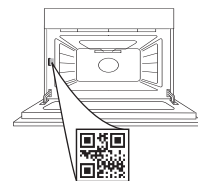


**THANK YOU FOR BUYING A HOTPOINT-ARISTON PRODUCT**

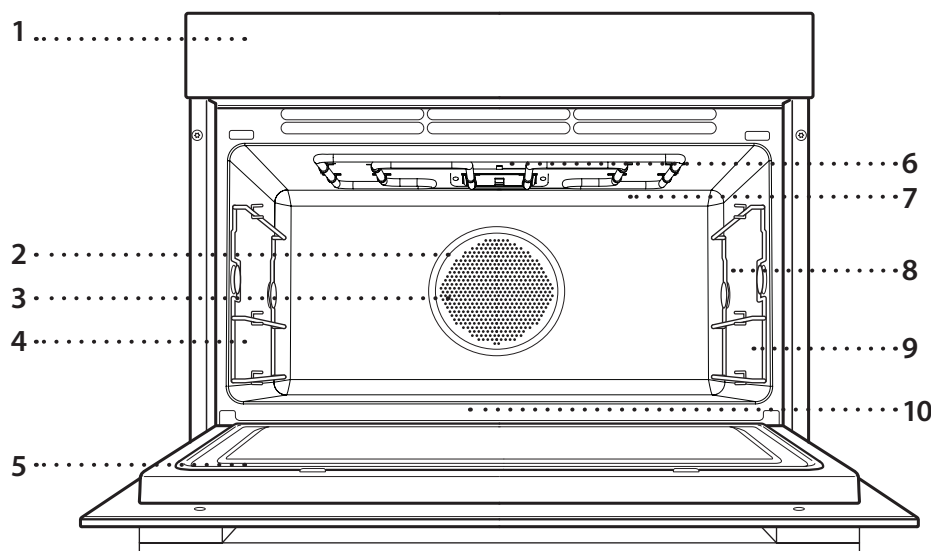
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.register10.eu

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



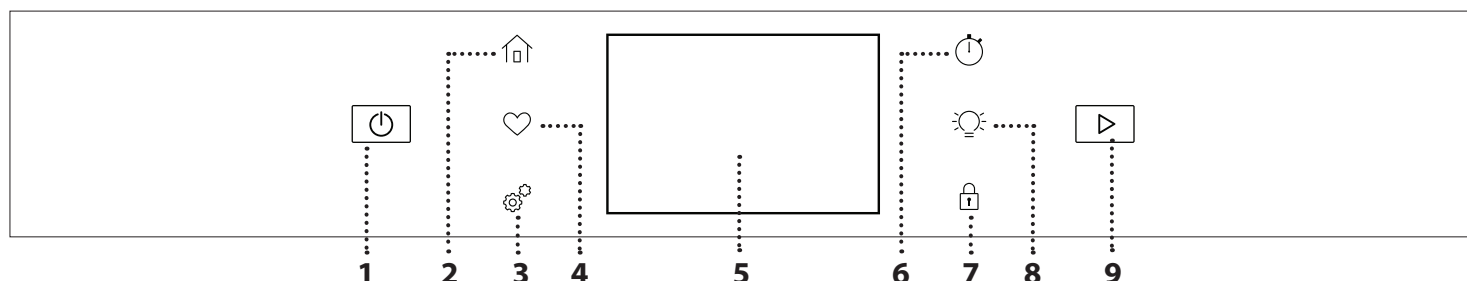
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan
3. Circular heating element (not visible)
4. Shelf guides
5. Door
6. Lamp
7. Grill
8. Food probe insert point
9. Identification plate (do not remove)
10. Lower heating element (not visible)

CONTROL PANEL DESCRIPTION

**1. ON / OFF**

For switching the oven on and off

2. HOME

For quick access to the main menu.

3. TOOLS

To choose from several options and also change the oven settings and preferences.

4. FAVORITES

For retrieving up the list of your favorite functions.

5. DISPLAY**6. TIMER**

This function can be activated either when using a cooking function or alone for keeping time.

7. LOCK

Enables you to lock the buttons on the touch pad so they cannot be pressed accidentally.

8. LIGHT

To switch on or off the oven lamp and save energy.

9. START

For starting a function.

Hotpoint

ARISTON

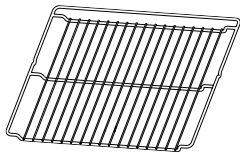
ACCESSORIES

Before purchasing other accessories that are available on the market, make sure that they are heat-resistant and suitable for steaming.

Make sure that there is a gap of at least 30 mm between the top of any container and the walls of the

cooking compartment in order to allow steam to flow sufficiently.

Accessories during microwave function may raise in temperature. It is recommended to use protection to handle accessories at the end of the cycle.



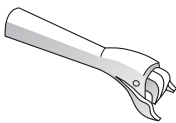
WIRE SHELF

The wire shelf is suitable for all cooking modes, also in Microwave cooking. When using microwaves place the wire shelf always on level 1 (the lower one). You can place food directly on the wire shelf or use it to support baking trays and tins or other ovenware resistant to heat and microwaves.



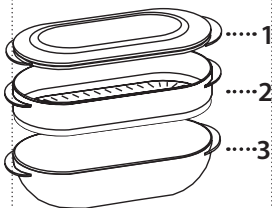
BAKING TRAY

The baking tray is suitable for all cooking modes except for "Microwave" functions. Can be used to cook all kind of foods without container. Use it to collect the cooking juices, placing it below the wire shelf.



HANDLE FOR CRISP PLATE

Useful for removing the hot Crisp plate from the oven.



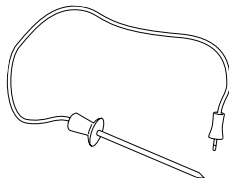
STEAMER*

(ONLY IN SOME MODELS)

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

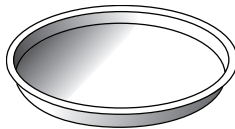
To boil foods such as potatoes, pasta, rice or cereals, place these directly on the bottom of the steamer (the basket is not required) and add an appropriate amount of drinking water for the amount you are cooking. For best results, cover the steamer with the lid (1) provided.

Always place the steamer on the wire shelf at level 1 and only use it with the appropriate cooking functions, or with microwave function.



FOOD PROBE

To accurately measure the core temperature of food during cooking. Thanks to its rigid support, it can be used for meat and fish.



CRISP PLATE

Only for use with the designated functions. The Crisp plate must always be placed in the center of the wire shelf and can be pre-heated when empty, using the special function for this purpose only. Place the food directly on the Crisp plate. Place the silicone feet between the bars of the wire shelf for added stability.

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

*Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

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

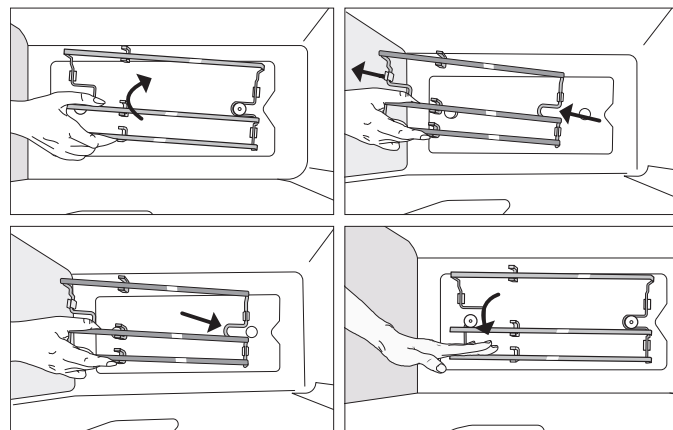
Then slide it horizontally along the runners as far as possible. Other accessories, like the baking tray, are to be inserted horizontally, letting them slide on the runners

Push the accessories all the way in, making sure, that it does not touch the appliance door.

REMOVING AND REFITTING THE LADDER RACKS

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

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



FUNCTIONS

MANUAL MODES



MICROWAVE

For quickly cooking and reheating food or drinks.

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

POWER (W)	RECOMMENED FOR
950	Quickly reheating drinks or other foods with a high water content. If the food contains egg or cream choose a lower power.
750	Cooking vegetables.
600	Cooking meat, fish and dishes that cannot be stirred.
500	Cooking meaty sauces, or sauces containing cheese or egg. Finishing off meat pies or pasta bakes.
350	Slow, gently cooking. Perfect for melting butter or chocolate.
160	Defrosting frozen foods or softening butter and cheese.
90	Softening ice cream.

ACTION	FOOD	POWER (W)	DURATION (min)
Reheat	2 cups	950	1 - 2
Cook	Sponge cake	750	5 - 6
Cook	Egg custard	750	10 - 12
Cook	Meat loaf	600	15 - 25



CRISP

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

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

FOOD	DURATION (min)
Leavened cake	10 - 12
Hamburgers*	9 - 15

*Turn food halfway through cooking

CRISP FRY: Fresh Foods and Frozen Foods

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

To achieve best results with fresh foods brush or season with a little quantity of oil. Cook frozen food directly without any addition of oil.

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



FAST PREHEAT

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

Required accessories: wire shelf with pan or baking tray



GRILL

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

Recommended accessories: wire shelf

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



GRILL + MW

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

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



TURBO GRILL

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

Recommended accessories: wire shelf



TURBO GRILL + MW

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

Hotpoint

ARISTON

FOOD	POWER (W)	GRILL LEVEL	DURATION (min)
Roast Chicken	350	Medium	20 - 30

*Turn food halfway through cooking

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



CONVENTIONAL

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

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

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



CONVENTIONAL + MW

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

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



FORCED AIR

For cooking sweets and meats with hot air circulation. To achieve best results this function have the preheating phase: wait the end of preheat to insert the food. Is possible to use it for cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.

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



FORCED AIR + MW

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

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



CONVECTION BAKE

For cooking meat, baking cakes and pies with fillings on one shelf only. To achieve best results this function have the preheating phase: wait the end of preheat to insert the food.

Required accessories: wire shelf with pan or baking tray



CONVECTION BAKE + MW

For quickly cooking all food with a liquid filling, by combining the microwave, conventional heating and air convection.

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



SPECIAL FUNCTIONS



KEEP WARM

For keeping just-cooked food hot and crisp, including meat, fried foods or cakes.



RISING

For optimal proving of sweet or savoury dough. To maintain the quality of proving, do not activate the function if the oven is still hot following a cooking cycle.

Required accessories: wire shelf and heatproof container.



YOGURT

For making yogurt.

Required accessories: wire shelf and heatproof container.



DEHYDRATION

To dehydrate fruits and vegetables. Cut in thin slices and place directly on wire shelf.

Required accessories: wire shelf



MAXI-COOKING

For cooking large joints of meat (above 2.5 kg). It is advisable to turn the meat over during cooking, to obtain even browning on both sides. It is best to baste the meat every now and again to prevent it from drying out.

Required accessories: baking tray at level 2.



ECO CYCLE

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

Required accessories: wire shelf with pan or baking tray.



COOK 3

For cooking different foods that require the same cooking temperature on three levels at the same time without mixing flavors and smells.

This function can be used to cook cookies, tarts, frozen pizzas and to prepare a complete meals. The oven does have to be preheated.



COOKIES

Use this function to cook three trays of similar shortbread biscuits to maximize results. The function includes a preheat. Take the three trays out of the oven at the same time.



TART

Use this function to cook three trays of similar tarts to maximize results. The function includes a preheat. Take the three trays out of the oven at the same time.



PIZZA (FROZEN)

Use this function to cook three trays of similar frozen pizzas to maximize results. The function includes a preheat. Take the three trays out of the oven at the same time.



COOK 3 MENU 1

This cycle is designed to cook a complete meat-based meal and a dessert. The oven requires preheating.

Example of complete meal

Prepare a fruit tart according to your preferences in a round pan to be placed on the wire shelf at level 3. Prepare a lasagna according to your preferences (1.5 - 2 kg) in a pan to be placed on the wire shelf at level two. Prepare 6-10 chicken drumsticks with diced potatoes (500 - 800 g) directly in the baking tray to be placed on level 1. After preheating, bake all the dishes at the same time. After 50-60 minutes take out the tart, after 60-70 minutes take out the lasagna, after 80-90 minutes take out the chicken with potatoes.



COOK 3 MENU 2

This cycle is designed to cook a complete fish

Hotpoint

ARISTON

or vegetarian meal and a dessert. The oven requires preheating.

Example of complete meal

Prepare a fruit tart according to your preferences in a round pan to be placed on the wire shelf at level 3. Prepare pesto lasagna or cannelloni according to your preference (1.5 - 2 kg) in a metal or pyrex tray to



AUTO MODES

With the Auto Modes, simply select the type and weight or the quantity of the food items to obtain the best results. The oven will automatically calculate the optimum settings and continue to change them as cooking progresses.

To use at best this function, follow the indications on the relative cooking table.

Due to food variability, the cooking duration is set on an average grade. We always recommend to check the internal doneness of food and in case prolong the cooking time to achieve proper doneness.

MY MENU DEFROST

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

CRISP BREAD DEFROST

This exclusive function allows you to defrost frozen bread. Combining both Defrost and Crisp technologies, your bread will taste and feel as if it were freshly baked. Use this function to quickly defrost and heat frozen rolls, baguettes & croissants. The Crisp Plate must be used in combination with this function, directly placed on wire shelf.

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

MY MENU REHEAT

For reheating ready-made food that is either frozen or at room temperature. The oven automatically calculates the settings required to achieve the best results in the shortest amount of time. Place food on a microwave-safe and heatproof dinner plate or dish directly on wire shelf at level 1.

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

be placed on the wire shelf at level two. Prepare fish fillets in foil (700 - 900 g) with sliced vegetables (600 - 900 g) directly in the baking tray to be placed on level 1. After preheating, bake all the dishes at the same time. After 45-55 minutes take out the tart, after 55-65 minutes take out the lasagna, after 60-70 minutes take out the fish with vegetables.

Food	Weight/portions/pieces	Note
Water	100 - 500 g	Heat uncovered in a single container.

MY MENU SOFT & MELT

For melting and softening food. The oven automatically calculates the settings required to achieve the best results in the shortest amount of time. Place food on a microwave-safe and heatproof container directly on the wire shelf at level 1.

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

MY MENU MW SOUS VIDE

Sous vide is a professional cooking technique that requires the use of vacuumized food grade plastic pouches, cooking at precisely controlled temperatures. This innovative function uses microwaves to accelerate the cooking process without losing the accuracy and performance guaranteed by this cooking method. The gradual and accurate cooking process contributes to the development of exceptional tenderness, flavor, and also ensures cooking uniformity within the whole food. This function allows you to cook meat, fish, vegetables and fruits, achieving chef's results. Check the Sous Vide cooking table to properly use the function.

OTHER FUNCTIONS MENU



FAVORITES

For retrieving the list of favorite functions.



SETTINGS

For adjusting the oven settings.

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

Hotpoint

ARISTON



KITCHEN TIMER

This function can be activated either when using a cooking function or alone for keeping time. Once started, the timer will continue to count down independently without interfering with the function itself. Once the timer has been activated, you can also select and activate a function.

The timer will continue counting down at the top-right corner of the screen.

To retrieve or change the kitchen timer:

- Press kitchen timer option.

An audible signal will sound and the display will indicate once the timer has finished counting down the selected time.

- Tap "PAUSE" if you want to pause the timer. You can then tap "RESUME" to restart the timer.
- Tap "CANCEL" to cancel the timer or set a new timer duration.
- Tap "+1 min" to increase the duration of 1 minute.



LIGHT

To switch on or off the oven lamp.



CONTROL LOCK

The "Control Lock" enables you to lock the buttons on the touch pad so they cannot be pressed accidentally.

To unlock the appliance, long press the lock key on the touch pad.

AUTO MODES COOKING TABLE

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

Category	Food	Weight/ portions/pieces	Notes	Accessories
PASTA & CEREALS	Pasta Boil	1 - 3 portions	Set recommended cook time for the pasta. Add salted water and pasta all together into the steamer bottom and cover with steamer lid. Consider around 100g of pasta for each portion. Use 400g of water for each portion of pasta.	1 
	Lasagna	600 g - 2.0 kg	Prepare according to your favorite recipe. Pour bechamel sauce on top and sprinkle with cheese to get perfect browning.	1 
	Rice	1 - 4 portions	Set recommended cook time for rice. Add water and rice all together into the steamer bottom and cover with lid. Consider around 100g of rice for each portion. Use 300g of water for eac portion of rice.	1 
	Spelt	1 - 4 portions	Set recommended cook time for spelt. Add water and spelt all together into the steamer bottom and cover with lid. Consider around 100g of spelt for each portion. Use 300g of water for each portion of spelt.	1 
	Barley	1 - 4 portions	Set recommended cook time for barley. Add water and barley all together into the steamer bottom and cover with lid. Consider around 100g of barley for each portion. Use 300g of water for each portion of barley.	1 

ACCESSORIES								
	Wire shelf	Heathproof tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray	Heath and MW-proof container	Food Probe	Steamer bottom and lid	Entire steamer	Crisp plate

Category	Food	Weight/ portions/pieces	Notes	Accessories
MEAT	Roast Beef	-	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving.	1  +  + 
	Burger Patties	100 - 500 g	Lightly grease the crisp plate before preheating. The crisp plate needs to be preheated before inserting the food. The oven will notify you when it's time to insert the food. To get perfect results, during cooking you will be asked to turn food.	1  + 
	Roast Beef - Slow cooking	-	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving.	1  +  + 
	Roast Pork	-	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving.	1  +  + 
	Pork Shank	-	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving.	1  +  + 
	Pork Ribs	400 g - 1.5 kg	Brush with oil and season as you prefer. Rub with salt and pepper. Distribute evenly in the container with the bone side downwards.	1  + 
	Bacon	50 - 400 g	The crisp plate needs to be preheated before inserting the food. The oven will notify you when it's time to insert the food. Distribute evenly in the crisp plate after preheat. To get perfect results, during cooking you will be asked to turn food.	1  + 
	Sausages & Wurstel	200 g - 1.0 kg	Distribute evenly on the crisp plate. Pierce the sausages with a fork to prevent bursting. To get perfect results, during cooking you will be asked to turn food.	1  + 
	Roast Chicken	800 g - 2.5 kg	Brush with oil and season as you prefer. Rub with salt and pepper. Insert into the oven with the breast side up.	1  + 
	Poultry Pieces	1 batch	Brush with oil and season as you prefer. Distribute evenly on the wire shelf. Use wire shelf on level 2 and baking tray with one cup of water on level 1 to collect foods essudates.	2  + 1 
	Poultry Breast Steamed	-	Add around 100g of water in the steamer bottom and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1  + 
	Breaded Fried Chicken	100 - 500 g	Brush with oil. Distribute evenly in the crisp plate.	1  + 

ACCESSORIES								
	Wire shelf	Heathproof tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray	Heath and MW-proof container	Food Probe	Steamer bottom and lid	Entire steamer	Crisp plate

Category	Food	Weight/ portions/pieces	Notes	Accessories
FISH	Roasted Whole Fish	-	Brush with oil and season as you prefer.	1  +  + 
	Whole Fish Steamed	-	Add around 100g of water in the steamer bottom and position the fish in the center of the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1  + 
	Roasted Fish Steak	200 - 800 g	Brush with oil and season as you prefer.	1  + 
	Fish Fillets Steamed	-	Add around 100g of water in the steamer bottom and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1  + 
	Mussels Steamed	-	Add around 100g of water in the steamer bottom and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1  + 
	Shrimps Steamed	-	Add around 100g of water in the steamer bottom and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1  + 
	Fish and Chips [*]	1-3 portions	Distribute evenly in the crisp plate alternating the fish fillets and the potatoes. Consider around 100g of fish and 100g of chips for each portion.	1  + 
	Fried Seafood [*]	200 - 800 g	Distribute evenly in the crisp plate.	1  + 
	Fish Fingers [*]	200 - 800 g	Distribute evenly in the crisp plate. To get perfect results, during cooking you will be asked to turn food.	1  + 
VEGETABLES	Roasted Potatoes	300 g - 1 kg	Cut in pieces, season with oil, salt and flavor with herbs. Distribute evenly in the crisp plate. To get perfect results, during cooking you will be asked to stir food.	1  + 
	Stuffed Vegetables	600 g - 2.0 kg	Scoop out the vegetable and fill with a mixture of the vegetable flesh itself, minced meat and shredded cheese. Season with garlic, salt and flavor with herbs as you prefer.	1  + 
	Potatoes Gratin	400 g - 1.5 kg	Slice and place into a large container. Season with salt, pepper and pour over cream. Sprinkle cheese on top.	1  + 
	Potatoes Pieces Steamed	-	Add around 100g of water in the steamer bottom. Cut in pieces and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1  + 
	Roots Vegetables Steamed	-	Add around 100g of water in the steamer bottom. Cut in pieces and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1  + 
	Soft Vegetables Steamed	-	Add around 100g of water in the steamer bottom. Cut in pieces and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1  + 
	Fruit Pieces Steamed	-	Add around 100g of water in the steamer bottom. Cut in pieces and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1  + 
	Vegetables Steamed [*]	-	Add around 100g of water in the steamer bottom and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid.	1  + 
	Fried Potatoes [*]	200 - 600 g	Distribute evenly in the crisp plate.	1  + 
	Potato Croquettes [*]	200 - 600 g	Distribute evenly in the crisp plate.	1  + 
	Fried Pepper	100 - 500 g	Cut in pieces and season with oil. Distribute evenly in the crisp plate.	1  + 

ACCESSORIES								
	Wire shelf	Heathproof tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray	Heath and MW-proof container	Food Probe	Steamer bottom and lid	Entire steamer	Crisp plate

Hotpoint

ARISTON

Category	Food	Weight/ portions/pieces	Notes	Accessories
SALTY BAKERY	Sandwich Loaf	400 g - 1.0 kg	Prepare dough according to your favorite recipe for a light bread. Form into a loaf container before rise. Use the oven's dedicated rise function.	1 
	Pizza	400 g - 1.2 kg	Prepare pizza dough according to your favorite recipe. Leave it to rise using the oven's dedicated function. Roll out the dough into a lightly greased baking tray. Add topping as you prefer.	2 
	Pizza [*]	250 - 700 g	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil.	1  + 
	Salty Cake	800 g - 1.5 kg	Line a pie dish for 8-10 portions with a pastry and pierce it with a fork. Fill the pastry according to your favorite recipe.	1 
SWEET BAKERY	Sponge Cake	400 g - 1.2 kg	Prepare a fatless sponge cake batter. Pour into lined and greased baking pan.	1 
	Marble Cake	400 g - 1.2 kg	Prepare a marble cake batter according to your favorite recipe. Pour into lined and greased baking pan.	2 
	Muffins	1 batch	Prepare a batter for 16-18 pieces according to your favorite recipe and fill in paper moulds. Distribute evenly on the baking tray.	2 
	Cookies	1 batch	Make a batch of 500g flour, 200g salted butter, 200g sugar, 2 egg. Flavor with fruit essence. Let cool down. Stretch evenly the dough and shape as you prefer. Lay the cookies on a baking tray.	2 
	Brownies	1 batch	Prepare according to your favorite recipe. Spread batter on the baking pan covered with baking paper.	1 
	Strudel	1 batch	Prepare a mix of diced apple, pine nuts, cinnamon and nutmeg. Put some butter in a pan, sprinkle with sugar and cook for 10-15 minutes. Roll it into a pastry and fold the external part.	2 
	Apple Pie	-	Line a pie dish with the pastry and sprinkle the bottom with bread crumbs to absorb the juice from the fruit. Fill with chopped fresh fruit mixed with sugar and cinnamon. Roll out the pastry scraps to make a lid, seal the edges and brush with egg.	1 
EGGS	Scrambled Eggs	2-10 pieces	Prepare according to your favourite recipe into a single container. To get perfect results, during cooking you will be asked to stir food.	1 
SNACKS	Popcorn	-	Always place the bag directly on the wire shelf. Pop only one bag at a time. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1 
	Chicken Nuggets [*]	200 - 700 g	Distribute evenly in the crisp plate.	1  + 

ACCESSORIES								
	Wire shelf	Heathproof tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray	Heath and MW-proof container	Food Probe	Steamer bottom and lid	Entire steamer	Crisp plate

MW SOUS VIDE TABLE

This function allows you to cook meat, fish, vegetables and fruits, achieving chef's results. Check this cooking table to properly use the function.

Select the food category you want to cook and follow the suggested settings. Select the food weight (and the cooking temperature, only for beef) and follow thickness indications if present. Enter the suggested cooking time: this is the specific cooking time for the type of food and its quantity and will start after a Sensing phase in which the oven brings the food to the optimal temperature condition to begin cooking in order to ensure optimal performance. The Sensing phase will be longer for heavier weights. To better plan your meals, use the column in the table indicating the approximate times of the Sensing phase.

Use a maximum of 2 bags with similar amounts of food and select the total weight of the two in the function.

Remember that suggested cooking times are referred to refrigerated food. Results are dependent on the quality of the ingredients and good hygiene manners. Prefer to use fresh and high quality food to experience the best results. Do not use this function to reheat the food. Place the vacuum-sealed food on the wire shelf at level 1. Do not place the bags on top of one other to ensure the heat is evenly distributed.

Recipe	Food	Thickness (not selectable)	Weight (selectable)	Temperature [°C]	Sensing Phase (time to reach temperature - not editable)	Cooking time*
Beef	Tender cuts (tenderloin)	2 - 3 cm	100 - 250 g	60 - 65	25 - 45 min	40 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g		50 - 70 min	70 - 120 min
	Tough cuts (chuck)	2 - 3 cm	100 - 250 g	65 - 70	25 - 45 min	60 - 80 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g		50 - 70 min	70 - 120 min
Pork	Tender cuts (tenderloin)	3 - 5 cm	100 - 250 g	-	30 - 50 min	40 - 60 min
			275 - 500 g	-	55 - 75 min	70 - 90 min
	Tough cuts (shoulder)	2 - 3 cm	100 - 250 g	-	30 - 50 min	50 - 80 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g	-	55 - 75 min	90 - 120 min
Fish	Fatty (salmon)	2 - 3 cm	100 - 250 g	-	20 - 40 min	40 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g	-	45 - 65 min	40 - 60 min
	Lean (cod)	2 - 3 cm	100 - 250 g	-	20 - 40 min	30 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g	-	45 - 65 min	30 - 60 min
Vegetables	Root (potatoes, carrots)	pieces	100 - 225 g	-	10 min	5 min
			250 - 350 g	-	15 min	10 min
			375 - 500 g	-	20 min	15 min
	Soft (asparagus, zucchini)	whole, pieces	100 - 225 g	-	10 min	3 min
			250 - 350 g	-	15 min	8 min
			375 - 500 g	-	20 min	12 min
Fruit	Apple, pear, pineapple	pieces, wedges	100 - 250 g	-	35 min	5 min
			275 - 500 g	-	45 min	5 min

* Cooking time: lower values refer to lower weights and doneness; higher values refer to higher weights and doneness.

HOW TO COOK BY COOKING METHOD

To increase the ease of use of the product, following menus groups together all the functions sharing the same cooking method which are already present in the menus divided by food.

Crisp Recipes

Crisp cooking method allows you to automatically achieve a perfect golden brown results both on the top and bottom of the food. Crisp plate is always needed. To get the best results from this function, follow the indications on the relative cooking table.

Crisp Fry Recipes

Crisp Fry cooking method combines the quality of crisp function with the properties of the warm air circulation. It allows crunchy, tasty frying results to be achieved, with a remarkable reduction of oil needed compared to the traditional way of cooking. Crisp plate is always needed. To get the best results from this function, follow the indications on the relative cooking table.

MW Steam Recipes

MW Steam cooking method allows you to achieve optimal results, similar to traditional Steam cooking method, but in easier and quicker way. Steamer accessory is always required. To get the best results from this function, follow the indications on the relative cooking table or oven display.

Hotpoint

ARISTON

HOW TO USE THE TOUCH DISPLAY



To select or confirm:

Tap the screen to select the value or menu item you require.



To scroll through a menu or a list:

Simply swipe your finger across the display to scroll through the items or values.

To confirm settings or access the next screen:

Tap "SET" or "NEXT".

To go back to the previous screen:

Tap ← .

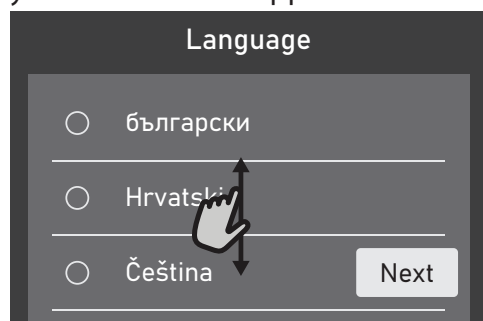
FIRST TIME USE

You will need to configure the product when you switch on the appliance for the first time.

The settings can be changed subsequently by pressing  to access the "Tools" menu.

1. SELECT THE LANGUAGE PREFERENCES

You will need to set the language and the time when you switch on the appliance for the first time.



- Swipe across the screen to scroll through the list of available languages.
- Tap the language you require.

You can change the language later by opening the settings menu.

2. SETTING THE TIME AND DATE

- Tap the relevant numbers to set the time.
- Tap "SET" to confirm.

Once you have set the time, you will need to set the date

- Tap the relevant numbers to set the date.
- Tap "SET" to confirm.

After a long power loss, you need to set the time and date again.

3. SET THE POWER CONSUMPTION

The oven is programmed to consume a level of electrical power that is compatible with a domestic network that has a rating of more than 3 kW (16 Ampere): If your household uses a lower power, you will need to decrease this value (13 Ampere).

- Tap the value on the right to select the power.
- Tap "OKAY" to complete initial setup.

4. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal. Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.

Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it. Heat the oven to 200 °C for around one hour, using the "Fast Preheat" function. Follow the instructions for setting the function correctly.

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

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

To switch on the oven, press  or touch anywhere on the screen.

The display allows you to choose between Manual Modes and Auto Modes.



- Tap the main function you require to access the

corresponding menu.

- Scroll up or down to explore the list.
- Select the function you require by tapping it.

JET START

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

2. SET MANUAL FUNCTIONS

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

MICROWAVE POWER / TEMPERATURE / GRILL LEVEL

- Tap the main function you require to access the corresponding menu.

Hotpoint

ARISTON

According to the selected function, you can activate or deactivate the preheat with a specific toggle.

DURATION

You do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually. In timed mode, the oven cooks for the length of time you select. At the end of the cooking time, the cooking is stopped automatically.

- To set the duration, tap the Time section or the "Set Cook Time" after pressing START.
- Tap the relevant numbers to set the cooking time you require.
- Tap "NEXT" to confirm.

To cancel a set duration during cooking and so manage manually the end of cooking, you can tap the duration value and set "0" or you can open the three dots (⋮) menu and edit the cooking time.

If you want to stop the cycle, open the three dots menu and select "Stop Cooking".

3. SET AUTO MODES

The Auto Modes enable you to prepare a wide variety of dishes, choosing from those shown in the list. Most cooking settings are automatically selected by the appliance in order to achieve the best results.

Furthermore, thanks to a special sensor able to recognize the moisture content of the food, some of the AUTO MODES functions allow you to achieve optimal cooking for any kind of food without any setting: the sensor will stop the cooking at the perfect time. During the last few minutes of cooking only, a countdown will appear on the display, indicating the remaining cooking time.

- Choose a recipe from the list.

Functions are displayed by food categories in the "Auto Modes" menu (see relative tables).

- Once you have selected a function, simply indicate the characteristic of the food (quantity, weight, etc.) you want to cook to achieve the perfect result.

4. SET START TIME DELAY

You can delay cooking before starting a function: The function will start at the time you select in advance.

- Tap "DELAY" to set the start time you require. You can either select the start time or the time at which you would like the food to be ready according to the selected functions.
- Once you have set the required delay, tap "SET" to start the waiting time.
- Place the food in the oven and close the door: The function will start automatically after the period of time that has been calculated.

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

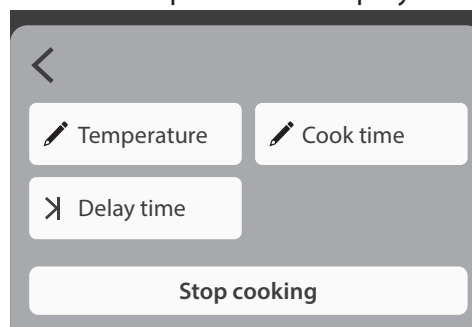
- To activate the function immediately and cancel the programmed delay time, tap "SKIP DELAY".

5. START THE FUNCTION

- Once you have configured the settings, tap "START" to activate the function.

If the oven is hot and the function requires a specific maximum temperature, a message will be shown on the display. You can change the values that have been set at any time during cooking by tapping the value you want to amend.

All the options available to be modified can be explored by opening the three dots (⋮) menu in the bottom left part of the display.



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

6. PREHEATING

If previously activated, once the function has been started the display indicates the status of preheating phase. Once this phase has been finished, an audible signal will sound and the display will indicate "OVEN READY."

- Open the door.
- Place the food in the oven.
- Close the door and tap the "Start now" or the "START" button  to start cooking.

Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result. Opening the door during the preheating phase will pause it. The cooking time does not include a preheating phase.

You can change the default setting of the preheating option for cooking functions that allow you to do that manually.

- Select a function that allows you to select the preheating function manually.
- Use the *Preheating* dedicated toggle in the bottom right of the display to activate or deactivate preheating. It will be set as a default option.

7. TURN OR CHECK FOOD

Some Auto Modes will require the food to be turned during cooking. An audible signal will sound and the display shows the action to be done.

- Open the door.
- Carry out the action prompted by the display.
- Close the door, then tap "START" to resume cooking.

In the same way, in the last 5% of the cook time, before the end of cooking, the oven prompts you to check the food.

Hotpoint

ARISTON

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

- Check the food
- Close the door, then tap "START" to resume cooking.

8. END OF COOKING

An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete. With some functions, once cooking has finished you can extend the cooking time or save the function as a favorite.

- Tap "+ 5 min" to prolong the cooking
- Tap "ADD TO FAV" to save it as a favorite.

9. FAVORITES

The Favorites feature stores the oven settings for your favorite recipe.

The oven automatically recognizes the most used functions. After a certain number of uses, you will be prompted to add the function to your favorites.

HOW TO SAVE A FUNCTION

Once a function has finished, tap "ADD TO FAV" to save it as a favourite. This will enable you to use it quickly in the future, keeping the same settings.

ONCE SAVED

To view the favorite menu, press  : All the saved functions will be listed in this Menu. Tap "START" to activate the selected cooking function.

CHANGING THE SETTINGS

In the favorite screen, you can add an image or name to the favorite to customize it to your preferences.

- Select the function you want to change.
- Tap the three dots icon  on the top right corner.
- Select the attribute you want to change.
- Tap "SAVE" to confirm your changes.

If you want to remove a specific function you will find in this Menu the "DELETE FAVORITE"  option.

10. TOOLS

Press  to open the "Tools" menu at any time. This menu enables you to choose from several options and also change the settings or preferences for your product or the display.

MUTE

To quickly turn your device's sounds on or off.

Other specific sound volume settings can be managed in the Preferences menu, under Sound & Volume.

DIAMOND CLEAN

The action of water vapor released during this special cycle of cleaning by means of a low temperature, facilitates removal of grime. Activate the function when the oven is cold.

Press  to activate the function: the display will prompt you to carry out all actions needed to obtain the best cleaning results.

Please note: It is recommended to do not open the oven

door during the cleaning cycle to avoid a loss of water vapor that could get an adverse effect on the final cleaning result.

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

PREFERENCES

For changing several oven settings, selecting Sabbath Mode and switching off "Demo Mode".



INFO

For obtaining further information about the product.

FOOD PROBE

Using the probe enables you to measure the core temperature of different food types during cooking to ensure that it reaches the optimum temperature.

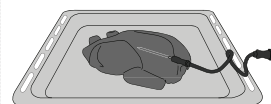
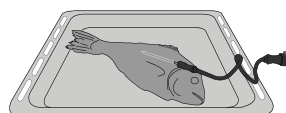
The temperature of the oven varies according to the function that you have selected, but cooking is always programmed to finish once the specified temperature has been reached. Place food in the oven and connect the food probe to the socket. Keep the probe as far away from the heat source as possible. Close the oven door. You can choose between the manual (by cooking method) and AUTO MODES (by food type) functions if use of the probe is allowed or required.

Once a cooking function has been started, it will be cancelled if the probe is removed.

Always unplug and remove the probe from the oven when taking out the food.

USING THE FOOD PROBE

Place the food in the oven and connect the plug by inserting it into the connection provided on the righthand side of the oven's cooking compartment. Make sure that the cable does not touch the top heating element during cooking.



MEAT: Insert the probe deep into the meat, avoiding bones or fatty areas. For poultry, insert the probe lengthways into the centre of the breast, avoiding hollow areas.

FISH (whole): Position the tip in the thickest part, avoiding the thorns.

If you use the probe when cooking with the AUTO MODES functions, cooking will be stopped automatically when the selected recipe reaches the ideal core temperature, without the need to set the oven temperature.

ATTENTION!

Observe these instructions when using the microwave.

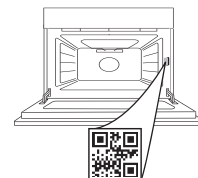
- If metal comes into contact with the cooking compartment wall, sparks occur which can damage the appliance or destroy the internal glass of the door.
- Metal components, for example teaspoons contained in glasses, must remain at a distance of no less than 2 cm from the walls of the cooking compartment and from the inside of the door. Accessories placed directly on top of each other generate sparks.
- Insert accessories only at their respective heights. Sparks could form and damage the cooking compartment.
- The appliance is damaged due to the formation of sparks.
- Do not use aluminum trays in the appliance.
- Operating the appliance without food inside the cooking compartment leads to an overload.
- Never start the microwave oven without first placing the food in it. The only exception allowed is that of a short test for dishes.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The oven makes noises, even when it is switched off.	Cooling fan active.	Open the door or hold or wait until the cooling process has finished.
The display shows the letter "F" followed by a number.	Software fault.	Contact your nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F". Press  , tap "Info" and then select "Factory Reset". All settings saved will be deleted.
The display shows F3E3.	The probe is not well connected or may not be making contact properly.	First of all check the probe; if it is entered correctly but the error persists, please call After-sales Service Centre. Notify the error that appears on the display.
The oven does not heat up.	When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up. DEMO appears on display every 60 seconds.	Access "DEMO" from "SETTINGS" and select "Off".

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

- Using the QR code in your appliance
- Visiting our website **docs.hotpoint.eu**
- Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet). When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.



Hotpoint

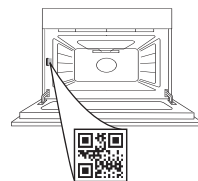
ARISTON



GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO HOTPOINT-ARISTON

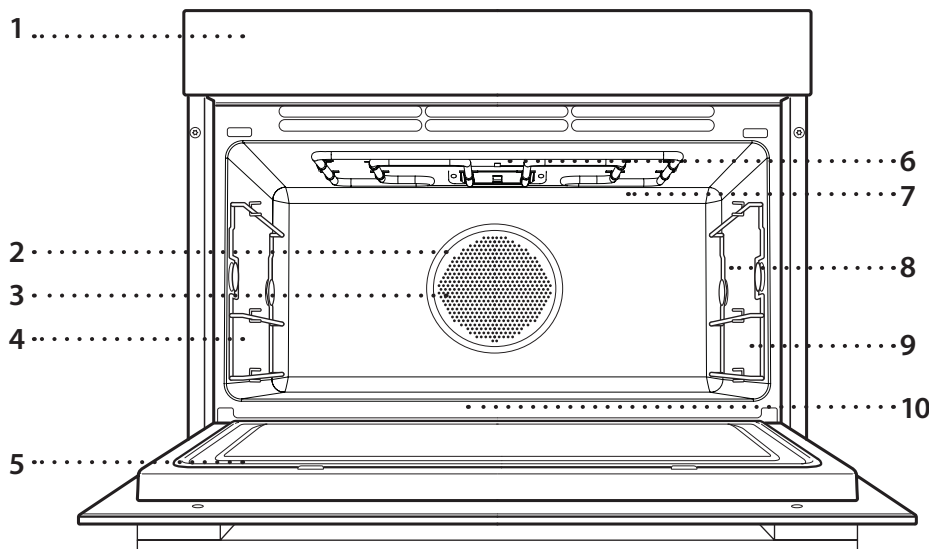
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.register10.eu

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



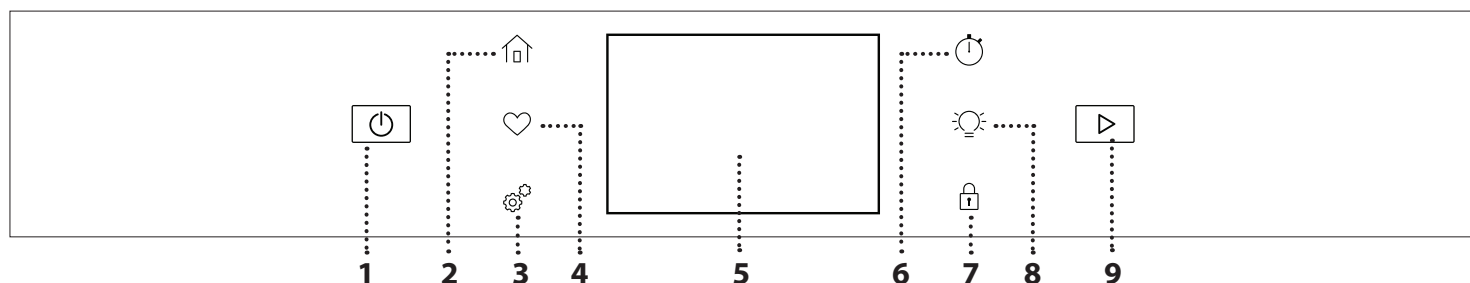
Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Pannello comandi
2. Ventola
3. Resistenza circolare (non visibile)
4. Griglie laterali
5. Porta
6. Luce
7. Grill
8. Punto di inserimento della termosonda
9. Targhetta matricola (da non rimuovere)
10. Resistenza inferiore (non visibile)

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



1. ON / OFF

Per accendere e spegnere il forno.

2. HOME

Per accedere rapidamente alla schermata principale.

3. STRUMENTI

Per scegliere tra le opzioni e modificare le impostazioni del forno e le preferenze.

4. PREFERITI

Per richiamare la lista delle funzioni preferite.

5. DISPLAY

6. TIMER

Questa funzione può essere attivata sia insieme a una funzione di cottura, sia in modo indipendente.

7. BLOCCO TASTI

Consente di bloccare i pulsanti del touch screen in modo che non possano essere premuti accidentalmente.

8. LUCE

Per accendere o spegnere la luce del forno e risparmiare energia.

9. AVVIO

Per avviare una funzione.

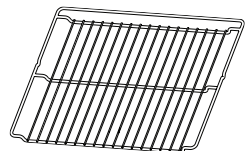
GLI ACCESSORI

Prima di acquistare altri accessori disponibili sul mercato, assicurarsi che siano resistenti al calore e adatti alla cottura a vapore.

Assicurarsi che vi sia uno spazio di almeno 30 millimetri tra il bordo superiore di qualsiasi contenitore e le pareti della cavità per consentire

sufficiente afflusso di vapore.

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



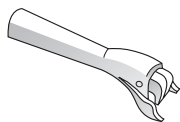
GRIGLIA

La griglia metallica è adatta a tutte le modalità di cottura, anche a quella a microonde. Quando si utilizza il microonde, posizionare la griglia metallica sempre al livello 1 (quello inferiore). È possibile disporre gli alimenti direttamente sulla griglia oppure usarla come sostegno per teglie, stampi o altri recipienti di cottura resistenti al calore del forno e alle microonde.



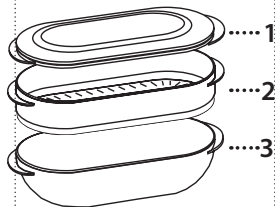
TEGLIA

La teglia è adatta a tutte le modalità di cottura, ad eccezione delle funzioni "Microwave" (Microonde). Può essere utilizzata per cucinare tutti i tipi di alimenti senza contenitore. Utilizzarla per raccogliere i succhi di cottura, posizionandola sotto la griglia metallica.



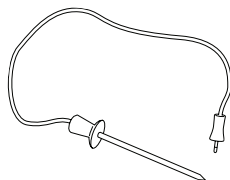
IMPUGNATURA PER PIATTO CRISP

Utile per rimuovere il piatto Crisp caldo dal forno.



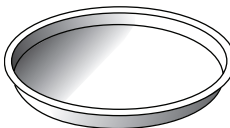
VAPORIERA*

(SOLO IN ALCUNI MODELLI)
Per cuocere a vapore alimenti come pesce o verdure, appoggiarli sul cestello (2) e versare acqua potabile (100 ml) sul fondo della vaporiera (3) per ottenere una corretta quantità di vapore. Per lessare alimenti come patate, pasta, riso o cereali, disporli direttamente sul fondo della vaporiera (non è necessario il cestello) aggiungendo una quantità proporzionata di acqua potabile. Per ottenere un risultato ottimale si consiglia di chiudere la vaporiera con l'apposito coperchio (1). Appoggiare sempre la vaporiera sulla griglia metallica al livello 1 e usarla esclusivamente con le funzioni di cottura dedicate o con le microonde.



TERMOSONDA

Per misurare con precisione la temperatura interna degli alimenti durante la cottura. Grazie al supporto rigido, può essere utilizzata per carne e pesce.



PIATTO CRISP

Da utilizzare solo con le funzioni designate. Il piatto Crisp deve essere sempre appoggiato al centro della griglia e può essere preriscaldato a vuoto, utilizzando solo la speciale funzione dedicata. Disporre gli alimenti direttamente sul piatto Crisp. Per una maggiore stabilità, posizionare i piedini in silicone tra le barre della griglia metallica.

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

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

INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

Inserire la griglia tenendola leggermente inclinata verso l'alto, appoggiando dapprima il lato posteriore rialzato - orientato verso l'alto - sul livello desiderato. In seguito, farla scivolare orizzontalmente sulle guide fino a fine corsa. Gli altri accessori, per esempio la teglia, vanno inseriti orizzontalmente facendoli scivolare sulle guide.

Spingere gli accessori fino in fondo, prestando attenzione a che non tocchino la porta dell'apparecchio.

Hotpoint

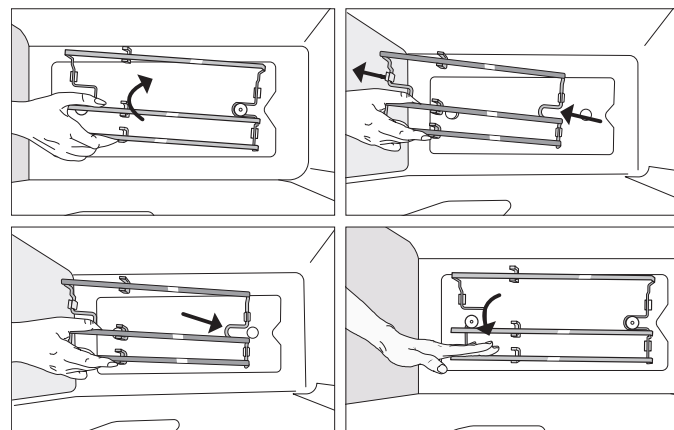
ARISTON

SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DEI RIPIANI A SCALETTA

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

1. Per rimuovere le guide a scaletta, afferrare saldamente la parte esterna della guida e tirarla verso l'alto per estrarla dal supporto frontale mentre si ruota sul supporto posteriore, quindi sfilare l'intera parte dalla cavità.

2. Per riposizionare le guide a scaletta, far scorrere la parte posteriore sul supporto posteriore. Quindi, una volta ancorato, spingere il gruppo verso il basso fino a inserire le guide a scaletta nel supporto frontale.



FUNZIONI

MODALITÀ MANUALI

MICROONDE

Per cuocere e riscaldare rapidamente alimenti o bevande.

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

POTENZA (W)	CONSIGLIATO PER
950	Riscaldamento rapido di bevande o altri alimenti ad alto contenuto di acqua. Se l'alimento contiene uova o panna, scegliere una potenza inferiore.
750	Cottura di verdure.
600	Cottura di carne, pesce e piatti che non possono essere mescolati.
500	Cottura di sughi di carne, salse con formaggio o uova. Finitura di sformati di carne o paste al forno.
350	Cotture lente e delicate. Per fondere burro o cioccolato.
160	Scongellare alimenti surgelati o ammorbidire burro e formaggi.
90	Per ammorbidire i gelati.

AZIONE	ALIMENTO	POTENZA (W)	DURATA (min)
Riscaldamento	2 tazze	950	1 - 2
Cottura	Pan di spagna	750	5 - 6
Cottura	Crema all'uovo	750	10 - 12
Cottura	Polpettone	600	15 - 25

CRISP

Per ottenere una doratura perfetta sia sulla superficie superiore che su quella inferiore del cibo. Questa funzione deve essere usata solo con lo speciale piatto Crisp.

Accessori necessari: griglia metallica al livello 1, piatto Crisp, maniglia per il piatto Crisp.

ALIMENTO	DURATA (min)
Torte lievitate	10 - 12
Hamburger*	9 - 15

* Ruotare il cibo a metà cottura

CRISP FRY: alimenti freschi e surgelati

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

Per ottenere i migliori risultati con gli alimenti freschi, spennellare o condire con una piccola quantità di olio. Cuocere direttamente i cibi surgelati senza aggiungere olio.

Accessori necessari: griglia metallica al livello 1, piatto Crisp, maniglia per il piatto Crisp.



PRERISCALDAMENTO RAPIDO

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

Accessori necessari: griglia metallica con una teglia/leccarda



GRILL

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

Accessori consigliati: Griglia

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



GRILL + MICROONDE

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

Accessori necessari: griglia metallica al livello 1, contenitore adatto al microonde e resistente al calore.



TURBO GRILL

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

Accessori consigliati: Griglia



TURBOGRILL + MICROONDE

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

ALIMENTO	POTENZA (W)	LIVELLO GRILL	DURATA (min)
Pollo arrosto	350	Medio	20 - 30

* Ruotare il cibo a metà cottura

Hotpoint

ARISTON

Accessori necessari: griglia metallica al livello 1, contenitore adatto al microonde e resistente al calore.

STATICO

Per cuocere e dorare perfettamente sia sopra sia sotto qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano. Per ottenere risultati ottimali, questa funzione prevede una fase di preriscaldamento: attendere la fine del preriscaldamento per inserire gli alimenti.

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

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

STATICO + MICROONDE

Permette di preparare le pietanze più velocemente combinando la cottura statica con le microonde.

Accessori necessari: griglia metallica al livello 1, contenitore adatto al microonde e resistente al calore.

TERMOVENTILATO

Per la cottura di dolci e carni con circolazione di aria calda. Per ottenere risultati ottimali, questa funzione prevede una fase di preriscaldamento: attendere la fine del preriscaldamento per inserire gli alimenti. È possibile utilizzarlo per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura. Questa funzione permette di eseguire la cottura senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.

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

TERMOVENTILATO + MICROONDE

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

Accessori necessari: griglia metallica al livello 1, contenitore adatto al microonde e resistente al calore.

VENTILATO

Per cucinare la carne, cuocere torte e crostate con ripieno su un solo ripiano. Per ottenere risultati ottimali, questa funzione prevede una fase di preriscaldamento: attendere la fine del preriscaldamento per inserire gli alimenti.

Accessori necessari: griglia metallica con una teglia/leccarda

COTTURA VENTILATA + MICROONDE

Permette di cuocere velocemente qualsiasi pietanza con farcitura liquida combinando l'azione delle microonde, il riscaldamento statico e la funzione ventilata.

Accessori necessari: griglia metallica al livello 1, contenitore adatto al microonde e resistente al calore.

FUNZIONI SPECIALI

MANTENIMENTO IN CALDO

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

LIEVITAZIONE

Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Allo scopo di preservare la qualità della lievitazione, non attivare la funzione se il forno è ancora caldo dopo un ciclo di cottura.

Accessori necessari: griglia metallica e contenitore resistente al calore.



YOGURT

Per la preparazione dello yogurt.

Accessori necessari: griglia metallica e contenitore resistente al calore.



DISIDRATAZIONE

Per disidratare frutta e verdura. Tagliare a fette sottili e posizionare direttamente sulla griglia.

Accessori necessari: Griglia



MAXI-COOKING

XL Per cuocere tagli di carne di grosse dimensioni (superiori ai 2,5 kg). Si suggerisce di girare la carne durante la cottura per ottenere una doratura omogenea su entrambi i lati. È preferibile irrorarla di tanto in tanto con il fondo di cottura per evitare che si asciughi eccessivamente.

Accessori necessari: teglia al livello 2.



CICLO ECO

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

Accessori necessari: griglia metallica con una teglia/leccarda.



COOK 3

Per cucinare contemporaneamente alimenti diversi che richiedono la stessa temperatura di cottura su tre livelli senza mescolare sapori e odori. Questa funzione può essere utilizzata per cucinare biscotti, crostate, pizze surgelate e per preparare pasti completi. Il forno deve essere preriscaldato.



BISCOTTI

Utilizzare questa funzione per cuocere tre teglie di biscotti di pasta frolla simili per massimizzare i risultati. La funzione comprende un preriscaldamento. Estrarre le tre teglie dal forno contemporaneamente.



CROSTATA

Utilizzare questa funzione per cuocere tre teglie di crostate simili per massimizzare i risultati. La funzione comprende un preriscaldamento. Estrarre le tre teglie dal forno contemporaneamente.



PIZZA (SURGELATA)

Utilizzare questa funzione per cuocere tre teglie di pizze surgelate simili per massimizzare i risultati. La funzione comprende un preriscaldamento. Estrarre le tre teglie dal forno contemporaneamente.



COOK 3 MENU 1

Questo ciclo è progettato per cucinare un pasto completo a base di carne e un dessert. Il forno deve essere preriscaldato.

Esempio di pasto completo

Preparare una crostata di frutta secondo le proprie preferenze in una teglia rotonda da collocare sulla griglia al livello 3. Preparare una lasagna secondo le proprie preferenze (1,5-2 kg) in una teglia da posizionare sulla griglia sul livello due. Preparare 6-10 cosce di pollo con patate tagliate a cubetti (500-800 g) direttamente nella teglia da posizionare al livello 1. Dopo il preriscaldamento, cuocere tutti i piatti contemporaneamente. Dopo 50-60 minuti togliere la crostata, dopo 60-70 minuti le lasagne, dopo 80-90 minuti il pollo con le patate.



COOK 3 MENU 2

Questo ciclo è progettato per cucinare un pasto a base di pesce o vegetariano e un dessert. Il forno

Hotpoint

ARISTON

deve essere preriscaldato.

Esempio di pasto completo

Preparare una crostata di frutta secondo le proprie preferenze in una teglia rotonda da collocare sulla griglia al livello 3. Preparare le lasagne al pesto o i cannelloni secondo le proprie preferenze (1,5-2 kg) in una teglia di metallo o pirex da posizionare



MODALITÀ AUTO

Con le modalità Auto è sufficiente selezionare il tipo e il peso o la quantità degli alimenti per ottenere un risultato ottimale. Il forno calcolerà automaticamente le impostazioni ottimali e continuerà a modificarle man mano che la cottura procede.

Per utilizzare al meglio questa funzione si raccomanda di seguire le indicazioni della tabella di cottura.

A causa della variabilità degli alimenti, la durata della cottura è impostata su un grado medio. Si consiglia sempre di controllare il grado di cottura interno degli alimenti e, nel caso, di prolungare il tempo di cottura per ottenere la giusta cottura.

MY MENU DEFROST

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

CRISP SCONGELAMENTO PANE

Questa funzione esclusiva è studiata in modo specifico per lo scongelamento del pane. L'unione tra la funzione di scongelamento e la tecnologia Crisp consente di ottenere un pane freschissimo, come appena sfornato. Questa funzione è ideale per scongelare velocemente panini, baguette e croissant surgelati. Il piatto Crisp deve essere utilizzato in combinazione con questa funzione, posizionandolo direttamente sulla griglia metallica.

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

MY MENU REHEAT

Per riscaldare cibi pronti, sia surgelati che a temperatura ambiente. Il forno calcolerà automaticamente i valori necessari per ottenere i migliori risultati possibili nel minor tempo. Disporre gli alimenti su un piatto o un recipiente adatto al microonde e resistente al calore, direttamente sulla griglia metallica al livello 1.

sulla griglia al livello 2. Preparare i filetti di pesce al cartoccio (700-900 g) con le verdure a fette (600-900 g) direttamente nella teglia da posizionare al livello 1. Dopo il preriscaldamento, cuocere tutti i piatti contemporaneamente. Dopo 45-55 minuti togliere la crostata, dopo 55-65 minuti le lasagne, dopo 60-70 minuti il pesce con le verdure.

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

MY MENU SOFT & MELT

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

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

MY MENU MW SOUS VIDE

Il sous vide è una tecnica di cottura professionale che richiede l'uso di sacchetti di plastica alimentare sottovuoto, che cuociono a temperature precisamente controllate. Questa funzione innovativa utilizza le microonde per accelerare il processo di cottura senza perdere la precisione e le prestazioni garantite da questo metodo di cottura. Il processo

Hotpoint

ARISTON

di cottura graduale e accurato contribuisce a sviluppare una tenerezza e un sapore eccezionali, oltre a garantire l'uniformità di cottura dell'intero alimento. Questa funzione consente di cucinare carne, pesce, verdure e frutta, ottenendo risultati da chef. Controllare la tabella di cottura Sous Vide per utilizzare correttamente la funzione.

MENU ALTRE FUNZIONI



PREFERITI

Per richiamare la lista delle funzioni preferite.



IMPOSTAZIONI

Per regolare le impostazioni del forno.

Se la modalità "DEMO" è impostata su "On", tutti i comandi sono operativi e i menu sono disponibili ma il forno non viene riscaldato. Per disattivare questa modalità, accedere a "DEMO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off".

Selezionando "RESET", l'apparecchio si spegne e vengono ripristinate le impostazioni della prima accensione. Tutte le impostazioni successive vengono cancellate.



CONTAMINUTI

Questa funzione può essere attivata sia insieme a una funzione di cottura, sia in modo indipendente. Una volta avviato il contaminuti, il conto alla rovescia prosegue autonomamente senza interferire sulla funzione di cottura. Una volta attivato il timer, è possibile selezionare e attivare una funzione.

Il conteggio viene visualizzato nell'angolo superiore destro del display.

Per richiamare o modificare il contaminuti:

- Premere l'opzione timer cucina.

Un segnale acustico e il display avviseranno del termine del conto alla rovescia.

- Toccare "PAUSE" (Pausa) per mettere in pausa il timer. È quindi possibile toccare "RESUME" (Riprendi) per riavviare il timer.
- Toccare "CANCEL" (Annulla) per annullare il contaminuti o impostare una nuova durata.
- Toccare "+1 min" per aumentare la durata di 1 minuto.



LUCE

per accendere e spegnere la luce del forno.



BLOCCO TASTI

La funzione "Blocco tasti" permette di bloccare i tasti del pannello a sfioramento per evitare che vengano premuti accidentalmente.

Per sbloccare l'apparecchio, premere a lungo il tasto di blocco sul touch pad.

MODALITÀ AUTO TABELLA DI COTTURA

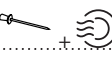
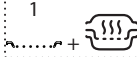
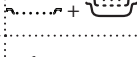
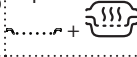
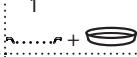
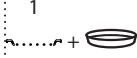
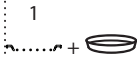
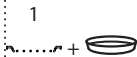
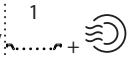
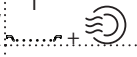
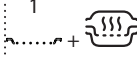
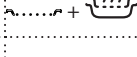
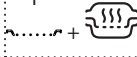
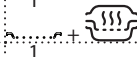
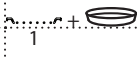
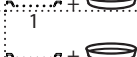
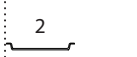
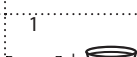
Indicata per cuocere diversi tipi di piatti e alimenti e ottenere risultati ottimali nel modo più semplice e veloce. Per utilizzare al meglio questa funzione si raccomanda di seguire le indicazioni della tabella di cottura.

Categoria	Alimenti	Peso / Porzioni / Pezzi	Note	Accessori
PASTA E CEREALI	Bollire la pasta	1 - 3 porzioni	Impostare il tempo di cottura consigliato per la pasta. Versare l'acqua salata e la pasta insieme nella parte inferiore della vaporiera e coprire. Considerare circa 100 g di pasta per ogni porzione. Utilizzare 400 g di acqua per ogni porzione di pasta.	1 
	Lasagna	600 g - 2,0 kg	Preparare secondo la ricetta preferita. Coprire con salsa bechamel e cospargere di formaggio per ottenere una perfetta doratura.	1 
	Riso	1 - 4 porzioni	Impostare il tempo di cottura consigliato per il riso. Versare l'acqua e il riso insieme sul fondo della vaporiera e coprire. Considerare circa 100 g di riso per ogni porzione. Utilizzare 300 g di acqua per ogni porzione di riso.	1 
	Farro	1 - 4 porzioni	Impostare il tempo di cottura consigliato per il farro. Versare l'acqua e il farro insieme sul fondo della vaporiera e coprire. Considerare circa 100 g di farro per ogni porzione. Utilizzare 300 g di acqua per ogni porzione di farro.	1 
	Orzo	1 - 4 porzioni	Impostare il tempo di cottura consigliato per l'orzo. Versare l'acqua e l'orzo insieme sul fondo della vaporiera e coprire. Considerare circa 100 g d'orzo per ogni porzione. Utilizzare 300 g di acqua per ogni porzione d'orzo.	1 
CARNE	Roast Beef	-	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire.	1  + 
	Polpette di hamburger	100 - 500 g	Ungere leggermente il piatto crisp prima di preriscaldarlo. Il piatto crisp deve essere preriscaldato prima di inserire gli alimenti. Il forno vi avviserà quando sarà il momento di inserire gli alimenti. Per ottenere risultati perfetti, durante la cottura vi verrà chiesto di girare gli alimenti.	1 
	Roast Beef - Cottura lenta	-	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire.	1  + 
	Arrosti di maiale	-	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire.	1  + 
	Stinco di maiale	-	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire.	1  + 
	Costine di maiale	400 g - 1,5 kg	Spennellare con olio e condire a piacere. Cospargere di sale e pepe. Distribuire uniformemente sul contenitore disponendo il lato con l'osso verso il basso.	1 
	Bacon	50 - 400 g	Il piatto crisp deve essere preriscaldato prima di inserire gli alimenti. Il forno vi avviserà quando sarà il momento di inserire gli alimenti. Distribuire uniformemente sul piatto crisp dopo il preriscaldamento. Per ottenere risultati perfetti, durante la cottura vi verrà chiesto di girare gli alimenti.	1 
	Salsicce & wurstel	200 g - 1,0 kg	Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Punzecchiare le salsicce con una forchetta per evitare che l'involucro si laceri. Per ottenere risultati perfetti, durante la cottura vi verrà chiesto di girare gli alimenti.	1 
	Pollo arrosto	800 g - 2,5 kg	Spennellare con olio e condire a piacere. Cospargere di sale e pepe. Infornare con il petto verso l'alto.	1 
	Pezzi di pollame	1 teglia	Spennellare con olio e condire a piacere. Distribuire uniformemente sulla griglia. Utilizzare la griglia al livello 2 e la teglia con una tazza d'acqua al livello 1 per raccogliere gli alimenti essudati.	2  + 1 
	Petto di pollame al vapore	-	Aggiungere circa 100 g di acqua nella parte inferiore della vaporiera e distribuire uniformemente gli alimenti nel cestello. Coprire. Questo ciclo utilizza dei sensori: Non aprire la porta del forno durante la cottura.	1 
	Pollo fritto impanato	100 - 500 g	Spennellare con olio. Distribuire uniformemente sul piatto crisp.	1 

ACCESSORI								
	Griglia	Teglia resistente al calore su griglia	Leccarda / Teglia	Contenitore resistente al calore e adatto al MW	Termosonda	Fondo vaporiera e coperchio	Vaporiera intera	Piatto Crisp

Hotpoint

ARISTON

Categoria	Alimenti	Peso / Porzioni / Pezzi	Note	Accessori
PESCE	Pesce intero arrosto	-	Spennellare con olio e condire a piacere.	1 
	Pesce intero al vapore	-	Aggiungere circa 100 g di acqua nella parte inferiore della vaporiera e posizionare il pesce al centro del cestello. Coprire. Questo ciclo utilizza dei sensori: Non aprire la porta del forno durante la cottura.	1 
	Trancio di pesce arrosto	200 - 800 g	Spennellare con olio e condire a piacere.	1 
	Filetti di pesce al vapore	-	Aggiungere circa 100 g di acqua nella parte inferiore della vaporiera e distribuire uniformemente gli alimenti nel cestello. Coprire. Questo ciclo utilizza dei sensori: Non aprire la porta del forno durante la cottura.	1 
	Cozze al vapore	-	Aggiungere circa 100 g di acqua nella parte inferiore della vaporiera e distribuire uniformemente gli alimenti nel cestello. Coprire. Questo ciclo utilizza dei sensori: Non aprire la porta del forno durante la cottura.	1 
	Gamberi al vapore	-	Aggiungere circa 100 g di acqua nella parte inferiore della vaporiera e distribuire uniformemente gli alimenti nel cestello. Coprire. Questo ciclo utilizza dei sensori: Non aprire la porta del forno durante la cottura.	1 
	Fish and Chips [*]	1-3 porzioni	Distribuire uniformemente sul piatto crisp alternando i filetti di pesce e le patate. Considerare circa 100 g di pesce e 100 g di patate per ogni porzione.	1 
VERDURE	Frittura di frutti di mare [*]	200 - 800 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp.	1 
	Bastoncini di pesce impanati [*]	200 - 800 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp. Per ottenere risultati perfetti, durante la cottura vi verrà chiesto di girare gli alimenti.	1 
	Patate arrosto	300 g - 1 kg	Tagliare a pezzi, condire con olio, sale e aromi. Distribuire uniformemente sul piatto crisp. Per ottenere risultati perfetti, durante la cottura vi verrà chiesto di mescolare gli alimenti.	1 
	Verdure ripiene	600 g - 2,0 kg	Scavare le verdure e preparare il ripieno con la polpa risultante, carne macinata e formaggio grattugiato. Condire a piacere con aglio, sale e aromi.	1 
	Patate al gratin	400 g - 1,5 kg	Affettare le patate e disporle in un recipiente largo. Condire con sale, pepe e panna. Cospargere di formaggio.	1 
	Patate in pezzi a vapore	-	Aggiungere circa 100 g di acqua nella parte inferiore della vaporiera. Tagliare a pezzi e distribuire uniformemente gli alimenti nel cestello della vaporiera. Coprire. Questo ciclo utilizza dei sensori: Non aprire la porta del forno durante la cottura.	1 
	Verdure a radice a vapore	-	Aggiungere circa 100 g di acqua nella parte inferiore della vaporiera. Tagliare a pezzi e distribuire uniformemente gli alimenti nel cestello della vaporiera. Coprire. Questo ciclo utilizza dei sensori: Non aprire la porta del forno durante la cottura.	1 
	Verdure morbide a vapore	-	Aggiungere circa 100 g di acqua nella parte inferiore della vaporiera. Tagliare a pezzi e distribuire uniformemente gli alimenti nel cestello della vaporiera. Coprire. Questo ciclo utilizza dei sensori: Non aprire la porta del forno durante la cottura.	1 
	Frutta a pezzi al vapore	-	Aggiungere circa 100 g di acqua nella parte inferiore della vaporiera. Tagliare a pezzi e distribuire uniformemente gli alimenti nel cestello della vaporiera. Coprire. Questo ciclo utilizza dei sensori: Non aprire la porta del forno durante la cottura.	1 
	Verdure al vapore [*]	-	Aggiungere circa 100 g di acqua nella parte inferiore della vaporiera e distribuire uniformemente gli alimenti nel cestello. Coprire.	1 
	Patate fritte [*]	200 - 600 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp.	1 
PRODOTTI DA FORNO SALATI	Crocchette di patate [*]	200 - 600 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp.	1 
	Peperoni fritti	100 - 500 g	Tagliare a pezzi e condire con olio. Distribuire uniformemente sul piatto crisp.	1 
	Pane per tramezzini	400 g - 1,0 kg	Preparare l'impasto con la ricetta preferita per ottenere un pane leggero. Disporlo in uno stampo e lasciarlo lievitare. Usare l'apposita funzione del forno.	1 
	Pizza	400 g - 1,2 kg	Preparare l'impasto per pizza secondo la propria ricetta preferita. Far lievitare usando l'apposita funzione del forno. Stendere la pasta su una teglia leggermente unta. Aggiungere il condimento che si preferisce.	2 
	Pizza [*]	250 - 700 g	Estrarre gli alimenti dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio.	1 
	Torta salata	800 g - 1,5 kg	Foderare uno stampo da crostata con un impasto per 8-10 porzioni e punzecchiarlo con una forchetta. Farcire l'impasto secondo la ricetta preferita.	1 

ACCESSORI								
	Griglia	Teglia resistente al calore su griglia	Leccarda / Teglia	Contenitore resistente al calore e adatto al MW	Termosonda	Fondo vaporiera e coperchio	Vaporiera intera	Piatto Crisp

Hotpoint

ARISTON

Categoria	Alimenti	Peso / Porzioni / Pezzi	Note	Accessori
PRODOTTI DA FORNO DOLCI	Pan di Spagna	400 g - 1,2 kg	Preparare un impasto per pan di Spagna senza grassi. Versare in una tortiera foderata e imburrata.	1 
	Torta di marmo	400 g - 1,2 kg	Preparare un impasto per torta di marmo secondo la ricetta preferita. Versare in una tortiera foderata e imburrata.	2 
	Muffin	1 teglia	Preparare un impasto per 16-18 pezzi secondo la ricetta preferita e distribuirlo nei pirottini. Distribuire uniformemente sulla teglia.	2 
	Biscotti	1 teglia	Preparare l'impasto con 500 g di farina, 200 g di burro salato, 200 g di zucchero e 2 uova. Aromatizzare con essenza di frutta. Lasciar raffreddare. Stendere l'impasto a uno spessore uniforme e tagliare con la forma preferita. Disporre i biscotti su una teglia.	2 
	Brownie	1 teglia	Preparare secondo la ricetta preferita. Stendere l'impasto sulla teglia precedentemente foderata con carta da forno.	1 
	Strudel	1 teglia	Preparare un mix di mele a dadini, pinoli, cannella e noce moscata. Imburrare un tegame, cospargere di zucchero e cuocere per 10-15 minuti. Arrotolare l'impasto e ripiegare la parte esterna.	2 
UOVA	Torta di mele	-	Foderare uno stampo con la base e cospargere di pangrattato per assorbire il succo rilasciato dalla frutta. Farcire con frutta fresca a pezzetti mescolata con zucchero e cannella. Stendere la pasta rimasta per formare la copertura, chiudere i bordi e spennellare con l'uovo.	1 
	Uova strapazzate	2-10 pezzi	Preparare secondo la ricetta preferita in un unico recipiente. Per ottenere risultati perfetti, durante la cottura vi verrà chiesto di mescolare gli alimenti.	1 
SPUNTINI	Popcorn	-	Disporre sempre il sacchetto direttamente sulla griglia. Cuocere un solo sacchetto alla volta. Questo ciclo utilizza dei sensori: Non aprire la porta del forno durante la cottura.	1 
	Nugget di pollo [*]	200 - 700 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp.	1 

ACCESSORI								
	Griglia	Teglia resistente al calore su griglia	Leccarda / Teglia	Contenitore resistente al calore e adatto al MW	Termosonda	Fondo vaporiera e coperchio	Vaporiera intera	Piatto Crisp

TABELLA MW SOUS VIDE

Questa funzione consente di cucinare carne, pesce, verdure e frutta, ottenendo risultati da chef. Controllare questa tabella di cottura per utilizzare correttamente la funzione.

Selezionare la categoria di alimenti che si desidera cucinare e seguire le impostazioni suggerite. Selezionare il peso dell'alimento (e la temperatura di cottura, solo per la carne bovina) e seguire le indicazioni sullo spessore, se presenti. Immettere il tempo di cottura suggerito: è il tempo di cottura specifico per il tipo di alimento e la sua quantità e inizia dopo una fase di rilevazione in cui il forno porta l'alimento alla condizione di temperatura ottimale per iniziare la cottura, al fine di garantire prestazioni ottimali. La fase di rilevazione sarà più lunga per pesi più elevati. Per pianificare meglio i pasti, utilizzare la colonna della tabella che indica i tempi approssimativi della fase di rilevazione.

Utilizzare un massimo di 2 sacchetti con quantità simili di alimenti e selezionare il peso totale dei due nella funzione.

Ricordarsi che i tempi di cottura suggeriti si riferiscono a cibi refrigerati. I risultati dipendono dalla qualità degli ingredienti e dalle buone norme igieniche. Preferire l'utilizzo di alimenti freschi e di alta qualità per ottenere i migliori risultati. Non utilizzare questa funzione per riscaldare gli alimenti. Collocare gli alimenti sigillati sottovuoto sulla griglia al livello 1. Non sovrapporre i sacchetti per garantire una distribuzione uniforme del calore.

Ricetta	Alimenti	Spessore (non selezionabile)	Peso (selezionabile)	Temperatura [°C]	Fase di rilevazione (tempo per raggiungere la temperatura - non modificabile)	Tempo di cottura*
Manzo	Tagli teneri (filetto)	2 - 3 cm	100 - 250 g	60 - 65	25 - 45 min	40 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g		50 - 70 min	70 - 120 min
	Tagli duri (collo)	2 - 3 cm	100 - 250 g	65 - 70	25 - 45 min	60 - 80 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g		50 - 70 min	70 - 120 min
Maiale	Tagli teneri (filetto)	3 - 5 cm	100 - 250 g	-	30 - 50 min	40 - 60 min
			275 - 500 g	-	55 - 75 min	70 - 90 min
	Tagli duri (spalla)	2 - 3 cm	100 - 250 g	-	30 - 50 min	50 - 80 min
			275 - 500 g	-	55 - 75 min	90 - 120 min
Pesce	Grasso (salmone)	2 - 3 cm	100 - 250 g	-	20 - 40 min	40 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g	-	45 - 65 min	40 - 60 min
	Magro (merluzzo)	2 - 3 cm	100 - 250 g	-	20 - 40 min	30 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g	-	45 - 65 min	30 - 60 min
Verdure	A radice (patate, carote)	a pezzi	100 - 225 g	-	10 min	5 min
			250 - 350 g	-	15 min	10 min
			375 - 500 g	-	20 min	15 min
	Teneri (asparagi, zucchine)	intere, a pezzi	100 - 225 g	-	10 min	3 min
			250 - 350 g	-	15 min	8 min
			375 - 500 g	-	20 min	12 min
Frutta	Mela, pera, ananas	a pezzi, a spicchi	100 - 250 g	-	35 min	5 min
			275 - 500 g	-	45 min	5 min

*Tempo di cottura: i valori più bassi si riferiscono a pesi e cotture inferiori; i valori più alti si riferiscono a pesi e cotture maggiori.

COME CUCINARE PER METODO DI COTTURA

Per aumentare la facilità d'uso del prodotto, i menu successivi raggruppano tutte le funzioni che condividono lo stesso metodo di cottura, già presenti nei menu suddivisi per alimento.

Ricette Crisp

Il metodo di cottura Crisp consente di ottenere automaticamente una perfetta doratura sia nella parte

ACCESSORI								
	Griglia	Teglia resistente al calore su griglia	Leccarda / Teglia	Contenitore resistente al calore e adatto al MW	Termosonda	Fondo vaporiera e coperchio	Vaporiera intera	Piatto Crisp

superiore che inferiore del cibo. Il piatto Crisp è sempre necessario. Per ottenere i migliori risultati da questa funzione, seguire le indicazioni riportate nella relativa tabella di cottura.

Ricette Crisp Fry

Il metodo di cottura Crisp Fry unisce la qualità della funzione Crisp con le proprietà della circolazione d'aria tiepida. Permette di ottenere risultati di frittura croccanti e gustosi, con una notevole riduzione dell'olio necessario rispetto alla cottura tradizionale. Il piatto Crisp è sempre necessario. Per ottenere i migliori risultati da questa funzione, seguire le indicazioni riportate nella relativa tabella di cottura.

Ricette con cottura a vapore MW

Il metodo di cottura a vapore MW consente di ottenere risultati ottimali, simili a quelli del metodo di cottura a vapore tradizionale, ma in modo più semplice e veloce. L'accessorio vaporiera è sempre necessario. Per ottenere i migliori risultati da questa funzione, seguire le indicazioni riportate nella relativa tabella di cottura o sul display del forno.

USO DEL DISPLAY TOUCH



Per selezionare o confermare:

Toccare lo schermo per selezionare il valore o il menu desiderato.



Per scorrere lungo un menu o un elenco:

Scorrere il dito sul display per visualizzare le voci o i valori elencati.

Per confermare le impostazioni o accedere alla schermata successiva:

Toccare "IMPOSTA" o "AVANTI".

Per tornare alla schermata precedente:

Toccare ← .

PRIMO UTILIZZO

Alla prima accensione è necessario configurare l'apparecchio.

Le impostazioni potranno essere modificate successivamente premendo  per accedere al menu "Strumenti".

1. SELEZIONE DELLE PREFERENZE DI LINGUA

Alla prima accensione è necessario impostare la lingua e l'ora.



- Far scorrere il dito sullo schermo per visualizzare l'elenco delle lingue disponibili.
- Toccare la lingua desiderata.

È possibile cambiare la lingua successivamente aprendo il menu delle impostazioni.

2. IMPOSTAZIONE DI DATA E ORA

- Impostare l'ora toccando i numeri corrispondenti.
- Toccare "IMPOSTA" per confermare.

Dopo avere impostato l'ora, occorrerà impostare la data

- Impostare la data toccando i numeri

corrispondenti.

- Toccare "IMPOSTA" per confermare.

Dopo una lunga interruzione di corrente, è necessario impostare nuovamente l'ora e la data.

3. IMPOSTARE L'ASSORBIMENTO DI POTENZA

Il forno è programmato per assorbire una potenza elettrica compatibile con una rete domestica di potenza nominale superiore a 3 kW (16 Ampere); nel caso si disponga di una potenza inferiore, è necessario diminuire questo valore (13 Ampere).

- Toccare il valore sulla destra per selezionare la potenza.
- Toccare "OK" per terminare la configurazione iniziale.

4. RISCALDAMENTO DEL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore.

Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno. Scaldare il forno a 200 °C per circa un'ora utilizzando la funzione "Preriscaldamento rapido". Seguire le istruzioni per impostare correttamente la funzione.

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

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Per accendere il forno, premere  o toccare lo schermo.

Il display consente di scegliere tra le modalità manuali e quelle automatiche.



- Toccare la funzione principale desiderata per accedere al menu corrispondente.
- Scorrere in alto o in basso per visualizzare l'elenco delle opzioni.
- Selezionare la funzione desiderata con un tocco.

FUNZIONE JET START

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

2. IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI MANUALI

Dopo avere selezionato la funzione desiderata è possibile modificarne le impostazioni. Il display mostrerà i valori che è possibile modificare.

POTENZA MICROONDE / TEMPERATURA /

Hotpoint

ARISTON

LIVELLO GRILL

- Toccare la funzione principale desiderata per accedere al menu corrispondente.

In base alla funzione selezionata, è possibile attivare o disattivare il preriscaldamento con una specifica levetta.

DURATA

Non è necessario impostare la durata, ad esempio se si desidera gestire la cottura manualmente. Se si imposta una durata, la cottura proseguirà per il tempo selezionato. Alla scadenza del tempo impostato, la cottura si interrompe automaticamente.

- Per impostare la durata, toccare la sezione Time (Tempo) o "Set Cook Time" (Imposta tempo di cottura) dopo aver premuto START (Avvio).
- Impostare la durata di cottura desiderata toccando i numeri corrispondenti.
- Toccare "AVANTI" per confermare.

Per annullare una durata impostata durante la cottura e gestire così manualmente il termine della cottura, è possibile toccare il valore della durata e impostare "0" oppure aprire il menu a tre punti (...) e modificare il tempo di cottura.

Se si desidera interrompere il ciclo, aprire il menu a tre punti e selezionare "Stop Cooking" (Interrompi cottura).

3. IMPOSTAZIONE DELLE MODALITÀ AUTO

Le modalità automatiche consentono di preparare un'ampia varietà di piatti, scegliendo tra quelli indicati nell'elenco. L'apparecchio seleziona automaticamente la maggior parte delle impostazioni di cottura in modo da produrre un risultato ottimale.

Inoltre, grazie a uno speciale sensore in grado di riconoscere il contenuto di umidità dell'alimento, alcune delle funzioni AUTO MODES (modalità automatica) consentono di ottenere una cottura ottimale per qualsiasi tipo di alimento senza alcuna impostazione: il sensore interromperà la cottura esattamente al momento giusto. Negli ultimi minuti di cottura, sul display comparirà un conto alla rovescia indicante il tempo residuo.

- Scegliere una ricetta dall'elenco.

Le funzioni sono visualizzate per categorie di alimenti nel menu delle modalità automatiche (vedere tabelle relative).

- Dopo avere selezionato una funzione, è sufficiente indicare le caratteristiche dell'alimento da cuocere (quantità, peso, ecc.) per ottenere un risultato ottimale.

4. SET START TIME DELAY (IMPOSTARE L'AVVIO RITARDATO)

È possibile ritardare la cottura prima di avviare una funzione: La funzione si avvia al momento selezionato anticipatamente.

- Toccare "RITARDO" per impostare l'ora di inizio desiderata. È possibile selezionare l'ora di inizio o l'ora in cui si desidera che gli alimenti siano pronti in base alle funzioni selezionate.
- Dopo avere impostato il ritardo desiderato, toccare

"SET" (Imposta) per dare inizio al tempo di attesa.

- Posizionare gli alimenti nel forno e chiudere la porta: la funzione si avvierà automaticamente al termine del tempo calcolato.

La programmazione dell'avvio ritardato di una cottura disattiva la fase di preriscaldamento del forno: la temperatura desiderata viene raggiunta gradualmente, quindi i tempi di cottura si allungheranno leggermente rispetto a quanto indicato nella tabella di cottura.

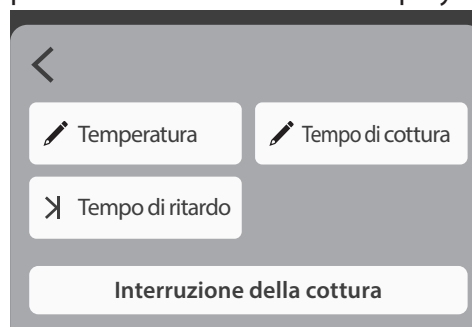
- Per attivare la funzione subito e annullare il ritardo programmato, toccare "SKIP DELAY" (Salta avvio ritardato).

5. AVVIO DELLA FUNZIONE

- Dopo avere configurato le impostazioni, toccare "AVVIO" per attivare la funzione.

Se il forno è caldo e la funzione prevede una determinata temperatura massima, sul display compare un messaggio corrispondente. I valori impostati possono essere modificati in qualsiasi momento durante la cottura toccando il valore che si desidera cambiare.

Tutte le opzioni disponibili per la modifica possono essere esplorate aprendo il menu a tre punti (...) nella parte inferiore sinistra del display.



La funzione avviata può essere interrotta in qualsiasi momento premendo [⏻].

6. PREHEATING (PRERISCALDAMENTO)

Se era stato attivato il preriscaldamento, all'avvio della funzione il display indica che è in corso la fase di preriscaldamento. Al termine di questa fase, viene emesso un segnale acustico e il display indica "OVEN READY" (Forno pronto).

- Aprire lo sportello.
- Posizionare gli alimenti nel forno.
- Chiudere la porta e toccare il pulsante "Avvia ora" o "AVVIO" [▶] per avviare la cottura.

Inserire gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere i risultati di cottura. Aprendo la porta durante la fase di preriscaldamento, questa si interrompe temporaneamente. Il tempo di cottura non comprende la fase di preriscaldamento.

È possibile modificare l'impostazione predefinita dell'opzione di preriscaldamento per le funzioni di cottura che lo consentono manualmente.

- Selezionare una funzione che consente di impostare manualmente la funzione di preriscaldamento.

Hotpoint

ARISTON

- Utilizzare la levetta *Preriscaldamento* in basso a destra del display per attivare o disattivare il preriscaldamento. Sarà impostato come opzione predefinita.

7. GIRARE O CONTROLLARE GLI ALIMENTI

Alcune modalità automatiche prevedono che gli alimenti vengano girati durante la cottura. Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display.

- Aprire lo sportello.
- Eseguire l'operazione indicata sul display.
- Chiudere la porta e toccare "START" (Avvio) per riprendere la cottura.

Allo stesso modo, nell'ultimo 5% del tempo di cottura, prima della fine della cottura, il forno chiede di controllare gli alimenti.

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

- Controllare gli alimenti
- Chiudere la porta e toccare "START" (Avvio) per riprendere la cottura.

8. FINE COTTURA

Allo scadere del tempo programmato, un segnale acustico e il display indicheranno che la cottura è terminata. Con alcune funzioni, una volta terminata la cottura sarà possibile prolungare il tempo di cottura o salvare la funzione tra i preferiti.

- Toccare "+ 5 min" per prolungare la cottura
- Toccare "ADD TO FAV" (Aggiungi a preferiti) per salvare tra i preferiti.

9. PREFERITI

La funzione Preferiti permette di memorizzare le impostazioni del forno per le ricette preferite.

Il forno riconosce automaticamente le funzioni più utilizzate. Dopo un certo numero di utilizzi, verrà richiesto di aggiungere la funzione ai preferiti.

COME SALVARE UNA FUNZIONE

Una volta terminata una funzione, toccare "AGGIUNGI AI PREFERITI" per salvarla tra i preferiti. Sarà così possibile richiamarla velocemente in futuro mantenendo le stesse impostazioni.

DOPO AVERE SALVATO LA FUNZIONE

Per visualizzare il menu dei preferiti, premere  : In questo menu vengono elencate tutte le funzioni salvate. Toccare "START" (Avvio) per attivare la funzione di cottura selezionata.

MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI

Nella schermata dei preferiti, è possibile aggiungere un'immagine o un nome a ogni ricetta per personalizzarla secondo le proprie preferenze.

- Selezionare la funzione che si desidera modificare.
- Toccare l'icona dei tre puntini  nell'angolo in alto a destra.
- Selezionare l'attributo che si desidera modificare.

- Toccare "SALVA" per confermare le modifiche.

Se si desidera rimuovere una funzione specifica, in questo menu si trova l'opzione "CANCELLA PREFERITI" .

10. STRUMENTI

Premere  per aprire il menu "Strumenti" in qualsiasi momento. Da questo menu è possibile scegliere tra varie opzioni e modificare le impostazioni o le preferenze relative al prodotto o al display.

SILENZIOSO

Per attivare o disattivare rapidamente i suoni del dispositivo.

Altre impostazioni specifiche del volume del suono possono essere gestite nel menu delle preferenze, alla voce relativa a suono e volume.

DIAMOND CLEAN

L'azione del vapore rilasciato in questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura facilita la rimozione dei residui. Attivare la funzione a forno freddo.

Premere  per attivare la funzione: il display indicherà le operazioni richieste per ottenere una pulizia ottimale.

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

A ciclo ultimato, il relativo messaggio di avviso lampeggia sul display. Lasciar raffreddare il forno, quindi pulire e asciugare le superfici interne con un panno o una spugna.

PREFERENZE

Per modificare diverse impostazioni del forno, selezionare la modalità Sabbath e disattivare "Demo Mode" (Modalità Demo).

INFO

Per ottenere ulteriori informazioni sul prodotto.

SONDA ALIMENTI

L'uso della sonda consente di misurare la temperatura interna di diversi tipi di alimenti durante la cottura, per garantire che raggiungano la temperatura ottimale. La temperatura del forno può variare in base alla funzione selezionata, ma la cottura è sempre programmata per terminare al raggiungimento della temperatura specificata. Introdurre gli alimenti nel forno e collegare la termosonda al connettore. Tenere la termosonda il più lontano possibile dalla fonte di calore. Chiudere la porta del forno. È possibile scegliere tra le funzioni manuali (per metodo di cottura) e le funzioni AUTO MODES (modalità automatiche) (per tipo di alimento) che consentano o richiedano l'uso della termosonda.

Dopo avere avviato una funzione di cottura, la rimozione della termosonda causerà l'annullamento della funzione.

Ricordarsi di staccare e rimuovere la termosonda dal forno quando si estraggono le pietanze.

USO DELLA TERMOSONDA

Hotpoint

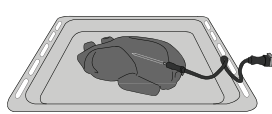
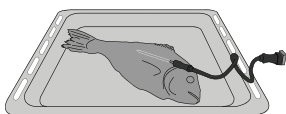
ARISTON

ATTENZIONE!

Osservare queste istruzioni quando si usa il microonde.

- Se il metallo entra in contatto con la parete del vano di cottura, si producono scintille che possono danneggiare l'apparecchio o distruggere il vetro interno della porta.
- I componenti metallici, ad esempio i cucchiaini contenuti nei bicchieri, devono rimanere a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del vano di cottura e dall'interno della porta. Gli accessori posizionati direttamente l'uno sull'altro generano scintille.
- Inserire gli accessori solo alle rispettive altezze per evitare la formazione di scintille e danni al vano di cottura.
- L'apparecchio è danneggiato dalla formazione di scintille.
- Non utilizzare vaschette di alluminio nell'apparecchio.
- Il funzionamento dell'apparecchio senza alimenti all'interno del vano di cottura provoca un sovraccarico.
- Mai avviare il forno a microonde senza aver prima inserito gli alimenti. L'unica eccezione consentita è quella di un breve test per i piatti.

Introdurre gli alimenti nel forno e collegare lo spinotto inserendolo nell'apposita presa posizionata sul lato destro della cavità del forno. Fare attenzione a evitare che il cavo entri a contatto con l'elemento riscaldante superiore durante la cottura.



CARNE: introdurre la sonda nella carne evitando le ossa e le parti grasse. Per il pollame, la sonda deve essere inserita lateralmente, in mezzo al petto, avendo cura di evitare le parti cave.

PESCE (intero): posizionare la punta nella parte più spessa, evitando la lisca.

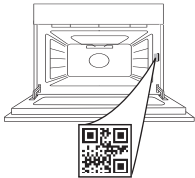
Se si utilizza la termosonda con una delle funzioni **AUTO MODES** (modalità automatiche), la cottura sarà interrotta automaticamente al raggiungimento della temperatura interna ideale per la ricetta selezionata, senza bisogno di impostare la temperatura del forno.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnere e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.
Il forno fa rumore anche se spento.	Ventola di raffreddamento attiva.	Aprire la porta o attendere il completo raffreddamento del forno.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero.	Guasto software.	Contattare il Servizio Assistenza Tecnica Clienti più vicino e indicare il numero che segue la lettera "F". Premere  , toccare "Info" e selezionare "Factory Reset". Tutte le impostazioni salvate saranno cancellate.
Il display visualizza F3E3.	La sonda non è ben collegata o potrebbe non fare contatto correttamente.	Prima di tutto controllare la sonda; se è stato inserito correttamente ma l'errore persiste, chiamare il Servizio Assistenza Tecnica. Comunicare l'errore che appare sul display.
Il forno non si riscalda.	Se la modalità "DEMO" è impostata su "On", tutti i comandi sono operativi e i menu sono disponibili ma il forno non viene riscaldato. Sul display appare la scritta "DEMO" ogni 60 secondi.	Accedere a "DEMO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off".

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

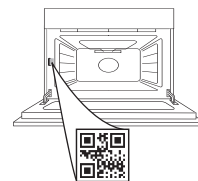
- Utilizzare il codice QR sul proprio apparecchio
- Visitare il sito web **docs.hotpoint.eu**
- Oppure, **contattare il Servizio Assistenza Tecnica** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia). Prima di contattare il Servizio Assistenza Clienti, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.



**GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO
HOTPOINT-ARISTON**

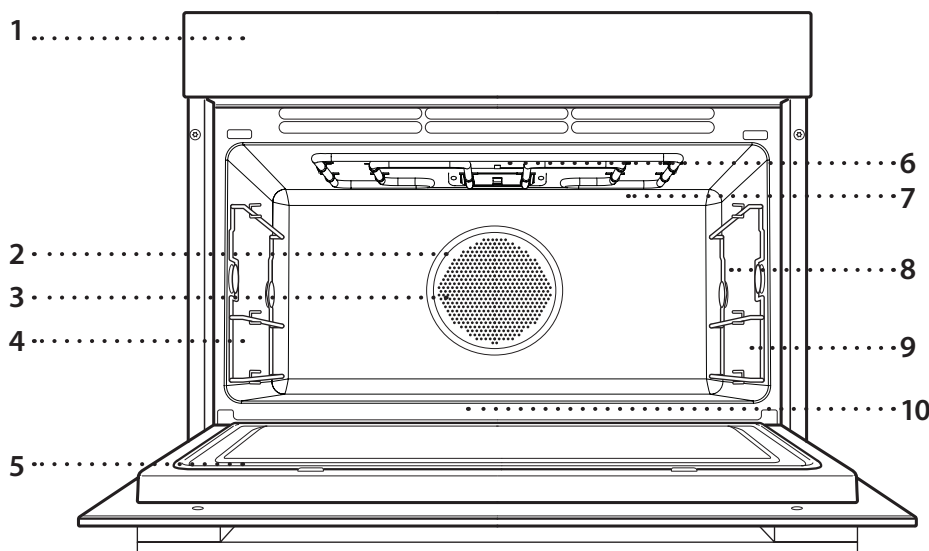
Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en **www.register10.eu**

**ESCANEE EL CÓDIGO QR DE SU
APARATO PARA OBTENER MÁS
INFORMACIÓN**



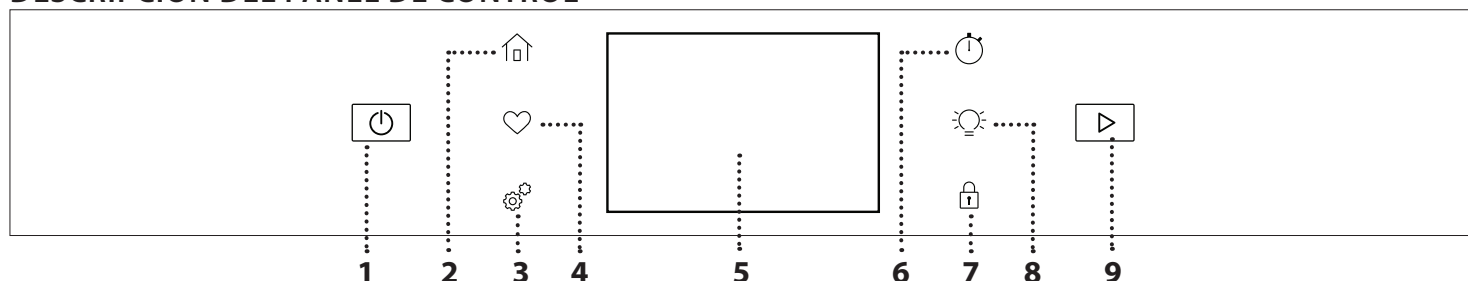
**Antes de usar el aparato, lea atentamente las
Instrucciones de seguridad.**

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de control
2. Ventilador
3. Resistencia circular (no visible)
4. Guías para los estantes
5. Puerta
6. Lámpara
7. Grill
8. Punto de inserción de la sonda de alimentos
9. Placa de características (no debe retirarse)
10. Resistencia inferior (no visible)

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL

**1. ON / OFF**

Para encender y apagar el horno

2. INICIO

Para obtener acceso rápido al menú principal.

3. HERRAMIENTAS

Para escoger entre varias opciones y para cambiar los ajustes y preferencias del horno.

4. FAVORITOS

Para recuperar la lista de sus funciones favoritas.

5. PANTALLA**6. TEMPORIZADOR**

Esta función puede activarse utilizando una función de cocción o de forma independiente para llevar la cuenta del tiempo.

7. BLOQUEO

Permite bloquear los botones táctiles para que no puedan pulsarse accidentalmente.

8. LUZ

Para encender o apagar la lámpara del horno y ahorrar energía.

9. INICIO

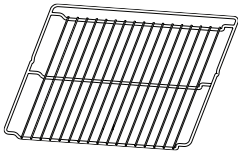
Sirve para activar una función.

ACCESORIOS

Antes de comprar otros accesorios disponibles en el mercado, asegúrese de que son resistentes al calor y adecuados para la cocción al vapor.

Asegúrese de que haya un espacio de al menos 30 mm entre la parte superior del recipiente y las paredes del compartimento de cocción para que el

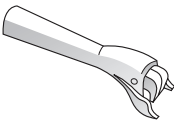
vapor pueda fluir correctamente.
Los accesorios durante la función microondas pueden subir de temperatura. Se recomienda utilizar protección para manipular los accesorios al finalizar el proceso.



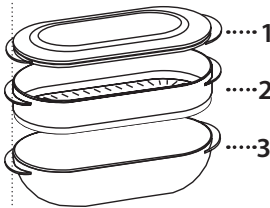
REJILLA
La balda de rejilla es adecuada para todos los modos de cocción, también en la cocción con microondas. Cuando utilice microondas, coloque la balda de rejilla siempre en el nivel 1 (el inferior). Puede colocar los alimentos directamente sobre la rejilla o usarla como soporte de bandejas pasteleras, cazuelas y otros recipientes de horno resistentes al calor y a los microondas.



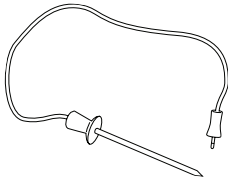
BANDEJA DE HORNO
La bandeja de horno es apta para todos los modos de cocción excepto para las funciones «Microondas». Se puede utilizar para cocinar todo tipo de alimentos sin recipiente. Utilícelo para recoger los jugos de cocción, colocándolo debajo de la balda de rejilla.



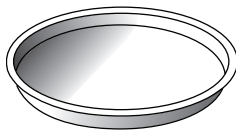
ASA DE LA BANDEJA CRISP
Muy práctica para sacar la bandeja Crisp caliente del horno.



VAPORERA*
(SOLO EN ALGUNOS MODELOS)
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 vaporera (3) para crear la cantidad de vapor correcta.
Para hervir alimentos como patatas, pasta, arroz o cereales, colóquelos directamente en el fondo de la vaporera (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 vaporera con la tapa (1) suministrada. Coloque siempre la vaporera del estante de alambre del nivel 1 y utilícela solamente con las funciones de cocción adecuadas o con la función de microondas.



SONDA DE ALIMENTOS
Para medir de forma precisa la temperatura del centro de los alimentos durante la cocción. Gracias a su soporte rígido, puede utilizarse para carne y pescado.



BANDEJA CRISP
Utilizar solo con las funciones indicadas.
La Bandeja Crisp debe colocarse siempre en el centro de la balda de rejilla y puede precalentarse cuando esté vacío, utilizando la función especial sólo para este fin. Coloque la comida directamente en la Bandeja Crisp. Coloque las patas de silicona entre las barras del estante de alambre para mayor estabilidad.

El número de accesorios puede variar de un modelo a otro.
*Se pueden adquirir otros accesorios por separado en el Servicio Postventa.

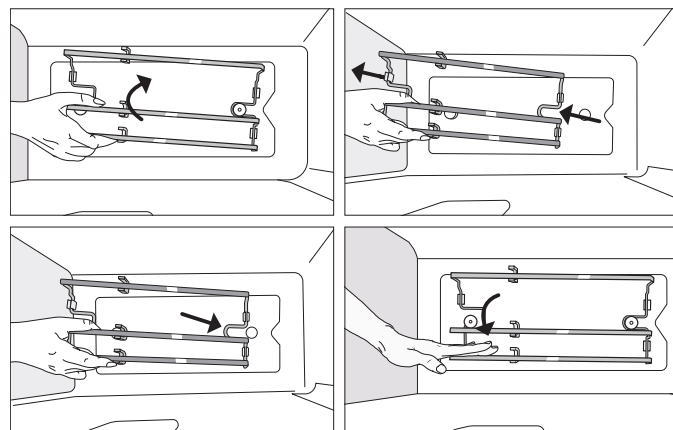
INTRODUCCIÓN DE LA PARRILLA Y OTROS ACCESORIOS

Introduzca la rejilla en el nivel que desee, manteniéndola ligeramente inclinada hacia arriba y apoyando primero la parte trasera elevada (orientada hacia arriba).
Luego desplácela horizontalmente por las guías hasta el tope. Otros accesorios, como la bandeja de horno, deben introducirse horizontalmente, dejando que se deslicen sobre las guías.
Empuje los accesorios hasta el fondo, asegurándose de que no toquen la puerta del aparato.

CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS DE BANDEJAS

A ambos lados de la cavidad del horno hay dos rejillas de bandejas ancladas sobre dos soportes en forma de botón. Las rejillas de bandeja son extraíbles para facilitar la limpieza.

1. Para retirar las rejillas de bandeja sujete firmemente la parte externa de la guía y tire de ella hacia arriba para extraerla del soporte frontal mientras gira sobre el soporte trasero, luego deslice toda la pieza fuera de la cavidad.
2. Para reposicionar los portaescaleras, deslice la parte trasera sobre el soporte trasero. A continuación, una vez anclado, empuje el conjunto hacia abajo hasta que el portaescaleras quede insertado en el soporte frontal.



FUNCIONES

MODOS MANUALES



MICROONDAS

Para cocinar y recalentar alimentos o bebidas con rapidez.

Accesorios necesarios: estante de alambre, recipiente apto para microondas y resistente al calor.

POTENCIA (W)	RECOMENDADO PARA
950	Recalentar rápidamente bebidas u otros alimentos con alto contenido en agua. Si el alimento contiene huevo o nata, elija una potencia inferior.
750	Cocción de verduras.
600	Cocinar carne, pescado y platos que no se puedan remover.
500	Cocción de salsas con carne, o salsas que contengan queso o huevo. Acabado de pasteles de carne o pasta al horno.
350	Cocción lenta y suave. Perfecta para derretir mantequilla o chocolate.
160	Descongelar alimentos o ablandar manteca o queso.
90	Ablandar helados.

ACCIÓN	ALIMENTO	POTENCIA (W)	DURACIÓN (min)
Recalentar	2 tazas	950	1-2
Cocinar	Bizcocho	750	5-6
Cocinar	Flan de huevo	750	10 - 12
Cocinar	Pastel de carne	600	15 - 25



CRISP

Para dorar perfectamente un alimento, tanto por arriba como por abajo. Con esta función es necesario utilizar siempre la Bandeja Crisp.

Accesorios necesarios: estante de alambre del nivel 1, bandeja Crisp, asa de la bandeja Crisp.

ALIMENTO	DURACIÓN (min)
Bizcocho	10 - 12
Hamburguesas*	9 - 15

*Dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción

CRISP FRY: Alimentos frescos y congelados

Esta función saludable y exclusiva combina la calidad de la función crisp con las propiedades de la circulación de aire caliente. Permite obtener unos resultados de fritura crujiente y sabrosa reduciendo considerablemente el uso de aceite necesario en comparación con el modo tradicional e incluso eliminando por completo la necesidad de usar aceite en algunas recetas.

Para obtener mejores resultados con los alimentos frescos, cepíllelos o aderécelos con una pequeña cantidad de aceite. Cocine los alimentos congelados directamente sin añadir aceite.

Accesorios necesarios: estante de alambre del nivel 1, bandeja Crisp, asa de la bandeja Crisp.



PRECALEN. RÁPIDO

Para precalentar rápidamente el horno antes de un ciclo de cocción. Espere a que termine la función antes de introducir los alimentos en el horno. Una vez finalizado el precalentamiento, el horno utilizará automáticamente la función «Aire forzado».

Accesorios necesarios: use una rejilla si usa una sartén o una bandeja de horno



PARRILLA

Para dorar y gratinar. Es recomendable girar los alimentos durante la cocción.

Accesorios recomendados: rejilla

ALIMENTO	NIVEL DEL GRILL	DURACIÓN (min)
Tostada	Alto	5-6



GRILL + MICROONDAS

Para cocinar y gratinar rápidamente, combinando las funciones de microondas y las de grill.

Accesorios necesarios: estante de alambre del nivel 1, recipiente apto para microondas y resistente al calor.



TURBO GRILL

Para lograr un resultado perfecto, combinando el grill y la convección de aire del horno. Es recomendable girar los alimentos durante la cocción.

Accesorios recomendados: rejilla



TURBO GRILL + MICROONDAS

Para cocinar y dorar rápidamente, combinando el microondas, el grill y la convección de aire del horno.

Hotpoint

ARISTON

ALIMENTO	POTENCIA (W)	NIVEL DEL GRILL	DURACIÓN (min)
Pollo asado	350	Medio	20 - 30

*Dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción

Accesorios necesarios: estante de alambre del nivel 1, recipiente apto para microondas y resistente al calor.



CONVENCIONAL

Para cocinar y dorar perfectamente tanto por arriba como por abajo cualquier tipo de plato en un solo estante. Para obtener mejores resultados, esta función dispone de una fase de precalentamiento: espere al final del precalentamiento para introducir los alimentos.

Accesorios necesarios: bandeja de horno o estante de alambre y recipiente resistente al calor.

ALIMENTO	TEMP. (°C)	DURACIÓN (min)
Cupcake / Smallcake	160	20 - 25
Galletas	165	15 - 20



CONVENCIONAL + MICROONDAS

Para preparar platos al horno de forma más rápida combinando el horno convencional y el microondas.

Accesorios necesarios: estante de alambre del nivel 1, recipiente apto para microondas y resistente al calor.



AIRE FORZADO

Para cocinar dulces y carnes con circulación de aire caliente. Para obtener mejores resultados, esta función dispone de una fase de precalentamiento: espere al final del precalentamiento para introducir los alimentos. Es posible utilizar esta función para cocinar diferentes alimentos que requieren la misma temperatura de cocción en varios estantes al mismo tiempo. Esta función puede utilizarse para cocinar diferentes alimentos sin que se mezclen los olores.

Accesorios necesarios: bandeja de horno o estante de alambre y recipiente resistente al calor.



AIRE IMPULS. + MICROONDAS

Para cocinar cualquier tipo de plato en un estante combinando la circulación de aire caliente y el microondas.

Accesorios necesarios: estante de alambre del nivel 1, recipiente apto para microondas y resistente al calor.



HORNO DE CONVECCIÓN

Para cocinar carne, hornear pasteles y tartas con relleno en un único estante. Para obtener mejores resultados, esta función dispone de una fase de precalentamiento: espere al final del precalentamiento para introducir los alimentos.

Accesorios necesarios: use una rejilla si usa una sartén o una bandeja de horno



HORNO DE CONVENCION + MICROONDAS

Para cocinar de forma rápida todos los alimentos con relleno líquido combinando el microondas, el horno convencional y la convección de aire.

Accesorios necesarios: estante de alambre del nivel 1, recipiente apto para microondas y resistente al calor.



FUNCIONES ESPECIALES



MANTENER CALIENTE

Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados, incluyendo carne, fritos o pasteles.



FERMENTACIÓN

Para optimizar la fermentación de masas dulces o saladas. Para garantizar la calidad del leudado, no active la función si el horno está caliente después de un ciclo de cocción.

Accesorios necesarios: estante de alambre y recipiente resistente al calor.



YOGURT

Para hacer yogur.

Accesorios necesarios: estante de alambre y recipiente resistente al calor.



DESHIDRATACIÓN

Para deshidratar frutas y verduras. Córtelas en rodajas finas y colóquelas directamente sobre una rejilla de alambre.

Accesorios necesarios: rejilla



MAXI-COOKING

XL Para cocinar piezas de carne de gran tamaño (más de 2,5 kg). Se recomienda dar la vuelta a la carne durante la cocción para obtener un gratinado homogéneo por ambos lados. Se recomienda untar la carne periódicamente con su propio jugo para que no se seque en exceso.

Accesorios necesarios: bandeja de horno en el nivel 2.



CICLO ECO

Para cocinar piezas de carne asadas con relleno y filetes de carne en un solo estante. Cuando se utiliza esta función ECO, la luz permanece apagada durante la cocción. Para utilizar el ciclo ECO y optimizar el consumo de energía, la puerta del horno no se debe abrir hasta que termine la cocción.

Accesorios necesarios: use una rejilla si usa una sartén o una bandeja de horno.



COOK 3

Para cocinar diferentes alimentos que requieren la misma temperatura de cocción en tres niveles al mismo tiempo sin mezclar sabores ni olores.

Esta función puede utilizarse para cocinar galletas, tartas, pizzas congeladas y para preparar comidas completas. Es necesario precalentar el horno.



GALLETAS

Utilice esta función para cocinar tres bandejas de galletas de mantequilla similares para maximizar los resultados. La función incluye un precalentamiento. Saque las tres bandejas del horno al mismo tiempo.



TARTA

Utilice esta función para cocinar tres bandejas de tartas similares para maximizar los resultados. La función incluye un precalentamiento. Saque las tres bandejas del horno al mismo tiempo.



PIZZA (CONGELADA)

Utilice esta función para cocinar tres bandejas de pizzas congeladas similares para maximizar los resultados. La función incluye un precalentamiento. Saque las tres bandejas del horno al mismo tiempo.



COCINA 3 MENÚ 1

Este ciclo está diseñado para cocinar una comida completa a base de carne y un postre. El horno requiere precalentamiento.

Ejemplo de comida completa

Prepare una tarta de frutas según sus preferencias en un molde redondo que se colocará en el estante de alambre del nivel 3. Prepare una lasaña según sus preferencias (1,5- 2 kg) en un molde que se colocará

Hotpoint

ARISTON

en el estante de alambre del nivel dos. Prepare 6-10 muslos de pollo con patatas cortadas en dados (500 - 800 g) directamente en la bandeja de horno que se colocará en el nivel 1. Después del precalentamiento, hornear todos los platos al mismo tiempo. Después de 50-60 minutos saque la tarta, después de 60-70 minutos saque la lasaña, después de 80-90 minutos extraiga el pollo con patatas.



COCINA 3 MENÚ 2

Este ciclo está diseñado para cocinar una comida completa de pescado o vegetariana y un postre. El horno requiere precalentamiento.

Ejemplo de comida completa

Prepare una tarta de frutas según sus preferencias



MODOS AUTOMÁTICOS

Con los modos automáticos, basta con seleccionar el tipo y el peso o la cantidad de los alimentos para obtener los mejores resultados. El horno calculará automáticamente los ajustes óptimos y seguirá modificándolos a medida que avance la cocción. Para sacar el máximo rendimiento a esta función, siga las indicaciones de la tabla de cocción correspondiente.

Debido a la variabilidad de los alimentos, la duración de la cocción se establece en un grado medio. Recomendamos siempre comprobar el punto de cocción interno de los alimentos y, en caso necesario, prolongar el tiempo de cocción para conseguir el punto de cocción adecuado.

MY MENU DEFROST (DESCONGELAR MI MENÚ)

Para descongelar rápidamente distintos tipos de alimentos. Coloque siempre los alimentos en un recipiente directamente sobre el estante de alambre para obtener mejores resultados, excepto para descongelar pan crujiente. Al final del proceso, deje reposar la comida durante 5 minutos.

DESCONGELAR PAN CRUJIENTE

Esta función exclusiva permite descongelar pan congelado. Gracias a la combinación de las tecnologías de descongelado y Crisp, su pan tendrá el mismo sabor y la misma textura que recién horneado. Use esta función para descongelar y calentar rápidamente bollos congelados, baguettes y cruasanes. Con esta función es necesario utilizar la bandeja Crisp directamente en el estante de alambre.

ALIMENTO	PESO
Descongelación temporizada	-
Carne	100 g-2,0 kg
Aves	100 g-3,0 kg
Pescado	100 g-2,0 kg
Descongelar pan crujiente	50-800 g

MY MENU REHEAT (RECALENTAR MI MENÚ)

Sirve para recalentar 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 directamente en el estante de alambre del nivel 1.

en un molde redondo que se colocará en el estante de alambre del nivel 3. Prepare lasaña al pesto o canelones según sus preferencias (1,5 - 2 kg) en una bandeja metálica o de pyrex que se colocará en el estante de alambre del nivel dos. Prepare los filetes de pescado en papel de aluminio (700- 900 g) con las verduras en rodajas (600 - 900 g) directamente en la bandeja de horno que se colocará en el nivel 1. Después del precalentamiento, hornear todos los platos al mismo tiempo. Después de 45-55 minutos saque la tarta, después de 55-65 minutos retire la lasaña, después de 60-70 minutos extraiga el pescado con verduras.

Alimentos	Peso/porciones/piezas	Nota
Comida preparada	250-800 g	Extráigalo del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio. Al final del proceso de recalentamiento, los resultados siempre son mejores si se dejan reposar los alimentos 1 o 2 minutos.
Lasaña (congelada)	400 g-1.5 kg	Extráigalo del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio.
Sopa	100-800 g	Calentar sin tapar en un solo recipiente.
Leche	100-500 g	Calentar sin tapar en un solo recipiente.
Agua	100-500 g	Calentar sin tapar en un solo recipiente.

MI MENÚ FUNDIR & ABLANDAR

Para fundir y ablandar alimentos. El horno calcula automáticamente la configuración requerida para obtener los mejores resultados en el menor tiempo posible. Coloque los alimentos en un recipiente apto para microondas y resistente al calor directamente en el estante de alambre del nivel 1.

Alimentos	Peso/porciones/piezas	Nota
Ablandar mantequilla	100-500 g	Coloque la mantequilla en un recipiente directamente sobre la balda de rejilla para obtener mejores resultados.
Ablandar helados	100-500 g	Si coloca el recipiente del helado directamente en el horno, asegúrese de que el recipiente es apto para microondas.
Ablandar chocolate	100-500 g	Corte el chocolate en piezas para mejores resultados. Al final remover el chocolate para completar el proceso de fusión.
Fundición de queso	100-500 g	Corte el queso en piezas para mejores resultados. Al final remover el queso para completar el proceso de fusión.

MY MENU MW SOUS VIDE (MI MENÚ MW SOUS VIDE)

Sous vide es una técnica de cocción profesional que

Hotpoint

ARISTON

requiere el uso de bolsas de plástico alimentario al vacío, cocinando a temperaturas controladas con precisión. Esta innovadora función utiliza las microondas para acelerar el proceso de cocción sin perder la precisión y el rendimiento que garantiza este método de cocción. El proceso de cocción gradual y preciso contribuye a desarrollar una ternura y un sabor excepcionales, además de garantizar la uniformidad de cocción en todo el alimento. Esta función permite cocinar carne, pescado, verduras y frutas, consiguiendo resultados dignos de un chef. Consulte la tabla de cocción Sous Vide para utilizar correctamente la función.

MENÚ OTRAS FUNCIONES



FAVORITOS

Para recuperar la lista de las funciones favoritas.



AJUSTES

Para establecer los ajustes del horno.

Cuando «DEMO» está establecido en «On», todos los mandos están activos y los menús disponibles, pero el horno no se calienta. Para desactivar este modo, acceda a «DEMO» desde el menú de «AJUSTES» y seleccione «Off».

Si selecciona «RES. AJUSTE FAB.», el producto se apagará y después volverá a su puesta en marcha por primera vez. Se borrarán todos los ajustes.



TEMPORIZADOR DE COCINA

Esta función puede activarse utilizando una función de cocción o de forma independiente para llevar la cuenta del tiempo. Una vez iniciada, el temporizador continuará la cuenta atrás de forma independiente sin interferir en la función. Cuando se haya activado el temporizador, también podrá seleccionar y activar una función.

El temporizador continuará la cuenta atrás en la esquina superior derecha de la pantalla.

Para recuperar o cambiar el temporizador de cocina:

- Pulse la opción de temporizador de cocina. Una vez que haya finalizado la cuenta atrás del tiempo seleccionado sonará una señal acústica y la pantalla lo indicará.
- Pulse «PAUSA» si desea pausar el temporizador. A continuación, puede pulsar «REANUDAR» para reiniciar el temporizador.
- Toque «CANCELAR» para cancelar el temporizador o ajustar una nueva duración del temporizador.
- Toque «+1 min» para aumentar la duración de 1 minuto.



LUZ

Para encender o apagar la lámpara del horno.



BLOQUEO DE CONTROL

La función «Bloqueo control» le permite bloquear los botones del panel táctil para no pulsarlos por error. Para desbloquear el aparato, mantenga pulsada la tecla de bloqueo del panel táctil.

AUTO MODES COOKING TABLE (TABLA DE COCCIÓN DE MODOS AUTOMÁTICOS)

Para cocinar varios tipos de platos y alimentos y obtener unos resultados óptimos de la forma más rápida y fácil posible.

Para sacar el máximo rendimiento a esta función, siga las indicaciones de la tabla de cocción correspondiente.

Categoría	Alimentos	Peso/porciones/piezas	Notas	Accesorios
PASTA & CEREALES	Hervir pasta	1 - 3 porciones	Configure el tiempo recomendado para cocer la pasta. Añada el agua salada y la pasta todo junto en el fondo de la vaporera y cúbralo con la tapa de la vaporera. Considere unos 100 g de pasta para cada ración. Utilice 400 g de agua para cada porción de pasta.	1 +
	Lasaña	600 g-2.0 kg	Prepare según su receta preferida. Cubra con salsa bechamel y añada queso rallado para conseguir un dorado perfecto.	1 +
	Arroz	1- 4 porciones	Configure el tiempo recomendado para cocer el arroz. Añada agua y arroz a la base de la vaporera y cúbrala con la tapa. Considere unos 100 g de arroz para cada ración. Utilice 300 g de agua para cada porción de pasta.	1 +
	Espelta	1- 4 porciones	Configure el tiempo recomendado para cocer la espelta. Añada agua y espelta a la base de la vaporera y cúbrala con la tapa. Considere unos 100 g de espelta para cada ración. Utilice 300 g de agua para cada porción de espelta.	1 +
	Cebada	1- 4 porciones	Configure el tiempo recomendado para cocer la cebada. Añada agua y cebada a la base de la vaporera y cúbrala con la tapa. Considere unos 100 g de cebada para cada ración. Utilice 300 g de agua para cada porción de cebada.	1 +
CARNE	Asado de carne de res	-	Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto. Al final de la cocción, deje reposar al menos 15 minutos antes de trinarlo.	1 + +
	Hamburguesas	100-500 g	Engrase ligeramente la Bandeja Crisp antes de precalentarla. La Bandeja Crisp debe precalentarse antes de introducir los alimentos. El horno le avisará cuando sea el momento de introducir los alimentos. Para obtener resultados óptimos, se le pedirá que gire los alimentos durante la cocción.	1 +
	Rosbif - Cocción lenta	-	Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto. Al final de la cocción, deje reposar al menos 15 minutos antes de trinarlo.	1 + +
	Cerdo asado	-	Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto. Al final de la cocción, deje reposar al menos 15 minutos antes de trinarlo.	1 + +
	Codillo de cerdo	-	Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto. Al final de la cocción, deje reposar al menos 15 minutos antes de trinarlo.	1 + +
	Costillas de cerdo	400 g-1.5 kg	Unte con aceite y sazone al gusto. Sazone con sal y pimienta. Distribuya de manera uniforme en el recipiente con la parte del hueso hacia abajo.	1 +
	Bacon	50-400 g	La Bandeja Crisp debe precalentarse antes de introducir los alimentos. El horno le avisará cuando sea el momento de introducir los alimentos. Distribuya de manera uniforme en la Bandeja Crisp después de precalentar. Para obtener resultados óptimos, se le pedirá que gire los alimentos durante la cocción.	1 +
	Salchichas y wurstel	200 g-1.0 kg	Distribuya de manera uniforme en la Bandeja Crisp. Perfore las salchichas con un tenedor para evitar que reviente. Para obtener resultados óptimos, se le pedirá que gire los alimentos durante la cocción.	1 +
	Pollo asado	800 g-2,5 kg	Unte con aceite y sazone al gusto. Sazone con sal y pimienta. Introdúzcalo en el horno con la pechuga hacia arriba.	1 +
	Trozos de ave	1 Hornada	Unte con aceite y sazone al gusto. Distribuya de manera uniforme sobre la rejilla. Utilice el estante de alambre en el nivel 2 y la bandeja de horno con una taza de agua en el nivel 1 para recoger los residuos de alimentos.	2 + 1 +
	Pechuga de ave al vapor	-	Añada unos 100g de agua en la base de la vaporera y distribuya uniformemente los alimentos en la cesta de cocción al vapor. Colocar la tapa. Este ciclo utiliza sensores: no abra la puerta durante la cocción.	1 +
	Pollo frito empanado	100-500 g	Unte con aceite. Distribuya de manera uniforme en la Bandeja Crisp.	1 +

ACCESORIO								
	Rejilla	Bandeja resistente al calor en estante de alambre	Bandeja de goteo / bandeja de horno	Contenedor resistente al calor y al MW	Sonda de alimentos	Vapor de fondo y parte superior	Vaporera completa	Bandeja Crisp

Hotpoint

ARISTON

Categoría	Alimentos	Peso/porciones/ piezas	Notas	Accesorios				
PESCADO	Pescado entero asado	-	Unte con aceite y sazone al gusto.	1  + 				
	Pescado entero al vapor	-	Añada unos 100g de agua en la base de la vaporera y coloque el pescado en el centro de la cesta de cocción al vapor. Colocar la tapa. Este ciclo utiliza sensores: no abra la puerta durante la cocción.	1  + 				
	Filete de pescado asado	200-800 g	Unte con aceite y sazone al gusto.	1 				
	Filetes de pescado al vapor	-	Añada unos 100g de agua en la base de la vaporera y distribuya uniformemente los alimentos en la cesta de cocción al vapor. Colocar la tapa. Este ciclo utiliza sensores: no abra la puerta durante la cocción.	1 				
	Mejillones al vapor	-	Añada unos 100g de agua en la base de la vaporera y distribuya uniformemente los alimentos en la cesta de cocción al vapor. Colocar la tapa. Este ciclo utiliza sensores: no abra la puerta durante la cocción.	1 				
	Gambas al vapor	-	Añada unos 100g de agua en la base de la vaporera y distribuya uniformemente los alimentos en la cesta de cocción al vapor. Colocar la tapa. Este ciclo utiliza sensores: no abra la puerta durante la cocción.	1 				
	Fish and Chips [*]	1-3 porciones	Distribuya de manera uniforme en la Bandeja Crisp alternando los filetes de pescado y las patatas. Considere unos 100 g de pescado y 100 g de patatas fritas por cada ración.	1 				
	Marisco frito [*]	200-800 g	Distribuya de manera uniforme en la Bandeja Crisp.	1 				
	Croquetas de pescado empanado [*]	200-800 g	Distribuya uniformemente en la Bandeja Crisp. Para obtener resultados perfectos, durante la cocción se le pedirá que gire los alimentos.	1 				
VERDURAS	Papas asadas	300 - 1 kg	Corte en trozos, sazone con aceite, sal y aromatice con hierbas. Distribuya de manera uniforme en la Bandeja Crisp. Para obtener resultados óptimos, se le pedirá que remueva los alimentos durante la cocción.	1 				
	Hortalizas rellenas	600 g-2.0 kg	Vacíe las verduras y rellénelas con una mezcla de la carne de las verduras, carne picada y queso rallado. Aderece con ajo, sal y hierbas al gusto.	1 				
	Papas gratinadas	400 g-1.5 kg	Córtelas en rodajas y colóquelas en un recipiente grande. Aderece con sal y pimienta y cúbralas con nata. Añada queso por encima.	1 				
	Trozos de patatas al vapor	-	Añada unos 100g de agua en la base de la vaporera. Corte en trozos y distribuya uniformemente los alimentos en la cesta de cocción al vapor. Colocar la tapa. Este ciclo utiliza sensores: no abra la puerta durante la cocción.	1 				
	Verduras de raíz al vapor	-	Añada unos 100g de agua en la base de la vaporera. Corte en trozos y distribuya uniformemente los alimentos en la cesta de cocción al vapor. Colocar la tapa. Este ciclo utiliza sensores: no abra la puerta durante la cocción.	1 				
	Verduras blandas al vapor	-	Añada unos 100g de agua en la base de la vaporera. Corte en trozos y distribuya uniformemente los alimentos en la cesta de cocción al vapor. Colocar la tapa. Este ciclo utiliza sensores: no abra la puerta durante la cocción.	1 				
	Trozos de fruta al vapor	-	Añada unos 100g de agua en la base de la vaporera. Corte en trozos y distribuya uniformemente los alimentos en la cesta de cocción al vapor. Colocar la tapa. Este ciclo utiliza sensores: no abra la puerta durante la cocción.	1 				
	Hortalizas al vapor [*]	-	Añada unos 100g de agua en la base de la vaporera y distribuya uniformemente los alimentos en la cesta de cocción al vapor. Colocar la tapa.	1 				
	Patatas fritas [*]	200-600 g	Distribuya de manera uniforme en la Bandeja Crisp.	1 				
		Croquetas de patata [*]	200-600 g	Distribuya de manera uniforme en la Bandeja Crisp.	1 			
PASTAS SALADAS	Pimientos fritos	100-500 g	Corte en trozos y sazone con aceite. Distribuya de manera uniforme en la Bandeja Crisp.	1 				
	Pan de sándwich	400 g-1,0 kg	Prepare la masa según su receta favorita para elaborar un pan ligero. Colóquela en un recipiente para pan antes de que suba. Utilice la función de leudado especial del horno.	1 				
	Pizza	400 g-1,2 kg	Prepare la masa de pizza según su receta favorita. Déjala fermentar utilizando la función de leudado especial del horno. Extienda la masa en una bandeja pastelera ligeramente engrasada. Añada la guarnición que prefiera.	2 				
	Pizza [*]	250-700 g	Extráigalo del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio.	1 				
	Tarta salada	800 g-1,5 kg	Forre un molde para unas 8-10 porciones con la masa y perfórela con un tenedor. Rellene la masa según su receta preferida.	1 				
ACCESORIO								
	Rejilla	Bandeja resistente al calor en estante de alambre	Bandeja de goteo / bandeja de horno	Contenedor resistente al calor y al MW	Sonda de alimentos	Vapor de fondo y parte superior	Vaporera completa	Bandeja Crisp

Categoría	Alimentos	Peso/porciones/piezas	Notas	Accesorios
PASTAS DULCES	Bizcocho	400 g-1,2 kg	Prepare una masa de bizcocho sin grasa. Vierta la mezcla en un molde forrado y engrasado.	1 
	Tarta marmoleada	400 g-1,2 kg	Prepare una masa de bizcocho marmolado según su receta favorita. Vierta la mezcla en un molde forrado y engrasado.	2 
	Muffins	1 Hornada	Prepare una masa para 16-18 piezas según su receta preferida y rellene los moldes de papel. Distribuya uniformemente en la bandeja de horno.	2 
	Galletas	1 Hornada	Elabore una masa con 500 g de harina, 200 g de mantequilla salada, 200 g de azúcar y 2 huevos. Condimente con esencia de frutas. Deje enfriar. Estire la masa de manera uniforme y dele la forma que prefiera. Coloque las galletas en una bandeja de horno.	2 
	Brownies	1 Hornada	Prepare según su receta preferida. Extienda la masa en el molde cubierto con papel de horno.	1 
	Strudel	1 Hornada	Prepare una mezcla de manzana a dados, piñones, canela y nuez moscada. Añada un poco de manteca a una sartén, espolvoree con azúcar y cocine durante 10-15 minutos. Forme una pasta con ella y doble la parte exterior.	2 
	Tarta de manzana	-	Forre un molde con la masa y espolvoree pan rallado en el fondo para absorber el jugo de la fruta. Rellene con fruta fresca troceada y mezclada con azúcar y canela. Extienda los trozos de masa para hacer una tapa, selle los bordes y pincélelos con huevo.	1 
HUEVOS	Huevos revueltos	2-10 piezas	Prepárelo según su receta preferida en un solo recipiente. Para obtener resultados óptimos, se le pedirá que remueva los alimentos durante la cocción.	1 
SNACKS	Palomitas	-	Coloque siempre la bolsa directamente sobre el plato de cristal. Cocine sólo una bolsa cada vez. Este ciclo utiliza sensores: no abra la puerta durante la cocción.	1 
	Nuggets de pollo [*]	200-700 g	Distribuya de manera uniforme en la Bandeja Crisp.	1 

ACCESORIO								
	Rejilla	Bandeja resistente al calor en estante de alambre	Bandeja de goteo / bandeja de horno	Contenedor resistente al calor y al MW	Sonda de alimentos	Vapor de fondo y parte superior	Vaporera completa	Bandeja Crisp

MW SOUS VIDE TABLE (TABLA MW SOUS VIDE)

Esta función permite cocinar carne, pescado, verduras y frutas, consiguiendo resultados dignos de un chef. Consulte esta tabla de cocción para utilizar correctamente la función.

Seleccione la categoría de alimentos que desea cocinar y siga los ajustes sugeridos. Seleccione el peso del alimento (y la temperatura de cocción, sólo para la carne de vacuno) y siga las indicaciones de espesor si las hubiera. Introduzca el tiempo de cocción sugerido: es el tiempo de cocción específico para el tipo de alimento y su cantidad y se iniciará tras una fase de Sensado en la que el horno lleva el alimento a las condiciones óptimas de temperatura para iniciar la cocción con el fin de garantizar un rendimiento óptimo. La fase de detección será más larga para los alimentos más pesados. Para planificar mejor sus comidas, utilice la columna de la tabla que indica las horas aproximadas de la fase de detección.

Utilice un máximo de 2 bolsas con cantidades similares de alimentos y seleccione el peso total de las dos en la función.

Recuerde que los tiempos de cocción sugeridos se refieren a alimentos refrigerados. Los resultados dependen de la calidad de los ingredientes y de unas buenas prácticas de higiene. Utilice alimentos frescos y de alta calidad para obtener mejores resultados. No utilice esta función para recalentar la comida. Coloque los alimentos envasados al vacío en el estante de alambre del nivel 1. No coloque las bolsas unas encima de otras para que el calor se distribuya uniformemente.

Receta	Alimentos	Espesor (no seleccionable)	Peso (seleccionable)	Temperatura [°C]	Fase de detección (tiempo para alcanzar la temperatura - no editable)	Tiempo de cocción*
Carne de res	Cortes tiernos (solomillo)	2-3 cm	100-250 g	60 - 65	25-45 min	40-60 min
		4-5 cm	275-500 g		50-70 min	70-120 min
	Cortes duros (espaldilla)	2-3 cm	100-250 g	65 - 70	25-45 min	60-80 min
		4-5 cm	275-500 g		50-70 min	70-120 min
Cerdo	Cortes tiernos (solomillo)	3-5 cm	100-250 g	-	30-50 min	40 - 60min
			275-500 g	-	55-75 min	70-90 min
	Cortes duros (hombro)	2-3 cm	100-250 g	-	30-50 min	50-80 min
			275-500 g	-	55-75 min	90-120 min
Pescado	Graso (salmón)	2-3 cm	100-250 g	-	20-40 min	40-60 min
		4-5 cm	275-500 g	-	45-65 min	40-60 min
	Magro (bacalao)	2-3 cm	100-250 g	-	20-40 min	30-60 min
		4-5 cm	275-500 g	-	45-65 min	30-60 min
Verduras	Raíz (patatas, zanahorias)	Piezas	100-225 g	-	10 min	5 min
			250-350 g	-	15 min	10 min
			375-500 g	-	20 min	15 min
	Blanda (espárragos, calabacines)	enteros, trozos	100-225 g	-	10 min	3 min
			250-350 g	-	15 min	8 min
			375-500 g	-	20 min	12 min
Fruta	Manzana, pera, piña	trozos, cuñas	100-250 g	-	35 min	5 min
			275-500 g	-	45 min	5 min

* Tiempo de cocción: los valores más bajos hacen referencia a pesos y cocciones más bajos; los valores más altos hacen referencia a pesos y cocciones más elevados.

CÓMO COCINAR SEGÚN EL MÉTODO DE COCCIÓN

Para aumentar la facilidad de uso del producto, los menús siguientes agrupan todas las funciones que comparten el mismo método de cocción y que ya están presentes en los menús divididos por alimentos.

Recetas Crisp

El método de cocción Crisp permite conseguir automáticamente un dorado perfecto tanto en la parte superior como en la inferior de los alimentos. Siempre viene bien un plato crujiente en la mesa. Para sacar los mejores resultados de esta función, siga las indicaciones de la tabla de cocción correspondiente.

ACCESORIO								
	Rejilla	Bandeja resistente al calor en estante de alambre	Bandeja de goteo / bandeja de horno	Contenedor resistente al calor y al MW	Sonda de alimentos	Vapor de fondo y parte superior	Vaporera completa	Bandeja Crisp

Recetas Crisp Fry (fritura crujiente)

El método de cocción Crisp Fry combina la calidad de la función crujiente con las propiedades de la circulación de aire caliente. Permite obtener resultados de fritura crujientes y sabrosos, con una notable reducción del aceite necesario en comparación con la forma tradicional de cocinar. Siempre viene bien un plato crujiente en la mesa. Para sacar los mejores resultados de esta función, siga las indicaciones de la tabla de cocción correspondiente.

Recetas al vapor MW

El método de cocción al vapor MW le permite obtener resultados óptimos, similares al método de cocción al vapor tradicional, pero de forma más fácil y rápida. Para utilizar esta función, necesitará siempre el accesorio vaporizador. Para sacar los mejores resultados de esta función, siga las indicaciones de la tabla de cocción correspondiente o de la pantalla del horno.

CÓMO UTILIZAR LA PANTALLA TÁCTIL



Para seleccionar o confirmar:

Toque la pantalla para seleccionar el valor o el elemento del menú que desee.



Para desplazarse por un menú o una lista:

Deslice el dedo por la pantalla para desplazarse por los elementos o valores.

Para confirmar los ajustes o para acceder a la siguiente pantalla:

Toque «AJUSTAR» o «SIGUIENTE».

Para volver a la pantalla anterior:

Toque ← .

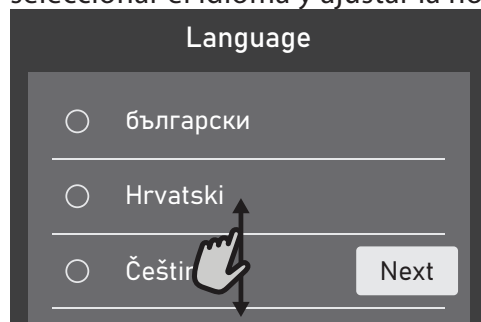
PRIMER USO

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que configurar el producto.

Los ajustes pueden cambiarse pulsando  para acceder al menú «Herramientas».

1. SELECCIONE LAS PREFERENCIAS DE IDIOMA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que seleccionar el idioma y ajustar la hora.



- Deslice el dedo pantalla para desplazarse por la lista de idiomas disponibles.
- Toque el idioma que desee.

puede cambiar el idioma más tarde abriendo el menú de Ajustes.

2. AJUSTE DE LA HORA Y LA FECHA

- Toque los números correspondientes para ajustar la hora.
- Toque «AJUSTAR» para confirmar.

Una vez ajustada la hora, deberá ajustar la fecha

- Toque los números correspondientes para fijar la fecha.

- Toque «AJUSTAR» para confirmar.

Tras un corte de alimentación duradero, debe establecer la fecha y la hora de nuevo.

3. CONFIGURACIÓN DEL CONSUMO DE POTENCIA

El horno está programado para consumir un nivel de potencia eléctrica compatible con el de una red doméstica que tenga una potencia superior a 3 kW (16 amperios). Si su hogar tiene menos potencia, deberá reducir este valor (13 amperios).

- Pulse el valor de la derecha para seleccionar la potencia.
- Pulse «ACEPTAR» para completar la configuración inicial.

4. CALENTAR EL HORNO

Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante la fabricación: es completamente normal. Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor.

Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior. Caliente el horno a 200 °C durante aproximadamente una hora utilizando la función «Precalentar rápido». Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.

Nota: Es aconsejable ventilar la habitación después de usar el aparato por primera vez.

USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Para encender el horno, pulse  o toque en cualquier punto de la pantalla.

La pantalla le permite escoger entre los modos Manual y Automático.



- Toque la función principal que desee para acceder

al menú correspondiente.

- Desplácese hacia arriba o hacia abajo para explorar la lista.
- Seleccione la función que desee tocándola.

ENCENDIDO RÁPIDO

Cuando el horno esté apagado, pulse  para activar la cocción con la función microondas a la potencia máxima (1000 W) durante 30 segundos.

2. AJUSTAR FUNCIONES MANUALES

Cuando haya seleccionado la función que desee, puede cambiar la configuración correspondiente. En la pantalla aparecerá la configuración que se puede cambiar.

POTENCIA / TEMPERATURA / NIVEL DEL GRILL DEL MICROONDAS

- Toque la función principal que desee para acceder al menú correspondiente.

Hotpoint

ARISTON

Según la función seleccionada, puede activar o desactivar el precalentamiento con un botón específico.

DURACIÓN

Si quiere cocinar de forma manual no es necesario configurar el tiempo de cocción. En el modo temporizado, el horno cocina durante el tiempo que haya seleccionado. Al final del tiempo de cocción, la cocción se detiene automáticamente.

- Para establecer la duración, pulse la sección Tiempo o «Establecer tiempo de cocción» después de pulsar START (INICIO).
- Toque los números correspondientes para ajustar el tiempo requerido.
- Toque «SIGUIENTE» para confirmar.

Para cancelar una duración establecida durante la cocción y así gestionar manualmente el final de la cocción, puede tocar el valor de la duración y poner «0» o puede abrir el menú de tres puntos (...) y editar el tiempo de cocción.

Si desea detener el ciclo, abra el menú de tres puntos y seleccione «Detener cocción».

3. CONFIGURAR MODOS AUTOMÁTICOS

Los modos automáticos le permiten preparar una amplia variedad de platos escogiéndolos entre los que se muestran en la lista. El aparato selecciona la mayor parte de ajustes de cocción automáticamente para obtener los mejores resultados.

Además, gracias a un sensor especial capaz de reconocer el contenido de humedad en los alimentos, algunos MODOS AUTOMÁTICOS permiten conseguir una cocción óptima de cualquier tipo de alimento sin establecer ninguna configuración: el sensor detendrá la cocción en el momento perfecto. Solo durante los últimos minutos de la cocción aparecerá una cuenta atrás en la pantalla indicando el tiempo de cocción restante.

- Escoja una receta de la lista.

Las funciones se muestran por categorías de alimentos en el menú «Modos automáticos» (véanse las tablas correspondientes).

- Una vez seleccionada una función, indique las características de los alimentos (cantidad, peso, etc.) que desea cocinar para obtener los resultados perfectos.

4. AJUSTAR HORA DE INICIO DIFERIDO

Puede aplazar la cocción antes de iniciar una función: La función se iniciará en el momento que seleccione por adelantado.

- Toque "DELAY" para definir la hora de inicio deseada. Puede seleccionar la hora de inicio o la hora a la que desea que la comida esté lista según las funciones seleccionadas.
- Una vez ajustado el retraso requerido, toque «CONFIGURAR» para iniciar el tiempo de espera.
- Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta: Esta función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado.

Programar una cocción con inicio diferido deshabilitará la fase de precalentado del horno: el horno alcanzará la

temperatura deseada de forma gradual, con lo que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores que los de la tabla de cocción.

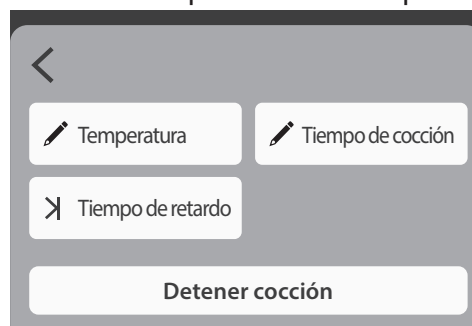
- Para activar la función inmediatamente y cancelar el inicio diferido programado, toque «OMITIR RETRASO».

5. INICIO DE LA FUNCIÓN

- Una vez configurados los ajustes, toque «INICIO» para activar la función.

Si el horno está caliente y la función requiere una temperatura máxima específica, se mostrará un mensaje en la pantalla. Puede cambiar los valores configurados en cualquier momento durante la cocción tocando el valor que desea modificar.

Para modificarlas, puede explorar todas las opciones disponibles abriendo el menú de tres puntos (...) situado en la parte inferior izquierda de la pantalla.



En cualquier momento puede detener una función activa pulsando [Pausa].

6. PRECALENTAMIENTO

Si se ha activado previamente, una vez iniciada la función la pantalla indica el estado de la fase de precalentamiento. Finalizada esta fase, sonará una señal acústica y la pantalla indicará «HORNO LISTO»

- Abra la puerta.
- Introduzca el alimento.
- Cierre la puerta y pulse el botón «Iniciar ahora» o «INICIAR» [Play] para iniciar la cocción.

Colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado el precalentamiento puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción. Abrir la puerta durante la fase de precalentamiento pondrá en pausa el proceso. El tiempo de cocción no incluye la fase de precalentamiento.

Puede cambiar el ajuste por defecto de la opción de precalentamiento para funciones de cocción que le permitan hacerlo manualmente.

- Seleccione una función que le permita seleccionar la función de precalentamiento manualmente.
- Utilice el botón de *Precalentamiento* situado en la parte inferior derecha de la pantalla para activar o desactivar el precalentamiento. Se establecerá como opción predeterminada.

7. DAR LA VUELTA O COMPROBAR EL ALIMENTO

Algunos modos automáticos requerirán que se gire el alimento durante la cocción. Se emitirá una señal acústica y la pantalla indicará las acciones que deberá realizar.

- Abra la puerta.
- Realice la acción indicada por la pantalla.

Hotpoint

ARISTON

- cierre la puerta y toque «INICIAR» para reanudar la cocción.

Del mismo modo, en el 5 % final del tiempo de cocción, el horno le solicitará que compruebe el estado de la comida.

Se emitirá una señal acústica y la pantalla indicará las acciones que deberá realizar.

- Compruebe la comida
- cierre la puerta y toque «INICIAR» para reanudar la cocción.

8. FINAL DE COCCIÓN

Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la cocción ha terminado. Con algunas funciones, una vez finalizada la cocción puede ampliar el tiempo de cocción o guardar la función como favorita.

- Pulse «+ 5 min» para prolongar la cocción
- Pulse «ADD TO FAV» (AÑADIR A FAVORITOS) para guardarlo como favorito.

9. FAVORITOS

La función de Favoritos almacena los ajustes del horno para su receta favorita.

El horno reconoce automáticamente las funciones más utilizadas. Después de varios usos, se le aconsejará que añada la función a sus favoritos.

CÓMO GUARDAR UNA FUNCIÓN

Una vez finalizada una función, pulse «ADD TO FAV» (AÑADIR A FAVORITOS) para guardarla como favorita. Esto le permitirá utilizarla rápidamente en el futuro conservando los mismos ajustes.

UNA VEZ GUARDADA

Para ver el menú de favoritos, pulse : Todas las funciones guardadas aparecerán en este Menú. Toque «INICIO» para activar la función de cocción seleccionada.

CAMBIO DE LA CONFIGURACIÓN

En la pantalla de Favoritos, puede añadir una imagen o un nombre al favorito para adaptarlo a sus preferencias.

- Seleccione la función que desea cambiar.
- Pulse el icono de los tres puntos en la esquina superior derecha.
- Seleccione el atributo que desea cambiar.
- Toque «GUARDAR» para confirmar sus cambios.

Si desea eliminar una función concreta encontrará en este Menú la opción «ELIMINAR FAVORITO» .

10. HERRAMIENTAS

Pulse aquí para abrir el menú "Herramientas" en cualquier momento. Este menú permite escoger entre varias opciones y cambiar los ajustes o preferencias de su producto o de la pantalla.

SILENCIO

Para activar o desactivar rápidamente los sonidos de su dispositivo.

Otros ajustes específicos del volumen del sonido pueden gestionarse en el menú Preferencias, en Sonido y volumen.



DIAMOND CLEAN

La acción del vapor de agua que se forma durante este ciclo de limpieza especial a una temperatura baja facilita la eliminación de la suciedad. Active la función con el horno frío.

Pulse para activar la función: la pantalla le indicará que realice todas las acciones necesarias para obtener los mejores resultados de limpieza.

Nota: Recomendamos no abrir la puerta del horno durante el ciclo de limpieza para evitar la pérdida de vapor de agua, ya que esto podría afectar de forma negativa al resultado final de la limpieza.

Cuando termine el ciclo, un mensaje parpadeará en la pantalla. Deje que se enfríe el horno y, a continuación, limpie y seque las superficies interiores con un paño o una esponja.

PREFERENCIAS

Para cambiar varios ajustes del horno, seleccionar el modo Sabbath y desactivar el «Modo Demo».



INFORMACIÓN

Para obtener más información sobre el producto.

SONDA PARA ALIMENTOS

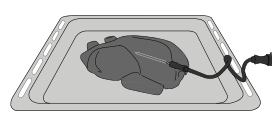
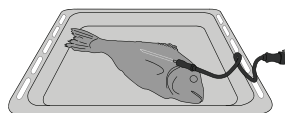
La sonda para carne permite medir la temperatura interior de diferentes tipos de comida durante la cocción para asegurarse de que esta alcanza la temperatura óptima. La temperatura del horno varía según la función que haya seleccionado, pero la cocción siempre se programa para terminar una vez alcanzada la temperatura especificada. Introduzca los alimentos en el horno y conecte la sonda para carne en la clavija. Mantenga la sonda lo más alejada posible de la fuente de calor. Cierre la puerta del horno. Puede escoger entre la función manual (por método de cocción) y las funciones MODOS AUTOMÁTICOS (por tipo de alimento) si se permite o se requiere el uso de la sonda.

Una vez iniciada una función de cocción, esta se cancelará si se extrae la sonda.

Desconecte y extraiga siempre la sonda del horno cuando retire los alimentos.

CÓMO UTILIZAR LA Sonda PARA ALIMENTOS

Coloque el alimento en el horno y conecte el enchufe introduciéndolo en la conexión prevista en la parte derecha del compartimento del horno. Asegúrese de que el cable no toque la resistencia superior durante la cocción.



CARNES: Introduzca la sonda de alimentos dentro de la carne, evitando huesos y zonas de grasa. En las aves, introduzca la sonda longitudinalmente en el centro de la pechuga, evitando zonas huecas.

PESCADO (entero): Introduzca la punta en la parte más gruesa, evitando las espinas.

Si utiliza la sonda cocinando con las funciones MODOS AUTOMÁTICOS, la cocción se detendrá automáticamente cuando la receta seleccionada alcance la temperatura ideal en el centro del alimento

Hotpoint

ARISTON

¡ATENCIÓN!

Tenga en cuenta estas instrucciones cuando utilice el microondas.

- Si el metal entra en contacto con la pared del compartimento de cocción, se producen chispas que pueden dañar el aparato o destruir el cristal interior de la puerta.
- Los componentes metálicos, por ejemplo las cucharillas contenidas en los vasos, deben permanecer a una distancia no inferior a 2 cm de las paredes del compartimento de cocción y del interior de la puerta. Los accesorios colocados directamente unos encima de otros generan chispas.
- Inserte los accesorios sólo a sus respectivas alturas. Podrían formarse chispas y dañar el compartimento de cocción.
- El aparato se daña debido a la formación de chispas.
- No utilice bandejas de aluminio en el aparato.
- El funcionamiento del aparato sin alimentos en el compartimento de cocción provoca una sobrecarga.
- No encienda nunca el horno microondas sin haber introducido antes los alimentos. La única excepción permitida es si realiza una prueba corta de platos.

sin necesidad de configurar la temperatura del horno.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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 refrigeración activado.	Abra la puerta o espere a que finalice el proceso de enfriamiento.
En la pantalla aparecerá la letra «F» seguida de un número.	Fallo del software.	Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique el número que aparece detrás de la letra «F». Pulse  , toque sobre «Info» y seleccione “Restablecer ajustes de fábrica”. Se borrarán todos los ajustes guardados.
La pantalla muestra F3E3.	La sonda no está bien conectada o puede que no esté haciendo contacto correctamente.	En primer lugar, comprueba la sonda; si se introduce correctamente pero persiste el error, llame al Centro de Servicio Postventa. Notifique el error que aparece en la pantalla.
El horno no se calienta.	Cuando «DEMO» está establecido en «On» , todos los mandos están activos y los menús disponibles, pero el horno no se calienta. DEMO aparecerá en la pantalla cada 60 segundos.	Acceda a «DEMO» desde «AJUSTES» y seleccione «Off».

Puede consultar los reglamentos, la documentación estándar e información adicional sobre productos mediante alguna de las siguientes formas:

- Utilizando el código QR en tu aplicación
- Visitando nuestra página web docs.hotpoint.eu
- También puede **ponerse en contacto con nuestro Servicio Postventa** (Consulte el número de teléfono en el folleto de la garantía). Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.

