. Die Crisp-Platte vor dem Reinigen immer erst abkühlen lassen.

LÖSEN VON PROBLEMEN

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von anderen Nummern oder Buchstaben als F4E1 an.	Störung im Ofen.	Nehmen Sie mit dem Call-Center Kontakt auf und geben Sie die Nummer an, die dem Buchstaben „F“ folgt.
Der Backofen schaltet sich nicht ein.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
Das Display zeigt einen unscharfen Text und scheint kaputt zu sein.	Andere Sprache eingestellt.	Nehmen Sie mit dem Call-Center Kontakt auf.
Beim Ausschalten des Ofens produziert dieser Geräusche.	Kühlgebläse aktiv.	Die Tür öffnen, halten oder warten bis der Abkühlungsvorgang beendet ist.
Der Ofen heizt nicht auf.	Wenn „DEMO“ „Ein“ ist, sind alle Steuerungen aktiv und alle Menüs verfügbar, der Ofen heizt sich jedoch nicht auf. DEMO erscheint alle 60 Sekunden auf dem Display.	Rufen Sie "DEMO" unter "EINSTELLUNGEN" auf und wählen Sie "Aus".

Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie:

- Verwenden Sie den QR-Code an Ihrem Gerät
- Besuchen Sie unsere Internetseite **docs.hotpoint.eu**
- Alternativ können Sie **unseren Kundendienst kontaktieren** (siehe Telefonnummer im Garantieheft). Wird unser Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.



Hotpoint

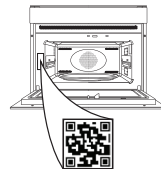
ARISTON



GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN PRODOTTO HOTPOINT ARISTON

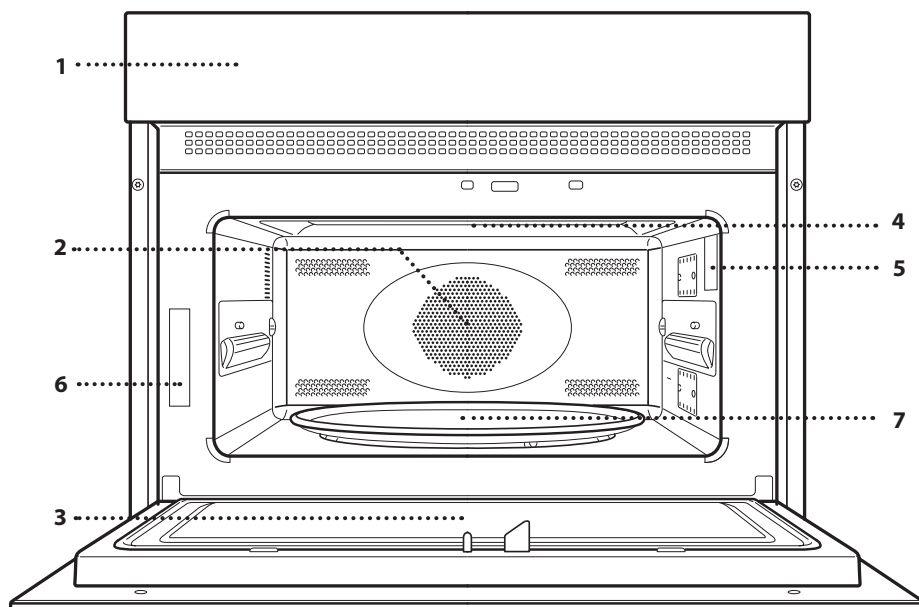
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.register10.eu

SI PREGA DI SCANSIONARE IL CODICE QR SUL PROPRIO APPARECCHIO PER OTTENERE MAGGIORI INFORMAZIONI



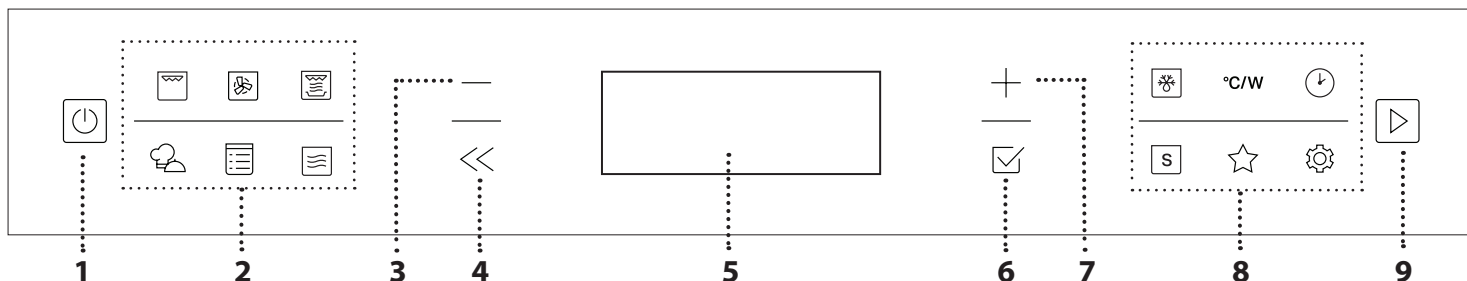
Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

DESCRIZIONE PRODOTTO



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

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



1. ON / OFF

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

2. TASTI DI ACCESSO DIRETTO A MENU E FUNZIONI

Per accedere rapidamente alle funzioni e al menu.

3. TASTO DI NAVIGAZIONE MENO

Per scorrere i menu e ridurre le impostazioni o i valori delle funzioni.

4. INDIETRO

Per tornare alla schermata precedente.

Durante la cottura, permette di modificare le impostazioni.

5. DISPLAY

6. CONFERMA

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

7. TASTO DI NAVIGAZIONE PIÙ

Per scorrere i menu e aumentare le impostazioni o i valori delle funzioni.

8. TASTI DI ACCESSO DIRETTO A OPZIONI E FUNZIONI

Per impostare rapidamente le funzioni, le impostazioni e i preferiti.

9. AVVIO

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

Hotpoint

ARISTON

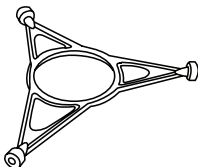
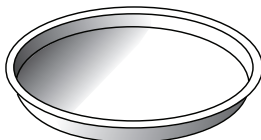
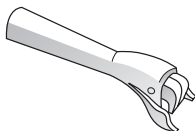
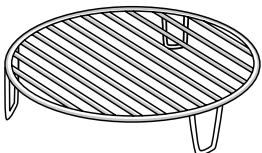
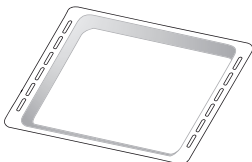
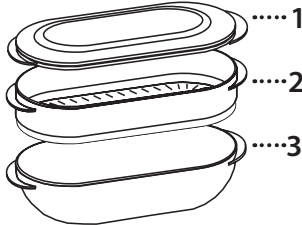
ACCESSORI

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.

PIATTO ROTANTE	SUPPORTO PER PIATTO ROTANTE	PIATTO CRISP	MANICO PER PIATTO CRISP
			
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.	Utilizzare il supporto soltanto per il piatto rotante in vetro. Non appoggiare altri accessori sul supporto.	Da utilizzare solo con le funzioni designate. Il piatto Crisp deve essere sempre posizionato al centro della griglia e può essere preriscaldato quando è vuoto, utilizzando la funzione speciale solo a questo scopo. Disporre gli alimenti direttamente sul piatto Crisp.	Utile per rimuovere il piatto Crisp caldo dal forno.
GRIGLIA	RETTANGOLARE TEGLIA	PENTOLA PER COTTURA A VAPORE	
			
Permette di avvicinare le pietanze al grill per ottenere una perfetta doratura e una circolazione ottimale dell'aria. Deve essere utilizzata come base per il piatto crisp in alcune funzioni "Crisp Fry". Appoggiare la griglia sul piatto rotante, evitando che venga a contatto con altre superfici.	Usare la teglia da forno solo per le funzioni che prevedono la cottura ventilata; non usarla mai in combinazione con le microonde. Inserirla orizzontalmente, appoggiandola sopra l'apposita guida nella cavità. Note: non è necessario togliere il piatto rotante e il suo supporto durante l'utilizzo della teglia rettangolare.	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). Sistemare sempre la vaporiera sul piatto rotante in vetro e utilizzarla soltanto con la funzione Microonde. Il fondo della vaporiera è studiato per essere usato anche con la speciale funzione MW Self Clean (Autopulizia microonde).	

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

*È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza Tecnica.

Hotpoint

ARISTON

FUNZIONI



GRILL

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

ALIMENTO	LIVELLO GRILL	DURATA (min)
Pane tostato (Toast)*	Alto	5 - 8
Gamberetti	Medio	18 - 22

Accessori consigliati: Griglia
* Per le fette di pane spesse preriscaldare il microonde vuoto con il grill ad un livello per 3 minuti.



TERMOVENTILATO

Per cuocere le pietanze con risultati analoghi a quelli di un forno statico. Per la cottura di alcuni alimenti è possibile usare la teglia o utilizzare recipienti adatti alla cottura in forno. Per ottenere risultati ottimali, questa funzione prevede una fase di preriscaldamento: attendere la fine del preriscaldamento per inserire gli alimenti.

Accessori necessari: Teglia rettangolare / Griglia.

Alimenti	Temp. (°C)	Durata (min.)
Cupcake / Tortine	160	20 - 30
Biscotti	160 -170	20 - 30



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: piatto Crisp, griglia, impugnatura per piatto Crisp.

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

* Ruotare il cibo a metà cottura

Accessori necessari: piatto Crisp, maniglia per piatto Crisp.



MY MENU

Con queste funzioni automatiche è sufficiente selezionare il tipo e il peso o la quantità degli alimenti per ottenere un risultato ottimale. Il forno calolerà automaticamente i valori ideali, adattandosi continuamente alla cottura in corso.

RISCALDA

Per riscaldare cibi pronti, sia surgelati che a temperatura ambiente. Il forno calolerà 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.

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 kg	Estrarre gli alimenti dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio.
Acqua	100 - 500 g	Riscaldare senza copertura in un unico contenitore.
Minestre	200 - 800 g	

MENU 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.

Alimenti	Peso / Porzioni / Pezzi	Note
A pezzi	400 g - 1,2 kg	Spennellare con olio e condire a piacere. Distribuire uniformemente sul piatto crisp disponendo il lato con la pelle verso il basso
Polpette di hamburger	100 - 500 g	Cospargere di sale e spennellare con olio prima della cottura
Nugget di pollo (surgelati)	100 - 500 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp
Pizza *(surgelata)	350 - 600 g	Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio
Bastoncini di pesce *(surgelati)	100 - 500 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp

Accessori necessari: piatto Crisp, impugnatura per piatto Crisp.

CRISP FRY

Questa funzione sana ed esclusiva unisce la qualità della funzione Crisp con le proprietà della circolazione d'aria tiepida. Il risultato è una frittura croccante e saporita, ottenuta con una quantità d'olio sensibilmente inferiore rispetto a quella richiesta con i metodi di cottura tradizionali o, in alcune ricette, addirittura senza olio. È possibile friggere molti tipi di piatti pronti, freschi o surgelati.

Alimenti	Peso / Porzioni / Pezzi	Note
Patatine fritte (surgelate)	100 - 500 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp
Fish & chips (surgelati)		Distribuire uniformemente sul piatto crisp alternando i filetti di pesce e le patate
Pollo fritto impanato		Spennellare con olio. Distribuire uniformemente sul piatto crisp
Peperoni fritti		Tagliare a pezzi e condire con olio. Distribuire uniformemente sul piatto crisp
Frutti di mare fritti (surgelati)		Distribuire uniformemente sul piatto crisp



ALTRE FUNZIONI

Funzioni tradizionali

PRERISCALDAMENTO RAPIDO

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

TURBO GRILL

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

ALIMENTO	LIVELLO GRILL	DURATA (min)
Kebab di pollo	Alto	25 - 35

Accessori consigliati: griglia

Funzioni combinate

GRILL + MICROONDE

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

ALIMENTO	Potenza (W)	LIVELLO GRILL	DURATA (min)
Gratin di patate	650	medio	20 - 22
Patate al cartoccio	650	alto	10 - 12

Accessori necessari: griglia, contenitore adatto al microonde e resistente al calore.

TURBOGRILL + MICROONDE

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

ALIMENTO	Potenza (W)	LIVELLO GRILL	DURATA (min)
Cannelloni surgelati	650	alto	25 - 35
Costolette di maiale	350	alto	30 - 40

Accessori necessari: griglia, contenitore adatto al microonde e resistente al calore.

TERMOVENTILATO + MICROONDE

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano combinando solo circolazione dell'aria calda e microonde.

ALIMENTO	Potenza (W)	TEMP. °C	DURATA (min)
Roasts (Arrosto)	350	170	35 - 40
Pasticcio di carne	160	180	25 - 35

Accessori necessari: griglia, contenitore adatto al microonde e resistente al calore



MICROONDE

Utilizzare la funzione microonde solo con alimenti o bevande all'interno, per preservare la corretta funzionalità del prodotto.

Accessori necessari: Recipiente idoneo alle microonde e resistente al calore.

POTENZA (W)	CONSIGLIATA PER
900	Riscaldamento rapido di bevande o altri alimenti ad alto contenuto di acqua.
750	Cottura di verdure.

POTENZA (W)	CONSIGLIATA PER
650	Cottura di carne e pesce
500	Cottura di sughi di carne, salse con formaggio o uova. Finitura di sformati di carne o paste al forno.
350	Cotture lente e delicate. Per fondere burro o cioccolato.
160	Scongellare alimenti surgelati o ammorbidire burro e formaggi.
90	Per ammorbidire i gelati.

AZIONE	ALIMENTO	POTENZA (W)	DURATA (min)
Riscaldamento	2 tazze	900	1 - 2
Riscaldamento	Purè di patate 1 kg	900	10 - 12
Scongela	Carne macinata 500 g	160	15 - 16
Cottura	Sponge cake (Pan di spagna)	750	7 - 8
Cottura	Crema all'uovo	500	13 - 16
Cottura	Polpettone	750	17 - 20



SCONGELAMENTO

Per scongelare rapidamente diversi tipi di alimenti semplicemente specificandone il peso. Per un risultato ottimale, disporre sempre gli alimenti sul piatto rotante in vetro. Al termine, lasciare riposare gli alimenti per 5 minuti.

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

CRISP SCONGELAMENTO PANE

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



S FUNZIONI SPECIALI

MANTENERE 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.

HYDRO SELF CLEAN

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

Hotpoint

ARISTON

ALTRE FUNZIONI

°C/W TEMPERATURA/POTENZA

Per regolare la temperatura o la potenza del microonde durante la cottura.



CONTA MINUTI

Per impostare il timer senza attivare una funzione.



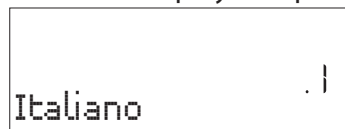
PREFERITI

Per richiamare la lista delle 20 funzioni preferite.

PRIMO UTILIZZO

1. SELEZIONE DELLA LINGUA

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



Premere + o — per scorrere tra le lingue disponibili e selezionare quella desiderata.

Premere per confermare la selezione.

Note: la lingua potrà essere cambiata successivamente selezionando "LINGUA" nel menu "IMPOSTAZIONI", accessibile premendo .

2. IMPOSTARE L'ORA

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



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.

Premere + o — per impostare l'ora corrente e premere .

sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti. Premere + o — per impostare i minuti e premere per confermare.

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

3. 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 la funzione "Preriscaldamento 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.

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Premere per accendere il forno: il display mostrerà l'ultima funzione utilizzata o il menu principale.

Per selezionare una funzione è possibile premere l'icona corrispondente (per le funzioni principali) oppure scegliere la voce desiderata da un menu. Per selezionare una funzione da un menu, premere + o — per selezionare la voce desiderata, quindi premere per confermare.

Note: dopo avere selezionato una funzione, il display consiglia il livello più adatto per quella funzione.

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.

TEMPERATURA / POTENZA



Quando il valore lampeggia sul display, premere + o — per regolarlo, quindi premere per confermare e

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

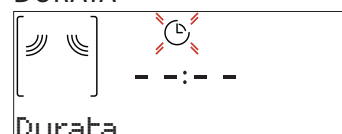
La stessa procedura può essere utilizzata per regolare la potenza delle microonde o il livello del grill. Sono disponibili tre livelli di potenza per il grill: 3 (alto), 2 (medio), 1 (basso).



Nota: una volta attivata la funzione, sarà possibile modificare la temperatura usando + o —.

Nelle funzioni combinate, la potenza delle microonde viene ridotta a un massimo di 500 W.

DURATA



Quando l'icona lampeggia sul display, premere + o — per impostare il tempo di cottura desiderato, quindi premere per confermare.

Note: durante la cottura, premendo è possibile regolare

Hotpoint

ARISTON

il tempo impostato: premere $+$ o $-$ per modificare il valore, quindi premere $\checkmark$ per confermare.

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

3. MYMENU

Queste funzioni selezionano automaticamente la modalità, la temperatura e la durata di cottura più adatte per ottenere risultati ottimali.

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

PESO / PORZIONI / INFORMATA / PEZZI



Per impostare questa funzione correttamente, seguire le indicazioni che compaiono sul display, impostare i valori desiderati premendo $+$ o $-$, quindi premere $\checkmark$ per confermare.

4. AVVIARE LA FUNZIONE

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

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

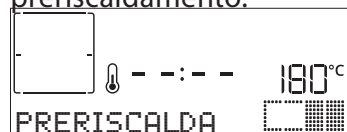
Se il forno è caldo e la funzione prevede una determinata temperatura massima, sul display compare un messaggio corrispondente. Premere $\ll$ per tornare alla schermata precedente e scegliere un'altra funzione, oppure attendere il completo raffreddamento del forno.

FUNZIONE JET START

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

5. PRERISCALDAMENTO

In alcune funzioni, è prevista una fase di preriscaldamento del forno: 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 $\checkmark$ o $\triangleright$.

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

Il tempo di cottura impostato non prevede la fase di preriscaldamento. La temperatura finale del forno può essere modificata usando $+$ o $-$.

6. METTERE IN PAUSA LA COTTURA / AGGIUNGERE O GIRARE GLI ALIMENTI

PAUSA

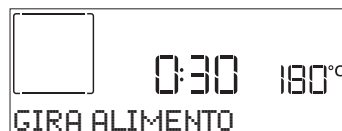
Aprendo la porta, le resistenze vengono disattivate e la cottura viene temporaneamente interrotta.

Per riprendere la cottura, chiudere lo sportello e premere $\triangleright$.

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

AGGIUNGERE O GIRARE GLI ALIMENTI

Alcune ricette My Menu 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.

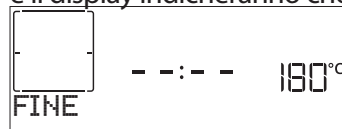


Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display. Aprire la porta, eseguire l'operazione indicata sul display, chiudere la porta e premere $\triangleright$ per continuare la cottura.

Nota: se compare la richiesta di girare gli alimenti ma l'operazione 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.

7. END OF COOKING (FINE COTTURA)

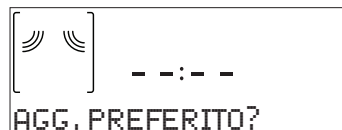
Allo scadere del tempo programmato, un segnale acustico e il display indicheranno che la cottura è terminata.



Premere $\triangleright$ per continuare la cottura in modalità manuale (senza timer) o premere $+$ per prolungare il tempo di cottura impostando una nuova durata. In entrambi i casi, i parametri di cottura saranno mantenuti.

8. FAVORITES (PREFERITI)

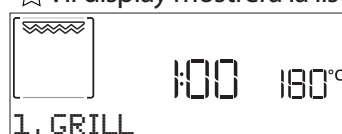
Per una maggiore facilità d'uso, è possibile memorizzare fino a 20 funzioni preferite. Al termine della cottura, sul display compare un messaggio che propone di salvare la funzione nella lista dei preferiti con un numero da 1 a 20.



Se si desidera salvare la funzione tra i preferiti e memorizzare le impostazioni correnti per usi successivi premere $\checkmark$, oppure premere $\ll$ per ignorare la richiesta. Dopo avere premuto $\boxtimes$, premere $+$ o $-$ per selezionare il numero di posizione, quindi premere $\checkmark$ 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 successivamente le funzioni salvate premere $\star$: il display mostrerà la lista delle funzioni preferite.



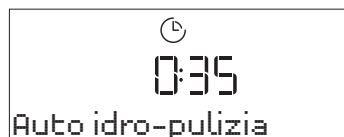
Premere $+$ o $-$ per selezionare la funzione, confermarla premendo $\checkmark$ e attivarla premendo $\triangleright$.

Hotpoint

ARISTON

9. FUNZIONE HYDRO SELF CLEAN

Premere  e selezionare la funzione "Hydro Self Clean".



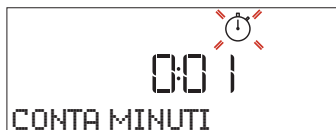
Premere  per attivare la funzione: il display indicherà le operazioni richieste per ottenere una pulizia ottimale: seguire le indicazioni e quindi premere . Una volta eseguite tutte le operazioni preliminari, alla richiesta del forno premere  per attivare il ciclo di pulizia.

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.

10. CONTA MINUTI

Quando il forno è spento, il display può essere utilizzato come contaminuti. Per attivare questa funzione, assicurarsi che il forno sia spento e premere : sul display lampeggerà l'icona .



Premere  o  per impostare il tempo desiderato, 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. Premere  per accendere il forno, quindi 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 contaminuti, premere  per interrompere la funzione correntemente attiva.

11. BLOCCO TASTI

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



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

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.

Si potrebbero formare scintille che potrebbero danneggiare il vano di cottura.

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.

Hotpoint

ARISTON

COTTURA A VAPORE CON MICROONDE

Il metodo di cottura a vapore con microonde offre un'alternativa comoda e veloce alla cottura a vapore tradizionale, garantendo risultati analoghi. Per ottenere i migliori risultati, assicurarsi di utilizzare acqua a temperatura ambiente senza aggiungere sale, e di posizionare la vaporiera al centro del piatto rotante. Versare 100 g di acqua sul fondo dell'accessorio per il vapore. Posizionare gli alimenti nel cestello, chiudere sempre il coperchio ed evitare di aprirlo durante la cottura. Tenete presente che la cottura a microonde può talvolta produrre un riscaldamento non uniforme.

Pertanto, controllare gli alimenti dopo la cottura e, se necessario, prolungare il tempo di cottura utilizzando una potenza compresa tra 160 W e 500 W. La tabella seguente indica i livelli di potenza del microonde e i tempi di cottura suggeriti per vari tipi e quantità di alimenti. Per quantità maggiori, aumentare il tempo di cottura di conseguenza. La tabella fornisce delle linee guida. Si può provare a sperimentare altri alimenti sulla base delle raccomandazioni.

Accessori necessari: vaporiera

CATEGORIA	ALIMENTO	PESO (g)	POTENZA (W)	TEMPO DI COTTURA (MIN.)	NOTE
VERDURE E FRUTTA	Verdure surgelate	100 - 400	500	6 - 15	Distribuire uniformemente le verdure surgelate nel cestello della vaporiera, eliminando eventuali pezzi di ghiaccio di grandi dimensioni. Mescolare al termine della cottura e lasciar riposare per circa 5 minuti.
		400 - 800	650	12 - 24	
	Patate e ortaggi a radice	100-300	500	4 - 12	Tagliare le verdure a pezzi di circa 3 cm e distribuire uniformemente nel cestello della vaporiera. Mescolare al termine della cottura e lasciar riposare per circa 5 minuti.
		300-800	750	9 - 19	
	Verdure tenere	100 - 300	650	4 - 9	Tagliare le verdure a pezzi di circa 3 cm e distribuire uniformemente nel cestello della vaporiera. Mescolare al termine della cottura e lasciar riposare per circa 5 minuti.
		300 - 800	750	6 - 15	
	Frutta in pezzi	100 - 500	500	3 - 12	Tagliare la frutta a pezzi/fette e distribuire uniformemente nel cestello della vaporiera. Mescolare al termine della cottura e lasciar riposare per circa 5 minuti.
		500 - 800	650	9 - 15	
	Petto di pollame	100 - 400	650	5 - 10	Utilizzare tagli di pollame di spessore superiore a 1 cm e distribuirli uniformemente nel cestello della vaporiera. Se necessario, girare il cibo quando si prolunga la cottura.
		400 - 600	750	7 - 11	
CARNE E PESCE	Filetti di pesce	100 - 500	350	8 - 22	Utilizzare tagli di pollame di spessore superiore a 3 cm e distribuirli uniformemente nel cestello della vaporiera. Se necessario, girare il cibo quando si prolunga la cottura.
	Pesce intero	300 - 750	650	9 - 17	Mettere il pesce al centro del cestello della vaporiera. Si consiglia di utilizzare pesci interi in una gamma di peso compresa tra 300 e 700 grammi. Se necessario, girare il cibo quando si prolunga la cottura.
	Cozze	300 - 1000	650	5 - 15	Distribuire uniformemente le cozze ancora chiuse nel cestello della vaporiera.
	Gamberetti	200 - 800	650	4 - 15	Distribuire uniformemente i gamberetti senza togliere il guscio nel cestello della vaporiera.

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 E INTERNE

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

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.

È possibile lavare in lavastoviglie tutti gli accessori ad eccezione del piatto Crisp.

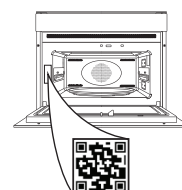
Il piatto Crisp deve essere pulito con acqua e un detergente neutro. Per lo sporco più tenace, strofinare delicatamente con un panno. Far raffreddare il piatto Crisp prima di lavarlo.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il display visualizza la lettera "F" seguita da un numero o da una lettera diversa da F4E1.	Errore forno.	Contattare il Call Center e indicare il numero che segue la lettera "F".
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. Spegner e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.
Il display visualizza un testo poco chiaro e sembra essere guasto.	Un'altra lingua impostata.	Contattare il Call Center
Il forno fa rumore anche se spento.	Ventola di raffreddamento attiva.	Aprire la porta o attendere il completo raffreddamento del forno.
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 sull'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.



Hotpoint

ARISTON

400020042097