



يمكنك تنزيل تعليمات السلامة ودليل الاستخدام والعناية من خلال زيارة موقعنا على www.hotpoint.eu واتباع التعليمات بظهر هذا الكتيب.



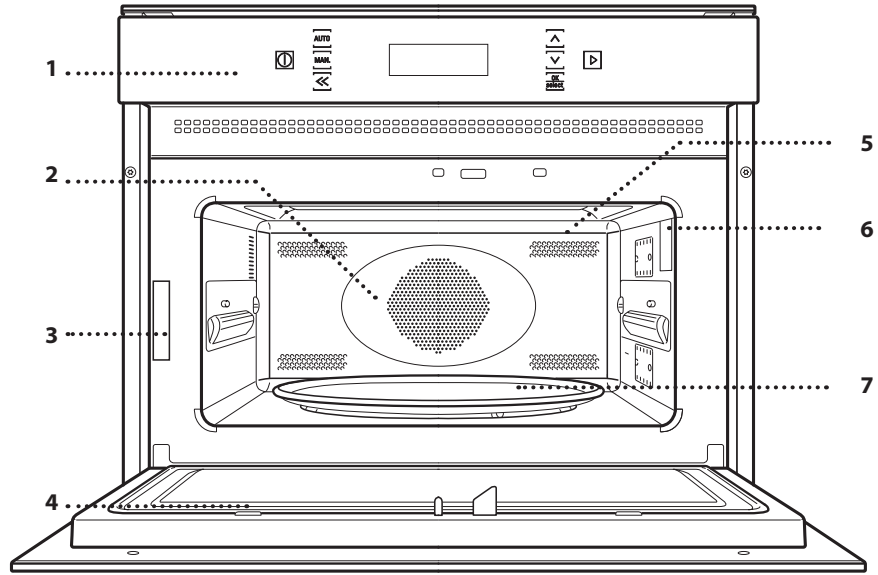
نشرك على شركاءك
أحد منتجات HOTPOINT - ARISTON للحصول على مزيد من المساعدة والدعم الشاملين،
تفضل بتسجيل منتجك على موقعنا
www.hotpoint-ariston.com/register

اقرأ تعليمات السلامة بعناية قبل استخدام هذا المنتج

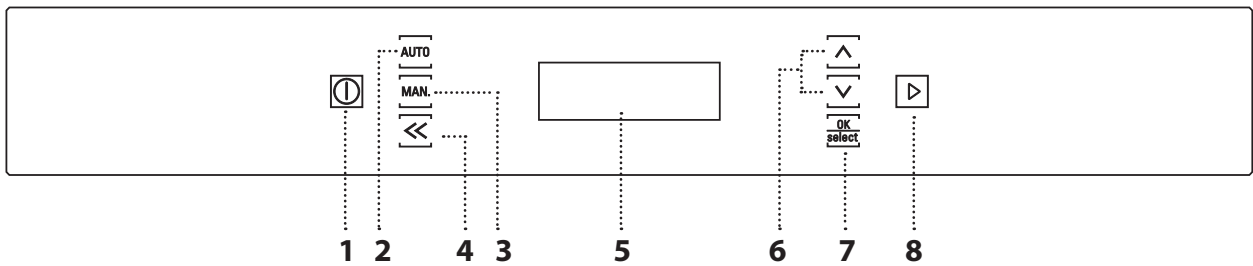


شرح المنتج

1. لوحة التحكم
2. عنصر التسخين الدائري (غير مرئي)
3. لوحة التمييز (لا تخلصها)
4. الباب
5. عنصر التسخين العلوي / الشواية
6. المصباح
7. القرص الدوار



لوحة التحكم



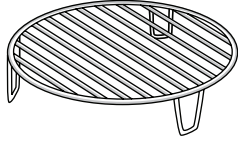
7. زر التأكيد
لتأكيد اختيار الوظيفة وضبط القيمة.
8. تشغيل
لبدء تشغيل الوظيفة.
عندما يتوقف الفرن، يتم تفعيل وظيفة الميكروويف "Jet Start".

4. يدوي
لتصفح قائمة الوظائف اليدوية.
5. شاشة العرض
6. أزرار التنقل
لتغيير الإعدادات والقيم لوظيفة معينة.

1. تشغيل / إيقاف
لتشغيل أو إيقاف الفرن وإيقاف إحدى الوظائف الفعالة.
2. أوتوماتيكي
لتصفح قائمة الوظائف الأوتوماتيكية.
3. رجوع
للعودة إلى قائمة الإعدادات السابقة.

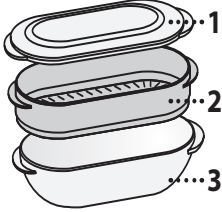
الشبكة السلكية

تتيح وضع الطعام قريبا من الشواية،
لضمان التحمير المثالي للطعام وتوزيع
الهواء الساخن بشكل جيد. ضع الشبكة
السلكية على القرص الدوار، مع التأكد
من عدم ملامسته لأي أسطح أخرى.



جهاز الطهي بالبخار

لطهي أطعمة بالبخار مثل الأسماك،
الخضروات ضع هذه الأطعمة في السلة
(2) واسكب ماء الشرب (100 مل) في
قاع جهاز الطهي بالبخار (3) لتوليد
الكمية الكافية واللازمة من البخار.



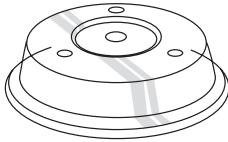
لسلق أطعمة مثل المعكرونة، الأرز أو
البطاطس، ضعها مباشرة في قاع جهاز
الطهي بالبخار (لا يلزم استخدام السلة)
واسكب ماء الشرب بما يناسب كمية الطعام الذي يتم طهيها.

للحصول على أفضل نتائج، يتم تغطية جهاز الطهي بالبخار بالغطاء
المورد (1).

ضع جهاز الطهي بالبخار دائما على القرص الدوار الزجاجي
واستخدمه فقط مع وظائف الطهي المعنية أو مع وظائف
الميكروويف.

الغطاء

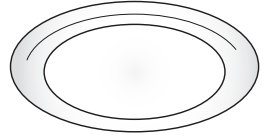
يستخدم لتغطية الطعام أثناء الطهي أو
عند التسخين في الميكروويف.
حيث يقلل الغطاء من الرذاذ، يحافظ على
رطوبة الطعام ويمكن استخدامه أيضا لعمل
مستويين للطهي.



الغطاء غير مناسب للاستخدام في الطهي بالتوزيع الحراري أو
مع أي من وظائف الشواية (بما في ذلك "Crisp Dynamic").

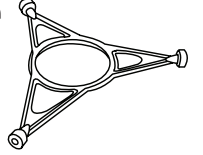
القرص الدوار

موضوع على دعامته، ويمكن استخدام
القرص الدوار الزجاجي في جميع طرق
الطهي.
كما يجب استخدام القرص الدوار دائما
كقاعدة للأواني والكماليات الأخرى،
باستثناء صينية الخبز المستطيلة.



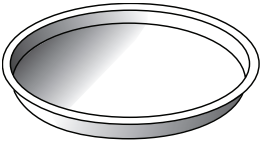
دعامة القرص الدوار

تستخدم الدعامة للقرص الدوار الزجاجي فقط.
لا تضع أية كماليات أخرى على الدعامة.



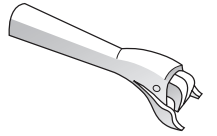
صينية إعداد المقرمشات Crisp

للاستخدام فقط مع وظيفة "Crisp"
"Dynamic" المحددة.
يجب وضع صينية إعداد المقرمشات
Crisp دائما في منتصف القرص
الدوار الزجاجي، ويمكن إيمانها وهي
فارغة، باستخدام الوظيفة المخصصة لهذا الغرض فقط. ضع الطعام
مباشرة على صينية إعداد المقرمشات Crisp.



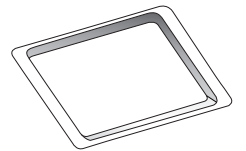
مقبض صينية إعداد المقرمشات CRISP

يستخدم لإخراج صينية إعداد المقرمشات
Crisp الساخنة من الفرن.



صينية الخبز المستطيلة

تستخدم صينية الخبز مع الوظائف التي
تتيح الطهي بالتوزيع الحراري فقط، ولا
تستخدم في الميكروويف أبدا. أدخل
الصينية بشكل أفقي وضعها على الشبكة
في حيز الطهي.



يرجى ملاحظة: لا يلزم خلع القرص الدوار ودعامته عند استخدام
صينية الخبز المستطيلة.

قد يختلف عدد الكماليات تبعا للطراز الذي اشتريته.
يمكن شراء الكماليات الأخرى بشكل منفصل من خدمة ما بعد البيع.

تأكد دائما من عدم تلامس الأطعمة والكماليات مع جدران الفرن
الداخلية.

تأكد دائما من إمكانية تدوير القرص الدوار بحرية قبل تشغيل الفرن.
يرجى مراعاة عدم خلع القرص الدوار أثناء إدخال أو إخراج
الكماليات الأخرى.

يتوفر عدد من الكماليات في الأسواق. قبل الشراء، تأكد من أنها
مناسبة للاستخدام مع الميكروويف ومقاومة لدرجات حرارة الفرن.

تجنب استخدام أواني الطعام أو الشراب المعدنية أثناء الطهي في
الميكروويف.

التوزيع الحراري + موجات الميكروويف

لإعداد صواني الفرن في وقت قصير.

الكماليات الموصى بها: الشبكة السلكية

إعادة التسخين السريع

لإعادة تسخين الفرن بسرعة قبل تشغيل دورة الطهي. انتظر حتى انتهاء الوظيفة قبل وضع الطعام داخل الفرن.

الإعدادات IMPROUS

لتغيير إعدادات الفرن (اللغة، الطريقة الاقتصادية، شدة الإضاءة، شدة صوت الإشارة الصوتية، الساعة).

يرجى ملاحظة: عند تفعيل الطريقة الاقتصادية، تقل شدة إضاءة وحدة العرض بعد عدة ثوان لتوفير الطاقة. ويتم إعادة تفعيل وحدة العرض أوتوماتيكياً عند الضغط على أي زر، وهكذا.

AUTO الوظائف الأوتوماتيكية

من خلال الوظائف الأوتوماتيكية، ما عليك سوى اختيار نوع ووزن أو كمية الطعام لتحقيق أفضل النتائج. سيقوم الفرن أوتوماتيكياً بحساب الإعدادات المثلى مع الاستمرار في تغييرها أثناء عملية الطهي. مراحل التحضير والإحماء لا تدخل ضمن المدة الإجمالية.

DEFROST DYNAMIC AUTO

لإذابة التجمد عن الأنواع المختلفة من

الأطعمة بسهولة من خلال تحديد وزنها. ينبغي وضع الطعام مباشرة على القرص الدوار الزجاجي. قم بتقليب الطعام عند طلب ذلك.

الوزن	الأطعمة الموصى بها	الفئة
100 جم - 2 كجم	اللحوم (لحم مفروم، لحم الضلع، شرائح، قطع لحم الروست)	1*
100 جم - 2.5 كجم	لحوم الطيور (دجاج كاملة، قطع أو شرائح فيليه)	2*
100 جم - 1.5 كجم	الأسماك (سمكة كاملة أو شرائح أو فيليه)	3*
100 جم - 1.5 كجم	خضروات (خضروات مشكلة وبقوليات وبروكلي، وخلافه)	4*
100 جم - 2 كجم	الخبز (أرغفة، كيزر، لفائف)	5*

MAN. الوظائف اليدوية

موجات الميكروويف لطهي الأطعمة والمشروبات وإعادة تسخينها بسرعة.

القدرة	ملائم لـ
900 واط	إعادة التسخين السريع للمشروبات والأطعمة المحتوية على نسبة ماء عالية
750 واط	طبخ الخضروات
650 واط	طهي اللحوم والأسماك
500 واط	طهي صوص اللحوم، أو الصوص المحتوي على جبن أو بيض. لإتمام طهي فطائر اللحوم والمعكرونة الفرن
350 واط	الطهي ببطء ورفق. مثالي لصهر الزبد أو الشيكولاتة
160 واط	إذابة تجمد الأطعمة المجمدة، تليين الزبد والجبن
90 واط	تليين الأيس كريم

المحلق الموصى به: غطاء

CRISP DYNAMIC

لتحمير الطعام بشكل مثالي سواء من الأعلى أو الأسفل. يجب استخدام هذه الوظيفة مع صينية إعداد المقرمشات Crisp فقط.

الكماليات المطلوبة: صينية إعداد المقرمشات Crisp، مقبض صينية إعداد المقرمشات Crisp

الشواية

للتحمير، الشواء وعمل الغراتان. نوصي بتقليب الطعام أثناء الطهي. لتحقيق أفضل النتائج، قم بإحماء الشواية لمدة 3-5 دقائق.

الكماليات الموصى بها: الشبكة السلكية

الشواية + موجات الميكروويف

لطهي الأطعمة وتحميرها بسرعة من خلال الدمج بين وظائف الميكروويف والشواية.

الكماليات الموصى بها: الشبكة السلكية

الشواية السريعة + موجات الميكروويف

لطهي الأطعمة وتحميرها بسرعة من خلال الدمج بين وظائف الميكروويف والشواية والتوزيع الحراري.

الكماليات الموصى بها: الشبكة السلكية








الخبيز بالتوزيع الحراري

للتحضير الأطباق بطريقة تعطي نفس نتائج استخدام الفرن التقليدي.

يمكن استخدام صينية الخبيز أو أواني الطهي الأخرى الملائمة للاستخدام داخل الفرن لطهي أنواع معينة من الأطعمة.

الكماليات الموصى بها: صينية الخبيز المستطيلة/الشبكة السلكية

COOK DYNAMIC AUTO 		
لطهي الأطعمة في الفرن بسرعة والحصول على نتائج ممتازة. يُراعى استخدام أواني الطهي الملائمة للاستخدام في الفرن والصالحة للاستخدام في أفران الميكروويف.		
الوزن	الطعام	الفئة
800 جم - 1.5 كجم	دجاج مشوي	 1
1 دفعة	بسكويت	 2
600 جم - 1.2 كجم	سمكة كاملة	 3
800 جم - 2 كجم	غراتان البطاطس	 4
800 جم - 1.5 كجم	روست بيف	 5
STEAM DYNAMIC AUTO 		
لطهي الأطعمة بالبخار مثل الخضروات، أو الأسماك باستخدام جهاز الطهي بالبخار المورد. تقوم مرحلة التحضير بتوليد البخار أوتوماتيكيا، مما يؤدي لغليان الماء المسكوب في قاع جهاز الطهي بالبخار. وقد تتفاوت مدة هذه المرحلة. ويتعامل الفرن مع طهي الطعام بالبخار تبعا للمدة المضبوطة. فيما يلي بعضا من أزمنة الطهي الاسترشادية:		
<ul style="list-style-type: none"> • خضراوات طازجة (250-500 جم): 4-6 دقائق، • خضروات مجمدة (250 جم - 500 جم): 5-7 دقائق، • سمكة قبليه (250-500 جم): 4-6 دقائق، 		
الكماليات المطلوبة: جهاز الطهي بالبخار		




REHEAT DYNAMIC AUTO 		
لإعادة تسخين الوجبات الجاهزة المجمدة أو الباردة أو في درجة حرارة الغرفة. حيث يقوم الفرن أوتوماتيكيا بضبط الإعدادات اللازمة لتحقيق أفضل نتائج ممكنة في أقصر مدة زمنية. ضع الطعام على صينية أو طبق آمن للاستخدام في الميكروويف ومقاوم للحرارة.		
CRISP DYNAMIC AUTO 		
لإعادة تسخين وطهي الأطعمة المجمدة بسرعة ومنحها طبقة علوية ذهبية ومقرمشة. استخدم هذه الوظيفة مع صينية إعداد المقرمشات Crisp الموردة فقط. قم بتقليب الطعام عند طلب ذلك.		
الوزن	الطعام	الفئة
300 - 600 جم	بطاطس محمرة (توزع في طبقة واحدة وتُرش بالملح قبل الطهي)	 1*
250 - 500 جم	بيتزا، قشرة رقيقة	 2*
300 - 800 جم	بيتزا، قشرة سميكة	 3*
300 - 600 جم	أجنحة دجاج، قطع دجاج (ادهن اللوح بقليل من الزيت)	 4*
200 - 600 جم	أصابع السمك (يجب تسخين لوح المقرمشات Crisp مسبقا)	 5*
الكماليات المطلوبة: صينية إعداد المقرمشات Crisp، مقبض صينية إعداد المقرمشات		

استخدام الجهاز لأول مرة

1. اختر اللغة

يلزم ضبط اللغة والوقت عند تشغيل الجهاز لأول مرة. سوف تتحرك كلمة "ENGLISH" بطول الشاشة.






استخدم  أو  لتصفح اللغات المتاحة واختيار اللغة المطلوبة. اضغط على  لتأكيد اختيارك.

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

2. ضبط الوقت

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



استخدم  أو  لضبط الساعات كما يلزم ثم اضغط على الزر : سوف يومض رقما الدقائق في وحدة العرض.



استخدم  أو  لضبط الدقائق ثم اضغط على  للتأكيد.

يرجى ملاحظة: قد يلزم ضبط الوقت مرة أخرى في حالة انقطاع الكهرباء لفترة طويلة.

JET START .

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

في كل مرة يتم فيها إعادة الضغط على الزر **▶** تزداد مدة الطهي 30 ثانية أخرى.

. الوظائف الأوتوماتيكية AUTO

الفئات

عند استخدام وظائف أوتوماتيكية معينة، سيتوجب عليك اختيار فئة للطعام الذي تقوم بطهيه للوصول إلى أفضل النتائج.

تشير الفئة المرجعية إلى الرقم المبين بالركن العلوي الأيمن من الشاشة.

ارجع إلى الجدول المشتمل على شروحات الوظائف لمزيد من المعلومات حول جميع الفئات.



فور اختيار الفئة، ستطلب منك معظم الوظائف الأوتوماتيكية أيضا إدخال وزن الطعام.

درجة الطهي

ستوجه لك معظم الوظائف الأوتوماتيكية مطالبات باختيار درجة الطهي (الحد الأدنى، منخفضة، متوسطة، عالية، الحد الأقصى) التي ترغب أن يصل الطعام إليها.

يمكن ضبط درجة الطهي فقط أو تغييرها أثناء العشرين ثانية الأولى من التشغيل بعد تفعيل الوظيفة: قم بتفعيل الوظيفة ثم اضغط على **^** أو **v** لاختيار الإعداد المرغوب.



الإجراءات (تقليب أو إدارة الطعام)

تطالبك وظائف أوتوماتيكية محددة بإدارة أو تقليب الطعام، على سبيل المثال، وستتوقف مؤقتا لأجل أن تقوم بذلك.



فور توقف الفرن مؤقتا عن الطهي، افتح الباب واتخذ الإجراء المطلوب منك من قبل

غلق الباب مرة أخرى مع الضغط على **▶** لمواصلة الطهي.

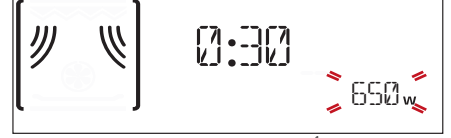
يرجى ملاحظة: في حالة استخدام وظيفة "Defrost Dynamic"، سوف تبدأ تشغيل الوظيفة مرة أخرى أوتوماتيكيا بعد دقيقتين، حتى وإن لم تقم بإدارة أو تقليب الطعام.

1. اختيار وظيفة

اضغط على **⓪** لتشغيل الفرن، ثم استخدم **AUTO** أو **MAN** للوصول إلى القوائم الخاصة بالوظائف اليدوية والأوتوماتيكية. للنتقل عبر القائمة، استمر في الضغط على **AUTO** أو **MAN** إلى أن تظهر الوظيفة المطلوبة على وحدة العرض. سوف يعرض على الشاشة الأيقونة الخاصة بالوظيفة والإعدادات الأساسية لها التي يمكنك تغييرها.

**2. ضبط الوظيفة**

بعد اختيار الوظيفة المطلوبة، يمكنك تغيير إعداداتها. سوف يظهر بوحدة العرض الإعدادات التي يمكن تغييرها بالترتيب.



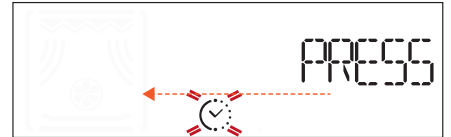
عند وميض أحد الإعدادات على وحدة العرض، استخدم **^** أو **v** لتغييرها ثم اضغط على **OK select** لتأكيد الاختيار واستمر في تغيير الإعدادات التالية (إن أمكن).



ملحوظة: يتيح لك الضغط على **<<** تغيير الإعداد السابق مرة أخرى.

3. تفعيل الوظيفة

وبمجرد تطبيق كافة الإعدادات المرغوبة، اضغط على **▶** لتفعيل الوظيفة.



يمكنك الضغط على **⓪** في أي وقت لإيقاف الوظيفة المفعلة حاليا مؤقتا.

. قفل الأمان

يتم تفعيل هذه الوظيفة أوتوماتيكيا لمنع تشغيل الفرن بدون قصد.



افتح الباب وأغلقه ثم اضغط على **▶** لبدء تشغيل الوظيفة.

. إيقاف المؤقت

لإيقاف الوظيفة الفعالة مؤقتا، على سبيل المثال لقلب أو لتقليب الطعام، ما عليك سوى فتح الباب.

ولإعادة التشغيل، أغلق الباب واضغط على **▶**

للعودة إلى عرض الميقاتي، انتظر لحين انتهاء الوظيفة أو قم بإطفاء الفرن بالضغط على الزر ①

يرجى ملاحظة: لا يقوم الميقاتي بتفعيل أي من دورات الطهي. لتغيير الزمن المضبوط للميقاتي، اضغط على << لإيقافه مؤقتاً ثم اضغط على >> مرتين للعودة إلى عرض الزمن الحالي.

الإعدادات

لتغيير إعدادات الفرن، استمر في الضغط على **MAN** إلى أن تظهر "الإعدادات" على وحدة العرض ثم اضغط على **OK select** للوصول إلى القائمة. استخدم **^** أو **v** للتنقل عبر القائمة واضغط **OK select** للوصول إلى الإعداد الذي تود تغييره. استخدم **^** أو **v** لتغيير الإعداد ثم اضغط على **OK select** للتأكيد.

الحرارة المتبقية

في حالات عدة، عندما يتم طهي الطعام، يقوم الفرن أوتوماتيكياً بعملية تبريد ويتم الإشارة إليها على وحدة العرض.



لعرض الساعة أثناء هذه العملية (والفرن مطفأ)، اضغط على << يرجى ملاحظة: فتح الباب يؤدي إلى إيقاف العملية مؤقتاً.

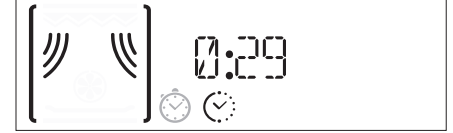
المبيقاتي

عندما يكون الفرن متوقفاً، فإنه يمكن استخدام وحدة العرض كمبيقاتي. لتفعيل الوظيفة وضبط المدة الزمنية المرغوبة، اضغط على **^** أو **v**



اضغط على **OK select** لتفعيل المبيقاتي: تصدر إشارة صوتية ويظهر بيان بوحدة العرض بمجرد انتهاء المبيقاتي من العد التنازلي للمدة المحددة.

فور تفعيل المبيقاتي، يمكنك تفعيل الوظيفة أيضاً: يستمر المبيقاتي في العد التنازلي للوقت المحدد أوتوماتيكياً دون أي تأثير على الوظيفة.



جدول الطهي

الكماليات	الوقت	القدرة (واط)	درجة الحرارة (م°/مستوى الشواية)	الوظيفة	الطعام
	30-60	—	160-180	[⊗]	الكيك الإسفنجي
	25-50	90	160-180	[⊗]	الفطائر المحشوة (تشيز كيك، فطيرة محشوة، فطيرة تفاح)
	35-70	—	160-190	[⊗]	بسكويت
	10-20	—	170-180	[⊗]	الميرنجز
	40-50	—	100-120	[⊗]	رولز
	10-12	—	210-220	[⊗]	أرغفة خبز
	30-35	—	180-200	[⊗]	بيتزا/خبز
	20-40	—	190-220	[⊗]	بيتزا (0.4-0.5 كجم)
	14-16	—	—	[⊗]	كيشي (فطيرة الخضروات، فطيرة كيش لورين)
	40-55	—	180-190	[⊗]	

الكماليات	الوقت (دقيقة)	القدرة (وات)	درجة الحرارة (م°)/مستوى الشواية	الوظائف	الطعام
	18-20	—	—		فطيرة كيش لورين (1-1.2 كجم)
	15-40	350-500	متوسط		لازانيا/معدرونة فرن
	70-80*	—	170-180		لحم ضأن مشوي/لحم بتلو/لحم بقري (1.3-1.5 كجم)
	50-70*	160	160-180		
	40-60*	—	170-180		لحم بقري - متوسط (1.3-1.5 كجم)
	50-70*	—	210-220		دجاج مشوي/لحم أرانب/بط (كامل 1-2.1 كجم)
	45-60*	350	210-220		
	20-40*	350-500	متوسطة-مرتفعة		دجاج/أرانب/بط (فيليه/قطع)
	12-18	—	—		قطع دجاج (0.4-1 كجم)
	20-40	160-350	عالي		سمكة مشوية (كاملة)
	15-30*	—	عالي		سمك فيليه/شرانج
	25-50	500-650	متوسط		خضروات محشية (طماطم، كوسة، باذنجان)
	3-6	—	عالي		شطائر محمصة
	20-40*	—	متوسطة مرتفعة		السجق/الكباب/قطع لحم الضلوع "الريش"/شطائر البيف برجر
	6-16**	—	—		سجق/برجر (0.2-1 كجم)
	20-40*	350-500	متوسط		بطاطس محمصة
	10-20**	—	—		بطاطس ودجز (0.3-0.8 كجم)
	15-25	160-350	متوسط		فاكهة مخبوزة
	15-25	—	مرتفع-متوسط		جراتان الخضروات
	8-18	—	—		خضروات مقلية (0.3-0.8 كجم)

* اقلب الطعام في منتصف دورة الطهي

www قم بتحميل دليل الاستخدام والعناية من الموقع
www.hotpoint.eu للاطلاع على جدول الوصفات المختبرة
المتطابقة مع هيئات التوثيق وفقا للمواصفات
IEC 60350 و IEC 60705

** قم بإحماء صينية إعداد المقرمشات Crisp لمدة 3-5 دقائق

الوظائف	المقرمشات Crisp	الشواية	الشواية + موجات الميكروويف	الشواية السريعة + موجات الميكروويف	الخبز بالتوزيع الحراري	التوزيع الحراري + موجات الميكروويف
الكماليات	إنهاء/طبق مقاوم للحرارة مناسب للاستخدام في الفرن	الشبكة السلكية السفلية	لوح إعداد المقرمشات Crisp	صينية الخبز المستطيلة		

تأكد من أن الفرن بارد تماما قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة أو التنظيف.

لا تستخدم أبدا أجهزة تنظيف بالبخار. لا تستخدم ألياف سلكية، مساحيق كاشطة أو منظفات مزيلة/أكالة، لأنها قد تعرض أسطح الجهاز للضرر.

الأسطح الداخلية والخارجية

- قم بتنظيف الأسطح بقطعة قماش دقيقة الألياف رطبة. إذا كانت الأسطح شديدة الاتساخ، فأضف بضع قطرات من منظف محايد إلى الماء. وجففها في النهاية باستخدام قطعة قماش جافة.
- قم بتنظيف زجاج الباب باستخدام منظف سائل ملائم.
- قم في مواعيد منتظمة، خاصة في حالة وجود آثار انسكاب، بإخراج القرص الدوار ودعمته لتنظيف قاعدة الفرن من بقايا الطعام.
- لا تحتاج الشواية إلى تنظيف نظراً لقيام الحرارة الشديدة بحرق أية اتساخات. استخدم هذه الوظيفة على فترات منتظمة.

الكماليات

جميع الكماليات آمنة للغسيل في غسالة الأطباق باستثناء صينية إعداد المقرمشات Crisp. ينبغي تنظيف صينية إعداد المقرمشات Crisp باستخدام ماء ومنظف متعادل. للتخلص من البقع العنيدة، فقم بحكها برفق باستخدام قطعة قماش. اترك دائماً صينية إعداد المقرمشات Crisp تبرد قبل التنظيف.

قم بتحميل دليل الاستخدام والعناية عبر الموقع www.hotpoint.eu لمزيد من المعلومات



دليل تحري الأعطال

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الفرن لا يعمل.	انقطاع التيار الكهربائي. الفصل من الشبكة الكهربائية.	تحقق من وجود تيار كهربائي بالشبكة الكهربائية ومن توصيل الفرن بمصدر الكهرباء. أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائماً.
الفرن يحدث ضجيجا رغم أنه متوقف.	مروحة التبريد فعالة.	افتح الباب أو انتظر حتى انتهاء عملية التبريد.
تظهر على وحدة العرض عبارة "Err".	خلل ببرمجيات الجهاز.	اتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع واذكر الرقم التابع لعبارة "Err".

المواصفات الفنية

يمكنك الاطلاع وتحميل جميع المواصفات الخاصة بالمنتج شاملة معدلات كفاءة استهلاك الطاقة عبر موقعنا www.hotpoint.eu

كيفية الحصول على دليل الاستخدام والعناية

< [www](http://www.hotpoint.eu) قم بتحميل دليل الاستخدام والعناية عبر موقعنا www.hotpoint.eu

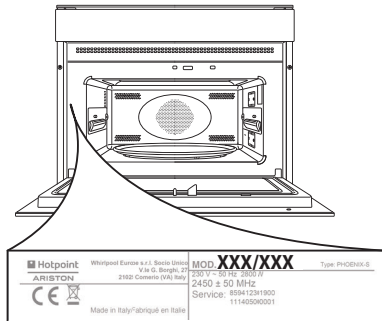
(يمكنك استخدام رمز الاستجابة السريع QR هذا)، مع تحديد الرمز التجاري للمنتج.

< وكحل بديل، اتصل بخدمة ما بعد البيع لدينا



الاتصال بخدمة ما بعد البيع لدينا

يمكنك الاطلاع على تفاصيل الاتصال بنا في كتيب الضمان. يرجى عند الاتصال بخدمة ما بعد البيع ذكر الأكواد المذكورة على لوحة تمييز المنتج.



DAGLIG BRUGERVEJLEDNING

TAK FORDI DU HAR KØBT ET HOTPOINT - ARISTON PRODUKT



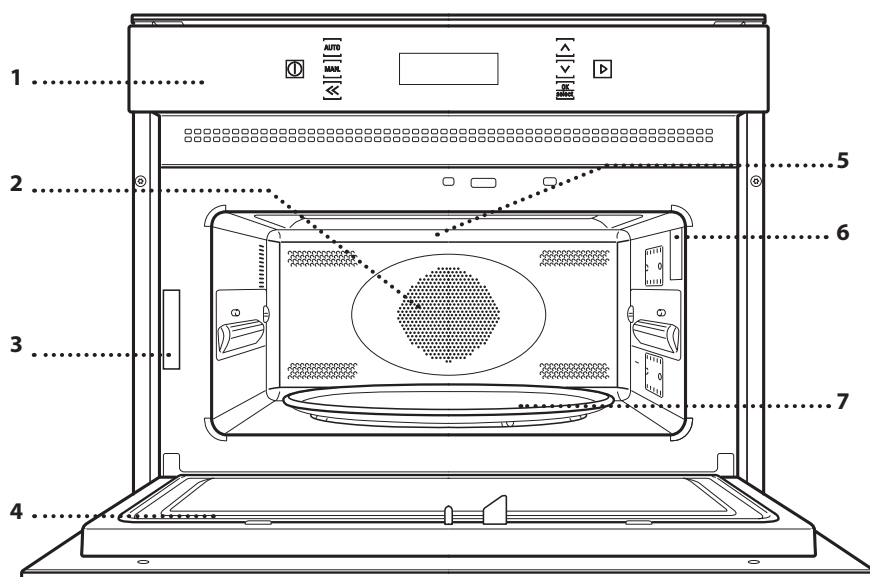
Med henblik på at modtage en omfattende service og support, bedes du registrere dit produkt på www.hotpoint-ariston.com/register



Du kan downloade Sikkerheds- og Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen ved at gå ind på vores website www.hotpoint.eu og følge anvisningerne på bagsiden af dette hæfte.

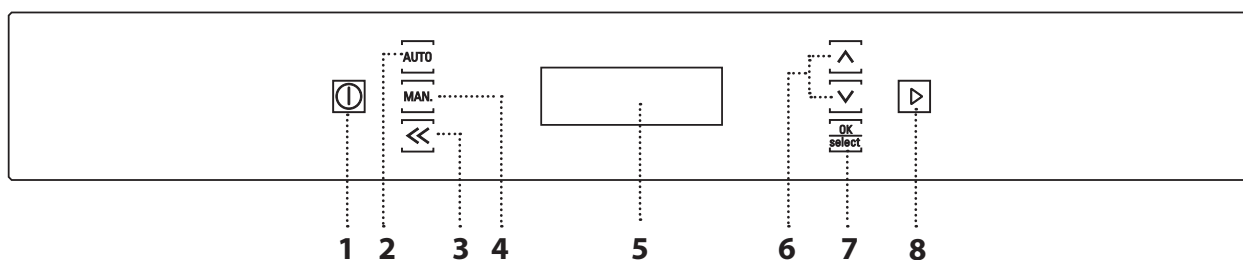
! Før man anvender apparatet, skal man læse sikkerhedsanvisningerne grundigt

PRODUKTBEKRIVELSE



1. Betjeningspanel
2. Ringvarmelegeme (ikke-synlig)
3. Identifikationskilt (må ikke fjernes)
4. Låge
5. Øverste varmelegeme/grill
6. Ovnlys
7. Drejetallerken

BETJENINGSPANEL



1. TÆND/SLUK

Bruges til at tænde og slukke for ovnen og stoppe en aktiv funktion.

2. AUTOMATISK

Bruges til at gennemse listen over automatiske funktioner.

3. TILBAGE

Bruges til at vende tilbage til den forrige indstillingsmenu.

4. MANUEL

Bruges til at gennemse listen over manuelle funktioner.

5. DISPLAY

Bruges til at ændre en funktions indstillinger og værdier.

6. NAVIGATIONSKNAPPER

Bruges til at ændre en funktions indstillinger og værdier.

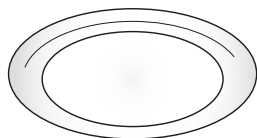
7. TRYKKNAP TIL BEKRÆFTELSE

Bruges til at bekræfte en markeret funktion eller indstille en værdi.

8. START

Bruges til at starte en funktion. Når ovnen er slukket, aktiverer den mikrobølgefunktionen "Jet Start".

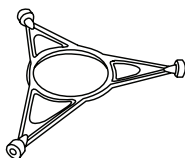
DREJETALLERKEN



Drejetallerkenen kan bruges med alle tilberedningsmetoder, når den placeres på den tilhørende støtte.

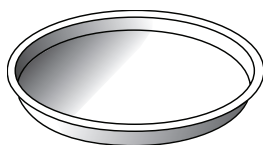
Drejetallerkenen skal altid bruges som underdel for andre beholdere eller tilbehør, med undtagelse af den rektangulære bageplade.

DREJEKRYDS



Brug kun drejekrydset til glasdrejetallerkenen. Andet tilbehør må ikke hvile på drejekrydset.

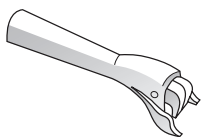
CRISP-PANDE



Kun til brug med den specifikke funktion "Crisp Dynamic". Crisp-panden skal altid placeres på midten af glasdrejetallerkenen, og kan

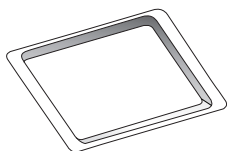
forvarmes, når den er tom ved hjælp af den dertil beregnede specialfunktion. Anbring maden direkte på Crisp-panden.

HÅNDTAG TIL CRISP-PANDE



Nyttig til at tage den varme Crisp-pande ud af ovnen.

REKTANGULÆR BAGEPLADE

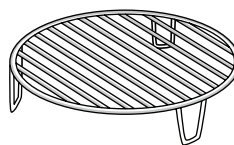


Bagepladen må kun bruges med funktioner, der giver mulighed for varmluftsbagning; den må aldrig bruges i kombination

med mikrobølger. Sæt pladen vandret i, og lad den hvile på hylden i ovnrummet.

Bemærk: Du behøver ikke tage drejetallerkenen og dens støtter ud, når du bruger den rektangulære bageplade.

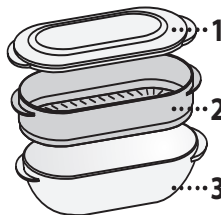
RIST



Den giver dig mulighed for at placere maden tættere på grillen for at brune din ret på en perfekt måde, og for at optimere

varmluftscirkulationen. Anbring risten på drejetallerkenen, og sørg for, at den ikke berører andre overflader.

DAMPKOGER



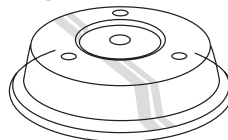
Anbring disse i kurven (2) og hæld vand (100 ml) i bunden af dampkogerens (3) for at opnå den rette mængde damp til at dampe retter, så som fisk eller grøntsager.

Placer dem direkte på bunden af dampkogerens (kurven er ikke nødvendig), og tilføj en hensigtsmæssig vandmængde fra vandhanen til den mængde, du tilbereder for at koge mad, så som pasta, ris eller kartofler.

Dæk dampkogerens til med det medleverede låg (1) for de bedste resultater.

Anbring altid dampkogerens på glasdrejetallerkenen og brug den kun med de hensigtsmæssige tilberedningsfunktioner, eller med mikrobølgefunktionerne.

LÅG



Nyttig til at tildække mad, mens den tilberedes eller opvarmes i mikrobølgefunktion.

Låget reducerer stænk, holder maden fugtig, og kan også

bruges til at skabe to tilberedningsniveauer. Det egner sig ikke til brug ved varmluftsbagning eller med grillfunktionerne (heriblandt "Crisp Dynamic").

Antallet af tilbehør kan variere alt efter, hvilken model der er købt. Yderligere tilbehør kan købes separat hos Kundeservice.

Der er et stort udvalg af tilbehør på markedet. Før indkøb skal du sikre dig, at det er velegnet til brug i mikrobølgeovn og, at det er ildfast til brug i ovnen.

Der må aldrig bruges metalbeholdere til mad- eller drikkevarer under tilberedning i mikrobølgeovn.

Sørg altid for, at mad og tilbehør ikke kommer i kontakt med ovnens indersider.

Inden der tændes for ovnen, skal man altid sikre sig, at drejetallerkenen kan dreje frit. Vær opmærksom på ikke at vælte drejetallerkenen, når du indsætter eller fjerner andet tilbehør.

FUNKTIONER



Download brugs- og vedligeholdelsesvejledningen på
www.hotpoint.eu for yderligere oplysninger

MAN. MANUELLE FUNKTIONER

MIKROBØLGER
 Bruges til hurtig tilberedning og genopvarme mad- eller drikkevarer.

EFFEKT	ANBEFALET TIL
900 W	Hurtig genopvarmning af drikkevarer eller madvarer med højt vandindhold
750 W	Tilberedning af grøntsager
650 W	Tilberedning af kød og fisk
500 W	Tilberedning af kødsovs eller sovs med ost eller æg. Færdiggørelse af kødpostej eller indbagt pasta
350 W	Langtidsstegning Perfekt til at smelte smør eller chokolade
160 W	Optøning af frosne madvarer eller blødgøring af smør og ost
90 W	Blødgøring af is

Anbefalet tilbehør: Låg

CRISP DYNAMIC
 Bruges til at brune en ret på perfekt måde, både rettens top og bund. Denne funktion må kun bruges med den specielle Crisp-pande.

Krævede tilbehør: Crisp-pande, håndtag til Crisp-pande

GRILL
 Bruges til at brune, grille og gratinere. Vi anbefaler at vende maden under tilberedningen. Forvarm grillen i 3-5 minutter for de bedste resultater.

Anbefalet tilbehør: Rist

GRILL + MIKROBØLGER
 Bruges til hurtigt at tilberede og gratinere retter ved at kombinere mikrobølge- og grillfunktionerne.

Anbefalet tilbehør: Rist

TURBO GRILL + MIKROBØLGER
 Til hurtig tilberedning og bruning af din mad ved at kombinere mikrobølge-, grill- og varmluftsfunktioner.

Anbefalet tilbehør: Rist

VARMLUFTSBAGNING
 Bruges til at tilberede retter på en måde, der sikrer lignende resultater som ved brug af en konventionel ovn. Bagepladen eller andet køkkengrej, som egner sig til at bruges i ovnen, kan anvendes til at tilberede visse retter.

Anbefalet tilbehør: Rektangulær bageplade/rist

VARMLUFT + MIKROBØLGER
 Tilberedning af retter i ovnen på meget kort tid.

Anbefalet tilbehør: Rist

HURTIG GENOPVARMNING
 Til hurtig genopvarmning af ovnen inden der aktiveres en tilberedningscyklus. Vent til funktionen er færdig, før der sættes mad i ovnen.

TIPOLOGIE INDSTILLINGER
 Bruges til at ændre ovnens indstillinger (sprog, Øko-indstilling, lydstyrke, lydstyrke for hørbart signal, ur).

Bemærk: Når øko-indstillingen er aktiv, reduceres displayets lysstyrke efter få sekunder for at spare energi. Displayet genaktiveres automatisk, når der trykkes på en vilkårlig knap osv.

AUTO AUTOMATISKE FUNKTIONER

Med de automatiske funktioner vælger man blot typen vægten eller mængden af mad for at opnå de bedst mulige resultater. Ovnens vil automatisk beregne de optimale indstillinger og fortsat ændre dem mens tilberedningen skrider frem. Den samlede tid inkluderer ikke forberedelses- og forvarmingsfaser.

DEFROST DYNAMIC
 Til hurtig optøning af forskellige typer af mad ved blot at angive deres vægt. Maden skal anbringes direkte på glasdrejetallerkenen. Vend maden når dette forespørges.

GRUPPE	ANBEFALEDE FØDEVARER	VÆGT
1*	KØD (hakkekød, koteletter, bøf, steg)	100 g - 2 kg
2*	FJERKRÆ (hel kylling, parteret eller fileter)	100 g - 2.5 kg
3*	FISK (hel, bøffer, fileter)	100 g - 1.5 kg
4*	GRØNTSAGER (blandede grøntsager, ærter, broccoli, osv.)	100 g - 1.5 kg
5*	BRØD (franskbrød, rundstykker, boller)	100 g - 2 kg

REHEAT DYNAMIC
 AUTO Bruges til at genvarme en færdiglavet ret, som er frosset eller ved rumtemperatur. Ovnen beregner automatisk de indstillinger, der kræves for at opnå de bedst mulige resultater, på så kort tid som muligt. Anbring retten på en ovn- og mikrobølgefast tallerken eller fad.

CRISP DYNAMIC
 AUTO Bruges til hurtig opvarmning og tilberedning af frosne madvarer og til at give dem gylden og sprød top. Brug kun denne funktion med den medfølgende Crisp-pande. Vend maden når dette forespørges.

GRUPPE	MADVARER	VÆGT
1*	POMMES FRITES (læg dem i ét lag og drys dem med salt før tilberedningen)	300 - 600 g
2*	PIZZA, TYND BUND	250 - 500 g
3*	PIZZA, TYK BUND	300 - 800 g
4*	KYLLINGEVINGER, PARTERET KYLLING (Smør pladen en smule)	300 - 600 g
5*	FISKEPINDE (Crisp-panden skal forvarmes)	200 - 600 g

Krævede tilbehør: Crisp-pande, håndtag til Crisp-pande

COOK DYNAMIC
 AUTO Til hurtig tilberedning af ovnretter og opnå optimale resultater. Anvend ovnfast køkkengrej, som kan tåle mikrobølger.

GRUPPE	MADVARER	VÆGT
1	STEGT KYLLING	800 g - 1,5 kg
2	SMÅKAGER	1 stk
3	FISK (HEL)	600 g - 1,2 kg
4	KARTOFFELGRATIN	800 g - 2 kg
5	OKSESTEG	800 g - 1,5 kg

STEAM DYNAMIC
 AUTO Bruges til dampkogte madvarer, så som grøntsager eller fisk ved brug af den medleverede dampkoger. Den indledende tilberedelsesfase danner automatisk damp, og bringer vandet, der er hældt i bunden af dampkoger, i kog. Tider for denne fase kan variere. Ovnen fortsætter så med at dampkoge maden i henhold til den indstillede tid.

Nogle vejledende tilberedningstider er som følger:

- FRISKE GRØNTSAGER (250-500 g): 4-6 minutter;
- FROSNE GRØNTSAGER (250-500 g): 5-7 minutter;
- FISKEFILETER (250-500 g): 4-6 minutter.

Krævede tilbehør: Dampkoger

FØRSTE GANG APPARATET BRUGES

1. VÆLG SPROG

Du skal indstille sproget og klokkeslættet første gang, du tænder for apparatet. "ENGLISH" vises på displayet.



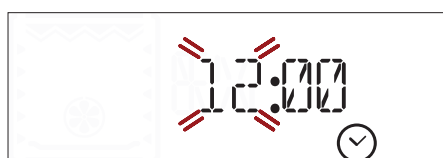
Benyt **▲** eller **▼** til at gennemse listen over disponible sprog, og vælg det ønskede.

Tryk på **OK select** for at bekræfte din markering.

Bemærk: Sproget kan efterfølgende ændres fra menuen "Indstillinger".

2. INDSTIL KLOKESLÆTTET

Når du har valgt sproget, skal du indstille det aktuelle tidspunkt: De to timetal på displayet vil blinke.



Benyt **▲** eller **▼** til at indstille det ønskede timetal og tryk på **OK select**: De to minuttal på displayet vil blinke.



Benyt **▲** eller **▼** til at indstille minutterne, og tryk på **OK select** for at bekræfte.

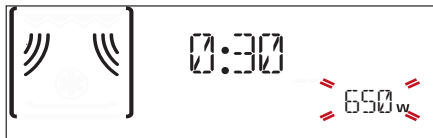
Bemærk: Du skal muligvis indstille klokkeslættet igen efter længerevarende strømafbrydelser.

DAGLIG BRUG

1. VÆLG EN FUNKTION

Tryk på **ⓘ**, for at tænde for ovnen, og benyt herefter **AUTO** eller **MAN.** til at tage adgang til menuerne med de manuelle og automatiske funktioner.

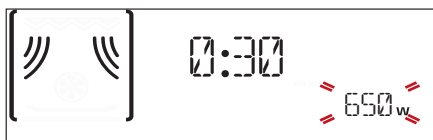
Hold **AUTO** eller **MAN.** trykket, for at gennemse menuen, indtil den ønskede funktion vises på displayet: Displayet vil vise funktionens ikon og de grundlæggende indstillinger, som man kan ændre.



2. INDSTIL FUNKTIONEN

Man kan ændre funktionens indstillinger efter at have markeret den.

Displayet vil vise de indstillinger, som kan ændres, i rækkefølge.



Når en indstilling blinker på displayet, anvendes **▲** eller **▼** til at ændre den, hvorefter man trykker på **select**, for at bekræfte og fortsætte med at ændre den efterfølgende indstilling (hvis dette er muligt).



Bemærk: Tryk på **◀** giver dig mulighed for at ændre den foregående indstilling igen.

3. AKTIVER FUNKTIONEN

Når du har anvendt de indstillinger, du har brug for, trykker du på **▶** for at aktivere funktionen.



Du kan til enhver tid trykke på **ⓘ**, for at stille den aktive funktion i pausetilstand.

. SIKKERHEDSLÅS

Denne funktion aktiveres automatisk for at forhindre, at ovnen slukkes ved et uheld.



Åbn og luk lågen, og tryk så på **▶**, for at starte funktionen.

. PAUSE

Du skal blot åbne lågen for at stoppe en funktion midlertidigt, for eksempel for at røre i eller vende maden. For at starte den igen, skal du lukke døren og trykke på **▶**.

. JET START

Når ovnen er slukket, trykker du på **▶** for at aktivere tilberedning med mikrobølgefunktionen, indstillet på højeste niveau (900 W) i 30 sekunder.

Hver gang der trykkes på knappen **▶** igen, øges tilberedningstiden med yderligere 30 sekunder.

. AUTOMATISKE FUNKTIONER **AUTO**

KATEGORIER

Når man bruger visse automatiske funktioner, er det nødvendigt at vælge en kategori for retten man tilbereder, for at opnå de bedste resultater.

Referencekategorien svarer til det anførte nummer øverst til højre i displayet.

Indhent oplysninger om alle kategorierne i tabellen med funktionsbeskrivelserne.



Efter markering af en kategori vil de fleste automatiske funktioner også kræve, at man indtaster vægten på fødevareren.

TILBEREDNINGSGRAD

De fleste automatiske funktioner vil anmode dig om at vælge den ønskede tilberedningsgrad (minimum, lav, medium, høj, maksimum).

Tilberedningsgraden kan kun ændres i de første 20 sekunder efter aktivering af funktionen:

Aktivér funktionen og tryk herefter på **▲** eller **▼**, for at vælge den ønskede indstilling.



HANDLINGER (RØRE I ELLER VENDE FØDEVAREN)

Visse automatiske funktioner kræver, at man for eksempel vender eller rører i maden, og vil gøre et ophold, for at man kan gøre det.



Åbn lågen, når ovnen stiller tilberedningen i bero, og udfør den forespurgte handling inden du lukker lågen igen og trykker på **▶**, for at fortsætte tilberedningen.

Bemærk: Ved brug af funktionen "Defrost Dynamic" vil funktionen automatisk starte igen efter to minutter, også selvom man ikke har vendt eller rørt i maden.

. RESTVARME

I mange tilfælde når maden er blevet tilberedt, aktiverer ovnen en automatisk afkølingsproces, som angives på displayet.



Tryk på **<<**, for at vise uret under denne proces (for slukket ovn)

Bemærk: Åbning af døren vil afbryde processen midlertidigt.

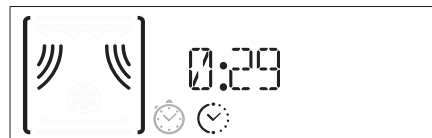
. MINUTUR

Når ovnen er slukket, kan displayet bruges som minutur. Tryk på **^** eller **v**, for at aktivere funktionen og indstille det ønskede tidsrum



Tryk på **OK select**, for at aktivere minuturet: Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive at minuturet er færdig med nedtællingen af det valgte tidsrum.

Når minuturet er aktiveret kan man også aktivere en funktion: Minuturet vil automatisk fortsætte nedtællingen af det valgte tidsrum, uden at dette har nogen virkning på funktionen.



Vent indtil funktionen er færdig, eller sluk for ovnen ved at trykke på **⓪**, for at vende til visualiseringen af minuturet

Bemærk: Minuturet aktiverer ikke nogen af tilberedningscyklusserne.

Minuturets indstilling kan ændres ved at trykke på **<<**, for at holde pause, og herefter trykke på **<<** to gange, for at vende tilbage af det nuværende tidsrum.

. INDSTILLINGER






















































Ovnens indstillinger kan ændres ved at holde **MAN.** trykket, indtil "INDSTILLINGER" vises på displayet, og herefter trykke på **OK select**, for at tage adgang til menuen.

Anvend **^** eller **v** til at gennemse menuen, og tryk på **OK select**, for at tage adgang til den indstilling, som skal ændres.

Brug **^** eller **v** for at ændre indstillingen, og tryk på **OK select** for at bekræfte.


TILBEREDNINGSTABEL

MADVARER	FUNKTION	TEMP. (°C)/GRILLNIVEAU	EFFEKT (W)	TID	TILBEHØR
Sukkerbrødskegler		160-180	-	30-60	
		160-180	90	25-50	
Tærter (ostetærte, strudel og æbletærte)		160-190	-	35-70	
Småkager		170-180	-	10-20	
Marengs		100-120	-	40-50	
Rundstykker		210-220	-	10-12	
Franskbrød		180-200	-	30-35	
BRØD/PIZZA		190-220	-	20-40	
Pizza (0,4-0,5 kg)		-	-	14-16	
Quiche (grønsagstærter, quiche lorraine)		180-190	-	40-55	


MADVARER	FUNKTIONER	TEMP. (°C)/GRILLNIVEAU	EFFEKT (W)	TID (MIN)	TILBEHØR
Quiche Lorraine (1-1,2 kg)		-	-	18-20	
Lasagne/pastaretter		Middel	350-500	15-40	 
Lammesteg/Kalv/Oksesteg (1,3-1,5 kg)		170-180	-	70-80*	 
		160-180	160	50-70*	 
Oksesteg medium (1,3-1,5 kg)		170-180	-	40-60*	 
Stegt kylling/Kanin/And (hel) (1-1,2 kg)		210-220	-	50-70*	 
		210-220	350	45-60*	 
Kylling/kanin/and (fileter/stykker)		Middel-høj	350-500	20-40*	 
Kyllingestykker (0,4-1 kg)		-	-	12-18	
Ovnstegt fisk (hel)		Høj	160-350	20-40	 
Fiskefiletter/skiver		Høj	-	15-30*	 
Fyldte grøntsager (tomater, courgetter, auberginer)		Middel	500-650	25-50	 
Ristede sandwich		Høj	-	3-6	
Medisterpølse/grillspyd/spareribs/hakkebøf		Middel-høj	-	20-40*	
Pølser/Burgere (0,2-1 kg)		-	-	6-16**	
Ovnstegte kartofler		Middel	350-500	20-40*	 
Kartoffelbåde (0,3-0,8 kg)		-	-	10-20**	
Bagt frugt		Middel	160-350	15-25	 
Grøntsagsgratin		Høj - middel	-	15-25	 
Stegte grøntsager (0,3-0,8 kg)		-	-	8-18	

* Vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået

** Forvarm Crisp-panden i 3-5 minutter

 [www](http://www.hotpoint.eu) Download brugs- og vedligeholdelsesvejledningen fra www.hotpoint.eu for tabellen med afprøvede opskrifter er blevet udarbejdet til certificeringsmyndighederne i henhold til standarderne IEC 60705 og IEC 60350

FUNKTIONER	Crisp	Grill	Grill + Mikrobølger	Turbo Grill + Mikrobølger	Varmluftsbagning	Varmluft + Mikrobølger
						

TILBEHØR	Ildfast pande/beholder, der egner sig til brug i mikrobølgeovne	Lav rist	Crisp-pande	REKTANGULÆR BAGEPLADE
				

RENGØRING

Sørg for, at ovnen er kold, inden du foretager vedligeholdelse eller rengøring.

Anvend ikke damprensere.

Brug ikke svampe i metal, skuremidler eller slibende/ætsende rengøringsmidler, da disse eventuelt kan beskadige apparatets overflader.

INDVENDIGE OG UDVENDIGE OVERFLADER

- Rengør overfladerne med en fugtig klud af mikrofibre. Hvis de er meget snavsede, tilføj et par dråber neutralt rengøringsmiddel. Tør efter med en tør klud.
- Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovndøren.
- Fjern drejetallerkenen og dens støtte jævnligt eller i tilfælde af spild for at fjerne alle madrester.
- Det er ikke nødvendigt at rengøre grillen, da den intense varme brænder eventuelt snavs væk: Brug denne funktion jævnligt.

TILBEHØR

Alle tilbehør kan vases i opvaskemaskine med undtagelse af Crisp-panden. Crisp-panden skal rengøres ved brug af vand med et mildt opvaskemiddel. Gnid blidt med en klud for fastbrændt snavs. Lad altid Crisp-panden afkøle, inden den rengøres.

FEJLFINDING



Download brugs- og vedligeholdelsesvejledningen på www.hotpoint.eu for yderligere oplysninger

Problem	Mulig årsag	Løsning
Ovnen fungerer ikke.	Ingen strøm. Afbrydelse fra lysnettet.	Kontrollér, om der er strømafbrydelse, og om stikket sidder i stikkontakten. Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.
Ovnen udsender støj, selv når den er slukket.	Ventilator aktiv.	Åbn lågen eller vent til afkølingsprocessen er færdig.
På displayet vises "Err".	Softwarefejlf.	Kontakt din nærmeste kundeserviceafdeling og angiv det bogstav eller nummer, der står efter "Err".

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

En komplet specifikation for produktet, inklusive energiattest, kan downloades fra vores webside www.hotpoint.eu

SÅDAN FÅR DU FAT PÅ BRUGS- OG VEDLIGEHOLDELSVEJLEDNINGEN PÅ

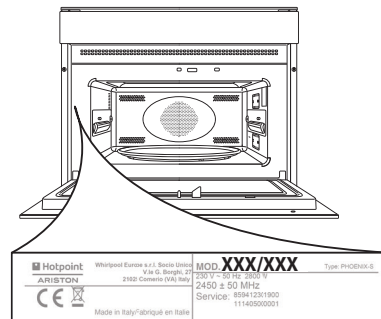
> Download brugs- og vedligeholdelsesvejledningen fra vores webside www.hotpoint.eu (du kan bruge denne QR-kode), og specificere produktets handelskode.

> Som alternativ kan du ringe til vores serviceafdeling



SÅDAN KONTAKTER DU VORES SERVICEAFDELING

Du kan finde vores kontaktoplysninger i garantihæftet. Når du kontakter vores kundeserviceafdeling, bedes du angive koderne på dit produkts identifikationskilt.



SNELLE REFERENTIEGIDS



WIJ DANKEN U VOOR UW AANKOOP VAN EEN HOTPOINT - ARISTON PRODUCT

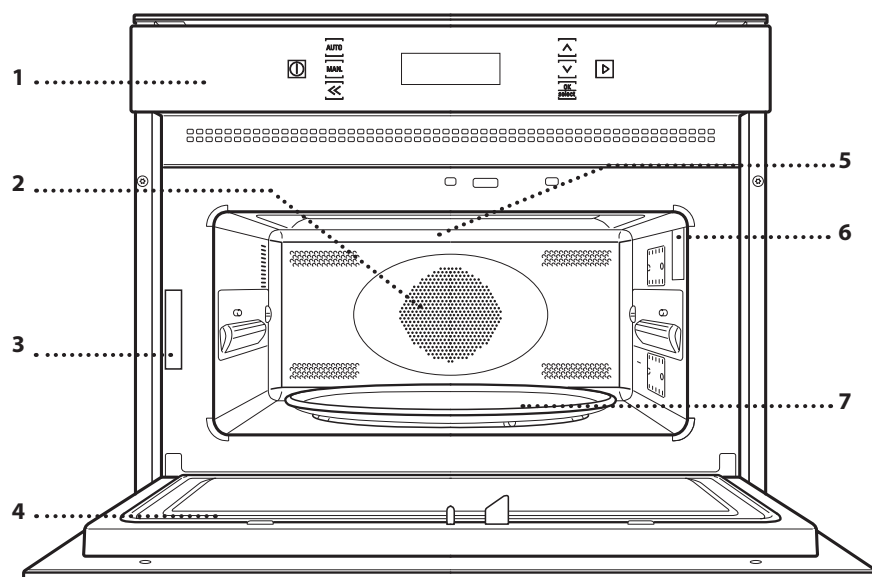
Voor meer informatie en support gelieve uw product te registreren op www.hotpoint-ariston.com/register



U kunt de Veiligheidsinstructies en de Gids voor Gebruik en Onderhoud downloaden van onze website www.hotpoint.eu en de instructies aan de achterzijde van dit boekje opvolgen.

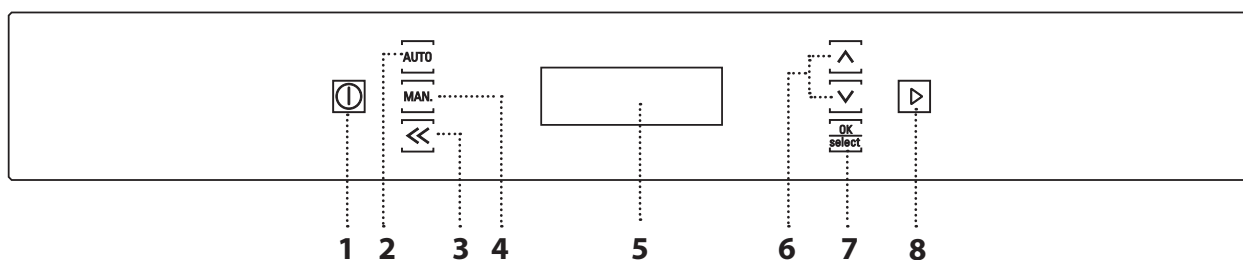
! Lees de veiligheidsvoorschriften zorgvuldig voordat u het product gebruikt

PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel
2. Cirkelvormig verwarmingselement (niet zichtbaar)
3. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
4. Deur
5. Bovenste verwarmingselement/grill
6. Lampjes
7. Draaiplateau

BEDIENINGSPANEEL



1. AAN/UIT

Om de oven aan en uit te zetten en om een actieve functie te stoppen.

2. AUTOMATISCH

Om door de lijst met automatische functies te bladeren.

3. TERUG

Om terug te keren naar het vorige instellingenmenu.

4. HANDMATIG

Om door de lijst met handmatige functies te bladeren.

5. DISPLAY

6. NAVIGATIETOETSEN
Om de instellingen en waarden voor een functie te wijzigen.

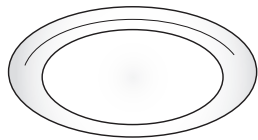
7. BEVESTIGINGSTOETS

Om een geselecteerde functie of een ingestelde waarde te bevestigen.

8. START

Om een functie te starten. Wanneer de oven is uitgeschakeld wordt de "Jet Start" magnetronfunctie ingeschakeld.

DRAAIPLATEAU

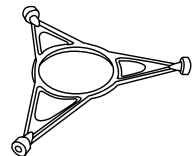


Wanneer het glazen draaiplateau op de plateaudrager wordt gezet kan het voor alle bereidingsmethoden worden

gebruikt.

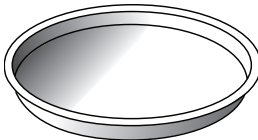
Het draaiplateau moet altijd als basis voor andere schalen of accessoires worden gebruikt, behalve de rechthoekige bakplaat.

PLATEAU DRAGER



Gebruik de plateaudrager alleen als steun voor het glazen draaiplateau. Laat er geen andere accessoires tegen rusten.

CRISPERPLAAT

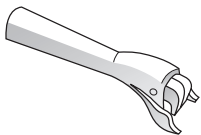


Alleen voor gebruik met de specifieke "Crisp Dynamic" functie.

De crisperplaat dient altijd in het midden van het glazen

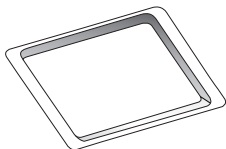
draaiplateau te worden geplaatst en kan worden voorverwarmd wanneer deze leeg is, de speciale functie wordt uitsluitend voor dit doel gebruikt. Zet de quiche rechtstreeks op de crisperplaat.

HANDGREEP VOOR DE CRISPERPLAAT



Handig om de hete crisperplaat uit de oven te halen.

RECHTHOEKIGE BAKPLAAT

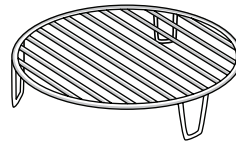


Gebruik de bakplaat uitsluitend met functies die voor convectiebakken zijn toegestaan; het mag nooit in combinatie met de magnetron

worden gebruikt. Plaats de plaat horizontaal en laat het rusten op het rooster in de ovenruimte.

Let op: Wanneer de rechthoekige bakplaat wordt gebruikt hoeven het draaiplateau en de steun niet verwijderd te worden.

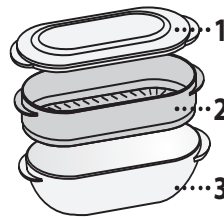
ROOSTER



Hiermee kan het voedsel dichterbij de grill worden geplaatst, om het gerecht een perfect bruin korstje te geven en voor optimale heteluchtcirculatie.

Plaats het rooster op het draaiplateau, zodat het niet in contact met andere oppervlakken komt.

STOMER



Om voedsel als vis of groenten te stomen, plaats deze in de mand (2) en giet drinkwater (100 ml) op de bodem van de stoompan (3), voor de juiste hoeveelheid stoom.

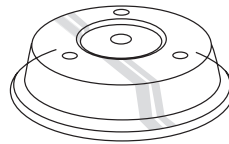
Om voedsel als pasta, rijst of aardappelen te koken, plaats

deze rechtstreeks op de bodem van de stoompan (de mand is niet nodig) en voeg een hoeveelheid drinkwater toe die past bij de hoeveelheid die wordt bereid.

Doe het bijgeleverde deksel (1) op de stoompan, voor de beste resultaten.

Plaats de stoompan op het glazen draaiplateau en gebruik het alleen met de daarvoor bestemde bereidingsfuncties, of met de magnetronfuncties.

DEKSEL



Nuttig voor het bedekken van voedsel tijdens het bereiden of opwarmen in de magnetron. Het deksel vermindert spatten, houdt het voedsel vochtig en kan

ook worden gebruikt om twee bereidingsniveaus te creëren.

Het is niet geschikt voor gebruik bij convectiebakken of met een van de grillfuncties (inclusief "Crisp Dynamic").

Het aantal accessoires is afhankelijk van het aangeschafte model. Bij de Whirlpool Consumentenservice kunt u apart andere accessoires aanschaffen.

Er zijn verschillende accessoires verkrijgbaar. Overtuig u er vóór de aankoop van dat deze geschikt zijn voor gebruik in de magnetron en bestand tegen oventemperaturen.

Er mogen nooit metalen schalen voor voedsel of drank voor bereiding in de magnetron worden gebruikt.

Altijd zorgen dat de voedingsmiddelen en accessoires niet in contact met de binnenwanden van de oven komen.

Controleer altijd of het draaiplateau vrij kan draaien voordat u de oven start. Let op dat het draaiplateau niet losraakt bij het plaatsen of verwijderen van andere accessoires.

MAN. HANDMATIGE FUNCTIES

MAGNETRON
 Om voedsel en dranken snel te bereiden en op te warmen.

VERMOGEN	AANBEVOLEN VOOR
900 W	Snel opwarmen van dranken of andere voedingsmiddelen met een hoog watergehalte
750 W	Bereiden van groenten
650 W	Bereiden van vlees en vis
500 W	Bereiden van vleessauzen of sauzen met kaas of ei. Afwerken van vleespasteien of pasta uit de oven
350 W	Langzame, voorzichtige bereiding. Perfect voor het laten smelten van boter of chocolade
160 W	Ontdooien van ingevroren voedsel of zacht laten worden van boter en kaas
90 W	Ijs zacht laten worden

Aanbevolen accessoire: **Deksel**

CRISP DYNAMIC
 Om een gerecht een perfect bruin korstje, zowel bovenop als onderaan het voedsel, te geven.. Deze functie mag alleen met de speciale Crisperplaat gebruikt worden.

Benodigde accessoires: Crisperplaat, handgreep voor de crisperplaat

GRILL
 Om het voedsel een bruin korstje te geven, om te grillen of te gratineren. Het is raadzaam om het voedsel tijdens de bereiding te draaien. Voor de beste resultaten de grill 3 à 5 minuten voorverwarmen.

Aanbevolen accessoires: **rooster**

GRILL + MAGNETRON
 Om gerechten snel te bereiden en te gratineren, een combinatie van de magnetron en grillfuncties.

Aanbevolen accessoires: **rooster**

TURBOGRILL + MAGNETRON
 Om het voedsel snel te bereiden en een bruin korstje te geven, een combinatie van de magnetron, grill en convectieovenfuncties.

Aanbevolen accessoires: **rooster**

CONVECTIEBAKKEN
 Om gerechten te bereiden op een manier die heel dicht aanleunt bij het gebruik van een traditionele oven. De bakplaat of ander gerei dat geschikt is voor gebruik in de oven kan aangewend worden om sommige etenswaren te bereiden.

Aanbevolen accessoires: **Rechthoekige bakplaat/rooster**

CONVECTIE + MAGNETRON
 Om in korte tijd ovenschotels te bereiden.

Aanbevolen accessoires: **rooster**

SNEL VERWARMEN
 Om de oven voor een bereidingscyclus voor te verwarmen.

Wacht tot het einde van de functie alvorens het voedsel in de oven te plaatsen.

INSTELLINGEN
 Voor het wijzigen van de instellingen van de oven (taal, Ecomodus, helderheid, volume geluidssignaal, helderheid, tijd).

Let op: Wanneer de Ecomodus actief is, zal de helderheid van de display verminderd worden na enkele seconden, om energie te besparen. Het display wordt automatisch ingeschakeld wanneer op een van de knoppen gedrukt wordt, enz.

AUTO AUTOMATISCHE FUNCTIES

Met de automatische functies kunt u simpelweg het type en gewicht of de hoeveelheid voedsel selecteren voor het verkrijgen van de beste resultaten. De oven berekent automatisch de optimale instellingen en ze blijven veranderen wanneer de bereiding vordert. De totale bereidingstijd is exclusief de tijd voor het bereiden of voorverwarmen.

DEFROST DYNAMIC
 Voor het snel ontdooien van verschillende soorten voedsel, door gewoon het gewicht door te geven. Het voedsel moet rechtstreeks op het glazen draaiplateau worden geplaatst. Draai het voedsel om als dit wordt aangegeven.

CATEGORIE	AANBEVOLEN GERECHT	GEWICHT
1*	VLEES (gehakt, moten, steaks, braadstukken)	100 g - 2 kg
2*	GEVOGELTE (hele kip, stukken, filets)	100 g - 2.5 kg
3*	VIS (heel, moten, filets)	100 g - 1.5 kg
4*	GROENTEN (gemengde groenten, doperwten, broccoli enz.)	100 g - 1.5 kg
5*	BROOD (heel brood, broodjes, kadetjes)	100 g - 2 kg






REHEAT AUTO **REHEAT DYNAMIC** 
 Voor het opwarmen van kant-en-klaar voedsel, ingevroren of op kamertemperatuur. De oven berekent automatisch de gewenste instellingen voor de beste resultaten, zo kort mogelijk. Plaats het voedsel op een bord of schaal die magnetronbestendig en ovenvast zijn.

CRISP AUTO **CRISP DYNAMIC**
 Voor het snel opwarmen en bereiden van ingevroren voedsel, en het een goudbruin, knapperig laagje te geven. Gebruik alleen de bijgeleverde crisperplaat bij deze functie. Draai het voedsel om als dit wordt aangegeven.

CATEGORIE	GERECHT	GEWICHT
 1*	Frites (in een enkele laag uitspreiden en vóór de bereiding met zout bestrooien)	300 - 600 g
 2*	PIZZA, DUNNE BODEM	250 - 500 g
 3*	PIZZA, DIKKE BODEM	300 - 800 g
 4*	KIPVLEUGELS, KIPSTUKKEN (Vet de plaat in met een beetje olie)	300 - 600 g
 5*	VISSTICKS (Crisperplaat moet voorverwarmd zijn)	200 - 600 g

Benodigde accessoires: **Crisperplaat, handgreep voor de crisperplaat**

COOK AUTO **COOK DYNAMIC**
 Om snel voedsel in de oven te bereiden en optimale resultaten te bereiken. Gebruik kookgerei dat geschikt is voor bereiding in de oven en bestand tegen microgolven.

CATEGORIE	GERECHT	GEWICHT
 1	GEBRADEN KIP	800 g – 1,5 kg
 2	KOEKJES	1 baksel
 3	HELE VIS	600 g – 1,2 kg
 4	GRATIN AARDAPPELEN	800 g - 2 kg
 5	ROSBIEF	800 g – 1,5 kg

STEAM AUTO **STEAM DYNAMIC** 

Voor het stomen van voedsel als groenten of vis, met behulp van de bijgeleverde stoompan. Een eerste voorbereidingsfase genereert automatisch stoom, door het water dat op de bodem van de stoompan is gegoten aan de kook brengen. De tijdsinstellingen voor deze fase kunnen variëren. De oven gaat vervolgens verder met het stomen van het voedsel, volgens de tijdsinstelling.

Onderstaand een aantal indicatieve bereidingstijden:

- VERSE GROENTEN (250-500 g): 4-6 minuten;
- DIEPVRIESGROENTEN (250-500 g): 5-7 minuten;
- VISFILETS (250-500 g): 4-6 minuten.

Benodigde accessoires: **Stomer**

HET APPARAAT VOOR HET EERST GEBRUIKEN

1. SELECTEER DE TAAL

Stel de taal en tijd in wanneer u het apparaat voor de eerste keer aan zet. "ENGLISH" zal langs het display bladeren.



Gebruik **▲** of **▼** om te bladeren door de lijst met beschikbare talen en kies de gewenste taal.

Druk op **OK select** om de selectie te bevestigen.

Let op: De taal kan daarna veranderd worden in het menu "Instellingen".

2. DE TIJD REGELEN

Na selectie van de taal moet ook de huidige tijd geregeld worden: Op het display knipperen de twee cijfers die het uur aangeven.



Gebruik **▲** of **▼** om de gewenste tijd in te stellen en druk op **OK select**: Op het display knipperen de twee cijfers die de minuten aangeven.



Gebruik **▲** of **▼** om de minuten in te stellen en druk op **OK select** om te bevestigen.

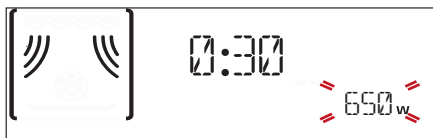
Let op: Wanneer de stroom voor langere tijd uitvalt moet u de tijd mogelijk opnieuw instellen.

DAGELIJKS GEBRUIK

1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

Druk op **1** om de oven in te schakelen, gebruik daarna **AUTO** of **MAN** voor toegang tot de menu's voor de handmatige en automatische functies.

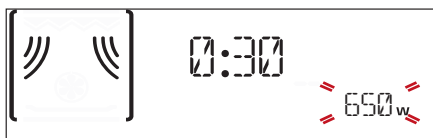
Houd **AUTO** of **MAN** ingedrukt om te bladeren door het menu, of tot de gewenste functie wordt weergegeven op het display: Op het display verschijnt het pictogram voor de functie en de basisinstellingen die u kunt wijzigen.



2. DE FUNCTIE INSTELLEN

Nadat u de gewenste functie hebt geselecteerd kunt u de instellingen wijzigen.

Op het display verschijnen de instellingen die in de juiste volgorde kunnen worden gewijzigd.



Wanneer er een instelling knippert op het display gebruik dan **▲** of **▼** om het te veranderen, druk daarna op **OK select** om te bevestigen en ga verder met het wijzigen van de instellingen die volgen (indien mogelijk).



Opmerking: Door te drukken op **◀** kunt u de vorige instelling opnieuw wijzigen.

3. DE FUNCTIE INSCHAKELEN

Wanneer u alle gewenste instellingen toegepast hebt, druk op **▶** om de functie te activeren.



U kunt op elk gewenst moment op **1** drukken om de functie die momenteel actief is te onderbreken.

. VEILIGHEIDSSLOT

Deze functie wordt automatisch ingeschakeld, om te voorkomen dat de oven per ongeluk wordt ingeschakeld.



Open en sluit de deur, druk vervolgens op **▶** om de functie te starten.

. PAUZE

Als u een actieve functie wilt onderbreken, bijvoorbeeld om het voedsel te roeren of te draaien, kunt u gewoon de deur openen.

Om opnieuw op te starten sluit u de deur en drukt u nogmaals op **▶**

. JET START

Wanneer de oven is uitgeschakeld, drukt u op **▶** om het bereiden met de magnetronfunctie in te schakelen, op volle kracht (900 W) voor 30 seconden.

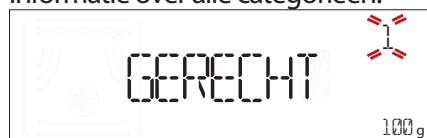
Telkens wanneer de **▶** toets opnieuw wordt ingedrukt wordt de bereidingstijd met nog eens 30 seconden verhoogd.

. AUTOMATISCHE FUNCTIES AUTO

CATEGORIEËN

Bij het gebruik van bepaalde automatische functies moet u een categorie selecteren voor het te bereiden voedsel, om de beste resultaten te bereiken.

De referentiecategorie komt overeen met het nummer dat staat vermeld op de bovenkant, rechts van het display. Raadpleeg de tabel met beschrijvingen van de functies voor informatie over alle categorieën.



Zodra u de categorie hebt geselecteerd moet u bij de meeste van de automatische functies ook het gewicht van het voedsel opgeven.

MATE VAN GAARHEID

De meeste automatische functies geven aan dat u moet selecteren hoe doorbakken (minimum, laag, gemiddeld, hoog, maximum) u het gerecht wilt hebben.

De mate van gaarheid kan alleen worden gewijzigd gedurende de eerste 20 seconden nadat de functie gestart is: Start de functie en druk vervolgens op **▲** of **▼** om de gewenste instelling te selecteren.



ACTIES (VOEDSEL ROEREN OF DRAAIEN)

Bepaalde automatische functies vereisen dat u het voedsel draait of roert, bijvoorbeeld, en zullen onderbreken, zodat u dit kunt doen.



Zodra de oven de bereiding heeft onderbroken opent u de deur en voert u de gevraagde actie uit voordat de deur weer wordt gesloten en u drukt op **▶** om door te gaan met de bereiding.

Let op: Wanneer u de "Defrost Dynamic" functie gebruikt zal de functie na twee minuten automatisch opnieuw beginnen, ook wanneer het voedsel nog niet gedraaid of geroerd is.

. RESTWARMTE

In veel gevallen zal de oven, wanneer het voedsel bereid is, een automatische koelproces inschakelen, wat op het display zal worden aangegeven.



Als u tijdens dit proces de klok wilt zien (als de oven uitstaat) drukt dan op <<<

Let op: Wanneer de deur wordt geopend wordt het proces tijdelijk onderbroken.

. TIMER

Wanneer de oven uitgeschakeld is, kan de display gebruikt worden als kookwekker. Om de functie te activeren en de gewenste duur in te stellen drukken op ^ of v



Druk op ^{OK}/_{select} om de kookwekker te activeren: U hoort een geluidssignaal en het display toont wanneer de kookwekker afgeteld heeft tot aan de geselecteerde bereidingstijd.

Als de kookwekker is geactiveerd kunt u een functie activeren: De kookwekker zal de geselecteerde tijd automatisch blijven aftellen, zonder enig effect op de functie.



Als u de kookwekker opnieuw wilt bekijken wacht dan totdat de functie klaar is of schakel de oven uit door te drukken op 0

Let op: De kookwekker schakelt geen bereidingscyclussen in.

Om de voor de kookwekker ingeschakelde tijd te veranderen drukt u op <<< om te pauzeren en daarna tweemaal op <<< om terug te gaan, om de huidige tijd te bekijken.

. INSTELLINGEN

Om de instellingen te oven te wijzigen, houdt u **MAN** ingedrukt tot "INSTELLING" op het scherm verschijnt en drukt u op ^{OK}/_{select} om het menu te openen.

Gebruik ^ of v om door het menu te bladeren en druk op ^{OK}/_{select} om naar de instelling die u wilt wijzigen te gaan.

Gebruik ^ of v om de tijd te veranderen en druk op ^{OK}/_{select} om te bevestigen.

BEREIDINGSTABEL

GERECHT	FUNCTIE	TEMP. (°C)/ GRILL- NIVEAU	VERMO- GEN (W)	TIJD	ACCESSOI- RES
Eiercake		160-180	-	30-60	
		160-180	90	25-50	
Taarten met vulling (cheesecake, strudel, appeltaart)		160-190	-	35-70	
Koekjes		170-180	-	10-20	
Meringues		100-120	-	40-50	
Broodjes		210-220	-	10-12	
Hele broden		180-200	-	30-35	
Pizza/Brood		190-220	-	20-40	
Pizza (0,4-0,5 kg)		-	-	14-16	
Quiche (groentetaart, quiche Lorraine)		180-190	-	40-55	

GERECHT	FUNCTIES	TEMP. (°C)/ GRILL- NIVEAU	VERMO- GEN (W)	TIJD (MIN)	ACCESSOI- RES
Quiche Lorraine (1-1,2 kg)		-	-	18-20	
Lasagne/pasta uit de oven		Gemiddeld	350-500	15-40	
Gebraden lamsvlees/Kalfsvlees/Rosbief (1,3-1,5 kg)		170-180	-	70-80*	
		160-180	160	50-70*	
Rosbief, medium (1,3 -1,5 kg)		170-180	-	40-60*	
Gebraden kip / konijn / eend (heel 1-1,2 kg)		210-220	-	50-70*	
		210-220	350	45-60*	
Kip/konijn/eend (filets/stukken)		Gemiddeld- Hoog	350-500	20-40*	
Kipstukken (0,4-1 kg)		-	-	12-18	
Gebakken vis (heel)		Hoog	160-350	20-40	
Visfilets/moten		Hoog	-	15-30*	
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)		Gemiddeld	500-650	25-50	
Geroosterd brood		Hoog	-	3-6	
Worstjes/spiesen/spareribs/hamburgers		Gemiddeld- Hoog	-	20-40*	
Worstjes/Hamburgers (0,2-1 kg)		-	-	6-16**	
Gebakken aardappelen		Gemiddeld	350-500	20-40*	
Aardappelpartjes (0,3-0,8 kg)		-	-	10-20**	
Gebakken fruit		Gemiddeld	160-350	15-25	
Gegratineerde groenten		Hoog - gemiddeld	-	15-25	
Gefrituurde groenten (0,3-0,8 kg)		-	-	8-18	

* Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om

** De Crisperplaat 3 à 5 minuten voorverwarmen

[www](http://www.hotpoint.eu) Download de Gids voor Gebruik en Onderhoud op www.hotpoint.eu voor de tabel met geteste recepten, opgesteld voor de certificeringsinstanties, volgens de normen IEC 60705 en IEC 60350

FUNCTIES	Crisp	Grill	Grill + Magnetron	Turbogrill +Magnetron	Convectiebakken	Convectiebakken + magnetron
ACCESSOIRES	Hittebestendige plaat/schaal, geschikt voor gebruik in magnetrons 		Onderste rooster 	Crisperplaat 	Rechthoekige bakplaat 	

REINIGING

Zorg ervoor dat de oven afgekoeld is vooraleer te onderhouden of te reinigen.

Gebruik geen stoomreinigers.

Gebruik geen staalwol, schuursponsjes of schurende/bijtende reinigingsproducten, omdat deze het oppervlak van het apparaat kunnen beschadigen.

OPPERVLAKKEN BINNENKANT EN BUITENKANT

- Reinig de oppervlakken met een vochtig microvezeldoekje. Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. Droog af met een droge doek.
- Reinig het glas van de deur met een speciaal vloeibaar glasreinigingsmiddel.
- Verwijder het draaiplateau en de steun op gezette tijden, of wanneer er vloeistoffen gemorst zijn, om de onderkant van de oven schoon te maken en verwijder alle voedselresten.
- De grill hoeft niet te worden gereinigd, want de intense hitte brandt al het vuil weg: Gebruik deze functie regelmatig.

• ACCESSOIRES

Alle accessoires zijn vaatwasmachinebestendig, met uitzondering van de crisperplaat. De crisperplaat moet worden afgewassen met water en een mild afwasmiddel. Bij hardnekkig vuil zachtjes met een doek wrijven. Laat de crisperplaat altijd afkoelen voordat u deze schoonmaakt.


PROBLEEMOPLOSSING



Download de Gids voor Gebruik en Onderhoud op www.hotpoint.eu voor meer informatie

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Koppel het los van het elektriciteitsnet.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.
De oven maakt geluid zelfs wanneer deze is uitgeschakeld.	Koelventilator ingeschakeld.	Open de deur of wacht totdat het koelproces klaar is.
Op het display verschijnt "Err".	Softwarefout.	Neem contact op met de dichtstbijzijnde Consumentenservice en vermeld de letter of het nummer dat volgt op "Err".

TECHNISCHE SPECIFICATIES

 Een complete specificatie van het product, inclusief de energie-efficiëntiegegevens, kunnen gedownload worden van onze website www.hotpoint.eu

HOE DE GIDS VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD TE VERKRIJGEN

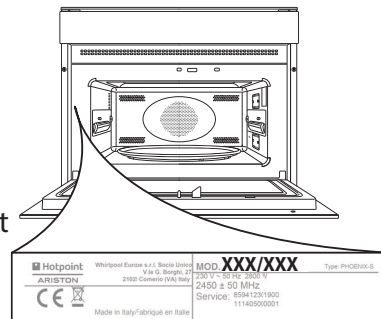
>  Download de Gids voor Gebruik en Onderhoud van onze website www.hotpoint.eu (u kunt deze QR code gebruiken), onder vermelding van de handelscode van het product.



> U kunt ook contact opnemen met onze Consumentenservice

CONTACT OPNEMEN MET CONSUMENTENSERVICE

Onze contactgegevens staan in de garantiehandleiding. Wanneer u contact opneemt met de Consumentenservice gelieve de codes te vermelden die op het identificatieplaatje van het apparaat staan.



PÄIVITTÄISKÄYTÖN VIITE-OPAS



**KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT
HOTPOINT - ARISTON -TUOTTEEN**
Täydemmän avun ja tuen saamiseksi
rekisteröi tuotteesi sivustolla
www.hotpoint-ariston.com/register

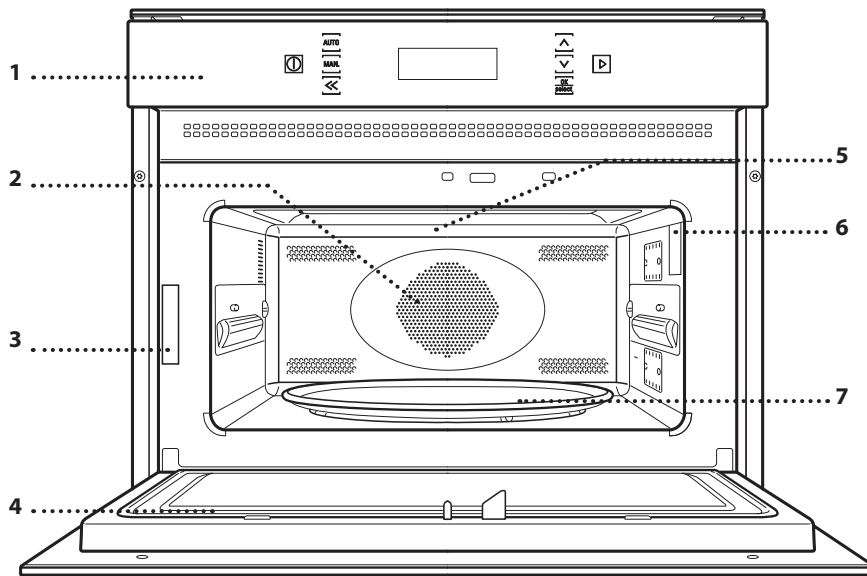


Voit ladata Turvaohjeet sekä Käyttö- ja huolto-oppaan osoitteesta www.hotpoint.eu noudattamalla tämän vihkosen takakannen ohjeita.



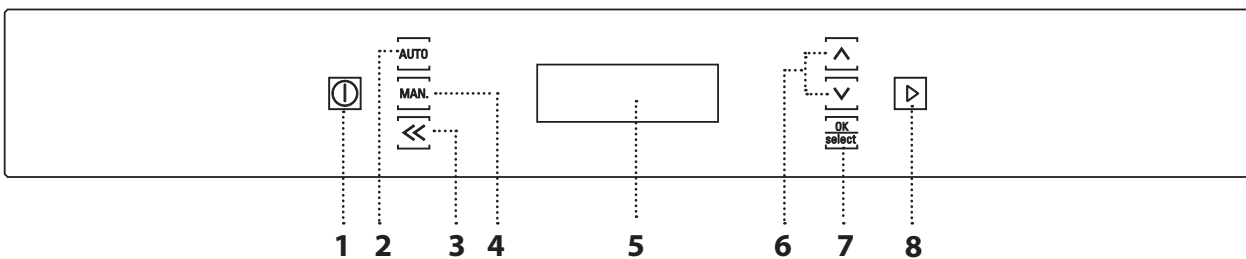
Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen tuotteen käyttöä.

TUOTTEEN KUVAUS



1. Käyttöpaneeli
2. Pyöreä lämmitysvastus (ei näkyvässä)
3. Tunnistekilpi (älä poista)
4. Luukku
5. Ylempi lämpövastus/grilli
6. Valo
7. Lasialusta

OHJAUSPANEELI



1. PÄÄLLÄ/POIS PÄÄLTÄ

Kytkee uunin päälle ja pois päältä, taukotilaan tai keskeyttää aktiivisen toiminnon.

2. AUTOMAATTINEN

Selaa automaattisten toimintojen luettelo.

3. TAKAISIN

Palaa edelliseen asetusvalikkoon.

4. MANUAALINEN

Selaa manuaalisten toimintojen luettelo.

5. NÄYTTÖ

6. NAVIGOINTIPAINIKKEET

Vaihtaa yksittäisen toiminnon asetuksia ja arvoja.

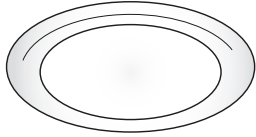
7. VAHVISTUSPAINIKE

Vahvistaa valitun asetuksen tai asetetun arvon.

8. KÄYNNISTYS

Käynnistää toiminnon. Kun uuni on kytketty pois päältä, se käynnistää "Jet Start"-toiminnolla mikroaaltouunin.

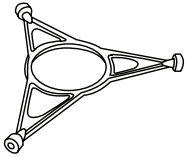
PYÖRIVÄ LAUTANEN



Tukeensa asetettua pyörivää lautasta voidaan käyttää kaikkien kypsennysmenetelmien kanssa.

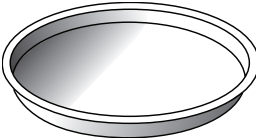
Pyörivää lautasta on käytettävä aina muiden astioiden tai välineiden alustana lukuun ottamatta suorakulmaista leivinpeltiä.

PYÖRIVÄN LAUTASEN TUKE



Käytä tukea ainoastaan lasilautaselle. Älä aseta tuen päälle muita varusteita.

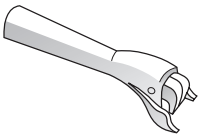
CRISP-ALUSTA



Käytä sitä vain erityisen "Crisp Dynamic" -toiminnon kanssa. Crisp-alusta on laitettava aina pyörivän lautaseen keskelle ja se voidaan esilämmittää

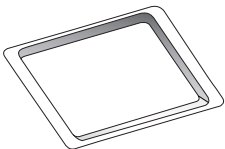
tyhjänä käyttämällä tähän tarkoitukseen tarkoitettua erikoistoimintoa. Aseta ruoka suoraan Crisp-alustalle.

CRISP-ALUSTAN KAHVA



Sen avulla kuuma Crisp-alusta voidaan poistaa uunista kätevästi.

SUORAKULMAINEN LEIVINPELTI

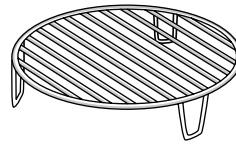


Käytä leivinpeltiä ainoastaan niiden toimintojen kanssa, jotka sallivat perinteisen kypsennyksen; älä koskaan käytä sitä yhdessä

mikroaaltokenkien kanssa. Aseta pelti vaakasuoraan tukien sen kypsennysosaston telineeseen.

Huomaa: Sinun ei tarvitse poistaa pyörivää lautasta ja sen tukea, kun käytät suorakulmaista leivinpeltiä.

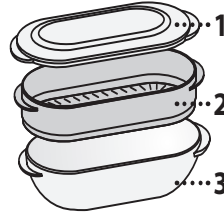
RITILÄ



Tämän avulla voit asettaa ruuan lähemmäksi grilliä, jotta se ruskistuu täydellisesti taaten samalla paras mahdollinen ilmankierto.

Aseta ritilä pyörivälle lautaselle ja varmista, ettei joudu kosketuksiin muiden pintojen kanssa.

HÖYRYTYSASTIA



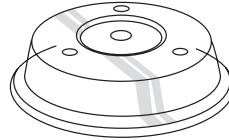
Jos haluat höyrystää ruokia kuten kala tai kasvikset, aseta ne koriin (2) ja kaada juomavettä (100 ml) höyryastian (3) pohjalle, jotta aikaansaadaan oikea määrä höyryä.

Sen sijaan jos haluat keittää ruokia kuten pastaa, riisiä tai perunoita, aseta ne suoraan höyryastian pohjalle (koria ei tarvita) ja lisää tarvittava määrä juomavettä keitettävän ruuan määrän mukaan.

Saat parhaan tuloksen, jos peität höyryastian toimitetulla kuvulla (1).

Aseta höyryastia aina pyörivälle lautaselle ja käytä sitä vain sopivien kypsennystoimintojen tai mikroaaltouunin toimintojen kanssa.

KUPU



On hyödyllistä peittää ruoka, kun sitä kypsennetään tai lämmitetään mikroaalloilla. Kupu vähentää roiskeita, säilyttää ruuan kosteuden ja

lisäksi sen avulla voidaan luoda kaksi kypsennystasoa.

Se ei sovi käytettäväksi perinteisessä kypsennyksessä tai grillaustoiminnoissa (mukaan lukien "Crisp Dynamic" -toiminto).

Varusteiden määrä saattaa vaihdella hankitun mallin mukaisesti. Muita lisävarusteita voi hankkia erikseen huoltopalvelusta.


Uuneja varten on saatavilla monenlaisia varusteita. Ennen ostoa varmista, että ne sopivat mikroaaltouunissa käytettäväksi ja kestävät uunin lämpötiloja.

Älä koskaan käytä metallisia astioita ruualle tai juomalle mikroaaltouunissa kypsennyksen aikana.

Varmista aina, ettei ruoka ja varusteet joudu kosketuksiin uunin sisäseinien kanssa.

Tarkista aina ennen uunin käyttöä, että alusta voi pyöriä vapaasti. Ole tarkkana, ettet poista pyörivää lautasta paikaltaan muita varusteita laitettaessa tai poistettaessa.

MAN. MANUAALISET TOIMINNOT


 **MIKROAALLOT**
Lämmitä tai kypsennä ruuat tai juomat nopeasti.

TEHO	SUOSITUKSET
900 W	Juomien tai erittäin vesipitoisten ruokien nopea lämmittäminen uudelleen
750 W	Vihannesten kypsennys
650 W	Lihan ja kalan kypsennys
500 W	Lihaa, juustoa tai munaa sisältävien kastikkeiden kypsennys. Lihapiirakoiden tai uunipastan viimeistely
350 W	Hidas, varovainen kypsennys. Sopii hyvin voin tai suklaan sulatukseen
160 W	Pakasteiden sulatus tai voin ja juuston pehmenys
90 W	Jäätelön pehmenys

Suositteltu lisävaruste: kupu

 **CRISP DYNAMIC**
Ruskista ruuat täydellisesti ylä- ja alapuolelta. Tätä toimintoa saa käyttää ainoastaan erityisen Crisp-alustan kanssa.

Tarvittavat varusteet: Crisp-alusta ja Crisp-alustan kahva

 **GRILLI**
Ruskista, grillaa ja gratinoi. Suosittelemme kääntämään ruokaa kypsennyksen aikana. Saat parhaat tulokset esilämmittämällä grilliä noin 3-5 minuuttia.


Suosittelvat varusteet: ritilä

 **GRILLI + MIKROAALLOT**
Kypsennä ja gratinoi ruuat nopeasti yhdistämällä mikroaalloit- ja grillitoiminnot.

Suosittelvat varusteet: ritilä

 **TURBOGRILLI + MIKROAALLOT**
Kypsennä ja ruskista ruoka nopeasti yhdistämällä mikroaalloit-, grilli- ja perinteisen uunin toiminnot.


Suosittelvat varusteet: ritilä

 **PER. LEIVONTA**
Kypsennä ruokalajit tavalla, jolla saavutetaan samanlaisia tuloksia kuin perinteisellä uunilla. Tiettyjen ruokien kypsennykseen voidaan käyttää leivontapeltiä tai muuta astiaa, joka voidaan laittaa uuniin.

Suosittelvat varusteet: Suorakulmainen leivinpelti/ritilä

 **KIERTOILMA + MIKROAALLOT**
Valmistaa uunissa paistettavat ruokalajit lyhyessä ajassa.

Suosittelvat varusteet: ritilä


 **NOPEA UUELLEEN LÄMMITYS**
Lämmittää uunin nopeasti ennen kypsennysjakson käynnistämistä. Odota, että toiminto päättyy ennen kuin laitat ruuan uuniin.

 **TIPOC ASETUKSET**
Uunin asetusten vaihtamista varten (kieli, säästötila, kirkkaus, äänenvoimakkuus, kello).

Huomaa: Kun Säästötila on päällä, näytön kirkkautta vähennetään muutaman sekunnin kuluttua energian säästämiseksi. Näyttö aktivoidaan uudelleen automaattisesti, kun painetaan mitä tahansa painiketta ym.

AUTO AUTOMAATTISET TOIMINNOT

Automaattitoiminnoita varten valitaan yksinkertaisesti ruoan tyyppi ja paino tai määrä parhaan mahdollisen tuloksen saamiseksi. Uuni laskee automaattisesti parhaat asetukset ja vaihtaa niitä edelleen kypsytymisen edistyessä. Kokonaisaika ei sisällä valmistelu- tai esikuumennusvaiheita.

 **DEFROST DYNAMIC**
Monien erityyppisten ruokien pikaiseen sulattamiseen yksinkertaisesti ilmoittamalla niiden paino. Ruoka on laitettava suoraan lasiselle pyörivälle lautaselle. Käännä ruokaa kehotettaessa.

LUOKKA	SUOSITELLUT RUOAT	PAINO
 1*	LIHA (jauheliha, kotletit, pihvit, paistit)	100 g - 2 kg
 2*	LINNUNLIHA (kokonainen broileri, palat, fileet)	100 g - 2.5 kg
 3*	KALA (kokonainen, viipaleet, fileet)	100 g - 1.5 kg
 4*	VIHANNEKSET (sekavihannekset, herneet, parsakaali, jne.)	100 g - 1.5 kg
 5*	LEIPÄ (limput, sämpylät, pullat)	100 g - 2 kg

REHEA AUTO **REHEAT DYNAMIC**
Lämmitä uudelleen

valmisruokia, jotka ovat joko pakastettuja tai huoneen lämpötilassa. Uuni laskee automaattisesti tarvittavat asetukset, joilla saavutetaan parhaat tulokset lyhimmissä ajassa. Aseta ruoka mikroaaltoja ja kuumuutta kestäväälle lautaselle tai astiaan.



CRISP AUTO **CRISP DYNAMIC**
Lämmittää nopeasti ja kypsentää pakasteruuat ja antaa niille kullankeltaisen, rapean pinnan. Käytä tätä toimintoa ainoastaan toimitetun Crisp-alustan kanssa. Käännä ruokaa kehotettaessa.

LUOKKA	RUOKA	PAIKO
1*	RANSKALAISET PERUNAT (levitä yhtenä ainoana kerroksena ja ripottele suolaa päälle ennen kypsennystä)	300 - 600 g
2*	PIZZA, OHUTPOHJAINEN	250 - 500 g
3*	PIZZA, PAKSUPOHJAINEN	300 - 800 g
4*	BROILERIN SIIVET, BROILERIN PALAT (Öljyä alusta kevyesti)	300 - 600 g
5*	KALAPUIKOT (Crisp-alusta tulee esilämmittää)	200 - 600 g

Tarvittavat varusteet: Crisp-alusta ja Crisp-alustan kahva

COOK AUTO **DYNAAMINEN KYPSENNYS**
Kypsentää ruoat nopeasti uunissa siten, että saavutetaan parhaat mahdolliset tulokset. Käytä uunissa kypsentämiseen soveltuvia, mikroaallot kestäviä kypsennysastioita.

LUOKKA	RUOKA	PAIKO
1	PAISTETTU BROILERI	800 g - 1.5 kg
2	PIKKULEIVÄT	1 paistoerä
3	KOKONAINEN KALA	600 g - 1.2 kg
4	PERUNAGRATIINI	800 g - 2 kg
5	PAAHTOPAISTI	800 g - 1.5 kg

STEAM AUTO **STEAM DYNAMIC**

Höyrystä toimitetulla höyryastialla ruokia kuten kasvikset tai kala. Esivalmistusvaiheessa syntyy automaattisesti höyryä ja höyryastian pohjalle kaadettu vesi alkaa kiehua. Tämän vaiheen kestot voivat vaihdella. Uuni jatkaa sitten ruuan höyryttämällä kypsennystä asetetun ajan mukaan.

Suuntaa antavia kypsennysaikoja:

- TUOREET KASVIKSET (250-500 g): 4-6 minuuttia;
- PAKASTETUT KASVIKSET (250-500 g): 5-7 minuuttia;
- KALAFIILEET (250-500 g): 4-6 min.

Tarvittavat varusteet: Höyrytysastia

LAITTEEN ENSIMMÄINEN KÄYTTÖ

1. VALITSE KIELI

Sinun on asetettava kieli ja aika, kun kytket laitteen päälle ensimmäisen kerran. Näytöllä lukee "ENGLISH".



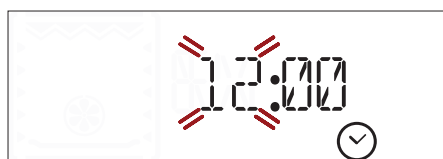
Selaa kielivalintoja - tai -painikkeella ja valitse haluamasi.

Vahvista valinta painamalla .

Huomaa: Kieli voidaan muuttaa myös myöhemmin "Asetukset"-valikosta.

2. ASETA AIKA

Kielen valinnan jälkeen on asetettava tämänhetkinen aika: Näytössä vilkkuu kaksi tunnetta tarkoittavaa numeroa.



Aseta haluamasi tunnit - tai -painikkeella, ja paina : Näytössä vilkkuu kaksi minuuttia tarkoittavaa numeroa.




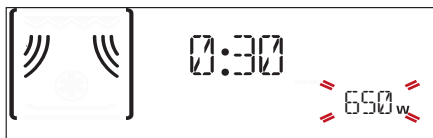
Aseta minuutit - tai -painikkeella ja vahvista painamalla .

Huomaa: Sinun on ehkä asetettava aika uudelleen pitkän sähkökatkon jälkeen.

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

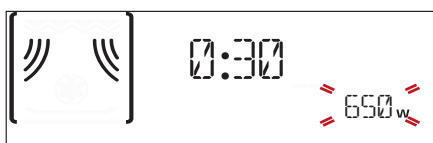
1. VALITSE JOKIN TOIMINTO




Käynnistä uuni painamalla  ja avaa sitten manuaalisten ja automaattisten toimintojen valikot **AUTO-** tai **MAN.-** painikkeella. Valikkoo selataan pitämällä painettuna **AUTO-** tai **MAN.-** painiketta, kunnes haluttu toiminto näkyy näytöllä: Näytöllä näkyy toiminnon kuvake sekä sitä koskevat perusasetukset, joita voidaan muuttaa.




2. TEE TOIMINNON ASETUKSET

Haluamasi toiminnon valitsemisen jälkeen voit muuttaa sen asetuksia. Näytöllä näkyvät järjestyksessä asetukset, joita voit muuttaa.




Kun asetus vilkkuu näytöllä, käytä  - tai  -painiketta sen vaihtamiseen, ja vahvista sitten painamalla  select, minkä jälkeen voit jatkaa vaihtamalla seuraavaksi ehdotetut asetukset (jos mahdollista).




Huomautus: Jos haluat muuttaa edellistä asetusta uudelleen, paina  .

3. AKTIVOI TOIMINTO

Kun olet tehnyt haluamasi asetukset, aktivoi toiminto painamalla  .



Voit keskeyttää aktiivisena olevan toiminnon milloin tahansa painamalla  .

. TURVALUKITUS

Tämä toiminto aktivoidaan automaattisesti, jotta estetään uunin vahingossa tapahtuva päälle kytkeminen.




Avaa ja sulje luukku ja käynnistä toiminto sitten painamalla  .

.TAUKO

Aseta aktiivinen toiminto taukotilaan, jotta voit sekoittaa tai kääntää ruuan, yksinkertaisesti avaamalla luukun. Käynnistä se uudelleen sulkemalla luukku ja painamalla  .

.JET START

Kun uuni sammutetaan, painamalla  aktivoi kypsennyksen mikroaaltouunitoiminnolla täydellä teholla (900 W) 30 sekunniksi.

Joka kerta kun painiketta  painetaan uudelleen, kypsennysaikaa lisätään 30 sekunnilla edelleen.

.AUTOMAATTISET TOIMINNOT AUTO

RYHMÄT

Tiettyjä automaattisia toimintoja käytettäessä on parhaiden tulosten saavuttamiseksi valittava ryhmä, johon kypsennettävä ruoka kuuluu.

Viiteryhmä vastaa näytön yläosassa oikealla ilmoitettua numeroa.

Katso kaikkien ryhmien toimintoja koskevat tiedot niitä kuvaavasta taulukosta.





Ryhmän valitsemisen jälkeen on useimmissa automaattisissa toiminnoissa lisäksi syötettävä kyseisen ruoan paino.

KYPSYYSASTE

Useimmissa automaattisissa toiminnoissa kehoitetaan valitsemaan ruoalle haluttu kypsyyssaste (minimi, matala, keskiaste, korkea, maksimi).

Kypsyyssastetta voidaan muuttaa ainoastaan ensimmäisten 20 toimintasekunnin aikana toiminnon aktivoinnista:

Aktivoi toiminto ja paina sitten


 tai  haluamasi asetuksen valitsemiseksi.



TOIMENPITEET (RUOAN HÄMMENTÄMINEN TAI KÄÄNTÄMINEN)

Eräissä automaattisissa toiminnoissa on ruokaa esimerkiksi käännettävä tai hämmennettävä, ja toiminto keskeytyy, jotta voisit suorittaa nämä toimenpiteet.



Kun uuni on keskeyttänyt kypsennyksen, avaa luukku ja suorita toimenpide, jonka uuni kehottaa suorittamaan ennen kuin suljet luukun uudestaan ja jatkat kypsennyksen painamalla  -painiketta.

Huomaa: "Defrost Dynamic" käytettäessä toiminto käynnistyy uudelleen automaattisesti kahden minuutin kuluttua, vaikka et olisikaan kääntänyt tai hämmennänyt ruokaa.

. JÄLKILÄMPÖ

Usein ruuan kypsennyksen päätyttyä uuni aktivoi automaattisen jäähtyksen, joka osoitetaan näytöllä.



Jos haluat katsoa kelloa tämän toiminnon aikana (uunin ollessa poissa päältä), paina <<

Huomaa: Luukun avaaminen keskeyttää toiminnon väliaikaisesti.

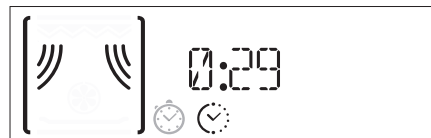
. AJASTIN

Kun uuni kytketään pois päältä, näyttöä voidaan käyttää ajastimena. Toiminto aktivoidaan ja tarvittava aika asetetaan painamalla ^ tai v



Aktivoi ajastin painamalla **OK select**: Kun ajastin on lopettanut asetetun ajan käänteisen laskennan, kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy tätä koskeva ilmoitus.

Kun ajastin on aktivoitu, voidaan aktivoida myös jokin toiminto: Ajastin jatkaa edelleen valitun ajan käänteistä laskentaa automaattisesti ilman, että sillä on mitään vaikutusta toimintoon.



Jos haluat palata katsomaan ajastinta, odota toiminnon loppumista tai sammuta uuni painamalla **OK select**






















































Huomaa: Ajastin ei kytke päälle itse kypsennysjaksoja. Ajastimella asetettua aikaa muutetaan painamalla ensin <<, joka keskeyttää sen, ja sitten painamalla kahdesti <<, joka palauttaa sen hetkisen ajan näkyviin.

. ASETUKSET

Uunin asetuksia muutetaan pitämällä painettuna **MAN.**, kunnes näytölle tulee "ASETUKSET" ja painamalla sitten **OK select**, joka avaa valikon. Selaa valikkoa ^ - tai v -painikkeesta ja paina sitten **OK select**, joka avaa asetuksen, jota haluaisit muuttaa. Muuta haluamasi asetus ^ - tai v -painikkeesta ja vahvista painamalla **OK select**.


KYPSENNYSTAULUKKO

RUOKA	TOIMINTO	LÄMPÖ (°C)/GRILLIN TASO	TEHO (W)	AIKA	VARUSTEET
Sokerikakut		160-180	-	30-60	
		160-180	90	25-50	
Täytetyt tortut (juustokakku struudeli, omenapiirakka)		160-190	-	35-70	
Pikkuleivät		170-180	-	10-20	
Marengit		100-120	-	40-50	
Sämpylät		210-220	-	10-12	
Leipä (limput)		180-200	-	30-35	
Pizza/leipä		190-220	-	20-40	
Pizza (0,4-0,5 kg)		-	-	14-16	
Piiraat (kasvispiiraat, quiche lorraine)		180-190	-	40-55	

RUOKA	TOIMINNOT	LÄMPÖ (°C)/GRILLIN TASO	TEHO (W)	AIKA (MIN)	VARUSTEET
Quiche lorraine (1-1,2 kg)		-	-	18-20	
Lasagne/uunipasta		Keskitaso	350-500	15-40	 
Lampaanpaisti/vasikka/paahtopaisti (1,3-1,5 kg)		170-180	-	70-80*	 
		160-180	160	50-70*	 
Paahtopaisti – keskikokoinen (1,3-1,5 kg)		170-180	-	40-60*	 
Paistettu broileri/kani/ankka (kokonainen 1-1,2 kg)		210-220	-	50-70*	 
		210-220	350	45-60*	 
Broileri/kani/ankka (fileet/palat)		Keskitaso-Korkea	350-500	20-40*	 
Broilerinpalat (0,4-1 kg)		-	-	12-18	
Paistettu kala (kokonainen)		Voimakas	160-350	20-40	 
Kalafileet/palat		Voimakas	-	15-30*	 
Täytetyt vihannekset (tomatit, kesäkurpitsat, munakoisot)		Keskitaso	500-650	25-50	 
Paahdetut voileivät		Voimakas	-	3-6	
Makkarat/lihavartaat/grillikylki/jauhelihapihvit		Keskitaso-Korkea	-	20-40*	
Makkarat/hampurilaiset (0,2-1 kg)		-	-	6-16**	
Uuniperunat		Keskitaso	350-500	20-40*	 
Lohkoperunat (0,3-0,8 kg)		-	-	10-20**	
Paistetut hedelmät		Keskitaso	160-350	15-25	 
Vihannesgratiini		Korkea - keskitaso	-	15-25	 
Paistetut vihannekset (0,3-0,8 kg)		-	-	8-18	

* Käänä ruoka kypsennyksen puolivälissä

** Esilämmitä Crisp-alustaa 3-5 minuuttia

 [www](http://www.hotpoint.eu) Lataa Käyttö- ja huolto-opas osoitteesta www.hotpoint.eu ja saat testattujen reseptien taulukon, joka on koottu standardien IEC 60705 ja IEC 60350 vaatimusten mukaisesti sertifiointiviranomaisille.

TOIMINNOT	Crisp	Grilli	Grilli + Mikroaallot	Turbogrilli + Mikroaallot	Perinteinen leivonta	Kiertoilma + Mikroaallot
						

VARUSTEET	Kuumuutta kestävä alusta/astia, joka soveltuu käytettäväksi mikroaaltouuneissa	Alaritilä	Rapeapaistoalusta	Suorakulmainen leivinpelti
				

PUHDISTUS

Varmista, että uuni on jäähtynyt, ennen kuin aloitat huolto- tai puhdistustoimenpiteet.

**Älä käytä höyrypesuria.
Älä käytä teräsvillaa, hankaavia kaapimia tai hankaavia/syövyttäviä puhdistusaineita, koska ne voivat vahingoittaa laitteen pintaa.**

SISÄ- JA ULKOPINNAT

- Puhdista pinnat kostealla mikrokuituliinalla. Jos pinnat ovat erittäin likaisia, voit käyttää vettä, johon on lisätty muutama pisara neutraalia puhdistusainetta. Kuivaa pinnat lopuksi kuivalla liinalla.
- Puhdista luukun lasi nestemäisellä erikoispesuaineella.
- Säännöllisin väliajoin tai jos ruokaa on roiskunut, poista pyörivä lautanen ja sen tuki, jotta voit puhdistaa uunin pohjalta kaikki ruoan jäämät.
- Grilliä ei tarvitse puhdistaa, koska voimakas kuumuus polttaa kaiken lian. Käytä tätä toimintoa säännöllisin väliajoin.

• VARUSTEET

Kaikki varusteet, Crisp-alustaa lukuun ottamatta, voidaan pestä astianpesukoneessa. Crisp-alusta on puhdistettava vedellä ja miedolla pesuaineella. Hankaa pinttynyt lika pois pehmeällä liinalla. Anna Crisp-alustan aina jäähtyä ennen puhdistusta.

VIANETSINTÄ




Lataa Käyttö- ja huolto-opas osoitteesta www.hotpoint.eu lisätietoja varten

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaus
Uuni ei toimi.	Sähkökatkos. Kytkeytynyt irti verkkovirrasta.	Tarkista, että verkossa on jännite ja että uuni on kytketty verkkoon. Sammuta uuni ja kytke se uudelleen päälle nähdäksesi onko vika poistunut.
Uuni on meluisa myös pois päältä kytkettynä.	Jäähdytyspuhallin aktiivinen.	Avaa luukku tai odota, että jäähdytys on päättynyt.
Näytöllä lukee "Err".	Ohjelmistovika.	Ota yhteys lähimpään myynninjälkeiseen palvelupisteeseen ja ilmoita "Err"-tekstin jälkeinen kirjain tai numero.

TEKNISET TIEDOT

 Voit ladata tuotteen tekniset tiedot mukaan lukien energiatehokkuuden luokitukset verkkosivuiltamme osoitteesta www.hotpoint.eu

MITEN SAADA KÄYTTÖ- JA HUOLTO-OPAS

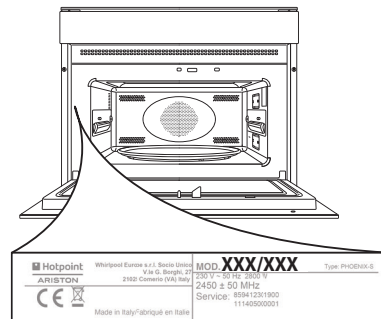
>  Lataa Käyttö- ja huolto-opas verkkosivuiltamme osoitteesta www.hotpoint.eu (voit käyttää tätä QR-koodia), määrittämällä tuotteen kaupallisen koodin.

> tai ota yhteys myynnin jälkeiseen palveluun.



MYNNIN JÄLKEISEEN PALVELUUN YHTEYDEN OTTAMINEN

Löydät yhteystietomme takuuoppaasta. Kun otat yhteyttä myynnin jälkeiseen palveluun, ilmoita tuotteen tunnistekilvessä olevat koodit.



GUIDE D'UTILISATION QUOTIDIENNE



MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT HOTPOINT - ARISTON

Afin de recevoir un service et un support complet, merci d'enregistrer votre appareil sur www.hotpoint-ariston.com/register

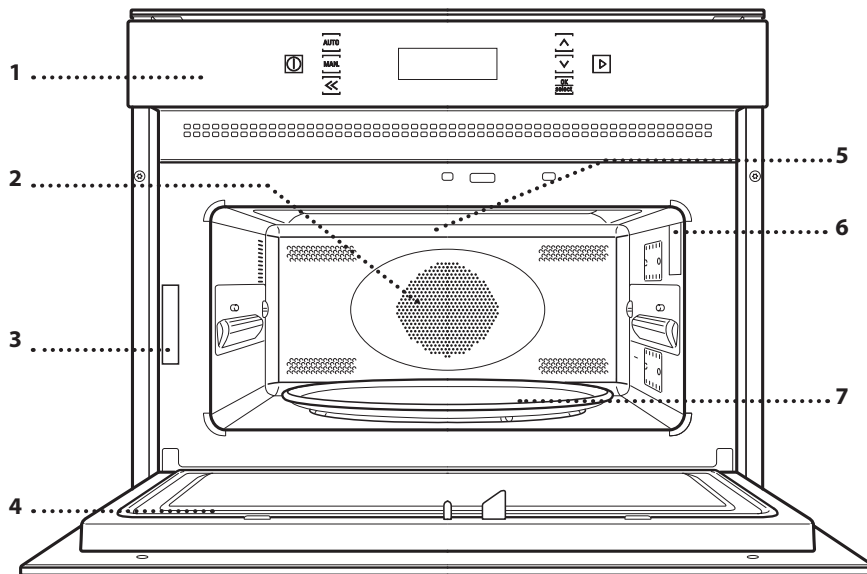


Vous pouvez télécharger les Consignes de sécurité et le Guide d'utilisation et entretien en visitant notre site Web www.hotpoint.eu et en suivant les consignes au dos de ce livret.



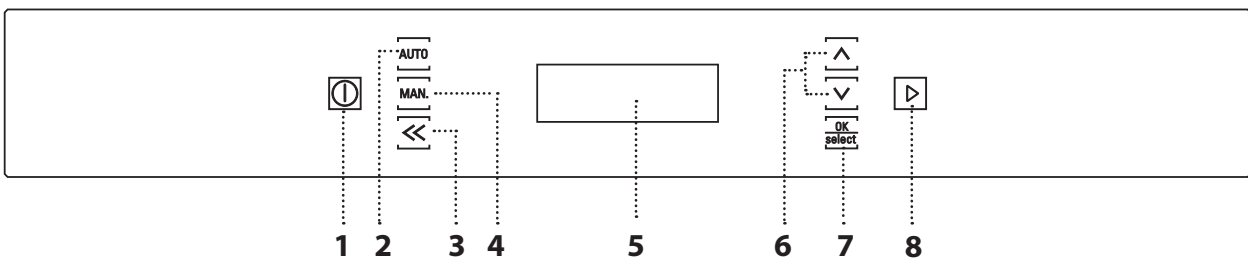
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commande
2. Élément chauffant rond (non visible)
3. Plaque signalétique (ne pas enlever)
4. Porte
5. Élément chauffant supérieur/gril
6. Éclairage
7. Plaque tournante

BANDEAU DE COMMANDES



1. MARCHE/ARRÊT

Pour allumer ou éteindre le four, et pour interrompre une fonction.

2. AUTOMATIQUE

Pour naviguer à travers la liste de fonctions automatiques.

3. RETOUR

Pour retourner au menu précédent.

4. MANUEL

Pour naviguer à travers la liste de fonctions manuelles.

5. ÉCRAN

6. TOUCHES DE NAVIGATION

Pour changer les réglages et les valeurs d'une fonction.

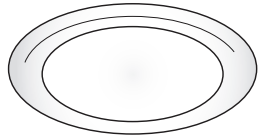
7. TOUCHE DE CONFIRMATION

Pour confirmer la sélection d'une fonction ou le choix d'une valeur.

8. DÉMARRER

Pour lancer une fonction. Lorsque le four est éteint, pour lancer la fonction four à micro-ondes « Jet Start ».

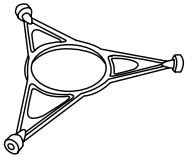
PLAQUE TOURNANTE



Installée sur son support, la plaque tournante en verre peut être utilisée avec toutes les méthodes de cuisson. La plaque tournante doit

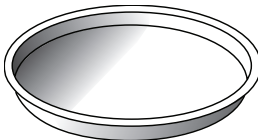
toujours être utilisée comme base pour les autres récipients ou accessoires, à l'exception de la plaque de cuisson rectangulaire.

SUPPORT DE LA PLAQUE TOURNANTE



Utilisez le support uniquement pour la plaque tournante en verre. Ne placez pas d'autres accessoires sur le support.

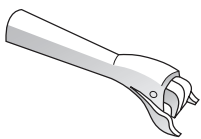
PLAT CRISP



Utilisez uniquement avec la fonction « Crisp Dynamic». Le plat à griller doit être placé au centre de la plaque tournante en verre, et peut

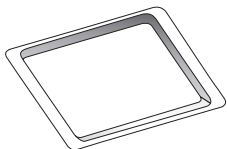
être préchauffé lorsqu'il est vide en utilisant la fonction spéciale prévue à cet effet. Placez les aliments directement sur le plat pour griller.

POIGNÉE POUR LE PLAT CRISP



Utilisée pour retirer le plat à griller chaud du four.

PLAQUE DE CUISSON RECTANGULAIRE

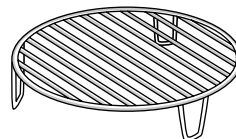


Utilisez la plaque de cuisson uniquement avec les fonctions pour la cuisson par convection; elle ne doit jamais être utilisée avec la fonction four à micro-

ondes. Insérez la plaque à l'horizontale en la plaçant sur la grille du compartiment de cuisson.

Veillez noter : Vous n'avez pas besoin d'enlever la plaque tournante et son support lorsque vous utilisez la plaque de cuisson rectangulaire.

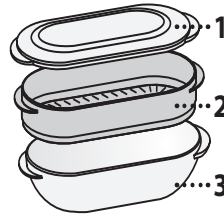
GRILLE MÉTALLIQUE



Elle vous permet de placer les aliments plus prêts du gril, pour un dorage parfait de vos plats et pour une meilleure circulation de l'air chaud.

Placez la grille sur la plaque tournante en vous assurant qu'elle ne touche pas aux autres surfaces du compartiment.

PANIER-VAPEUR

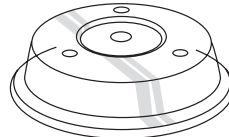


Pour cuire à la vapeur les aliments comme le poisson ou les légumes, placez-les dans le panier (2) et versez de l'eau potable (100 ml) dans la partie inférieure du panier-vapeur (3) pour obtenir la bonne quantité de vapeur.

Pour cuire des aliments comme les pâtes, le riz, ou les pommes de terre, placez-les directement dans la partie inférieure du panier-vapeur (vous n'avez pas besoin du panier) et ajoutez la quantité d'eau potable adéquate pour la quantité d'aliments à cuire.

Pour les meilleurs résultats, couvrez le panier-vapeur avec le couvercle (1) fourni. Placez toujours le panier-vapeur sur la plaque tournante en verre et utilisez-le uniquement avec les fonctions de cuisson compatibles ou avec les fonctions du four à micro-ondes.

COUVERCLE



Utile pour couvrir les aliments lors de la cuisson ou lorsqu'on les réchauffe dans le four à micro-ondes.

Le couvercle réduit les éclaboussures, garde les aliments tendres, et peut aussi être utilisé pour créer un deuxième niveau de cuisson.

Ne l'utilisez pas pour la cuisson à convection ou toutes les fonctions avec le gril (incluant « Crisp Dynamic»).

Le nombre d'accessoires peut varier en fonction du modèle acheté. Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service Après-Vente.

De nombreux accessoires sont disponibles sur le marché. Avant d'en acheter un, assurez-vous qu'il est adapté pour la cuisson au four à micro-ondes et qu'il est résistant à la chaleur du four.

Les récipients métalliques pour les aliments et les boissons ne devraient jamais être utilisés pour la cuisson au four à micro-ondes.

Toujours s'assurer que les aliments et les accessoires ne touchent pas aux parois internes du four.

Toujours vous assurer que la plaque tournante peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche. Assurez-vous de ne pas déplacer la plaque tournante lorsque vous insérez ou retirez des accessoires.

FONCTIONS



Téléchargez le Guide d'utilisation et entretien à www.hotpoint.eu pour plus d'informations

MAN. FONCTIONS MANUELLES

MICRO-ONDES
Pour rapidement cuire ou réchauffer des aliments ou des breuvages.

PUISSANCE	RECOMMANDÉ POUR
900 W	Rapidement réchauffez les boissons ou les aliments avec une forte teneur en eau
750 W	Cuisson de légumes
650 W	Cuisson de la viande et du poisson
500 W	Cuisson de sauces à la viande, ou les sauces contenant du fromage ou des œufs. Terminer la cuisson des pâtés à la viande et les pâtes cuites
350 W	Cuisson lente et délicate. Idéal pour faire fondre le beurre ou le chocolat
160 W	Décongélation des aliments surgelés ou ramollir le beurre et le fromage
90 W	Ramollir la crème glacée

Accessoires recommandés : **Couvercle**

CRISP DYNAMIC
Pour dorer un plat à la perfection, autant au-dessus qu'en dessous. Cette fonction doit être utilisée uniquement avec le plat à griller spécial.

Accessoires nécessaires : Plat crisp, poignée pour le plat crisp

GRILL
Pour dorer, griller, et gratiner. Nous vous conseillons de retourner les aliments durant la cuisson. Pour de meilleurs résultats, préchauffez le gril de 3 à 5 minutes.

Accessoires recommandés : grille

GRIL + MICRO-ONDES
Pour rapidement cuire et gratiner les plats en combinant les fonctions de four à micro-ondes et gril.

Accessoires recommandés : grille

TURBO GRIL + MICRO-ONDES
Pour rapidement cuire et dorer vos aliments en combinant les fonctions de four à micro-ondes, gril, et convection.

Accessoires recommandés : grille

CUISSON PAR CONVECTION FORCÉE
Pour cuire des plats de façon à obtenir des résultats comparables à la cuisson avec un four conventionnel.

Une plaque, ou un plat de cuisson allant au four, peuvent être utilisés pour cuire certains aliments.

Accessoires recommandés : Plaque de cuisson rectangulaire/grille

CONVECTION + MICRO-ONDES
Pour préparer des plats cuits au four rapidement.

Accessoires recommandés : grille

RÉCHAUFFAGE RAPIDE
Pour chauffer rapidement le four avant la cuisson.
Attendez la fin de la fonction avant de placer les aliments dans le four.

TEMPS RÉGLAGES
Pour changer les réglages du four (langue, mode Éco, luminosité, volume du signal sonore, heure).


Veillez noter : Lorsque le mode Éco est actif, la luminosité de l'écran est réduite après quelques secondes pour économiser de l'énergie. L'écran se réactive automatiquement quand vous appuyez sur une touche, etc.

AUTO FONCTIONS AUTOMATIQUES


Avec les fonctions automatiques, simplement sélectionnez le type et le poids, ou la quantité d'aliments pour obtenir les meilleurs résultats. Le four détermine automatiquement les meilleurs réglages et les ajuste tout au long de la cuisson. La durée totale n'inclut pas les phases de préparation et de préchauffage.

DEFROST DYNAMIC
Pour rapidement décongeler différents types d'aliments en précisant leur poids. Placez les aliments directement sur la plaque tournante. Retournez les aliments lorsque qu'indiqué.


CATÉGORIE	ALIMENTS RECOMMANDÉS	POIDS
1*	VIANDE (mince, côtelettes, biftecks, rôtis)	100 g - 2 kg
2*	VOLAILLE (poulet entier, morceaux, filets)	100 g - 2,5 kg
3*	POISSON (entier, darnes, filets)	100 g - 1,5 kg
4*	LÉGUMES (macédoine de légumes, petits pois, brocolis, etc.)	100 g - 1,5 kg
5*	PAIN (pains, petits pains, brioches)	100 g - 2 kg






 **REHEAT** AUTO **REHEAT DYNAMIC** 
 Pour réchauffer les repas préparés surgelés ou à la température de la pièce. Le four détermine automatiquement les réglages nécessaires pour les meilleurs résultats, le plus rapidement possible. Disposez les aliments sur un plat résistant à la chaleur et adapté au four à micro-ondes.

 **CRISP** AUTO **CRISP DYNAMIC**
 Pour réchauffer et cuire rapidement les aliments surgelés, pour un dessus doré et croustillant. Seulement utiliser cette fonction avec le plat à griller fourni. Retournez les aliments lorsque qu'indiqué.

CATÉGORIE	ALIMENTS	POIDS
 1*	Frites (étendre en une seule couche et saupoudrer de sel avant de les faire cuire)	300 - 600 g
 2*	PIZZA, PÂTE FINE	250 - 500 g
 3*	PIZZA, CROÛTE ÉPAISSE	300 - 800 g
 4*	AILES DE POULET, MORCEAUX DE POULET (Huilez légèrement le plat)	300 - 600 g
 5*	BÂTONNETS DE POISSON (Le plat crisp doit être préchauffé)	200 - 600 g

Accessoires nécessaires : Plat crisp, poignée pour le plat crisp

 **COOK** AUTO **COOK DYNAMIC**
 Pour cuire des aliments dans le four rapidement tout en obtenant d'excellents résultats. Utilisez des plats de cuisson qui sont résistants à la chaleur et adaptés au four à micro-ondes.

CATÉGORIE	ALIMENTS	POIDS
 1	POULET RÔTI	800 g - 1,5 kg
 2	BISCUITS	1 fournée
 3	POISSONS ENTIERS	600 g - 1,2 kg
 4	GRATIN POMME DE TERRE	800 g - 2 kg
 5	ROSBIF	800 g - 1,5 kg

 **STEAM** AUTO **STEAM DYNAMIC** 

Pour la cuisson à la vapeur des aliments comme les légumes ou le poisson en utilisant le panier-vapeur fourni. Une phase de préparation initiale génère automatiquement de la vapeur, apportant l'eau versée au fond du panier-vapeur à ébullition. La durée de cette phase peut varier. Le four procède alors avec la cuisson à la vapeur des aliments, selon le temps réglé.

Voici quelques suggestions de durée de cuisson :

- LÉGUMES FRAIS (250 - 500 g) : 4 - 6 minutes;
- LÉGUMES SURGELÉS (250 - 500 g) : 5 - 7 minutes;
- FILETS DE POISSON (250 - 500 g) : 4 - 6 minutes.




Accessoires nécessaires : Panier-vapeur

UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS

1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

Vous devez régler la langue et l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois. « ENGLISH » défile sur l'écran.

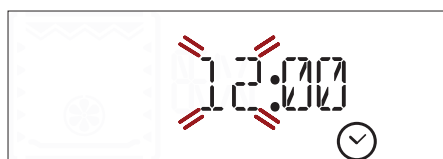





Utilisez  ou  pour naviguer à travers la liste de langues disponibles et sélectionnez la langue désirée. Appuyez sur  pour confirmer la sélection.

Veuillez noter : La langue peut aussi être changée plus tard à partir du menu « Réglages ».

2. RÉGLER L'HEURE

Après avoir sélectionné la langue, vous devez régler l'heure : Les deux chiffres indiquant l'heure clignotent à l'écran.



Utilisez  ou  pour régler l'heure et appuyez sur  : Les deux chiffres indiquant les minutes clignotent à l'écran.



Utilisez  ou  pour régler les minutes et appuyez sur  pour confirmer.

Veuillez noter : Vous pourriez avoir à régler l'heure à la suite d'une panne de courant prolongée.

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

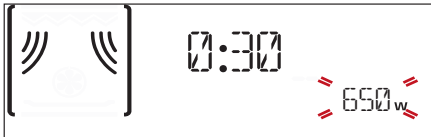
Appuyez sur **ⓘ** pour allumer le four, utilisez ensuite **AUTO** ou **MAN.** pour accéder au menu pour les fonctions manuelles et automatiques.

Pour naviguer dans le menu, appuyez sur **AUTO** ou **MAN.** jusqu'à ce que la fonction désirée s'affiche à l'écran : L'écran affiche le symbole de la fonction et les réglages de base que vous pouvez changer.

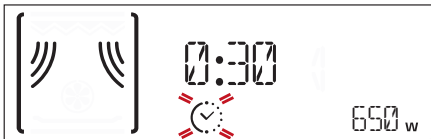


2. RÉGLER UNE FONCTION

Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez changer les réglages. L'écran affiche en séquence les réglages qui peuvent être changés.



Lorsqu'un réglage clignote à l'écran, utilisez **▲** ou **▼** pour le changer, appuyez ensuite sur **OK select** pour confirmer et continuer avec les réglages suivants (le cas échéant).



Remarque : En appuyant sur **◀**, vous pouvez de nouveau changer les réglages précédents.

3. ACTIVER LA FONCTION

Une fois que vous avez terminé les réglages, appuyez sur **▶** pour lancer la fonction.



Vous pouvez appuyer sur **ⓘ** à tout moment pour interrompre la fonction en cours.

.VERROU DE SÉCURITÉ

Cette fonction est activée automatiquement pour empêcher d'allumer le four accidentellement.



Ouvrez et fermez la porte, appuyez ensuite sur **▶** pour lancer la fonction.

. PAUSE

Pour interrompre une fonction, pour brasser ou retourner les aliments par exemple, ouvrez simplement la porte. Pour redémarrer la fonction, fermez la porte et appuyez sur **▶**

. JET START

Lorsque le four est éteint, appuyez sur **▶** pour lancer la cuisson avec la fonction four à micro-ondes à puissance maximale (900 W) pour 30 secondes.

Chaque fois que vous appuyez sur la touche **▶**, la durée de cuisson augmente de 30 secondes supplémentaires.

. FONCTIONS AUTOMATIQUES AUTO

CATÉGORIES

Lorsque vous utilisez certaines fonctions automatiques, vous devez sélectionner une catégorie pour les aliments que vous désirez cuire pour obtenir les meilleurs résultats. La catégorie de référence correspond au numéro indiqué dans le coin supérieur droit de l'écran.

Reportez-vous au tableau contenant les descriptions des fonctions pour plus d'informations sur toutes les catégories.



Une fois que vous avez sélectionné la catégorie, pour la plupart des fonctions automatiques, il est aussi nécessaire d'indiquer le poids des aliments.

DEGRÉ DE CUISSON

La plupart des fonctions automatiques vous demandent de choisir le degré de cuisson (minimum, faible, moyen, élevé, maximum) que vous désirez pour les aliments. Le degré de cuisson peut seulement être modifié dans les 20 premières secondes après le début de la fonction : Lancez la fonction, appuyez ensuite sur **▲** ou **▼** pour sélectionner le réglage désiré.



ACTIONS (BRASSER OU TOURNER LES ALIMENTS)

Certaines fonctions automatiques demandent que les aliments soient tournés ou brassés, et vont s'interrompre pour vous permettre de le faire.

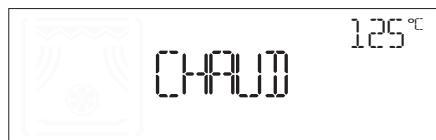


Une fois que la fonction est interrompue, ouvrez la porte et tournez ou brassez les aliments (selon le cas), avant de refermer la porte et appuyer sur **▶** pour continuer la cuisson.

Veuillez noter : Lorsque vous utilisez la fonction « Defrost Dynamic », la fonction redémarre automatiquement après deux minutes, même si vous n'avez pas tourné ou brassé les aliments.

.CHALEUR RÉSIDUELLE

Dans plusieurs cas, lorsque la cuisson est terminée, le four va enclencher un processus de refroidissement automatique qui sera affiché sur l'écran.



Pour voir l'horloge durant le processus (avec le four éteint), appuyez sur <<

Veillez noter : Ouvrir la porte interrompt temporairement le processus.

.TIMER

Lorsque le four est éteint, l'écran peut être utilisé comme minuteur. Pour lancer cette fonction et régler la durée désirée, appuyez sur ^ ou v



Appuyez sur ^{OK}/_{select} pour lancer la minuterie : Un signal sonore se fait entendre et une indication apparaît à l'écran lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.

Une fois que la minuterie a commencé le compte à rebours, vous pouvez aussi utiliser une fonction : La minuterie va continuer son compte à rebours automatiquement, sans conséquence sur la fonction.



Pour afficher la minuterie de nouveau, attendez la fin de la fonction ou éteignez le four en appuyant sur ①

Veillez noter : Le minuteur ne démarre pas de cycle de cuisson.

Pour changer le temps réglé sur la minuterie, appuyez sur << pour l'interrompre, et appuyez ensuite sur << deux fois pour retourner à l'affichage de l'heure actuelle.

. RÉGLAGES

Pour changer les réglages du four, appuyez sur MAN. jusqu'à ce que « RÉGLAGES » s'affiche à l'écran, appuyez ensuite sur ^{OK}/_{select} pour accéder au menu. Utilisez ^ ou v pour naviguer à travers le menu et appuyez sur ^{OK}/_{select} pour accéder aux réglages que vous désirez modifier.

Utilisez ^ ou v pour changer les réglages, et appuyez sur ^{OK}/_{select} pour confirmer.

TABLEAU DE CUISSON

ALIMENTS	FONCTION	TEMP. (°C)/NIVEAU DU GRIL	PUIS-SANCE (W)	DURÉE	ACCES-SOIRES
Gâteau éponge		160-180	-	30-60	
		160-180	90	25-50	
Tourtes fourrées (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes)		160-190	-	35-70	
Biscuits		170-180	-	10 - 20	
Meringues		100 - 120	-	40 - 50	
Petits pains		210-220	-	10-12	
Pains		180 - 200	-	30 - 35	
Pizza/pain		190-220	-	20-40	
Pizza (0,4 - 0,5 kg)		-	-	14-16	
Quiche (tourte aux légumes, quiche lorraine)		180-190	-	40-55	

ALIMENTS	FONCTIONS	TEMP. (°C)/ NIVEAU DU GRIL	PUIS- SANCE (W)	DURÉE (MIN)	ACCES- SOIRES
Quiche lorraine (1 - 1,2 kg)		-	-	18-20	
Cuisson des lasagnes/pâtes		Moyenne	350-500	15-40	
Rôti d'agneau/veau/rôti de bœuf (1,3-1,5 kg)		170-180	-	70-80*	
		160-180	160	50-70*	
Rôti de bœuf, à point (1,3-1,5 kg)		170-180	-	40-60*	
Poulet rôti/lapin/canard (entier 1 - 1,2 kg)		210-220	-	50-70*	
		210-220	350	45-60*	
Poulet/Lapin/Canard (filets/morceaux)		Moyenne - Élevée	350-500	20-40*	
Morceaux de poulet (0,4 - 1 kg)		-	-	12-18	
Poisson au four (entier)		Haut	160 - 350	20 - 40	
Filets/tranches de poisson		Haut	-	15-30*	
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Moyenne	500-650	25-50	
Croque-monsieur		Haut	-	3-6	
Saucisses/brochettes/côtes levées/hamburgers		Moyenne - Élevée	-	20-40*	
Saucisses/hamburgers (0,2 - 1 kg)		-	-	6-16**	
Pommes de terre au four		Moyenne	350-500	20-40*	
Pommes de terre en quartier (0,3 - 0,8 kg)		-	-	10-20**	
Fruits cuits		Moyenne	160 - 350	15 - 25	
Gratin de légumes		Élevée - moyenne	-	15 - 25	
Légumes frits (0,3 - 0,8 kg)		-	-	8-18	

* Retournez l'aliment à mi-cuisson

** Préchauffez le plat à griller de 3 à 5 minutes

[www](http://www.hotpoint.eu) Téléchargez le Guide d'utilisation et entretien sur www.hotpoint.eu pour le tableau de recettes éprouvées, compilé pour les autorités de certification, conformément aux normes CEI 60705 et CEI 60350

FONCTIONS	Crisp	Grill	Grill + micro-ondes	Turbo Grill + mi- cro-ondes	Cuisson par convec- tion	Cuisson par convec- tion + micro-ondes

ACCESSOIRES	Plat résistant à la chaleur/récipient allant au four à micro-ondes	Grille basse	Plat crisp	Plaque de cuisson rectangulaire

NETTOYAGE

Assurez-vous que l'appareil soit refroidi avant de le nettoyer ou d'effectuer des travaux d'entretien.

N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur. N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil.

SURFACES INTÉRIEURES ET EXTÉRIEURES

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.
- Nettoyez la vitre de la porte du four avec un détergent liquide approprié.
- À intervalles réguliers, ou si en cas de déversement, enlevez la plaque tournante et son support et nettoyez la base du four pour enlever tous les résidus d'aliment.
- Le gril n'a pas besoin d'être nettoyé, la chaleur intense brûle la saleté : Utilisez cette fonction de façon régulière.

ACCESSOIRES

Tous les accessoires conviennent au lave-vaisselle, sauf pour le plat à griller. Nettoyez le plat à griller avec de l'eau et un détergent doux. Pour les taches tenaces, frottez délicatement avec un chiffon. Laissez toujours refroidir le plat à griller avant de le nettoyer.

GUIDE DE DÉPANNAGE



Téléchargez le Guide d'utilisation et entretien à www.hotpoint.eu pour plus d'informations

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
Le four fait du bruit, même lorsqu'il est éteint.	Le ventilateur fonctionne.	Ouvrez la porte ou attendez que le processus de refroidissement soit terminé.
« Err » est affiché à l'écran.	Erreur de logiciel.	Prenez en note le numéro qui suit les lettres « Err » et contactez le Service Après-vente le plus près.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Les caractéristiques de l'appareil, incluant les taux d'efficacité énergétique, peuvent être téléchargées de notre site Web www.hotpoint.eu

COMMENT OBTENIR LE GUIDE D'UTILISATION ET ENTRETIEN

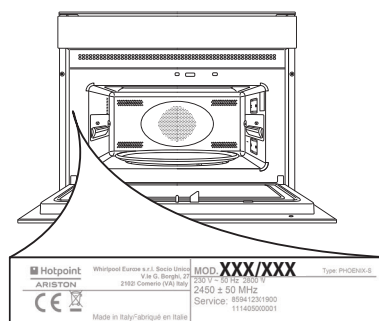
> Téléchargez le Guide d'utilisation et entretien à partir de notre site Web www.hotpoint.eu (vous pouvez utiliser le code QR), en précisant le code commercial de l'appareil.

> Une autre façon est de contacter notre Service Après-vente



CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE

Vous pouvez trouver les informations pour nous contacter dans le livret de garantie. Lorsque vous contactez notre Service Après-vente, veuillez indiquer les codes visibles sur la plaque signalétique de l'appareil.



KURZANLEITUNG



DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN HOTPOINT - ARISTON-PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN

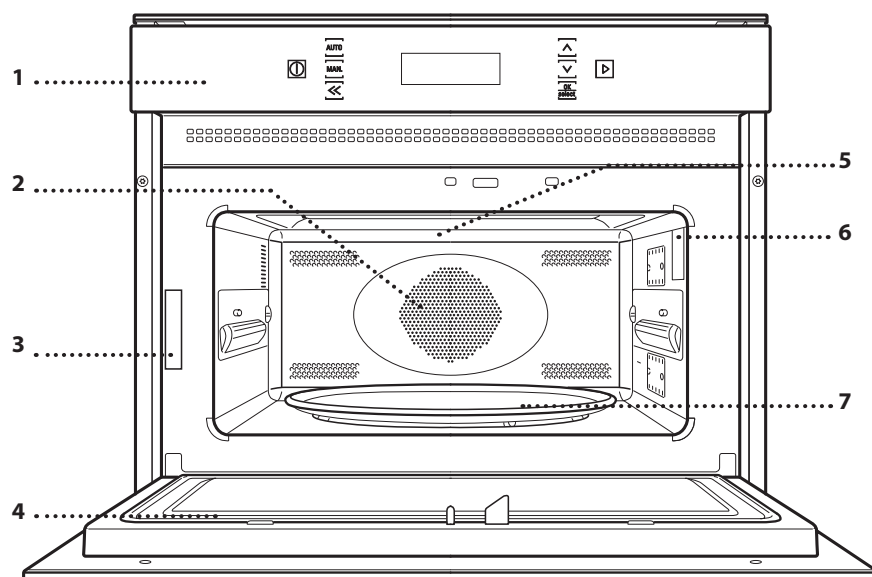
Für eine umfassende Hilfe und Unterstützung, registrieren Sie bitte Ihr Gerät unter www.hotpoint-ariston.com/register



Die Sicherheitshinweise und Gebrauchsanleitung können auf unserer Internetseite www.hotpoint.eu heruntergeladen werden, bitte die Anweisungen auf der Rückseite des Heftes befolgen.

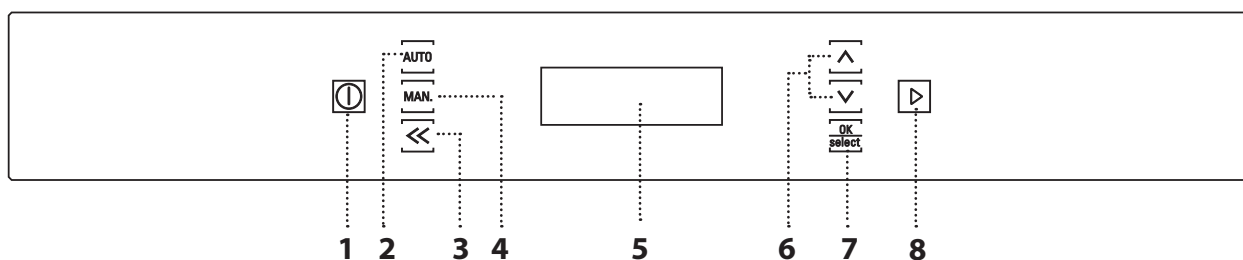
! Vor Gebrauch des Geräts die Anweisungen aufmerksam durchlesen

PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedientafel
2. Rundes Heizelement (nicht sichtbar)
3. Typenschild (nicht entfernen)
4. Tür
5. Oberes Heizelement/Grill
6. Lampen
7. Drehteller

BEDIENFELD



1. EIN/AUS

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

2. AUTOMATIK

Für den Zugriff auf die Liste der automatischen Funktionen.

3. ZURÜCK

Für die Rückkehr zum vorherigen Einstellungs Menü.

4. MANUELL

Für den Zugriff auf die Liste der manuellen Funktionen.

5. DISPLAY

Zum Ändern der Einstellungen und Werte einer Funktion.

6. NAVIGATIONSTASTEN

Zum Ändern der Einstellungen und Werte einer Funktion.

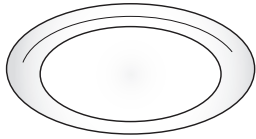
7. BESTÄTIGUNGSTASTE

Zum Bestätigen einer ausgewählten Funktion oder der Einstellung eines Wertes.

8. START

Für den Start einer Funktion. Bei ausgeschaltetem Ofen aktiviert diese Taste die Mikrowellenfunktion „Jet Start“.

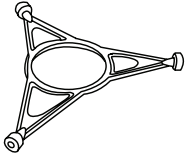
DREHTELLER



Auf seiner Auflage platziert, kann der Drehteller bei allen Garmethoden verwendet werden.

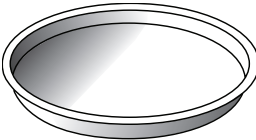
Mit Ausnahme des rechteckigen Backblechs, muss der Drehteller stets als Basis für andere Behälter oder Zubehörteile verwendet werden.

DREHTELLERAUFLAGE



Die Auflage nur für den Glasdrehteller verwenden. Keine anderen Zubehörteile auf die Auflage stellen.

CRISP-PLATTE

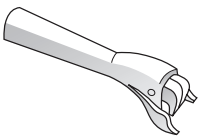


Nur für den Gebrauch mit der spezifischen „Crisp Dynamic“-Funktion.

Die Crisp-Platte immer in die Mitte des Glasdrehtellers stellen,

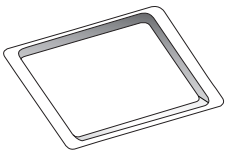
sie kann in leerem Zustand durch Verwendung der Spezialfunktion, die ausschließlich diesem Zweck dient, vorgeheizt werden. Die Speise direkt auf die Crisp-Platte legen.

HALTEGRIFF FÜR DIE CRISP-PLATTE



Zum Herausnehmen der heißen Crisp-Platte aus dem Ofen.

RECHTECKIGES BACKBLECH

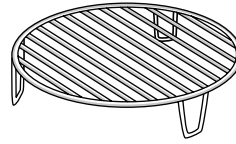


Das Backblech ausschließlich für Funktionen verwenden, die ein Umluftgaren ermöglichen; es darf niemals im Kombinationsbetrieb mit der

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.

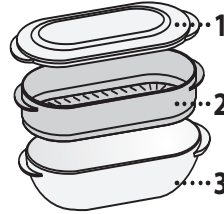
ROST



Ermöglicht die Speise näher an den Grill zu platzieren, die Speise wird perfekt gebräunt und die heiße Luft kann optimal zirkulieren. Den Rost

auf den Drehteller stellen und sicherstellen, dass er keine anderen Flächen berührt.

DAMPFEINSATZ

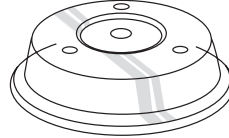


Zum Dämpfen von Fisch oder Gemüse, die Speise in den Korb (2) geben und zur Erzeugung der korrekten Menge an Dampf, Trinkwasser (100 ml) in den Boden des Dampfeinsatzes (3) füllen.

Zum Kochen von Speisen wie Pasta, Reis oder Kartoffeln, 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 der mitgelieferten Abdeckhaube (1) abdecken. Den Dampfeinsatz immer auf den Glasdrehteller stellen und ihn mit den geeigneten Garfunktionen oder mit Mikrowellenfunktionen verwenden.

ABDECKHAUBE



Zum Abdecken der Speise während des Garvorgangs oder zum Erwärmen in der Mikrowelle. Durch die Abdeckung werden Spritzer reduziert und die Speise

feucht gehalten; außerdem kann sie zur Erstellung zweier Garstufen verwendet werden. Sie ist weder zum Umluftgaren noch für Grillfunktionen geeignet (einschließlich der „Crisp Dynamic“).

Die Anzahl der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell unterschiedlich sein. Weiteres Zubehör ist separat über den Kundenservice erhältlich.

Eine Reihe von Zubehörteilen kann käuflich erworben werden. Vor dem Kauf überprüfen, ob sie für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet und ofenfest sind.

Metallbehälter für Speisen oder Getränke dürfen niemals zum Mikrowellengaren verwendet werden.

Stets sicherstellen, dass Speisen und Zubehörteile die Innenseiten des Geräts nicht berühren.

Bevor Sie den Ofen einschalten, prüfen Sie stets, ob sich der Drehteller ungehindert drehen kann. Darauf achten, den Drehteller beim Einsetzen oder Entnehmen anderer Zubehörteile nicht abzunehmen.

FUNKTIONEN



Das Nutzungs- und Pflegehandbuch für weitere Informationen auf www.hotpoint.eu runterladen

MAN. MANUELLE FUNKTIONEN

MIKROWELLENFUNKTION
Zum schnellen Garen und Aufwärmen von Speisen und Getränken.

LEISTUNGS-STUFE	EMPFOHLEN FÜR
900 W	Schnelles Aufwärmen von Getränken oder anderen Speisen mit einem hohen Wassergehalt
750 W	Garen von Gemüse
650 W	Garen von Fleisch und Fisch
500 W	Garen von Fleischsoßen, käse- oder eierhaltigen Soßen. Fertiggaren von Fleischpasteten oder Nudelaufwurf
350 W	Langsames, schonendes Garen. Perfekt zum Schmelzen von Butter oder Schokolade
160 W	Auftauen tiefgekühlter Speisen oder Aufweichen von Butter und Käse
90 W	Aufweichen von Eiscreme

Empfohlenes Zubehör: **Abdeckhaube**

CRISP DYNAMIC
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, Haltegriff für die Crisp-Platte

GRILL
Zum Bräunen, Grillen und Gratinieren. Es wird empfohlen, die Speise während dem Garen zu wenden. Für optimale Ergebnisse, den Grill für 3-5 Minuten vorheizen.

Empfohlene Zubehörteile: Rost

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

Empfohlene Zubehörteile: Rost

TURBO GRILL + MIKROWELLE
Zum schnellen Garen und Bräunen von Speisen durch Kombination der Mikrowellen-, Grill- und Umluftfunktionen.

Empfohlene Zubehörteile: Rost

UMLUFT
Zum Garen von Speisen mit ähnlichen Ergebnissen eines herkömmlichen Ofens. Das Backblech oder anderes ofenfestes Kochgeschirr kann zum Garen bestimmter Speisen verwendet werden.

Empfohlene Zubehörteile: Rechteckiges Backblech/Rost

UMLUFT + MIKROWELLE
Zur Zubereitung von kurz im Ofen gebackenen Speisen.

Empfohlene Zubehörteile: Rost

SCHNELLES AUFWÄRMEN
Zum Schnellaufheizen des Ofens vor einem Garzyklus.
Das Ende der Funktion abwarten, bevor die Speise in den Ofen gestellt wird.

TIMEOUT EINSTELLUNGEN
Zur Änderung der Ofeneinstellungen (Sprache, Ökomodus, Helligkeit, Lautstärke des akustischen Signals, Uhr).

Bitte beachten: Wenn der Ökomodus aktiviert ist, wird die Helligkeit des Displays nach einigen Sekunden vermindert, um Energie zu sparen. Das Display wird automatisch erneut aktiviert, wenn eine beliebige Taste gedrückt wird, usw.

AUTO AUTOMATIKFUNKTIONEN

Bei den Automatikfunktionen einfach die Art und das Gewicht oder die Menge der Speise auswählen, um beste Ergebnisse zu erzielen. Der Ofen berechnet automatisch die optimalen Einstellungen und ändert diese während den Garprozessen. Die Gesamtzeit schließt nicht die Zubereitung oder Vorheizphasen ein.

DEFROST DYNAMIC
Zum schnellen Auftauen verschiedener Speisen, einfach durch Angabe ihres Gewichts.
Die Speise muss direkt auf den Glasdrehteller gestellt werden. Wenden Sie die Speise nach Aufforderung.

KATEGORIE	EMPFOHLENE LEBENSMITTEL	GEWICHT
1*	FLEISCH (Gehacktes, Koteletts, Steaks, Bratenstücke)	100 g - 2 kg
2*	GEFLÜGEL (ganze Hähnchen, Hähnchenstücke, Hähnchenfilets)	100 g - 2.5 kg
3*	FISCH (ganzer Fisch, Fischsteaks, Fischfilets)	100 g - 1.5 kg
4*	GEMÜSE (Mischgemüse, Erbsen, Brokkoli usw.)	100 g - 1.5 kg
5*	BROT (Brotlaibe, süße Teilchen oder Brötchen)	100 g - 2 kg






REHEAT DYNAMIC
 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 mikrowellengeeigneten und hitzebeständigen Essteller oder in ein entsprechendes Kochgeschirr.

CRISP DYNAMIC
 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.

KATEGORIE	SPEISE	GEWICHT
 1*	POMMES FRITES (gleichmäßig verteilen und vor dem Garen mit Salz bestreuen)	300-600 g
 2*	PIZZA, DÜNNER BODEN	250-500 g
 3*	PIZZA, DICKER BODEN	300-800 g
 4*	HÜHNERFLÜGEL, HÄHNCHENSTÜCKE (Die Platte leicht einfetten)	300-600 g
 5*	FISCHSTÄBCHEN (Crisp-Platte muss vorgeheizt sein)	200-600 g

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

COOK DYNAMIC
 Für schnell im Ofen gebackene Lebensmittel und für beste Ergebnisse. Verwenden Sie Kochgeschirr, das für die Mikrowelle geeignet und ofenfest ist.

KATEGORIE	SPEISE	GEWICHT
 1	BRATHÄHNCHEN	800 g – 1,5 kg
 2	KLEINGEBÄCK	1 Beschickung
 3	GANZER FISCH	600 g – 1,2 kg
 4	KARTOFFELGRATIN	800 g - 2 kg
 5	ROASTBEEF	800 g – 1,5 kg

STEAM DYNAMIC
 Zum Garen von Speisen mit Dampf, wie Gemüse oder Fisch, den mitgelieferten Dampfeinsatz verwenden. Eine anfängliche Zubereitungsphase erzeugt automatisch Dampf und bringt das in den Boden des Dampfeinsatzes gefüllte Wasser zum Sieden. Der Zeitablauf für diese Phase kann variieren. Dann fährt der Ofen, entsprechend der eingestellten Zeit, mit dem Dampfgaren der Speise fort. Einige Richtgarzeiten sind wie folgt:

- FRISCHES GEMÜSE (250-500 g): 4-6 Minuten;
- TIEFGEFR. GEMÜSE (250-500 g): 5-7 Minuten;
- FISCHFILETS (250-500 g): 4-6 Minuten.

Erforderliche Zubehörteile: Dampfeinsatz

ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

1. SPRACHE AUSWÄHLEN

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Sprache und die Zeit eingestellt werden. "ENGLISH" erscheint auf dem Bildschirm.



Mit **▲** oder **▼** die Liste der verfügbaren Sprachen durchblättern und die gewünschte Sprache auswählen.

Zur Bestätigung der Auswahl drücken Sie **OK select**.

Bitte beachten: Die Sprache kann später unter dem Menüeintrag „Einstellungen“ geändert werden.

2. ZEIT EINSTELLEN

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



Mit **▲** oder **▼** die gewünschte Uhrzeit einstellen und mit **OK select** bestätigen: Auf dem Display blinken die beiden Minutenziffern.



Mit **▲** oder **▼** die Minuten einstellen und **OK select** zur Bestätigung drücken.

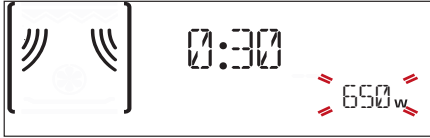
Bitte beachten: Nach einem längeren Stromausfall muss die Zeit unter Umständen erneut eingestellt werden.

TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

Mit **ⓘ** den Backofen einschalten, dann mit **AUTO** oder **MAN.** auf die Menüs für die manuellen oder automatischen Funktionen zugreifen.

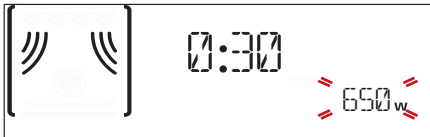
Um durch das Menü zu blättern, **AUTO** oder **MAN.** so lange gedrückt halten, bis die gewünschte Funktion auf dem Bildschirm erscheint: Der Bildschirm zeigt das Symbol für die Funktion und die Grundeinstellungen dafür, die geändert werden können.



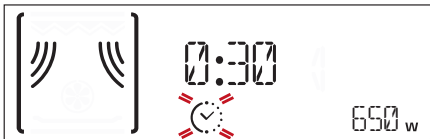
2. DIE FUNKTION EINSTELLEN

Nach Auswahl der gewünschten Funktion, können Sie die Einstellungen ändern.

Der Bildschirm zeigt die Einstellungen an, die nacheinander geändert werden können.



Wenn eine Funktion auf dem Bildschirm blinkt, mit **▲** oder **▼** ändern, dann mit **OK** bestätigen und die folgenden Einstellungen ändern (wenn möglich).



Hinweis: Durch Drücken von **◀** können Sie die vorige Einstellung erneut ändern.

3. DIE FUNKTION AKTIVIEREN

Nachdem die erforderlichen Einstellungen getätigt wurden, **▶** drücken, um die Funktion zu aktivieren.



Die aktive Funktion kann jederzeit durch Drücken von **ⓘ** angehalten werden.

. SICHERHEITSSPERRE

Diese Funktion wird automatisch aktiviert, um ein versehentliches Einschalten des Ofens zu vermeiden.



Die Tür öffnen und schließen und anschließend **▶** zum Start der Funktion drücken.

.PAUSE

Zum Unterbrechen einer aktiven Funktion, z.B. zum Umrühren oder Wenden der Speise, einfach die Tür öffnen. Zum Fortsetzen der Funktion, die Tür schließen und **▶** drücken

.JET START

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

Bei jedem erneuten Tastendruck der Taste **▶**, wird die Garzeit um weitere 30 Sekunden erhöht.

.AUTOMATIKFUNKTIONEN AUTO

KATEGORIEN

Bei der Verwendung von bestimmten Funktionen müssen Sie eine Kategorie für die Lebensmittel auswählen, um beste Ergebnisse zu erzielen.

Die Referenzkategorie entspricht der Nummer auf der oberen rechten Ecke des Bildschirms.

Siehe Tabelle mit Beschreibungen der Funktionen für Informationen über alle Kategorien.



Sobald Sie eine Kategorie ausgewählt haben, müssen Sie für die meisten Automatikfunktionen das Gewicht des Lebensmittel eingeben.

GARSTUFE

Für die meisten Automatikfunktionen werden Sie aufgefordert die gewünschte Garstufe der Speise auszuwählen (minimal, niedrig, mittel, hoch, maximal). Die Garstufe kann nur während der ersten 20 Sekunden des Betriebs geändert werden. Die Funktion einschalten und

▲ oder **▼** drücken, um die gewünschte Einstellung auszuwählen.



AKTIVITÄTEN (SPEISEN UMRÜHREN ODER WENDEN)

Bei bestimmten Automatikfunktionen müssen Sie die Speisen umrühren oder wenden, dafür müssen Sie den Betrieb anhalten.



Sobald der Backofen das Garen anhält, die Tür öffnen und die aufgeforderte Aktivität durchführen die Tür wieder schließen und **▶** drücken, um mit dem Garen fortzufahren.

Bitte beachten: Bei Verwendung der Funktion "Defrost Dynamic", startet die Funktion automatisch nach zwei Minuten, auch wenn Sie die Speise nicht umgerührt oder gewendet haben.

.RESTWÄRME

In vielen Fällen aktiviert der Ofen nach dem Garen der Speise einen automatischen Abkühlungsvorgang, der auf dem Display angezeigt wird.



Zur Anzeige der Uhr während des Vorgangs (bei ausgeschaltetem Backofen) <<< drücken

Bitte beachten: Ein zeitweiliges Öffnen der Tür unterbricht den Vorgang.

.TIMER

Bei ausgeschaltetem Ofen kann das Display als Timer verwendet werden. Um die Funktion zu aktivieren und die gewünschte Zeit einzustellen, ^ oder v drücken



zur Aktivierung des Timers ^{OK}/_{select} drücken. Es ertönt ein akustisches Signal und eine Anzeige auf dem Bildschirm erscheint, sobald der Timer das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat.

Sobald der Timer aktiviert wurde, können Sie auch eine Funktion aktivieren: Der Timer zählt automatisch die ausgewählte Zeit weiter runter, ohne die Funktion zu beeinflussen.



Um zurück zur Ansicht des Timers zu gehen, abwarten, bis die Funktion beendet ist oder den Backofen ausschalten durch Drücken von ①

Bitte beachten: Der Timer aktiviert keinen Garzyklus. Um die eingestellte Zeit für den Timer zu ändern, <<< drücken, um ihn anzuhalten und dann <<< zweimal drücken, um zurück zu der Ansicht der aktuellen Zeit zu gehen.






















































EINSTELLUNGEN

Um die Backofeneinstellungen zu ändern, **MAN.** so lange gedrückt halten, bis "EINSTELLUNGEN" auf dem Bildschirm erscheint und dann ^{OK}/_{select} drücken, um das Menü aufzurufen.

Mit ^ oder v durch das Menü blättern und ^{OK}/_{select} drücken, um die zu ändernde Einstellung aufzurufen. ^ oder v zur Änderung der Einstellung verwenden und ^{OK}/_{select} zur Bestätigung drücken.


GARTABELLE











SPEISE	FUNKTION	TEMP. (°C)/GRILLSTUFE	LEISTUNG (W)	ZEIT	ZUBEHÖR
Biskuitkuchen		160-180	-	30-60	
		160-180	90	25-50	
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)		160-190	-	35-70	
Kleingebäck		170-180	-	10-20	
Baiser		100-120	-	40-50	
Brötchen		210-220	-	10-12	
Brotlaibe		180-200	-	30-35	
Pizza/Brot		190-220	-	20-40	
Pizza(0,4-0,5 kg)		-	-	14-16	
Quiche (Gemüsetorte, Quiche Lorraine)		180-190	-	40-55	

SPEISE	FUNKTIONEN	TEMP. (°C)/GRILLSTUFE	LEISTUNGSSTUFE (W)	ZEIT (MIN.)	ZUBEHÖR
Quiche Lorraine (1-1,2 kg)		-	-	18-20	
Lasagne / überbackene Pasta		Mittel	350-500	15-40	 
Lammbraten/Kalb/Roastbeef (1,3-1,5 kg)		170-180	-	70-80*	 
		160-180	160	50-70*	 
Roastbeef – Mittel (1,3-1,5 kg)		170-180	-	40-60*	 
Brathähnchen/Kaninchen/Ente (ganz 1-1,2 kg)		210-220	-	50-70*	 
		210-220	350	45-60*	 
Hähnchen / Kaninchen / Ente (Filets/Stücke)		Mitte-Oben	350-500	20-40*	 
Hähnchenstücke (0,4 -1 kg)		-	-	12-18	
Gebackener Fisch (ganz)		Hoch	160-350	20-40	 
Fischfilets/Scheiben		Hoch	-	15-30*	 
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Mittel	500-650	25-50	 
Getoastete Sandwiches		Hoch	-	3-6	
Würstchen, Fleischspieße, Rippchen, Hamburger		Mitte-Oben	-	20-40*	
Würste/Hamburger (0,2-1 kg)		-	-	6-16**	
Ofenkartoffeln		Mittel	350-500	20-40*	 
Kartoffelecken (0,3-0,8 kg)		-	-	10-20**	
Backobst		Mittel	160-350	15-25	 
Gratiniertes Gemüse		Hoch - Mittel	-	15-25	 
Gebratenes Gemüse (0,3 g -0,8 kg)		-	-	8-18	

* Die Speise nach halber Garzeit wenden

** Die Crisp-Platte für 3-5 Minuten vorheizen

 [www](http://www.hotpoint.eu) Das Nutzungs- und Pflegehandbuch auf www.hotpoint.eu für die Tabelle der erprobten Rezepte, die für die Zertifizierungsstellen in Übereinstimmung mit den Normen IEC 60705 und IEC 60350 erstellt wurde, heruntergeladen

FUNKTIONEN	Crisp	Grill	Grill + Mikrowelle	Turbo Grill + Mikrowelle	Umluft	Umluftbacken + Mikrowelle
						
ZUBEHÖR	Hitzebeständige Platte/geeigneter Behälter für die Verwendung in Mikrowellen 		Unteres Rost 	Crisp-Platte 	RECHTECKIGES BACKBLECH 	

REINIGUNG

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

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

INNEN- UND AUSSENFLÄCHEN

- 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.
- Reinigen Sie das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger.
- 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.

• ZUBEHÖR

Alle Zubehöerteile, 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



Das Nutzungs- und Pflegehandbuch für weitere Informationen auf www.hotpoint.eu runterladen

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Ofen funktioniert nicht.	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.
Beim Ausschalten des Ofens produziert dieser Geräusche.	Gebläse aktiv.	Die Tür öffnen und warten bis der Abkühlungsvorgang beendet ist.
Auf dem Bildschirm erscheint „Err“.	Softwarefehler.	Den nächsten Kundendienst kontaktieren und den Buchstaben oder die Nummer nach „Err“ angeben.

TECHNISCHE DATEN

Eine komplette Beschreibung des Produkts, einschließlich Energieeffizienzbewertungen, kann von unserer Internetseite www.hotpoint.eu runtergeladen werden

WIE IST DIE GEBRAUCHSANLEITUNG ERHÄLTlich?

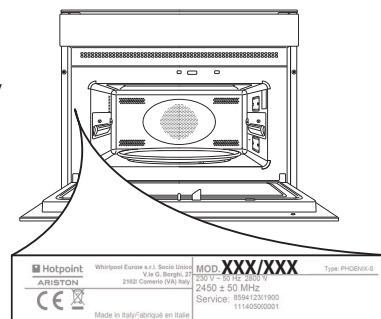
> Die Gebrauchsanleitung von unserer Internetseite www.hotpoint.eu runterladen (es kann der QR-Code verwendet werden), es gibt das Handelsgesetzbuch des Produktes an.



> Alternativ unseren Kundendienst kontaktieren

UNSEREN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN

Unsere Kontaktdaten sind im Garantiehandbuch zu finden. Wird der Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.



GUIDA RAPIDA



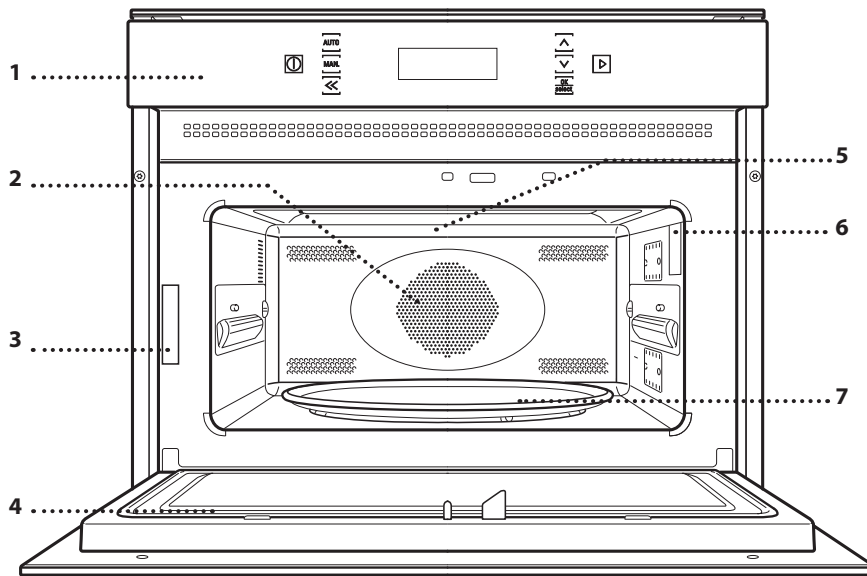
**GRAZIE PER AVER ACQUISTATO
UN PRODOTTO HOTPOINT - ARISTON**
Per ricevere un'assistenza più completa,
registrare il prodotto su
www.hotpoint-ariston.com/register



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

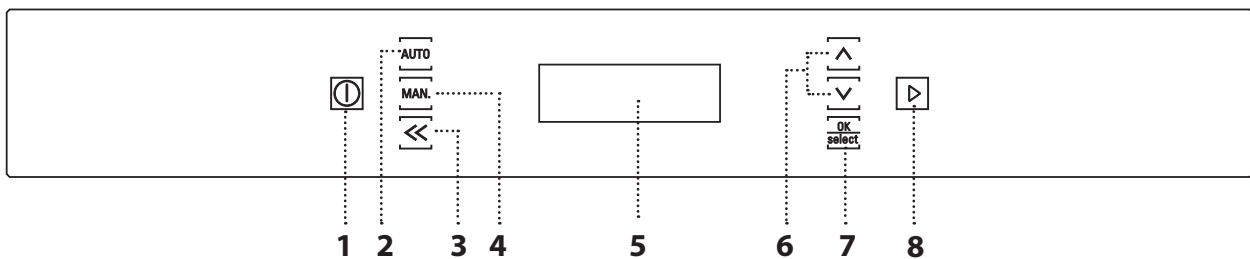
! Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza prima di utilizzare il prodotto

DESCRIZIONE PRODOTTO



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

PANNELLO DI CONTROLLO



1. ON / OFF

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

2. AUTOMATICHE

Per scorrere la lista delle funzioni automatiche.

3. INDIETRO

Per tornare alla schermata di impostazione precedente.

4. MANUALI

Per scorrere la lista delle funzioni manuali.

5. DISPLAY

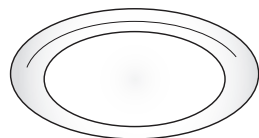
6. TASTI DI NAVIGAZIONE
Per modificare le impostazioni e i valori di una funzione.

7. TASTO DI CONFERMA

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

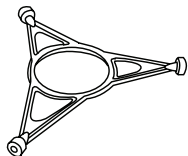
8. START

Per avviare una funzione.
A forno spento, avvia la funzione microonde "Jet Start".

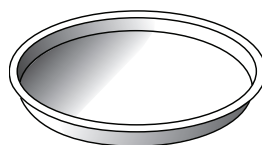
PIATTO ROTANTE

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

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

SUPPORTO PIATTO ROTANTE

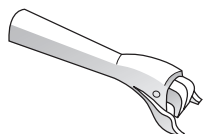
Utilizzare l'apposito supporto solo per appoggiare il piatto rotante in vetro: non appoggiare altri accessori sopra il supporto.

PIATTO CRISP

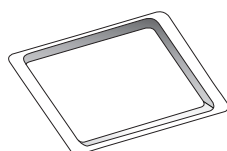
Da usarsi solo con l'apposita funzione "Crisp Dynamic".

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

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

MANIGLIA PER PIATTO CRISP

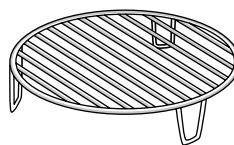
Utile per rimuovere il piatto Crisp caldo dal forno.

TEGLIA RETTANGOLARE

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

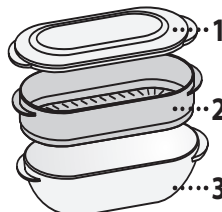
orizzontalmente, appoggiandola sopra l'apposita guida nella cavità.

Nota: non è necessario togliere il piatto rotante e il suo supporto durante l'utilizzo della teglia rettangolare.

GRIGLIA

Permette di avvicinare il cibo al grill, assicurandone una piacevole doratura, e una ottimale circolazione dell'aria calda. Appoggiare la griglia sul

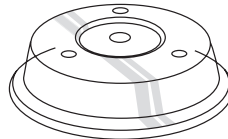
piatto rotante, evitando che venga a contatto con altre superfici.

VAPORIERA

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

Per bollire alimenti come pasta, riso o patate, appoggiarli direttamente sul fondo della vaporiera (non è necessario il cestello), aggiungendo acqua potabile a seconda della quantità degli alimenti.

Per garantire i migliori risultati di cottura, chiudere la vaporiera con l'apposito coperchio (1). Appoggiare sempre la vaporiera sul piatto rotante in vetro e usarla esclusivamente con le funzioni di cottura dedicate o quella a microonde.

COPERCHIO

Utile per coprire i recipienti durante la cottura e il riscaldamento a microonde. Il coperchio permette di ridurre gli schizzi, trattenere l'umidità

degli alimenti e può essere utilizzato anche per creare due livelli di cottura.

Non è adatto alle cotture ventilate o che attivano il grill (compreso "Crisp Dynamic").

Il numero degli accessori può variare in base al modello acquistato.

Altri accessori possono essere acquistati separatamente presso il Servizio Assistenza Clienti.

In commercio sono disponibili diversi accessori: prima di acquistarli, accertarsi che siano idonei alla cottura a microonde e resistenti al calore del forno.

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

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

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

MAN. FUNZIONI MANUALI

MICROONDE
 Per cuocere e riscaldare rapidamente alimenti o bevande.

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

Accessorio suggerito: **coperchio**

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

Accessori necessari: **piatto crisp, maniglia per piatto crisp**

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

Accessorio suggerito: **griglia**

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

Accessorio suggerito: **griglia**

TURBO GRILL + MICROONDE
 Per cuocere e dorare velocemente il cibo combinando l'azione delle microonde, del grill e del forno ventilato.

Accessorio suggerito: **griglia**

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

Accessori suggeriti: **teglia rettangolare / griglia**

VENTILATO + MICROONDE
 Per poter preparare piatti al forno in minor tempo.

Accessorio suggerito: **griglia**

RISCALDAMENTO RAPIDO
 Per riscaldare rapidamente il forno prima di un ciclo di cottura. Attendere il termine della funzione prima di inserire gli alimenti nel forno.

IMPOSTAZIONI
 Per modificare le impostazioni del forno (lingua, modalità eco, luminosità, volume del segnale acustico, orologio).

Nota: quando è attivata la modalità ECO, la luminosità del display si abbassa dopo alcuni secondi per risparmiare energia. Il display si riattiva automaticamente dopo ogni interazione.

AUTO FUNZIONI AUTOMATICHE

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

DEFROST DYNAMIC
 Per scongelare rapidamente diverse categorie di alimenti specificandone solamente il peso. Si consiglia di disporre gli alimenti direttamente sul piatto rotante in vetro. Girare gli alimenti quando richiesto.

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

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

CRISP DYNAMIC
 AUTO 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. Girare gli alimenti quando richiesto.

CATEGORIA	ALIMENTO	PESO
 1*	PATATINE FRITTE (Da distribuire su un unico strato e cospargere con sale prima della cottura)	300 - 600 g
 2*	PIZZA, Crosta sottile	250 - 500 g
 3*	PIZZA, Crosta spessa	300 - 800 g
 4*	ALI DI POLLO, BOCCONCINI DI POLLO (Ungere leggermente il piatto)	300 - 600 g
 5*	BASTONCINI DI PESCE (Richiede preriscaldamento del piatto crisp)	200 - 600 g

Accessori necessari: **piatto crisp, maniglia per piatto crisp**

COOK DYNAMIC
 AUTO Per ottenere una rapida e ottimale cottura al forno degli alimenti. Usare un recipiente adatto alla cottura in forno e resistente alle microonde.

CATEGORIA	ALIMENTO	PESO
 1	POLLO ARROSTO	800 g - 1,5 kg
 2	BISCOTTI	1 teglia
 3	PESCE INTERO	600 g - 1,2 kg
 4	GRATIN DI PATATE	800 g - 2 kg
 5	ROAST BEEF	800 g - 1,5 kg

STEAM DYNAMIC
 AUTO Per cuocere al vapore cibi

come verdure o pesce, utilizzando la vaporiera in dotazione. Una prima fase di rilevazione genera automaticamente il vapore, portando a ebollizione l'acqua versata sul fondo della vaporiera e ha una durata variabile. In seguito, il forno procede alla cottura a vapore degli alimenti in base al tempo impostato.

I tempi di cottura indicativi sono

- per VEGETALI FRESCHI (250-500 g): 4-6 minuti;
- per VEGETALI SURGELATI (250-500 g): 5-7 minuti;
- per FILETTI DI PESCE (250-500 g): 4-6 minuti.

Accessorio necessario: **vaporiera**

PRIMO UTILIZZO

1. SELEZIONARE LA LINGUA

Alla prima accensione, è necessario impostare lingua e ora: sul display scorre la scritta "ENGLISH".



Utilizzare \wedge o \vee per scorrere la lista delle lingue disponibili e selezionare quella desiderata.

Premere **OK select** per confermare la selezione.

Nota: è possibile modificare in seguito la lingua dal menu "Impostazioni".

2. IMPOSTARE L'ORA

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



Utilizzare \wedge o \vee per impostare l'ora desiderata e premere **OK select**: sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti.



Utilizzare \wedge o \vee per impostare i minuti e premere **OK select** per confermare.

Nota: dopo una prolungata interruzione di corrente potrebbe essere necessario impostare nuovamente l'ora.

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Premere **Ⓢ** per accendere il forno, quindi utilizzare **AUTO** o **MAN.** per accedere rispettivamente al menu delle funzioni automatiche e manuali.

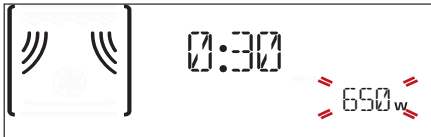
Per scorrere il menu, premere più volte **AUTO** o **MAN.** fino a quando viene visualizzata sul display la funzione desiderata: il display mostra l'icona della funzione e i valori di base che sarà possibile modificare.



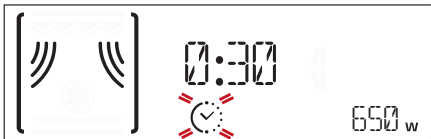
2. IMPOSTARE LA FUNZIONE

Dopo aver selezionato la funzione desiderata, è possibile regolare i valori.

Il display mostra in sequenza i valori che è possibile modificare.



Quando un valore lampeggia sul display, utilizzare **▲** o **▼** per regolarlo, quindi premere **OK select** per confermare e procedere con le impostazioni seguenti per tutti i valori che è possibile modificare.



Nota: premendo **◀** è possibile modificare nuovamente il valore precedente.

3. AVVIARE LA FUNZIONE

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



Premere **Ⓢ** per interrompere in ogni momento la funzione attivata.

. BLOCCO DI SICUREZZA

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



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

. PAUSA

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

Per riprendere, chiudere la porta e premere **▶**

. JET START

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

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

. FUNZIONI AUTOMATICHE AUTO

CATEGORIE

Quando si utilizzano alcune funzioni automatiche, per ottenere i migliori risultati occorre selezionare la categoria di cibo alla quale appartiene l'alimento. La categoria di riferimento corrisponde al numero indicato nella parte in alto a destra del display. Consultare la tabella di descrizione delle funzioni per conoscere tutte le categorie.



Una volta indicata la categoria, per la maggior parte delle funzioni automatiche sarà necessario indicare anche il peso del cibo.

GRADO DI COTTURA

Nella maggior parte delle funzioni automatiche viene richiesto il grado di cottura del cibo (minimo, basso, medio, alto, massimo) che si desidera ottenere.

Il grado di cottura desiderato può essere modificato solo durante i primi 20 secondi dall'avvio della funzione: dopo aver avviato la funzione, premere **▲** o **▼** per scegliere l'impostazione desiderata.



AZIONI (MESCOLARE O GIRARE GLI ALIMENTI)

Alcune funzioni automatiche prevedono delle azioni, come per esempio delle pause per consentire di girare o mescolare gli alimenti.

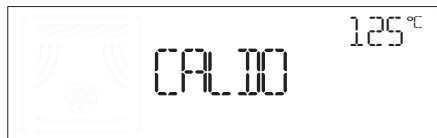


Quando il forno interrompe la cottura, aprire la porta per eseguire le operazioni indicate, quindi chiuderla e premere **▶** per riprendere la cottura.

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

. CALORE RESIDUO

In molti casi, al termine di una cottura, il forno avvia automaticamente una procedura di raffreddamento, indicandone lo stato sul display.



A forno spento, per visualizzare l'orologio durante la procedura premere <<<

Nota: aprendo la porta, la procedura viene temporaneamente interrotta.

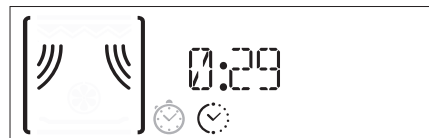
. TIMER

Solo quando il forno è spento, è possibile attivare il un contaminuti sul display. Per attivare la funzione e impostare la durata desiderata premere ^ o v



Premere **OK select** per avviare il timer: un segnale acustico e il display avviseranno del termine del conto alla rovescia.

Una volta attivato il timer, è possibile attivare una funzione: il timer continuerà autonomamente il conto alla rovescia senza interferire sulla funzione.



Per tornare a visualizzare il timer, attendere il termine della funzione o spegnere il forno premendo ①

Note: il timer non attiva nessun ciclo di cottura.

Per modificare il timer, premere <<<, per interromperlo e tornare a visualizzare l'ora corrente, premere due volte <<<

. IMPOSTAZIONI

Per modificare le impostazioni del forno, premere **MAN.** fino a visualizzare "IMPOSTAZIONI", quindi

premere **OK select** per accedere al menu.

Utilizzare ^ o v per scorrere il menu e premere **OK select** per accedere all'impostazione che si desidera modificare.

Utilizzare ^ o v per modificare e premere **OK select** per confermare.

TABELLA DI COTTURA

ALIMENTI	FUNZIONE	TEMP. (°C) / LIVELLO GRILL	POTENZA (W)	TEMPO	ACCESSORI
Torte lievitate		160 - 180	-	30-60	
		160 - 180	90	25-50	
Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di mele)		160-190	-	35-70	
Biscotti		170-180	-	10-20	
Meringhe		100-120	-	40-50	
Panini		210-220	-	10-12	
Pagnotte		180-200	-	30-35	
Pizza / Focaccia		190-220	-	20-40	
Pizza (0,4-0,5 Kg)		-	-	14-16	
Torte salate (torta di verdure, quiche lorraine)		180-190	-	40-55	

ALIMENTI	FUNZIONI	TEMP. (°C) / LIVELLO GRILL	POTENZA (W)	TEMPO (MIN)	ACCESSORI
Quiche lorraine (1-1,2 Kg)		-	-	18-20	
Lasagne / Pasta al forno		Medio	350-500	15-40	
Arrosti di agnello / Vitello / Roastbeef (1,3-1,5 Kg)		170-180	-	70-80*	
		160-180	160	50-70*	
Roastbeef media cottura (1,3-1,5 Kg)		170-180	-	40-60*	
Pollo arrosto / Coniglio / Anatra (intera 1-1,2 Kg)		210-220	-	50-70*	
		210-220	350	45-60*	
Pollo / Coniglio / Anatra (filetti / pezzi)		Medio - Alto	350-500	20-40*	
Pezzi di pollo (0,4-1 Kg)		-	-	12-18	
Pesce al forno (intero)		Alto	160-350	20-40	
Filetti di pesce / tranci		Alto	-	15-30*	
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Medio	500-650	25-50	
Toast		Alto	-	3-6	
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		Medio - Alto	-	20-40*	
Salsicce / Hamburger (0,2-1 Kg)		-	-	6-16**	
Patate al forno		Medio	350-500	20-40*	
Patate a spicchi (0,3-0,8 Kg)		-	-	10-20**	
Frutta cotta		Medio	160-350	15-25	
Gratin di verdure		Alto - Medio	-	15-25	
Verdure fritte (0,3-0,8 Kg)		-	-	8-18	

* Girare gli alimenti a metà cottura

** Preriscaldare il piatto crisp per 3-5 minuti

[www](http://www.hotpoint.eu) Scaricare le Istruzioni per l'uso da www.hotpoint.eu per consultare la tabella delle ricette testate, compilata per gli istituti di valutazione secondo la norma IEC 60705 e IEC 60350

FUNZIONI	Crisp	Grill	Grill + Microonde	Turbo Grill + Microonde	Ventilato	Ventilato + Microonde
ACCESSORI	Piatto / contenitore adatto alle microonde e al calore 		Griglia bassa 	Piatto Crisp 	Teglia rettangolare 	

PULIZIA

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

Non utilizzare apparecchi a vapore.

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

SUPERFICI INTERNE ED ESTERNE

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

ACCESSORI

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

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



Scaricare le istruzioni per l'uso da www.hotpoint.eu per maggiori informazioni

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

SCHEDA TECNICA

La scheda del prodotto comprensiva dei dati energetici può essere scaricata dal sito internet www.hotpoint.eu

COME OTTENERE LE ISTRUZIONI PER L'USO

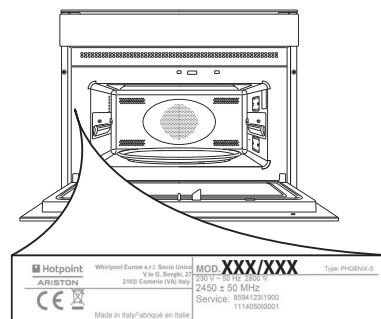
> Scaricare le istruzioni per l'uso dal sito internet www.hotpoint.eu (è possibile usare questo QR Code) indicando il codice commerciale del prodotto.

> In alternativa, contattare il Servizio di Assistenza Clienti



CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

I contatti possono essere trovati sul manuale di garanzia. Quando si contatta il Servizio di Assistenza Clienti fornire i codici presenti sulla targhetta matricola del prodotto.



DAGLIG REFERANSE VEILEDNING



**TAKK FOR AT DU HAR KJØPT
ET HOTPOINT - ARISTON PRODUKT**
For å motta mer omfattende hjelp og støtte,
vennligst registrere ditt produkt på
www.hotpoint-ariston.com/register

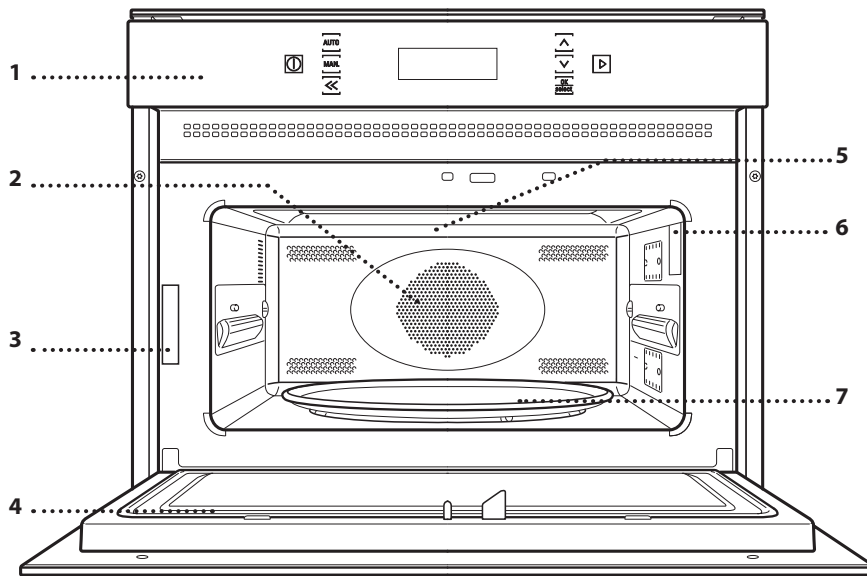


Du kan laste ned sikkerhetsinstrukser og
bruks- og vedlikeholdsveiledningen ved å
besøke vår hjemmeside www.hotpoint.eu og
følge instruksene bakerst i dette heftet.



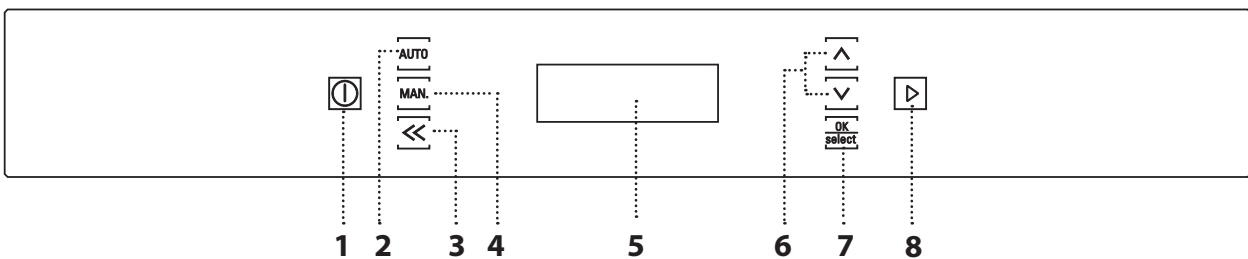
Les instruksjonene nøye før du bruker produktet

BESKRIVELSE AV PRODUKTET



1. Kontrollpanel
2. Ringformet varmeelement
(ikke synlig)
3. Identifikasjonsskilt
(må ikke fjernes)
4. Dør
5. Øvre varmeelement / grill
6. Lys
7. Roterende tallerken

BETJENINGSPANEL



1. ON/OFF

For å slå ovnen av og på, og for å stoppe en aktiv funksjon.

2. AUTOMATISK

For å bla igjennom listen over automatiske funksjoner.

3. TILBAKE

Får å gå tilbake til forrige meny med innstillinger.

4. MANUELL

For å få bla igjennom listen over manuelle funksjoner.

5. DISPLAY

6. NAVIGASJONSKNAPPER

For å endre innstillingene og verdiene til en funksjon.

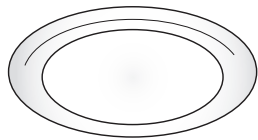
7. BEKREFTELSESKNAPP

For å bekrefte en valgt funksjon eller en fastsatt verdi.

8. START

For å starte en funksjon. Når ovnen er slått av, aktiveres "Jet Start" mikrobølgeovn funksjonen.

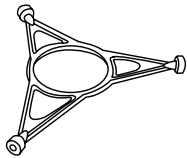
ROTTERENDE TALLERKEN



Plassert på sin støtte, kan den roterende glasstallerkenen brukes med alle metodene for tilberedning.

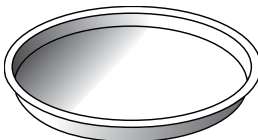
Den roterende tallerkenen skal alltid brukes som et utgangspunkt for andre beholdere eller tilbehør, med unntak av det rektangulære stekebrettet.

STØTTE TIL DEN ROTTERENDE TALLERKENEN



Bruk kun støtten til den roterende glasstallerkenen. Ikke still andre tilbehør på støtten.

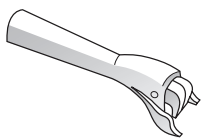
CRISP-PANNE



Må kun brukes med den spesifikke "Crisp Dynamic-funksjonen".

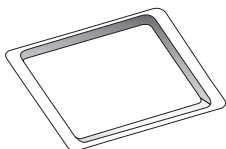
Crisp-pannen må alltid være plassert midt på den roterende tallerkenen i glass og kan forvarmes når den er tom, ved hjelp av spesielle funksjon for dette formål. Plasser maten direkte på Crisp-pannen.

HÅNDTAK FOR CRISP-PANNEN



Nyttig for å fjerne den varme crisp-pannen fra ovnen.

REKTANGULÆRT BAKEBRETT

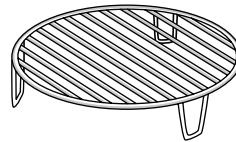


Bruk kun bakebrettet med funksjoner som kan tilberedes i konveksjonsovn; den må ikke brukes i kombinasjon med mikrobølger. Sett brettet inn

horisontalt, hvilende på risten i ovnsrommet.

Merk: Du trenger ikke å fjerne den roterende tallerkenen og dens støtte når du bruker den rektangulære stekebrettet.

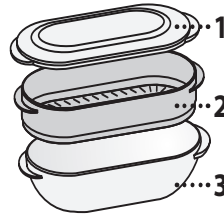
RIST



Dette gjør at du kan plassere mat nærmere grillen, for å perfekt brune din rett og for optimal varmluftsirkulasjon.

Sett risten på den roterende tallerkenen, og påse at den ikke kommer i kontakt med andre overflater.

DAMPKOKER

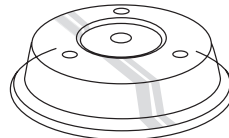


For å dampe matvarer som fisk eller grønnsaker, plassere disse i kurven (2) og hell drikkevann (100 ml) ned i bunnen av dampkokeren (3) for å oppnå den riktige mengden damp.

For å koke mat som pasta, ris eller poteter, plassere disse direkte på bunnen av dampkokeren (kurven er ikke nødvendig) og tilsett passende mengde av drikkevann for mengden mat du lager.

For best resultat, dekke dampkokeren med dekselet (1) som følger med. Plasser alltid dampkokeren på den roterende glasstallerkenen og bare bruk den med tilberedningsfunksjoner som er egnet eller med mikrobølgefunksjoner.

LOKK



Nyttig for å dekke mat mens den lages eller for oppvarming i mikrobølgeovn.

Dekselet reduserer sprut, holder matvarene fuktige og kan også brukes til å lage to kokenivåer. Det er ikke egnet for bruk i konveksjonsovn eller med noen av grillfunksjonene (inkludert "Crisp Dynamic").

Mengden tilbehør kan variere i henhold til hvilken modell som kjøpes. Annet tilbehør kan kjøpes separat fra serviceavdelingen.

Det er en rekke tilbehør tilgjengelig på markedet. Før du kjøper tilbehør, påse at det er egnet for bruk i mikrobølgeovn og tåler ovnstemperaturer.

Metalliske beholdere for mat eller drikke bør aldri brukes under tilberedning i mikrobølgeovn.

Pass alltid på at mat og tilbehør ikke kommer i kontakt med de innvendige veggene i ovnen.

Pass alltid på at den roterende tallerkenen kan dreie fritt før du starter ovnen. Pass på å ikke velte den roterende tallerkenen mens du setter inn eller tar ut annet tilbehør.

FUNKSJONER



Last ned bruks- og vedlikeholdsveiledningen
www.hotpoint.eu for ytterligere informasjon

MAN. MANUELLE FUNKSJONER

MIKROBØLGER
 For raskt å tilberede og varme opp mat eller drikke.

EFFEKT	ANBEFALT FOR
900 W	Rask oppvarming av drikke eller andre matvarer med høyt vanninnhold
750 W	Tilberede grønnsaker
650 W	Tilberede kjøtt og fisk
500 W	Tilberedning av kjøttsauser eller sauser som inneholder ost eller egg. Etterbehandling av kjøttpaier eller pastaretter
350 W	Langsom, forsiktig matlaging. Perfekt for å smelte smør eller sjokolade
160 W	Tining av frosne matvarer eller mykgjøring av smør og ost
90 W	Mykgjøre iskrem

Tilbehør som anbefales: **Lokk**

CRISP DYNAMIC
 For å brune en rett perfekt, både på den øvre og nedre siden av maten. Denne funksjonen må kun brukes med den spesielle crisp-pannen.

Nødvendig tilbehør: Crisp-panne, håndtak til crisp-pannen

GRILL
 For brunng, grilling og gratenger. Vi anbefaler å snu maten under tilberedningen. For best resultat, forvarm grillen i 3-5 minutter.

Anbefalt tilbehør: rist

GRILL + MIKROBØLGER
 For raskt å tilberede og gratinere retter med en kombinasjon av mikrobølger og grill.

Anbefalt tilbehør: rist

TURBO GRILL + MIKROBØLGER
 For raskt å tilberede og brune din mat, kombinere mikrobølgeovn, grill og konveksjonsovnens funksjoner.

Anbefalt tilbehør: rist

BAKING MED KONVEKSJONSOVN
 For å tilberede retter på en måte for å oppnå samme resultat som ved anvendelse av en konvensjonell ovn. Stekebrettet eller andre kokekar som er egnet for ovnsbruk kan brukes for å tilberede visse typer matvarer.

Anbefalt tilbehør: Rektangulært stekebrett/rist

KONVEKSJON + MIKROBØLGER
 For å tilberede ovnsbakte retter på kort tid.

Anbefalt tilbehør: rist

RASK OPPVARMING
 For raskt å varme opp ovnen før kokesyklusen aktiveres. Vent til funksjonen er ferdig, før du legger mat i ovnen.

IMPÓS INNSTILLINGER
 For å endre ovnens innstillinger (språk, Eco-modus, lysstyrke, lydsignalets volum, klokke).

Merk: Når Eco-modus er aktivert, vil lysstyrken på skjermen reduseres etter noen få sekunder for å spare energi. Displayet aktiveres automatisk når det trykkes på en av knappene, osv.

AUTO AUTOMATISKE FUNKSJONER

Med de automatiske funksjonene, velger du kun type og vekt eller mengde mat for å oppnå best mulig resultat. Ovnen vil automatisk beregne de optimale innstillingene og fortsette å endre de mens tilberedningen pågår. Den totale tiden inkluderer ikke forberedelses- eller forvarmingsfasene.

DEFRO AUTO DEFROST DYNAMIC
 For rask opptining av forskjellige typer matvarer ganske enkelt ved å spesifisere deres vekt. Mat bør plasseres direkte på den roterende tallerkenen i glass. Snu maten når du blir minnet om det.

KATEGORI	ANBEFALTE MATVARER	VEKT
1*	KJØTT (kjøttdeig, koteletter, biff, kjøttstykker)	100 g - 2 kg
2*	FJÆRKRE (hel kylling, stykker eller fileter)	100 g - 2.5 kg
3*	FISK (hel, steker eller fileter)	100 g - 1.5 kg
4*	GRØNNSAKER (blandede grønnsaker, erter, brokkoli osv.)	100 g - 1.5 kg
5*	BRØD (brødsiver, boller, rundstykker)	100 g - 2 kg

REHEAT DYNAMIC
 For å varme opp ferdiglaget mat som enten er frossen eller har romtemperatur. Ovnen beregner automatisk verdiene som er nødvendige for å oppnå de beste resultatene på kortest tid. Plasser maten på en ildfast tallerken eller fat som tåler mikrobølger.

CRISP DYNAMIC
 For raskt oppvarming og tilberedning av frossen mat, og for å gi de en gylden, sprø overflate. Bruk denne funksjonen kun med crisp-pannen som inngår. Snu maten når du blir minnet om det.

KATEGORI	MAT	VEKT
 1*	POMMES FRITES (fordel utover i ett enkelt lag og dryss på salt før steking)	300 - 600 g
 2*	PIZZA, TYNN BUNN	250 - 500 g
 3*	PIZZA, TYKK BUNN	300 - 800 g
 4*	KYLLINGVINGER, KYLLINGSTYKKER (Smør pannen med litt olje)	300 - 600 g
 5*	FISKEPINNER (Crisp-pannen må varmes på forhånd)	200 - 600 g

Nødvendig tilbehør: Crisp-panne, håndtak for crisp-pannen

COOK DYNAMIC
 For rask tilberedning av matvarer i ovn med optimale resultat. Bruk kokekar som er egnet for tilberedning i ovn og som tåler mikrobølger.

KATEGORI	MAT	VEKT
 1	STEKT KYLLING	800 g - 1.5 kg
 2	KJEKS	1 del
 3	HEL FISK	600 g - 1.2 kg
 4	POTETGRATENG	800 g - 2 kg
 5	ROASTBIFF	800 g - 1.5 kg

STEAM DYNAMIC

For dampkoking av matvarer som grønnsaker eller fisk, ved hjelp av dampkokeren som medfølger. En innledende forberedelsesfase genererer automatisk damp, ved å bringe vannet som tømmes i bunnen av dampkokeren til kokepunktet. Tidsrammene for denne fasen kan variere. Ovnen fortsetter så med damp-koking av mat, i henhold til den innstilte tiden.

Noen indikative koketider følger nedenfor:

- FRISKE GRØNNSAKER (250-500 g): 4-6 minutter;
- FROSNE GRØNNSAKER (250-500 g): 5-7 minutter;
- FISKEFILETER (250-500 g): 4-6 Minutter.

Nødvendig tilbehør: Dampkoker

FØRSTE GANG APPARATET BRUKES

1. VELG SPRÅKET

Du må stille inn språket og tiden når du slår på apparatet for første gang. "ENGLISH" vil rulle over display.



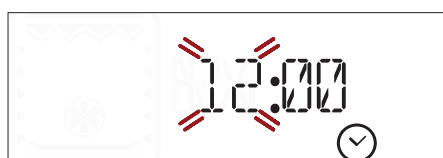
Bruk **▲** eller **▼** for å rulle igjennom listen over tilgjengelige språk og velg språket du ønsker.

Trykk **OK select** for å bekrefte ditt valg.

Merk: Språket kan også endres senere fra menyalternativet "Innstillinger".

2. STILL INN TIDEN

Når du har valgt språk, må du stille inn den aktuelle tiden: De to sifrene for timer vil blinke på displayet.



Bruk **▲** eller **▼** for å stille inn timen du ønsker og trykk **OK select**: De to sifrene for minutter vil blinke på displayet.



Bruk **▲** eller **▼** for å stille inn minuttene og trykk på **OK select** for å bekrefte.

Merk: Du må kanskje stille inn klokken på nytt etter langvarige strømbrudd.

DAGLIG BRUK

1. VELG EN FUNKSJON

Trykk **ⓘ** for å slå på ovnen, bruk deretter **AUTO** eller **MAN.** for å få tilgang til menyene til de manuelle og de automatiske funksjonene.

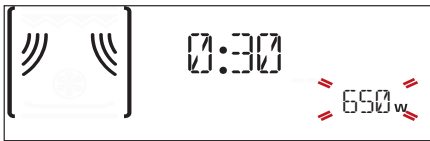
For å bla igjennom menyen, hold nede **AUTO** eller **MAN.** helt til funksjonen du ønsker vises på display: Display vil vise symbolet for funksjonen og dens standardinnstillinger som du kan endre.



2. STILL INN FUNKSJONEN

Etter at du har valgt funksjonen du ønsker, kan du endre dens innstillinger.

Display vil vise innstillingene som kan endres i sekvens.



Når en innstilling blinker på display, bruk **▲** eller **▼** endre denne, trykk deretter **OK select** for å bekrefte før du begynner å endre innstillingene som følger (hvis dette er mulig).



Merk: Ved å trykke **◀** vil du kunne endre den tidligere innstillingen igjen.

3. AKTIVERE FUNKSJONEN

Når du har fastsatt alle innstillingene du trenger, trykk på **▶** for å aktivere funksjonen.



Du kan trykke **ⓘ** når som helst for å sette funksjonen som for øyeblikket er aktiv, i pause.

.SIKKERHETSLÅS

Denne funksjonen aktiveres automatisk for å hindre at ovnen blir slått på utilsiktet.



Åpne og lukk døren, og trykk deretter på **▶** for å starte funksjonen.

. PAUSE

For å sette en aktiv funksjon på pause, for eksempel for å røre i eller snu maten, er det tilstrekkelig å åpne døren. For å starte den opp igjen, lukk døren og trykk på **▶**

. JET START

Når ovnen er slått av, trykker du på **▶** for å aktivere matlaging med mikrobølge-funksjon satt på full effekt (900 W) i 30 sekunder.

Hver gang **▶** knappen trykkes igjen, vil steketiden økes med ytterligere 30 sekunder.

. AUTOMATISKE FUNKSJONER AUTO

KATEGORIER

Når du bruker en bestemt automatisk funksjon, må du velge kategorien av matvarer som du steker, for å oppnå best mulig resultat.

Referansekategorien samsvarer med nummeret som oppgis øverst til høyre på display. Se tabellen som inneholder beskrivelser av funksjonene for informasjon om alle kategoriene.



Når du har valgt kategorien, vil de fleste automatiske funksjonene også kreve at du legger inn vekten på matvaren.

STEKEGRAD

De fleste automatiske funksjonene vil minne deg på at du må velge hvilken stekegrad (minimum, lav, medium, høy, maksimum) du ønsker at maten skal ha.

Stekegraden kan kun endres i løpet av de første 20 sekundene etter at funksjonen er aktivert: Aktiver funksjonen og trykk deretter på **▲** eller **▼** for å velge innstillingen du ønsker.



HANDLINGER (RØR I ELLER SNU MATEN)

Noen av de automatiske funksjonene krever at du, for eksempel, snur eller rører i maten, og de vil settes på pause slik at du kan gjøre dette.



Når ovnen har satt tilberedningen på pause, må du åpne døren og utføre handlingen du blir minnet om å gjøre før du lukker døren igjen og trykker på **▶** for å fortsette steking.

Merk: Når du bruker funksjonen "Defrost Dynamic", vil funksjonen starte automatisk igjen etter to minutter, også dersom du ikke har snudd eller rørt i maten.

. GJENVÆRENDE VARME

I mange tilfeller, når maten er kokt, vil ovnen aktivere en automatisk kjøleprosess, som vil bli vist på displayet.



For å vise klokken i løpet av denne prosessen (mens ovnen er slått av), trykk på <<<

Merk: Hvis du åpner døren, vil du midlertidig avbryte prosessen.

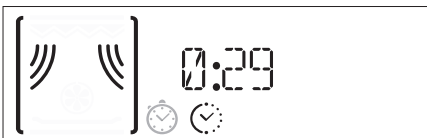
. TIMER

Når ovnen er slått av, kan skjermen brukes som en timer. For å aktivere funksjonen og stille inn tiden du ønsker, trykk på ^ eller v



Trykk på ^{OK}/_{select} for å aktivere timer: Et lydsignal vil høres og display vil indikere når timeren har avsluttet nedtellingen av den valgte tiden.

Når timer er aktivert, kan du også aktivere en funksjon: Timer vil automatisk fortsette nedtellingen av den valgte tiden uten at dette har innvirkning på funksjonen.



For å gå tilbake og se på timer, vent til funksjonen avsluttes eller slå av ovnen ved å trykke på ①






















































Merk: Timeren aktiverer ikke noen av kokesyklusene. For å endre tiden som er stilt inn på timer, trykk på <<< for å sette den på pause og trykk deretter på <<< to ganger for å gå tilbake og se aktuell tid.

INNSTILLINGER

For å endre ovnens innstillinger, trykk **MAN.** helt til "INNSTILLINGENE" kommer til syne på display og trykk deretter ^{OK}/_{select} for å få tilgang til menyen. Bruk ^ eller v for å bla igjennom menyen og trykk ^{OK}/_{select} for å få tilgang til innstillingen du ønsker å endre. Bruk ^ eller v for å endre innstillingen, og trykk på ^{OK}/_{select} for å bekrefte.


TILBEREDNINGSTABELL











MAT	FUNKSJON	TEMP. (°C)/GRILLNIVÅ	EFFEKT (W)	TID	TILBEHØR
Sukkerbrød		160-180	-	30-60	
		160-180	90	25-50	
Paier (ostekake, strudel, eplekake)		160-190	-	35-70	
Kjeks		170-180	-	10-20	
Marengs		100-120	-	40-50	
Rundstykker		210-220	-	10-12	
Brødskiver		180-200	-	30-35	
PIZZA/BRØD		190-220	-	20-40	
Pizza (0,4-0,5 kg)		-	-	14-16	
Quiche (grønnsaksterte, quiche lorraine)		180-190	-	40-55	

MAT	FUNKSJONER	TEMP. (°C)/GRILLNIVÅ	EFFEKT (W)	TID (MIN)	TILBEHØR
Quiche Lorraine (1-1,2 kg)		-	-	18-20	
Lasagne/ovnsbakt pasta		Middels	350-500	15-40	 
Lammestek/Kalvestek/roastbiff (1,3 til 1,5 kg)		170-180	-	70-80*	 
		160-180	160	50-70*	 
Roastbiff - medium (1,3 til 1,5 kg)		170-180	-	40-60*	 
Stekt kylling/kanin/and (hele 1-1,2 kg)		210-220	-	50-70*	 
		210-220	350	45-60*	 
Kylling/kanin/and (fileter/stykker)		Middels-høy	350-500	20-40*	 
Kyllingstykker (0,4-1 kg)		-	-	12-18	
Bakt fisk(hel)		Høy	160-350	20-40	 
Fiskefilet/skiver		Høy	-	15-30*	 
Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer)		Middels	500-650	25-50	 
Stekte smørbrød/toast		Høy	-	3-6	
Spekepølser/grillspyd/svineribbe/hamburgere		Middels-høy	-	20-40*	
Pølser/burgere (0,2-1 kg)		-	-	6-16**	
Bakte poteter		Middels	350-500	20-40*	 
Potetbåter(0,3-0,8 kg)		-	-	10-20**	
Bakt frukt		Middels	160-350	15-25	 
Gratinerte grønnsaker		Høy - medium	-	15-25	 
Stekte grønnsaker (0,3-0,8 kg)		-	-	8-18	

* Snu maten halvveis under steking

** Forvarm crisp-pannen i 3-5 minutter

 [www](http://www.hotpoint.eu) Last ned Bruks- og vedlikeholdsveiledningen fra www.hotpoint.eu for tabellen over testede oppskrifter, utfylt for kontrollorgan i samsvar med standardene IEC 60705 og IEC 60350

FUNKSJONER	Crisp	Grill	Grill + Mikrobølger	Turbo Grill + Mikrobølger	Baking med konveksjonsovn	Baking med konveksjonsovn + Mikrobølger
						
TILBEHØR	Varmebestandig plate/holder egnet for bruk i mikrobølgeovner 		Lav rist 	Crisp-panne 	Rektangulært bakebrett 	

RENGJØRING

Pass på at ovnen er avkjølt før du utfører vedlikehold eller rengjøring.

Ikke bruk damprengjøringsutstyr. Ikke bruk stålull, skuresvamber eller slipende/etsende rengjøringsmidler, da disse kan skade apparatets overflate.

INDRE OG YTRE OVERFLATER

- Gjør overflatene rene med en fuktig mikrofiberklut. Hvis de er svært tilsmussede, tilsettes noen dråper nøytralt rengjøringsmiddel. Tørk med en tørr klut.
- Gjør rent glasset i døren med et egnet flytende vaskemiddel.
- Med jevne mellomrom, eller dersom det søles, fjern den roterende tallerkenen og dens støtte for å gjøre ren bunnen i ovnen ved å fjerne alle matrestene.
- Grillen trenger ikke rengjøring, fordi den intense varmen brenner bort smusset: Bruk denne funksjonen med jevne mellomrom.

• TILBEHØR

Alt tilbehør kan vaskes i oppvaskmaskin med unntak av crisp-pannen. Crisp-pannen bør rengjøres med vann og et mildt rengjøringsmiddel. For fastsittende skitt, gni forsiktig med en klut. La alltid crisp-pannen kjøle seg ned før rengjøring.

PROBLEMLØSNING



Last ned bruks- og vedlikeholdsveiledningen www.hotpoint.eu for ytterligere informasjon

Problem	Mulig årsak	Løsning
Ovnen fungerer ikke.	Strømbrydd. Den er koplet fra nettet.	Kontroller at det ikke er strømbrydd og påse at ovnen er tilkoblet strømmettet. Slå av og på ovnen og se om problemet har løst seg.
Ovnen gir fra seg lyder, selv når den er slått av.	Kjølevifte er aktiv.	Åpne døren eller vent til kjøleprosessen er avsluttet.
Display viser "Err".	Programvarefeil.	Ta kontakt med nærmeste Kundeservice og oppgi bokstaven eller nummeret som følger "Err".

TEKNISKE DATA

 En komplett spesifikasjon for produktet, herunder verdier om energieffektivitet, kan lastes ned fra vår hjemmeside www.hotpoint.eu

HVORDAN DU FÅR BRUKS- OG VEDLIKEHOLDSVEILEDNINGEN

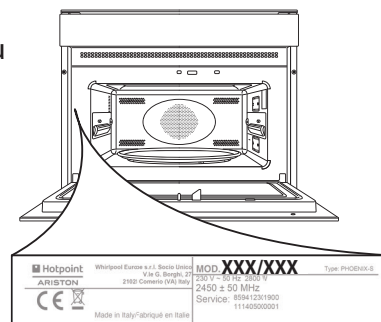
>  Last ned bruks- og vedlikeholdsveiledningen fra vår hjemmeside www.hotpoint.eu (du kan bruke denne QR-kode) ved å spesifisere produktets kommersielle kode.

> Alternativt, ta kontakt med vår Kundeservice



HENVEND DEG TIL KUNDESERVICE

Du vil finne informasjon om våre kontakter i garantihåndboken. Når du kontakter vår Kundeservice, vennligst oppgi kodene som er oppgitt på produktets typeskilt.



GUIA DE CONSULTA DIÁRIA



OBRIGADO POR ADQUIRIR UM PRODUTO HOTPOINT - ARISTON

Para receber mais informações e assistência,
registre o seu produto em
www.hotpoint-ariston.com/register

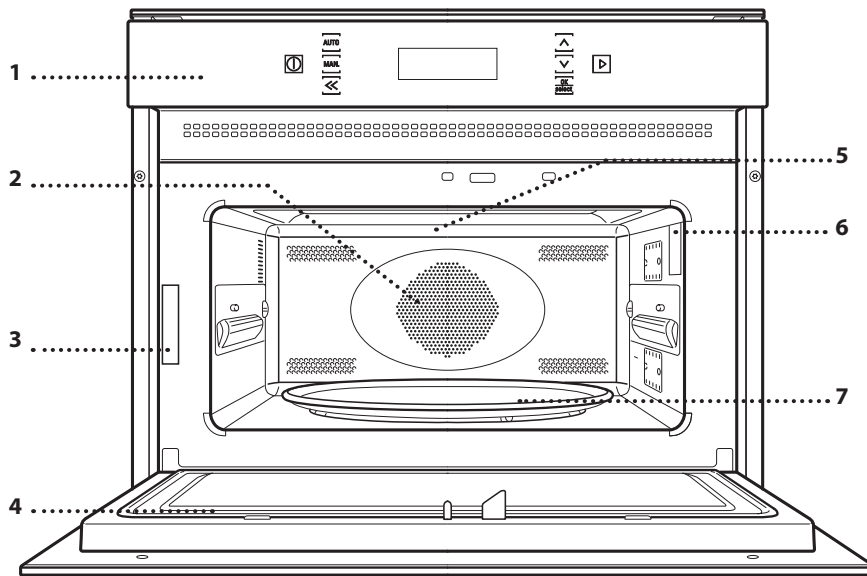


Podemos transferir as Instruções de Segurança e o Guia de Utilização e Manutenção visitando o nosso website www.hotpoint.eu e seguindo as instruções no verso do presente guia.



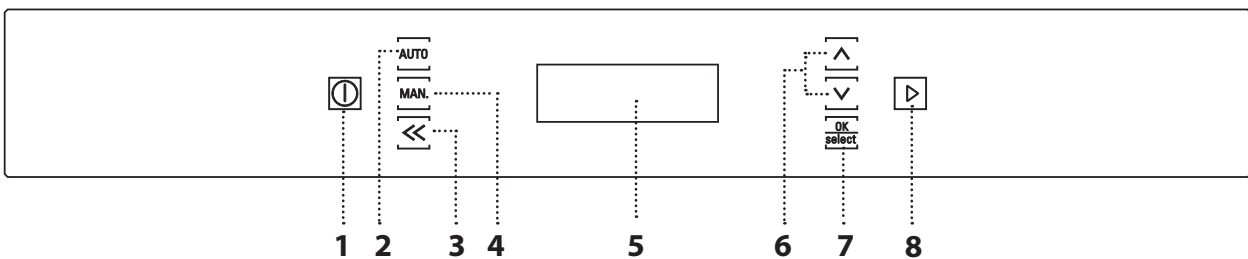
Antes de utilizar o produto, leia atentamente as instruções de segurança

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Painel de controlo
2. Resistência circular (não visível)
3. Placa de identificação (não remover)
4. Porta
5. Resistência superior/grelhador
6. Luz
7. Prato rotativo

PAINEL DE CONTROLO



1. ON/OFF

Para ligar e desligar o forno e parar uma função ativa.

2. AUTOMÁTICO

Para percorrer a lista de funções automáticas.

3. RETROCEDER

Para regressar ao menu das definições.

4. MANUAL

Para percorrer a lista de funções manuais.

5. VISOR

6. BOTÕES DE NAVEGAÇÃO

Para alterar as definições e os valores de uma determinada função.

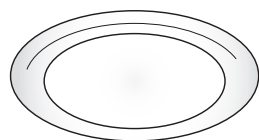
7. BOTÃO DE CONFIRMAÇÃO

Para confirmar a seleção de uma função ou de um valor definido.

8. INICIAR

Para iniciar uma função. Se o forno estiver desligado, ativa a função do micro-ondas "Jet Start".

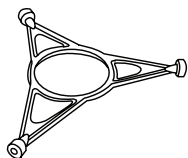
PRATO ROTATIVO



Colocado no respetivo suporte, o prato rotativo de vidro pode ser utilizado com todos os métodos de cozedura.

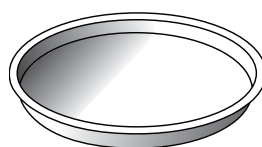
O prato rotativo tem sempre de ser utilizado como base para outros recipientes ou acessórios, à exceção do tabuleiro de assar retangular.

SUPOORTE DO PRATO ROTATIVO



Utilize apenas o suporte para o prato rotativo de vidro. Não apoie outros acessórios no suporte.

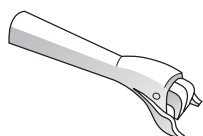
PRATO CRISP



Para utilização exclusiva com a função "Crisp Dynamic".

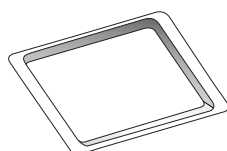
O prato Crisp tem sempre de ser posicionado no centro do prato rotativo de vidro e pode ser pré-aquecido quando estiver vazio, utilizando a função especial exclusiva para este efeito. Coloque os alimentos diretamente no prato Crisp.

MANÍPULO PARA O PRATO CRISP



Útil para retirar o prato Crisp quente do forno.

TABULEIRO DE ASSAR RETANGULAR

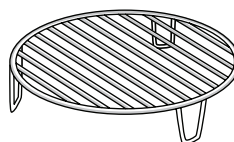


Utilize o tabuleiro de assar apenas com funções que permitam a cozedura de convecção; este nunca deve ser utilizado em combinação com a

função de micro-ondas. Introduza o tabuleiro na horizontal, apoiando-o no suporte do compartimento de cozedura.

Lembre-se: Não é necessário retirar o prato rotativo e o respetivo suporte quando utilizar o tabuleiro de assar retangular.

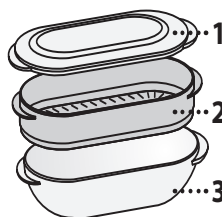
GRELHA



Permite posicionar os alimentos mais próximos do grelhador, para dourar o prato de forma ideal e permitir uma excelente circulação do ar

quente. Coloque a grelha sobre o prato rotativo, certificando-se de que esta não entra em contacto com outras superfícies.

VAPORIZADOR

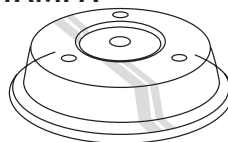


Para cozer alimentos a vapor, como peixe ou legumes, coloque-os no cesto (2) e deite água potável (100 ml) na parte inferior do vaporizador (3) de forma a obter a quantidade certa de vapor.

Para cozinhar alimentos como massa, arroz ou batatas, coloque-os diretamente na parte inferior do vaporizador (não é necessário o cesto) e junte a quantidade adequada de água potável para a quantidade de alimentos que pretende cozinhar.

Para obter os melhores resultados, tape o vaporizador com a tampa (1) fornecida. Coloque sempre o vaporizador no prato rotativo de vidro e utilize-o apenas com as funções de cozedura adequadas ou com as funções de micro-ondas.

TAMPA



Útil para tapar alimentos enquanto estes cozinham ou aquecem no micro-ondas. A tampa reduz os salpicos, mantém a humidade dos

alimentos e também pode ser utilizada para criar dois níveis de cozedura.

Não é adequada para a utilização na cozedura de convecção ou com as funções do grelhador (incluindo "Crisp Dynamic").

O número de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido. Pode adquirir separadamente outros acessórios no Serviço Pós-venda.

Existem vários acessórios disponíveis no mercado. Antes de os comprar, certifique-se de que estes são adequados para serem utilizados no micro-ondas e que são resistentes às temperaturas do forno.

Os recipientes metálicos para alimentos ou bebidas nunca devem ser utilizados na função de micro-ondas.

Certifique-se sempre de que os alimentos e os acessórios não entram em contacto com as paredes interiores do forno.

Antes de ligar o forno certifique-se sempre de que o prato rotativo consegue rodar livremente. Tenha cuidado para não retirar o prato rotativo da posição correta ao introduzir ou retirar outros acessórios.

MAN. FUNÇÕES MANUAIS

MICRO-ONDAS
Para cozinhar rapidamente e aquecer alimentos ou bebidas.

POTÊNCIA	RECOMENDADA PARA
900 W	Aquecimento rápido de bebidas ou outros alimentos com elevado teor de água
750 W	Cozinhar legumes
650 W	Cozinhar carne e peixe
500 W	Cozinhar molhos para carne ou molhos que contenham queijo ou ovos. Terminar empadas ou gratinados de massa
350 W	Cozedura lenta. Perfeito para derreter manteiga ou chocolate
160 W	Descongelar alimentos congelados ou amolecer manteiga e queijo
90 W	Amolecer gelados

Acessório recomendado: tampa

CRISP DYNAMIC
Para dar um tom dourado perfeito a um prato, tanto na parte superior como na parte inferior dos alimentos. Esta função só pode ser utilizada com o prato especial Crisp.

Acessórios necessários: Prato Crisp, manípulo para o prato Crisp

GRELHADOR
Para dourar, grelhar e gratinar. Recomendamos que vire os alimentos durante a cozedura. Para obter os melhores resultados, pré-aqueça o grelhador durante 3-5 minutos.

Acessórios recomendados: grelha

GRELHADOR + MICRO-ONDAS
Para cozinhar rapidamente e para gratinar pratos, combinando as funções de micro-ondas e de grelhador.

Acessórios recomendados: grelha

TURBO GRILL + MICRO-ONDAS
Para cozinhar rapidamente e dourar pratos, combinando as funções de micro-ondas, grelhador e forno de convecção.

Acessórios recomendados: grelha

COZEDURA POR CONVECÇÃO
Para cozinhar refeições de forma a obter resultados semelhantes ao de um forno convencional. O tabuleiro ou outro recipiente para forno pode ser utilizado para cozinhar certos alimentos.

Acessórios recomendados: Tabuleiro de assar retangular/grelha

CONVECÇÃO + MICRO-ONDAS
Para preparar refeições assadas no forno num curto espaço de tempo.

Acessórios recomendados: grelha

AQUECIMENTO RÁPIDO
Para aquecer rapidamente o forno antes de ativar um ciclo de cozedura. Aguarde que a função termine antes de colocar alimentos no interior do forno.

TEMPOS DEFINIÇÕES
Para alterar as definições do forno (idioma, modo ecológico, luminosidade, volume de sinais sonoros, relógio).


Lembre-se: Quando o modo ecológico está ativo, a luminosidade do visor é reduzida após alguns segundos para poupar energia. O visor é reativado automaticamente quando algum dos botões é premido, etc.

AUTO FUNÇÕES AUTOMÁTICAS

Com as funções automáticas, basta selecionar o tipo e o peso ou a quantidade de alimentos para obter os melhores resultados possíveis. O forno irá calcular automaticamente as definições ideais e continuar a alterá-las à medida que a cozedura progride. O tempo total não inclui as fases de preparação ou de pré-aquecimento.

DEFROST DYNAMIC
Para a descongelação rápida de diferentes tipos de alimentos, bastando para tal especificar o seu peso. Os alimentos devem ser colocados diretamente no prato rotativo de vidro. Vire os alimentos quando lhe for solicitado.

CATEGORIA	RECOMENDADA PARA ALIMENTOS	PESO
1*	CARNE (carne picada, costeletas, bifes, peças de carne recheadas)	100 g - 2 kg
2*	AVES (frango inteiro, em pedaços ou em filetes)	100 g - 2,5 kg
3*	PEIXE (postas inteiras ou filetes)	100 g - 1,5 kg
4*	LEGUMES (legumes variados, ervilhas, brócolos, etc.)	100 g - 1,5 kg
5*	PÃO (pães, bolos)	100 g - 2 kg

 **REHEAT** AUTO **REHEAT DYNAMIC**
Para aquecer refeições prontas congeladas ou à temperatura ambiente. O forno calcula automaticamente os valores necessários para obter os melhores resultados no menor tempo possível. Coloque os alimentos numa travessa ou num prato resistente ao calor adequado para fornos micro-ondas.



 **CRISP** AUTO **CRISP DYNAMIC**
Para aquecer rapidamente e cozinhar alimentos congelados, obtendo um tom dourado e uma cobertura estaladiça. Utilize apenas esta função com o prato Crisp fornecido. Vire os alimentos quando lhe for solicitado.

CATEGORIA	ALIMENTO	PESO
 1*	BATATAS FRITAS (disponha as batatas numa única camada e salpique-as com sal antes de iniciar a cozedura)	300 - 600 g
 2*	PIZZA, MASSA FINA	250 - 500 g
 3*	PIZZA, MASSA NORMAL	300 - 800 g
 4*	ASAS DE FRANGO, PEDAÇOS DE FRANGO (Unte ligeiramente o tabuleiro com óleo ou azeite)	300 - 600 g
 5*	DOURADINHOS DE PEIXE (O prato Crisp deverá ser pré-aquecido)	200 - 600 g

Acessórios necessários: Prato Crisp, manípulo para o prato Crisp

 **COOK** AUTO **COOK DYNAMIC**
Para alimentos cozinhados no forno rapidamente e atingir ótimos resultados. Utilize um tabuleiro adequado para fornos e resistente às micro-ondas.

CATEGORIA	ALIMENTO	PESO
 1	FRANGO ASSADO	800 g - 1,5 kg
 2	BISCOITOS	1 fornada
 3	PEIXE INTEIRO	600 g - 1,2 kg
 4	GRATINADO BATATAS	800 g - 2 kg
 5	CARNE VACA ASSADA	800 g - 1,5 kg

 **STEAM** AUTO **STEAM DYNAMIC** 

Para cozinhar alimentos a vapor, tais como legumes ou peixe, utilizando o vaporizador fornecido. A fase de preparação inicial produz vapor automaticamente, fazendo com que a água colocada na parte inferior do vaporizador ferva. Os tempos desta fase podem variar. De seguida, o forno cozinha os alimentos a vapor de acordo com o tempo definido.

Alguns tempos indicativos de cozedura:

- LEGUMES FRESCOS (250-500 g): 4-6 minutos;
- LEGUMES CONGELADOS (250-500 g): 5-7 minutos;
- FILETES DE PEIXE (250-500 g): 4-6 minutos.

Acessórios necessários: Vaporizador

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DO APARELHO

1. SELECIONAR O IDIOMA

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de definir o idioma e a hora. "ENGLISH" será apresentado no visor.



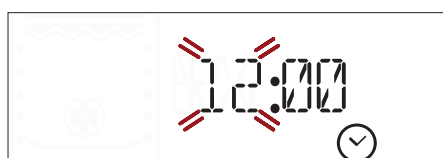
Utilize **▲** ou **▼** para percorrer a lista dos idiomas disponíveis e seleccionar aquele que pretende.

Prima **OK select** para confirmar a seleção.

Lembre-se: O idioma pode ser alterado posteriormente na opção "Definições" do menu.

2. ACERTAR A HORA

Após seleccionar o idioma, terá de acertar a hora atual. No visor piscam os dois dígitos relativos à hora.



Utilize **▲** ou **▼** para definir a hora pretendida e prima **OK select**: No visor piscam os dois dígitos relativos aos minutos.



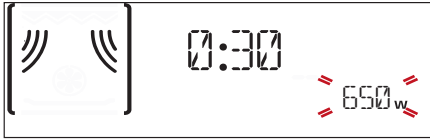
Utilize **▲** ou **▼** para definir os minutos e prima **OK select** para confirmar.

Lembre-se: Poderá ter de acertar novamente a hora após um longo corte de energia.

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

Prima **⓪** para ligar o forno e, em seguida, utilize **AUTO** ou **MAN.** para aceder aos menus das funções manuais e automáticas. Para percorrer o menu, mantenha premido **AUTO** ou **MAN.** até que a função pretendida seja apresentada no visor: O visor irá apresentar o ícone da função, bem como as definições básicas que poderá alterar.



2. DEFINIR UMA FUNÇÃO

Após selecionar uma função, é possível alterar as suas definições.

O visor irá apresentar as definições que podem ser alteradas em sequência.



Quando a definição começar a piscar no visor, utilize **▲** ou **▼** para alterá-la e prima **OK** para confirmar a sua seleção e continue a alterar as definições seguintes (se possível).



Nota: Ao premir **◀** poderá repor a definição anterior novamente.

3. ATIVAR UMA FUNÇÃO

Após aplicar todas as definições pretendidas, prima **▶** para ativar a função.



Poderá premir **⓪** em qualquer altura para interromper a função que estiver ativada nessa altura.

. BLOQUEIO DE SEGURANÇA

Esta função é ativada automaticamente para evitar que o forno seja ligado inadvertidamente.



Abra e feche a porta e, em seguida, prima **▶** para iniciar a função.

. PAUSA

Para colocar em pausa uma função ativa, por exemplo, para poder mexer os alimentos ou virá-los, basta abrir a porta.

Para continuar, feche a porta e prima **▶**

. JET START

Quando o forno estiver desligado, prima **▶** para ativar a cozedura com a função de micro-ondas na potência máxima (900 W) durante 30 segundos.

Sempre que premir novamente o botão **▶**, o tempo de cozedura aumenta mais 30 segundos.

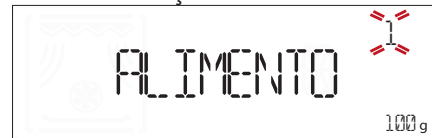
. FUNÇÕES AUTOMÁTICAS AUTO

CATEGORIAS

Quando utilizar determinadas funções automáticas terá de selecionar a categoria dos alimentos que irá cozinhar para atingir os melhores resultados.

A categoria de referência corresponde ao número indicado no canto superior direito do visor.

Consulte a tabela contendo as descrições das funções para mais informações sobre todas as categorias.



Uma vez selecionada a categoria dos alimentos, a maior parte das funções automáticas irá solicitar-lhe que introduza o peso dos alimentos a cozinhar.

GRAU DE PREPARAÇÃO

A maioria das funções automáticas solicitar-lhe-á que selecione o grau de preparação (mínimo, baixo, médio, alto, máximo) desejado para os alimentos que irá cozinhar.

Após ativar esta função, o grau de preparação só pode ser alterado durante os primeiros 20 segundos de operação:

Ative a função e, em seguida, prima **▲** ou **▼** para selecionar a definição pretendida.



AÇÕES (MEXER OU VIRAR OS ALIMENTOS)

Algumas funções automáticas necessitam que o utilizador mexa ou vire os alimentos, por exemplo, durante a cozedura, e interrompem o processo para que realize estas ações.



Interrompida a cozedura, abra a porta do forno e realize as ações que lhe forem solicitadas antes de fechar a porta novamente e premir **▶** para prosseguir com a cozedura.

Lembre-se: Se estiver a utilizar a função "Defrost Dynamic", esta irá reiniciar automaticamente após dois minutos, mesmo que não tenha mexido ou virado os alimentos.

. CALOR RESIDUAL

Em muitos casos, quando os alimentos já estão cozinhados, o forno ativa um processo de arrefecimento automático, que será indicado no visor.



Para visualizar o relógio durante este processo (com o forno desligado), prima <<

Lembre-se: Abrir a porta interrompe temporariamente o processo.

. TEMPORIZADOR INDEPENDENTE

Quando o forno é desligado, o visor pode ser utilizado como um temporizador. Para ativar a função e definir o tempo de cozedura pretendido, prima ^ ou v



Prima ^{OK}/_{select} para ativar o temporizador: Quando o temporizador terminar a contagem decrescente do tempo programado, ouvir-se-á um sinal sonoro e esta informação será apresentada no visor.

Uma vez ativado o temporizador, poderá ativar a função também: O temporizador irá continuar a realizar automaticamente uma contagem decrescente do tempo selecionado sem que isso tenha quaisquer implicações para a função.



Para visualizar o temporizador novamente, aguarde até que a função termine ou desligue o forno, premindo ①

Lembre-se: O temporizador não ativa nenhum dos ciclos de cozedura.

Para alterar o tempo definido no temporizador, prima << para parar e, em seguida, prima << duas vezes para visualizar novamente o tempo atual.

. DEFINIÇÕES

Para alterar as definições do forno mantenha premido MAN. até que a mensagem "DEFINIÇÕES" seja apresentada no visor; em seguida prima ^{OK}/_{select} para aceder ao menu.

Utilize ^ ou v para percorrer o menu e prima ^{OK}/_{select} para aceder à definição que pretende alterar.

Utilize ^ ou v para alterar a definição e prima ^{OK}/_{select} para confirmar.

TABELA DE COZEDURA

ALIMENTO	FUNÇÃO	TEMP. (°C)/ NÍVEL DO GRELHADOR	POTÊN- CIA (W)	TEMPO	ACESSÓ- RIOS
Pães de ló		160-180	-	30-60	
		160-180	90	25-50	
Tartes recheadas (cheesecake, strudel, tarte de maçã)		160-190	-	35-70	
Biscoitos		170-180	-	10-20	
Merengues		100-120	-	40-50	
Pãezinhos		210-220	-	10-12	
Pães		180-200	-	30-35	
Pizza/Pão		190-220	-	20-40	
Pizza (0,4-0,5 kg)		-	-	14-16	
Quiche (tarte de vegetais, quiche lorraine)		180-190	-	40-55	

ALIMENTO	FUNÇÕES	TEMP. (°C)/ NÍVEL DO GRELHADOR	POTÊN- CIA (W)	HORA (MIN)	ACESSÓRIOS
Quiche lorraine (1 - 1,2 kg)		-	-	18-20	
Lasanha/massa de bolo		Média	350-500	15-40	
Assado de borrego/vitela/carne de vaca (1,3 - 1,5 kg)		170-180	-	70-80*	
		160-180	160	50-70*	
Carne de vaca assada, média (1,3 - 1,5 kg)		170-180	-	40-60*	
Frango/coelho/pato assado (inteiro 1 - 1,2 kg)		210-220	-	50-70*	
		210-220	350	45-60*	
Frango/Coelho/Pato (filetes/pedaços)		Médio - Alto	350-500	20-40*	
Pedaços de frango (0,4 - 1 kg)		-	-	12-18	
Peixe assado(inteiro)		Alta	160-350	20-40	
Filetes/postas de peixe		Alta	-	15-30*	
Legumes recheados (tomates, curgetes, beringelas)		Média	500-650	25-50	
Tostas		Alta	-	3-6	
Salsichas/espetadas/costeletas/hambúrgueres		Médio - Alto	-	20-40*	
Salsichas/hambúrgueres (0,2 - 1 kg)		-	-	6-16**	
Batatas assadas		Média	350-500	20-40*	
Batatas fatiadas (0,3 - 0,8 kg)		-	-	10-20**	
Fruta assada		Média	160-350	15-25	
Gratinado de legumes		Alto - médio	-	15-25	
Legumes fritos (0,3-0,8 kg)		-	-	8-18	

* Vire o alimento a meio da cozedura

** Pré-aqueça o prato Crisp durante 3-5 minutos

[www](http://www.hotpoint.eu) Transfira o Guia de Utilização e Manutenção em www.hotpoint.eu para consultar a tabela de receitas testadas, compiladas para as autoridades de certificação de acordo com as normas IEC 60705 e IEC 60350

FUNÇÕES	Crisp	Grelhador	Grelhador + Micro-on- das	Turbo Grill + Micro-ondas	Cozedura por convecção	Cozedura por convecção + Micro-ondas

ACESSÓRIOS	Prato resistente ao calor/ recipiente adequado para utilização no micro-ondas	Grelha baixa	Prato Crisp	TABULEIRO DE ASSAR RETANGU- LAR

LIMPEZA

Assegure-se de que o forno arrefece antes de executar qualquer operação de manutenção ou limpeza.

Não utilize aparelhos de limpeza a vapor. Não utilize palha de aço, esfregões abrasivos ou produtos de limpeza abrasivos/corrosivos, uma vez que estes podem danificar as superfícies do aparelho.

SUPERFÍCIES INTERIOR E EXTERIOR

- Limpe as superfícies com um pano de microfibra húmido. Se estiverem muito sujas, acrescente alguns pingos de detergente com PH neutro. Termine a limpeza com um pano seco.
- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.
- Periodicamente, ou quando houver derrames, retire o prato rotativo e o respetivo suporte para limpar o fundo do forno, retirando todos os restos de alimentos.
- O grelhador não precisa de ser limpo, uma vez que o calor intenso queima qualquer sujidade: Utilize esta função regularmente.

• ACESSÓRIOS

Todos os acessórios podem ser lavados na máquina de lavar louça, exceto o prato Crisp. O prato Crisp deve ser lavado com água e um detergente suave. Para sujidade difícil, esfregue suavemente com um pano. Deixe sempre que o prato Crisp arrefeça antes de o limpar.


RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS




Transfira o Guia de Utilização e Manutenção em www.hotpoint.eu para mais informações

Problema	Causa possível	Solução
O forno não está a funcionar.	Corte de energia. Desconexão da rede elétrica.	Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.
O forno emite ruídos, mesmo quando está desligado.	Ventilador de refrigeração ativo.	Abra a porta ou aguarde que o processo de arrefecimento esteja concluído.
O visor apresenta a mensagem "Err".	Falha de software.	Contacte o Serviço Pós-Venda mais próximo e indique a letra ou o número que acompanha a mensagem "Err".

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

 As especificações completas do produto, incluindo as classificações em termos de eficiência energética, podem ser transferidas a partir do nosso website www.hotpoint.eu

COMO OBTER O GUIA DE UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

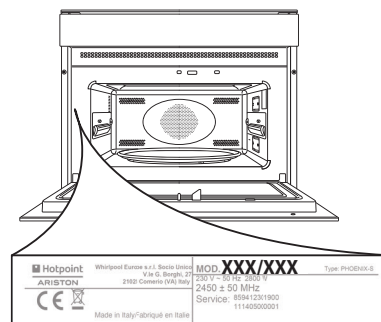
>  Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do nosso website www.hotpoint.eu (pode utilizar este código QR), especificando a referência comercial do produto.

> Em alternativa, contacte o nosso Serviço Pós-Venda



CONTACTAR O NOSSO SERVIÇO PÓS-VENDA

Pode encontrar os nossos contactos no manual de garantia. Ao contactar o nosso Serviço Pós-Venda, indique os códigos fornecidos na placa de identificação do seu produto.



GUÍA DE CONSULTA DIARIA



GRACIAS POR HABER ADQUIRIDO UN PRODUCTO HOTPOINT-ARISTON

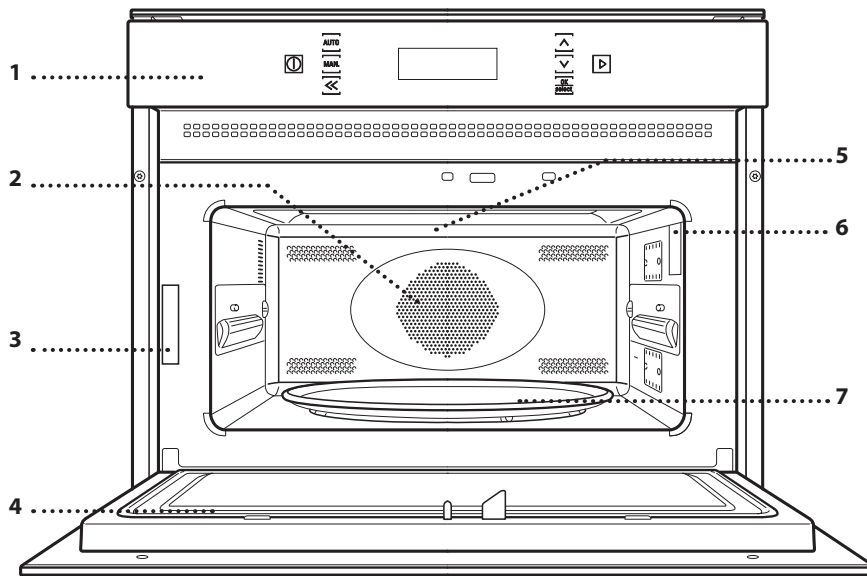
Si desea recibir asistencia y soporte adicionales, registre su producto en www.hotpoint-ariston.com/register



Puede descargarse las Instrucciones de seguridad y la Guía de uso y cuidado de nuestra página web www.hotpoint.eu siguiendo las instrucciones que figuran al dorso de este documento.

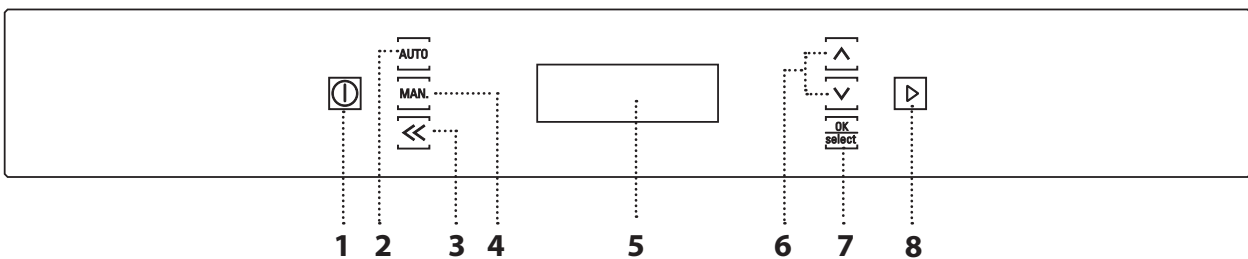
! Antes de usar el producto, lea atentamente las instrucciones de seguridad

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



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

PANEL DE CONTROL



1. ACTIVADO/DESACTIVADO

Sirve para encender o apagar el horno, y para detener una función activa.

2. AUTOMÁTICO

Sirve para desplazarse por la lista de funciones automáticas.

3. ATRÁS

Sirve para volver al menú de configuración anterior.

4. MANUAL

Sirve para desplazarse por la lista de funciones automáticas.

5. PANTALLA

6. BOTONES DE NAVEGACIÓN

Sirven para cambiar la configuración y los valores de una función.

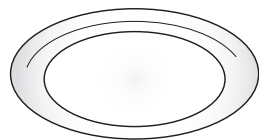
7. BOTÓN DE CONFIRMACIÓN

Sirve para confirmar una función o un valor seleccionados.

8. INICIO

Sirve para activar una función. Cuando el horno está apagado, activa la función de inicio rápido del microondas "Jet Start".

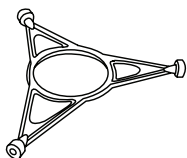
PLATO GIRATORIO



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

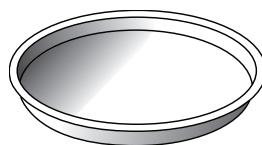
El plato giratorio se tiene que usar siempre como base para otros recipientes o accesorios, a excepción de la bandeja pastelera rectangular.

SOPORTE DEL PLATO GIRATORIO



Utilice el soporte solamente para el plato giratorio de cristal. No coloque otros accesorios en el soporte.

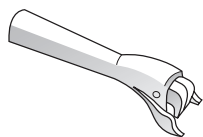
BANDEJA CRISP



Sólo se puede utilizar con la función «Crisp Dynamic». La bandeja Crisp se tiene que colocar siempre en el centro del plato giratorio de cristal y

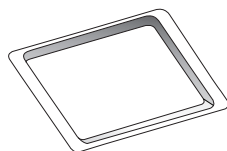
se puede precalentar cuando está vacía, usando la función especial correspondiente. Coloque la comida directamente en la bandeja Crisp.

ASA DE LA BANDEJA CRISP



Útil para retirar la bandeja Crisp caliente del horno.

BANDEJA PASTELERA RECTANGULAR

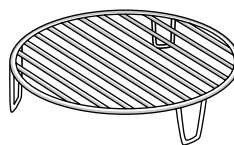


Utilice la bandeja pastelera solamente con funciones que permitan la cocción por convección; No lo utilice nunca en combinación con el

microondas. Introduzca la bandeja horizontalmente, apoyándola en la repisa del compartimento de cocción.

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

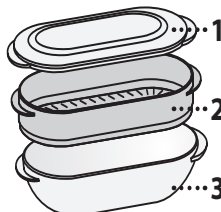
PARRILLA



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

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

OLLA A VAPOR



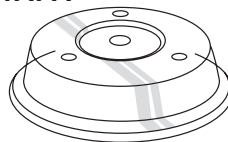
Para cocinar al vapor alimentos como pescados o verduras, colóquelos en el cesto (2) y ponga agua potable (100 ml) en el fondo de la olla a vapor (3) para crear la cantidad de vapor correcta.

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

Para obtener los mejores resultados, cubra la olla a vapor con la tapa (1) suministrada.

Coloque siempre la olla a vapor en el plato giratorio y utilícela solamente con las funciones de cocción adecuadas o con las funciones de microondas.

TAPA



Es útil para cubrir los alimentos cuando se cocina o se calienta en el microondas.

La tapa reduce las salpicaduras, mantiene la humedad de los alimentos y también se puede utilizar para crear dos niveles de cocción. No es adecuada para la cocción por convección ni con ninguna de las funciones de grill (la «Crisp Dynamic»).

Es posible que el número de accesorios varíe según el modelo que se haya adquirido. Se pueden adquirir otros accesorios por separado en el Servicio Postventa.

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

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

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

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



MAN. FUNCIONES MANUALES	
	MICROONDAS Para cocinar y recalentar alimentos o bebidas con rapidez.
POTENCIA	RECOMENDADA PARA
900 W	Calentar rápidamente bebidas u otros alimentos con alto contenido en agua
750 W	Cocción de verduras
650 W	Cocción de carne y pescado
500 W	Cocción de salsas con carne, o salsas que contengan queso o huevo. Acabado de pasteles de carne o pasta al horno
350 W	Cocción lenta y suave. Perfecta para derretir mantequilla o chocolate
160 W	Descongelar alimentos o ablandar mantequilla o queso
90 W	Ablandar helados
Accesorio recomendado: tapa	
	CRISP DYNAMIC Para dorar perfectamente un alimento, tanto por arriba como por abajo. Esta función se debe utilizar solamente con la bandeja Crisp especial.
Accesorios necesarios: Bandeja Crisp, asa de la bandeja Crisp	
	GRILL Para dorar y gratinar. Es recomendable girar los alimentos durante la cocción. Para obtener los mejores resultados, precaliente el grill durante 3-5 minutos.
Accesorios recomendados: parrilla	
	GRILL + MICROONDAS Para cocinar y gratinar rápidamente, combinando las funciones de microondas y las de grill.
Accesorios recomendados: parrilla	
	TURBO GRILL + MICROONDAS Para cocinar y dorar rápidamente, combinando las funciones de microondas, grill y convección.
Accesorios recomendados: parrilla	
	HORNO DE CONVECCIÓN Sirve para cocinar platos y obtener un resultado similar al de un horno convencional. Para cocinar ciertos alimentos, se puede emplear la bandeja pastelera u otros recipientes de cocción aptos para uso en el horno.
Accesorios recomendados: Bandeja pastelera rectangular/ rejilla	

CONVECCIÓN + MICROONDAS
Para preparar platos al horno en poco tiempo.

Accesorios recomendados: **parrilla**

PRECALENTADO RÁPIDO
Para calentar el horno rápidamente antes de activar un ciclo de cocción. Espere a que termine la función antes de introducir los alimentos en el horno.

TIEMPO CONFIGURACIÓN
Para cambiar la configuración del horno (idioma, modo Eco, brillo, señal acústica, volumen, reloj).

Nota: Cuando el modo Eco está activado, al cabo de unos segundos se reduce el brillo de la pantalla para ahorrar energía. La pantalla se vuelve a activar automáticamente al pulsar cualquier botón, etc.

AUTO FUNCIONES AUTOMÁTICAS

Con las funciones automáticas, simplemente seleccione el tipo y el peso o cantidad de alimentos para obtener los mejores resultados. El horno calculará automáticamente la configuración óptima y seguirá cambiándola a lo largo del proceso de cocción. El tiempo total no incluye las fases de preparación ni precalentamiento.

DEFROST DYNAMIC
Para descongelar rápidamente diversos tipos de alimentos simplemente especificando su peso. Los alimentos deben colocarse directamente en el plato giratorio. Remueva los alimentos cuando lo indique.


CATEGORÍA	ALIMENTOS RECOMENDADOS	PESO
1*	CARNE (carne picada, chuletas, filetes, asados)	100 g-2 kg
2*	AVES (pollo entero, en trozos o filetes)	100 g-2,5 kg
3*	PESCADO (lomos enteros o en filetes)	100 g-1,5 kg
4*	VERDURAS (verduras variadas, guisantes, brócoli, etc.)	100 g-1,5 kg
5*	PAN (panes, bollos)	100 g-2 kg

 **REHEAT DYNAMIC**
AUTO Sirve para calentar alimentos precocinados que estén congelados o a temperatura ambiente. El horno calcula automáticamente la configuración requerida para obtener los mejores resultados en el menor tiempo posible. Coloque los alimentos en una bandeja o plato aptos para microondas.

 **CRISP DYNAMIC**
AUTO Para calentar y cocinar rápidamente alimentos congelados y darles un gratinado crujiente. Utilice esta función solamente con la bandeja Crisp. Remueva los alimentos cuando lo indique.

CATEGORÍA	ALIMENTO	PESO
 1*	PATATAS FRITAS (extiéndalas en una sola capa y añada sal antes de freírlas)	300-600 g
 2*	PIZZA, MASA FINA	250-500 g
 3*	PIZZA, MASA GRUESA	300-800 g
 4*	ALAS DE POLLO, TROZOS DE POLLO (Ponga un poco de aceite en la bandeja)	300-600 g
 5*	PALITOS DE PESCADO (La bandeja Crisp se tiene que precalentar)	200-600 g

Accesorios necesarios: Bandeja Crisp, asa de la bandeja Crisp

 **COOK DYNAMIC**
AUTO Para cocer rápidamente alimentos al horno y conseguir unos resultados óptimos. Utilice recipientes de cocción aptos para el horno y resistentes a las microondas.

CATEGORÍA	ALIMENTO	PESO
 1	POLLO ASADO	800 g-1,5 kg
 2	GALLETAS	1 Hornada
 3	PESCADO ENTERO	600 g-1,2 kg
 4	PATATAS GRATINADAS	800 g-2 kg
 5	ROSBIF	800 g-1,5 kg

 **STEAM DYNAMIC**
AUTO Para cocinar al vapor

alimentos como verduras o pescado, utilizando la olla a vapor suministrada. Una fase de preparación inicial genera vapor automáticamente, llevando a ebullición el agua que se vierte en el fondo de la olla a vapor. Los tiempos necesarios para esta fase pueden variar. Después, el horno procede a cocinar los alimentos al vapor según el tiempo programado.

A continuación se indican algunos de tiempos de cocción orientativos:

- VERDURAS FRESCAS (250-500 g): 4-6 minutos;
- VERDURAS CONGELADAS (250-500 g): 5-7 minutos;
- FILETES DE PESCADO (250-500 g): 4-6 minutos.

Accesorios necesarios: Olla a vapor

PRIMER USO

1. SELECCIONE EL IDIOMA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que seleccionar el idioma y ajustar la hora. aparecerá «ENGLISH» en la pantalla.



Utilice \wedge o \vee para desplazarse por la lista de idiomas disponibles y seleccione el que desee.

Pulse **OK select** para confirmar la selección.

Nota: Puede cambiar el idioma más tarde desde el menú de «Configuración».

2. CÓMO CONFIGURAR LA HORA

Después de seleccionar el idioma, tendrá que configurar la hora actual: En la pantalla parpadean las dos cifras de la hora.



Utilice \wedge o \vee para ajustar la hora que desee y pulse **OK select**: En la pantalla parpadean las dos cifras de los minutos.



Utilice \wedge o \vee para ajustar los minutos y pulse **OK select** para confirmar.

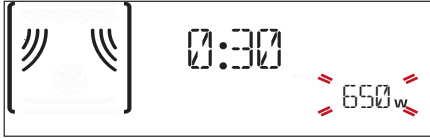
Nota: Después de un corte de suministro prolongado, es posible que tenga que volver configurar la hora.

USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Pulse **ⓘ** para encender el horno, después utilice **AUTO** o **MAN.** para acceder a los menús de las funciones manuales y automáticas.

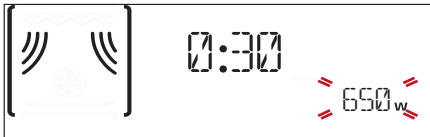
Para desplazarse por el menú, mantenga pulsado **AUTO** o **MAN.** hasta que la función que desee aparezca en la pantalla: En la pantalla aparecerán el icono de la función y la configuración básica correspondiente que puede cambiar.



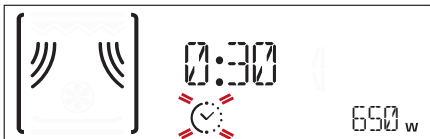
2. AJUSTAR LA FUNCIÓN

Cuando haya seleccionado la función que desee, puede cambiar la configuración correspondiente.

En la pantalla aparecerá la configuración que se puede cambiar por orden.



Cuando un ajuste parpadea en la pantalla, utilice **▲** o **▼** cámbielo, después pulse **ok select** para confirmar y siga modificando la configuración siguiente (si es posible).



Nota: Pulsando **◀** puede volver a cambiar el ajuste anterior.

3. ACTIVAR LA FUNCIÓN

Una vez que haya aplicado la configuración deseada, pulse **▶** para activar la función.



Puede pulsar **ⓘ** en cualquier momento para poner en pausa la función que esté activada en ese momento.

. BLOQUEO DE SEGURIDAD

Esta función se activa automáticamente para evitar la activación accidental del horno.



Abra y cierre la puerta, y pulse **▶** para activar la función.

. PAUSA

Para detener una función activa, por ejemplo para mover o girar la comida, solamente tendrá que abrir la puerta.

Para reanudar la función, cierre la puerta y pulse **▶**

. JET START

Cuando el horno esté apagado, pulse **▶** para activar la cocción con la función microondas a la potencia máxima (900 W) durante 30 segundos.

Cada vez que pulse el botón **▶**, el tiempo de cocción se incrementará en otros 30 segundos.

. FUNCIONES AUTOMÁTICAS AUTO

CATEGORÍAS

Cuando utilice determinadas funciones automáticas, tendrá que seleccionar una categoría para los alimentos que cocine para conseguir los mejores resultados.

La categoría de referencia corresponde al número indicado en la parte superior derecha de la pantalla.

Consulte la tabla de las descripciones de las funciones para obtener más información sobre todas las categorías.



Cuando haya seleccionado la categoría, la mayoría de funciones automáticas también le pedirán que introduzca el peso del alimento.

GRADO DE COCCIÓN

La mayoría de funciones automáticas le solicitarán que seleccione el grado de cocción (mínimo, bajo, medio, alto, máximo) que desee para los alimentos.

El grado de cocción solo se puede modificar durante los primeros 20 segundos de funcionamiento una vez activada la función: Active la función y pulse **▲** o **▼** para seleccionar el ajuste deseado.



ACCIONES (REMOVER O GIRAR ALIMENTO)

Algunas funciones automáticas le solicitarán que gire o remueva el alimento, por ejemplo, y se pondrán en pausa para que lo pueda hacer.



Cuando el horno se haya detenido, abra la puerta y lleve a cabo la acción que se le solicite antes de volver a cerrar la puerta y pulsar **▶** para continuar la cocción.

Nota: Cuando utilice la función «Defrost Dynamic» la función se reiniciará automáticamente al cabo de dos minutos, aunque no haya girado o removido el alimento.

. CALOR RESIDUAL

En muchos casos, después de haber cocinado alimentos, el horno activa automáticamente un proceso de refrigeración que se indicará en la pantalla.



Para ver el reloj durante este proceso (con el horno apagado), pulse \ll

Nota: Abrir la puerta interrumpirá el proceso temporalmente.

. TIMER

Cuando el horno está apagado, la pantalla puede utilizarse como temporizador. Para activar la función y seleccionar el tiempo que necesite pulse \wedge o \vee



Pulse $\frac{OK}{select}$ para activar el temporizador: Una vez que haya finalizado la cuenta atrás del tiempo seleccionado sonará una señal acústica y la pantalla lo indicará.

Cuando se haya activado el temporizador, también podrá activar una función: El temporizador proseguirá la cuenta atrás automáticamente sin que ello tenga ningún efecto sobre la función.



Para volver a ver el temporizador, espere a que la función termine o apague el horno pulsando ⓪

Nota: El temporizador no activa ninguno de los ciclos de cocción.

Para cambiar el tiempo programado, pulse \ll para detener el temporizador y después pulse \ll dos veces para volver a ver la hora actual.

. CONFIGURACIÓN

Para cambiar la configuración del horno, mantenga pulsado **MAN.** hasta que aparezca «CONFIGURACIÓN» en la pantalla y después pulse $\frac{OK}{select}$ para acceder al menú.






















































Utilice \wedge o \vee para desplazarse por el menú y pulse

$\frac{OK}{select}$ para acceder al ajuste que desea cambiar.

Utilice \wedge o \vee para cambiar el ajuste y pulse $\frac{OK}{select}$ para confirmar.


TABLA DE COCCIÓN

ALIMENTO	FUNCIÓN	TEMP. (°C)/ NIVEL GRILL	POTEN- CIA (W)	HORA	ACCESO- RIOS
Bizcochos		160-180	-	30-60	
		160-180	90	25-50	
Tartas rellenas (tarta de queso, pasteles de hojaldre relleno, tarta de manzana)		160-190	-	35-70	
Galletas		170-180	-	10-20	
Merengues		100-120	-	40-50	
Bollos		210-220	-	10-12	
Barras de pan		180-200	-	30-35	
Pizza/pan		190-220	-	20-40	
Pizza (0,4-0,5 kg)		-	-	14-16	
Quiche (tarta de verdura, quiche)		180-190	-	40-55	

ALIMENTO	FUNCIONES	TEMP. (°C)/ NIVEL GRILL	POTEN- CIA (W)	TIEM- PO (MIN)	ACCESO- RIOS
Quiche (1-1,2 kg)		-	-	18-20	
Lasaña/pasta al horno		Medio	350-500	15-40	 
Cordero asado / ternera / rosbif (1,3-1,5 kg)		170-180	-	70-80*	 
		160-180	160	50-70*	 
Rosbif, medio (1,3-1,5 kg)		170-180	-	40-60*	 
Pollo asado / conejo / pato (entero 1-1,2 kg)		210-220	-	50-70*	 
		210-220	350	45-60*	 
Pollo /conejo / pato (filetes/piezas)		Medio-Alto	350-500	20-40*	 
Trozos de pollo (0,4-1 kg)		-	-	12-18	
Pescado al horno (entero)		Alto	160-350	20-40	 
Filetes/rodajas de pescado		Alto	-	15-30*	 
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		Medio	500-650	25-50	 
Sándwiches tostados		Alto	-	3-6	
Salchichas, pinchos morunos, costillas, hamburguesas		Medio-Alto	-	20-40*	
Salchichas/hamburguesas (0,2-1 kg)		-	-	6-16**	
Patatas asadas		Medio	350-500	20-40*	 
Patatas en cuña (0,3-0,8 kg)		-	-	10-20**	
Fruta asada		Medio	160-350	15-25	 
Verduras gratinadas		Alto-medio	-	15-25	 
Verduras fritas (0,3-0,8 kg)		-	-	8-18	

* Dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción

** Precaliente la bandeja Crisp durante 3-5 minutos

 www.hotpoint.eu Descargue la Guía de uso y cuidado de www.hotpoint.eu donde encontrará la tabla de las recetas probadas, cumplimentada por los órganos de certificación de conformidad con las normas IEC 60705 y IEC 60350

FUNCIONES	Crisp	Grill	Grill + Microondas	Turbo Grill + Microondas	Horno de convección	Horno de convección + Microondas
						

ACCESORIOS	Plato resistente al calor/contenedor apto para el microondas	Parrilla inferior	Bandeja crisp	Bandeja pastelera rectangular
				

LIMPIEZA

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

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

SUPERFICIES INTERNAS Y EXTERNAS

- Limpie las superficies con un paño húmedo de microfibra. Si están muy sucias, añada unas gotas de detergente neutro al agua. Seque con un paño seco.
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.
- A intervalos regulares o si se derrama algo, retire el plato giratorio y el soporte para limpiar el fondo del horno, retirando todos los restos de alimentos.
- No es necesario limpiar la resistencia del grill puesto que el calor intenso quemará toda la suciedad: Utilice esta función con regularidad.

ACCESORIOS

Todos los accesorios son aptos para el lavavajillas a excepción de la bandeja Crisp. La bandeja Crisp se tiene que limpiar con agua y un detergente suave. Para la suciedad más resistente, frote suavemente con un paño. Espere siempre a que la bandeja Crisp se enfríe antes de limpiar nada.


RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS




Si desea más información, descárguese la Guía de uso y cuidado en www.hotpoint.eu

Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
El horno hace ruido, incluso cuando está apagado.	Ventilador de enfriamiento activo.	Abra la puerta o espere a que finalice el proceso de enfriamiento.
La pantalla muestra «Err».	Fallo del software.	Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique la letra o número que aparecen detrás de «Err».

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

 Puede descargar las especificaciones completas del producto, así como las clasificaciones de eficiencia energética, desde nuestra página web www.hotpoint.eu

CÓMO OBTENER LA GUÍA DE USO Y CUIDADO

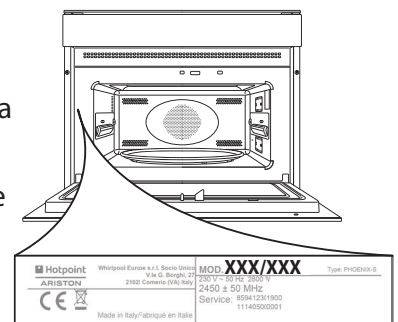
>  Descargue la Guía de uso y cuidado de nuestra página web www.hotpoint.eu (puede utilizar este código QR), especificando el código comercial del producto.

También puede ponerse en contacto con nuestro Servicio Postventa



CÓMO PONERSE EN CONTACTO CON NUESTRO SERVICIO POSTVENTA

Encontrará nuestros datos de contacto en el manual de garantía. Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.



DAGLIG INFORMATIONSBOK

TACK FÖR ATT DU KÖPT EN PRODUKT FRÅN HOTPOINT - ARISTON



För att få mer omfattande hjälp och service, vänligen registrera din produkt på www.hotpoint-ariston.com/register

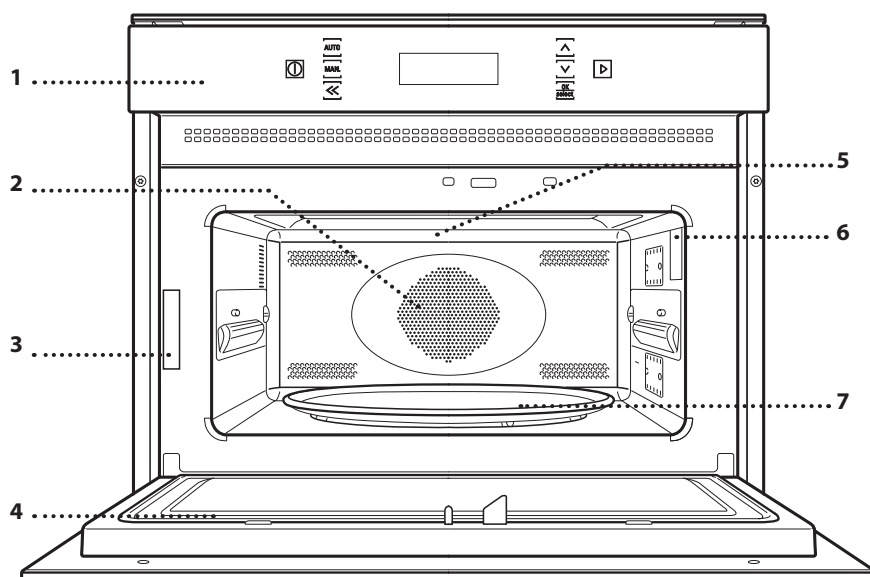


Du kan ladda ner handböckerna Säkerhetsinstruktioner och Användning och skötsel genom att besöka vår hemsida www.hotpoint.eu och följa instruktionerna på baksidan av denna broschyr.



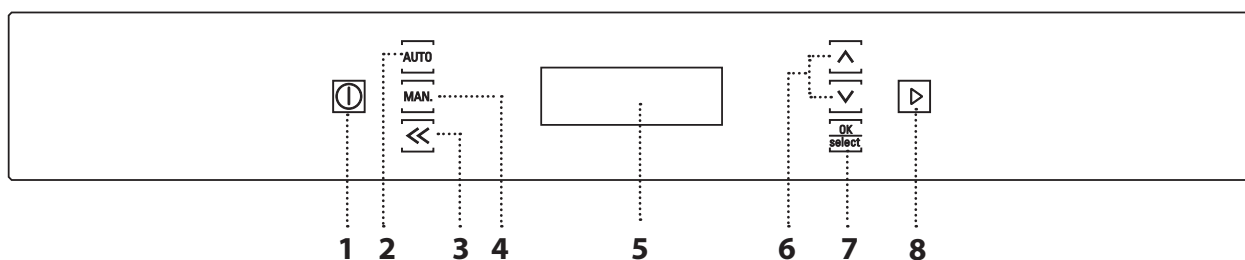
Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder produkten

BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel
2. Runt värmeelement (dolt)
3. Typskylt (ska inte tas bort)
4. Lucka
5. Övre värmeelement/grillelement
6. Lampa
7. Roterande glasplatta

KONTROLLPANEL



1. PÅ/AV

För att sätta på och stänga av ugnen eller stoppa en aktiverad funktion.

2. AUTOMATISK

För att bläddra i listan med automatiska funktioner.

3. TILLBAKA

För att gå tillbaka till föregående inställningsmeny.

4. MANUELL

För att bläddra i listan med manuella funktioner.

5. DISPLAY

6. NAVIGERINGSKNAPPAR

För att ändra inställningarna och värdena för en funktion.

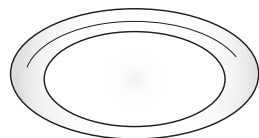
7. BEKRÄFTA-KNAPP

För att bekräfta en vald funktion eller ett inställt värde.

8. START

För att starta en funktion. När ugnen är avstängd aktiverar den mikrovågsfunktionen "Jet Start".

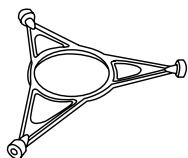
ROTERANDE GLASPLATTA



Placerad på dess stöd kan den roterande glasplattan användas med alla tillagningsmetoder.

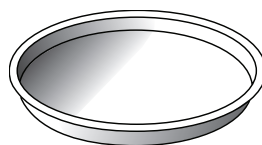
Den roterande glasplattan ska alltid användas som underlag till andra behållare eller tillbehör, med undantag för den rektangulära bakplåten.

DEN ROTERANDE GLASPLATTANS STÖD



Använd endast stödet för den roterande glasplattan. Ställ inte andra tillbehör på stödet.

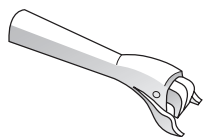
CRISPPANNA



Endast för användning med den specifika "Crisp Dynamic"-funktionen.

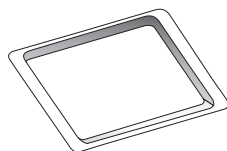
Crisppannan ska alltid placeras mitt på den roterande glasplattan och kan förvärmas när den är tom med hjälp av specialfunktionen för detta ändamål. Lägg maten direkt i crisppannan.

HANDTAG FÖR CRISPPANNAN



Används för att ta ut den heta crisppannan ur ugnen.

REKTANGULÄR BAKPLÅT

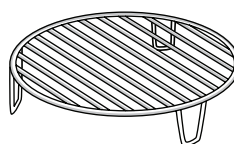


Använd endast bakplåten med funktioner som tillåter tillagning med varmluft. Använd den aldrig i kombination med mikrovågor.

Sätt in plåten vågrätt och låt den vila på gallret i ugnsutrymmet.

Observera: Du behöver inte ta bort den roterande glasplattan och dess stöd när du använder den rektangulära bakplåten.

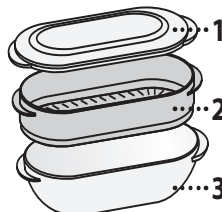
GALLER



Detta gör att du kan placera maten närmare grillen, för perfekt bryning av rätten och för optimal

varmluftscirkulation. Placera gallret på den roterande glasplattan och se till att det inte kommer i kontakt med andra ytor.

ÅNGKOKNINGSSATS

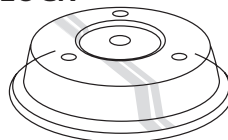


För att ånga livsmedel såsom fisk eller grönsaker, placera dessa i korgen (2) och håll dricksvatten (100 ml) i botten på ångkokningssatsen (3) för att uppnå rätt mängd ånga.

För att koka livsmedel såsom pasta, ris eller potatis, placera dessa direkt på botten av ångkokningssatsen (korgen behövs inte) och tillsätt lämplig mängd dricksvatten för mängden mat som tillagas.

För bästa resultat, täck ångkokningssatsen med locket (1) som ingår. Placera alltid ångkokningssatsen på den roterande glasplattan och använd den bara med lämpliga tillagningsfunktioner, eller med mikrovågsugns funktioner.

LOCK



Användbar för att täcka maten medan den lagas eller värms upp i mikrovågsugnen.

Locket reducerar stänk, håller maten fuktig och kan även användas för att skapa två tillagningsnivåer. Det är inte lämpligt för tillagning med varmluft eller med någon av grillfunktionerna (inklusive "Crisp Dynamic").

Antalet tillbehör kan variera beroende på modell. Andra tillbehör kan köpas separat. Vänd dig till vår kundservice.


På marknaden finns det många olika sorters tillbehör. Kontrollera att de är lämpliga för mikrovågsugnar och tål ugnstemperaturer innan du köper dem.

Metallbehållare för mat eller dryck ska aldrig användas under tillagning i mikrovågsugn.

Se alltid till att livsmedel och tillbehör inte kommer i kontakt med innerväggarna i ugnen.

Kontrollera alltid att glasplattan kan snurra obehindrat innan du startar ugnen. Var noga med att inte flytta den roterande glasplattan ur sätet när du sätter i eller tar ut andra tillbehör.

MAN. MANUELLA FUNKTIONER


 **MIKROVÅGOR**
För att snabbt laga och värma mat eller dryck.

EFFEKT	REKOMMENDERAS FÖR
900 W	Snabb uppvärmning av drycker eller andra livsmedel med hög vattenhalt
750 W	Koka grönsaker
650 W	Tillaga kött och fisk
500 W	Tillaga köttsåser eller såser som innehåller ost eller ägg. Slutbereda köttpajer eller ugnsbakad pasta
350 W	Långsam, varsam tillagning. Perfekt för att smälta smör eller choklad
160 W	Upptining av djupfrysta livsmedel eller mjuka upp smör och ost
90 W	Mjuka upp glass


Rekommenderade tillbehör: **Lock**

 **CRISP DYNAMIC**
För att bryna en maträtt perfekt, både på matens ovan- och undersida. Denna funktion får endast användas med den speciella crisppannan.


Nödvändiga tillbehör: Crisppanna, handtag för crisppannan

 **GRILL**
För att bryna, grilla och gratinera. Vi rekommenderar att du vänder maten under tillagningen. För bästa resultat, förvärm grillen i 3-5 minuter.


Rekommenderade tillbehör: **Galler**

 **GRILL + MIKROVÅGOR**
För snabb matlagning och gratinering av rätter där man kombinerar mikrovågs- och grillfunktionen.

Rekommenderade tillbehör: **Galler**

 **TURBO GRILL + MIKROVÅGOR**
För snabb matlagning och bryning av maten genom att kombinera mikrovågs-, grill- och varmluftsfunktionerna.


Rekommenderade tillbehör: **Galler**


 **VARMLUFT**
För tillagning av rätter på ett sätt som ger liknande resultat som med en varmluftsgugn. Bakplåten eller annat kärl som lämpar sig för ugnsbruk kan användas för att laga vissa livsmedel.

Rekommenderade tillbehör: **Rektangulär bakplåt/galler**

 **VARMLUFT + MIKROVÅGOR**
För att förbereda ugnsbakade rätter på kort tid.

Rekommenderade tillbehör: **Galler**


 **SNABB UPPVÄRMNING**
För att snabbt värma upp ugnen innan en tillagningscykel aktiveras. Vänta tills uppvärmningen är färdig innan du lägger in maten i ugnen.

 **INSTÄLLNINGAR**
För att ändra ugnens inställningar (språk, Eco-läge, ljusstyrka, ljudsignalens volym, tid).

Observera: När Eco-läge är aktivt reduceras displayens ljusstyrka efter några sekunder för att spara energi. Skärmen återaktiveras automatiskt när någon av knapparna trycks ned, osv.

AUTO AUTOMATISKA FUNKTIONER

Med de automatiska funktionerna behöver du bara välja matens typ och vikt eller mängden mat för att uppnå bästa möjliga resultat. Ugnen beräknar automatiskt de optimala inställningarna och fortsätter att ändra dem medan tillagningen fortskrider. Den totala tiden inkluderar inte berednings- eller förvärmningsfaserna.

 **DEFROST DYNAMIC**
För snabb upptining av olika slags mat genom att helt enkelt ange dess vikt. Maten ska placeras direkt på den roterande glasplattan. Vänd maten när ugnen uppmanar dig till det.

KATEGORI	REKOMMENDERADE LIVSMEDEL	VIKT
 1*	KÖTT (köttfärs, kotletter, biffar, stekar)	100 g - 2 kg
 2*	FÅGEL (kyckling hel, delar eller filéer)	100 g - 2,5 kg
 3*	FISK (hel, i skivor eller filéer)	100 g - 1,5 kg
 4*	GRÖNSAKER (blandade grönsaker, ärtor, broccoli osv.)	100 g - 1,5 kg
 5*	BRÖD (limpor, bullar, kuvertbröd)	100 g - 2 kg

REHEAT DYNAMIC
 För att värma färdiglagad mat som antingen är fryst eller har rumstemperatur. Ugnen beräknar automatiskt de inställningar som krävs för att uppnå bästa möjliga resultat på kortast möjliga tid. Lägg maten på en mikrovågssäker och värmetålig tallrik eller fat.

CRISP DYNAMIC
 För att snabbt värma upp och tillaga frysta livsmedel så att de får en gyllenbrun och knaprig yta. Använd denna funktion endast med den medföljande crisppannan. Vänd maten när ugnen uppmanar dig till det.

KATEGORI	MAT	VIKT
1*	POMMES FRITES (sprid ut dem i ett laget och salta dem före tillagningen)	300 g - 600 g
2*	PIZZA, TUNN BOTTEN	250 g - 500 g
3*	PIZZA, TJOCK BOTTEN	300 g - 800 g
4*	KYCKLINGVINGAR, KYCKLINGBITAR (smörj plåten med lite olja)	300 g - 600 g
5*	FISKPINNAR (Crisppannan ska förvärmas)	200 g - 600 g

Nödvändiga tillbehör: Crisppanna, handtag för crisppannan

COOK DYNAMIC
 För snabb tillagning av mat i ugnen och erhålla optimala resultat. Använd kokkärl som passar för tillagning i ugn och som tål mikrovågor.

KATEGORI	MAT	VIKT
1	UGNSSTEKT KYCKLING	800 g - 1,5 kg
2	SMÅKAKOR	1 sats
3	HEL FISK	600 g - 1,2 kg
4	POTATISGRATÄNG	800 g - 2 kg
5	ROSTBIFF	800 g - 1,5 kg

STEAM DYNAMIC
 För att tillaga mat, så som grönsaker eller fisk, med ånga ska du använda den medföljande ångkokningsattsensatsen. En inledande förberedningsfas genererar automatiskt ånga, vilket innebär att vattnet som hålls ned i ångkokningsattsens botten börjar koka. Tidsramarna för denna fas kan variera. Ugnen fortsätter sedan att laga maten med ånga, enligt den inställda tiden.

Nedan följer några ungefärliga tillagningstider:

- FÄRSKA GRÖNSAKER (250-500 g): 4-6 minuter;
- FRYSTA GRÖNSAKER (250-500 g): 5-7 minuter;
- FISKFILÉER (250-500 g): 4-6 minuter.

Nödvändiga tillbehör: Ångkokningsatts

FÖRSTA ANVÄNDNING

1. VÄLJA SPRÅKET

Du kommer att behöva ställa in språk och tid när du slår på apparaten för första gången. "ENGLISH" rullar på displayen.



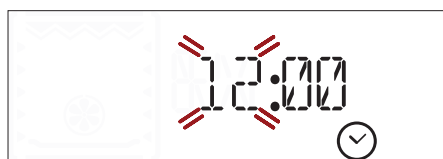
Använd \wedge eller \vee för att bläddra i listan med tillgängliga språk och välj önskat språk.

Tryck på **OK select** för att bekräfta valet.

Observera: Språket kan också ändras senare i menyn "Inställningar".

2. STÄLLA IN TIDEN

När du har valt språk, måste du ställa in aktuell tid: På displayen blinkar de två siffrorna för timmen.



Använd \wedge eller \vee för att ställa in önskad timme och tryck på **OK select**. På displayen blinkar de två siffrorna för minuterna.



Använd \wedge eller \vee för att ställa in tiden och tryck på **OK select** för att bekräfta.

Observera: Du kan behöva ställa in tiden igen efter ett långvarigt strömavbrott.

DAGLIG ANVÄNDNING

1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

Tryck på **ⓘ** för att sätta på ugnen, använd sedan **AUTO** eller **MAN.** för att komma till menyerna för de manuella och automatiska funktionerna.

För att bläddra i menyn, håll **AUTO** eller **MAN.** intryckt tills önskad funktion visas på displayen: På displayen visas ikonen för funktionen och dess grundinställningar som kan ändras.



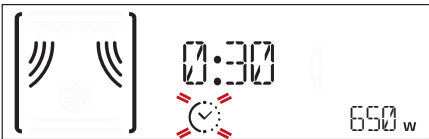
2. STÄLLA IN FUNKTIONEN

Efter att ha valt önskad funktion kan du ändra dess inställningar.

Displayen visar inställningarna som kan ändras i sekvens.



När en inställning blinkar på displayen, använd **^** eller **v** för att ändra den, tryck på **OK select** för att bekräfta och fortsätt för att ändra nästa inställning (om möjligt).



Obs! Genom att trycka på **<<** kan du ändra föregående inställning igen.

3. AKTIVERA FUNKTIONEN

När du har angivit alla inställningar du behöver, tryck på **▶** för att aktivera funktionen.



Du kan trycka på **ⓘ** när som helst för att pausa funktionen som är aktiv för tillfället.

. KNAPPLÅS

Den här funktionen aktiveras automatiskt för att förhindra att ugnen slås på av misstag.



Öppna och stäng luckan och tryck sedan på **▶** för att starta funktionen.

. PAUS

Om du vill pausa en aktiv funktion, t.ex. för att röra om eller vända maten, behöver du bara öppna luckan.

För att starta den igen, stäng luckan och tryck på **▶**

. JET START

När ugnen är avstängd, tryck på **▶** för att aktivera tillagning med mikrovågsugnen inställd på full effekt (900 W) under 30 sekunder.

Varje gång **▶** trycks in igen ökar tillagningstiden med ytterligare 30 sekunder.

. AUTOMATISKA FUNKTIONER AUTO

KATEGORIER

Vid användning av vissa automatiska funktioner är det nödvändigt att välja kategori för maten som tillagas för att erhålla bästa resultat.

Referenskategori överensstämmer med numret som anges längst upp på displayen.

Se tabellen med en beskrivning av funktionerna för information om alla kategorierna.



De flesta av de automatiska funktionerna kräver att du anger matens vikt efter att ha valt kategorin.

TILLAGNINGSGRAD

De flesta av de automatiska funktionerna uppmanar dig att välja önskad tillagningsgrad (minimum, låg, medium, hög, maximum) för maten som tillagas.

Tillagningsgraden kan endast ställas in eller ändras under de 20 första sekunderna efter att funktionen aktiverats: Aktivera funktionen och tryck sedan på **^** eller **v** för att välja önskad inställning.



ÅTGÄRDER (RÖRA OM ELLER VÄNDA MATEN)

Vissa automatiska funktioner kräver att du till exempel vänder eller rör om i maten, och pausas för att tillåta att du gör det.



Öppna luckan när ugnen har pausat tillagningen och utför åtgärden som uppmanas av ugnen innan du stänger luckan igen och trycker på **▶** för att fortsätta tillagningen.

Observera: Vid användning av funktionen "Defrost Dynamic" startar funktionen om igen automatiskt efter två minuter, även om du inte har vänt eller rört om i maten.

. RESTVÄRME

I många fall, när maten har tillagats, kommer ugnen att aktivera en automatisk kylningsprocess, vilket kommer att anges på displayen.



Om du vill visa klockan under denna process (med ugnen avstängd), tryck på <<<

Observera: När luckan öppnas avbryts processen tillfälligt.

. TIMER

När ugnen är avstängd kan displayen användas som timer. För att aktivera funktionen och ställa in önskad tidslängd, tryck på ^ eller v



Tryck på **OK select** för att aktivera timern: En akustisk signal avges och displayen visar när timern har slutat räkna ner den valda tiden.

När timern har aktiverats kan du fortfarande välja en funktion: Timern fortsätter automatiskt att räkna ner den valda tiden utan någon effekt på funktionen.



För att gå tillbaka till visning av timern, vänta tills funktionen är klar eller stäng av ugnen genom att trycka på ①

Observera: Timern aktiverar inte någon av tillagningscyklerna.

För att ändra tiden som ställts in på timern, tryck på <<< för att pausa den och tryck sedan på <<< två gånger för att gå tillbaka till visning av aktuell tid.

. INSTÄLLNINGAR

För att ändra ugnens inställningar, håll **MAN** intryckt till "INSTÄLLNINGAR" visas på displayen. Tryck då på **OK select** för att komma till menyn.

Använd ^ eller v för att bläddra i menyn och tryck på **OK select** för att komma till inställningen du vill ändra.

Använd ^ eller v för att ändra inställningen och tryck på **OK select** för att bekräfta.

TILLAGNINGSTABELL

MAT	FUNKTION	TEMP. (° C)/GRILLNIVÅ	EFFEKT (W)	TID	TILLBEHÖR
Sockerkakor		160-180	-	30-60	
		160-180	90	25-50	
Fyllda pajer (cheesecake, strudel, äppelpaj)		160-190	-	35-70	
Småkakor		170-180	-	10-20	
Maränger		100-120	-	40-50	
Brödbullar		210-220	-	10-12	
Brödlimpor		180-200	-	30-35	
PIZZA / BRÖD		190-220	-	20-40	
Pizza (0,4-0,5 kg)		-	-	14-16	
Quiche (grönsakspaj, quiche lorraine)		180-190	-	40-55	

MAT	FUNKTIONER	TEMP. (° C)/GRILLNIVÅ	EFFEKT (W)	TID (MIN)	TILLBEHÖR
Quiche Lorraine (1-1,2 kg)		-	-	18-20	
Lasagne/ugnsbakad pasta		Medel	350-500	15-40	
Ugnstekt lamm/kalv/rostbiff (1,3-1,5 kg)		170-180	-	70-80*	
		160-180	160	50-70*	
Rostbiff, medium (1,3-1,5 kg)		170-180	-	40-60*	
Ugnstekt kyckling/kanin/anka (hel 1-1,2 kg)		210-220	-	50-70*	
		210-220	350	45-60*	
Kyckling/kanin/anka (filéer/bitar)		Medel-Hög	350-500	20-40*	
Kycklingbitar (0,4-1 kg)		-	-	12-18	
Ugnstekt fisk (hel)		Hög	160-350	20-40	
Fiskfiléer/skivor		Hög	-	15-30*	
Fyllda grönsaker (tomater, zucchini, aubergine)		Medel	500-650	25-50	
Rostade smörgåsar		Hög	-	3-6	
Korv/grillspett/revbensspjäll/hamburgare		Medel-Hög	-	20-40*	
Korvar/burgare (0,2-1 kg)		-	-	6-16**	
Ugnbakad potatis		Medel	350-500	20-40*	
Klyftpotatis (0,3-0,8 kg)		-	-	10-20**	
Bakad frukt		Medel	160-350	15-25	
Gratinerade grönsaker		Hög - medel	-	15-25	
Stekta grönsaker (0,3-0,8 kg)		-	-	8-18	

* Vänd maten efter halva tiden

** Förvärm crisppannan i 3-5 minuter

[www](http://www.hotpoint.eu) Ladda ner handboken Användning och skötsel från www.hotpoint.eu för tabellen över testade recept som har sammanställts för certifikatutfärdare i enlighet med IEC-standarderna IEC 60705 och IEC 60350

FUNKTIONER	Crisp	Grill	Grill + Mikrovågor	Turbo Grill + Mikrovågor	Varmluft	Varmluft + mikrovågor

TILLBEHÖR	Värmetålig platta/behållare som lämpar sig för användning i mikrovågsugn	Lågt galler	Crisppanna	REKTANGULÄR BAKPLÅT

RENGÖRING

Se till att apparaten har svalnat innan du utför underhåll eller rengöring.

Använd inte ångtvätt.

Använd inte stålull, slipsvampar eller slipande/frätande rengöringsmedel, eftersom dessa kan skada apparatens ytor.

INRE OCH YTTRE YTOR

- Rengör ytorna med en fuktig trasa av mikrofiber. Om de är mycket smutsiga, tillsätt några droppar pH-neutralt rengöringsmedel. Torka med en torr duk.
- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.
- Med jämna mellanrum, eller vid spill, ska man ta bort den roterande glasplattan och dess stöd för att rengöra ugnens botten och avlägsna alla matrester.
- Grillen behöver inte rengöras eftersom den starka hettan bränner bort all smuts. Använd denna funktion på en regelbunden basis.

TILLBEHÖR

Alla tillbehör kan maskindiskas med undantag av crisppannan. Crisppannan ska rengöras med vatten och mildt rengöringsmedel. För envist smuts, gnugga försiktigt med en trasa. Låt alltid crisppannan svalna innan du rengör den.

FELSÖKNING



Ladda ner Användning och skötsel från www.hotpoint.eu för mer information

Problem	Möjlig orsak	Åtgärder
Ugnen fungerar inte.	Strömavbrott. Frånkoppling från elnätet.	Kontrollera att det inte är strömavbrott och att ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
Ugnen avger ljud, även när den är avstängd.	Kylfläkt aktiv.	Öppna luckan eller vänta tills kylningsprocessen är klar.
Displayen visar "Err".	Programvarufel.	Kontakta närmaste kundservice och ange bokstaven eller numret som följer texten "Err".

TEKNISKA DATA

 En fullständig specifikation för produkten, inklusive energieffektivitetsbetyg, kan laddas ner från vår webbplats www.hotpoint.eu

HUR MAN FÅR TAG PÅ HANDBOKEN ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL

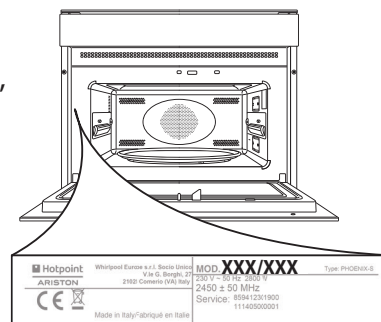
>  Ladda ner Användning och skötsel från vår hemsida www.hotpoint.eu (du kan använda den här QR-koden) genom att uppge produktens artikelnummer.

> Du kan även kontakta vår kundservice



KONTAKTA VÅR KUNDSERVICE

Du hittar våra kontaktuppgifter i garantiboken. När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens märkskylt.



DAILY REFERENCE GUIDE



THANK YOU FOR PURCHASING A HOTPOINT - ARISTON PRODUCT

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

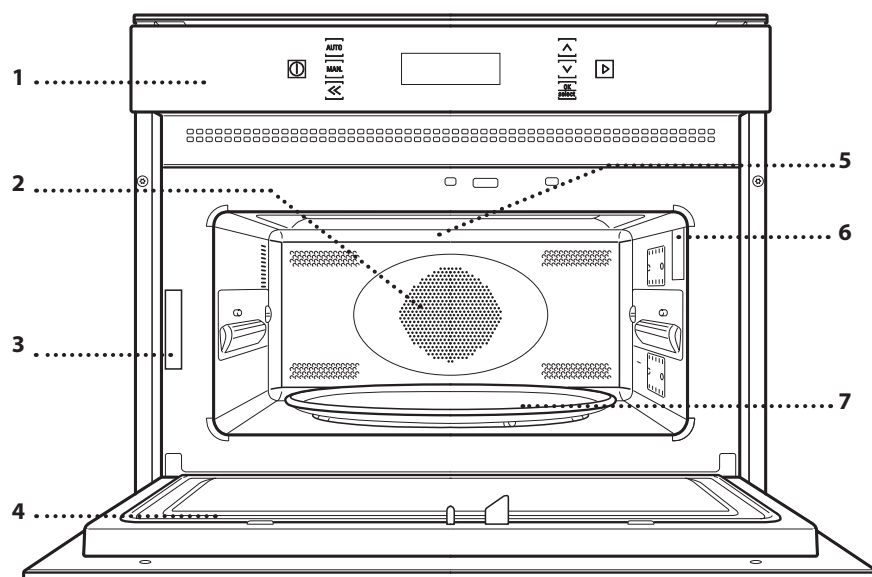


You can download the Safety Instructions and the Use and Care Guide by visiting our website www.hotpoint.eu and following the instructions on the back of this booklet.



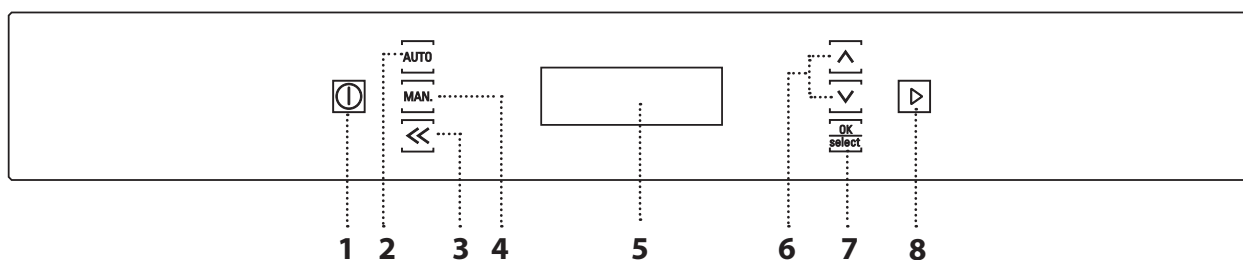
Read the safety instructions carefully before using the product

PRODUCT DESCRIPTION



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

CONTROL PANEL



1. ON/OFF

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

2. AUTOMATIC

For scrolling through the list of automatic functions.

3. BACK

For returning to the previous settings menu.

4. MANUAL

For scrolling through the list of manual functions.

5. DISPLAY

6. NAVIGATION BUTTONS
For changing the settings and values of a function.

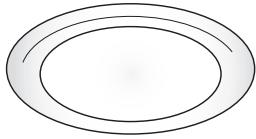
7. CONFIRMATION BUTTON

For confirming a selected function or a set value.

8. START

For starting a function. When the oven is switched off, it activates the "Jet Start" microwave function.

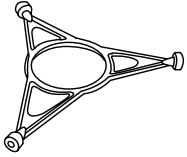
TURNTABLE



Placed on its support, the glass turntable can be used with all cooking methods. The turntable must always be used as a base for other

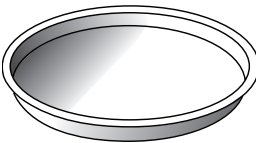
containers or accessories, with the exception of the rectangular baking tray.

TURNTABLE SUPPORT



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

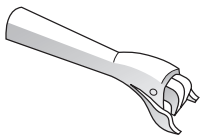
CRISP PLATE



Only for use with the specific "Crisp Dynamic" function. The crisp plate must always be placed in the centre of the glass turntable and can be

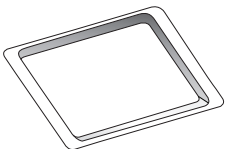
preheated when empty, using the special function for this purpose only. Place the food directly on the crisp plate.

HANDLE FOR THE CRISP PLATE



Useful for removing the hot crisp plate from the oven.

RECTANGULAR BAKING TRAY

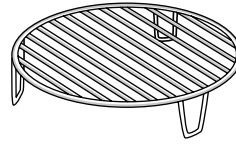


Only use the baking tray with functions that allow for convection cooking; it must never be used in combination with microwaves. Insert the

tray 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.

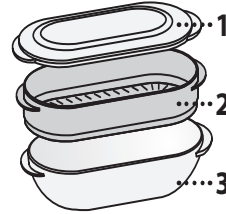
WIRE SHELF



This allows you to place food closer to the grill, for perfectly browning your dish and for optimal hot air circulation. Place the wire shelf on the

turntable, making sure that it does not come into contact with other surfaces.

STEAMER



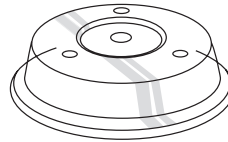
To steam foods such as fish or vegetables, place these in the basket (2) and pour drinking water (100 ml) into the bottom of the steamer (3) to achieve the right amount of steam.

To boil foods such as pasta, rice or potatoes, 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 cover (1) provided.

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

COVER



Useful for covering food while it is cooking or heating in the microwave. The cover reduces splashes,

keeps foods moist and can also

be used to create two cooking levels.

It is not suitable for use with convection cooking or with any of the grill functions (including "Crisp Dynamic").

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


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

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

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

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

MAN. MANUAL FUNCTIONS


 **MICROWAVES**
For quickly cooking and reheating food or drinks.

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


Recommended accessory: **cover**

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


Required accessories: Crisp plate, handle for the crisp plate

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

Recommended accessories: **wire shelf**

 **GRILL + MICROWAVES**
For quickly cooking and gratinating dishes, combining the microwave and grill functions.

Recommended accessories: **wire shelf**

 **TURBO GRILL + MICROWAVES**
For quickly cooking and browning your food, combining the microwave, grill and convection oven functions.


Recommended accessories: **wire shelf**


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

Recommended accessories: **Rectangular baking tray/wire shelf**

 **CONVECTION + MICROWAVES**
For preparing oven-baked dishes in a short amount of time.

Recommended accessories: **wire shelf**


 **FAST REHEATING**
For quickly heating the oven before activating a cooking cycle. Wait for the function to finish before placing food inside the oven.






 **TEMP SETTINGS**
For changing the oven settings (language, Eco mode, brightness, audible signal volume, clock).

Please note: When Eco mode is active, the brightness of the display will be reduced after a few seconds to save energy. The display is reactivated automatically whenever any of the buttons are pressed, etc.


AUTO AUTOMATIC FUNCTIONS






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

 **DEFROST DYNAMIC**
For quickly defrosting various different types of food simply by specifying their weight. Food should be placed directly onto the glass turntable. Turn the food when prompted.


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




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

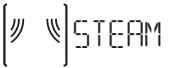
 **CRISP DYNAMIC**
 For quickly reheating and cooking frozen foods and giving them a golden, crunchy top. Only use this function with the crisp plate provided. Turn the food when prompted.

CATEGORY	FOOD	WEIGHT
 1*	FRENCH FRIES (spread out in a single layer and sprinkle with salt before cooking)	300 - 600 g
 2*	PIZZA, THIN CRUST	250 - 500 g
 3*	PIZZA, THICK CRUST	300 - 800 g
 4*	CHICKEN WINGS, CHICKEN PIECES (Lightly oil the plate)	300 - 600 g
 5*	FISH FINGERS (Crisp plate must be preheated)	200 - 600 g

Required accessories: **Crisp plate, handle for the crisp plate**

 **COOK DYNAMIC**
 For oven-cooking foods quickly and achieving optimal results. Use cookware that is suitable for oven cooking and resistant to microwaves.

CATEGORY	FOOD	WEIGHT
 1	ROAST CHICKEN	800 g - 1.5 kg
 2	BISCUITS	1 batch
 3	WHOLE FISH	600 g - 1.2 kg
 4	POTATO GRATIN	800 g - 2 kg
 5	ROAST BEEF	800 g - 1.5 kg

 **STEAM DYNAMIC**
 For steam-cooking foods such as vegetables or fish, using the steamer provided. An initial preparation phase automatically generates steam, bringing the water poured into the bottom of the steamer to the boil. Timings for this phase may vary. The oven then proceeds with steam-cooking the food, according to the time set.

Some indicative cooking times are as follows:

- FRESH VEGETABLES (250-500 g): 4-6 minutes;
- FROZEN VEGETABLES (250-500 g): 5-7 minutes;
- FISH FILLETS (250-500 g): 4-6 minutes.

Required accessories: **Steamer**

USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

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 scroll along the display.



Use **▲** or **▼** to scroll through the list of available languages and select the one you require.

Press **OK select** to confirm your selection.

Please note: The language can subsequently be changed from the "Settings" menu.

2. SET THE TIME

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



Use **▲** or **▼** to set the hour you require and press **OK select**: The two digits for the minutes will flash on the display.



Use **▲** or **▼** to set the minutes and press **OK select** to confirm.

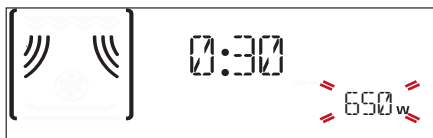
Please note: You may need to set the time again following lengthy power outages.

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

Press **ⓘ** to switch on the oven, then use **AUTO** or **MAN.** to access the menus for the manual and automatic functions.

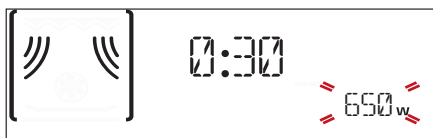
To scroll through the menu, keep pressing **AUTO** or **MAN.** until the function you require is shown on the display: The display will show the icon for the function and the basic settings for it that you can change.



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.



When a setting is flashing on the display, use **▲** or **▼** change it, then press **OK select** to confirm and continue to alter the settings that follow (if possible).



Note: Pressing **◀** allows you to change the previous setting again.

3. ACTIVATE THE FUNCTION

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



You can press **ⓘ** at any time to pause the function that is currently active.

. SAFETY LOCK

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



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

. PAUSE

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

To start it up again, close the door and press **▶**

. 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.

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

. AUTOMATIC FUNCTIONS AUTO

CATEGORIES

When using certain automatic functions, you will need to select a category for the food you are cooking in order to achieve the best results. The reference category corresponds to the number indicated at the top right of the display. Refer to the table containing descriptions of the functions for information on all of the categories.



Once you have selected the category, most of the automatic functions will also require you to enter the weight of the food.

DEGREE OF DONENESS

Most of the automatic functions will prompt you to select how well done (minimum, low, medium, high, maximum) you require the food to be. The degree of doneness can only be altered during the first 20 seconds of operation after activating the function: Activate the function and then press **▲** or **▼** to select the setting you require.



ACTIONS (STIRRING OR TURNING FOOD)

Certain automatic functions require you to turn or stir the food, for example, and will pause in order for you to do so.



Once the oven has paused cooking, open the door and carry out the action you are prompted to perform before closing the door again and pressing **▶** to continue with cooking.

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

. RESIDUAL HEAT

In many cases, when food has been cooked, the oven will activate an automatic cooling process, which will be indicated on the display.



To view the clock during this process (with the oven switched off), press <<

Please note: Opening the door will temporarily interrupt the process.

. TIMER

When the oven is switched off, the display can be used as a timer. To activate the function and set the length of time you require, press ^ or v



Press **OK select** to activate the timer: An audible signal will sound and the display will indicate once the timer has finished counting down the selected time.

Once the timer has been activated, you can activate a function as well: The timer will continue to count down the selected time automatically without having any effect on the function.



To go back to viewing the timer, wait for the function to finish or switch off the oven by pressing ①

Please note: The timer does not activate any of the cooking cycles.

To change the time set for the timer, press << to pause it and then press << twice to go back to viewing the current time.

. SETTINGS






















































To change the oven settings, keep pressing **MAN.** until "SETTINGS" appears on the display and then press **OK select** to access the menu.

Use ^ or v to scroll through the menu and press **OK select** to access the setting you would like to change.

Use ^ or v to change the setting and press **OK select** to confirm.


COOKING TABLE











FOOD	FUNC-TION	TEMP. (°C)/GRILL LEVEL	POWER (W)	TIME	ACCESSORIES
Sponge cakes		160-180	-	30-60	
		160-180	90	25-50	
Filled pies (cheesecake, strudel, apple tart)		160-190	-	35-70	
Biscuits		170-180	-	10-20	
Meringues		100-120	-	40-50	
Rolls		210-220	-	10-12	
Loaves of bread		180-200	-	30-35	
Pizza/bread		190-220	-	20-40	
Pizza (0.4-0.5 kg)		-	-	14-16	
Quiche (vegetable tart, quiche lorraine)		180-190	-	40-55	

FOOD	FUNCTIONS	TEMP. (°C)/ GRILL LEVEL	POWER (W)	TIME (MIN)	ACCESSO- RIES
Quiche lorraine (1-1.2 kg)		-	-	18-20	
Lasagne/pasta bake		Medium	350-500	15-40	 
Roast lamb/veal/roast beef (1.3-1.5 kg)		170-180	-	70-80*	 
		160-180	160	50-70*	 
Roast beef – medium (1.3-1.5 kg)		170-180	-	40-60*	 
Roast chicken/rabbit/duck (whole 1-1.2 kg)		210-220	-	50-70*	 
		210-220	350	45-60*	 
Chicken/rabbit/duck (fillets/pieces)		Medium - High	350-500	20-40*	 
Chicken pieces (0.4-1 kg)		-	-	12-18	
Baked fish (whole)		High	160-350	20-40	 
Fish fillets/slices		High	-	15-30*	 
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Medium	500-650	25-50	 
Toasted sandwiches		High	-	3-6	
Sausages/kebabs/spare ribs/hamburgers		Medium - High	-	20-40*	
Sausages/burgers (0.2-1 kg)		-	-	6-16**	
Baked potatoes		Medium	350-500	20-40*	 
Potato wedges (0.3-0.8 kg)		-	-	10-20**	
Baked fruit		Medium	160-350	15-25	 
Vegetable gratin		High - Medium	-	15-25	 
Fried vegetables (0.3-0.8 kg)		-	-	8-18	

* Turn the food halfway through cooking

** Preheat the crisp plate for 3-5 minutes

 www.hotpoint.eu Download the Use and Care Guide from www.hotpoint.eu for the table of tested recipes, compiled for the certification authorities in accordance with the standards IEC 60705 and IEC 60350

FUNCTIONS	Crisp 	Grill 	Grill + Microwaves 	Turbo Grill + Microwaves 	Convection Bake 	Convection Bake + Microwaves 
ACCESSORIES	Heatproof plate/container suitable for use in microwaves 	Low wire shelf 	Crisp plate 	Rectangular baking tray 		

CLEANING

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

Do not use steam cleaners.

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

INTERIOR AND EXTERIOR SURFACES

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

ACCESSORIES

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

TROUBLESHOOTING



Download the Use and Care Guide at www.hotpoint.eu for more information

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

TECHNICAL SPECIFICATION

A complete specification for the product, including energy efficiency ratings, can be downloaded from our website www.hotpoint.eu

HOW TO OBTAIN THE USE AND CARE GUIDE

> Download the Use and Care Guide from our website www.hotpoint.eu (you can use this QR code), specifying the product's commercial code.

> Alternatively, contact our After-sales Service



CONTACTING OUR AFTER-SALES SERVICE

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

