

# РЪКОВОДСТВО ЗА ВСЕКИДНЕВНА СПРАВКА



## БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ ПРОДУКТ НА HOTPOINT - ARISTON

За да получите по-пълно съдействие и поддръжка, регистрирайте Вашия уред на [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)

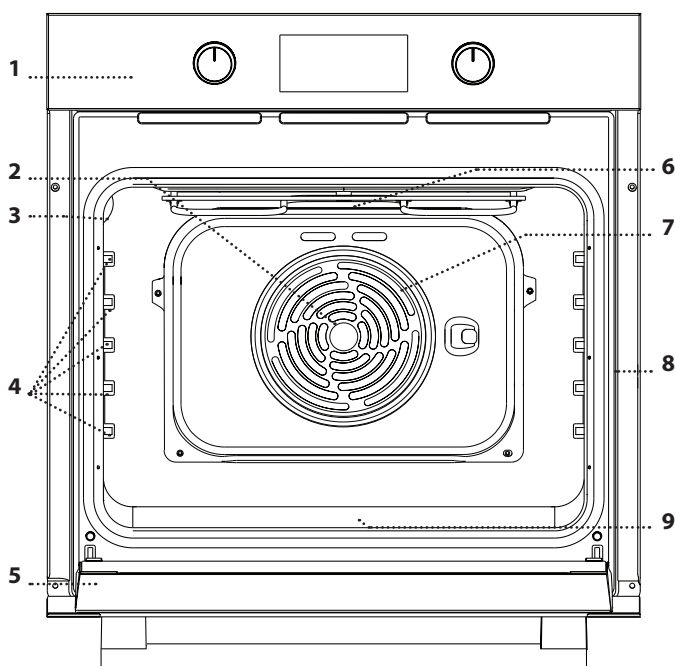


Инструкциите за безопасност и Ръководството за употреба и поддръжка може да изтеглите от нашия уебсайт [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) по начина, посочен в края на настоящата брошура.



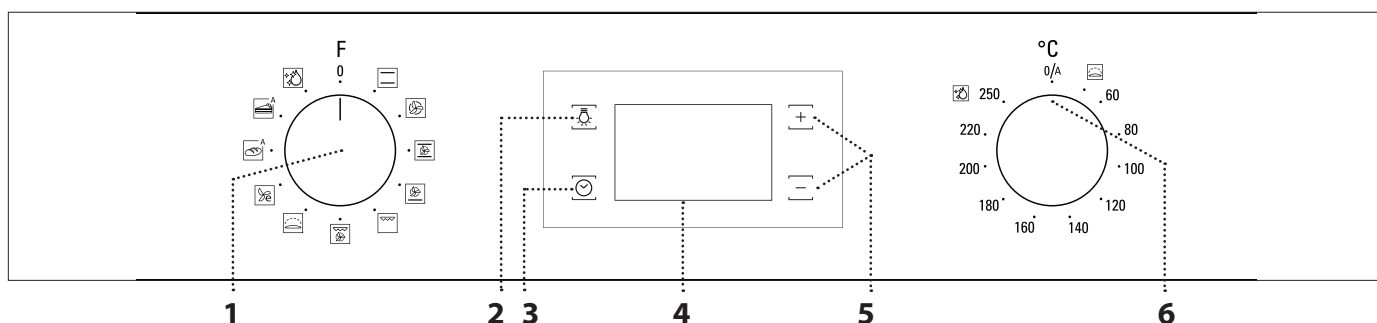
Прочетете внимателно инструкциите относно безопасността, преди да използвате уреда

## ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА



1. Контролен панел
2. Вентилатор
3. Лампа
4. Носачи  
(нивото е посочено на стената на отделението за готвене)
5. Вратичка
6. Горен нагревател / грил
7. Кръгъл нагревателен елемент  
(не е видим)
8. Заводска табелка  
(не премахвайте)
9. Долен нагревателен елемент  
(не е видим)

## КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



### 1. КЛЮЧ ЗА ИЗБИРАНЕ

За включване на фурната с избиране на функция. Завъртете на позиция 0, за да изключите фурната.

### 2. ОСВЕТЛЕНИЕ

При включена фурна натиснете, за да включите или изключите отделението на фурната.

### 3. НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА

За достъп до настройките на време за готвене, отложен старт и таймер. За извеждане на часа, когато фурната е изключена.

### 4. ДИСПЛЕЙ

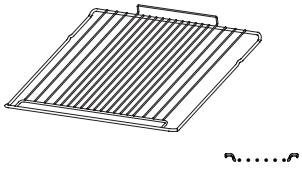
### 5. БУТОНИ ЗА РЕГУЛИРАНЕ

За промяна на настройките на време за готвене.

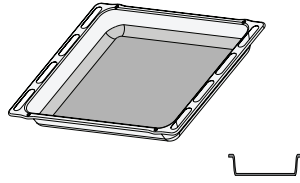
### 6. КЛЮЧ НА ТЕРМОСТАТА

Завъртете, за да изберете необходимата температура при активиране на ръчни функции. Автоматичните функции използват 0/A.

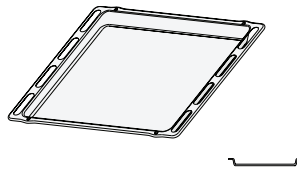
## РЕШЕТЪЧЕН РАФТ



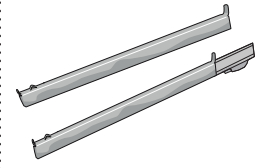
## ТАВА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ



## ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ



## ПЛЪЗГАЧИ



Броят на принадлежностите може да е различен в зависимост от закупения модел. Други принадлежности могат да се закупят от отдела за следпродажбено обслужване.

## ПОСТАВЯНЕ НА РЕШЕТЪЧНИЯ РАФТ И ДРУГИТЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

. Поставете решетъчния рафт на необходимото ниво, като го хванете под лек наклон нагоре и първо подпрете повдигнатия заден край (насочен нагоре). След това го плъзнете хоризонтално по носача възможно най-много.

. Другите принадлежности, например тавата за отцеждане и тавата за печене, се поставят хоризонтално чрез плъзгане по носачите.

# ФУНКЦИИ

### **КОНВЕНЦИОНАЛНО ГОТВЕНЕ\***

За готвене на всякакви ястия само на едно ниво.

### **ФОРСИРАН ВЪЗДУХ**

За едновременно готвене на няколко ястия (най-много три) при една и съща температура на различни нива. Тази функция може да се използва за готвене на различни храни без преминаване на миризмите от едната храна към другата.

### **МАКСИ ГОТВЕНЕ**

За печене на едри парчета месо (над 2,5 kg). Препоръчваме да обръщате месото по време на готвенето, за да се опече еднакво от двете страни. Препоръчваме също от време на време да поливате месото, за да не стане прекалено сухо.

### **ПИЦА**

За печене на пица и хляб с различни видове и размери. Добре е да се смени позицията на тавите за печене, след като половината от времето за готвене изтече.

### **ГРИЛ**

За печене на грил на пържоли, кебап, наденици, приготвяне на зеленчуци на скара и препичане на хляб. Когато печете месо, препоръчваме да използвате тавата за отцеждане, за да съберете отделените сокове: поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея 200 ml питейна вода.

### **ТУРБО ГРИЛ**

За печене на едри парчета месо (джолан, говеждо печено, пиле). Препоръчваме да използвате тавата за отцеждане, за да съберете отделените при готвенето сокове: поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея 200 ml питейна вода.

### **ВТАСВАНЕ**

За добро втасване на сладко или ароматизирано тесто. За да осигурите качествено втасване, не включвайте функцията, ако фурната е все още гореща след предходното готвене.

### **ЕКО ФОРСИРАН ВЪЗДУХ\***

За печене на едно ниво на парчета месо с пълнка или без. Прекомерното изсъхване на храната се предотвратява поради слабата, прекъсваща от време на време циркулация на въздуха. При използване на тази функция ЕКО лампичката не свети по време на готвенето, но може да се включи отново чрез натискане на бутона .

### **А ХЛЯБ - АВТОМАТИЧНА**

Тази функция автоматично избира идеалната температура и време за печене на хляб. За най-добри резултати спазвайте внимателно рецептата . Активирайте функцията, когато фурната е студена.

### **А СЛАДКИШИ - АВТОМАТИЧНА**

Тази функция автоматично избира идеалната температура и време за печене на сладкиши. Активирайте функцията, когато фурната е студена.

### **DIAMOND CLEAN**



Действието на парата, която се пуска по време на този специален цикъл на почистване, позволява лесното почистване на замърсявания и остатъци от храна. Налейте 200 ml вода на дъното на фурната и активирайте функцията, когато фурната е студена.

\* Функцията се използва като еталонна в декларацията за енергийната ефективност съгласно регламент (ЕС) № 65/2014










# ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА ЗА ПРЪВ ПЪТ

## 1. НАСТРОЙКА НА ЧАСОВНИКА

Когато включите уреда за първи път, трябва да сверите часовника: Натискайте , докато иконата  и двете цифри за часа започнат да мигат на дисплея.



Чрез  или  сверете часа и потвърдете с . Двете цифри за минутите ще започнат да мигат. Чрез  или  сверете минутите и потвърдете с .

Моля, имайте предвид: Когато иконата  мига, например след дълго прекъсване на захранването, ще трябва да нулирате времето.

## 2. НАГРЯВАНЕ НА ФУРНАТА

Новата фурна може да изпуска миризми, свързани с процеса на нейното производство. Това е напълно нормално.

Преди да започнете да готвите храна във фурната препоръчваме да я нагreete празна, за да премахнете остатъчните миризми.

Свалете предпазния картон или прозрачното фолио от фурната и извадете намиращите се в нея приспособления.

Нагreete фурната до 250° C за около час, за предпочитане функцията Max cooking ("Макси готвене"). По това време фурната трябва да е празна. Спазвайте указанията за правилно настройване на функцията.

Моля, имайте предвид: След първото използване на уреда се препоръчва да проветрите помещението.

# ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

## 1. ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

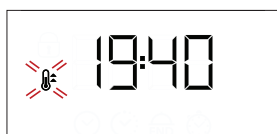
За да изберете функцията, завъртете *ключа за избиране* до символа за необходимата функция: чува се звуков сигнал и дисплеят светва.



## 2. АКТИВИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

### РЪЧЕН РЕЖИМ

За да стартирате избраната функция, завъртете *ключа на термостата* за задаване на необходимата температура.



Моля, имайте предвид: По време на готвене можете да промените функцията, като завъртите *ключа за избор* или да регулирате температурата, като завъртите *ключа на термостата*. Функцията ще се стартира само ако ключът на термостата е на 0°C. Можете да зададете времето за готвене, крайния час за готвене (само ако зададете време за готвене) и таймер.

### АВТОМАТИЧЕН РЕЖИМ

За да стартирате избраната автоматична функция ("Bread" ("Хляб") или "Pastry" ("Сладкиши")), оставете *ключа на термостата* в положение за автоматични функции (0/A). За да завършите готвенето, завъртете *ключа за избор* на позиция 0.


Моля, имайте предвид: Можете да зададете крайния час за готвене и таймер.


### ВТАСВАНЕ

За да стартирате функцията "Втасване", завъртете *ключа на термостата* на съответния символ; ако фурната е зададена на друга температура, функцията няма да стартира.

Моля, имайте предвид: Можете да зададете времето за готвене, крайния час за готвене (само ако зададете време за готвене) и таймер.

## 3. ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

След стартиране на функцията се чува звуков сигнал и на дисплея се показва мигаща икона , показваща, че фазата на подгряване е активирана.



Когато тази фаза приключи, се чува звуков сигнал и иконата  свети непрекъснато на дисплея, за да покаже, че фурната е достигнала зададената температура: на този етап поставете продуктите във фурната и продължете с готвенето.

Моля, имайте предвид: Ако поставите храната във фурната преди предварителното загряване да завърши, качеството на приготвеното ястие може да се влоши.




## ПРОГРАМИРАНЕ НА ГОТВЕНЕТО




Ще е необходимо да изберете функция, преди да стартирате програмирането на готвенето.

### ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ

Натискайте , докато иконата  и „00:00“ започнат да мигат на дисплея.





Чрез  или  изберете необходимото време за готвене и след това натиснете  за потвърждение. За да активирате функцията, завъртете *ключа на термостата* до необходимата температура: чува се звуков сигнал и на дисплея се извежда информация, че готвенето е завършено.




Забележки: За да отмените зададеното време за готвене, натискайте , докато иконата  започне да мига на дисплея, след което с помощта на  нулирайте времето за готвене до „00:00“.

Времето за готвене не включва фаза на подгряване.

## ПРОГРАМИРАНЕ НА КРАЙНИЯ ЧАС НА ГОТВЕНЕ/ ОТЛОЖЕН СТАРТ

След като зададете време за готвене можете да отложите старта на функцията, като програмирате крайния час: натискайте , докато иконата  и текущия час започнат да мигат на дисплея.



Чрез  или  задайте часа, в който искате да завърши готвенето, и потвърдете с .

За да активирате функцията, завъртете *ключа на термостата* до необходимата температура: функцията ще остане на пауза, докато стартира автоматично след периода от време, който е изчислен, за да завърши готвенето в зададения час.



Забележки: За да отмените настройката, изключете фурната, като завъртите *ключа за избор* до позиция "0".

Забележки: Стартирането със закъснение не се предлага за функциите Grill и Turbo Grill.

## КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО

Чува се звуков сигнал и на дисплея се извежда информация, че функцията е завършена.





Завъртете *ключа за избор*, за да изберете друга позиция, или на позиция "0", за да изключите фурната.




Моля, имайте предвид: Ако таймерът работи, на дисплея ще се редува END и оставащото време.

## . ПРОГРАМИРАНЕ НА ТАЙМЕРА




Тази опция не прекъсва или програмира готвенето, но ви позволява да използвате дисплея като таймер по време на работеща функция или при изключена фурна.

Натискайте , докато иконата  и „00:00“ започнат да мигат на дисплея.




Чрез  или  задайте необходимото време и потвърдете с .

Когато зададеното време изтече, ще се чуе звуков сигнал.

Забележки: За да отмените таймера, натискайте , докато иконата  започне да мига, след което с помощта на  нулирайте времето до „00:00“.

## . ФУНКЦИЯ DIAMOND CLEAN

За да активирате функцията за почистване "Diamond Clean", налейте 200 ml питейна вода на дъното на фурната, след което завъртете *ключа за избор и ключа на термостата* до иконата .

Моля, имайте предвид: Позицията на иконата не съответства на достигнатата температура по време на цикъла на почистване.

Функцията се активира автоматично: на дисплея се изписва оставащото време до края, което се редува с DC.



Моля, имайте предвид: За тази функция може да се програмира само крайният час. Продължителността е зададена автоматично на 35 минути.

# ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЕТРАЕНЕ (МИН.)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Кейкове, замесени с мая		Да	160-180	30-90	2/3
		Да	160-180	30-90	4 1
Сладкиш с пълнеж (чийзкейк, щрудел, плодов пай)		Да	160-200	35-90	2
		Да	160-200	40-90	4 2
Бисквити/тарталети		Да	160-180	20-45	3
		Да	150 - 170	20-45	4 2
		Да	150 - 170	20-45	5 3 1
Сладкиши от парено тесто		Да	180 - 210	30-40	3
		Да	180-200	35-45	4 2
		Да	180-200	35-45	5 3 1
Целувки		Да	90	150 - 200	3
		Да	90	140 - 200	4 2
		Да	90	140 - 200	5 3 1
Пица/хляб		Да	190-250	15-50	1 / 2
		Да	190-250	20-50	4 2
Хляб		-	-	60	2
Замразена пица		Да	250	10 - 20	3
		Да	230 - 250	10 - 25	4 2
Солени пайове (зеленчуков пай, киш)		Да	180-200	40-55	3
		Да	180-200	45 - 60	4 2
		Да	180-200	45 - 60	5 3 1
Сладки с пълнеж / хрупкави бисквити		-	190-200	20-30	3
		-	180-190	20-40	4 2
		-	180-190	20-40	5 3 1

ФУНКЦИИ	Конвенционално готвене	Грил	Турбо грил	Пица	Форсиран въздух	Макси готвене	Хляб - автоматична	Еко форсиран въздух
---------	------------------------	------	------------	------	-----------------	---------------	--------------------	---------------------

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	Решетъчен рафт	Съд или тава за печене върху решетъчния рафт	Тава за отцеждане/ Съд за печене върху решетъчния рафт	Тава за отцеждане	Тава за отцеждане с 200 ml вода	Тава за печене
----------------	----------------	--	--	-------------------	---------------------------------	----------------

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЕТРАЕНЕ (МИН.)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Лазаня / паста на фурна / канелони / флан		Да	190-200	45-65	2
Агнешко/Телешко/Говеждо/Свинско 1 kg		Да	190-200	80-110	3
Печено свинско с коричка 2 kg		Да	180-190	110-150	2
Пилешко/Заешко/Патешко 1 kg		Да	200-230	50-100	2
Пуйка/Гъска 3 kg		-	190-200	100 - 160	2
Риба на фурна / Риба, обвита в хартия за печене(филе, цяла)		Да	170 - 190	30 - 50	2
Пълнени зеленчуци (домати, тиквички, патладжани)		Да	180-200	50 - 70	2
Препечен хляб		-	250	2 - 6	5
Рибни филета / филийки		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Наденици/Кебап/Ребра/Хамбургери		-	250	15 - 30*	5 4
Печено пиле 1-1,3 kg		Да	200 - 220	55 - 70**	2 1
Говеждо печено алангле 1 kg		Да	200 - 210	35 - 50**	3
Агнешки бут / джолан		Да	200 - 210	60 - 90**	3
Картофи на фурна		Да	200 - 210	35 - 55**	3
Зеленчуков огретен		-	200 - 210	25 - 55	3
Месо и картофи		Да	190-200	45 - 100***	4 1
Риба и зеленчуци		Да	180	30 - 50***	4 1
Лазаня и месо		Да	200	50 - 100***	4 1
Пълно меню: плодov тарт (ниво 5)/лазаня (ниво 3)/месо (ниво 1)		Да	180-190	40 - 120***	5 3 1
Печено месо/ пълнено месо за печене		-	170 - 180	100 - 150	2

Посочената продължителност не включва времето за фазата на предварително загряване: препоръчваме продуктите да се поставят във фурната и времето за готвене да се зададе едва след достигане на необходимата температура.

\*Обърнете храната при изтичане на половината от времето за готвене

\*\*Обърнете храната при изтичане на две трети от времето за готвене.

\*\*\* Приблизителна продължителност на готвенето: може да извадите ястията от фурната по различно време в зависимост от личните ви предпочитания.

Изтеглете ръководството за употреба и поддръжка от [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu), където ще намерите таблица с изпитани рецепти, съставени за сертифициращите органи в съответствие със стандарт IEC 60350-1.

ФУНКЦИИ								
	Конвенционално готвене	Грил	Турбо грил	Пица	Форсиран въздух	Макси готвене	Хляб - автоматична	Еко форсиран въздух
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ								
	Решетъчен рафт	Съд или тава за печене върху решетъчния рафт	Тава за отцеждане/ Съд за печене върху решетъчния рафт	Тава за отцеждане	Тава за отцеждане с 200 ml вода	Тава за печене		

# ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ



За допълнителна информация изтеглете ръководството за употреба и поддръжка от [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

**Не използвайте уреди за почистване с пара.**

**Използвайте предпазни ръкавици за всички операции.**

**Изпълнявайте необходимите операции, когато фурната е студена.**

**Изключете уреда от електрозахранването.**

**Не използвайте стоманена вълна, стъргалки или абразивни/разяждащи почистващи препарати, тъй като те могат да повредят повърхностите на уреда.**

## ВЪНШНИ ПОВЪРХНОСТИ

Почистете повърхностите на фурната с влажна микрофибърна кърпа. Ако са силно замърсени, добавете няколко капки миеш препарат с неутрален pH. Подсушете със суха кърпа. Да не се използват корозивни или абразивни почистващи препарати. Ако подобен продукт случайно попадне върху повърхността на уреда, почистете незабавно с влажна микрофибърна кърпа.

## ВЪТРЕШНИ ПОВЪРХНОСТИ

След всяко използване изчакайте фурната да се охлади и я почистете, за предпочитане докато е още топла, за да отстраните отлаганията и петната, причинени от остатъците от храна. За да отстраните кондензираната влага при готвене на продукти с високо съдържание на вода, изчакайте фурната напълно да се охлади и след това я подсушете с кърпа или гъба.

Активирайте функцията "Diamond Clean" за оптимално почистване на вътрешните повърхности.

Вратичката може с лекота да се свали и постави обратно за по-лесно почистване на стъклото .

Почистете стъклото на вратичката с подходящ течен препарат.

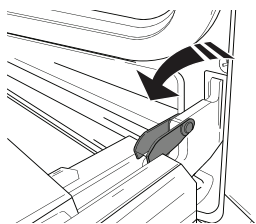
Горният нагревател на грила може да бъде свален надолу, за да почистите тавана на фурната .

## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Веднага след употреба накснете принадлежностите във вода с добавен течен миеш препарат, като използвате ръкавици за фурна, ако принадлежностите все още са горещи. Остатъци от храна могат да се премахнат с помощта на четка или гъба.

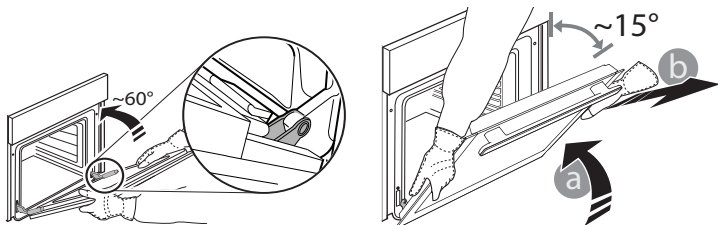
## СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТИЧКАТА

**1.** За да свалите вратичката, отворете я напълно и завъртете фиксаторите в отворено положение.



**2.** Затворете вратичката доколкото е възможно. Хванете здраво вратичката с две ръце (не я хващайте за дръжката).

Просто откачете вратичката, като я затворите още малко и същевременно я изтеглете нагоре (a), за да излезе от гнездата (b).



Оставете вратичката на подходящо място върху мека повърхност.

**3.** За да поставите вратичката, първо я приблизете до фурната, след което вкарайте пантите в гнездата така, че да се фиксират в горната си част.

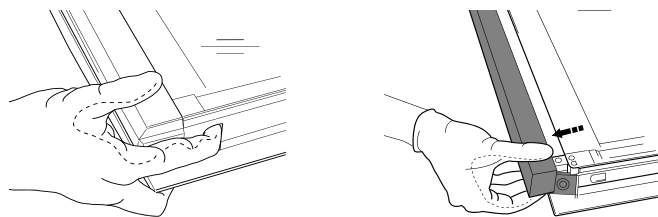
**4.** Спуснете вратичката надолу и я отворете докрай. Завъртете фиксаторите до първоначалното им положение: Проверете дали фиксаторите са завъртени докрай.

**5.** Пробвайте да затворите вратичката и проверете дали тя застава успоредно на таблото за управление. Ако това не се случи, повторете посочените по-горе стъпки.

## ЩРАКВАНЕ ЗА ПОЧИСТВАНЕ - ПОЧИСТВАНЕ НА СЪТЪКЛОТО

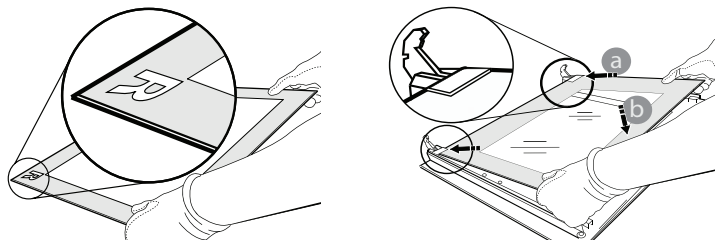
**1.** След сваляне на вратичката и облягането ѝ на мека повърхност с дръжката надолу, едновременно натиснете двете задържащи щипки и отстранете горния ръб на вратичката, като го дръпнете към себе си.

**2.** Повдигнете и хванете здраво вътрешното стъкло с две ръце, извадете го и го поставете върху мека повърхност, преди да го почиствате.



**3.** За да поставите вътрешното стъкло правилно, се уверете че R е видимо в левия ъгъл и прозрачната повърхност (без печат) е насочена нагоре.

Първо поставете дългата страна на стъклото, обозначена с R, в поддържащите гнезда (a), след това го спуснете на място (b).



**4.** Закрепете горния ръб: позиционирането е правилно, когато чуete щракване. Уверете се, че уплътнението е надеждно, преди да поставите вратичката.



# ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



За допълнителна информация изтеглете ръководството за употреба и поддръжка от [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

Проблем	Възможна причина	Решение
Фурната не работи	Няма захранване с електроенергия Уредът е изключен от мрежата	Проверете дали има напрежение в мрежата и дали фурната е включена към мрежата. Изключете и включете фурната отново, за да видите дали проблемът продължава да възниква
На дисплея се изписва буквата F и число	Проблем с програмното осигуряване	Свържете се с най-близкия център за следпродажбено обслужване и съобщете буквата или числото след F

## ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ



За допълнителна информация изтеглете ръководството за употреба и поддръжка от [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

### КАК ДА СЕ ЧЕТЕ ГОТВАРСКАТА ТАБЛИЦА

В таблицата са посочени най-подходящите функции, принадлежности и нива за приготвяне на различни ястия. Времената за готвене започват от момента, в който храната се постави във фурната, с изключение на предварителното загряване (когато се изисква такова). Температурите и времената за готвене са приблизителни и зависят от количеството на храната и от използваните принадлежности. В началото използвайте най-ниските препоръчвани стойности и ако храната не се сготви добре, преминете към по-високи стойности. Използвайте доставените с фурната принадлежности или метални форми за кейкове и тави за фурна (за предпочитане тъмно оцветени). Може да използвате също съдове и аксесоари от огнеупорно стъкло (Пирекс) или каменинови такива, но имайте предвид, че времената за готвене ще бъдат малко по-дълги.

### ЕДНОВРЕМЕННО ПРИГОТВЯНЕ НА НЯКОЛКО ЯСТИЯ

Функцията Вентилатор позволява едновременно да приготвяте различни ястия (например риба и зеленчуци) на различни нива във фурната. Извадете храната, която изисква по-малко време за готвене и оставете във фурната храната, която изисква по-дълго време за готвене.

### ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Пълната спецификация на тази фурна, включително оценка на нейната енергийна ефективност, може да се изтегли от уебсайта [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu)

### КАК ДА СЕ СНАБДИТЕ С РЪКОВОДСТВОТО ЗА УПОТРЕБА И ПОДДРЪЖКА

> Свалете ръководството за употреба и поддръжка от нашия уебсайт [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) (можете да използвате този QR код), като посочите кода на продукта.



> Алтернативно се свържете с отдела за следпродажбено обслужване

### АВТОМАТИЧНА ФУНКЦИЯ ЗА ХЛЯБ

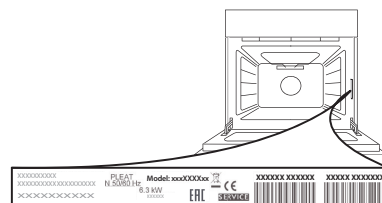
За най-добри резултати спазвайте внимателно указанията, като използвате рецептата за приготвяне на 1000 g тесто: 600 g брашно, 360 g вода, 11 g сол, 25 g прясна мая (или две пакетчета мая на прах).

За оптимално втасване оставете за около 90 минути на стайна температура или за 60 минути във фурната с функцията „Втасване“.

Поставете тестото във фурната (студена), налейте 100 cc студена питейна вода на дъното на фурната и активирайте автоматичната функция за хляб “Хляб - автоматична”. След готвене оставете тестото да престои върху решетъчен рафт, докато се охлади напълно.

### СВЪРЗВАНЕ С ОТДЕЛА ЗА СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ

Информацията за контакт е приведена в ръководството за гаранционно обслужване. При контакт с отдела за следпродажбено обслужване, моля, съобщавайте номерата, посочени на идентификационната табелка на вашия уред.



# ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΟΣ ΟΔΗΓΟΣ ΑΝΑΦΟΡΑΣ



## ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ HOTPOINT - ARISTON

Για να έχετε πλήρη υποστήριξη,  
καταχωρίστε το προϊόν σας στην ιστοσελίδα  
[www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)

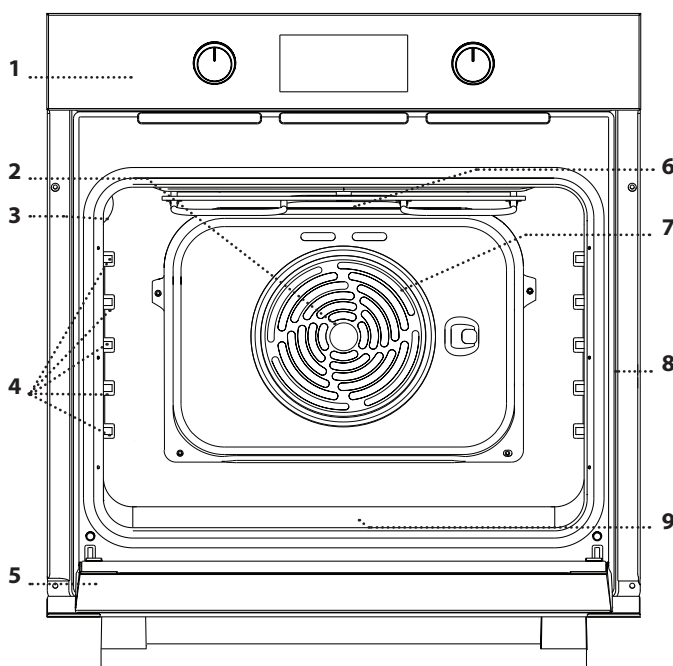


Μπορείτε να κατεβάσετε τις "Οδηγίες ασφαλείας" και τον "Οδηγός χρήσης και φροντίδας" από την ιστοσελίδα [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) και ακολουθώντας τις οδηγίες στην πίσω πλευρά του παρόντος εγχειριδίου.



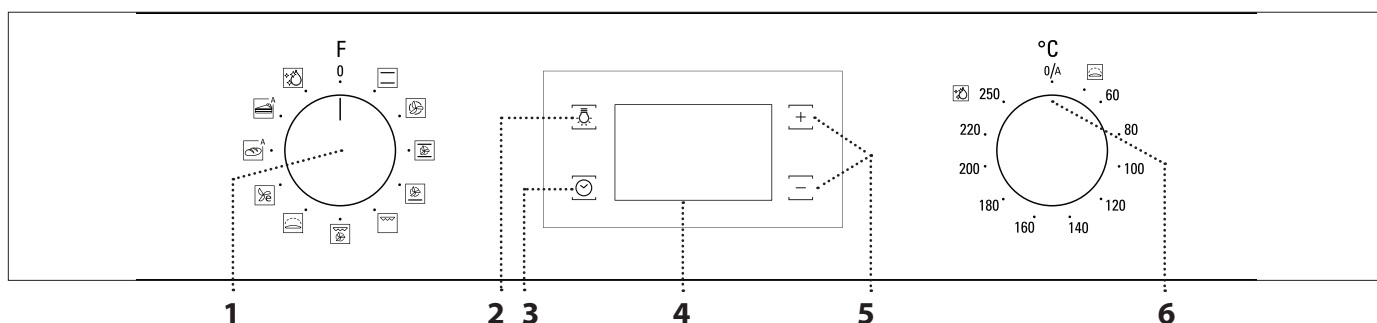
**Διαβάστε τις οδηγίες ασφαλείας προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή**

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



1. Πίνακας ελέγχου
2. Ανεμιστήρας
3. Λάμπα
4. Οδηγοί ραφιού  
(το επίπεδο υποδεικνύεται στο  
τοίχωμα του θαλάμου ψησίματος)
5. Πόρτα
6. Επάνω αντίσταση/γκριλ
7. Κυκλική αντίσταση  
(δεν είναι ορατή)
8. Πινακίδα αναγνώρισης  
(να μην αφαιρείται)
9. Κάτω αντίσταση  
(δεν είναι ορατή)

## ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



### 1. ΚΟΥΜΠΙ ΕΠΙΛΟΓΗΣ

Για την ενεργοποίηση του φούρνου επιλέγοντας μια λειτουργία. Περιστρέψτε στη θέση 0 για απενεργοποίηση του φούρνου.

### 2. ΦΩΣ

Με το φούρνο αναμμένο, πιάστε για να ανάψετε ή να σβήσετε τη λάμπα στο φούρνο.

### 3. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ

Για πρόσβασης στις ρυθμίσεις χρόνου ψησίματος, καθυστέρηση έναρξης και χρονοδιακόπτη. Για εμφάνιση της ώρας όταν ο φούρνος είναι σβηστός.

### 4. ΟΘΟΝΗ

### 5. ΚΟΥΜΠΙΑ ΡΥΘΜΙΣΗΣ

Για αλλαγή των ρυθμίσεων ψησίματος.

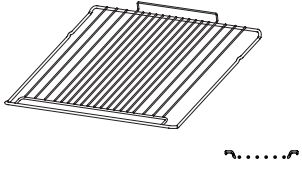
### 6. ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ

Περιστρέψτε τον για να επιλέξετε τη θερμοκρασία που επιθυμείτε όταν ενεργοποιείτε τις μη αυτόματες λειτουργίες. Χρήση αυτόματων λειτουργιών 0/A.

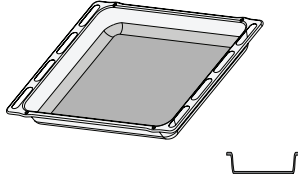
# Hotpoint

ARISTON

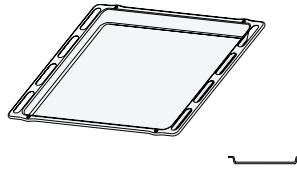
## ΣΧΑΡΑ



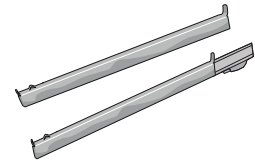
## ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΗΣ



## ΤΑΨΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



## ΚΙΝΗΤΟΙ ΟΔΗΓΟΙ



Ο αριθμός των αξεσουάρ μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε. Άλλα αξεσουάρ μπορούν να αγοραστούν χωριστά από το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών.

## ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΣΧΑΡΑΣ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

. Τοποθετήστε τη σχάρα στο απαιτούμενο επίπεδο κρατώντας την με κλίση ελαφρώς προς τα επάνω και ακουμπήστε πρώτα κάτω την ανυψωμένη πίσω πλευρά (που είναι γυρισμένη προς τα επάνω). Στη συνέχεια σύρετε οριζόντια κατά μήκος του οδηγού του ραφιού μέχρι τέρμα.

. Τα άλλα αξεσουάρ, όπως ο λιποσυλλέκτης και το ταψί ψησίματος, τοποθετούνται οριζόντια σύροντάς τα κατά μήκος των οδηγών ραφιών.

## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ



Κατεβάστε τον "Οδηγό χρήσης και φροντίδας" από την ιστοσελίδα [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) για περισσότερες πληροφορίες

### ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ\*

Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι.

### ΕΞΑΝΑΓΚ. ΑΕΡΑΣ

Για το μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών που απαιτούν την ίδια θερμοκρασία μαγειρέματος σε διαφορετικά ράφια (έως τρία) ταυτόχρονα. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών χωρίς να μεταφέρονται οσμές από το ένα φαγητό στο άλλο.

### ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΑΧΙ

Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (άνω των 2,5 κιλών). Συνιστάται να γυρίζετε το κρέας κατά τη διάρκεια ψησίματος για να εξασφαλίσετε ότι θα ροδοκοκκινίσουν και οι δύο πλευρές ομοιόμορφα. Συνιστάται επίσης να αλείφετε συχνά την άρθρωση για να μην στεγνώσει υπερβολικά.

### ΠΙΤΣΑ

Για να ψήσετε διαφορετικούς τύπους και μεγέθη πίτσας και ψωμιού. Μια καλή ιδέα είναι να αλλάζετε τη θέση των ταψιών ψησίματος στη μέση του ψησίματος.

### ΓΚΡΙΛ

Για να ψήσετε στο γκριλ μπριζόλες, σουβλάκια, λουκάνικα, λαχανικά ογκρατέν, καθώς και για να φρυγανίσετε ψωμί. Όταν ψήνετε κρέας στο γκριλ, συνιστάται να χρησιμοποιείτε το λιποσυλλέκτη για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: Τοποθετήστε το ταψί σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 200 ml πόσιμο νερό.

### ΓΚΡΙΛ ΤΟΥΡΜΠΟ

Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (μπούτια, ροστ μπίφ, κοτόπουλο). Συνιστάται να χρησιμοποιείτε το λιποσυλλέκτη για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: Τοποθετήστε το ταψί σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 200 ml πόσιμο νερό.

### ΦΟΥΣΚΩΜΑ

Για να φουσκώσει αποτελεσματικά η γλυκιά και αλμυρή ζύμη. Για να εξασφαλίσετε την ποιότητα φουσκώματος, μην ενεργοποιείτε τη λειτουργία αν ο φούρνος είναι ακόμη ζεστός μετά από έναν κύκλο ψησίματος.

### ΕΞΑΝ. ΑΕΡΑΣ ECO\*

Για το ψήσιμο γεμιστών κομματιών και φιλετών κρέατος σε ένα μόνο ράφι. Το στέγνωμα του φαγητού αποτρέπεται με διακεκομμένη, απαλή κυκλοφορία αέρα. Όταν χρησιμοποιείται αυτή η λειτουργία ECO, το φως παραμένει σβηστό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος αλλά μπορείτε να το ανάψετε ξανά πιέζοντας το .

### ΨΩΜΙ AUTO

Αυτή η λειτουργία επιλέγει αυτόματα την ιδανική θερμοκρασία και χρόνο ψησίματος για το ψωμί. Για καλύτερα αποτελέσματα, ακολουθήστε προσεκτικά τη συνταγή . Ενεργοποιείτε τη λειτουργία όταν ο φούρνος είναι κρύος.

### ΓΛΥΚΑ AUTO

Αυτή η λειτουργία επιλέγει αυτόματα την ιδανική θερμοκρασία και χρόνο ψησίματος για κέικ. Ενεργοποιείτε τη λειτουργία όταν ο φούρνος είναι κρύος.



### DIAMOND CLEAN

Η δράση του ατμού που απελευθερώνεται κατά τον ειδικό κύκλο καθαρισμού με χαμηλή θερμοκρασία, επιτρέπει την εύκολη αφαίρεση της βρωμιάς και των υπολειμμάτων τροφίμων. Ρίξτε 200 ml πόσιμο νερό στην κάτω επιφάνεια του φούρνου και ενεργοποιήστε τη λειτουργία όταν ο φούρνος κρυώσει.







\* Λειτουργία που χρησιμοποιείται ως αναφορά για την δήλωση ενεργειακής απόδοσης σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) Αρ. 65/2014


# ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ

## 1. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ

Θα χρειαστεί να ρυθμίσετε τη γλώσσα και την ώρα όταν ανάψετε τη συσκευή για πρώτη φορά: Πατήστε το  έως ότου το εικονίδιο  και τα δύο ψηφία της ώρας αρχίσουν να αναβοσβήνουν στην οθόνη.



Χρησιμοποιήστε το  ή το  για να ρυθμίσετε την ώρα και πατήστε το  για επιβεβαίωση. Τα δύο ψηφία των λεπτών θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν. Χρησιμοποιήστε το  ή το  για να ρυθμίσετε τα λεπτά και πατήστε το  για επιβεβαίωση.

Σημείωση: Όταν το εικονίδιο  αναβοσβήνει, για παράδειγμα έπειτα από μεγάλες διακοπές ρεύματος, θα χρειαστεί να ρυθμίσετε ξανά την ώρα.

## ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

### 1. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Για να επιλέξετε μια λειτουργία, περιστρέψτε το *κουμπί επιλογής* στο σύμβολο για τη λειτουργία που απαιτείται: η οθόνη θα ανάψει και θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα.



### 2. ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΤΕ ΜΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

#### ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ

Για να ξεκινήσετε μια λειτουργία που επιλέξατε, περιστρέψτε τον *επιλογέα θερμοστάτη* για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία.



Σημείωση: Κατά τη διάρκεια ψησίματος μπορείτε να αλλάξετε τη λειτουργία περιστρέφοντας το *κουμπί επιλογής* ή να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία περιστρέφοντας τον *επιλογέα θερμοστάτη*. Η λειτουργία θα ξεκινήσει μόνο αν ο επιλογέας θερμοστάτη βρίσκεται σε 0 °C. Μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος, το χρόνο τέλους ψησίματος (μόνο εάν ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος) και το χρονοδιακόπτη.

#### ΑΥΤΟΜΑΤΑ

Για να ξεκινήσετε μι αυτόματη λειτουργία που επιλέξατε ("Ψωμί" ή "Γλυκά"), διατηρήστε τον *επιλογέα θερμοστάτη* στη θέση για τις αυτόματες λειτουργίες (0/A).

Για να τελειώσει το ψήσιμο, περιστρέψτε το *κουμπί επιλογής* στη θέση 0.

Σημείωση: Μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο τέλους ψησίματος και το χρονοδιακόπτη.

#### ΦΟΥΣΚΩΜΑ

Για να ξεκινήσει η λειτουργία "Φούσκωμα", περιστρέψτε τον *επιλογέα θερμοστάτη* στο σχετικό σύμβολο. Αν ο φούρνος έχει ρυθμιστεί σε διαφορετική θερμοκρασία, η λειτουργία δεν θα ξεκινήσει.

## 2. ΞΑΝΑΖΕΣΤΑΜΑ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Ένας καινούργιος φούρνος μπορεί να εκλύει οσμές που έχουν παραμείνει από την διαδικασία κατασκευής: Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό.

Πριν ξεκινήσετε το ψήσιμο φαγητού, συνιστάται να ζεσταίνετε το φούρνο άδειο έτσι ώστε να απομακρυνθούν τυχόν οσμές.

Αφαιρέστε τα χαρτόνια ή τυχόν πλαστικό φιλμ από το φούρνο και αφαιρέστε από μέσα τα εξαρτήματα.


Ζεστάνετε το φούρνο στους 250 °C για περίπου μία ώρα χρησιμοποιώντας τη λειτουργία "Μαγείρεμα Maxi". Ο φούρνος κατά τη διάρκεια αυτής της λειτουργίας πρέπει να είναι άδειος.


Ακολουθήστε τις οδηγίες για τη σωστή ρύθμιση της λειτουργίας.

Σημείωση: Συνιστάται να αερίσετε το χώρο μετά τη χρήση της συσκευής για πρώτη φορά.

Σημείωση: Μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος, το χρόνο τέλους ψησίματος (μόνο εάν ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος) και το χρονοδιακόπτη.

### 3. ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

Μόλις ξεκινήσει η λειτουργία, ένα ηχητικό σήμα και ένα εικονίδιο  που αναβοσβήνει στην οθόνη υποδεικνύουν ότι έχει ενεργοποιηθεί μια φάση προθέρμανσης.



Μόλις ολοκληρωθεί αυτή η φάση, εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και το σταθερό εικονίδιο  στην οθόνη υποδεικνύουν ότι ο φούρνος έφτασε στην επιλεγμένη θερμοκρασία: Στο σημείο αυτό, τοποθετήστε το φαγητό μέσα και προχωρήστε στο ψήσιμο.

Σημείωση: Η τοποθέτηση του φαγητού στο φούρνο πριν ολοκληρωθεί η προθέρμανση ενδέχεται να έχει ανεπιθύμητα αποτελέσματα για το τελικό μαγείρεμα.




### ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ




Θα χρειαστεί να επιλέξετε μια λειτουργία πριν ξεκινήσετε τον προγραμματισμό ψησίματος.

#### ΔΙΑΡΚΕΙΑ

Συνεχίστε να πιέζετε το  έως ότου το εικονίδιο  και το "00:00" αρχίσουν να αναβοσβήνουν στην οθόνη.





Χρησιμοποιήστε το  ή το  για να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος και πατήστε το  για επιβεβαίωση. Ενεργοποιήστε τη λειτουργία περιστρέφοντας τον *επιλογέα θερμοστάτη* στη θερμοκρασία που επιθυμείτε: Εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι το μαγείρεμα ολοκληρώθηκε.




Σημειώσεις: για να ακυρώσετε το χρόνο ψησίματος που επιλέξατε, συνεχίστε να πιέζετε το  έως ότου το εικονίδιο  αρχίσει να αναβοσβήνει στην οθόνη, στη συνέχεια χρησιμοποιήστε το  για να επαναφέρετε το χρόνο στο "00:00".

Ο χρόνος ψησίματος περιλαμβάνει μια φάση προθέρμανσης.

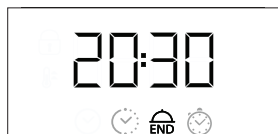
## ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ ΤΕΛΟΥΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ/ ΕΝΑΡΞΗ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗΣ

Μετά τη ρύθμιση του χρόνου ψήσιματος, η έναρξη της λειτουργίας μπορεί να καθυστερήσει προγραμματίζοντας τον χρόνο τέλους: Πιέστε το  έως ότου το εικονίδιο  και η τρέχουσα ώρα αναβοσβήνουν στην οθόνη.



Χρησιμοποιήστε το  ή το  για να ρυθμίσετε την ώρα που θέλετε να τελειώσει το μαγείρεμα και πατήστε το  για επιβεβαίωση.

Ενεργοποιήστε τη λειτουργία περιστρέφοντας τον *επιλογή* θερμοστάτη στη θερμοκρασία που επιθυμείτε: Η λειτουργία θα παραμείνει σε αναμονή έως ότου ξεκινήσει αυτόματα μετά από το χρονικό διάστημα που υπολογίστηκε προκειμένου να τερματιστεί το μαγείρεμα στο χρόνο που επιλέξατε.



Σημειώσεις: Για να ακυρώσετε τη ρύθμιση, σβήστε το φούρνο περιστρέφοντας το *κουμπί επιλογής* στη θέση "0".

Σημειώσεις: Η λειτουργία καθυστέρησης έναρξης δεν είναι διαθέσιμη για τις λειτουργίες Grill και Turbo Grill.

## ΤΕΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι η λειτουργία ολοκληρώθηκε.





Περιστρέψτε το *κουμπί επιλογής* για να επιλέξετε μια διαφορετική λειτουργία ή στη θέση "0" για να σβήσετε το φούρνο.




Σημείωση: Αν ο χρονοδιακόπτης είναι ενεργός, στην οθόνη εμφανίζεται το "END" εναλλασσόμενο με τον απομένοντα χρόνο.




## . ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

Αυτή η επιλογή δεν διακόπτει ή προγραμματίζει το ψήσιμο αλλά επιτρέπει τη χρήση της οθόνης ως χρονομετρητή, είτε όταν η λειτουργία είναι ενεργή είτε όταν ο φούρνος είναι σβηστός.


Συνεχίστε να πιέζετε το  έως ότου το εικονίδιο  και το "00:00" αρχίσουν να αναβοσβήνουν στην οθόνη.



Χρησιμοποιήστε το  ή το  για να ρυθμίσετε την απαιτούμενη ώρα και πατήστε το  για επιβεβαίωση. Θα παραχθεί ένα ηχητικό σήμα μόλις ο χρονοδιακόπτης ολοκληρώσει την αντίστροφη μέτρηση του επιλεγμένου χρόνου.

Σημειώσεις: Για να ακυρώσετε το χρονοδιακόπτη, συνεχίστε να πιέζεται το  έως ότου το εικονίδιο  αρχίσει να αναβοσβήνει, στη συνέχεια χρησιμοποιήστε το  για να επαναφέρετε το χρόνο στο "00:00".

## . ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ DIAMOND CLEAN

Για να ενεργοποιήσετε την λειτουργία καθαρισμού "Diamond Clean", ρίξτε 200 ml πόσιμο νερό στην κάτω επιφάνεια του φούρνου, στη συνέχεια περιστρέψτε το *κουμπί επιλογής* και τον *επιλογή θερμοστάτη* στο εικονίδιο .

Σημείωση: Η θέση του εικονιδίου δεν αντιστοιχεί στη θερμοκρασία που επιτυγχάνεται κατά τον κύκλο καθαρισμού.

Η λειτουργία θα ενεργοποιηθεί αυτόματα: στην οθόνη εμφανίζεται ο απομένων χρόνος για το τέλος, εναλλασσόμενος με το "DC".



Σημείωση: Μπορείτε να προγραμματίσετε μόνο την ώρα τέλους αυτής της λειτουργίας. Η διάρκεια ρυθμίζεται αυτόματα στα 35 λεπτά.



# ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
<b>Κέικ που φουσκώνουν</b>		Ναι	160-180	30-90	2/3 
		Ναι	160-180	30-90	4 1 
<b>Κέικ γεμιστό</b> (τσιζκέικ, στρούντελ, φρουτόπιτα)		Ναι	160-200	35-90	2 
		Ναι	160-200	40-90	4 2 
<b>Μπισκότα/τάρτες</b>		Ναι	160-180	20-45	3 
		Ναι	150 - 170	20-45	4 2 
		Ναι	150 - 170	20-45	5 3 1 
<b>Σουδάκια</b>		Ναι	180 - 210	30-40	3 
		Ναι	180-200	35-45	4 2 
		Ναι	180-200	35-45	5 3 1 
<b>Μαρέγκα</b>		Ναι	90	150 - 200	3 
		Ναι	90	140 - 200	4 2 
		Ναι	90	140 - 200	5 3 1 
<b>Πίτσα/ψωμί</b>		Ναι	190-250	15-50	1 / 2 
		Ναι	190-250	20-50	4 2 
<b>Ψωμί</b>		-	-	60	2 
<b>Κατεψυγμένη πίτσα</b>		Ναι	250	10 - 20	3 
		Ναι	230 - 250	10 - 25	4 2 
<b>Αλμυρά κέικ</b> (πίτα με λαχανικά, κικ)		Ναι	180-200	40-55	3 
		Ναι	180-200	45 - 60	4 2 
		Ναι	180-200	45 - 60	5 3 1 
<b>Βολ-ο-βαν / Σφολιάτες</b>		-	190-200	20-30	3 
		-	180-190	20-40	4 2 
		-	180-190	20-40	5 3 1 

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ	Συμβατικό	Γκριλ	Γκριλ τούρμπο	Πίτσα	Εξαναγκ. αέρας	Μαγείρεμα Maxi	Ψωμί Auto	Εξαν. αέρας Eco
ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ	Σχάρα	Σκεύος ή ταψί μαγειρέματος στη σχάρα	Λιποσυλλέκτης/δίσκος ψησίματος σε σχάρα	Βαθύ ταψί	Λιποσυλλέκτης με 200 ml νερό	Ταψί ζαχαροπλαστικής		

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
Λαζάνια/Ζυμαρικά στο φούρνο/Κανελόνια/Φλαν		Ναι	190-200	45-65	2
Αρνί/Μοσχάρι/Βοδινό/Χοιρινό 1 κιλό		Ναι	190-200	80-110	3
Ψητό χοιρινό με κρούστα 2 κιλά		Ναι	180-190	110-150	2
Κοτόπουλο/Κουνέλι/Πάπια 1 κιλό		Ναι	200-230	50-100	2
Γαλοπούλα/Χήνα 3 κιλά		-	190-200	100 - 160	2
Ψάρι στο φούρνο/σε λαδόκολλα (φιλέτο, ολόκληρο)		Ναι	170 - 190	30 - 50	2
Γεμιστά λαχανικά (ντομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)		Ναι	180-200	50 - 70	2
Ψημένο ψωμί		-	250	2 - 6	5
Φιλέτα/κομμάτια ψαριού		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Λουκάνικα/σουβλάκια/παϊδάκια/χάμπουργκερ		-	250	15 - 30*	5 4
Ψητό κοτόπουλο 1-1,3 κιλά		Ναι	200 - 220	55 - 70**	2 1
Ψητό μοσχ. σεν. 1 κιλό		Ναι	200 - 210	35 - 50**	3
Μπούτι αρνιού/κότσι		Ναι	200 - 210	60 - 90**	3
Πατάτες φούρνου		Ναι	200 - 210	35 - 55**	3
Λαχανικά ογκρατέν		-	200 - 210	25 - 55	3
Κρέας και πατάτες		Ναι	190-200	45 - 100***	4 1
Ψάρι και λαχανικά		Ναι	180	30 - 50***	4 1
Λαζάνια και κρέατα		Ναι	200	50 - 100***	4 1
Πλήρες γεύμα: τάρτα φρούτων (επίπεδο 5)/λαζάνια (επίπεδο 3)/κρέας (επίπεδο 1)		Ναι	180-190	40 - 120***	5 3 1
Ψητό κρέας/Γεμιστά κομμάτια ψητά		-	170 - 180	100 - 150	2

Ο υποδεικνυόμενος χρόνος δεν περιλαμβάνει τη φάση προθέρμανσης; συνιστάται να τοποθετείτε το φαγητό στο φούρνο και να ρυθμίζετε το χρόνο ψησίματος μόνο αφού ο φούρνος φτάσει στην απαιτούμενη θερμοκρασία.

\*Γυρίστε το φαγητό στο μέσο του συνολικού χρόνου ψησίματος

\*\*Γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου ψησίματος (αν είναι απαραίτητο).

\*\*\* Εκτιμώμενη χρονική διάρκεια: Μπορείτε να αφαιρείτε το φαγητό από το φούρνο σε διαφορετικούς χρόνους, ανάλογα με την προσωπική προτίμηση.

Κατεβάστε τον "Οδηγό χρήσης και φροντίδας" από την ιστοσελίδα [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) για τον πίνακα δοκιμασμένων συνταγών, που καταρτίζεται για τις αρχές πιστοποίησης σύμφωνα με το πρότυπο IEC 60350-1.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ								
	Συμβατικό	Γκριλ9	Γκριλ τούρμπο	Πίτσα	Εξανγκ. αέρας	Μαγείρεμα Maxi	Ψωμί Auto	Εξαν. αέρας Eco
ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ								
	Σχάρα	Σκεύος ή ταψί μαγειρέματος στη σχάρα	Λιποσυλλέκτης/δίσκος ψησίματος σε σχάρα	Βαθύ ταψί	Λιποσυλλέκτης με 200 ml νερό	Ταψί ζαχαροπλαστικής		

# ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ



Κατεβάστε τον "Οδηγό χρήσης και φροντίδας" από την ιστοσελίδα [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu) για περισσότερες πληροφορίες

**Μη χρησιμοποιείτε εξοπλισμό καθαρισμού με ατμό.**

**Χρησιμοποιείτε γάντια κατά τη διάρκεια όλων των εργασιών.**

**Κάντε τις απαραίτητες ενέργειες με το φούρνο κρύο.**

**Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο.**

**Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά σφουγγαράκια, λειαντικά συρματόκρια ή λειαντικά/διαβρωτικά καθαριστικά, καθώς μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες της συσκευής.**

## ΕΞΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

Καθαρίστε τις επιφάνειες με ένα υγρό πανί από μικροΐνες. Εάν υπάρχουν πολλές ακαθαρσίες, προσθέστε στο νερό λίγες σταγόνες απορρυπαντικού με ουδέτερο pH. Σκουπίστε με ένα στεγνό πανί.

Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή λειαντικά καθαριστικά. Εάν κάποιο από αυτά τα προϊόντα έρθει κατά λάθος σε επαφή με τις επιφάνειες της συσκευής, καθαρίστε το αμέσως με ένα υγρό πανί με μικροΐνες.

## ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

Μετά τη χρήση, αφήστε το φούρνο να κρυώσει και καθαρίστε τον, κατά προτίμηση ενώ είναι ακόμη ζεστός, για να αφαιρέσετε τις επικαθίσεις ή τους λεκέδες που δημιουργούνται από τα υπολείμματα τροφών. Για να απομακρύνετε τυχόν συμπύκνωμα που σχηματίστηκε από το μαγείρεμα φαγητών με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό, αφήστε το φούρνο να κρυώσει εντελώς και στη συνέχεια καθαρίστε με ένα ύφασμα ή σφουγγάρι.

Ενεργοποιήστε τη λειτουργία "Diamond Clean" για τέλειο καθάρισμα των εσωτερικών επιφανειών. Η πόρτα μπορεί εύκολα να αφαιρεθεί και να επανατοποθετηθεί για να διευκολυνθεί ο καθαρισμός του τζαμιού . Καθαρίζετε το κρύσταλλο της πόρτας με ειδικό υγρό απορρυπαντικό.

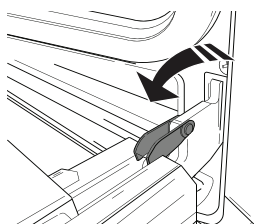
Η επάνω αντίσταση του γκριλ μπορεί να κατεβεί για να καθαριστεί η άνω επιφάνεια του φούρνου .

## ΑΞΕΣΟΥΡΑ

Αφήστε τα να μουλιάσουν σε νερό με απορρυπαντικό μετά τη χρήση. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για το χειρισμό τους, εάν είναι ακόμη ζεστά. Τα υπολείμματα φαγητών μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα με κατάλληλη βούρτσα ή σφουγγαράκι.

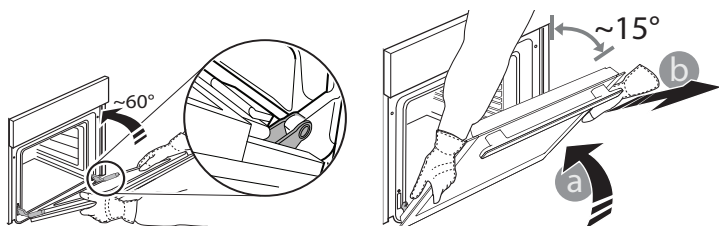
## ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΟΡΤΑΣ

**1.** Για να αφαιρέσετε την πόρτα, ανοίξτε εντελώς και κατεβάστε τα άγκιστρα έως ότου φτάσουν σε θέση απασφάλισης.



**2.** Κλείστε την πόρτα όσο περισσότερο μπορείτε.

Πιάστε καλά την πόρτα και με τα δύο χέρια – μην την κρατάτε από τη χειρολαβή. Απλά αφαιρέστε την πόρτα ενώ την κλείνετε τραβώντας προς τα επάνω (a) ταυτόχρονα έως ότου βγει από την έδρα της (b).



Ακουμπήστε την πόρτα στη μία πλευρά, πάνω σε μια μαλακή επιφάνεια.

**3.** Επανατοποθετήστε την πόρτα μετακινώντας την προς την πλευρά του φούρνου, ευθυγραμμίζοντας τους γάντζους των μεντεσέδων με τις έδρες τους και ασφαλιζοντας την επάνω πλευρά στην έδρα του κάθε μεντεσέ.

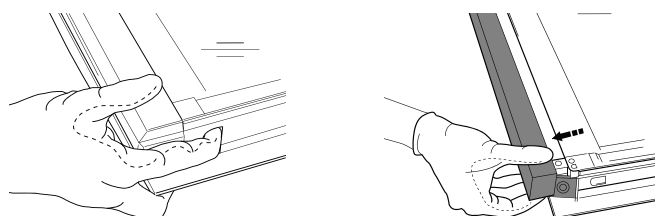
**4.** Χαμηλώστε την πόρτα και στη συνέχεια ανοίξτε την εντελώς. Χαμηλώστε τα άγκιστρα στην αρχική τους θέση: Βεβαιωθείτε ότι τα κατεβάσατε εντελώς κάτω.

**5.** Δοκιμάστε να κλείσετε την πόρτα και βεβαιωθείτε ότι είναι ευθυγραμμισμένη με τον πίνακα ελέγχου. Διαφορετικά, επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα.

## ΚΛΙΚ ΓΙΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ - ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΖΑΜΙΟΥ

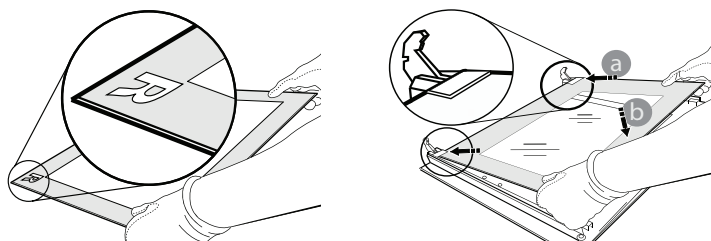
**1.** Αφού βγάλετε την πόρτα και την ακουμπήσετε σε μια μαλακή επιφάνεια με τη χειρολαβή προς τα κάτω, πιέστε ταυτόχρονα τα δύο κλιπ συγκράτησης και αφαιρέστε την άνω γωνία της πόρτας τραβώντας προς την πλευρά σας.

**2.** Σηκώστε και κρατήστε σταθερά το εσωτερικό τζάμι και με τα δύο χέρια, αφαιρέστε το και τοποθετήστε το σε μια μαλακή επιφάνεια πριν το καθαρίσετε.



**3.** Για να επανατοποθετήσετε σωστά το τζάμι, βεβαιωθείτε ότι μπορείτε να διαβάσετε το "R" στην αριστερή γωνία και ότι η καθαρή επιφάνεια (μη τυπωμένη) είναι γυρισμένη προς τα επάνω.

Εισαγάγετε πρώτα τη μακριά πλευρά του τζαμιού που υποδεικνύεται με το "R" στις υποδοχές συγκράτησης (a) και στη συνέχεια κατεβάστε το στη θέση του (b).



**4.** Επανατοποθετήστε την άνω γωνία: ένα κλικ δείχνει ότι τοποθετήθηκε σωστά. Βεβαιωθείτε ότι η τσιμούχα είναι καλά σταθεροποιημένη πριν επανατοποθετήσετε την πόρτα.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Ο φούρνος δεν λειτουργεί	Διακοπή ρεύματος Αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος	Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος τροφοδοτείται με ρεύμα και ότι είναι σωστά συνδεδεμένος στην πρίζα. Σβήστε και ανάψτε ξανά το φούρνο για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει
Στην οθόνη εμφανίζεται το γράμμα "F" ακολουθούμενο από έναν αριθμό	Πρόβλημα λογισμικού	Επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών και αναφέρετε το γράμμα ή τον αριθμό που ακολουθεί το γάμμα "F"

## ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



Κατεβάστε τον "Οδηγό χρήσης και φροντίδας" από την ιστοσελίδα [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu) για περισσότερες πληροφορίες

### ΤΡΟΠΟΣ ΑΝΑΓΝΩΣΗΣ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Στον πίνακα αναφέρεται η καλύτερη λειτουργία, εξαρτήματα και επίπεδο που πρέπει να χρησιμοποιηθούν για τους διαφορετικούς τύπους φαγητού. Η διάρκεια ψησίματος ξεκινά από τη στιγμή που τοποθετείται το φαγητό στο φούρνο, χωρίς να περιλαμβάνεται η προθέρμανση (εάν χρειάζεται). Οι θερμοκρασίες και οι χρόνοι μαγειρέματος είναι ενδεικτικά και εξαρτώνται από την ποσότητα του φαγητού και τον τύπο του εξαρτήματος που χρησιμοποιείται. Χρησιμοποιήστε αρχικά τις ελάχιστες συνιστώμενες τιμές και, εάν το φαγητό δεν έχει μαγειρευτεί αρκετά, προχωρήστε σε μεγαλύτερες τιμές. Χρησιμοποιήστε τα αξεσουάρ που παρέχονται και κατά προτίμηση σκουρόχρωμες μεταλλικές φόρμες γλυκού και ταψιά γενικής χρήσης. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε σκεύη και αξεσουάρ από πιρέξ ή στεατίτη, ωστόσο πρέπει να λάβετε υπόψη ότι ο χρόνος μαγειρέματος θα είναι λίγο μεγαλύτερος.

### ΤΑΥΤΟΧΡΟΝΟ ΨΗΣΙΜΟ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ

Η λειτουργία "Εξαναγκ. αέρας" σας δίνει τη δυνατότητα να μαγειρέψετε διαφορετικά φαγητά (όπως ψάρια και λαχανικά) σε διαφορετικά ράφια ταυτόχρονα. Αφαιρέστε το φαγητό που απαιτεί μικρότερο χρόνο μαγειρέματος και αφήστε στο φούρνο το φαγητό που απαιτεί το μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος.

### ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μπορείτε να κατεβάσετε τα πλήρη χαρακτηριστικά του συγκεκριμένου φούρνου, συμπεριλαμβανομένων των τιμών ενεργειακής απόδοσης, από την ιστοσελίδα [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu)

### ΠΩΣ ΘΑ ΛΑΒΕΤΕ ΤΟΝ ΟΔΗΓΟ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

> Κατεβάστε τον "Οδηγό χρήσης και φροντίδας" από την ιστοσελίδα μας [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu) (μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτόν τον κωδικό QR), αναφέροντας τον κωδικό προϊόντος.



> Εναλλακτικά, επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών

### ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ BREAD AUTO

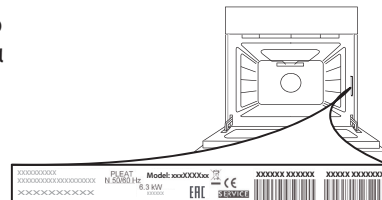
Για καλύτερα αποτελέσματα θα πρέπει να ακολουθήσετε προσεκτικά τις οδηγίες, χρησιμοποιώντας τη συνταγή για την ανάμειξη 1000 γρ. ζύμης: 600 γρ. αλεύρι, 360 γρ. νερό, 11 γρ. αλάτι, 25 γρ. φρέσκια μαγιά (ή δύο φακελάκια μαγιάς σε σκόνη).

Για βέλτιστο φούσκωμα, αφήστε την 90 λεπτά σε θερμοκρασία δωματίου ή 60 λεπτά στο φούρνο χρησιμοποιώντας τη λειτουργία "Φούσκωμα".

Τοποθετήστε τη ζύμη στον (κρύο) φούρνο, ρίξτε 100 cc κρύο πόσιμο νερό στην κάτω επιφάνεια του φούρνου και ενεργοποιήστε τη λειτουργία "Bread Auto". Στη συνέχεια, αφήστε τη ζύμη στη σχάρα έως ότου κρυώσει εντελώς.

### ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ ΜΕ ΤΟ ΚΕΝΤΡΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

Μπορείτε να βρείτε τις πληροφορίες επικοινωνίας στο εγχειρίδιο εγγύησης. Όταν επικοινωνείτε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών, να αναφέρετε τους κωδικούς που αναγράφονται στην πινακίδα του προϊόντος σας.



# VODIČ ZA SVAKODNEVNU UPOTREBU



**ZAHVALJUJEMO VAM NA KUPOVINI  
PROIZVODA HOTPOINT - ARISTON**  
Kako biste dobili potpuniju pomoć i  
podršku, svoj proizvod registrirajte na  
[www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)

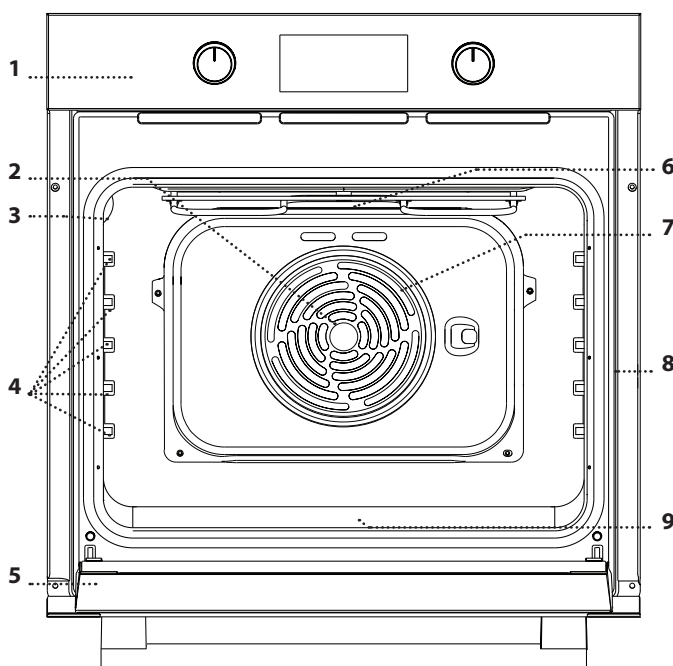


Sigurnosne upute i Vodič za upotrebu  
i održavanje možete preuzeti tako da  
posjetite naše web-mjesto [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)  
i slijedite upute na poleđini ove knjižice.



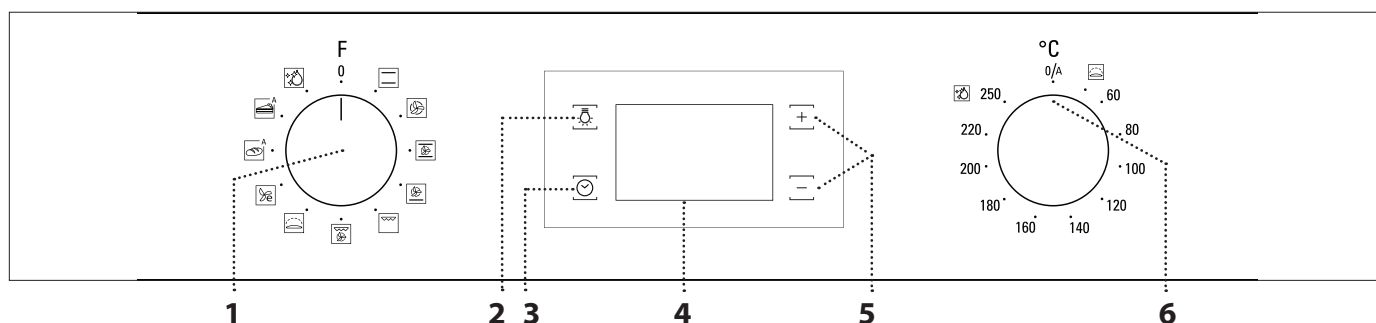
**Prije upotrebe proizvoda pažljivo pročitajte ove sigurnosne upute**

## OPIS PROIZVODA



1. Upravljačka ploča
2. Ventilator
3. Žarulja
4. Vodilice rešetke  
(razina je označena na stjenci  
odjeljka za kuhanje)
5. Vrata
6. Gornji grijač/roštilj
7. Kružni grijač  
(ne vidi se)
8. Identifikacijska pločica  
(ne skidati)
9. Donji grijač  
(ne vidi se)

## KONTROLNA PLOČA



### 1. GUMB ZA ODABIR

Za uključivanje pećnice odabirom  
funkcije.  
Okrenite u položaj 0 za  
isključivanje pećnice.

### 2. SVJETLO

Kada je pećnica uključena,  
pritisnite kako biste uključili ili  
isključili žarulju odjeljka.

### 3. POSTAVLJANJE VREMENA

Za pristupanje postavkama  
vremena kuhanja, odgođenog  
pokretanja i mjerača vremena. Za  
prikaz vremena kada je pećnica  
isključena.

### 4. ZASLON

### 5. GUMBI ZA PODEŠAVANJE

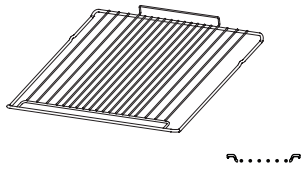
Za promjenu postavki  
vremena kuhanja.

### 6. GUMB TERMOSTATA

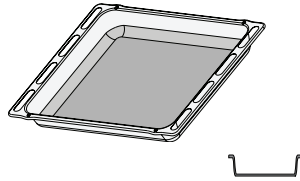
Okrenite kako biste odabrali  
potrebnu temperaturu prilikom  
uključivanja funkcija kojima  
se ručno upravlja. Automatske  
funkcije upotrebljavaju 0/A.



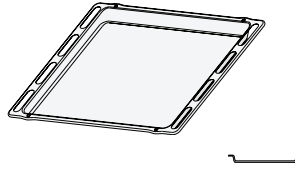
## REŠETKA



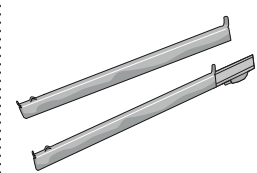
## PLITICA ZA SAKUPLJANJE SOKOVA



## PLITICA ZA PEČENJE



## KLIZNE VODILICE



Broj komada dodatnog pribora može varirati, ovisno o kupljenom modelu. Ostali dodatni pribor može se odvojeno kupiti u postprodajnom servisu.

## UMETANJE ŽIČANE REŠETKE I OSTALOG PRIBORA

. Rešetku umetnite na željenu razinu tako da je držite malo nagnutu prema gore i tako da najprije postavite podignuti stražnji dio (okrenut prema gore). Zatim je vodoravno klizno pomaknite uzduž vodilice rešetke koliko je moguće.

. Ostalu dodatnu opremu, kao što su plitica za prikupljanje sokova ili posuda za kuhanje na pari, vodoravno umetnite na žičanu rešetku.

## FUNKCIJE

### KONVENCIONALNO\*

Za pečenje bilo kojeg jela na samo jednoj razini.

### PRISILNO KRUŽENJE ZRAKA

Za istovremeno pečenje različitih jela na istoj temperaturi na nekoliko policica (maksimalno tri). Ova funkcija može se upotrebljavati za kuhanje različitih vrsta hrane, a da se mirisi ne prenose s jedne vrste hrane na drugu.

### MAKSI KUHANJE

Za pečenje velikih komada mesa (većih od 2,5 kg). Preporučujemo da meso okrecete tijekom pečenja kako biste osigurali da se obje strane ravnomjerno zapeku. Preporučujemo i da meso često premazujete kako bi se izbjeglo da se pretjerano isuši.

### PIZZA

Za pečenje različitih vrsta i veličina pizza i kruha. Bilo bi dobro da zamijenite položaj plitica za pečenje na polovici pečenja.

### ROŠTILJ

Za roštiljanje odrezaka, kebaba i kobasica, pripremu gratiniranog povrća ili tostiranje kruha. Kod roštiljanja mesa upotrijebite pliticu za sakupljanje viška tekućine za sakupljanje sokova koji nastaju tijekom kuhanja: pliticu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 200 ml vode.

### TURBO ROŠTILJ

Za roštiljanje velikih komada mesa (butova, rostbifa, pilića). Preporučujemo upotrebu plitice za sakupljanje viška tekućine za sakupljanje sokova koji nastaju tijekom kuhanja: pliticu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 200 ml vode.

### DIZANJE TIJESTA

Kako bi se omogućilo učinkovito dizanje tijesta za kolače ili slastice. Za održavanje kvalitete dizanja tijesta ne uključujte funkciju ako je pećnica vruća nakon ciklusa kuhanja.

### EKO TERMOVENTILACIJA\*

Za pečenje pečenki i punjenih komada mesa na jednoj rešetki. Pretjerano isušivanje namirnica spriječeno je blagim, intervalnim kruženjem zraka. Kada je ova EKO funkcija u upotrebi, svjetlo će ostati isključeno tijekom pečenja, no može se ponovno uključiti pritiskom na .

### <sup>A</sup> AUTOMATSKO PEČENJE KRUHA

Ova funkcija automatski bira idealnu temperaturu i vrijeme pečenja za kruh. Pažljivo slijedite recept kako biste ostvarili najbolje rezultate . Funkciju uključite dok je pećnica hladna.

### <sup>A</sup> AUTOMATSKO PEČENJE SLASTICA

Ova funkcija automatski bira idealnu temperaturu i vrijeme pečenja za kolače. Funkciju uključite dok je pećnica hladna.



### DIAMOND CLEAN

Djelovanje pare otpuštene tijekom ovog posebnog ciklusa čišćenja na niskoj temperaturi omogućuje lako otklanjanje prljavštine i ostataka hrane. Stavite 200 ml vode na dno pećnice i uključite funkciju samo kada je pećnica hladna.







\* Funkcija koja se upotrebljava kao referenca za izjavu o energetske učinkovitosti u skladu s Uredbom (EU) br. 65/2014

# PRVA UPOTREBA PEĆNICE

## 1. POSTAVLJANJE VREMENA

Morat ćete postaviti vrijeme kada prvi put uključujete uređaj: pritisnite  sve dok ikona  i dvije znamenke sata ne započnu treperiti na zaslonu.



Upotrijebite  ili  za postavljanje minuta i pritisnite  za potvrdu. Dvije znamenke minuta započet će treperiti. Upotrijebite  ili  za postavljanje minuta i pritisnite  za potvrdu.

Napomena: Kada ikona  treperi, primjerice nakon duljeg nestanka struje, morat ćete ponovno postaviti vrijeme.

## 2. ZAGRIJTE PEĆNICU

Nova pećnica može ispuštati mirise koji su nastali tijekom proizvodnje: to je potpuno uobičajeno. Stoga preporučujemo da prije početka pripreme jela pećnicu zagrijete kako bi se uklonili mogući neugodni mirisi.

Uklonite zaštitne kartone ili prozirne folije iz pećnice i izvadite pribor koji se nalazi u pećnici.

Pećnicu zagrijavajte na 250 °C otprilike sat vremena koristeći funkciju "Maksi pečenje". Za to vrijeme pećnica mora biti prazna. Slijedite upute za ispravno postavljanje funkcije.

Napomena: preporučuje se prozračiti prostoriju nakon prve upotrebe uređaja.

# SVAKODNEVNA UPORABA

## 1. ODABERITE FUNKCIJU

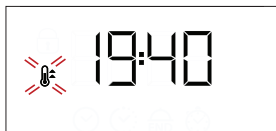
Funkciju odaberite tako da okrenete *gumb za odabir* prema simbolu funkcije koju trebate: uključit će se zaslon i oglasit će se zvučni signal.



## 2. UKLJUČIVANJE FUNKCIJE

### PRIRUČNIK

Funkciju koju ste odabrali pokrenite tako da okrenete *gumb termostata* kako biste postavili traženu temperaturu.



Napomena: Tijekom pečenja možete promijeniti funkciju okretanjem *gumb za odabir* ili podesiti temperaturu okretanjem *gumba termostata*.

Funkcija će započeti samo ako je gumb termostata na 0 °C. Možete postaviti vrijeme kuhanja, vrijeme završetka kuhanja (samo ako ste postavili vrijeme kuhanja) i mjerac vremena.

### AUTOMATSKI

Pokrenite automatsku funkciju koju ste odabrali ("Kruh" ili "Desert") tako da *gumb termostata* zadržite u položaju za automatske funkcije (0/A).

Kuhanje završite tako da okrenete *gumb za odabir* u položaj 0.


Napomena: Možete postaviti vrijeme završetka kuhanja i mjerac vremena.


### DIZANJE

Pokrenite funkciju "Dizanje" tako da okrenete *gumb termostata* prema odgovarajućem simbolu; ako je pećnica postavljena na drugu temperaturu, neće se pokrenuti funkcija.

Napomena: Možete postaviti vrijeme kuhanja, vrijeme završetka kuhanja (samo ako ste postavili vrijeme kuhanja) i mjerac vremena.

## 3. ZAGRIJAVANJE

Nakon pokretanja funkcije zvučni signal i treptajuća ikona  na zaslonu označavaju da je uključena faza predgrijanja.



Po završetku te faze, zvučni signal i stalno uključena ikona  na zaslonu označit će da je pećnica dosegla postavljenu temperaturu: tada stavite jelo u unutrašnjosti i nastavite s pečenjem.

Napomena: Postavljanje namirnica u pećnicu prije završetka zagrijavanja može nepovoljno utjecati na završne rezultate pečenja.

## . PROGRAMIRANJE PEČENJA

Trebat ćete odabrati funkciju prije no što započnete s programiranim pečenjem.




### TRAJANJE

Držite pritisnutim  sve dok ikona  i "00:00" započnu treperiti na zaslonu.





Upotrijebite  ili  za postavljanje potrebnog vremena pečenja i pritisnite  za potvrdu.

Funkciju uključite okretanjem *gumba termostata* na potrebnu temperaturu: oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se označiti da je pečenje završeno.




Napomene: Kako biste poništili vrijeme pečenja koja ste postavili, pritišćite  sve dok ikona  započne treperiti na zaslonu, a zatim upotrijebite  za ponovno postavljanje vremena kuhanja na "00:00".

To vrijeme kuhanja uključuje fazu predgrijanja.

## PROGRAMIRANJE VREMENA ZAVRŠETKA PEČENJA/ODGODE POČETKA

Nakon postavljanja vremena kuhanja, pokretanje funkcije može se odgoditi programiranjem vremena završetka: pritisnite  sve dok ikona  i trenutno vrijeme započnu treperiti na zaslonu.



Upotrijebite  ili  za postavljanje željenog vremena završetka i pritisnite  za potvrdu. Funkciju uključite okretanjem *gumba termostata* na potrebnu temperaturu: funkcija se privremeno prekida dok se automatski ne uključi nakon isteka izračunatog vremena kako bi pečenje završilo u vrijeme koje ste postavili.



Napomene: Postavku poništite tako da isključite pećnicu okretanjem *gumba za odabir* u položaj "0".

Napomene: Funkcija odgode pokretanja nije dostupna za funkcije Roštilj i Turbo roštilj.

## ZAVRŠETAK KUHANJA

Oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se označiti da je funkcija završena.





Okrenite *gumb za odabir* kako biste odabrali drugu funkciju ili u položaj "0" kako biste isključili pećnicu.




Napomena: Ako je uključen mjerač vremena, na zaslonu će se naizmjenično prikazivati "END" i preostalo vrijeme.



## . POSTAVLJANJE MJERAČA VREMENA

Ta se opcija ne prekida ili programira kuhanje, ali omogućuje vam da zaslon upotrebljavate kao mjerač vremena dok je funkcija uključena ili kada je pećnica isključena.


Držite pritisnutim  sve dok ikona  i "00:00" započnu treperiti na zaslonu.



Upotrijebite  ili  za postavljanje vremena i pritisnite  za potvrdu. Kada mjerač vremena završi s odbrojanjem odabranog trajanja oglasit će se zvučni signal.

Napomene: Mjerač vremena poništite tako da držite pritisnuto  dok ikona  ne počne treperiti, a zatim upotrijebite  za ponovno postavljanje vremena na "00:00".

## . FUNKCIJA DIAMOND CLEAN

Funkciju čišćenja "Diamond Clean" uključite tako da ulijete 200 ml pitke vode na dno pećnice, zatim okrenete *gumb za odabir* i *gumb termostata* na ikonu .

Napomena: Položaj ikone ne odgovara temperaturi koja se doseže tijekom ciklusa čišćenja.

Funkcija će se automatski uključiti: na zaslonu se prikazuje vrijeme preostalo do završetka naizmjenično s "DC".



Napomena: može se programirati samo vrijeme završetka ove funkcije. Trajanje se automatski postavlja na 35 minuta.

# TABLICA KUHANJA

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	RAZINA I DODATNI PRIBOR
<b>Kolači od dizanog tijesta</b>		Da	160 – 180	30-90	2/3
		Da	160 – 180	30-90	4  1
<b>Punjeni kolač</b> (torta od sira, štrudl, voćni kolač)		Da	160 – 200	35 – 90	2
		Da	160 – 200	40 – 90	4  2
<b>Keksi/voćne tortice</b>		Da	160 – 180	20 – 45	3
		Da	150 – 170	20 – 45	4  2
		Da	150 - 170	20 – 45	5  3  1
<b>Peciva za princeps krafne</b>		Da	180 - 210	30 – 40	3
		Da	180 – 200	35 – 45	4  2
		Da	180 – 200	35 – 45	5  3  1
<b>Poljupci</b>		Da	90	150 - 200	3
		Da	90	140 - 200	4  2
		Da	90	140 - 200	5  3  1
<b>Pizza/kruh</b>		Da	190-250	15-50	1 / 2
		Da	190-250	20-50	4  2
<b>Kruh</b>		-	-	60	2
<b>Smrznuta pizza</b>		Da	250	10 – 20	3
		Da	230 - 250	10 -25	4  2
<b>Slani kolači</b> (pita od povrća, quiche)		Da	180 – 200	40 – 55	3
		Da	180 – 200	45 – 60	4  2
		Da	180 – 200	45 – 60	5  3  1
<b>Vols-au-vent/krekeri od lisnatog tijesta</b>		-	190 – 200	20 – 30	3
		-	180 – 190	20 – 40	4  2
		-	180 – 190	20 – 40	5  3  1

FUNKCIJE	Konvencionalno	Roštilj	Turbo roštilj	Pizza	Termoventilacija	Maksi kuhanje	Automatsko pečenje kruha	Eko termoventilacija
----------	----------------	---------	---------------	-------	------------------	---------------	--------------------------	----------------------

DODATNI PRIBOR	Rešetka	Pečenje jela ili plitica za pečenje na rešetki	Plitica za skupljanje suviše tekućine/plitica za pečenje na žičanoj rešetki	Plitica za sakupljanje sokova	Plitica za sakupljanje sokova s 200 ml vode	Plitica za pečenje
----------------	---------	--	---	-------------------------------	---	--------------------

## Hotpoint

ARISTON

RECEPT	FUNKCIJA	ZAGRIJAVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	RAZINA I DODATNI PRIBOR
Lazanje/zapečena tjestenina/kaneloni/kolači s voćem		Da	190 – 200	45 – 65	2
Janjetina / teletina / govedina / svinjetina 1 kg		Da	190 – 200	80 – 110	3
Pečena svinjetina s hrskavom kožicom 2 kg		Da	180 – 190	110 – 150	2
Piletina / zečeta / pačeta 1 kg		Da	200-230	50-100	2
Puran/guska 3 kg		-	190 – 200	100 – 160	2
Pečena riba/en papillote (file, cijela)		Da	170 - 190	30 – 50	2
Nadjeveno povrće (rajčice, tikvice, patlidžani)		Da	180 – 200	50 – 70	2
Prepečeni kruh		-	250	2 - 6	5
Riblji fileti/komadi		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Kobasice/ražnjići/rebarca/pljeskavice		-	250	15 - 30*	5 4
Pečeno pile 1 – 1,3 kg		Da	200 – 220	55 - 70**	2 1
Slabije pečeno goveđe pečenje od 1 kg		Da	200 – 210	35 - 50**	3
Janjeći but/koljenica		Da	200 – 210	60 – 90**	3
Pečeni krumpir		Da	200 – 210	35 – 55**	3
Zapečeno povrće		-	200 – 210	25 – 55	3
Meso i krumpiri		Da	190 – 200	45 – 100***	4 1
Riba i povrće		Da	180	30 - 50***	4 1
Lasagne i meso		Da	200	50 - 100***	4 1
Kompletno jelo: Voćna torta (razina 5)/lasagne (razina 3)/meso (razina 1)		Da	180 – 190	40 – 120***	5 3 1
Pečeno meso/punjeno pečeno meso		-	170 - 180	100 - 150	2

Navedeno vrijeme ne uključuje fazu predgrijanja: preporučujemo da namirnice stavite u pećnicu i vrijeme pečenja postavite tek kada se dosegne potrebna temperatura.

\* Okrenite hranu na polovici pečenja

\*\* Okrenite hranu na dvije trećine pečenja (po potrebi).

\*\*\* Procijenjeno trajanje: hrana se može izvaditi iz pećnice u različita vremena, ovisno o željama.

Vodič za upotrebu i održavanje preuzmite na **docs.hotpoint.eu**

kako biste dobili tablicu isprobanih recepata sastavljenu za ovlaštena tijela za certificiranje u skladu sa standardima IEC i IEC 60350-1.

FUNKCIJE								
	Konvencionalno	Roštilj	Turbo roštilj	Pizza	Termoventilacija	Maksi kuhanje	Automatsko pečenje kruha	Eko termoventilacija
DODATNI PRIBOR								
	Rešetka	Pečenje jela ili plitica za pečenje na rešetki	Plitica za skupljanje suviše tekućine/plitica za pečenje na žičanoj rešetki	Pladanj za sakupljanje	Posuda za sakupljanje sokova s 200 ml vode	Plitica za pečenje		



# ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE



Za više informacija preuzmite Vodič za upotrebu održavanje s web-mjesta [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

**Ne upotrebljavajte pribor za parno čišćenje.**

**Upotrebljavajte zaštitne rukavice tijekom svih zahvata.**

**Potrebne zahvate obavljajte kada je pećnica hladna.**

**Iskopčajte uređaj iz struje.**

**Ne upotrebljavajte čeličnu vunu, abrazivne žice ili abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje jer bi to moglo oštetiti površinu uređaja.**

## VANJSKE POVRŠINE

Očistite površine vlažnom krpom od mikrovlakana. Ako su jako prljave, dodajte vodi nekoliko kapi pH neutralnog deterdženta. Na kraju obrišite suhom krpom.

Ne upotrebljavajte nagrizajuća ili abrazivna sredstva za čišćenje. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u dodir s uređajem, odmah očistite vlažnom krpom od mikrovlakana.

## UNUTARNJE POVRŠINE

Nakon svake upotrebe ostavite pećnicu da se ohladi i zatim je očistite po mogućnosti dok je još topla kako biste uklonili sve taloge ili mrlje prouzročene ostacima hrane. Kako biste osušili kondenzaciju koja se stvorila kao rezultat pečenja s visokim udjelom vode ostavite pećnicu da se do kraja ohladi, a zatim je obrišite krpom ili spužvom.

Uključite funkciju "Diamond Clean" za optimalno čišćenje unutarnjih površina.

Vrata se mogu lako skinuti i postaviti kako bi se olakšalo čišćenje stakla .

Staklo vrata čistite čistite odgovarajućim tekućim deterdžentom.

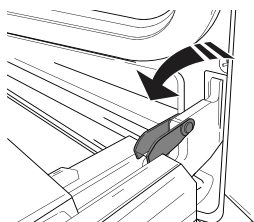
Gornji grijač roštilja može se spustiti kako bi se očistila gornja ploča pećnice .

## DODATNI PRIBOR

Dodatni pribor namočite sa sredstvom za pranje posuđa odmah nakon uporabe; upotrijebite rukavice za pećnicu ako su još vrući. Ostatke hrane lako možete ukloniti četkicom ili spužvom.

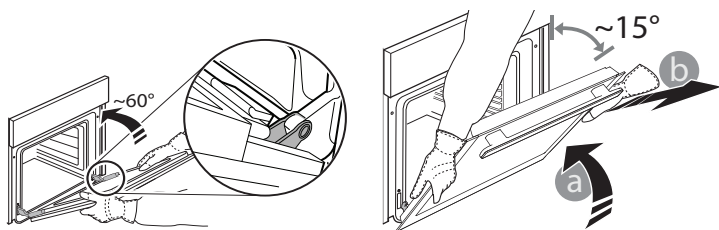
## SKIDANJE I POSTAVLJANJE VRATA

**1.** Vrata skinite tako da ih do kraja otvorite i spustite zasune dok ne dođu u položaj za odbravljanje.



**2.** Zatvorite vrata koliko god to možete.

Čvrsto uhvatite vrata s obje ruke; ne držite ih za ručku. Vrata jednostavno skinite tako da ih nastavljate zatvarati dok ih istovremeno vučete prema gore (a) dok se ne otpuste iz svog ležišta (b).



Stavite vrata sa strane, oslanjajući ih na meku površinu.

**3.** Ponovno postavite vrata pomičući ih prema pećnici, poravnavajući kuke šarki s ležištima i učvršćujući gornji dio na njegovo ležište.

**4.** Spustite vrata pa ih otvorite do kraja.

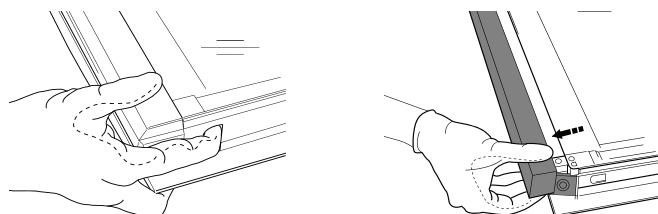
Šarke spustite u njihov početni položaj; provjerite jeste li ih do kraja spustili.

**5.** Pokušajte zatvoriti vrata i provjerite jesu li poravnata s upravljačkom pločom. Ako nisu, ponovite gore opisane korake.

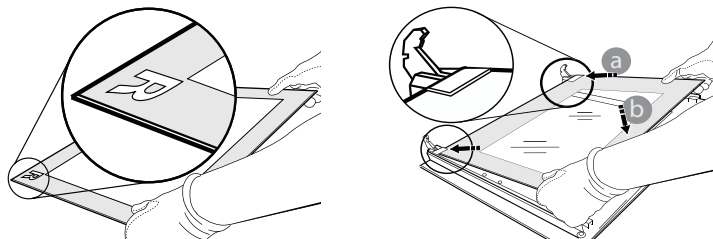
## KLIKNITE ZA ČIŠĆENJE – ČIŠĆENJE STAKLA

**1.** Nakon skidanja vrata i njihovog postavljanja na meku površinu s ručkom okrenutom prema dolje, istovremeno pritisnite dvije pričvrzne kopče i izvadite gornji rub vrata tako da ga povučete prema sebi.

**2.** Podignite i čvrsto uhvatite unutarnje staklo s obje ruke, izvadite ga i postavite na meku površinu prije čišćenja.



**3.** Za ispravno postavljanje unutarnjeg stakla provjerite može li se oznaka "R" pročitati u lijevom kutu i je li jasna površina (neispisana) okrenuta prema gore. Najprije umetnite dugu stranu stakla označenu slovom "R" u potporna ležišta (a), pa je zatim spustite u položaj (b).



**4.** Namjestite gornji rub: Klik će označiti točno postavljanje. Provjerite je li brtva pričvršćena prije ponovnog postavljanja vrata.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Pećnica ne radi	Nestalo je struje Došlo je do isključenja iz mreže	Provjerite ima li struje u mreži i je li pećnica ukopčana u struju. Isključite i ponovno uključite pećnicu kako biste provjerili javlja li se kvar i dalje
Ako zaslon pokazuje slovo "F" iza kojeg slijedi broj	Softverski problem	Obratite se najbližem postprodajnom servisnom centru i navedite broj koji se nalazi iza slova "F"

## KORISNI SAVJETI



Za više informacija preuzmite Vodič za upotrebu održavanje s web-mjesta **docs.hotpoint.eu**

### KAKO ČITATI TABLICU KUHANJA

Tablica prikazuje najbolje funkcije, pribor i razinu koja se upotrebljava za kuhanje različitih vrsta jela. Vrijeme pečenja započinje u trenutku stavljanja namirnice u pećnicu, ne računajući zagrijavanje (gdje je potrebno). Temperatura i vrijeme kuhanja samo su informativni i ovise o količini hrane i vrsti dodatnog pribora koji upotrebljavate. Počnite s najnižim preporučenim vrijednostima pa, ako jelo nije dovoljno ispečeno, podesite višu vrijednost. Upotrebljavajte isporučeni dodatni pribor i, po mogućnosti, tamne, metalne kalupe za kolače i posude za pečenje. Možete upotrijebiti i vatrostalne ili kamene posude i pribor, ali imajte na umu da će vrijeme kuhanja biti nešto dulje.

### ISTOVREMENO KUHANJE RAZLIČITIH JELA

Funkcija "Termoventilacija" omogućuje vam istovremenu pripremu različitih jela (primjerice ribe i povrća) na različitim policama. Izvadite jelo koje zahtijeva kraće vrijeme kuhanja i ostavite u pećnici ono koje zahtijeva dulje vrijeme kuhanja.

### AUTOMATSKO PEČENJE KRUHA

Za postizanje najboljih rezultata trebali biste pažljivo slijediti upute u receptu za 1000 g tijesta: 600 g brašna, 360 g vode, 11 g soli, 25 g svježeg kvasca (ili dvije vrećice suhog kvasca).

Optimalno podizanje postiže se za 90 minuta dizanja na sobnoj temperaturi ili 60 minuta u pećnici s funkcijom "Dizanje".

Tijesto stavite u (hladnu) pećnicu, ulijte 100 cc pitke vode na dno pećnice i uključite funkciju "Automatsko pečenje kruha". Nakon pečenja ostavite tijesto na rešetki dok se do kraja ne ohladi.

### TEHNIČKI PODACI

Cijela tehnička svojstva proizvoda uključujući ocjene energetske učinkovitosti mogu se preuzeti s našeg web-mjesta **docs.hotpoint.eu**

### NAČIN DOBIVANJA VODIČA ZA UPOTREBU I ODRŽAVANJE

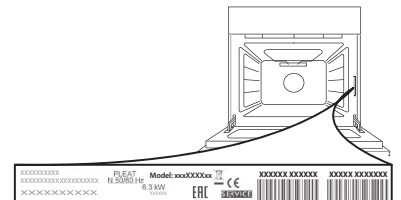
> Vodič za upotrebu i održavanje preuzmite s našeg web-mjesta **docs.hotpoint.eu** (možete upotrijebiti ovaj QR kod) navodeći prodajnu šifru proizvoda.



> Ili kontaktirajte naš postprodajni servis

### KONTAKTIRANJE NAŠEG PROSTPRODAJNOG SERVISA

Podatke za kontakt možete pronaći u priručniku jamstva. Kada se obraćate našem postprodajnom servisnu navedite kodove navedene na identifikacijskoj pločici proizvoda.



# NAVODILA ZA VSAKODNEVNO UPORABO



## HVALA, DA STE KUPILI IZDELEK ZNAMKE HOTPOINT – ARISTON

Da vam bomo lahko nudili vsestransko pomoč in podporo, registrirajte svoj aparat na spletni strani [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)

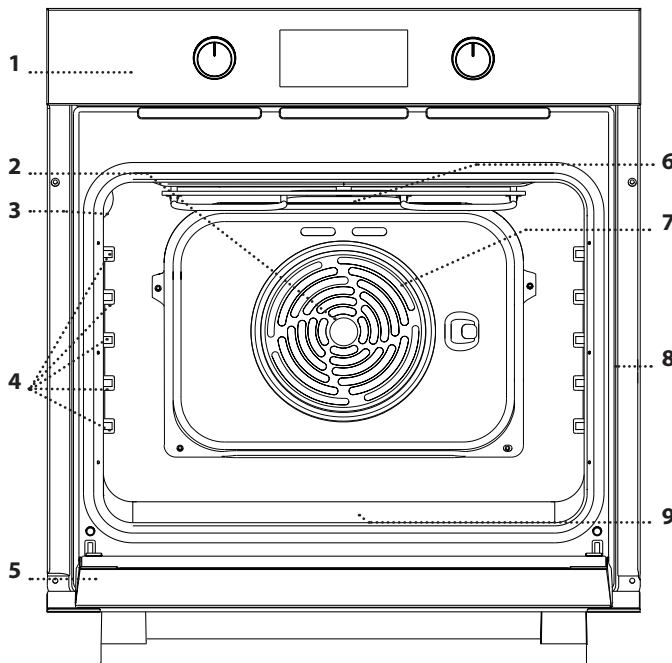


Varnostna navodila in navodila za uporabo in vzdrževanje lahko prenesete z naše spletne strani [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu), za kar upoštevajte navodila na zadnji strani te knjižice.



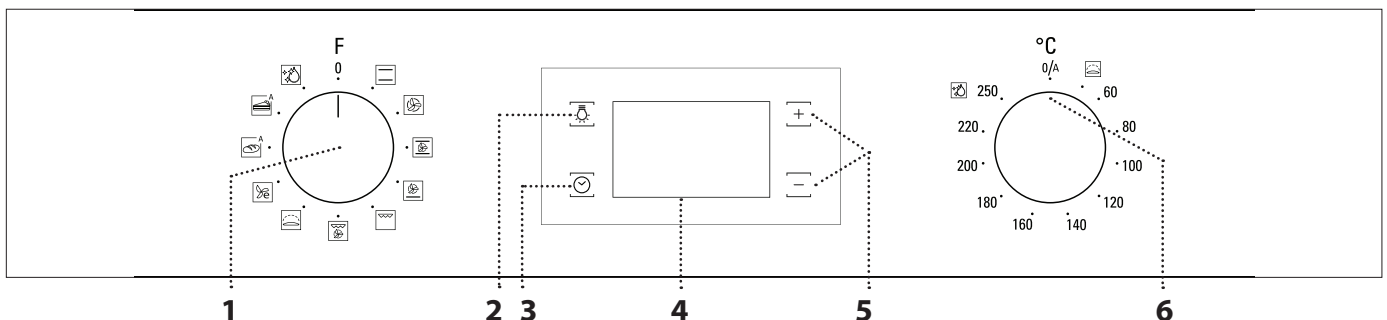
**Pred uporabo izdelka natančno preberite varnostna navodila**

## OPIS IZDELKA



1. Upravljalna plošča
2. Ventilator
3. Luč
4. Vodila za pekače  
(višina je navedena na steni notranjosti aparata)
5. Vrata
6. Zgornji grelnik/žar
7. Okrogli grelnik  
(ni viden)
8. Identifikacijska ploščica  
(ostati mora nameščena)
9. Spodnji grelnik  
(ni viden)

## UPRAVLJALNA PLOŠČA



### 1. IZBIRNI GUMB

Za vklop pečice z izbiro funkcije. Za izklop pečice ga zavrtite v položaj 0.

### 2. LUČ

Ko je pečica vklopljena, s pritiskom na ta gumb vklopite ali izklopite osvetlitev notranjosti pečice.

### 3. NASTAVITEV ČASA

Za dostop do nastavitve časa priprave, zamika vklopa in časovnika. Za prikaz časa, ko je pečica izklopljena.

### 4. ZASLON

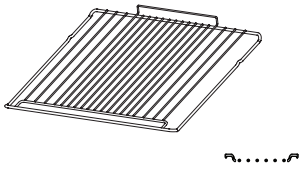
### 5. NASTAVITVENA GUMBA

Za spreminjanje nastavitve časa priprave.

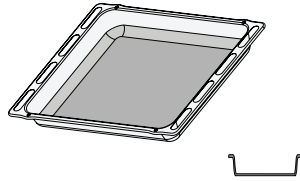
### 6. GUMB ZA NASTAVITEV TEMPERATURE

Ko vklopite ročne funkcije, gumb zavrtite v položaj zelene temperature. Samodejne funkcije uporabljajo 0/A.

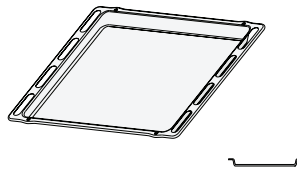
## REŠETKA



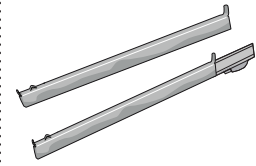
## PRESTREZNI PEKAČ



## PEKAČ



## PREMIČNA VODILA



Število dodatkov se lahko razlikuje glede na kupljeni model. Druge kose pribora je mogoče naknadno kupiti pri servisni službi.

## VSTAVLJANJE REŠETK IN DRUGEGA PRIBORA V PEČICO

. Rešetko vstavite na zeleno višino tako, da jo držite nagnjeno nekoliko navzgor, pri čemer na vodila najprej naslonite dvignjeno zadnjo stran. Nato jo vodoravno potisnite po vodilih, kakor daleč je mogoče.

. Drug pribor, kot sta prestrezni pekač in pekač za peko, vstavite tako, da ga potisnete vodoravno po vodilih.

## FUNKCIJE

### OBIČAJNA PRIPRAVA HRANE\*

Za pripravo vseh vrst jedi na eni višini.

### TERMOVENTILACIJSKA PRIPRAVA

Za pripravo različne hrane pri enaki temperaturi in na več višinah hkrati (najmanj na treh). To funkcijo lahko uporabite za pripravo različnih vrst hrane, ne da bi se vonj jedi prenašal z ene na drugo.

### PEČENJE VELIKIH KOSOV HRANE

Za pečenje velikih kosov mesa (nad 2,5 kg). Priporočamo, da med kuhanjem obračate meso in tako zagotovite enakomerno popekanje mesa na obeh straneh. Priporočamo tudi, da meso med pripravo občasno polivate, s čimer preprečite izsuševanje.

### PICA

Za peko kruha in pic različnih tipov in velikosti. Po preteku polovice časa priprave, spremenite položaj pekača.

### ŽAR

Za pripravo zrezkov, kebabov in klobas na žaru, za gratiniranje zelenjave in popekanje kruha. Kadar pripravljate meso na žaru, priporočamo, da uporabite pekač za prestrezanje soka mesa: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 200 ml pitne vode.


### HITRI ŽAR

Za peko velikih kosov mesa (stegno, goveja pečenka in piščanci). Priporočamo, da uporabite pekač za prestrezanje soka mesa: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 200 ml pitne vode.


### VZHAJANJE

Za boljše vzhajanje sladkega in kislega testa. Funkcije ne vklopite, če je pečica po zaključeni pripravi hrane še vedno vroča. Tako boste zagotovili kakovostno vzhajanje testa.

### TERMOVENTILACIJSKA PRIPRAVA EKO\*

Za pripravo pečenk in polnjenih pečenk na eni višini. Hrana se ne bo prekomerno izsušila, saj za njeno pripravo skrbi nežno in občasno kroženje zraka. Ko uporabljate funkcijo EKO, je lučka med pripravo hrane ugasnjena. Lahko jo prižgete s pritiskom na .

### <sup>A</sup> SAMODEJNA PEKA KRUHA

Ta funkcija samodejno izbere idealno temperaturo in trajanje peke kruha. Za najboljše rezultate dosledno upoštevajte recept . Program vklopite šele, ko se pečica ohladi.

### <sup>A</sup> SAMODEJNA PEKA PECIVA

Ta funkcija samodejno izbere idealno temperaturo in trajanje peke peciva. Program vklopite šele, ko se pečica ohladi.



### DIAMOND CLEAN

Para, ki nastaja med posebnim čiščenjem pri nizki temperaturi, omogoča preprosto odstranjevanje umazanije in ostankov hrane. Na dno pečice zlijte 200 ml vode, funkcijo pa zaženite pri hladnem aparatu.







\* Funkcija je bila uporabljena kot referenca za izjavo o energetski učinkovitosti v skladu z evropsko uredbo št. 65/2014


# PRED PRVO UPORABO PEČICE

## 1. NASTAVITEV ČASA

Ko aparat prvič vklopite, morate nastaviti čas: držite , dokler ne začnejo utripati ikona  in številki za ure na zaslonu.



Uporabite  ali  za nastavev ure in pritisnite , da potrdite. Številki za minute začnejo utripati. Uporabite  ali  za nastavev minut in pritisnite , da potrdite.

Opomba: Ko ikona  utripa, na primer po daljšem izpadu električnega toka, boste morali znova nastaviti čas.

## 2. SEGREVANJE PEČICE

Nova pečica lahko oddaja vonjave, ki so nastale med izdelavo aparata: to je povsem običajno. Priporočamo, da pred pripravo hrane segrejete prazno pečico, da tako odstranite vse morebitne vonjave.

S pečice odstranite ves zaščitni karton in prozorno folijo ter iz njene notranjosti odstranite ves pribor.

Pustite pečico približno eno uro delovati pri 250 °C, pri čemer po možnosti vklopite funkcijo „Pečenje velikih kosov hrane“. Pečica mora biti v tem času prazna.

Za pravilno nastavev funkcije upoštevajte navodila.

Opomba: po prvi uporabi aparata priporočamo, da prezračite prostor namestitve.

# VSAKODNEVNA UPORABA

## 1. IZBIRA FUNKCIJE

Za izbiro funkcije zavrtite *izbirni gumb* v položaj zelene funkcije: zaslon zasveti in oglasi se zvočni signal.



## 2. VKLOP FUNKCIJE

### ROČNO

Za zagon izbrane funkcije zavrtite *gumb za nastavev temperature*, da nastavite želeno temperaturo.



Ne pozabite: med pripravo hrane lahko funkcijo spremenite tako, da zavrtite *izbirni gumb* ali da spremenite temperaturo z *gumbom za nastavev temperature*.

Funkcija se bo zagnala le, če je gumb za nastavev temperature v položaju za 0 °C. Nastavite lahko čas priprave, čas konca priprave (samo, če nastavite čas priprave) in časovnik.

### SAMODEJNO

Za zagon izbrane samodejne funkcije („Kruh“ in „Pecivo“) mora biti *gumb za nastavev temperature* v položaju za samodejne funkcije (0/A).

Za zaključek priprave hrane zavrtite *izbirni gumb* v položaj 0.

Opomba: nastavite lahko čas konca priprave in časovnik.


### VZHAJANJE

Za zagon funkcije „Vzhajanje“ zavrtite *gumb za nastavev temperature* v položaj ustreznega simbola; če je pečica nastavljena na drugo temperaturo, se funkcija ne bo zagnala.

Opomba: Nastavite lahko čas priprave, čas konca priprave (samo, če nastavite čas priprave) in časovnik.

## 3. PREDGRETJE

Ko se funkcija zažene, zvočni signal in utripajoča ikona  na zaslonu naznanita vklop predgretja.



Po zaključenem predgretju zvočni signal in svetleča ikona  na zaslonu naznanita, da se je pečica ogrela na nastavljeno temperaturo: v tem trenutku položite hrano v aparat in nadaljujte s pripravo.

Opomba: Če živila v pečico položite pred koncem predgretja, lahko to negativno vpliva na končen rezultat priprave hrane.




## . NASTAVITEV PRIPRAVE HRANE

Pred nastavitvijo priprave hrane morate izbrati funkcijo.




### TRAJANJE

Pritiskajte , dokler na zaslonu ne začne utripati ikona  in prikaz „00:00“.





Uporabite  ali , da nastavite želen čas priprave, in nato pritisnite , da izbiro potrdite.

Funkcijo vklopite tako, da *gumb za nastavev temperature* zavrtite v položaj zelene temperature: zasliši se zvočni signal in na zaslonu se prikaže sporočilo, da je priprava hrane končana.




Opombe: da prekinete nastavljeni čas kuhanja, pritisnite , dokler ikona  ne začne utripati na zaslonu. Nato z gumbom  ponastavite čas kuhanja na „00:00“. Čas priprave vključuje predgretje.



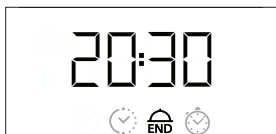
## NASTAVITEV ČASA KONCA PRIPRAVE HRANE/ ZAMIKA VKLOPA

Ko ste nastavili čas kuhanja, lahko začetek funkcije zamaknete tako, da nastavite njen končni čas: držite , dokler na zaslonu ne začneta utripati ikona  in trenutni čas.



Za nastavev časa konca priprave pritisnite  ali  in za potrditev .

Funkcijo vklopite tako, da *gumb za nastavev temperature* zavrtite v položaj zelene temperature: funkcija ostane v načinu premora, dokler se samodejno ne zažene po preteku časa, ki je bil izračunan tako, da bo jed gotova ob nastavljenem času.



Opombe: za preklic nastavitve, pečico izklopite tako, da *izbirni gumb* zavrtite v položaj „0“.

Opombe: Zamik zagona ni na voljo za funkciji Žar in Hitri žar.

## KONEC PRIPRAVE HRANE

zasliši se zvočni signal in na zaslonu se prikaže sporočilo, da je funkcija končana.




Zavrtite *izbirni gumb*, da izberete drugo funkcijo oz. izklopite pečico, za kar *izbirni gumb* zavrtite v položaj „0“.




Opomba: če je časovnik vklopljen, se na zaslonu izmenično prikazujeta beseda „END“ in preostali čas.

## . NASTAVITEV ČASOVNIKA




Ta možnost ne prekine ali nastavi programa priprave hrane, ampak omogoči uporabo zaslona kot časovnika, in sicer bodisi med trajanjem funkcije bodisi ob izklopljeni pečici.

Pritiskajte , dokler na zaslonu ne začneta utripati ikona  in prikaz „00:00“.



Za nastavev zelenega časa pritisnite  ali  in za potrditev .

Ko se nastavljen čas izteče, se zasliši zvočni signal.

Opombe: za preklic časovnika pritisnite , dokler ikona  ne začne utripati. Nato z gumbom  ponastavite čas na „00:00“.

## . FUNKCIJA DIAMOND CLEAN

Za vklop funkcije čiščenja „Diamond Clean“ na dno pečice nalijte 200 ml vode in nato zavrtite *izbirni gumb* ter *gumb za nastavev temperature* v položaj ikone .

Opomba: položaj ikone ne sovпада s temperaturo, na katero se aparat segreje med čiščenjem.

Funkcija se samodejno vklopi: na zaslonu se izmenično prikazujeta preostali čas in „DC“.



Ne pozabite: možno je nastaviti samo čas konca te funkcije. Trajanje je samodejno nastavljeno na 35 minut.

# PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO HRANE

RECEPT	FUNKCIJA	PRED-GRETJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	VIŠINA IN PRIBOR
<b>Kvašeno pecivo</b>		Da	160–180	30–90	2/3
		Da	160–180	30–90	4  1
<b>Polnjeno pecivo</b> (skutino pecivo, zavitki, sadne pite)		Da	160–200	35–90	2
		Da	160–200	40–90	4  2
<b>Piščoti/kolački</b>		Da	160–180	20–45	3
		Da	150 – 170	20–45	4  2
		Da	150–170	20–45	5  3  1
<b>Princeske</b>		Da	180–210	30–40	3
		Da	180–200	35–45	4  2
		Da	180–200	35–45	5  3  1
<b>Beljakovi poljubčki</b>		Da	90	150–200	3
		Da	90	140–200	4  2
		Da	90	140–200	5  3  1
<b>Pica/kruh</b>		Da	190–250	15–50	1/2
		Da	190–250	20–50	4  2
<b>Kruh</b>		-	-	60	2
<b>Zamrznjena pica</b>		Da	250	10–20	3
		Da	230–250	10–25	4  2
<b>Slane pite</b> (zelenjavna pita, pita z nadevom)		Da	180–200	40–55	3
		Da	180–200	45–60	4  2
		Da	180–200	45–60	5  3  1
<b>Vol-au-vents/krekerji iz listnatega testa</b>		-	190–200	20–30	3
		-	180–190	20–40	4  2
		-	180–190	20–40	5  3  1

FUNKCIJE	Običajna priprava hrane	Žar	Hitri žar	Pica	Termoventilacijska priprava	Pečenje velikih kosov hrane	Samodejna peka kruha	Termoventilacijska priprava Eko
PRIBOR	Vodilo	Posoda za peko ali pekač na rešetki	prestrežni pekač/originalni pekač na rešetki	Prestrežni pekač	prestrežni pekač z 200 ml vode	originalni pekač		

RECEPT	FUNKCIJA	PRED-GRETJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	VIŠINA IN PRIBOR
Lazanja/pečene testenine/kaneloni/narastki		Da	190–200	45–65	2
Jagnjetina/teletina/govedina/svinjina 1 kg		Da	190–200	80–110	3
Pečena svinjina s hrustljivo kožo 2 kg		Da	180–190	110–150	2
Piščanec/kunec/raca 1 kg		Da	200–230	50–100	2
Puran/gos 3 kg		-	190–200	100–160	2
Pečena riba v lastnem soku (fileji, cela)		Da	170–190	30–50	2
Polnjena zelenjava (paradižniki, bučke, jajčevci)		Da	180–200	50–70	2
Popečen kruh		-	250	2–6	5
Ribji fileji/kosi		-	230–250	20–30*	4 3
Klobase/kebab/rebrca/hamburgerji		-	250	15–30*	5 4
Pečen piščanec 1–1,3 kg		Da	200–220	55–70**	2 1
Rostbif, angleško pečen 1 kg		Da	200–210	35–50**	3
Jagnječje stegno/krača		Da	200–210	60–90**	3
Pečen krompir		Da	200–210	35–55**	3
Gratinirana zelenjava		-	200–210	25–55	3
Meso in krompir		Da	190–200	45–100***	4 1
Ribe in zelenjava		Da	180	30–50***	4 1
Lazanja in meso		Da	200	50–100***	4 1
Celoten obrok: sadni kolač (5. višina)/lazanja (3. višina)/meso (1. višina)		Da	180–190	40–120***	5 3 1
Pečenke/polnjene pečenke		-	170–180	100–150	2

Prikazan čas ne vključuje predgretja: počakajte, da se pečica segreje na želeno temperaturo, in šele nato položite hrano v pečico ter nastavite čas priprave.

\* Po polovici časa pečenja obrnite hrano.

\*\* Hrano po potrebi obrnite po dveh tretjinah časa priprave.

\*\*\* Ocena časa trajanja: jedi lahko iz pečice vzamete kadar koli, odvisno od vaših osebnih želja.

Za preglednico preizkušenih receptov, ki je bila sestavljena za certifikacijske organe v skladu s standardom IEC 60350-1, prenesite Navodila za uporabo in vzdrževanje s spletne strani [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu).

FUNKCIJE	Običajna priprava hrane	Žar	Hitri žar	Pica	Termoventilacijska priprava	Pečenje velikih kosov hrane	Samodejna peka kruha	Termoventilacijska priprava Eko
PRIBOR	Vodilo	Posoda za peko ali pekač na rešetki	Prestrezni pekač/originalni pekač na rešetki	Prestrezni pekač	Prestrezni pekač z 200 ml vode	originalni pekač		

# VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



Prenesite Navodila za uporabo in vzdrževanje s spletne strani **docs.hotpoint.eu** za dodatne informacije.

**Ne uporabljajte parnih čistilnikov.**

**Pri vseh posegih uporabljajte zaščitne rokavice.**

**Želene posege opravite, ko je pečica mrzla.**

**Aparat izklopite iz električnega napajanja.**

**Ne uporabljajte jeklenih gobic, abrazivnih čistilnih gobic ali abrazivnih/korozivnih čistilnih sredstev, saj bi ti lahko poškodovali površine aparata.**

## ZUNANJE POVRŠINE

Površine čistite z vlažno krpo iz mikrovlaknen. Če so površine zelo umazane, dodajte v vodo nekaj kapljic pH nevtralnega sredstva za pomivanje posode. Na koncu površine obrišite s suho krpo.

Ne uporabljajte korozivnih ali abrazivnih čistilnih sredstev. Če kateri koli od teh izdelkov nenamerno pride v stik s površino aparata, jo takoj očistite z vlažno krpo iz mikrovlaknen.

## NOTRANJE POVRŠINE

Po vsaki uporabi naj se pečica najprej ohladi, šele nato jo očistite. To po možnosti storite, ko je še nekoliko topla, da odstranite obloge in madeže ostankov hrane. Da se morebiten kondenzat, ki nastane kot posledica priprave hrane z visoko vsebnostjo vode, posuši, počakajte, da se pečica popolnoma ohladi, in jo nato obrišite s krpo ali gobico.

Vklopite funkcijo „Diamond Clean“ za optimalno čiščenje notranjih površin.

Vrata je mogoče na preprost način odstraniti in znova namestiti, da si tako olajšate čiščenje stekla . Steklo na vratih očistite z ustreznim tekočim čistilnim sredstvom.

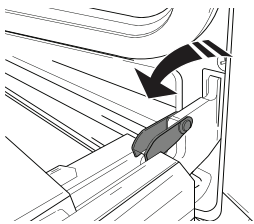
Zgornji grelnik žara je mogoče spustiti, da lažje očistite zgornjo ploščo pečice .

## PRIBOR

Pribor po uporabi namočite v vodi z detergentom za posodo. Ko prijemate vroče kose pribora, uporabite zaščitne rokavice. Ostanke hrane lahko odstranite z ustrežno krtačo ali gobico.

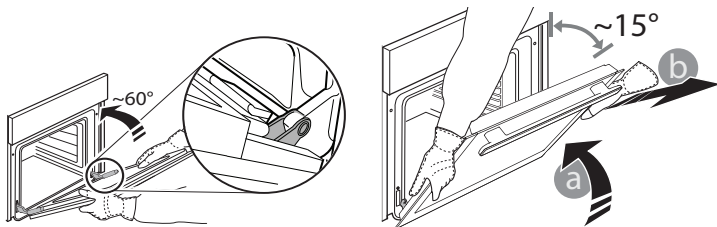
## DEMONTAŽA IN MONTAŽA VRAT

**1.** Da vrata demontirate, jih popolnoma odprite in zaporna vzvoda premaknite v položaj za sprostitev.



**2.** Vrata zaprite, kolikor je mogoče. Čvrsto primite vrata z obema rokama – ne držite jih za ročaj.

Vrata boste lahko povsem preprosto demontirali, če jih še naprej zapirate in jih istočasno nekoliko vlečete navzgor (a), dokler se ne sprostijo iz vpetja (b).



Odložite vrata na stran in na mehko površino.

**3.** Vrata ponovno montirajte tako, da jih pomaknete proti pečici, poravnajte kljuki tečajev z vpetjem in pričvrstite zgornji del v vpetje.

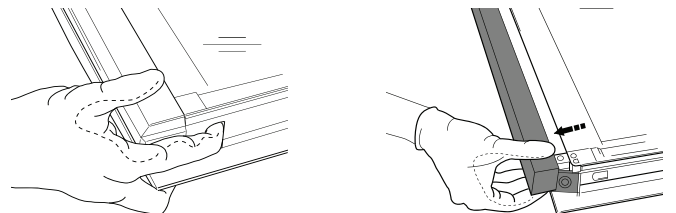
**4.** Spustite vrata in jih popolnoma odprite. Zaporna vzvoda poklopite v prvotni položaj: prepričajte se, da ste ju popolnoma poklopili.

**5.** Poskusite zapreti vrata in preverite, da so poravnana z upravljalno ploščo. Če vrata niso poravnana, ponovite zgoraj opisane korake.

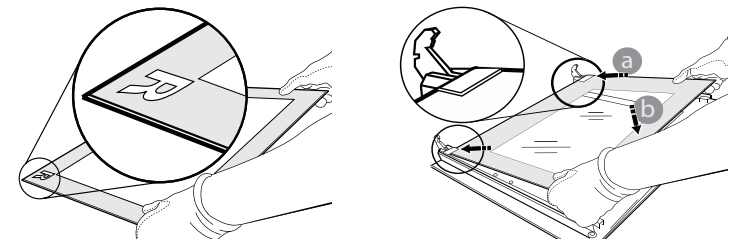
## S KLIKOM DO ČISTOČE – ČIŠČENJE STEKLA

**1.** Ko vrata demontirate in odložite na mehko površino z ročajem navzdol, istočasno pritisnite na pritrdilni sponki in odstranite zgornji rob vrat tako, da ga povlečete proti sebi.

**2.** Z obema rokama dvignite in čvrsto držite notranje steklo, ga odstranite in položite na mehko površino, preden ga očistite.



**3.** Za pravilno ponovno namestitev notranjega stekla se prepričajte, da je „R“ v levem vogalu berljiv in da je prazna (nepotiskana) stran zgoraj. Dolgo stranico stekla, ki jo označuje „R“, najprej vstavite v držali (a) in steklo nato spustite v pravi položaj (b).



**4.** Ponovno namestite zgornji rob: če zaslišite klik, to pomeni, da se je rob pravilno zaskočil. Prepričajte se, da je tesnilo na pravem mestu, preden namestite vrata.

Motnja	Možen vzrok	Rešitev
Pečica ne deluje	Izpad električne energije Prekinitev napajanja	Preverite, ali je v vtičnici električni tok in ali je pečica priklopljena na električno napajanje. Z izklopom in vnovičnim vklopom pečice preverite, ali je napaka še vedno prisotna
Na zaslonu je prikazana črka „F“, ki ji sledi številka	Motnja programske opreme.	Obrnite se na najbližjo servisno službo in navedite črko ali številko, ki sledi črki „F“.

## UPORABNI NASVETI



Prenesite Navodila za uporabo in vzdrževanje s spletne strani **docs.hotpoint.eu** za dodatne informacije.

### VODIČ PO PREGLEDNICI ZA PRIPRAVO

V preglednici so navedene najboljše funkcije, pribor in ravni, ki jih lahko uporabite pri kuhanju različnih vrst hrane. Čas priprave se šteje od trenutka, ko živilo vstavite v pečico, brez predgretja (kjer je zahtevano). Temperatura in čas priprave so okvirne vrednosti, ki so odvisne od količine hrane in vrste uporabljenega pribora. Najprej uporabite najnižje priporočene nastavitve. Če živilo ni dovolj pečeno, uporabite višje vrednosti. Uporabite priložen pribor ter po možnosti temne kovinske modele za pecivo in univerzalne pekače. Uporabite lahko tudi stekleno ali lončeno posodo in pribor, vendar pri tem upoštevajte, da bo čas priprave nekoliko daljši.

### ISTOČASNA PRIPRAVA RAZLIČNIH JEDI

Funkcija „Termoventilacijska priprava“ omogoča istočasno pripravo različnih jedi (npr. ribe in zelenjava) na različnih višinah. Iz pečice vzemite jedi, ki zahtevajo krajši čas priprave, jedi, ki zahtevajo daljši čas priprave, pa pustite v pečici.

### FUNKCIJA SAMODEJNE PEKE KRUHA

Za najboljše rezultate dosledno upoštevajte navodila in uporabite recept za 1000 g testa: 600 g moke, 360 g vode, 11 g soli in 25 g svežega kvasa (ali dva paketka kvasa v prahu).

Za optimalno vzhajanje naj testo 90 minut počiva pri sobni temperaturi ali 60 minut v pečici, pri čemer uporabite funkcijo „Vzhajanje“.

Vstavite testo v (mrzlo) pečico, na dno pečice zlijte 100 ml mrzle pitne vode in vklopite funkcijo „Samodejna peka kruha“. Po pripravi naj se testo na rešetki popolnoma ohladi.

### TEHNIČNI PODATKI

Vse tehnične podatke o izdelku, vključno z oceno energijske učinkovitosti, lahko prenesete z naše spletne strani **docs.hotpoint.eu**

### KAKO DO NAVODIL ZA UPORABO IN VZDRŽEVANJE

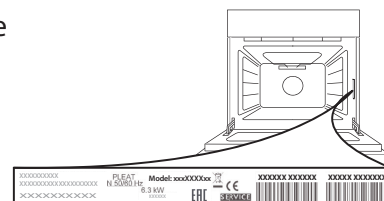
> Z naše spletne strani **docs.hotpoint.eu** prenesite Navodila za uporabo in vzdrževanje (uporabite lahko to kodo QR), pri čemer vnesite kodo izdelka.



> Lahko se obrnete tudi na našo servisno službo

### KADAR SE OBRNETE NA NAŠO SERVISNO SLUŽBO

Naši kontaktni podatki so v garancijski knjižici. Ko stopite v stik z našo servisno službo, navedite kode, ki so zapisane na identifikacijski ploščici izdelka.





# UPUTSTVO ZA SVAKODNEVNU UPOTREBU



## HVALA NA KUPOVINI HOTPOINT - ARISTON PROIZVODA

Da biste dobili sveobuhvatnu pomoć i podršku, molimo vas da registrujete svoj proizvod na veb stranici [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)

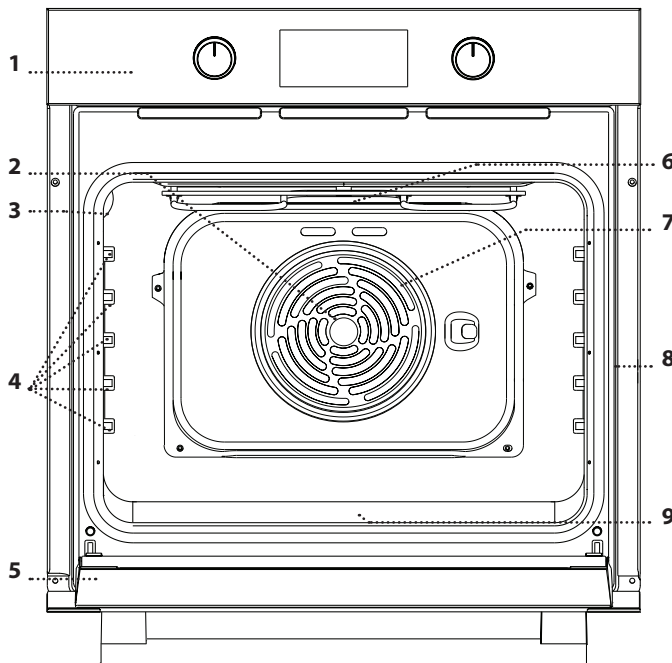


Bezbednosna uputstva, kao i uputstvo za upotrebu i održavanje možete preuzeti na našoj veb stranici [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) tako što ćete slediti uputstva sa poleđine ove brošure.



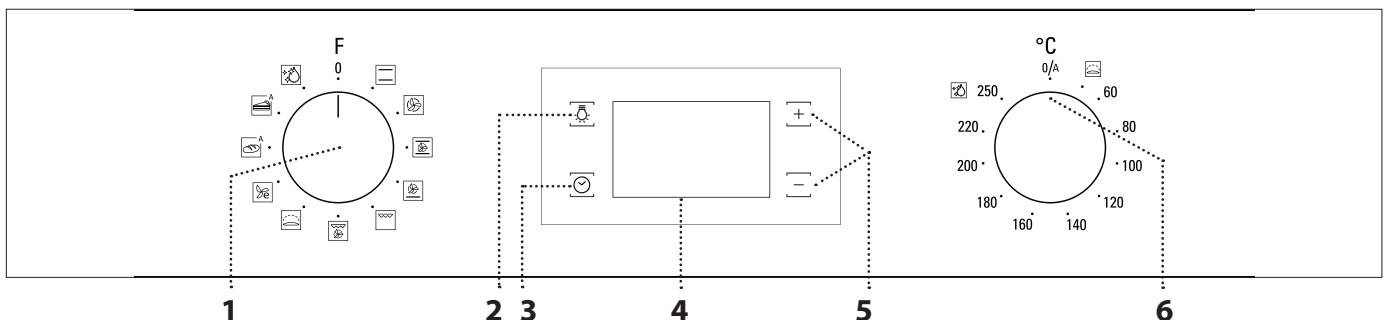
**Pre upotrebe proizvoda, pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva**

## OPIS PROIZVODA



1. Komandna tabla
2. Ventilator
3. Sijalica
4. Prečke  
(nivoi su prikazani na zidu unutrašnjeg dela rerne)
5. Vrata
6. Gornji grejač/roštilj
7. Kružni grejač  
(nije vidljiv)
8. Pločica za identifikaciju  
(nemojte uklanjati)
9. Donji grejač  
(nije vidljiv)

## KONTROLNA TABLA



### 1. PREKIDAČ ZA ODABIR

Koristi se za uključivanje rerne odabirom funkcije. Okrenite dugme u 0 položaj kako biste isključili rernu.

### 2. OSVETLJENJE

Koristi se kada je rerna uključena, pritisnite ga da biste uključili ili isključili sijalicu u unutrašnjosti rerne.

### 3. PODEŠAVANJE VREMENA

Koristi se za podešavanje vremena trajanja pripreme jela, odlaganje starta i podešavanje tajmera. Prikazuje vreme kada je rerna ugašena.

### 4. DISPLEJ

### 5. TASTERI ZA PODEŠAVANJE

Koriste se za izmenu podešavanja vremena za pripremu jela.

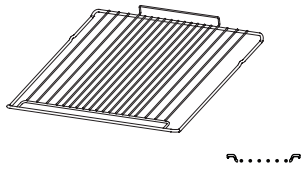
### 6. DUGME TERMOSTATA

Uključite ga da biste izabrali željenu temperaturu pri ručnom biranju funkcija. Upotreba automatskih funkcija 0/A.

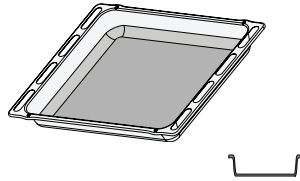
# Hotpoint

ARISTON

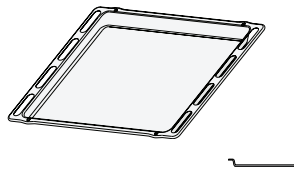
## ŽIČANA REŠETKA



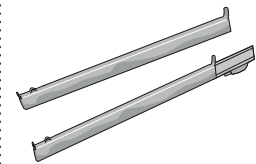
## PLEH ZA SAKUPLJANJE MASNOĆE



## PLEH ZA PEČENJE



## KLIZAČI



Broj dodataka koje ste dobili se može razlikovati u zavisnosti od kupljenog modela. Dodaci se mogu nabaviti i posebno, preko postprodajnog servisa za korisnike.

## POSTAVLJANJE REŠETKI I DRUGIH DODATAKA

. Postavite rešetku na željeni nivo tako što ćete je lagano iskositi nagore i prvo postaviti izdignutu zadnju stranu (usmerenu nagore). Potom je lagano postavite da klizi horizontalno po prečkama za rešetke do kraja, koliko god je moguće.

. Dodatni pribor, poput pleha za skupljanje masnoće i pleha za pečenje, postavlja se horizontalno da klizi po prečkama.

## FUNKCIJE

### KONVENCIONALNO\*

Koristi se za pripremu svih vrsta jela na samo jednom nivou.

### KRUŽENJE VAZDUHA

Koristi se za istovremenu pripremu različitih jela na istoj temperaturi na nekoliko nivoa (najviše tri). Ova funkcija može da se koristi za spremanje različitih vrsta jela, a da se mirisi ne mešaju međusobno.

### INTENZIVNO SPREMANJE HRANE

Koristi se za pripremu velikih komada mesa (preko 2,5 kg). Preporučujemo da tokom pripreme meso okrećete kako bi se ravnomerno zapeklo sa obe strane. Takođe preporučujemo često prelivanje mesa tečnošću tokom pripreme da ne bi bilo previše suvo.

### PICA

Koristi se za pečenje različitih vrsta i veličina pica i hlebova. Preporučujemo menjanje pozicija plehova za pečenje na polovini pečenja.

### ROŠTILJ

Koristi se za pečenje kotleta, ražnjića i kobasica, gratiniranog povrća ili tostiranje hleba na roštilju. Kada pečete meso, koristite pleh za skupljanje masnoće da biste prikupili sokove od pečenja: postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 200 ml vode za piće.

### TURBO ROŠTILJ

Koristi se za pečenje velikih komada mesa (but, pečena govedina, piletina). Predlažemo vam da koristite pleh za skupljanje masnoće da biste prikupili sokove od pečenja: postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 200 ml vode za piće.

### NARASTANJE TESTA

Koristi se za narastanje slanih i slatkih vrsta testa. Kako bi se očuvao kvalitet nadolaženja testa, nemojte aktivirati ovu funkciju ukoliko je rerna još uvek topla nakon ciklusa pripremanja hrane.

### EKO-KRUŽENJE VAZDUHA\*

Koristi se za pripremu pečenja ili punjenog mesa koristeći samo jedan nivo. Zahvaljujući blagom i naizmeničnom kruženju vazduha, hrana neće biti previše suva nakon pečenja. Prilikom upotrebe ove EKO funkcije, svetlo ostaje isključeno tokom procesa pripreme ali se može ponovo uključiti pritiskom na .

### <sup>A</sup> HLEB (AUTOMATSKI)

Ovom funkcijom se automatski bira idealna temperatura i vreme pečenja hleba. Za najbolje rezultate, pažljivo pratite uputstva . Aktivirajte funkciju kada je rerna hladna.

### <sup>A</sup> KOLAČI (AUTOMATSKI)

Ovom funkcijom se automatski bira idealna temperatura i vreme pečenja kolača. Aktivirajte funkciju kada je rerna hladna.



### DIAMOND CLEAN

Tokom ovog specijalnog ciklusa čišćenja na niskoj temperaturi, oslobađa se para zahvaljujući kojoj se svi ostaci hrane unutar rerne mogu jednostavno otkloniti. Prelijte dno rerne sa 200 ml vode za piće i aktivirajte funkciju tek kada se rerna ohladi.







\* Funkcija se koristi u skladu sa Deklaracijom o energetske efikasnosti, a u saglasnosti sa Odredbom (EU) br. 65/2014

# PRVA UPOTREBA UREĐAJA

## 1. PODEŠAVANJE VREMENA

Potrebno je da podesite vreme prilikom prvog uključivanja uređaja: pritisnite i držite  sve dok  ikonica i dve brojke koje označavaju sate ne počnu da trepere na displeju.



Koristite  ili  da biste podesili sat i pritisnite  da potvrdite. Počeće da trepere dve brojke koje označavaju minute. Pomoću  ili  podesite minute i pritisnite  da potvrdite.

Obratite pažnju na sledeće: Ukoliko  ikonica treperi, na primer usled dužeg nestanka struje, morate ponovo podesiti vreme.

## 2. PONOVO ZAGREVANJE RERNE

Nova rerna može ispuštati mirise zaostale nakon procesa proizvodnje: to je sasvim normalno. Pre nego što započnete pripremu hrane, preporučujemo vam da zagrejte praznu rernu kako biste eliminisali sve neprijatne mirise.

Uklonite zaštitne kartone i folije iz rerne i uklonite sav dodatan pribor iz unutrašnjosti pećnice.

Zagrejte rernu na 250 °C na otprilike sat vremena, najbolje koristeći funkciju „Intenzivno spremanje hrane“. Tokom ovog procesa, rerna mora biti prazna. Sledite uputstva za pravilno korišćenje ove funkcije.

Obratite pažnju na sledeće: Preporučuje se provetranje prostorije nakon prve upotrebe uređaja.

# SVAKODNEVNA UPOTREBA

## 1. IZABERITE FUNKCIJU

Da biste izabrali funkciju, uključite *dugme za odabir simbola* koji označava željenu funkciju: displej će zasvetleti i oglašiće se zvučni signal.



## 2. AKTIVIRANJE FUNKCIJE

### PRIRUČNIK

Da biste pokrenuli odabranu funkciju, okrenite *dugme termostata* da podesite željenu temperaturu.



Molimo Vas obratite pažnju na sledeće: Tokom pripreme hrane možete promeniti funkciju tako što ćete uključiti *dugme za odabir* ili podesiti temperaturu uključivši *dugme termostata*.

Funkcija će se pokrenuti samo ukoliko je *dugme termostata* podešeno na 0 °C. Možete podesiti vreme pripreme, vreme završetka pripreme (samo ukoliko ste podesili vreme pripreme) i tajmer.

### AUTOMATSKI

Da biste pokrenuli automatsku funkciju koju ste odabrali („Hleb“ ili „Kolači“), zadržite *dugme termostata* na poziciji za automatske funkcije (0/A).

Da biste završili pripremu jela, okrenite *prekidač za odabir* na „0“ poziciju.


Obratite pažnju na sledeće: Možete podesiti vreme završetka pripreme i tajmer.


### DIZANJE TESTA

Da biste pokrenuli funkciju „Narastanje testa“, okrenite *dugme termostata* na odgovarajući simbol; ukoliko je rerna podešena na drugačiju temperaturu od potrebne, funkcija se neće pokrenuti.

Obratite pažnju na sledeće: Možete podesiti vreme pripreme, vreme završetka pripreme (samo ukoliko ste podesili vreme pripreme) i tajmer.

## 3. PREDZAGREVANJE RERNE

Nakon što se funkcija pokrene, zvučni signal i ikonica koja treperi  na displeju označavaju da je aktivirana faza predzagrevanja rerne.



Na kraju ove faze, zvučni signal i podešena ikonica  na displeju označiče da je rerna dostigla podešenu temperaturu: sada možete ubaciti hranu i početi sa pripremanjem.

Obratite pažnju na sledeće: Stavljanje hrane u rernu pre završetka procesa prethodnog zagrevanja može imati kontraefekat na konačan rezultat pečenja.




## . PODEŠAVANJE PROGRAMA PRIPREME HRANE

Morate odabrati željenu funkciju pre nego što započnete podešavanje programa pripreme hrane.




### TRAJANJE

Nastavite da pritisnete  sve dok  ikonica i „00:00“ ne počnu da trepere na displeju.





Pomoću  ili  podesite vreme pripreme hrane koje želite, potom pritisnite  da biste potvrdili.

Pokrenite funkciju tako što ćete okrenuti *dugme termostata* na željenu temperaturu: oglašiće se zvučni signal i na ekranu će se prikazati kada je hrana gotova.




Napomene: Da biste poništili podešeno vreme trajanja pripreme hrane, nastavite da pritisnete  sve dok  ikonica ne počne da treperi na displeju, onda upotrebite  da biste resetovali vreme pripreme hrane na „00:00“.

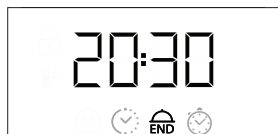
Ovo vreme trajanja pripreme hrane uključuje i fazu prethodnog zagrevanja rerne.

## PODEŠAVANJE ZAVRŠETKA VREMENA PRIPREME/ ODLAGANJA POČETKA

Nakon što ste podesili vreme trajanja pripreme hrane, pokretanje funkcije može biti odloženo tako što ćete podesiti vreme završetka pripreme hrane: pritisnite i držite  sve dok  ikonica i trenutno prikazano vreme ne počnu da trepere na displeju.



Pomoću  ili  podesite vreme kada želite da hrana bude gotova i pritisnite  za potvrdu. Pokrenite funkciju tako što ćete okrenuti *dugme termostata* na željenu temperaturu: funkcija će biti pauzirana i pokrenuće se automatski nakon izračunatog vremenskog perioda koji je potreban da bi hrana bila gotova u vreme koje ste podesili.



Napomene: Da biste poništili podešavanje, isključite rernu tako što ćete okrenuti **dugme za odabir** na poziciju „0“.

Napomene: Funkcija odlaganja početka nije dostupna za funkcije Roštilj i Turbo roštilj.

## ZAVRŠETAK PRIPREME HRANE

Oglasiće se zvučni signal i na ekranu će se prikazati kada je funkcija završena.





Uključite *dugme za odabir* da izaberete neku drugu funkciju ili ga okrenite na poziciju „0“ da isključite rernu.




Obratite pažnju na sledeće: Ukoliko je tajmer aktivan, displej će prikazivati naizmenično oznaku „END“ i preostalo vreme.




## . PODEŠAVANJE TAJMERA

Ova opcija ne utiče na podešavanje pripreme hrane ali vam omogućava da upotrebite displej kao tajmer, i kada je bilo koja funkcija aktivna, i kada je rerna isključena.


Nastavite da pritisnete  sve dok  ikonica i „00:00“ ne počnu da trepere na displeju.



Koristite  ili  da podesite željeno vreme i pritisnite  za potvrdu. Oglasiće se zvučni signal kada tajmer završi sa odbrojanjem izabranog vremena.

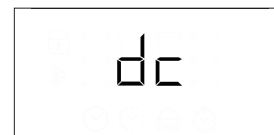
Napomene: Da biste poništili tajmer, nastavite da pritisnete  sve dok  ikonica ne počne da treperi, onda pomoću  resetujte vreme na „00:00“.

## . FUNKCIJA „DIAMOND CLEAN“

Da biste pokrenuli „Diamond Clean“ funkciju čišćenja, sipajte 200 ml vode za piće na dno rerne, potom okrenite *dugme za odabir* i *dugme termostata* na  ikonicu.




































































Obratite pažnju na sledeće: Pozicija ikonice ne odgovara temperaturi koja je dostignuta prilikom ciklusa čišćenja.





Funkcija će se odmah aktivirati: displej naizmenično prikazuje preostalo vreme do kraja, i oznaku „DC“.



Molimo Vas obratite pažnju na sledeće: Kod ove funkcije jedino možete podesiti vreme njenog završetka. Trajanje je automatski podešeno na 35 minuta.

# TABELA PRIPREME HRANE

RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	NIVO I DODACI
<b>Kolači sa kvascem</b>		Da	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Da	160 - 180	30 - 90	4  1 
<b>Torte i kolači sa filom</b> (čizkejk, štrudle, voćne pite)		Da	160 - 200	35 - 90	2 
		Da	160 - 200	40 - 90	4  2 
<b>Biskviti/kolačići</b>		Da	160 - 180	20 - 45	3 
		Da	150 - 170	20 - 45	4  2 
		Da	150 - 170	20 - 45	5  3  1 
<b>Princes krofne</b>		Da	180 - 210	30 - 40	3 
		Da	180 - 200	35 - 45	4  2 
		Da	180 - 200	35 - 45	5  3  1 
<b>Puslice</b>		Da	90	150 - 200	3 
		Da	90	140 - 200	4  2 
		Da	90	140 - 200	5  3  1 
<b>Pica/hleb</b>		Da	190 - 250	15 - 50	1/2 
		Da	190 - 250	20 - 50	4  2 
<b>Hleb</b>		-	-	60	2 
<b>Smrznuta pica</b>		Da	250	10 - 20	3 
		Da	230 - 250	10 - 25	4  2 
<b>Slane pite</b> (pite od povrća, kiš)		Da	180 - 200	40 - 55	3 
		Da	180 - 200	45 - 60	4  2 
		Da	180 - 200	45 - 60	5  3  1 
<b>Volovani/pecivo od lisnatog testa</b>		-	190 - 200	20 - 30	3 
		-	180 - 190	20 - 40	4  2 
		-	180 - 190	20 - 40	5  3  1 

FUNKCIJE	 Konvencionalno	 Roštilj	 Turbo roštilj	 Pica	 Kruženje vazduha	 Intenzivno spremanje hrane	 Hleb (automatski)	 Eko kruženje vazduha
DODACI	 Žičana rešetka	 Posuda ili pleh za pečenje u rerni na žičanoj rešetki	 Sakupljač masnoće/pleh za pečenje u rerni	 Pleh za sakupljanje masnoće	 Pleh za sakupljanje masnoće sa 200 ml vode	 Pleh za pečenje u rerni		



RECEPT	FUNKCIJA	PREDZAGREVANJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	NIVO I DODACI
Lazanje/zapečena testenina/kaneloni/zapečeni kolači		Da	190 - 200	45 - 65	2
Jagnjetina/teletina/junetina/svinjetina 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	3
Svinjsko pečenje sa hrskavom koricom 2 kg		Da	180 - 190	110 - 150	2
Piletina/zečetina/pačetina 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	2
Ćuretina/guščetina 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Pečena riba/u foliji (fileti, cela)		Da	170 - 190	30 - 50	2
Punjeno povrće (paradajz, tikvice, plavi patlidžan)		Da	180 - 200	50 - 70	2
Tostirani hleb		-	250	2 - 6	5
Ribljí fileti/komadi		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Kobasice/čevapi/rebarca/pljeskavice		-	250	15 - 30*	5 4
Pečeno pile 1-1,3 kg		Da	200 - 220	55 - 70**	2 1
Slabo pečen rozbif 1 kg		Da	200 - 210	35 - 50**	3
Jagnjeći but/kolenica		Da	200 - 210	60 - 90**	3
Pečeni krompir		Da	200 - 210	35 - 55**	3
Gratinirano povrće		-	200 - 210	25 - 55	3
Meso i krompir		Da	190 - 200	45 - 100***	4 1
Riba i povrće		Da	180	30 - 50***	4 1
Lazanje i meso		Da	200	50 - 100***	4 1
Kompletno jelo: voćni kolač (nivo 5)/ lazanje (nivo 3)/meso (nivo 1)		Da	180 - 190	40 - 120***	5 3 1
Pečeno meso/punjeno pečeno meso		-	170 - 180	100 - 150	2

Podušeno vreme ne uključuje vreme faze predzagrevanja: predlažemo vam da ubacite hranu u rernu i podušite vreme trajanja pripreme tek nakon što se rerna zagreje do željene temperature.

\* Okrenite hranu na polovini procesa pripreme  
 \*\* Okrenite hranu na dve trećine procesa pripreme (ukoliko je potrebno).  
 \*\*\* Predviđena dužina trajanja: hranu možete po sopstvenoj želji izvaditi iz rerne i u neko drugo vreme.

Preuzmite Uputstvo za upotrebu i održavanje sa web stranice **docs.hotpoint.eu** kako biste dobili listu isprobanih recepata, sastavljenih za nadležne organe za sertifikaciju u skladu sa standardom IEC 60350-1.

FUNKCIJE								
	Konvencionalno	Roštilj	Turbo roštilj	Pica	Kruženje vazduha	Intenzivno spremanje hrane	Hleb (automatski)	Eko kruženje vazduha
DODACI								
	Žičana rešetka	Posuda ili pleh za pečenje u rerni na žičanoj rešetki	Sakupljač masnoće/pleh za pečenje u rerni	Pleh za sakupljanje masnoće	Pleh za sakupljanje masnoće sa 200 ml vode			Pleh za pečenje u rerni

# ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE



Za više informacija preuzmite uputstvo za upotrebu i održavanje sa veb stranice [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

**Nemojte koristiti uređaje za čišćenje parom.**

**Koristite zaštitne rukavice dok čistite.**

**Održavajte i čistite rernu samo kad je hladna.**

**Isključite uređaj iz električne mreže za napajanje.**

**Ne koristite vunene žice, abrazivne sunđere ili abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje, jer oni mogu da oštete površinu uređaja.**

## SPOLJAŠNJE POVRŠINE

Površine čistite vlažnom krpom sa mikrovlaknima. Ukoliko su veoma prljave, dodajte nekoliko kapi pH-neutralnog deterdženta. Obrišite suvom krpom. Nemojte koristiti korozivne ili abrazivne deterdžente. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u kontakt sa površinom uređaja, odmah prebrišite vlažnom krpom sa mikrovlaknima.

## UNUTRAŠNJE POVRŠINE

Nakon svake upotrebe, ostavite rernu da se hladi, a zatim je očistite, ukoliko je moguće dok je još uvek topla, kako biste uklonili sve naslage ili mrlje nastale od ostataka hrane. Da biste osušili rernu od isparenja nastalih tokom pripreme jela sa puno vode, ostavite je da se potpuno ohladi, a potom obrišite krpom ili sunđerom.

Za najefektnije čišćenje unutrašnjih površina, koristite funkciju „Diamond Clean“.

Za što jednostavnije čišćenje stakla na vratima, možete lako skinuti vrata i nakon čišćenja ih ponovo postaviti

Staklo na vratima čistite odgovarajućim tečnim deterdžentom.

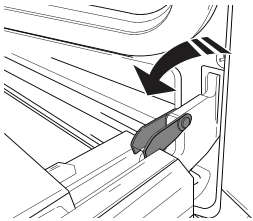
Gornji grejač roštilja možete spustiti, kako biste očistili gornji deo rerne .

## DODACI

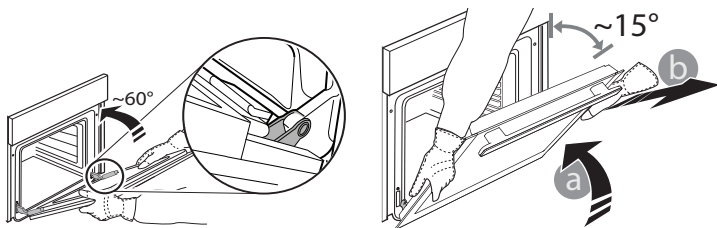
Nakon upotrebe dodataka, potopite ih u rastvor sa deterdžentom, koristeći rukavice za rernu ukoliko su još uvek vrući. Ostaci hrane se mogu lako ukloniti pomoću četke za pranje ili sunđera.

## SKIDANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VRATA

**1.** Da biste skinuli vrata, otvorite ih potpuno i spustite kvačice sve dok se ne otključaju.



**2.** Zatvorite vrata koliko god je moguće. Čvrsto držite vrata sa obe ruke - ne držite ih za dršku. Jednostavno skinite vrata tako što ćete nastaviti da ih zatvarate dok ih istovremeno povlačite nagore (a) i oslobađate iz njihovog ležišta (b).



Položite vrata da leže na jednoj strani, na mekanoj površini.

**3.** Ponovo postavite vrata tako što ćete ih podići ka rerni, poravnajte kuke šarki sa ležištem i postavite gornji deo vrata u njihovo ležište.

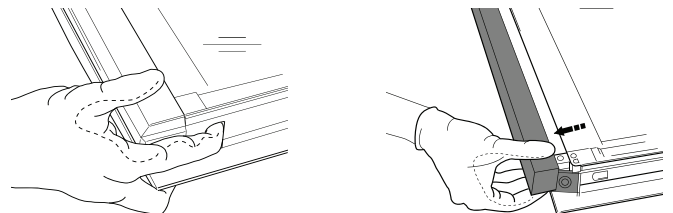
**4.** Spustite vrata, a potom ih potpuno otvorite. Spustite kvačice na njihovu prvobitnu poziciju: proverite da li ste ih spustili potpuno.

**5.** Pokušajte da zatvorite vrata i proverite da li su u istoj ravni sa kontrolnom tablom. Ukoliko nisu, ponovite gore opisane korake.

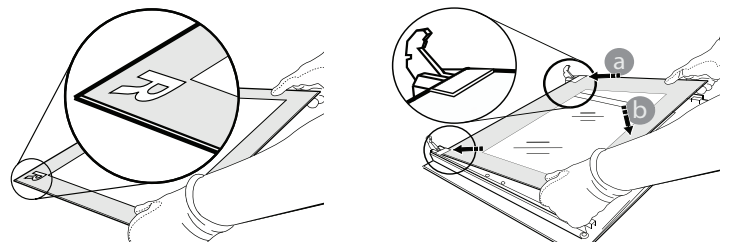
## KLIKOM DO ČIŠĆENJA - ČIŠĆENJE STAKLA

**1.** Nakon što ste skinuli vrata i postavili ih na mekanu površinu sa drškom okrenutom nadole, istovremeno pritisnite dva držača i skinite gornju ivicu vrata povlačeći je ka sebi.

**2.** Podignite i čvrsto držite unutrašnje staklo sa obe ruke, skinite ga i postavite na mekanu površinu pre nego što počnete sa čišćenjem.



**3.** Da biste ispravno vratili unutrašnje staklo, obratite pažnju da je znak „R“ vidljiv u levom uglu a da je čista površina (ne ona sa natpisima) okrenuta ka gore. Prvo ubacite dužu stranu stakla obeleženu sa „R“ sa strane (a), a potom ga spustite na poziciju (b).



**4.** Vraćanje gornje ivice vrata: kliknuće ukoliko ste je pravilno postavili. Proverite da li je dobro pričvršćena pre nego što vratite vrata na mesto.

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Rerna ne radi	Nestanak struje Isključenje iz električne mreže	Proverite da li postoji dovod električne energije i da li je rerna priključena na električnu mrežu. Isključite rernu i ponovo je uključite da biste proverili da li je greška ponavlja
Displej prikazuje slovo „F“ i određeni broj	Problem sa softverom	Kontaktirajte najbliži Postprodajni servis za klijente i recite im broj koji se pojavljuje uz slovo „F“

## KORISNI SAVETI



Za više informacija preuzmite uputstvo za upotrebu i održavanje sa veb stranice [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

### KAKO SE ČITA TABELA ZA PRIPREMU HRANE

Na tabeli su prikazani najbolja funkcija, dodaci i nivo koje treba koristiti za pripremu različitih vrsta jela. Vreme trajanja pripreme hrane počinje od trenutka kada se hrana stavi u rernu, isključujući predzagrevanje (ukoliko je potrebno). Temperature i vreme trajanja pripreme hrane su dati okvirno i zavise od količine hrane i vrste pribora koji se koristi. Počnite sa najnižim preporučenim podešavanjima i, ako hrana nije dovoljno spremljena, pređite na viša podešavanja. Koristite dodatke koje ste dobili uz rernu i po mogućstvu tamno obojene limene plehove i plehove za pečenje u rerni. Možete koristiti i posuđe i dodatke i pribor od vatrostalnog stakla i keramike, ali imajte u vidu da je tada vreme pripreme jela malo duže.

### ISTOVREMENA PRIPREMA RAZLIČITIH VRSTA JELA

Funkcija „Kruženje vazduha“ omogućava istovremenu pripremu više različitih jela (poput ribe i povrća), na više nivoa. Iz rerne izvadite jelo kome je potrebno kraće vreme pripreme, a ostavite ono koje se priprema duže.

### FUNKCIJA „HLEB (AUTOMATSKI)“

Za najbolje rezultate, pažljivo pratite uputstva recepta, koristeći recept za pripremu 1000 g testa: 600 g brašna, 360 g vode, 11 g soli, 25 g svežeg kvasca (ili dve kesice kvasca u prahu).

Da bi testo što bolje naraslo, ostavite ga da odstoji oko 90 minuta na sobnoj temperaturi ili 60 minuta u rerni, koristeći funkciju „Narastanje testa“.

Ubacite testo u (hladnu) rernu, sipajte na dno rerne oko 100ml hladne vode za piće i pokrenite funkciju „Hleb (Automatski)“. Kada se testo ispeče, ostavite ga na rešetki u rerni sve dok se potpuno ne ohladi.

### TEHNIČKI PODACI

Kompletnu specifikaciju proizvoda, uključujući ocene energetske efikasnosti ove rerne, možete pogledati i preuzeti sa naše veb stranice [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

### KAKO PREUZETI UPUTSTVO ZA UPOTREBU I ODRŽAVANJE

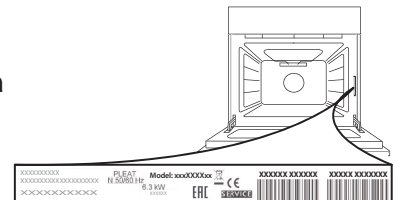
> Uputstvo za upotrebu i održavanje možete preuzeti na našoj veb stranici [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) možete da koristite ovaj QR kôd), tako što ćete navesti komercijalnu šifru proizvoda.



> Takođe, možete kontaktirati naš Postprodajni servis

### STUPANJE U KONTAKT SA POSTPRODAJNIM SERVISOM ZA KLIJENTE

Naše kontakt detalje možete pronaći u garantnom listu. Prilikom kontaktiranja našeg Postprodajnog servisa, navedite kodove koji se nalaze na pločici za identifikaciju proizvoda.



# DAILY REFERENCE GUIDE



## THANK YOU FOR PURCHASING AN HOTPOINT-ARISTON PRODUCT

To receive more comprehensive help and support, please register your product at [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)

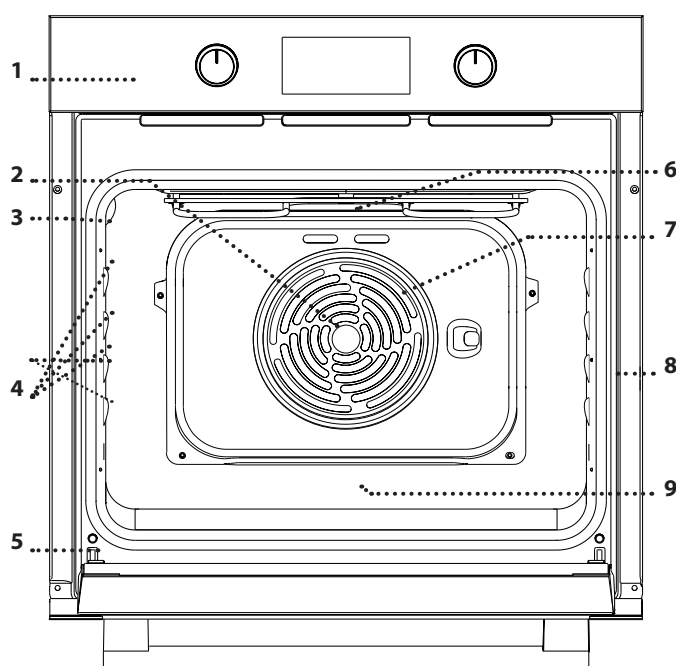


You can download the Safety Instructions and the Use and Care Guide by visiting our website [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu) and following the instructions on the back of this booklet.



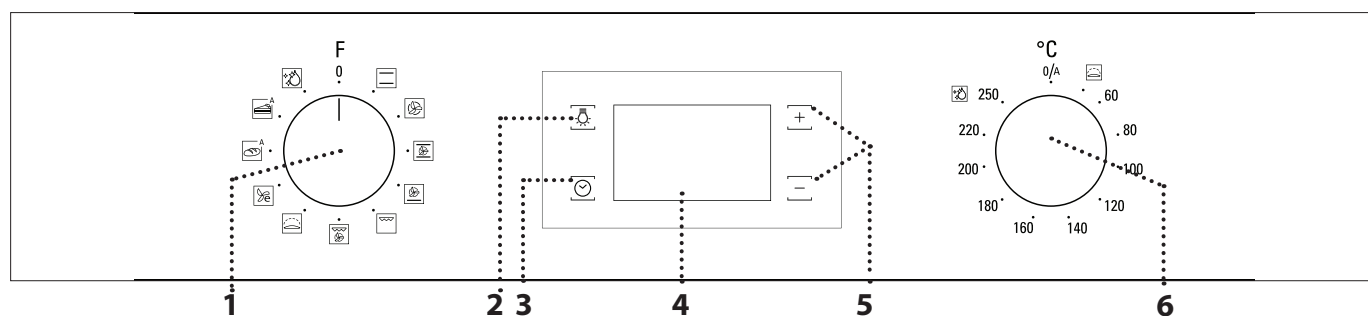
**Read the safety instructions carefully before using the product**

## PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan
3. Lamp
4. Runners for accessories  
(the level is indicated on the wall of the cooking compartment)
5. Door
6. Upper heating element/grill
7. Circular heating element  
(non-visible)
8. Identification plate  
(do not remove)
9. Bottom heating element  
(non-visible)

## CONTROL PANEL



### 1. SELECTION KNOB

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

### 2. LIGHT

With the oven switched on, press to turn the oven compartment lamp on or off.

### 3. SETTING THE TIME

For accessing the cooking time settings, delayed start and timer. For displaying the time when the oven is off.

### 4. DISPLAY

### 5. ADJUSTMENT BUTTONS

For changing the cooking time settings.

### 6. THERMOSTAT KNOB

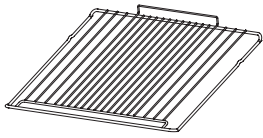
Turn to select the temperature you require when activating manual functions. Automatic functions use 0/A.

# ACCESSORIES

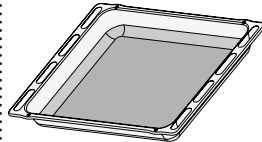


Download the Use and Care Guide from [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu) for more information

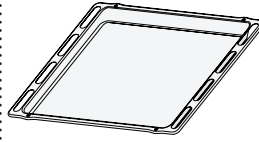
## WIRE SHELF



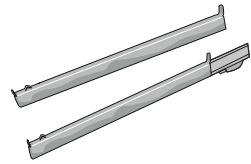
## DRIP TRAY



## BAKING TRAY



## SLIDING RUNNERS



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.

# FUNCTIONS



Download the Use and Care Guide from [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu) for more information

**CONVENTIONAL\***  
For cooking any kind of dish on one shelf only.

**FORCED AIR**  
For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.

**MAXI COOKING**  
For cooking large joints of meat (above 2.5 kg). We recommend turning the meat over during cooking to ensure that both sides brown evenly. We also recommend basting the joint every so often to prevent it from drying out excessively.

**PIZZA**  
For baking different types and sizes of pizza and bread. It is a good idea to swap the position of the baking trays halfway through cooking.

**GRILL**  
For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.

**TURBO GRILL**  
For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.

**RISING**  
For helping sweet or savoury dough to rise effectively. To maintain the quality of proving, do not activate the function if the oven is still hot following a cooking cycle.

**ECO FORCED AIR\***  
For cooking roasts and stuffed roasting joints on a single shelf. Food is prevented from drying out excessively by gentle, intermittent air circulation. When this ECO function is in use, the light will remain switched off during cooking but can be switched on again by pressing .

**BREAD AUTO**  
This function automatically selects the ideal temperature and baking time for bread. For best results, carefully follow the recipe . Activate the function when the oven is cold.

**PASTRY AUTO**  
This function automatically selects the ideal temperature and baking time for cakes. Activate the function when the oven is cold.



**DIAMOND CLEAN**  
The action of the steam released during this special low-temperature cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. Pour 200 ml of drinking water on the bottom of the oven and only activate the function when the oven is cold.

\* Function used as reference for the energy efficiency declaration in accordance with Regulation (EU) No. 65/2014










# USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

## 1. SETTING THE TIME

You will need to set the time when you switch on the appliance for the first time: press  until the icon  and the two digits for the hour will flash on the display.



Use  or  to set the hour and press  to confirm. The two digits for the minutes will start flashing. Use  or  to set the minutes and press  to confirm.

Please note: When the  icon is flashing, for example following lengthy power outages, you will need to reset the time.

## 2. REHEAT 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 250 °C for about one hour, preferably using the “Maxicooking” function. The oven must be empty during this time. 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 select a function, turn the *selection knob* to the symbol for the function you require: The display will light up and an audible signal will sound.



### 2. ACTIVATE A FUNCTION

#### MANUAL

To start the function you have selected, turn the *thermostat knob* to set the temperature you require.



Please note: During cooking you can change the function by turning the selection knob or adjust the temperature by turning the thermostat knob.

The function will only start if the thermostat knob is on 0 °C. You can set the cooking time, cooking end time (only if you set a cooking time) and a timer.

#### AUTOMATIC

To start the automatic function you have selected (“Bread” or “Pastry”), keep the *thermostat knob* at the position for automatic functions (0/A). To finish cooking, turn the *selection knob* to position 0.

Please note: You can set the cooking end time and timer.


#### RISING

To start the “Rising” function, turn the *thermostat knob* to the relevant symbol; if the oven is set to a different temperature, the function will not start.

Please note: You can set the cooking time, cooking end


time (only if you set a cooking time) and a timer.

### 3. PREHEATING AND RESIDUAL HEAT

Once the function starts, an audible signal and a flashing icon  on the display indicate that the preheating phase is active.

When the set temperature has been reached, the icon becomes fixed and a new audible signal will sound to indicate that the food can be placed inside and cooking can proceed.

Please note: Placing food in the oven before the preheating phase has finished may have an adverse effect on the final result of cooking.



After cooking and with the function deactivated, the icon  may continue to remain visible on the display even after the cooling fan has switched off to indicate that there is residual heat in the compartment.

Please note: The time after which the icon switches off varies because it depends on a series of factors such as ambient temperature and function used. In any case, the product should be considered to be off when the pointer on the selection knob is at “0”.




### PROGRAMMING COOKING

You will need to select a function before you can start programming cooking.

#### DURATION




Keep pressing  until the  icon and “00:00” start flashing on the display.



Use  or  to set the cooking time you require, then press  to confirm.

Activate the function by turning the *thermostat knob*




to the temperature you require: An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.

Notes: To cancel the cooking time you have set, keep pressing  until the  icon starts flashing on the display, then use  to reset the cooking time to "00:00". This cooking time includes a preheating phase.

### PROGRAMMING THE END COOKING TIME/DELAYED START

After a cooking time has been set, starting the function can be delayed by programming its end time: Press  until the  icon and the current time start flashing on the display.



Use  or  to set the time you want cooking to end and press  to confirm.

Activate the function by turning the *thermostat knob* to the temperature you require: The function will remain paused until it starts automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.



Notes: To cancel the setting, switch the oven off by turning the *selection knob* to position "0".

Notes: Delay to start functionality is not available for Grill and Turbo Grill functions.

### END OF COOKING

An audible signal will sound and the display will indicate that the function has finished.





Turn the selection knob to select a different function or to position "0" to switch the oven off.




Please note: If the timer is active, the display will show "END" alternately with the remaining time.

### • SETTING THE TIMER




This option does not interrupt or program cooking but allows you to use the display as a timer, either during while a function is active or when the oven is off.

Keep pressing  until the  icon and "00:00" start flashing on the display.




Use  or  to set the time you require and press  to confirm.

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

Notes: To cancel the timer, keep pressing  until the  icon starts flashing, then use  to reset the time to "00:00".

### • DIAMOND CLEAN FUNCTION

To activate the "Diamond Clean" cleaning function, pour 200 ml of drinking water into the bottom of the oven, then turn the *selection knob* and the *thermostat knob* to the  icon.






































































Please note: The position of the icon does not correspond to the temperature reached during the cleaning cycle.















The function will activate automatically: the display shows the time remaining to the end, alternating with "DC".



Please note: It is only possible to programme the end time of this function. The duration is automatically set to 35 minutes.

# COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
<b>Leavened cakes</b>		Yes	160-180	30-90	2/3 
		Yes	160-180	30-90	4 1  
<b>Filled cake</b> (cheesecake, strudel, fruit pie)		Yes	160-200	35-90	2 
		Yes	160-200	40-90	4 2  
<b>Biscuits/tartlets</b>		Yes	160-180	20-45	3 
		Yes	150 - 170	20-45	4 2  
		Yes	150 - 170	20-45	5 3 1   
<b>Choux buns</b>		Yes	180 - 210	30-40	3 
		Yes	180-200	35-45	4 2  
		Yes	180-200	35-45	5 3 1   
<b>Meringues</b>		Yes	90	150 - 200	3 
		Yes	90	140 - 200	4 2  
		Yes	90	140 - 200	5 3 1   
<b>Pizza/bread</b>		Yes	190-250	15-50	1 / 2 
		Yes	190-250	20-50	4 2  
<b>Bread</b>		-	-	60	2 
<b>Frozen pizza</b>		Yes	250	10 - 20	3 
		Yes	230 - 250	10 -25	4 2  
<b>Salty cakes</b> (vegetable pie, quiche)		Yes	180-200	40-55	3 
		Yes	180-200	45 - 60	4 2  
		Yes	180-200	45 - 60	5 3 1   
<b>Vols-au-vents/puff pastry crackers</b>		-	190-200	20-30	3 
		-	180-190	20-40	4 2  
		-	180-190	20-40	5 3 1   
<b>Lasagne/baked pasta/cannelloni/flans</b>		Yes	190-200	45-65	2 

<b>FUNCTIONS</b>	 Conventional	 Grill	 Turbo Grill	 Pizza	 Forced Air	 Maxi Cooking	 Bread Auto	 Eco Forced Air
<b>ACCESSORIES</b>	 Wire shelf	 Baking dish or baking tray on the wire shelf	 Drip tray/baking tray on the wire shelf	 Drip tray	 Drip tray with 200 ml of water	 Baking tray		

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Lamb/veal/beef/pork 1 kg		Yes	190-200	80-110	3 
Roast pork with crackling 2 kg		Yes	180-190	110-150	2 
Chicken/rabbit/duck 1 kg		Yes	200-230	50-100	2 
Turkey/goose 3 kg		-	190-200	100 - 160	2 
Baked fish/en papillote (fillet, whole)		Yes	170 - 190	30 - 50	2 
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180-200	50 - 70	2 
Toasted bread		-	250	2 - 6	5 
Fish fillets/slices		-	230 - 250	20 - 30*	4 3 
Sausages/kebabs/spare ribs/hamburgers		-	250	15 - 30*	5 4 
Roast chicken 1-1.3 kg		Yes	200 - 220	55 - 70**	2 1 
Roast beef rare 1 kg		Yes	200 - 210	35 - 50**	3 
Leg of lamb/knuckle		Yes	200 - 210	60 - 90**	3 
Roast potatoes		Yes	200 - 210	35 - 55**	3 
Vegetable gratin		-	200 - 210	25 - 55	3 
Meat and potatoes		Yes	190-200	45 - 100***	4 1 
Fish and vegetables		Yes	180	30 - 50***	4 1 
Lasagne and meat		Yes	200	50 - 100***	4 1 
Complete meal: Fruit tart (level 5)/ lasagne (level 3)/meat (level 1)		Yes	180-190	40 - 120***	5 3 1 
Roast meat/stuffed roasting joints		-	170 - 180	100 - 150	2 

The time indicated does not include the preheating phase: We recommend placing the food in the oven and setting the cooking time only after the required temperature has been reached.

\*Turn food halfway through cooking

\*\*Turn food two thirds of the way through cooking (if necessary).

\*\*\*Estimated length of time: Dishes can be removed from the oven at different times depending on personal preference.

Download the Use and Care Guide from [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu) for the table of tested recipes, compiled for the certification authorities in accordance with the standard IEC 60350-1.

FUNCTIONS								
ACCESSORIES	Wire shelf	Baking dish or baking tray on the wire shelf	Drip tray/baking tray on the wire shelf	Drip tray	Drip tray with 200 ml of water	Baking tray		

# MAINTENANCE AND CLEANING



Download the Use and Care Guide from [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu) for more information

**Do not use steam cleaning equipment.**

**Use protective gloves during all operations.**

**Carry out the required operations with the oven cold.**

**Disconnect the appliance from the power supply.**

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

## EXTERIOR SURFACES

- Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.
- Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

## INTERIOR SURFACES

- After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, leave the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.

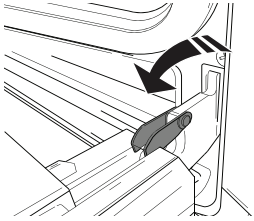
- Activate the "Diamond Clean" function for optimum cleaning of the internal surfaces.
- The door can be easily removed and refitted to facilitate cleaning of the glass.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- The top heating element of the grill can be lowered to clean the upper panel of the oven.

## ACCESSORIES

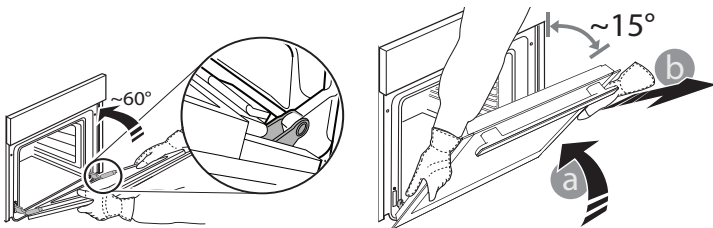
Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

## REMOVING AND REFITTING THE DOOR

**1. To remove the door,** open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.



**2. Close the door as much as you can.** Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards (a) at the same time until it is released from its seating (b).



Put the door to one side, resting it on a soft surface.

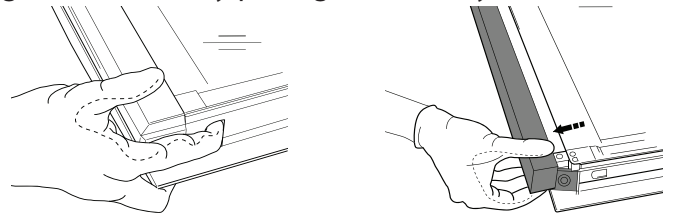
**3. Refit the door** by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

**4. Lower the door** and then open it fully. Lower the catches into their original position: Make sure that you lower them down completely.

**5. Try closing the door** and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above.

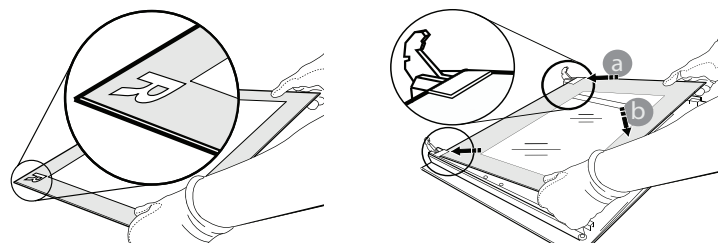
## CLICK TO CLEAN - CLEANING THE GLASS

**1. After removing the door** and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.



**2. Lift and firmly hold the inner glass** with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it.

**3. To correctly reposition the inner glass,** make sure that the "R" is visible in the left-hand corner and the clear surface (not printed) is facing up. First insert the long side of the glass indicated by "R" into the support seats (a), then lower it into position (b).



**4. Refit the upper edge:** A click will indicate correct positioning. Make sure the seal is secure before refitting the door.



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 shows the letter "F" followed by a number	Software problem	Contact you nearest After-sales Service Centre and state the letter or number that follows the letter "F"

## USEFUL TIPS



Download the Use and Care Guide from [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu) for more information

### HOW TO READ THE COOKING TABLE

The table lists the best function, accessories and level to use to cook various different types of food. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding preheating (where required). Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory used. Use the lowest recommended settings to begin with and, if the food is not cooked enough, then switch to higher settings. Use the accessories supplied and preferably dark-coloured metal cake tins and baking trays. You can also use Pyrex or stoneware pans and accessories, but bear in mind that cooking times will be slightly longer.

### COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

The "Forced Air" function enables you to cook different foods (such as fish and vegetables) on different shelves at the same time.

Remove the food which requires a shorter cooking time and leave the food which requires a longer cooking time in the oven.

### BREAD AUTO FUNCTION

For best results you should carefully follow the instructions, using the recipe for mixing 1000 g of dough: 600 g of flour, 360 g of water, 11 g of salt, 25 g of fresh yeast (or two packets of yeast powder).

For optimal rising, allow about 90 minutes at room temperature or 60 minutes in the oven using the "Proving" function.

Put the dough into the (cold) oven, pour 100 cc of cold drinking water on to the bottom of the oven and activate the "Bread Auto" function. After cooking, leave the dough to stand on a wire shelf until completely cooled.

### TECHNICAL DATA

A complete specification for the product, including the energy efficiency ratings for this oven, can be downloaded from our website [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu)

### HOW TO OBTAIN THE USE AND CARE GUIDE

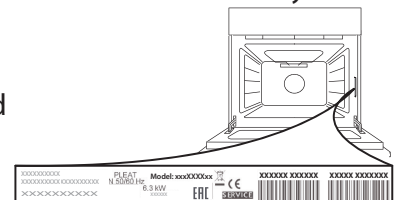
> Download the Use and Care Guide from our website <http://www.hotpoint.eu> (you can use this QR code), specifying the product code.



> Alternatively, contact our After-sales Service

### CONTACTING OUR AFTER-SALES SERVICE

You can find our contact details in the warranty manual. When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.



# GUIDA RAPIDA



**GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN  
PRODOTTO HOTPOINT - ARISTON**  
Per ricevere un'assistenza più completa,  
registrare il prodotto su  
[www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)

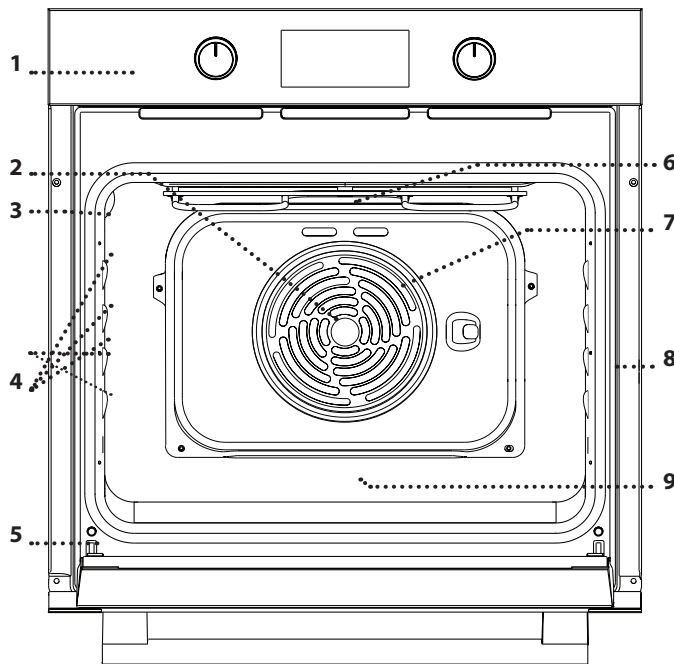


Scaricare le istruzioni per la sicurezza e le  
istruzioni per l'uso collegandosi al sito  
[www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu) e seguire la procedura  
indicata sul retro.



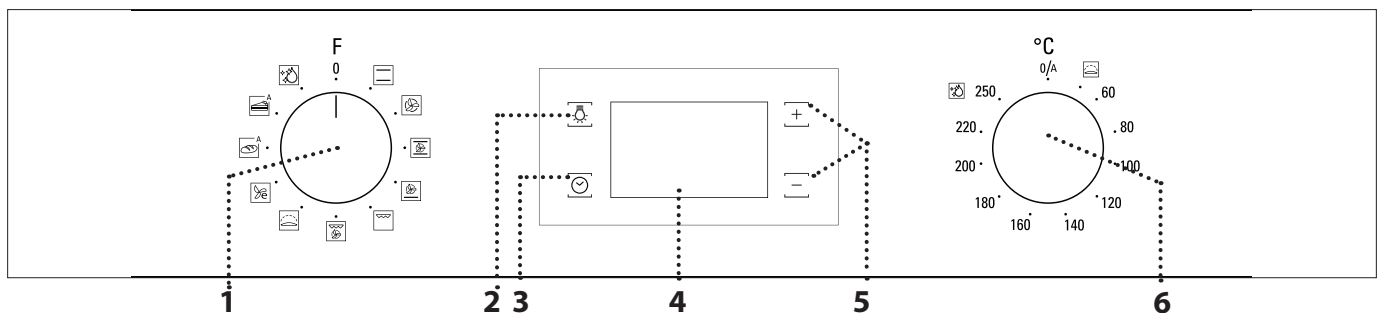
**Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza prima di utilizzare il prodotto**

## DESCRIZIONE PRODOTTO



1. Pannello di controllo
2. Ventola
3. Lampada
4. Guide accessori  
(il livello è indicato sulla parete  
della cavità)
5. Porta
6. Resistenza superiore / Grill
7. Resistenza circolare  
(non visibile)
8. Targhetta matricola  
(da non rimuovere)
9. Resistenza inferiore  
(non visibile)

## PANNELLO DI CONTROLLO



### 1. MANOPOLA DI SELEZIONE

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

### 2. LUCE

A forno acceso, premere per  
accendere o spegnere la luce di  
cavità del forno.

### 3. IMPOSTAZIONE DEL TEMPO

Per accedere alle impostazioni  
della durata di cottura, dell'avvio  
ritardato e del timer. A forno  
spento, per visualizzare l'ora.

### 4. DISPLAY

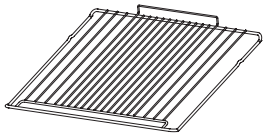
### 5. TASTI DI REGOLAZIONE

Per modificare le impostazioni di  
durata.

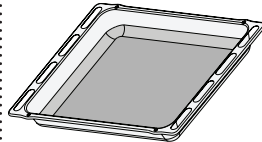
### 6. MANOPOLA TERMOSTATO

Ruotare per selezionare la  
temperatura desiderata attivando  
le funzioni manuali. Su 0/A attiva le  
funzioni automatiche.

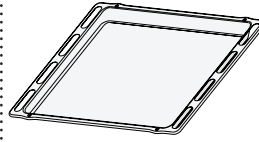
## GRIGLIA



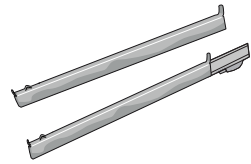
## LECCARDA



## PIASTRA DOLCI



## GUIDE SCORREVOLI



Il numero di accessori può variare a seconda del modello acquistato.  
È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza Clienti.

### 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 piastra dolci, si inseriscono orizzontalmente, facendoli scivolare sulle guide.

# FUNZIONI

### STATICO\*

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.

### TERMOVENTILATO

Per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti, anche diversi, che richiedono medesima temperatura di cottura. La funzione permette di cuocere senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.

### MAXI COOKING

Per cuocere carni di grosse dimensioni (superiori ai 2,5 kg). Si suggerisce di girare la carne durante la cottura per ottenere una brunitura omogenea in entrambi i lati e inumidirla di tanto in tanto per non farla seccare eccessivamente.

### PIZZA

Per cuocere diversi tipi e formati di pizza e focaccia. Si consiglia di invertire la posizione delle teglie a metà cottura.

### GRILL

Per grigliare costate, spiedini e salsicce, gratinare verdure o dorare il pane. Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.

### TURBO GRILL

Per arrostitire grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.

### LIEVITAZIONE

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

### ECO TERMOVENTILATO\*

Per cuocere arrosti e arrosti ripieni su un solo ripiano prevenendo l'eccessiva disidratazione delle pietanze grazie a una ventilazione discontinua e delicata. In questa funzione ECO la luce rimane spenta durante la cottura e può essere riaccesa premendo .

### <sup>A</sup> PANE AUTO

Questa funzione seleziona automaticamente temperatura e tempo ideali per la cottura del pane. Per ottenere i migliori risultati seguire attentamente la ricetta . Attivare la funzione a forno freddo.

### <sup>A</sup> DOLCI AUTO

Questa funzione seleziona automaticamente temperatura e tempo ideali per la cottura dei dolci. Attivare la funzione a forno freddo.



### DIAMOND CLEAN

L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura permette di rimuovere facilmente sporco e residui di cibo. Versare 200ml di acqua potabile sul fondo del forno, attivando la funzione a forno freddo.







\* Funzione di riferimento per la dichiarazione di efficienza energetica in accordo con il Regolamento europeo 65/2014

# PRIMO UTILIZZO

## 1. IMPOSTARE L'ORA

Alla prima accensione, è necessario impostare l'ora: premere  fino a che sul display non lampeggiano l'icona  e le due cifre relative all'ora.



Utilizzare  o  per impostare l'ora e premere  per confermare. Sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti: utilizzare  o  per impostare l'ora e premere  per confermare.

Note: quando l'icona  lampeggia, ad esempio dopo una prolungata interruzione di corrente, è necessario impostare l'ora.

## 2. RISCALDARE IL 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.

Riscaldare il forno vuoto alla temperatura di 250° per circa 1 ora utilizzando preferibilmente la funzione "Maxi Cooking".

Seguire le istruzioni a seguire per impostare correttamente la funzione.

Note: è opportuno ventilare la stanza durante e dopo il primo utilizzo.

# USO QUOTIDIANO

## 1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Per selezionare una funzione, ruotare la *manopola di selezione* in corrispondenza del simbolo della funzione desiderata: il display si accende e il forno emette un segnale acustico.



## 2. AVVIARE UNA FUNZIONE

### MANUALE

Per avviare la funzione selezionata, ruotare la *manopola termostato* per impostare la temperatura desiderata.



Note: durante la cottura sarà possibile modificare la funzione ruotando la manopola di selezione o regolare la temperatura ruotando la manopola termostato.

La funzione non si avvierà fino a quando la manopola termostato sarà su 0°C. Sarà possibile impostare durata, ora di fine cottura (solo se è impostata una durata) e timer.

### AUTOMATICA

Per avviare la funzione automatica ("Pane" o "Dolci") selezionata, mantenere la *manopola termostato* sulla posizione dedicata alle funzioni automatiche (0/A). Per terminare la cottura, ruotare la *manopola di selezione* in corrispondenza della posizione 0.


Note: sarà possibile impostare ora di fine cottura e timer.

### LIEVITAZIONE

Per avviare la funzione "Lievitazione", ruotare la *manopola termostato* in corrispondenza del simbolo della funzione; se in corrispondenza di temperature differenti, la funzione non si avvierà.


Note: sarà possibile impostare durata, ora di fine cottura (solo se è impostata una durata) e timer.

## 3. PRERISCALDAMENTO E CALORE RESIDUO

Una volta avviata la funzione, un segnale acustico e l'icona  lampeggiante sul display indicano che è attiva la fase di preriscaldamento.

Al raggiungimento della temperatura impostata, l'icona diventa fissa e sarà emesso un nuovo segnale acustico per avvisare che è possibile inserire gli alimenti e procedere con la cottura.

Note: anticipare l'inserimento degli alimenti, non rispettando la fine della fase di preriscaldamento, può compromettere il risultato della cottura.

Al termine della cottura e con funzione disattivata, l'icona  può continuare a rimanere visibile sul display anche dopo lo spegnimento della ventola di raffreddamento ad indicare che c'è del calore residuo all'interno della cavità.

Note: Lo spegnimento dell'icona avviene in un tempo più o meno lungo in quanto dipende da una serie di fattori quali temperatura ambientale e funzione utilizzata. In ogni caso, il prodotto è da considerarsi spento quando l'indice della manopola funzioni è sullo "0".

## PROGRAMMARE LA COTTURA

Per programmare la cottura è necessario aver selezionato precedentemente una funzione.




### DURATA

Premere  tante volte fino a che sul display lampeggiano l'icona  e "00:00".





Utilizzare  o  per impostare la durata desiderata, quindi premere  per confermare.




Avviare la funzione ruotando la *manopola termostato* in corrispondenza della temperatura desiderata: un segnale acustico e il display avviseranno del termine della cottura.

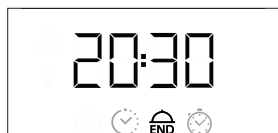
Note: per annullare la durata impostata, premere  tante volte fino a che sul display lampeggia l'icona , quindi utilizzare  per riportare la durata a "00:00".  
La durata impostata include la fase di preriscaldamento.

### PROGRAMMARE L'ORA DI FINE COTTURA / AVVIO RITARDATO

Una volta impostata una durata sarà possibile posticipare l'avvio della funzione, programmandone l'ora di fine: premere  fino a che sul display non lampeggiano l'icona  e l'ora corrente.



Utilizzare  o  per impostare l'ora di fine cottura desiderata e premere  per confermare.  
Attivare la funzione ruotando la *manopola termostato* in corrispondenza della temperatura desiderata o necessaria: la funzione resterà in pausa fino ad avviarsi automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.



Note: per annullare l'impostazione, spegnere il forno ruotando la *manopola di selezione* sulla posizione "0".

Nota: il ritardo di avvio della funzionalità non è disponibile per le funzioni Grill e Turbo Grill.

### FINE COTTURA

Un segnale acustico e il display avvisano del termine della funzione.





Ruotare la *manopola di selezione* per selezionare una funzione differente o sulla posizione "0" per spegnere il forno.

Nota: se attivo il timer, il display mostrerà la scritta "END" in alternanza al tempo rimanente.

### . IMPOSTARE IL TIMER




Questa opzione non interrompe né programma la cottura ma permette di utilizzare il display come contaminuti, sia durante una funzione attiva che quando il forno è spento.

Premere  tante volte fino a che sul display lampeggiano l'icona  e "00:00".




Utilizzare  o  per impostare la durata desiderata e premere  per confermare.

Un segnale acustico avviserà del termine del conto alla rovescia.

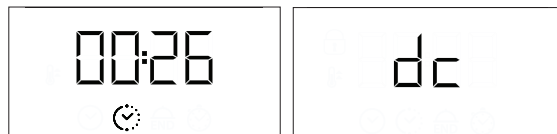
Note: per disattivare il timer, premere  tante volte fino a che l'icona  lampeggia, quindi utilizzare  per riportare la durata a "00:00".

### . FUNZIONE DIAMOND CLEAN

Per attivare la funzione di pulizia "Diamond clean", dopo aver versato 200 ml di acqua potabile sul fondo della cavità del forno, ruotare la *manopola di selezione* e la *manopola termostato* in corrispondenza dell'icona .

Nota: la posizione dell'icona non corrisponde alla temperatura raggiunta durante il ciclo di pulizia.






































































La funzione si attiva automaticamente: il display mostra il tempo rimanente al termine, alternato alla scritta "dc".



Note: sarà possibile programmare solo l'ora di fine della funzione. La durata è automaticamente impostata a 35 minuti.



# TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRE RISCALDARE	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI
<b>Torte a lievitazione</b>		Sì	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Sì	160 - 180	30 - 90	4 1  
<b>Torte ripiene</b> (cheese cake, strudel, torta di frutta)		Sì	160 - 200	35 - 90	2 
		Sì	160 - 200	40 - 90	4 2  
<b>Biscotti/Tortine</b>		Sì	160 - 180	20 - 45	3 
		Sì	150 - 170	20 - 45	4 2  
		Sì	150 - 170	20 - 45	5 3 1   
<b>Bignè</b>		Sì	180 - 210	30 - 40	3 
		Sì	180 - 200	35 - 45	4 2  
		Sì	180 - 200	35 - 45	5 3 1   
<b>Meringhe</b>		Sì	90	150 - 200	3 
		Sì	90	140 - 200	4 2  
		Sì	90	140 - 200	5 3 1   
<b>Pizza / Focaccia</b>		Sì	190 - 250	15 - 50	1 / 2 
		Sì	190 - 250	20 - 50	4 2  
<b>Pane</b>		-	-	60	2 
<b>Pizze surgelate</b>		Sì	250	10 - 20	3 
		Sì	230 - 250	10 - 25	4 2  
<b>Torte salate</b> (torta di verdura, quiche)		Sì	180 - 200	40 - 55	3 
		Sì	180 - 200	45 - 60	4 2  
		Sì	180 - 200	45 - 60	5 3 1   
<b>Voulevant / Salatini di pasta sfoglia</b>		-	190 - 200	20 - 30	3 
		-	180 - 190	20 - 40	4 2  
		-	180 - 190	20 - 40	5 3 1   
<b>Lasagna / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati</b>		Sì	190 - 200	45 - 65	2 

FUNZIONI	 Statico	 Grill	 Turbo Grill	 Pizza	 Termoventilato	 Maxi Cooking	 Pane Auto	 EcoTermoventilato
ACCESSORI	 Griglia	 Tortiera o teglia su griglia	 Leccarda / Teglia su griglia	 Leccarda	 Leccarda con 200ml di acqua	 Piastra Dolci		

RICETTA	FUNZIONE	PRE RISCALDARE	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI
<b>Agnello / Vitello / Manzo / Maiale</b> 1 Kg		Sì	190 - 200	80 - 110	3
<b>Arrosto di maiale con cotenna</b> 2kg		Sì	180 - 190	110 - 150	2
<b>Pollo / Coniglio / Anatra</b> 1 kg		Sì	200 - 230	50 - 100	2
<b>Tacchino / Oca</b> 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
<b>Pesce al forno / al cartoccio</b> (filetto, intero)		Sì	170 - 190	30 - 50	2
<b>Verdure ripiene</b> (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	180 - 200	50 - 70	2
<b>Pane tostato</b>		-	250	2 - 6	5
<b>Filetti / tranci di pesce</b>		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
<b>Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger</b>		-	250	15 - 30*	5 4
<b>Pollo arrosto</b> 1-1,3 kg		Sì	200 - 220	55 - 70**	2 1
<b>Roast beef al sangue</b> 1 kg		Sì	200 - 210	35 - 50**	3
<b>Cosciotto di agnello / Stinchi</b>		Sì	200 - 210	60 - 90**	3
<b>Patate arrosto</b>		Sì	200 - 210	35 - 55**	3
<b>Verdure gratinate</b>		-	200 - 210	25 - 55	3
<b>Carne &amp; Patate</b>		Sì	190 - 200	45 - 100***	4 1
<b>Pesce &amp; Verdure</b>		Sì	180	30 - 50***	4 1
<b>Lasagna &amp; Carne</b>		Sì	200	50 - 100***	4 1
<b>Pasto completo: Crostata</b> (Liv. 5) / <b>Lasagna</b> (Liv. 3) / <b>Carne</b> (Liv. 1)		Sì	180 - 190	40 - 120***	5 3 1
<b>Arrosti / Arrosti ripieni</b>		-	170 - 180	100 - 150	2

La durata indicata non comprende la fase di preriscaldamento: si consiglia di inserire gli alimenti nel forno e di impostare la durata della cottura solo al raggiungimento della temperatura desiderata.

\*Ruotare il cibo a metà cottura

\*\* Ruotare il cibo a due terzi di cottura se necessario.

\*\*\*La durata è approssimata: le pietanze possono essere tolte dal forno in tempi differenti secondo preferenza.

Scaricare le Istruzioni per l'uso collegandosi al sito [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu) per consultare la tabella delle ricette testate, compilata per gli istituti di valutazione secondo la norma IEC 60350-1

FUNZIONI	Statico	Grill	Turbo Grill	Pizza	Termoventilato	Maxi Cooking	Pane Auto	EcoTermoventilato
ACCESSORI	Griglia	Tortiera o teglia su griglia	Leccarda / Teglia su griglia	Leccarda	Leccarda con 200ml di acqua	Piastra Dolci		

# CURA E PULIZIA



Scaricare le istruzioni per l'uso da [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu) per maggiori informazioni

**Non usare pulitrici a getto di vapore.**

**Utilizzare guanti protettivi durante tutte le operazioni.**

**Eseguire le operazioni indicate a forno freddo.**

**Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.**

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

## SUPERFICI ESTERNE

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detersivo neutro. Asciugare con un panno asciutto.
- Non usare detersivi corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con le superfici, pulire subito con un panno in microfibra umido.

## SUPERFICI INTERNE

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo; per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti con un elevato contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.

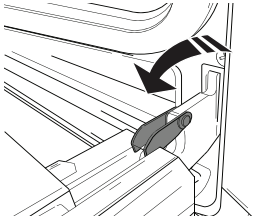
- Attivare la funzione "Diamond Clean" per una pulizia ottimale delle superfici interne.
- Per facilitare la pulizia dei vetri è possibile rimuovere e smontare facilmente la porta. [www](http://www.hotpoint.eu)
- Pulire i vetri della porta con detersivi liquidi specifici.
- La resistenza superiore del grill può essere abbassata per pulire la parete superiore del forno. [www](http://www.hotpoint.eu)

## ACCESSORI

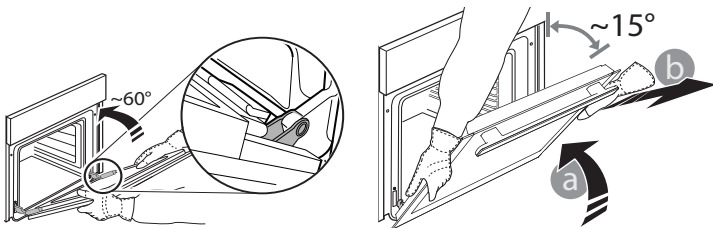
Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

## TOGLIERE E RIMONTARE LA PORTA

**1. Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.**



**2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto (a) finché non esce dalle sedi (b).**



Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

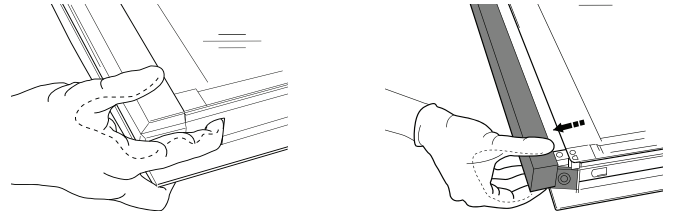
**3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.**

**4. Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale: fare attenzione che siano completamente abbassati.**

**5. Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Se non lo fosse, ripetere tutte le operazioni.**

## CLICK TO CLEAN - PULIRE I VETRI

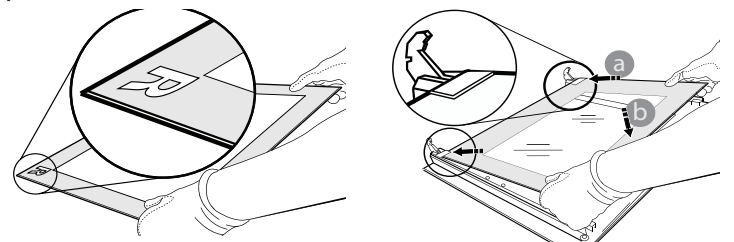
**1. Dopo aver smontato la porta e averla appoggiata su un ripiano morbido con la maniglia verso il basso, premere contemporaneamente le due clip di fissaggio ed estrarre il profilo superiore della porta tirandolo verso di sé.**



**2. Sollevare e prendere saldamente il vetro interno con due mani, rimuoverlo e appoggiarlo su un piano morbido prima di eseguire la pulizia.**

**3. Per riposizionare correttamente il vetro interno, fare attenzione che la "R" sia visibile nell'angolo sinistro e che la superficie lucida (non stampata) sia rivolta verso l'alto.**

Inserire dapprima il lato lungo del vetro indicato dalla "R" nelle sedi di sostegno (a), quindi abbassarlo in posizione (b).



**4. Rimontare il profilo superiore: un clic indica il corretto posizionamento. Verificare che la tenuta sia salda prima di rimontare la porta.**

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona	Interruzione di corrente elettrica Disconnessione dalla rete principale	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnerne e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero	Problema software	Contattare il più vicino Servizio Assistenza Clienti e specificare il numero che segue la lettera "F"

## CONSIGLI UTILI



Scaricare le istruzioni per l'uso da [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu) per maggiori informazioni

### COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

La tabella indica la funzione, gli accessori e il livello migliore da utilizzare per cuocere svariati tipi di cibo. I tempi di cottura si riferiscono all'introduzione del cibo nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche pentole e accessori in pyrex o in ceramica, i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

### CUCINARE DIFFERENTI ALIMENTI CONTEMPORANEAMENTE

Utilizzando la funzione "Termoventilato", è possibile cuocere contemporaneamente cibi diversi (ad esempio: Estrarre i cibi che richiedono tempi di cottura inferiori e lasciare continuare la cottura per quelli con tempi più lunghi.

### FUNZIONE PANE AUTO

Per ottenere i migliori risultati è opportuno seguire attentamente le indicazioni, rispettando la ricetta per 1000g d'impasto: 600g di farina, 360g di acqua, 11g di sale, 25g di lievito fresco (oppure 2 bustine di lievito in polvere).

Per una lievitazione ottimale, sono necessari circa 90 minuti a temperatura ambiente oppure 60 minuti all'interno del forno attivando la funzione "Lievitazione".

Infornare a forno freddo, versare 1 dl di acqua potabile fredda sul fondo del forno e avviare la funzione "Pane Auto". Al termine della cottura, lasciare riposare su una griglia fino a completo raffreddamento.

### DATI TECNICI

La scheda del prodotto comprensiva dei dati energetici di questo forno può essere scaricata dal sito internet [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu)

### COME OTTENERE LE ISTRUZIONI PER L'USO

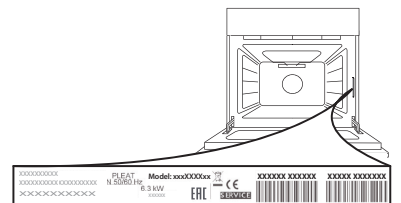
> Scaricare le istruzioni per l'uso dal sito internet <http://www.hotpoint.eu> (è possibile usare questo QR Code) indicando il codice commerciale del prodotto.



> In alternativa, contattare il Servizio di Assistenza Clienti

### CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

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



# ЩОДЕННИЙ ДОВІДНИК ПОСІБНИК



**ДЯКУЄМО ЗА ПРИДБАННЯ ВИРОБУ  
HOTPOINT — ARISTON**

Щоб отримати всебічну допомогу та підтримку, зареєструйте свій виріб на веб-сайті [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)

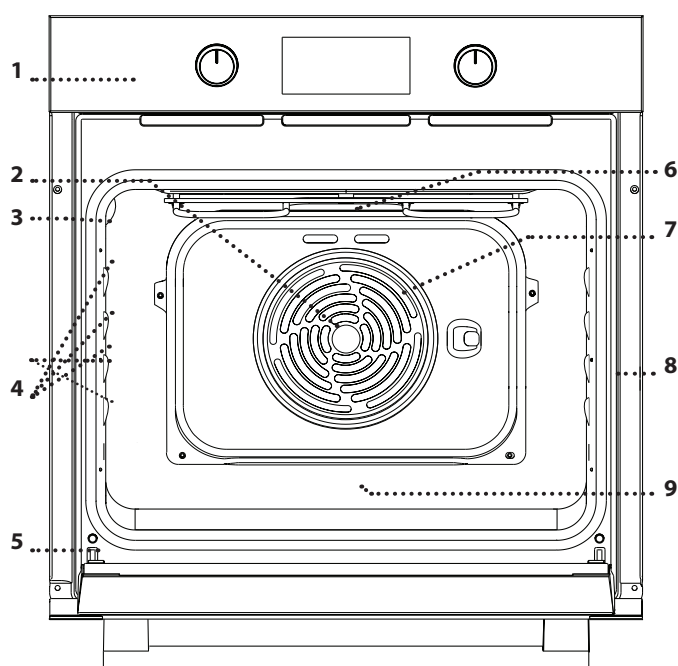


Щоб завантажити інструкції з техніки безпеки та «Посібник з використання та догляду», відвідайте наш веб-сайт [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu) і дотримуйтесь інструкцій на задній обкладинці буклету.



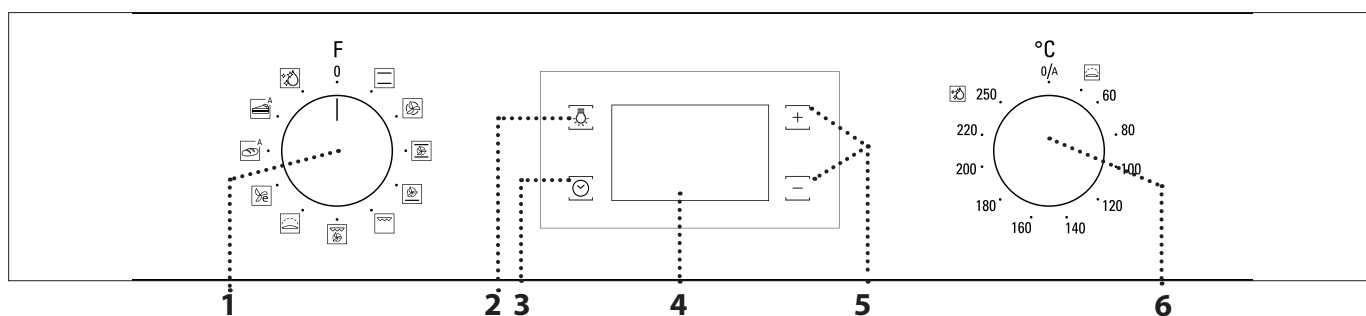
**Уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки,  
перш ніж використовувати цей виріб**

## ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування
2. Вентилятор
3. Лампочка
4. Напрявні для приладдя (рівень вказано на стінці робочої камери)
5. Дверцята
6. Верхній нагрівальний елемент / гриль
7. Круговий нагрівальний елемент (невидимий)
8. Ідентифікаційна табличка (не знімати)
9. Нижній нагрівальний елемент (невидимий)

## ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



### 1. РУЧКУ ВИБОРУ

Щоб увімкнути духову шафу, оберіть будь-яку функцію. Щоб вимкнути духову шафу, поверніть кнопку у положення 0.

### 2. СВІТЛО

Коли духову шафу увімкнена, натисніть сюди, щоб увімкнути або вимкнути лампу відсіку.

### 3. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

Для доступу до налаштувань часу приготування, затримки запуску і таймера. Для відображення часу, коли духову шафу вимкнено.

### 4. ДИСПЛЕЙ

### 5. КНОПКИ РЕГУЛЮВАННЯ

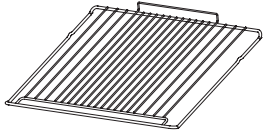
Для змінення налаштувань часу приготування.

### 6. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

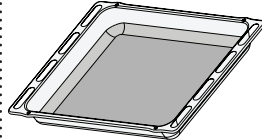
Поверніть, щоб обрати бажану температуру, коли активовано функції ручного режиму. Функції автоматичного режиму працюють у положенні 0/A.



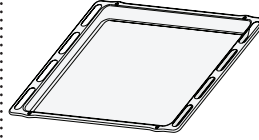
## РЕШІТКА



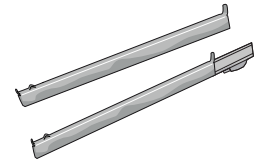
## ПІДДОН



## ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ



## ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ



Кількість приладдя може бути різною, залежно від моделі, яку ви придбали. Інші аксесуари можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

## ВСТАВЛЕННЯ РЕШІТКИ ТА ІНШОГО ПРИЛАДДЯ

. Спочатку вставте решітку на бажаному рівні, утримуючи її трохи нахиленою вгору, і натисніть на підняту задню сторону (спрямовану вгору) донизу. Потім посувайте її горизонтально уздовж напрямних так далеко, як це можливо.

. Інше приладдя, наприклад, деко для випікання, слід вставляти горизонтально, просуваючи його по напрямним.

# ФУНКЦІЇ

**ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ\***  
Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці.

**ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ**  
Для приготування різних страв, для яких потрібна однакова температура приготування, на кількох полицях (максимум три) одночасно. Ця функція дозволяє одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів.

**ПОТУЖНЕ ГОТУВАННЯ**  
Для готування великих шматків м'яса (понад 2,5 кг). Рекомендуємо повертати м'ясо під час готування, щоб усі боки підсмажувалися рівномірно. Також рекомендуємо час від часу поливати шматок м'яса соусом, щоб він не був надто сухим.

**ПІЦА**  
Для випікання піци та хліба різних типів і розмірів. У середині процесу приготування бажано поміняти місцями деко для випікання.

**ГРИЛЬ**  
Для смаження на грилі стейків, кебабів і ковбасок; для приготування овочевих запіканок і гринок. Під час смаження м'яса на грилі рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає при готуванні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте до нього 200 мл питної води.

**ТУРБОГРИЛЬ**  
Для смаження великих шматків м'яса (ніжки, ростбіф, курчата). Рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку, що витікає при готуванні: Поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте до нього 200 мл питної води.

**ПІДНІМАННЯ**  
Для сприяння ефективному підніманню солодкого або пікантного тіста. Для забезпечення якісного піднімання не вмикайте цю функцію, якщо духовка ще досі гаряча після циклу готування.

**ПРИМУСОВА ЕКО-ВЕНТИЛЯЦІЯ**  
Для приготування печені та фаршированих шматків м'яса на одній полиці. Їжу захищає від надмірного пересихання періодична легка циркуляція повітря. При використанні функції «ЕКО» індикатор залишається вимкненим протягом готування, але його можна знову увімкнути, натиснувши кнопку

**АВТОМАТИЧНЕ ВИПІКАННЯ ХЛІБУ**  
Ця функція автоматично вибирає ідеальну температуру і час випікання хліба. Для досягнення найкращих результатів уважно дотримуйтесь рецепту. Увімкніть функцію, коли духовка охолоджена.



**АВТОМАТИЧНЕ ВИПІКАННЯ ДЕСЕРТІВ**  
Ця функція автоматично вибирає ідеальну температуру і час випікання пирогів. Увімкніть функцію, коли духовка холодна.

**DIAMOND CLEAN**  
Дія пари, що вивільнюється у цьому спеціальному низькотемпературному циклі очищення, дозволяє легко видалити бруд і залишки їжі. Налийте 200 мл питної води на дно духової шафи, цю функцію слід активувати тільки тоді, коли піч холодна.







\* Функція використовується як еталонна для декларації про енергоефективність згідно з Постановою (ЄС) №65/2014

# ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

## 1. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

При першому увімкненні приладу необхідно встановити час: натискайте кнопку  поки значок  та дві цифри годин почнуть блимати на дисплеї.



За допомогою кнопки  або  встановіть значення годин і натисніть  для підтвердження. Почнуть блимати дві цифри хвилин. За допомогою кнопок  і  встановіть значення хвилини та натисніть кнопку  для підтвердження.

Увага! Якщо значок  блимає, наприклад, після тривалих перебоїв у подачі електроенергії, необхідно встановити час.

## 2. ПІДГРІВАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Нова духовна шафа може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: Це цілком нормально.

Тому, перш ніж готувати їжу, рекомендуємо прогріти порожню духову шафу, щоб усунути будь-які можливі запахи.



Зніміть із духової шафи захисну картонну упаковку або прозору плівку та витягніть усе приладдя зсередини.

Нагрійте духову шафу до 250 °C протягом приблизно однієї години, бажано з використанням функції «Maxicooking».

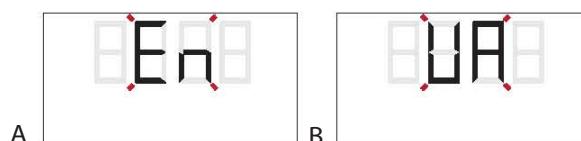
При цьому піч має бути порожньою. Дотримуйтесь інструкцій, щоб правильно налаштувати функцію. Увага! Рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.




## 3. ВСТАНОВИТЬ УКРАЇНСЬКУ МОВУ

Щоб змінити налаштування мови дисплея:

- Поверніть ручку вибору в положення 0
- Поверніть ручку вибору за годинниковою стрілкою, щоб вибрати першу доступну функцію приготування.
- Поверніть ручку вибору назад у положення 0
- Натисніть і утримуйте піктограму , доки не почуєте звуковий сигнал, а потім відпустіть її.
- Тричі натисніть піктограму .

Після звукового сигналу відображається і блимає поточна мова, англійська (A) або українська (B).



Використовуйте кнопки піктограм ,  щоб вибрати бажану мову, а потім утримуйте натиснутою , щоб підтвердити, доки не почуєте звуковий сигнал, який вказує на те, що мова встановлена.

Зверніть увагу: Якщо виконання описаних вище дій займе у вас занадто багато часу і ви перервете налаштування мови, можливо, потрібно буде запустити його знову.

# ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

## 1. ОБЕРІТЬ ФУНКЦІЮ

Щоб обрати функцію, встановіть *ручку вибору* на символ, що відповідає бажаній функції: Засвітиться дисплей і пролунає звуковий сигнал.



## 2. АКТИВУВАННЯ ФУНКЦІЇ

### РУЧНА ФУНКЦІЯ

Для початку виконання обраної функції поверніть *ручку термостата*, щоб встановити бажану температуру.



Зверніть увагу: Під час приготування можна змінити функцію, повертаючи *ручку вибору*, або відрегулювати температуру, повертаючи *ручку термостата*.

Функція не запуститься, якщо регулятор термостата знаходиться на 0 °C. Можна налаштувати час готування, час завершення готування (тільки у разі встановлення часу готування) і таймер.

## АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ

Для початку виконання обраної функції в автоматичному режимі («Хліб» або «Пирого»), встановіть *ручку термостата* у положення виконання функцій в автоматичному режимі (0/A).

Щоб завершити готування, поверніть *ручку вибору* у положення 0.


Увага! Можна встановити час завершення готування і таймер.

## ПІДНІМАННЯ

Щоб розпочати виконання функції «Піднімання», встановіть *ручку термостата* на відповідний символ; Якщо у духовій шафі встановлено іншу температуру, функція не буде запущено.


Увага! Можна налаштувати час готування, час завершення готування (тільки у разі встановлення часу готування) і таймер.

## 3. ЗНАЧОК ПОПЕРЕДНЬОГО ПРОГРІВАННЯ І ЗАЛИШКОВОГО ТЕПЛА

При увімкненні режиму лунає звуковий сигнал, а на дисплеї блимає значок , що вказує на увімкнення прогрівання.

Після досягнення заданої температури значок фіксується, а також лунає новий звуковий сигнал, який вказує на те, що можна ставити страву в духову шафу і продовжувати приготування.

Зверніть увагу: Якщо покласти продукти в духову шафу до закінчення фази попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готування.

Після завершення приготування і при відключеній функції значок  може залишатися видимим на дисплеї навіть після того, як охолоджувальний вентилятор вимкнувся, щоб вказати, що у відділенні залишається залишкове тепло.

Зверніть увагу: Час, протягом якого значок відключається, варіюється, тому що він залежить від ряду факторів, таких як температура навколишнього середовища і функція, що використовується. У будь-якому випадку вибір вважається вимкненим, коли показник на ручці вибору знаходиться в положенні «0».

## • ПРОГРАМУВАННЯ ГОТУВАННЯ


Перед початком програмування готування необхідно вибрати функцію.




### ТРИВАЛІСТЬ

Натисніть і утримуйте кнопку , поки на дисплеї не почне блимати значок  і «00:00».





За допомогою кнопки  або  встановіть бажаний час

готування, потім натисніть  для підтвердження. Активуйте функцію, встановивши *ручку термостата* на бажану температуру: Пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї з'явиться сповіщення про завершення приготування.




Примітки: Щоб скасувати встановлений час готування, натискайте кнопку , поки на дисплеї не почне блимати значок ; потім за допомогою кнопки  скиньте час готування на значення «00:00».

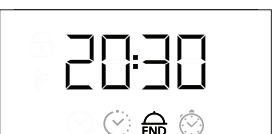
Цей час готування включає фазу попереднього нагрівання.

## ПРОГРАМУВАННЯ ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ/ЗАТРИМКИ ЗАПУСКУ

Після встановлення часу готування початок виконання функції може бути відкладено за рахунок програмування часу завершення її виконання: Натискайте кнопку , поки на дисплеї не почне блимати значок  і значення поточного часу запуску.



За допомогою кнопки  або  встановіть бажаний час завершення готування і натисніть  для підтвердження. Активуйте функцію, встановивши *ручку термостата* на бажану температуру: Функцію буде призупинено до її автоматичного запуску після періоду часу, який розраховано так, щоб закінчити приготування у встановлений час.



Примітки: Для скасування цього налаштування, вимкніть духову шафу, встановивши *ручку вибору* у положення '0'.

Функція затримки запуску недоступна для функцій «Гриль» та «Турбогриль».

## ЗАКІНЧЕННЯ ГОТУВАННЯ

Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що виконання функції завершено.



Поверніть *ручку вибору*, щоб обрати іншу функцію, або у положення «0», щоб вимкнути духову шафу.

Увага! Якщо таймер увімкнений, на дисплеї поперемінно з'являтиметься напис «КІНЕЦЬ» та час, що залишився.

## • НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА

Ця опція не перериває та не програмує функції готування, але дозволяє використовувати дисплей для відображення таймера під час виконання функції або коли духову шафу вимкнено.




Натисніть і утримуйте кнопку , поки на дисплеї не почне блимати значок  і «00:00».




За допомогою кнопки  або  встановіть бажаний час і

натисніть  для підтвердження.

Після того як таймер завершить зворотний відлік обраного часу, пролунає звуковий сигнал.

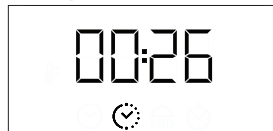
Примітки: Щоб вимкнути таймер, натискайте кнопку , поки значок  не почне блимати, потім за допомогою кнопки  скиньте час до значення «00:00».

## • ФУНКЦІЯ «DIAMOND CLEAN»

Щоб активувати функцію «Diamond Clean», налейте 200 мл питної води у нижню частину духової шафи, потім встановіть *ручку вибору* та *ручку термостату* на значок 

Увага! Положення значка не відповідає температурі у духовій шафі під час циклу очищення.

Функцію буде активовано автоматично: На дисплеї відобразатиметься час до завершення виконання функції поперемінно з написом «DC».



Зверніть увагу: Можна запрограмувати лише час завершення виконання цієї функції. Автоматично встановлюється тривалість у 35 хвилин.

## ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
Пироги з дріжджового тіста		Так	160-180	30-90	2/3 
		Так	160-180	30-90	4 1 
Пиріг із начинкою (чизкейк, штрудель, фруктовий пиріг)		Так	160-200	35-90	2 
		Так	160-200	40-90	4 2 
Печиво/тарталетки		Так	160-180	20-45	3 
		Так	150 - 170	20-45	4 2 
		Так	150 - 170	20-45	5 3 1 
Заварні тістечка		Так	180 - 210	30-40	3 
		Так	180-200	35-45	4 2 
		Так	180-200	35-45	5 3 1 
Безе		Так	90	150 - 200	3 
		Так	90	140 - 200	4 2 
		Так	90	140 - 200	5 3 1 
Піца/хліб		Так	190-250	15-50	1 / 2 
		Так	190-250	20-50	4 2 
Хліб		—	—	60	2 
Заморожена піца		Так	250	10 - 20	3 
		Так	230 - 250	10 -25	4 2 
Солоні пироги (овочевий пиріг, кіш-лорен)		Так	180-200	40-55	3 
		Так	180-200	45—60	4 2 
		Так	180-200	45—60	5 3 1 
Воловани / печиво з листкового тіста		-	190-200	20-30	3 
		—	180-190	20-40	4 2 
		—	180-190	20-40	5 3 1 
Лазанья/запіканки з макаронами/канелоні/відкриті пироги		Так	190-200	45-65	2 

ФУНКЦІЇ								
	Традиційний режим	Гриль	Турбогриль	Піца	Примусова вентиляція	Потужне готування	Автоматичне випікання хлібу	Примусова еко-вентиляція

ПРИЛАДДЯ							
	Решітка	Блюдо або деко для випікання на решітці	Піддон/деко для випікання на решітці	Піддон для збирання жиру	Піддон з 200 мл води	Деко для випікання	

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
Ягнятина/телятина/яловичина/свинина (1 кг)		Так	190-200	80-110	3
Смажена свинина зі скоринкою 2 кг		Так	180-190	110-150	2
Курятина/кролятина/качатина (1 кг)		Так	200-230	50-100	2
Індичка/гуска (3 кг)		—	190-200	100 - 160	2
Запечена риба/у пергаменті (філе, ціла)		Так	170 - 190	30 - 50	2
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)		Так	180-200	50 - 70	2
Підсмажений хліб		—	250	2 - 6	5
Рибне філе / скибки		—	230 - 250	20 - 30*	4 3
Ковбаски/кебаби/реберця/гамбургери		—	250	15 - 30*	5 4
Смажене курча 1-1,3 кг		Так	200 - 220	55 - 70**	2 1
Ростбіф із кров'ю (1 кг)		Так	200 - 210	35 - 50**	3
Нога ягняти / гомілка		Так	200 - 210	60 - 90**	3
Смажена картопля		Так	200 - 210	35 - 55**	3
Овочева запіканка		—	200 - 210	25 - 55	3
М'ясо та картопля		Так	190-200	45 - 100***	4 1
Риба й овочі		Так	180	30 - 50***	4 1
Лазанья та м'ясо		Так	200	50 - 100***	4 1
Повноцінна страва : Фруктовий пиріг (рівень 5) / лазанья (рівень 3) / м'ясо (рівень 1)		Так	180-190	40 - 120***	5 3 1
Смажене м'ясо/фаршировані шматки м'яса		—	170—180	100 - 150	2

Відображається час, який не враховує фазу попереднього підігрівання: Рекомендуємо класти їжу до духової шафи і встановлювати час готування тільки після досягнення необхідної температури.

\*Переверніть страву, коли мине половина часу приготування

\*\*Переверніть страву через дві третини часу приготування (якщо необхідно).

\*\*\*Передбачувана тривалість часу: Страви можна виймати з духової шафи через різні проміжки часу, залежно від особистого смаку.

Завантажте «Довідник із використання та догляду» з сайту [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu). У ньому ви знайдете таблицю перевірених рецептів, складену для органів сертифікації згідно зі стандартами IEC 60350-1

ФУНКЦІЇ								
	Традиційний режим	Гриль	Турбогриль	Піца	Примусова вентиляція	Потужне готування	Автоматичне випікання хлібу	Примусова еко-вентиляція
ПРИЛАДДЯ								
	Решітка	Блюдо або деко для випікання на решітці	Піддон/деко для випікання на решітці	Піддон для збирання жиру	Піддон з 200 мл води	Деко для випікання		



# ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ОЧИЩЕННЯ



Щоб отримати більше інформації, завантажте «Довідник із використання та догляду» з [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu)

**Ніколи не застосовуйте пристрої чищення паром.**

**Під час виконання будь-яких операцій використовуйте захисні рукавички.**

**Виконуйте необхідні операції, коли духова шафа холодна.**

**Від'єднайте прилад від джерела живлення.**

**Забороняється використовувати жорсткі мочалки або засоби для чищення з абразивною чи корозійною дією, оскільки вони можуть пошкодити поверхні приладу.**

## ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

- Протріть поверхні вологою тканиною з мікрОВОлокна. Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель рН-нейтрального мийного засобу. На завершення протріть сухою серветкою.
- Не користуйтеся корозійними або абразивним засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково потраплять на поверхні приладу, негайно зітріть їх вологою ганчіркою з мікрОВОлокна.

## ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

- Після кожного використання дайте духовій шафі охолонути, а потім очистіть її від будь-якого осаду чи плям від продуктів, це бажано зробити, поки вона ще тепла. Щоб висушити конденсат, який утворився внаслідок готування страв із високим вмістом води, дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім витріть

її тканиною або губкою.

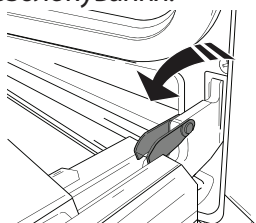
- Активуйте функцію «Diamond Clean» для оптимального очищення внутрішніх поверхонь.
- Для полегшення очищення скла дверцят можна легко зняти і потім встановити на місце.
- Очищуйте скло на дверцятах відповідним рідким мийним засобом.
- Для очищення верхньої панелі духової шафи верхній нагрівальний елемент гриля можна опустити.

## ПРИЛАДДА

Замочуйте приладдя у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно досі гаряче. Рештки їжі можна видалити за допомогою щітки або губки.

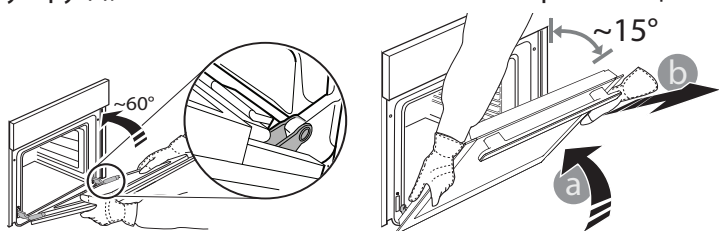
## ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

**1. Щоб зняти дверцята, повністю відчиніть їх і опустіть засувки, поки вони не будуть у положенні розблокування.**



**2. Зачиніть дверцята до упору.**

Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку. Щоб зняти дверцята, зачіняйте і водночас тягніть їх угору (а), поки вони не вивільняться із опорних місць.



Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.

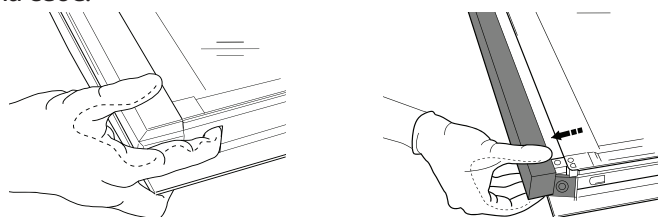
**3. Щоб встановити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель відповідно до їхніх пазів та закріпіть верхню частину у пазі.**

**4. Опустіть дверцята, а потім повністю відчиніть їх.** Опустіть засувки в початкове положення: Переконайтеся, що вони повністю опущені.

**5. Спробуйте зачинити дверцята й перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування.** Якщо це не так, знову виконайте описані вище кроки.

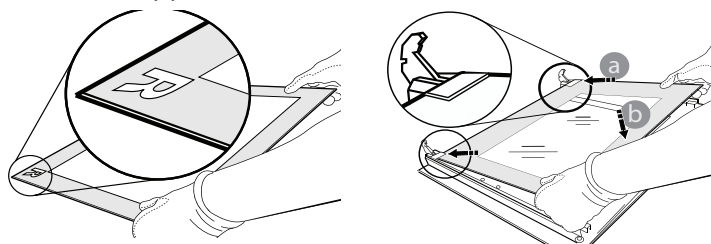
## НАТИСНІТЬ ЩОБ ОЧИСТИТИ - ОЧИЩЕННЯ СКЛА

**1. Коли знімете дверцята і покладете їх на м'яку поверхню ручкою донизу, одночасно натисніть два фіксатора і зніміть верхню кромку дверцят, потягнувши їх на себе.**



**2. Підніміть і міцно утримуйте внутрішнє скло обома руками, для очищення зніміть і покладіть його на м'яку поверхню.**

**3. Щоб правильно встановити внутрішнє скло на місце, переконайтеся, що символ «R» видно у лівому куті, а прозора поверхня (без зображень) знаходиться зверху.** Спочатку вставте довгу сторону скла, позначену символом «R» в опору (а), потім опустіть його у потрібне положення (б).



**4. Встановіть на місце верхню кромку:** Клацання свідчить про правильне встановлення. Перш ніж встановити дверцята, переконайтеся у надійності уцілювання.

# ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ



Щоб отримати більше інформації, завантажте  
«Довідник із використання та догляду» з [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu)

Проблема	Можлива причина	Рішення
Духова шафа не працює	Відключення живлення Від'єднання від електромережі	Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити чи залишилася несправність
На дисплеї відображається літера «F» і число після неї	Збій програми	Зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування і повідомте літеру або число, яке відображається після літери «F»
На дисплеї відображається нечіткий текст, здається, дисплей зламався.	Встановіть іншу мову.	Зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування клієнтів.

## КОРИСНІ ПОРАДИ



Щоб отримати більше інформації, завантажте  
«Довідник із використання та догляду» з [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu)

### ЯК ЧИТАТИ ТАБЛИЦЮ ПРИГОТУВАННЯ

У таблиці наведені найкращі функції, приладдя та рівні для приготування різних страв. Відлік часу готування починається з моменту, коли страву ставлять у духову шафу. Час прогрівання духової шафи (якщо воно потрібне) не враховується. Указані температура та час готування орієнтовні; вони залежать від кількості продуктів і типу приладдя, що використовується. Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страва не достатньо готова, перейдіть до більших значень. Використовуйте приладдя з комплекту й надавайте перевагу металевим формам для випічки та листам темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та приладдям із пірексу або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою.

### ГОТУВАННЯ РІЗНИХ СТРАВ ОДНОЧАСНО

Функція «Примусова вентиляція» дозволяє одночасно готувати різні справи (наприклад, рибу й овочі) на різних полицях.

Витягніть із духової шафи страву, якій потрібно менше часу для приготування, і залиште в ній страву, яка готується довше.

### ФУНКЦІЯ АВТОМАТИЧНОГО ВИПІКАННЯ ХЛІБУ

Для досягнення найкращих результатів слід точно дотримуватися інструкцій, використовуючи наступний рецепт для замішування 1000 г тіста: 600 г борошна, 360 г води, 11 г солі, 25 г свіжих дріжджів (або дві пачки порошкових дріжджів).

Для оптимального піднімання тіста зачекайте близько 90 хвилин при кімнатній температурі або 60 хвилин, якщо воно знаходиться у духовці, використовуючи функцію «Доведення тіста».

Покладіть тісто до (холодної) духової шафи, залийте 100 куб. см холодної питної води на її дно і активуйте функцію «Автоматичне випікання хлібу». Після готування залишіть тісто стояти на решітці до повного охолодження.

### ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Повні технічні характеристики виробу, які включають показники енергоефективності духової шафи, можна завантажити з нашого веб-сайту [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu)

### ЯК ОТРИМАТИ «ДОВІДНИК ІЗ ВИКОРИСТАННЯ ТА ДОГЛЯДУ»

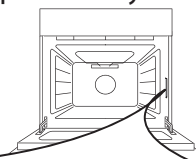
> Завантажте «Довідник із використання та догляду» з нашого веб-сайту <http://www.hotpoint.eu> (можна скористатися QR-кодом) із зазначенням коду виробу.



> Або зверніться до нашої служби післяпродажного обслуговування

### ЗВЕРНЕННЯ ДО СЛУЖБИ ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ КЛІЄНТІВ

Контактну інформацію можна знайти в гарантійному керівництві. Звертаючись до служби післяпродажного обслуговування, повідомте коди, зазначені на ідентифікаційній таблиці вашого виробу.





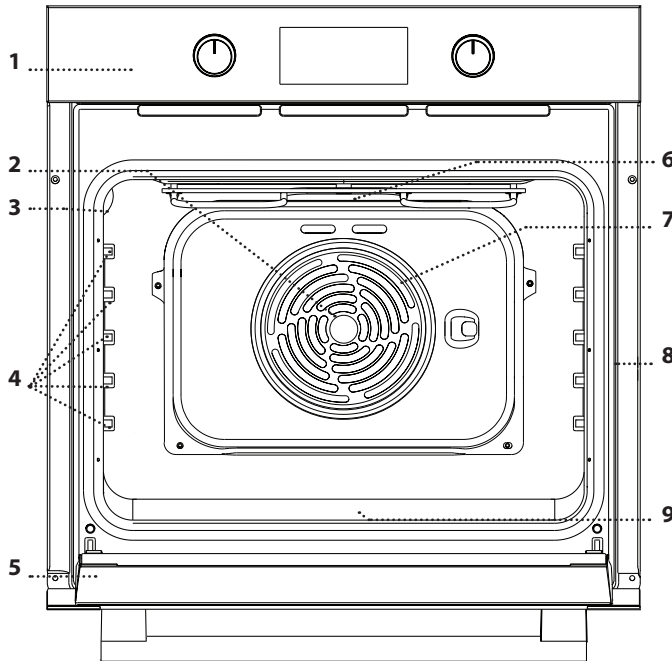
**GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO HOTPOINT-ARISTON**

Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)



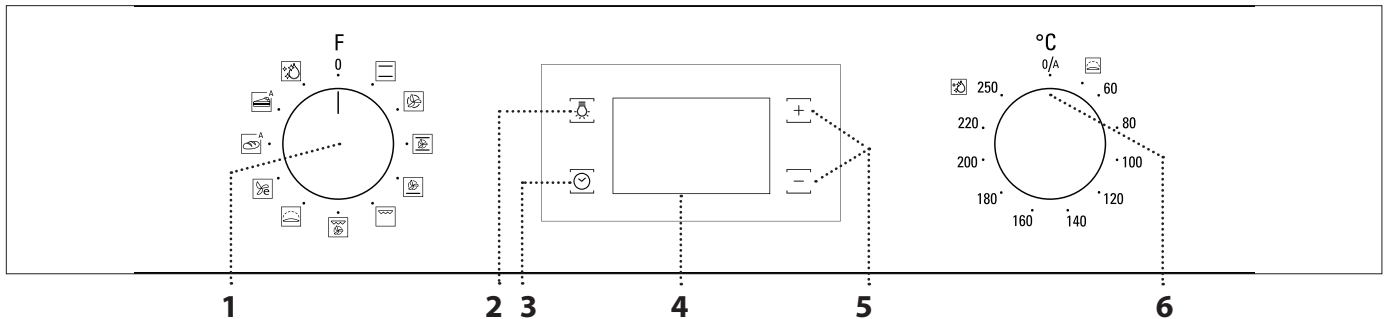
Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.

# DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



- 1. Panel de control
- 2. Ventilador
- 3. Luz
- 4. Guías para los estantes (el nivel está indicado en la pared del compartimento de cocción)
- 5. Puerta
- 6. Resistencia superior / grill
- 7. Resistencia circular (no visible)
- 8. Placa de características (no debe retirarse)
- 9. Resistencia inferior (no visible)

## PANEL DE CONTROL



### 1. SELECTOR

Para encender el horno seleccionando una función. Póngalo en la posición 0 para apagar el horno.

### 2. LUZ

Una vez apagado el horno, pulse para apagar o encender la bombilla del compartimento del horno.

### 3. AJUSTE DE LA HORA

Para acceder a las configuraciones del tiempo de cocción, inicio diferido y temporizador. Para ver la hora cuando el horno está apagado.

### 4. PANTALLA

### 5. BOTONES DE REGULACIÓN

Para cambiar la configuración del tiempo de cocción.

### 6. SELECTOR DEL TERMOSTATO

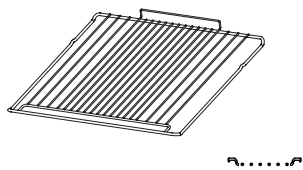
Gire para seleccionar la temperatura deseada cuando active las funciones manuales. Las funciones automáticas utilizan 0/A.

# ACCESORIOS

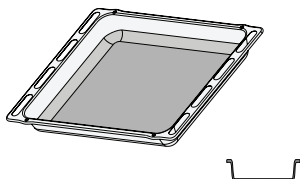


Para más información, descargue la Guía de uso y cuidado de [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

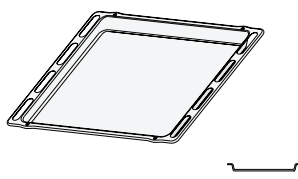
## REJILLA



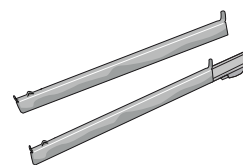
## BANDEJA DE GOTEO



## BANDEJA DE HORNEAR



## GUÍAS DESLIZANTES



El número de accesorios puede variar de un modelo a otro. Se pueden comprar otros accesorios por separado a través del Servicio Postventa.

## INTRODUCCIÓN DE LA PARRILLA Y OTROS ACCESORIOS

. En primer lugar, introduzca la rejilla en el nivel necesario sujetándola ligeramente inclinada hacia arriba y descansando la parte trasera elevada (apuntando hacia arriba). Luego deslícela horizontalmente por la guía lo más que pueda.

. Los demás accesorios, como la grasera y la bandeja pastelera, se introducen horizontalmente deslizándolos por las guías.

# FUNCIONES



Para más información, descargue la Guía de uso y cuidado de [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

### CONVENCIONAL\*

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un nivel.

### AIRE FORZADO

Para cocinar diferentes tipos de alimentos que requieran la misma temperatura de cocción en diferentes estantes (máximo tres) al mismo tiempo. Esta función puede utilizarse para cocinar diferentes alimentos sin que se mezclen los olores.

### MAXI COOKING

Para cocinar piezas de carne de gran tamaño (más de 2,5 kg). Le recomendamos darle la vuelta a la carne durante la cocción para que los dos lados se doren uniformemente. También le recomendamos rociar las piezas de carne de vez en cuando para que no se seque demasiado.

### PIZZA

Para cocinar distintos tipos y formatos de pan y pizza. Es recomendable cambiar la posición de las bandejas pasteleras a medio proceso de cocción.

### GRILL

Para asar filetes, pinchos morunos y salchichas, cocinar verduras gratinadas o tostar pan. Cuando ase carne, le recomendamos colocar la grasera debajo para recoger los jugos de cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 200 ml de agua potable.


### TURBO GRILL

Para asar grandes piezas de carne (pierna de cordero, rosbif, pollo). Le recomendamos utilizar la grasera para recoger los jugos de la cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 200 ml de agua potable.


### FERMENTAR MASAS

Para hacer que las masas dulces o saladas fermenten bien. Para garantizar la calidad del leudado, no active la función si el horno está caliente después de un ciclo de cocción.

### ECO AIRE FORZADO\*

Para cocinar piezas de carne asadas y carnes rellenas en un solo estante. Para evitar que los alimentos se resequen, el aire circula de manera suave e intermitente. Cuando se utiliza la función ECO, la luz permanece apagada durante la cocción pero se puede volver a encender momentáneamente pulsando .

### PAN AUTO

Esta función selecciona automáticamente la temperatura y el tiempo de cocción ideales para el pan. Para obtener mejores resultados, siga la receta . Active la función con el horno frío.

### PASTELERÍA AUTO

Esta función selecciona automáticamente la temperatura y el tiempo de cocción ideales para pasteles. Active la función con el horno frío.

### DIAMOND CLEAN

La acción del vapor liberado durante este ciclo especial de limpieza a baja temperatura permite eliminar la suciedad y los residuos de alimentos con facilidad. Vierta 200 ml de agua potable en el fondo del horno y active la función únicamente cuando el horno esté frío.

\* Función utilizada como referencia para la declaración de eficiencia energética de conformidad con la normativa (EU) No. 65/2014



# Hotpoint

ARISTON










## PRIMER USO

### 1. AJUSTE DE LA HORA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que ajustar la hora: pulse  hasta que el icono  y los dos dígitos de la hora empiecen a parpadear en la pantalla.



Utilice  o  para ajustar la hora y pulse  para confirmar. Los dos dígitos de los minutos empezarán a parpadear. Utilice  o  para ajustar los minutos y pulse  para confirmar.

Nota: Si el icono  parpadea, por ejemplo después de un corte de corriente muy largo, será necesario volver a ajustar la hora.

### 2. CÓMO RECALENTAR 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 250 °C durante aproximadamente una hora utilizando preferiblemente la función de «Maxi cooking». Durante este tiempo, el horno debe permanecer vacío. 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 seleccionar una función, gire el *selector* hasta el símbolo de la función deseada: la pantalla se encenderá y se oirá una señal.



### 2.. ACTIVAR UNA FUNCIÓN

#### MANUAL

Para iniciar la función seleccionada, gire el *selector del termostato* hasta la temperatura deseada.



Nota: Puede cambiar la función durante la cocción girando el *selector* o ajustar la temperatura girando el *selector del termostato*. La función sólo se iniciará si el selector del termostato está a 0 °C. Puede programar el tiempo de cocción, el tiempo de finalización de la cocción (solo si selecciona un tiempo de cocción) y un temporizador.

#### AUTOMÁTICO

Para iniciar la función automática seleccionada («Pan» o «Pastelería»), mantenga el *selector del termostato* en la posición de funciones automáticas (0/A). Para finalizar la cocción, gire el *selector* a la posición 0.


Nota: Puede configurar el tiempo de finalización de la cocción y el temporizador.


#### FERMENTAR MASA

Para activar la función «Leudado», gire el *selector del termostato* al símbolo correspondiente; si el horno está programado con una temperatura diferente, la función no se activará.

Nota: Puede programar el tiempo de cocción, el tiempo de finalización de la cocción (solo si selecciona un tiempo de cocción) y un temporizador.

### 3. PRECALENTANDO

Una vez iniciada la función, una señal acústica y un icono parpadeando  en la pantalla le indicarán que la fase de precalentamiento se ha activado.



Cuando el precalentamiento haya terminado, sonará una señal acústica y el icono fijo  en la pantalla le indicará que el horno ha alcanzado la temperatura programada: en ese momento, coloque los alimentos dentro y proceda con la cocción.

Nota: Colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado el precalentamiento puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción.




### . PROGRAMACIÓN DE LA COCCIÓN

Antes de proceder con la cocción programada deberá seleccionar una función.




#### DURACIÓN

Mantenga pulsado  hasta que el icono  y "00:00" empiecen a parpadear en la pantalla.



Utilice  o  para configurar el tiempo de cocción deseado y después pulse  para confirmar.

Active la función girando el *selector del termostato* a la temperatura que desee: Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la cocción ha terminado.

Notas: Para cancelar el tiempo de cocción que ha programado, mantenga pulsado  hasta que el icono  empiece a parpadear en la pantalla, luego utilice  para poner el tiempo de cocción en "00:00".



Este tiempo de cocción incluye una fase de precalentamiento.

# Hotpoint




ARISTON

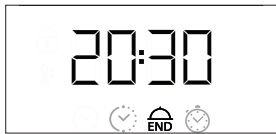


## SELECCIONAR LA HORA DE FINALIZACIÓN DE LA COCCIÓN / INICIO DIFERIDO

Una vez programado el tiempo de cocción, se puede retrasar el inicio de la función programando su hora de finalización: pulse  hasta que el icono  y la hora actual parpadeen en la pantalla.



Utilice  o  para ajustar el tiempo deseado de finalización de cocción y pulse  para confirmar. Active la función girando el *selector del termostato* a la temperatura que desee: la función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine a la hora programada.



Observaciones: Para cancelar la configuración, apague el horno girando el **selector** hasta la posición « 0 ».

Observaciones: La función de inicio retardado no está disponible para las funciones Grill y Turbo Grill.

## FINAL DE COCCIÓN

Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la función ha terminado.





Gire el *selector* para seleccionar una función diferente o a la posición " 0 " para apagar el horno.




Nota: Si el temporizador está activo, la pantalla mostrará alternativamente "END" y el tiempo restante.




## . AJUSTE DEL TEMPORIZADOR

Esta opción no interrumpe ni programa la cocción, pero le permite utilizar la pantalla como un temporizador, ya sea que haya una función activa o que el horno esté apagado.


Mantenga pulsado  hasta que el icono  y "00:00" empiecen a parpadear en la pantalla.



Utilice  o  para establecer el tiempo que desee y pulse  para confirmar. Una vez que haya finalizado la cuenta atrás sonará una señal acústica.

Notas: Para cancelar el temporizador, mantenga pulsado  hasta que el icono  empiece a parpadear y después use  para reconfigurar el tiempo a "00:00".

## . FUNCIÓN DIAMOND CLEAN

Para activar la función de limpieza «Diamond Clean», vierta 200 ml de agua potable en la base del horno, después gire el *selector* y el *selector del termostato* hasta el icono .

Nota: La posición del icono no se corresponde con la temperatura alcanzada durante el ciclo de limpieza.

La función se activará automáticamente: la pantalla mostrará el tiempo restante alternado con el mensaje «DC».



Nota: Solo se puede programar la hora de finalización de esta función. La duración se programa automáticamente en 35 minutos.

# Hotpoint

ARISTON

# TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS
<b>Tartas esponjosas</b>		Sí	160-180	30-90	2/3
		Sí	160-180	30-90	4  1
<b>Biscocho relleno</b> (tarta de queso, pastel de hojaldre relleno, tarta de frutas)		Sí	160-200	35-90	2
		Sí	160-200	40-90	4  2
<b>Biscuits / tartaletas</b>		Sí	160-180	20-45	3
		Sí	150 - 170	20-45	4  2
		Sí	150 - 170	20-45	5  3  1
<b>Lionesas</b>		Sí	180 - 210	30-40	3
		Sí	180 - 200	35 - 45	4  2
		Sí	180 - 200	35 - 45	5  3  1
<b>Merengues</b>		Sí	90	150-200	3
		Sí	90	140 - 200	4  2
		Sí	90	140 - 200	5  3  1
<b>Pizza/pan</b>		Sí	190 - 250	15-50	1 / 2
		Sí	190 - 250	20 - 50	4  2
<b>Pan</b>		-	-	60	2
<b>Pizza congelada</b>		Sí	250	10 - 20	3
		Sí	230 - 250	10 - 25	4  2
<b>Tartas saladas</b> (tarta de verdura, quiche)		Sí	180 - 200	40 - 55	3
		Sí	180 - 200	45 - 60	4  2
		Sí	180 - 200	45 - 60	5  3  1
<b>Volovanes/hojaldres</b>		-	190-200	20 - 30	3
		-	180-190	20 - 40	4  2
		-	180-190	20 - 40	5  3  1

FUNCIONES								
	Convencional	Parrilla	Turbo Grill	Pizza	Aire Forzado	Maxi Cooking	Pan automático	Eco aire forzado

ACCESORIOS						
	Rejilla	Fuente para horno o bandeja pastelera sobre la rejilla	Grasera/bandeja para hornear sobre la rejilla	Bandeja de goteo	Grasera con 200 ml de agua	Bandeja de hornear

## Hotpoint

ARISTON

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS
Lasaña/pasta al horno/canelones/budines		Sí	190-200	45-65	2
Cordero/ternera/buey/cerdo 1 kg		Sí	190-200	80-110	3
Cerdo asado con piel 2 kg		Sí	180-190	110-150	2
Pollo/conejo/pato 1 kg		Sí	200 - 230	50 - 100	2
Pavo/oca 3 kg		-	190-200	100 - 160	2
Pescado al horno/en papillote (lomos, entero)		Sí	170 - 190	30 - 50	2
Hortalizas rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	180 - 200	50 - 70	2
Pan tostado		-	250	2 - 6	5
Filetes de pescado/porciones		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Salchichas, pinchos morunos, costillas, hamburguesas		-	250	15 - 30*	5 4
Pollo asado 1-1,3 kg		Sí	200 - 220	55 - 70**	2 1
Rosbif poco hecho 1 kg		Sí	200 - 210	35 - 50**	3
Pierna o jarrete de cordero		Sí	200 - 210	60 - 90**	3
Patatas asadas		Sí	200 - 210	35 - 55**	3
Verduras gratinadas		-	200 - 210	25-55	3
Carnes y patatas		Sí	190-200	45 - 100***	4 1
Pescados y verduras		Sí	180	30 - 50***	4 1
Lasañas y carnes		Sí	200	50 - 100***	4 1
Menú completo: Tarta de fruta (nivel 5)/lasaña (nivel 3)/carne (nivel 1)		Sí	180-190	40 - 120***	5 3 1
Carne asada / carne rellena asada		-	170 - 180	100-150	2

El tiempo indicado no incluye la fase de precalentamiento: recomendamos colocar los alimentos en el horno y ajustar el tiempo de cocción una vez alcanzada la temperatura deseada.

\* Dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción

\*\* Darle la vuelta al alimento en el segundo tercio de la cocción (si fuera necesario).

\*\*\* Tiempo de cocción estimado: los platos se pueden extraer del horno antes o después según los gustos personales.

Descargue la Guía de uso y cuidado de [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu) donde encontrará la tabla de las recetas probadas, cumplimentada por los órganos de certificación de conformidad con la norma IEC 60350-1.

FUNCIÓNES								
	Convencional	Parrilla	Turbo Grill	Pizza	Aire Forzado	Maxi Cooking	Pan automático	Eco aire forzado
ACCESORIOS								
	Rejilla	Fuente para horno o bandeja pastelera sobre la rejilla	Graspera/bandeja para hornear sobre la rejilla	Bandeja de goteo	Graspera con 200 ml de agua	Bandeja de hornear		

# Hotpoint

ARISTON

# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



Para más información, descargue la Guía de uso y cuidado de [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu)

**No utilice aparatos de limpieza al vapor.**

**Utilice guantes de protección durante todas las operaciones.**

**Lleve a cabo las operaciones necesarias con el horno frío.**

**Desconecte el aparato de la red eléctrica.**

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

## SUPERFICIES EXTERIORES

Limpie las superficies con un paño húmedo de microfibra. Si están muy sucias, añada unas gotas de detergente neutro al agua. Seque con un paño seco. No utilice detergentes corrosivos ni abrasivos. Si uno de esos productos entra accidentalmente en contacto con la superficie del aparato, límpielo de inmediato con un paño húmedo de microfibra.

## SUPERFICIES INTERIORES

Después de cada uso deje que el horno se enfríe y, a continuación, límpielo, preferiblemente cuando aún esté tibio, para quitar los restos o las manchas causadas por los residuos de los alimentos. Para secar la condensación que se haya podido formar debido a la cocción de alimentos con un alto contenido en agua, deje que el horno se enfríe por completo y límpielo con un paño o esponja.

Active la función "Diamond Clean" para unos resultados de limpieza óptimos de las superficies internas. La puerta se extrae y se vuelve a montar fácilmente para facilitar la limpieza del cristal .

Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.

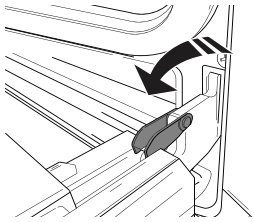
La resistencia superior del grill se puede bajar para limpiar el panel superior del horno .

## ACCESORIOS

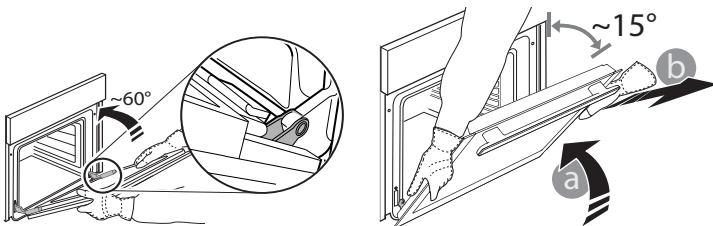
Después del uso sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilice guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

## CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LA PUERTA

**1.** Para quitar la puerta, ábrala por completo y baje los pestillos hasta que estén en posición desbloqueada.



**2.** Cierre la puerta tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos – no la sujete por el asa. Simplemente extraiga la puerta cerrándola mientras tira de ella hacia arriba (a) hasta que salga de su alojamiento (b).



Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.

**3.** Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las ranuras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

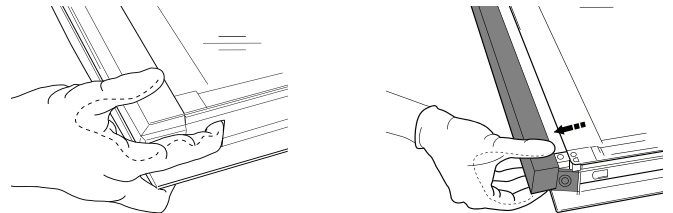
**4.** Baje la puerta y ábrala por completo. Baje los pestillos hasta su posición original: asegúrese de haberlos bajado por completo.

**5.** Intente cerrar la puerta y compruebe que está alineada con el panel de control. Si no lo está, repita los pasos de arriba.

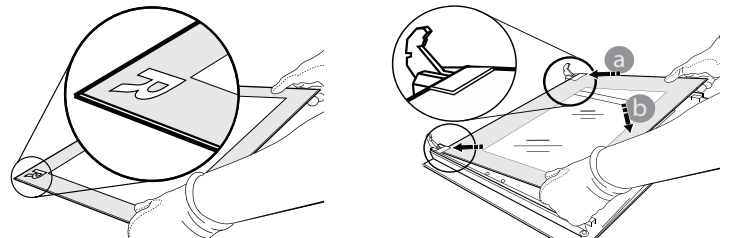
## CLICK TO CLEAN - LIMPIEZA DEL CRISTAL

**1.** Después de quitar la puerta y apoyarla sobre una superficie blanda con el tirador hacia abajo, presione simultáneamente los dos clips de sujeción y retire el borde superior de la puerta tirando de él hacia usted.

**2.** Sujete los cristales interiores firmemente con las dos manos, extráigalos y colóquelos sobre una superficie blanda antes de limpiarlos.



**3.** Para volver a colocar los cristales interiores correctamente, asegúrese de que «R» se pueda leer en la esquina izquierda y la superficie lisa (no impresa) esté cara arriba. Primero introduzca el lado largo del cristal marcado con una «R» en los soportes (a) y después bájelos hasta su posición (b).



**4.** Vuelva a colocar la parte superior: un clic indicará la posición correcta. Asegúrese de que el precinto esté asegurado antes de volver a montar la puerta.

# Hotpoint

ARISTON

# RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS



Para más información, descargue la Guía de uso y cuidado de [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona	Corte de suministro Desconexión de la red eléctrica	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema
En la pantalla aparecerá la letra «F» seguida de un número	Problema de software	Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique la letra o número que aparece después de la letra «F»

## CONSEJOS ÚTILES



Para más información, descargue la Guía de uso y cuidado de [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

### CÓMO UTILIZAR LA TABLA DE COCCIÓN

La tabla indica la mejor función, accesorios y nivel para cocinar los diferentes tipos de alimentos. Los tiempos de cocción inician en el momento en que se coloca el alimento en el horno, excluyendo el precalentado (cuando sea necesario). Las temperaturas y los tiempos de cocción son orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado. En principio, aplique los valores de ajuste recomendados más bajos y, si la cocción no es suficiente, aumentelos. Utilice los accesorios suministrados y, si es posible, moldes y bandejas metálicas de color oscuro. También puede utilizar recipientes y accesorios tipo pírex o de cerámica, aunque deberá tener en cuenta que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores.

### COCCIÓN DE VARIOS ALIMENTOS A LA VEZ

La función «Aire forzado» le permite cocinar diferentes alimentos (pescado y verduras) en diferentes niveles al mismo tiempo. Retire del horno los alimentos que requieran menor tiempo de cocción y deje los que necesiten una cocción más prolongada.

### FUNCIÓN PAN AUTOMÁTICO

Para obtener los mejores resultados, siga atentamente las instrucciones, utilizando la receta para una masa de 1000 g: 600 g de harina, 360 g de agua, 11 g de sal, 25 g de levadura fresca (o dos paquetes de levadura en polvo).

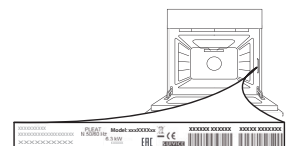
Para un leudado óptimo, deje unos 90 minutos a temperatura ambiente o 60 minutos en el horno usando la función de «Leudado».

Ponga la masa en el horno (frío), vierta 100 cc de agua potable fría en el fondo del horno y active la función «Pan Automático». Después de cocerlo, deje el pan una rejilla hasta que se haya enfriado por completo.



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

- Visitando nuestra página web [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)
- Usando el código QR
- 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.



# Hotpoint

ARISTON





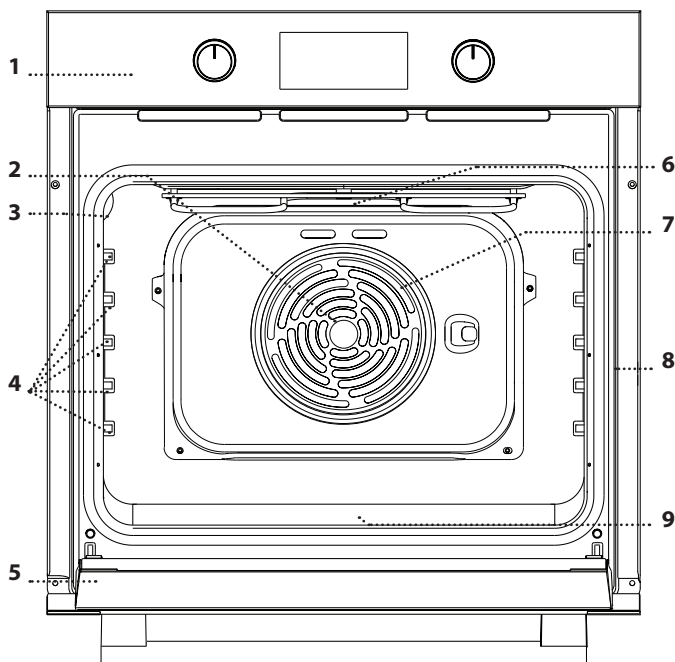
**OBRIGADO POR TER ADQUIRIDO UM PRODUTO HOTPOINT-ARISTON**

Para beneficiar de uma assistência mais completa, registre o seu produto em [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)



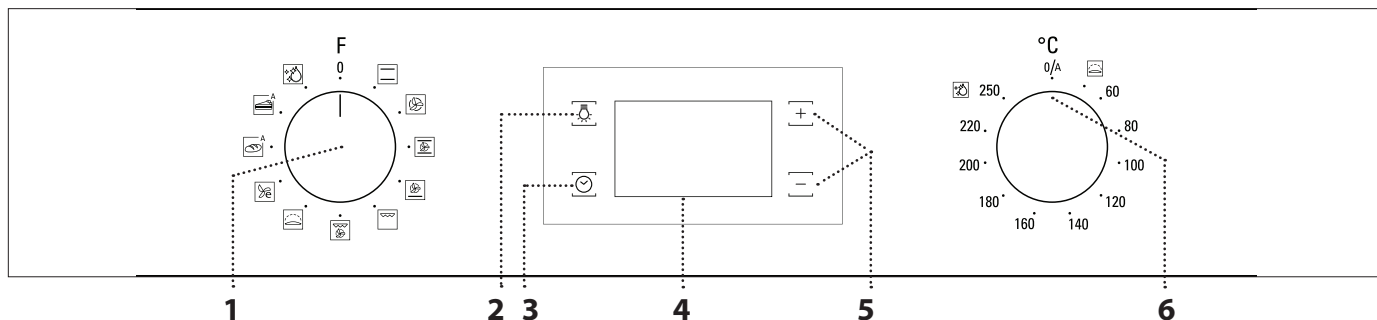
Leia as instruções de segurança com atenção antes de usar o aparelho.

# DESCRIÇÃO DO PRODUTO



- 1. Painel de controlo
- 2. Ventoinha
- 3. Lâmpada
- 4. Guias de nível  
(o nível está indicado na parede do compartimento de cozedura)
- 5. Porta
- 6. Resistência superior/grill
- 7. Resistência circular  
(invisível)
- 8. Placa de identificação  
(não remover)
- 9. Resistência inferior  
(não visível)

## PAINEL DE COMANDOS



### 1. BOTÃO SELETOR

Para ligar o forno selecionando uma função.  
Para desligar o forno, rode o botão para a posição 0.

### 2. LUZ

Com o forno ligado, prima o botão para desligar a lâmpada do compartimento do forno.

### 3. ACERTAR A HORA

Para aceder às definições do tempo de cozedura, de início diferido e do temporizador. Para apresentar o tempo em que o forno está desligado.

### 4. VISOR

### 5. BOTÕES DE AJUSTE

Para aceder às definições do tempo de cozedura.

### 6. BOTÃO DO TERMÓSTATO

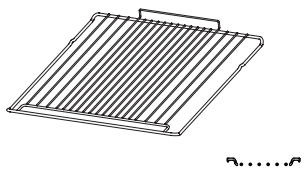
Rode o botão para selecionar a temperatura pretendida ao ativar as funções manuais. As funções automáticas utilizam 0/A.

# ACESSÓRIOS

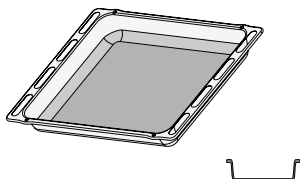


Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do website [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) para obter mais informações

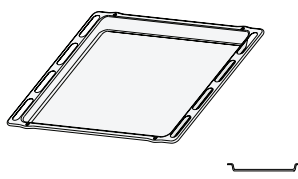
## GRELHA



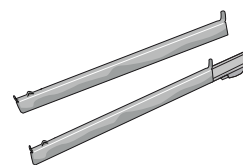
## TABULEIRO COLETOR



## TABULEIRO PARA ASSAR



## CORREDIÇAS



O número de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido. Pode adquirir separadamente outros acessórios no Serviço Pós-venda.

## INTRODUZIR GRELHAS E OUTROS ACESSÓRIOS

. Insira a grelha metálica no nível pretendido, segurando-a e inclinando-a ligeiramente para cima; em seguida, pouse a parte traseira levantada (apontando para cima) primeiro. Faça-a deslizar na horizontal pelas guias de nível tanto quanto possível.

. Outros acessórios, como o tabuleiro coletor e o tabuleiro para pastelaria devem ser introduzidos horizontalmente, fazendo-os deslizar pelas guias.

# FUNÇÕES



Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do website [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) para obter mais informações

### CONVENCIONAL\*

Para cozinhar qualquer tipo de alimento utilizando apenas um nível.

### AR FORÇADO

Para cozinhar diferentes alimentos, que exijam a mesma temperatura de cozedura, em diferentes níveis (três, no máximo) e em simultâneo. Esta função permite cozinhar alimentos diferentes sem transmitir odores de uns alimentos para os outros.

### MAXI COZEDURA

Para cozinhar pedaços grandes de carne (acima de 2,5 kg). Recomendamos que vire a carne durante a cozedura, para assegurar que fica uniformemente dourada de ambos os lados. Também recomendamos que regue a carne esporadicamente, para evitar que fique excessivamente seca.

### PIZZA

Para cozinhar diferentes tipos e formatos de pão e pizza. Recomendamos que troque a posição dos tabuleiros de assar a meio do processo de cozedura.

### GRILL

Para grelhar bifés, espetadas, salsichas, gratinar legumes ou tostar pão. Ao grelhar carne, recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 200 ml de água potável.


### TURBO GRILL

Para assar peças de carne grandes (pernil, rosbife, frango). Recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 200 ml de água potável.


### LEVEDURA

Para ajudar a uma levedação eficaz de massas doces ou salgadas. Para manter a qualidade da levedação, não ativar a função se o forno ainda estiver quente após um ciclo de cozedura.

### AR FORÇADO ECO\*

Para assar peças de carne/peças de carne recheadas num único nível. Evita-se que os alimentos sequem excessivamente, através de uma circulação de ar suave e intermitente. Quando esta função está a ser utilizada, a luz mantém-se apagada ao longo da cozedura, mas pode acender-se temporariamente, premindo .

### PÃO AUTO

Esta função seleciona automaticamente a temperatura ideal e o tempo de cozedura para pães. Para obter os melhores resultados possíveis, siga cuidadosamente a receita . Ative esta função apenas quando o forno estiver frio.

### PASTELARIA AUTO

Esta função seleciona automaticamente a temperatura ideal e o tempo de cozedura para bolos. Ative esta função apenas quando o forno estiver frio.

### DIAMOND CLEAN

A ação do vapor libertado durante este ciclo de limpeza a baixa temperatura especial permite a fácil remoção de resíduos de sujidade de comida. Verta 200 ml de água na parte inferior da cavidade e ative a função quando o forno estiver frio.



\* Função utilizada como referência para a declaração de eficiência energética, de acordo com o Regulamento (UE) n.º 65/2014

# Hotpoint







ARISTON


# PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DO APARELHO

## 1. AJUSTE DA HORA

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de definir a hora: prima  até que o ícone  e os dois dígitos da hora comecem a piscar no visor.



Utilize  ou  para acertar a hora e prima  para confirmar. Os dois dígitos dos minutos começam a piscar. Utilize  ou  para definir os minutos e prima  para confirmar.

Nota: Quando o ícone  está a piscar, por exemplo, durante cortes de energia prolongados, é necessário acertar a hora.

## 2. AQUECER O FORNO

Um forno novo pode libertar odores residuais, resultantes do processo de fabrico: isto é perfeitamente normal. Assim, antes de começar a cozinhar alimentos, recomendamos que aqueça o forno, vazio, para eliminar eventuais odores. Remova do forno qualquer elemento de proteção em cartão ou película transparente e retire quaisquer acessórios do respetivo interior.

Aqueça o forno a 250 °C durante cerca de uma hora, utilizando preferencialmente a função "Maxi Cozedura". Durante este período de tempo, o forno deverá estar vazio. Siga as instruções para programar corretamente a função.

Nota: É aconselhável arejar a cozinha após a primeira utilização do aparelho.

# UTILIZAÇÃO DIÁRIA

## 1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

Para selecionar uma função, rode o *botão selector* para o símbolo da função que pretende selecionar: o visor acende-se e ouve-se um sinal sonoro.



## 2. ATIVAR UMA FUNÇÃO

### MANUAL

Para iniciar a função selecionada, rode o *botão do termóstato* para definir a temperatura requerida.



Nota: Durante a cozedura é possível e alterar a função rodando o *botão selector* ou regular a temperatura rodando o *botão do termóstato*. A função só é iniciada se o botão do termóstato estiver na posição 0 °C. Pode definir o tempo de cozedura, o tempo de fim da cozedura (apenas se selecionar um tempo de cozedura) e um temporizador.

### AUTOMÁTICA

Para iniciar a função automática selecionada ("Pão" ou "Pastelaria"), mantenha o *botão do termóstato* na posição correspondente às funções automáticas (0/A). Para terminar a cozedura, rode o *botão selector* para a posição 0.


Nota: Pode definir o tempo de cozedura e o temporizador.


### LEVEDURA

Para dar início à função "Levedação", rode o *botão do termóstato* até ao ícone relevante; Se o forno tiver uma temperatura diferente definida, a função não será iniciada.

Nota: Pode definir o tempo de cozedura, o tempo de fim da cozedura (apenas se selecionar um tempo de cozedura) e um temporizador.

## 3. PRAAQUECIMENTO

Uma vez iniciada a função, é emitido um sinal sonoro e o ícone  a piscar no visor indica que a fase de preaquecimento foi ativada.



Terminada a fase de preaquecimento, é emitido um sinal sonoro e o ícone  fixo no visor indicam que o forno atingiu a temperatura definida: nessa altura, coloque os alimentos no interior do forno e dê início à cozedura.

Nota: Colocar os alimentos no forno antes de o preaquecimento estar concluído pode ter um efeito adverso no resultado final da cozedura.




## . PROGRAMAR A COZEDURA




É necessário selecionar uma função antes de programar a cozedura.

### DURAÇÃO

Mantenha o ícone  premido até que o ícone  e a indicação "00:00" comece a piscar no visor.



Utilize  ou  para definir o tempo de cozedura pretendido e, em seguida, prima  para confirmar. Ative a função rodando o *botão do termóstato* para a temperatura requerida: é emitido um sinal sonoro e o visor indica que a cozedura está concluída.



Notas: Para cancelar o tempo de cozedura definido, mantenha premido o botão  até que o ícone  comece a piscar no visor e, em seguida, prima  para repor o tempo de cozedura para "00:00".

Este tempo de cozedura inclui uma fase de preaquecimento.




# Hotpoint

ARISTON

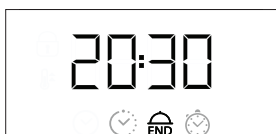
## PROGRAMAR O TEMPO DE FIM/INÍCIO DIFERIDO DA COZEDURA

Após definir um tempo de cozedura, o início da função pode ser diferido, programando o tempo de fim: prima  até que o ícone  e a hora atual comecem a piscar no visor.



Utilize  ou  para definir o tempo de fim da cozedura pretendido e, em seguida, prima  para confirmar.

Ative a função rodando o *botão do termóstato* para a temperatura requerida: a função irá permanecer em pausa até ser iniciada automaticamente após o período de tempo calculado para concluir a cozedura à hora programada.

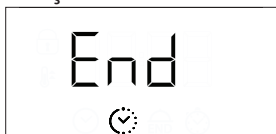


Notas: Para cancelar a definição, desligue o forno rodando o **botão seletor** para a posição **0**.

Notas: A funcionalidade de atraso de arranque não está disponível para as funções Grill e Turbo Grill.

## FIM DA COZEDURA

É emitido um sinal sonoro e o visor indica que a função está concluída.





Rode o *botão seletor* para selecionar uma outra função ou para a posição "0" para desligar o forno.




Nota: Caso o temporizador esteja ativado, o visor indica a mensagem "END" alternada com o tempo restante.

## PROGRAMAR O TEMPORIZADOR




Esta opção não interrompe, nem programa a cozedura mas permite-lhe utilizar o visor como temporizador, quer enquanto uma função está ativada, quer quando o forno está desligado.

Mantenha o ícone  premido até que o ícone  e a indicação "00:00" comece a piscar no visor.




Utilize  ou  para definir o tempo pretendido e prima  para confirmar.

Quando o temporizador terminar a contagem decrescente do tempo programado, ouvir-se-á um sinal sonoro.

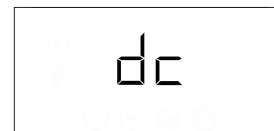
Notas: Para cancelar o temporizador, mantenha premido o botão  até que o ícone  comece a piscar e, em seguida, utilize  para repor o tempo para "00:00".

## . FUNÇÃO DIAMOND CLEAN

Para ativar a função "Diamond Clean", verta 200 ml de água potável no fundo do forno e, em seguida, rode o *botão seletor* e o *botão do termóstato* para o ícone .

Nota: A posição do ícone não corresponde à temperatura atingida durante o ciclo de limpeza.

A função é ativada automaticamente: o visor apresenta o tempo restante até ao final da cozedura alternado com a mensagem "DC".






































































Nota: É possível programar o tempo de fim desta função. A duração está predefinida automaticamente para 35 minutos.







# Hotpoint

ARISTON

# TABELA DE COZEDURA

RECEITA	FUNÇÃO	PREAQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
<b>Bolos com levedura</b>		Sim	160-180	30-90	2/3 
		Sim	160-180	30-90	4  1 
<b>Bolo recheado</b> (cheesecake, strudel, tarte de frutas)		Sim	160-200	35-90	2 
		Sim	160-200	40-90	4  2 
<b>Biscoitos/queques</b>		Sim	160-180	20-45	3 
		Sim	150 - 170	20-45	4  2 
		Sim	150 - 170	20-45	5  3  1 
<b>Massa "choux"</b>		Sim	180 - 210	30-40	3 
		Sim	180-200	35-45	4  2 
		Sim	180-200	35-45	5  3  1 
<b>Merengues</b>		Sim	90	150 - 200	3 
		Sim	90	140 - 200	4  2 
		Sim	90	140 - 200	5  3  1 
<b>Pizza/Pão</b>		Sim	190-250	15-50	1 / 2 
		Sim	190-250	20-50	4  2 
<b>Pão</b>		-	-	60	2 
<b>Pizza congelada</b>		Sim	250	10 - 20	3 
		Sim	230 - 250	10 -25	4  2 
<b>Bolos salgados</b> (tarte de legumes, quiche)		Sim	180-200	40-55	3 
		Sim	180-200	45 - 60	4  2 
		Sim	180-200	45 - 60	5  3  1 
<b>Vol-au-vents/salgadinhos de massa folhada</b>		—	190-200	20-30	3 
		—	180-190	20-40	4  2 
		—	180-190	20-40	5  3  1 





















FUNÇÕES								
	Convencional	Grill	Turbo Grill	Pizza	Ar forçado	Maxi Cooking	Pão Auto	Eco Ar Forçado

ACESSÓRIOS						
	Grelha	Plato ou tabuleiro para assar na grelha metálica	Tabuleiro coletor/ tabuleiro para assar ou grelha	Tabuleiro coletor	Tabuleiro coletor com 200 ml de água	Tabuleiro para assar

## Hotpoint

ARISTON



RECEITA	FUNÇÃO	PREAQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Lasanha/massa ao forno/ canelones/flans		Sim	190-200	45-65	2
Borrego/vitela/ vaca/porco 1 kg		Sim	190-200	80-110	3
Lombo assado estaladiço 2 kg		Sim	180-190	110-150	2
Frango / coelho / pato 1 kg		Sim	200-230	50-100	2
Peru/ganso 3 kg		—	190-200	100 - 160	2
Peixe no forno/em cartucho de papel (filete, inteiro)		Sim	170 - 190	30 - 50	2
Legumes recheados (tomates, curgetes, beringelas)		Sim	180-200	50 - 70	2
Pão tostado		—	250	2 - 6	5
Filetes/postas de peixe		—	230 - 250	20 - 30*	4 3
Salsichas/espetadas/costeletas/ hambúrgueres		—	250	15 - 30*	5 4
Frango assado 1 - 1,3 kg		Sim	200 - 220	55 - 70**	2 1
Rosbife mal passado 1 kg		Sim	200 - 210	35 - 50**	3
Perna de borrego/pernis		Sim	200 - 210	60 - 90**	3
Batatas assadas		Sim	200 - 210	35 - 55**	3
Gratinado legumes		-	200 - 210	25 - 55	3
Carne e batatas		Sim	190-200	45 - 100***	4 1
Peixe e legumes		Sim	180	30 - 50***	4 1
Lasanha e carne		Sim	200	50 - 100***	4 1
Refeição completa: tarte de frutas (nível 5)/lasanha (nível 3)/ carne(nível 1)		Sim	180-190	40 - 120***	5 3 1
Carne assada/carne assada recheada		-	170 - 180	100 - 150	2















O tempo indicado não inclui a fase de pré-aquecimento: recomendamos que coloque os alimentos no forno e defina o tempo de cozedura apenas após o mesmo ter alcançado a temperatura requerida.

\* Vire o alimento a meio da cozedura

\*\*Vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura (se necessário).

\*\*\* Período de tempo estimado: Os alimentos podem ser retirados do forno quando o desejar, dependendo da preferência de cada um.

Transfira o Guia de Utilização e Manutenção em [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu) para consultar a tabela de receitas testadas, compiladas para as autoridades de certificação de acordo com a norma IEC 60350-1.

FUNÇÕES								
ACESSÓRIOS	 Grelha	 Prato ou tabuleiro para assar na grelha metálica	 Tabuleiro coletor/ tabuleiro para assar ou grelha	 Tabuleiro coletor	 Tabuleiro coletor com 200 ml de água	 Tabuleiro para assar		

# Hotpoint

ARISTON

# MANUTENÇÃO E LIMPEZA



Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do website [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu) para obter mais informações

**Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.**

**Use luvas de proteção durante todas as operações.**

**Realize as operações requeridas com o forno a frio.**

**Desligue o aparelho da corrente elétrica.**

**Não utilize palha de aço, esfregões abrasivos ou produtos de limpeza abrasivos/corrosivos, uma vez que estes podem danificar as superfícies do aparelho.**


## SUPERFÍCIES EXTERIORES

Limpe as superfícies com um pano de microfibra húmido. Se estiverem muito sujas, acrescente algumas gotas de detergente com um pH neutro. Termine a limpeza com um pano seco. Não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Se algum destes produtos entrar, inadvertidamente, em contacto com as superfícies do aparelho, limpe imediatamente com um pano de microfibra húmido.

## SUPERFÍCIES INTERIORES

Após cada utilização, deixe que o forno arrefeça e limpe-o, de preferência enquanto estiver morno, para remover eventuais depósitos ou manchas causados por resíduos de alimentos. Para secar qualquer condensação que se tenha formado devido à cozedura de alimentos com elevado teor de água, deixe o forno arrefecer completamente e limpe-o com um pano ou uma esponja.

Ative a função "Diamond Clean" para uma limpeza eficaz das superfícies internas.

A porta pode ser removida facilmente e instalada novamente para facilitar a limpeza do vidro . Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.

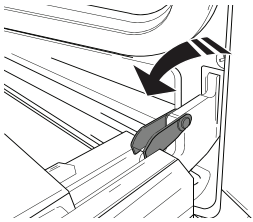
A resistência superior da grelha pode ser baixada para limpar o painel superior do forno .

## ACESSÓRIOS

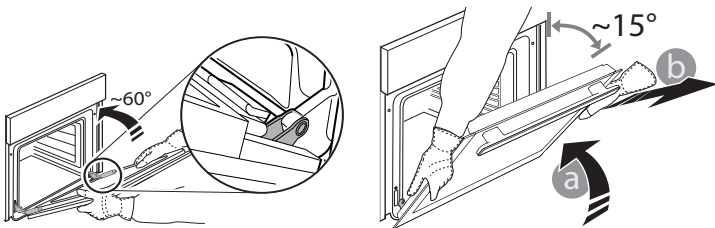
Após a utilização, coloque os acessórios numa solução líquida de limpeza, manuseando-os com luvas adequadas para forno, caso ainda estejam quentes. Os resíduos de alimentos podem ser retirados com uma esponja ou escova de limpeza.

## RETIRAR E VOLTAR A COLOCAR A PORTA

**1.** Para remover a porta, abra-a totalmente e baixe as linguetas até ficarem na posição de desbloqueio.



**2.** Feche a porta tanto quanto possível. Segure firmemente a porta com ambas as mãos – não a segure pela pega. Remova, simplesmente, a porta, continuando a fechá-la enquanto a puxa (a), simultaneamente, para cima, até se libertar do respetivo suporte (b).



Coloque a porta de parte, apoiando-a sobre uma superfície suave.

**3.** Reponha a porta, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes.

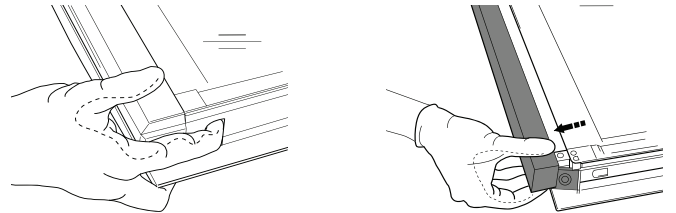
**4.** Baixe a porta e, em seguida, abra-a totalmente. Baixe as linguetas para a respetiva posição original: assegure-se de que as baixa totalmente.

**5.** Tente fechar a porta e assegure-se de que está alinhada com o painel de controlo. Se não estiver, repita os procedimentos acima.

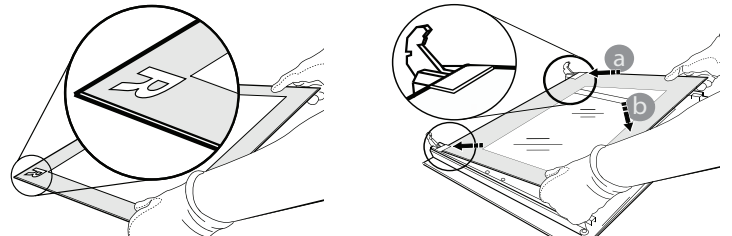
## CLICK & CLEAN - LIMPAR O VIDRO

**1.** Após remover a porta e pousá-la sobre superfície suave, prima simultaneamente os dois grampos de retenção e remova a extremidade superior da porta, puxando-a na sua direção.

**2.** Levante e segure firmemente o vidro interior com ambas as mãos, removendo-o e colocando-o sobre uma superfície suave antes de proceder à sua limpeza.



**3.** Para voltar a instalar o vidro interior, certifique-se de que a letra "R" está visível no canto esquerdo e que a superfície límpida (não impressa) está voltada para cima. Insira primeiro a parte mais longa do vidro com a indicação "R" nos suportes (a) e, em seguida, baixe-a até à posição correta (b).



**4.** Instale novamente a extremidade superior: irá ouvir um clique, indicando que está bem posicionado. Certifique-se de que a vedação está segura antes de montar novamente a porta.

# Hotpoint

ARISTON

# RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do website [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu) para obter mais informações

Problema	Causa possível	Solução
O forno não funciona	Corte de energia Desligado da rede elétrica	Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido
O visor apresenta a letra "F", seguida de um número	Problema de software	Contacte o Serviço Pós-Venda mais próximo e indique a letra ou o número que acompanha a letra "F"

## CONSELHOS ÚTEIS



Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do website [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu) para obter mais informações

### COMO EFETUAR A LEITURA DA TABELA DE COZEDURA

A tabela indica a função, os acessórios e o nível mais adequados para utilizar na confecção dos diferentes tipos de alimentos. Os tempos de cozedura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o preaquecimento (sempre que necessário). As temperaturas e os tempos de cozedura são aproximados e dependem da quantidade de alimento e do tipo de acessório utilizado. Comece por utilizar as definições mais baixas recomendadas e, se o alimento não ficar bem cozinhado, mude para definições mais elevadas. Utilize os acessórios fornecidos e, de preferência, formas para bolos e tabuleiros para assar metálicos e de cor escura. Também poderá utilizar recipientes e acessórios em cerâmica ou pirex, mas tenha em conta que os tempos de cozedura serão ligeiramente superiores.

### COZINHAR DIFERENTES ALIMENTOS EM SIMULTÂNEO

A função "Ar forçado" permite-lhe cozinhar, simultaneamente, diferentes alimentos (como peixe e legumes) em diferentes níveis. Retire os alimentos que necessitam de um tempo de cozedura mais curto e deixe no forno os alimentos que necessitam de um tempo de cozedura mais longo.

### FUNÇÃO PÃO AUTO

Para obter os melhores resultados possíveis, deve seguir cuidadosamente as instruções e a receita para misturar 1000 g de massa: 600 g de farinha, 360 g de água, 11 g de sal, 25 g de fermento (ou dois pacotes de fermento em pó).

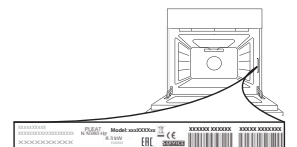
Para obter os melhores resultados de levedação, deixe a massa respirar durante aproximadamente 90 minutos à temperatura ambiente ou durante aproximadamente 60 minutos no forno utilizando a função "Levedura".

Coloque a massa no forno (frio), verta 100 cc de água potável fria no fundo do forno e ative a função "Pão Auto". Após a cozedura, deixe a massa repousar na grelha metálica até que arrefeça totalmente.



As políticas, a documentação padrão e as informações de produto adicionais poderão ser consultadas:

- Visitando o nosso website em [docs.hotpoint.eu](https://docs.hotpoint.eu)
- Utilizando o código QR
- Em alternativa, **contacte o nosso Serviço Pós-venda** (através do número de telefone contido no livrete da garantia). Ao contactar o nosso Serviço Pós-Venda, indique os códigos fornecidos na placa de identificação do seu produto.



# Hotpoint

ARISTON



400011704040