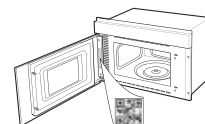



THANK YOU FOR BUYING A HOTPOINT PRODUCT

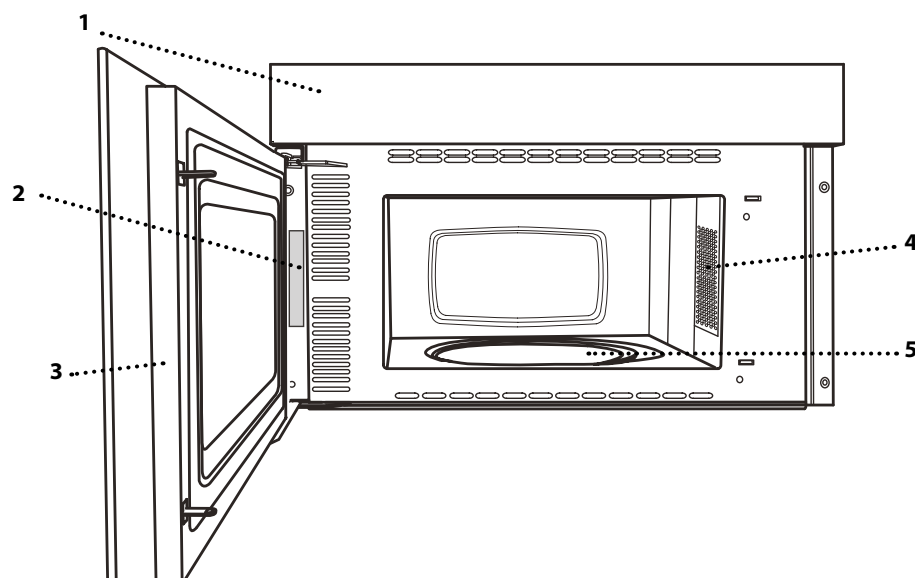
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.register10.eu

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



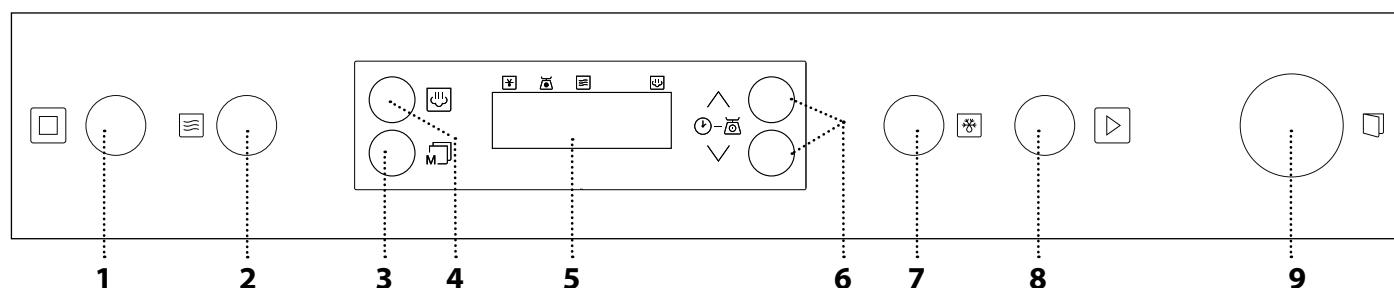
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



- 1. Control panel
- 2. Identification plate
(do not remove)
- 3. Door
- 4. Light
- 5. Turntable

CONTROL PANEL



1. STOP

For stopping a function or an audible signal, cancelling the settings and switching off the oven.

2. MICROWAVE / POWER FUNCTION

For selecting the microwaves function and setting the required power level.

3. SETTINGS MEMORY

4. STEAM FUNCTION

5. DISPLAY

6. + / - BUTTONS

For adjusting the settings of a function (e.g. length, weight).

7. DEFROST DYNAMIC

8. START

For starting a function. When the oven is switched off, it activates the **"Jet Start"** microwave function.

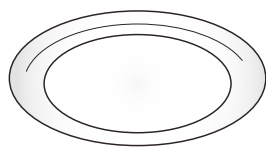
9. DOOR OPENING BUTTON

ACCESSORIES



Download the Use and Care Guide from docs.hotpoint.eu for more information

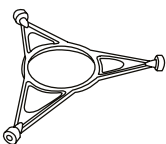
TURNTABLE



containers and accessories.

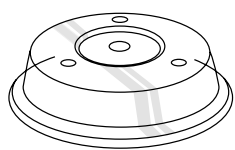
Placed on its support, the glass turntable can be used with all cooking methods. The turntable must always be used as a base plate for other

TURNTABLE SUPPORT



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

COVER (IF SUPPLIED)



Useful for covering food while it is cooking or heating in the microwave. The cover reduces splashes, keeps foods moist and can also be used to create two cooking levels.

STEAMER



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

To boil foods such as potatoes, pasta, rice or cereals, place these

directly on the bottom of the steamer (the basket is not required) and add an appropriate amount of drinking water for the amount you are cooking. For best results, cover the steamer with the lid (1) provided.

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

The number and type of accessories may vary depending on which model is purchased. Other accessories that are not supplied can be purchased separately from the After-Sales Service.

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

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

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

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

FUNCTIONS



Download the Use and Care Guide from docs.hotpoint.eu for more information



MICROWAVES

For quickly cooking and reheating food or drinks.

POWER	RECOMMENDED FOR
750 W	Quickly reheating drinks or other foods with a high water content or meat and vegetables.
500 W	Cooking fish, meaty sauces, or sauces containing cheese or egg. Finishing off meat pies or pasta bakes.
350 W	Slow, gently cooking. Perfect for melting butter or chocolate.
160 W	Defrosting frozen food or softening butter and cheese.
0 W	When using the timer only



AUTO-STEAM

For steam-cooking foods such as vegetables or fish, using the steamer provided. Pour 100 ml of drinking water into the bottom of the steamer, place the food on the wire shelf and cover it, then proceed with cooking.

CATEGORY	FOOD
1	Tubers and root vegetables (e.g. potatoes, carrots, turnips)
2	Fresh vegetables (e.g. cauliflower, broccoli)
3	Frozen vegetables
4	Fillets of fish

Required accessory: Steamer



DEFROST

For quickly defrosting food such as meat, poultry and fish weighing between 100 g and 2 kg. Food should be placed directly onto the glass turntable. Turn the food when prompted.

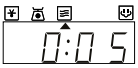
Hotpoint

DAILY USE

. SELECT A FUNCTION

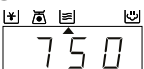
Simply press the button for the function you require to select it.

. SET THE LENGTH

 After selecting the function you require, use $\wedge$ or $\vee$ to set the length for it to run.

The time can be changed during cooking by pressing $\wedge$ or $\vee$ or by increasing the length for 30 seconds each time by pressing .

. SET THE POWER OF THE MICROWAVE

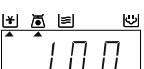
 Press  as many times as required to select the power level for the microwave.

Please note: You can also change this setting during cooking by pressing .

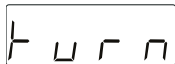
. AUTO-STEAM

 Press  until the food category you require is shown, then use $\wedge$ or $\vee$ to set the weight of the food.

. DEFROST

 Press , then use $\wedge$ or $\vee$ to set the weight of the food.

During defrosting, the function will pause briefly to allow you to turn the food.



Once the operation is complete, close the door and press .

. ACTIVATE THE FUNCTION

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

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

. SAFETY LOCK

 This function is automatically activated to prevent the oven from being switched on accidentally. Open and close the door, then press  to start the function.

. PAUSE

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

To resume the cooking process, close the door and press .

. JET START

When the oven is switched off, press  to activate cooking with the microwave function set at full power (750 W) for 30 seconds.

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

. MEMORY FUNCTION

The save the function and settings shown on the display once you have selected a function and adjusted its settings as required, press and hold  : An audible signal will indicate that the settings have been saved correctly.

To recall one of your favourite functions at a later date, press  and then press  to activate the function.

Please note: You can resave the settings at any time by repeating these steps.

. SET THE TIME

 With the oven switched off, press  until the two digits for the hour (on the left) starting flashing.

Use $\wedge$ or $\vee$ to set the correct hour and press  to confirm: The minutes will flash on the display. Use $\wedge$ or $\vee$ to set the minutes and press  to confirm.

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

. TIMER

When the oven is switched off, the display can be used as a timer. To activate the function and set the length of time you require, use $\wedge$ or $\vee$. Press  to set the power to 0 W, then press  to activate the countdown.

Please note: The timer does not activate any of the cooking cycles.

To stop the timer at any time, press .

CLEANING

Do not use steam cleaners.

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

INTERIOR AND EXTERIOR SURFACES

- Clean the surfaces with a damp cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.
- Clean the door glass with a suitable liquid detergent.
- At regular intervals or in case of spills, remove the turntable and its support to clean the bottom of the oven, removing all food residue.

ACCESSORIES

All the accessories can be cleaned in the dishwasher.

TROUBLESHOOTING

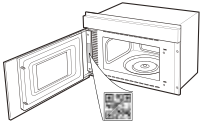
 [www](http://www.docs.hotpoint.eu)

Download the Use and Care Guide from docs.hotpoint.eu for more information

Problem	Possible cause	Solution
The oven does not work	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 display is showing "Err".	Software fault.	Contact you nearest After-sales Service Centre and state the letter or number that follows "Err".

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

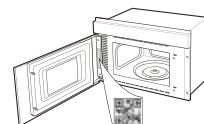
- Using the QR code in your appliance
- Visiting our website docs.hotpoint.eu
- Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet). When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.



**GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO HOTPOINT**

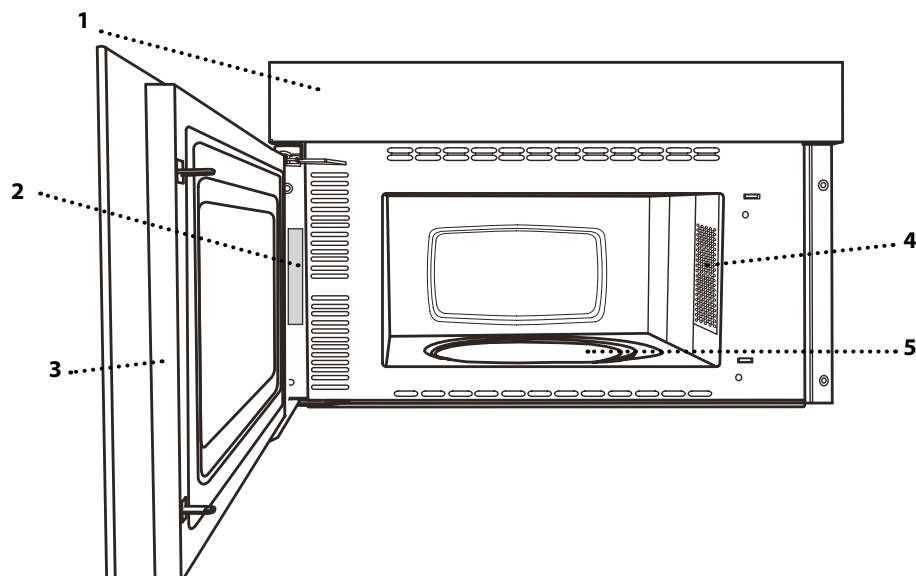
Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en www.register10.eu

ESCANEE EL CÓDIGO QR DE SU APARATO PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN



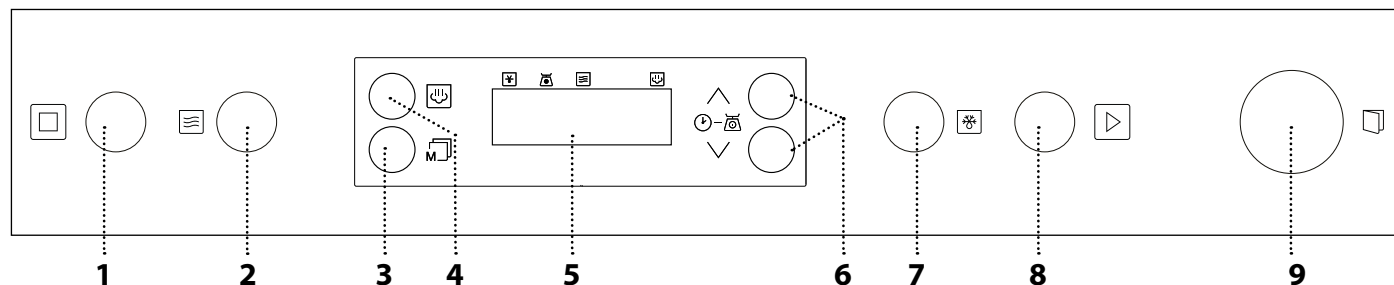
Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



- 1. Panel de control
- 2. Placa de características (no debe retirarse)
- 3. Puerta
- 4. Luz
- 5. Plato giratorio

PANEL DE CONTROL

**1. STOP**

Para detener una función o una señal acústica, borrar las configuraciones y apagar el horno.

2. POTENCIA/FUNCIÓN DEL MICROONDAS

Para la seleccionar la función microondas y configurar el nivel de potencia necesario.

3. CONFIGURACIÓN DE LA MEMORIA**4. FUNC IÓN VAPOR****5. PANTALLA****6. PULSADORES + / -**

Para ajustar las configuraciones de una función (p. ej. duración, peso).

7. DEFROST DYNAMIC**8. INICIO**

Sirve para activar una función. Cuando el horno está apagado, activa la función de «Jet Start» del microondas.

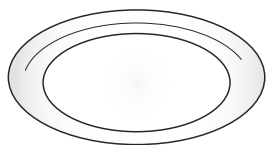
9. PULSADOR APERTURA DE LA PUERTA

ACCESORIOS



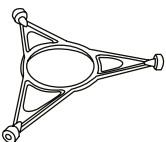
Descargue la Guía de uso y cuidado en docs.hotpoint.eu para más información

PLATO GIRATORIO



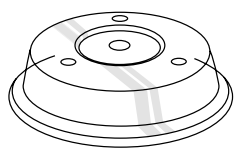
El plato giratorio debe estar colocado en su soporte y puede utilizarse en todos los métodos de cocción. El plato giratorio siempre debe utilizarse como base para los contenedores y accesorios.

SOPORTE DEL PLATO GIRATORIO



Utilice el soporte solamente para el plato giratorio de cristal. No coloque otros accesorios en el soporte.

TAPA (SI HAY)



Es útil para cubrir los alimentos cuando se cocina o se calienta en el microondas. La tapa reduce las salpicaduras, mantiene la humedad de los alimentos y también se puede utilizar para crear dos niveles de cocción.

VAPORERA



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 pasta, arroz, patatas, 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 en el plato giratorio y utilícela solamente con las funciones de cocción adecuadas o con las funciones de microondas.

El número y tipo de accesorios puede variar de un modelo a otro. Los accesorios no incluidos pueden adquirirse aparte en el Servicio Postventa.

Hay varios accesorios disponibles en el mercado. Antes de adquirirlos, asegúrese de que son aptos para el microondas y resistentes a las temperaturas del horno.

Los contenedores metálicos para alimentos o bebidas no deben utilizarse nunca para la cocción con el microondas.

Asegúrese siempre de que ni los alimentos ni los accesorios entren en contacto con las paredes internas del horno.

Compruebe siempre que el plato giratorio gira sin problemas antes de poner en marcha el horno. Tenga cuidado de no desencajar el plato giratorio cuando introduzca o saque otros accesorios.

FUNCIONES



Descargue la Guía de uso y cuidado en docs.hotpoint.eu para más información



MICROONDAS

Para cocinar y recalentar alimentos o bebidas con rapidez.

POTENCIA	RECOMENDADA PARA
750 W	Calentar rápidamente bebidas u otros alimentos con alto contenido en agua, o carne y verduras.
500 W	Cocción de pescado, salsas con carne, o salsas que contengan queso o huevo. Acabado de pasteles de carne o pasta al horno.
350 W	Cocción lenta y suave. Perfecta para derretir mantequilla o chocolate.
160 W	Descongelar alimentos o ablandar mantequilla o queso.
0 W	Cuando se utiliza solamente el temporizador



AUTO-VAPOR

Para cocinar al vapor alimentos como verduras o pescado, utilizando la vaporera suministrada. Ponga 100 ml de agua potable en el fondo de la vaporera, coloque los alimentos en la rejilla y cubra, luego proceda con la cocción.

CATEGORÍA	ALIMENTO
1	Hortalizas de raíz y tubérculos (por ej. patatas, zanahorias, nabos)
2	Verduras frescas (por ej. coliflor, brócoli)
3	Verduras congeladas
4	Filetes de pescado

Accesorio necesario: Vaporera

Hotpoint



DESCONGELAR

Para descongelar rápidamente carne, aves y pescado con un peso comprendido entre 100 g y 2 kg. Los alimentos deben colocarse directamente en el plato giratorio. Remueva los alimentos cuando lo indique.

USO DIARIO

. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Para seleccionar una función solamente debe pulsar el botón correspondiente.

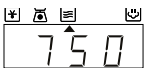
. ESTABLECER EL TIEMPO



Después de seleccionar que desee, utilice $\wedge$ o $\vee$ para establecer el tiempo de funcionamiento.

El tiempo establecido pueden cambiarse durante la cocción pulsando $\wedge$ o $\vee$ o aumentando el tiempo en 30 segundos cada vez que se pulsa $\rightarrow$.

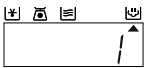
. ESTABLECER LA POTENCIA DEL MICROONDAS



Pulse $\equiv$ tantas veces como sea necesario para seleccionar el nivel de potencia del microondas.

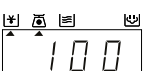
Nota: Esta configuración también se puede cambiar durante la cocción pulsando $\equiv$.

. AUTO-VAPOR



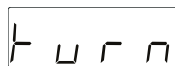
Pulse ☞ hasta que aparezca la categoría de alimentos que desea, luego utilice $\wedge$ o $\vee$ para establecer el peso de la comida.

. DESCONGELAR



Pulse ❄ , luego utilice $\wedge$ o $\vee$ para establecer el peso de los alimentos.

Durante la descongelación, la función se detendrá brevemente para que pueda girar los alimentos.



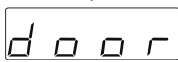
Cuando haya finalizado la operación, cierre la puerta y pulse $\rightarrow$.

. ACTIVAR LA FUNCIÓN

Una vez que haya aplicado la configuración deseada, pulse $\rightarrow$ para activar la función.

Puede pulsar $\square$ en cualquier momento para poner en pausa la función que esté activada en ese momento.

. BLOQUEO DE SEGURIDAD



Esta función se activa automáticamente para evitar la activación accidental del horno. Abra y cierre la puerta, y pulse $\rightarrow$ para activar la función.

. PAUSA

Para detener una función activa, por ejemplo para mover o girar la comida, solamente tendrá que abrir la puerta.

Para reanudar el proceso de cocción, cierre la puerta y pulse $\rightarrow$.

. ACTIVAR LA FUNCIÓN

Una vez que haya aplicado la configuración deseada, pulse $\rightarrow$ para activar la función.

Puede pulsar $\square$ en cualquier momento para poner en pausa la función que esté activada en ese momento.

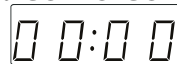
. FUNCIÓN MEMORIA

La función memorizar aparecerá en la pantalla cuando haya seleccionado una función y ajustado las configuraciones necesarias, para activarla deberá pulsar y mantener pulsado M : Se emitirá una señal acústica para indicar que las configuraciones se han guardado correctamente.

Para activar una de sus funciones preferidas en otro momento, pulse M y luego $\rightarrow$ para activarla.

Nota: Puede volver a guardar las configuraciones siempre que lo desee repitiendo estas operaciones.

. CÓMO CONFIGURAR LA HORA



Con el horno apagado, pulse $\square$ hasta que empiecen a parpadear los dos dígitos de la hora (a la izquierda).

Utilice $\wedge$ o $\vee$ para establecer la hora correcta y pulse $\rightarrow$ para confirmar: Los minutos parpadearán en la pantalla.

Utilice $\wedge$ o $\vee$ para ajustar los minutos y pulse $\rightarrow$ para confirmar.

Nota: Después de un corte de suministro prolongado, es posible que tenga que volver configurar la hora.

. TIMER

Cuando el horno está apagado, la pantalla puede utilizarse como temporizador. Para activar la función y seleccionar el tiempo que necesite, utilice $\wedge$ o $\vee$. Pulse $\equiv$ para establecer la potencia en 0 W, luego pulse $\rightarrow$ para activar la cuenta atrás.

Nota: El temporizador no activa ninguno de los ciclos de cocción. Para detener el temporizador en cualquier momento, pulse $\square$.

LIMPIEZA

- No utilice aparatos de limpieza con vapor.
- No utilice estropajos de acero, estropajos abrasivos ni productos de limpieza abrasivos/corrosivos, ya que podrían dañar las superficies del aparato.

SUPERFICIES INTERNAS Y EXTERNAS

- Limpie las superficies con un paño húmedo. Si están muy sucias, añada unas gotas de detergente neutro al agua. Seque con un paño seco.
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.
- A intervalos regulares o si se derrama algo, retire el plato giratorio y el soporte para limpiar el fondo del horno, retirando todos los restos de alimentos.

ACCESORIOS

Todos los accesorios pueden lavarse en el lavavajillas.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS



Descargue la Guía de uso y cuidado en docs.hotpoint.eu para más información

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.
La pantalla muestra «Err».	Fallo del software.	Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique la letra o número que aparecen detrás de «Err».

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.

