

GHID DE REFERINȚĂ PENTRU UTILIZARE ZILNICĂ



VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUȘ HOTPOINT - ARISTON

Pentru a putea beneficia de asistență,
vă rugăm să vă înregistrați produsul la
www.hotpoint.eu/register

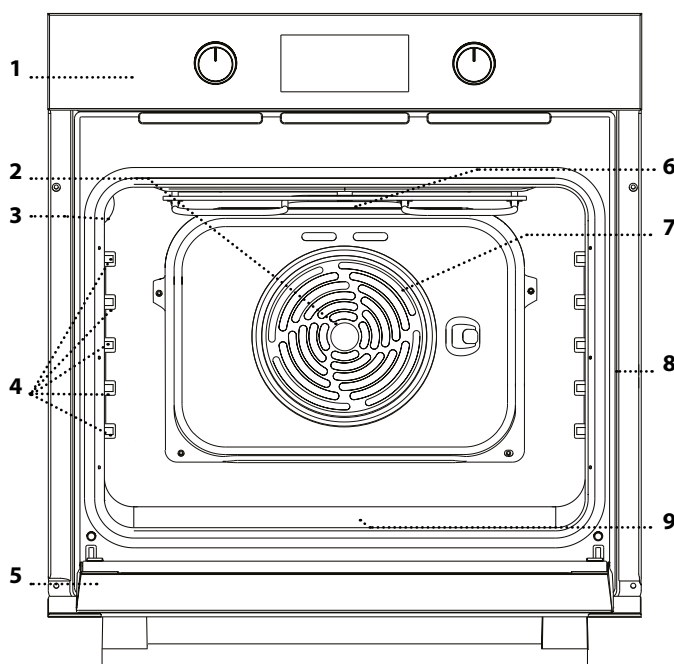


Puteți descărca Instrucțiunile privind siguranța și Ghidul de utilizare și întreținere vizitând site-ul nostru web www.hotpoint.eu și urmând instrucțiunile de pe coperta din spate a acestei broșuri.



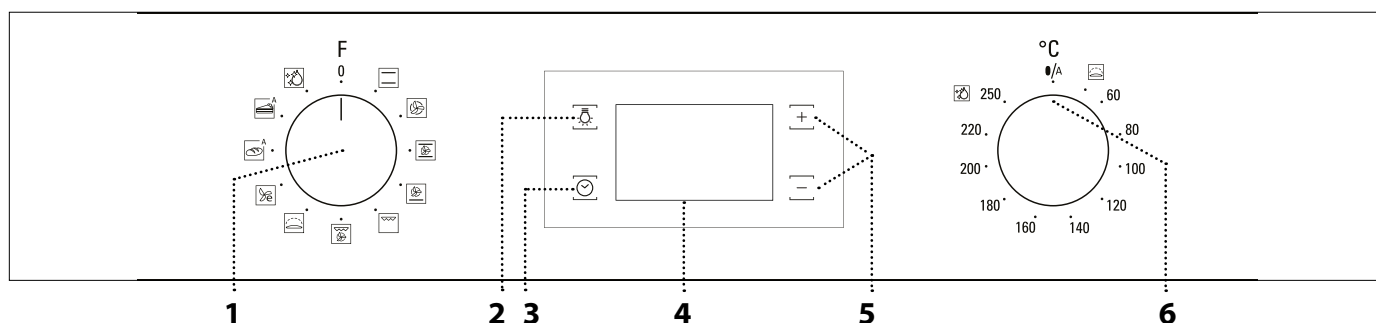
Înainte de utilizarea produsului, citiți cu atenție instrucțiunile privind siguranța

DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Panou de comandă
2. Ventilator
3. Becul
4. Ghidaje pentru grătar
(nivelul este indicat pe perețele compartimentului pentru preparare)
5. Ușă
6. Rezistența superioară/grillul
7. Rezistența circulară
(nu este vizibilă)
8. Plăcuța cu datele de identificare
(a nu se demonta)
9. Rezistența circulară inferioară
(nu este vizibilă)

PANOUL DE COMANDĂ



1. BUTONUL DE SELECTARE

Pentru pornirea cuptorului prin selectarea unei funcții. Rotiți în poziția 0 pentru a opri cuptorul.

2. BEC

Cu cuptorul pornit, apăsați pentru a aprinde sau stinge lampa din interiorul compartimentului cuptorului.

3. SETAREA OREI

Pentru accesarea setărilor duratei de preparare, pornirii temporizate și a temporizatorului. Pentru afișarea orei când cuptorul este oprit.

4. AFIȘAJ

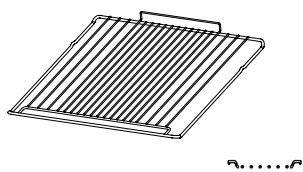
5. BUTOANE DE REGLARE

Pentru modificarea setărilor duratei de preparare.

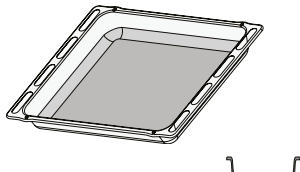
6. BUTONUL TERMOSTATULUI

Rotiți pentru a selecta temperatura dorită la activarea funcțiilor manuale. Pentru funcții automate utilizați 0/A.

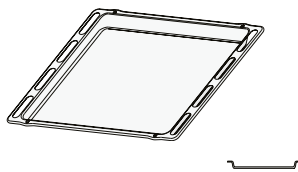
GRĂȚAR METALIC



TAVĂ DE COLECTARE A GRĂSIMII SCURSE



TAVĂ DE COPT



Numărul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat. Alte accesorii pot fi achiziționate separat de la serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

INTRODUCEREA GRĂȚARULUI METALIC ȘI A ALTOR ACCESORII

• Introduceți grătarul metalic pe nivelul dorit, menținându-l ușor orientat în sus, orientând în jos mai întâi partea din spate care este ridicată (orientată în sus). Apoi culisați-l pe orizontală de-a lungul ghidajului, cât mai în spate posibil.

• Celelalte accesorii, precum tava de colectare a picăturilor și tava de copt, sunt introduse orizontal prin culisarea de-a lungul ghidajelor.

FUNCȚII



CONVENȚIONAL*

Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel.



AER FORȚAT

Pentru prepararea diferitor alimente care necesită aceeași temperatură de preparare, pe mai multe niveluri (maximum trei) în același timp. Această funcție poate fi folosită pentru a prepara diverse alimente fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul.



GĂTIT MAXI

Pentru prepararea bucăților mari de carne (peste 2,5 kg). Vă recomandăm să întoarceți carnea în timpul preparării pentru a vă asigura că se rumenește uniform pe ambele părți. De asemenea, vă recomandăm să stropiți carnea din când în când pentru a nu se usca excesiv.



PIZZA

Pentru a prepara diferite tipuri și dimensiuni de pizza și pâine. Este recomandat să interschimbați poziția tăvilor de copt la jumătatea duratei de preparare.



GRILL

Pentru a frige medallioane, frigărui și cârnați, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâinea. Atunci când frigeți carne, vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării. Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 200 ml de apă potabilă.



TURBO GRILL

Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, rosbif, carne de pui). Vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării. Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 200 ml de apă potabilă.



DOSPIRE

Pentru a ajuta la dospirea eficientă a aluaturilor dulci sau picante. Pentru a menține calitatea dospirii, nu activați funcția în cazul în care cuptorul este încă fierbinte după finalizarea unui ciclu de preparare.



ECO AER FORȚAT*

Pentru prepararea fripturilor simple și a fripturilor umplute, pe un singur nivel. Alimentele nu se usucă excesiv datorită circulației delicate și intermitente a aerului. Atunci când se utilizează funcția ECO, lumina va rămâne stinsă pe parcursul procesului de preparare, dar poate fi aprinsă din nou prin apăsarea pe .



FUNCȚIE AUTOMATĂ PENTRU PÂINE

Această funcție selectează automat temperatura ideală și durata de coacere corespunzătoare a pâinii. Pentru rezultate optime, respectați cu atenție rețeta . Activați funcția când cuptorul este rece.



FUNCȚIE AUTOMATĂ PENTRU DESERTURI

Această funcție selectează automat temperatura ideală și durata de coacere corespunzătoare a prăjiturilor. Activați funcția când cuptorul este rece.



DIAMOND CLEAN

Acțiunea aburului eliberat pe parcursul acestui ciclu special de curățare la temperatură scăzută permite eliminarea cu ușurință a reziduurilor de murdărie și a resturilor de alimente. Turnați 200 ml de apă potabilă în partea inferioară a cuptorului și activați funcția atunci când cuptorul este rece.

* Funcție utilizată ca referință pentru declararea eficienței energetice în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 65/2014

PRIMA UTILIZARE A APARATULUI

1. SETAREA OREI

Va trebui să setați ora atunci când porniți aparatul pentru prima dată: Apăsați pe  până când pictograma  și cele două cifre aferente orei încep să clipească pe afișaj.



Utilizați  sau  pentru a seta ora și apăsați pe  pentru a confirma. Cele două cifre aferente minutilor vor începe să clipească. Utilizați  sau  pentru a seta minutele și apăsați  pentru a confirma.

Vă rugăm să rețineți: Când pictograma  clipește, de exemplu, după întreruperi îndelungate ale alimentării electrice, va fi necesar să resetați ora.

2. REÎNCĂLZIREA CUPTORULUI

Un cuptor nou poate emana mirosuri rămase din timpul procesului de fabricație: Acest lucru este absolut normal.

Prin urmare, înainte de a începe să preparați alimentele, vă recomandăm să încălziți cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute.

Îndepărtați elementele de protecție din carton sau foliile transparente ale cuptorului și scoateți accesoriile din interiorul acestuia.

Încălziți cuptorul la 250 °C timp de aproximativ o oră folosind funcția „Gătit Maxi”. Cuptorul trebuie să fie gol în acest interval de timp.

Respectați instrucțiunile pentru setarea corectă a funcției.

Vă rugăm să rețineți: Se recomandă să aerisiți încăperea după utilizarea aparatului pentru prima dată.

UTILIZAREA ZILNICĂ

1. SELECTAREA UNEI FUNCȚII

Pentru a selecta o funcție, rotiți *butonul de selectare* către simbolul aferent funcției dorite: Afișajul se va ilumina și va fi emis un semnal sonor.



2. ACTIVAREA UNEI FUNCȚII

MANUAL

Pentru a porni o funcție pe care ați selectat-o, rotiți *butonul termostatului* pentru a seta temperatura dorită.



Vă rugăm să rețineți: În timpul procesului de preparare, puteți modifica funcția rotind *butonul de selectare* sau puteți regla temperatura rotind *butonul termostatului*.

Funcția nu va porni dacă *butonul termostatului* este orientat spre 0 °C. Puteți seta durata de preparare, ora de finalizare a procesului de preparare (numai dacă setați o durată de preparare) și un temporizator.

AUTOMAT

Pentru a porni funcția automată pe care ați selectat-o („Pâine” sau „Prăjituri”), mențineți *butonul termostatului* în poziția aferentă funcțiilor automate (0/A).

Pentru a finaliza procesul de preparare, rotiți *butonul de selectare* în poziția 0.

Vă rugăm să rețineți: Puteți seta ora de finalizare a preparării și temporizatorul.

DOSPIRE

Pentru a porni funcția „Dospire”, rotiți *butonul termostatului* spre simbolul corespunzător; în cazul în care cuptorul este setat la altă temperatură, funcția nu va porni.

Vă rugăm să rețineți: Puteți seta durata de preparare, ora de finalizare a procesului de preparare (numai dacă setați o durată de preparare) și un temporizator.

3. PREÎNCĂLZIRE

Odată ce funcția pornește, activarea etapei de preîncălzire este anunțată prin emiterea unui semnal sonor și clipirea pictogramei  pe afișaj.

La finalul acestei etape, atingerea temperaturii setate în interiorul cuptorului este anunțată prin emiterea unui semnal sonor și prezentarea fixă a pictogramei  pe afișaj: În acest moment, introduceți alimentele și începeți procesul de preparare.

Vă rugăm să rețineți: Introducerea alimentelor în cuptor înainte de finalizarea preîncălzirii poate avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final.

. PROGRAMAREA PREPARĂRII

Va trebui să selectați o funcție înainte de a putea să porniți programarea preparării.

DURATA

apăsați în mod repetat pe  până când pictograma  și cifrele „00:00” încep să clipească pe afișaj.



Utilizați  sau  pentru a seta durata de preparare dorită, apoi apăsați pe  pentru a confirma.

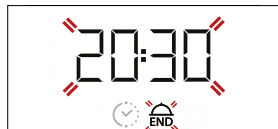
Activați funcția rotind *butonul termostatului* la temperatura dorită: Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată finalizarea procesului de preparare.

Note: Pentru a anula durată de preparare setată, apăsați în mod repetat pe  până când pictograma  începe să clipească pe afișaj, apoi utilizați  pentru a reseta durata de preparare la „00:00”.

Durata de preparare cuprinde o etapă de preîncălzire.

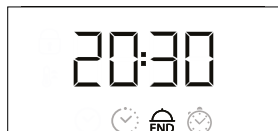
PROGRAMAREA OREI DE FINALIZARE A PREPARĂRII/ PORNIRII TEMPORIZATE

După setarea unei durate de preparare, pornirea funcției poate fi temporizată prin programarea orei de finalizare a preparării: Apăsați pe  până când pictograma  și ora curentă încep să clipească pe afișaj.



Utilizați  sau  pentru a seta ora dorită pentru finalizarea duratei de preparare și apăsați pe  pentru a confirma.

Activați funcția rotind *butonul termostatului* la temperatura dorită: Funcția va rămâne în pauză până la pornirea automată după o perioadă de timp care a fost calculată astfel încât prepararea să fie finalizată la ora setată.



Note: Pentru a anula setarea, opriți cuptorul rotind **butonul de selectare** în poziția „0”.

Note: Întârzierea de pornire a funcționalității nu este disponibilă pentru funcțiile Grill și Turbo Grill.

FINALIZAREA PREPARĂRII

Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată finalizarea funcției.



Rotiți *butonul de selectare* pentru a selecta o funcție sau poziție diferită „0” pentru a opri cuptorul.

Vă rugăm să rețineți: Dacă temporizatorul este activ, afișajul va prezenta mesajul „END” alternativ cu durata de timp rămasă.

. SETAREA TEMPORIZATORULUI

Această opțiune nu întrerupe sau programează prepararea, dar vă permite să utilizați afișajul pe post de temporizator, fie în timp ce o funcție este activă sau când cuptorul este oprit.

apăsați în mod repetat pe  până când pictograma  și cifrele „00:00” încep să clipească pe afișaj.



Utilizați  sau  pentru a seta ora și apăsați pe  pentru a confirma.

Când temporizatorul finalizează numărătoarea inversă setată, se va emite un semnal sonor.

Note: Pentru a anula temporizatorul, apăsați în mod repetat pe  până când pictograma  începe să clipească, apoi utilizați  pentru a reseta ora la „00:00”.

. FUNCȚIA DIAMOND CLEAN

Pentru a activa funcția de curățare „Diamond Clean”, turnați o cantitate de 200 ml de apă potabilă în partea inferioară a cuptorului, apoi rotiți *butonul de selectare* și *butonul termostatului* la pictograma .

Vă rugăm să rețineți: Poziția pictogramei nu corespunde cu temperatura atinsă în timpul ciclului de curățare.

Funcția sa va activa automat: Pe afișaj este prezentată durata de timp rămasă până la finalizarea programului, alternativ cu „DC”.



Vă rugăm să rețineți: Este posibilă numai programarea orei de finalizare a acestei funcții. Durata este setată automat la 35 de minute.

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN)	NIVEL ȘI ACCESORII			
Torturi dospite		Da	160-180	30-90	2/3 			
		Da	160-180	30-90	4  1 			
Prăjitură umplută (prăjitură cu brânză, ștrudel, plăcintă cu fructe)		Da	160–200	35-90	2 			
		Da	160–200	40-90	4  2 			
Biscuiți / Tarte mici		Da	160-180	20-45	3 			
		Da	150 – 170	20-45	4  2 			
		Da	150 - 170	20-45	5  3  1 			
Choux à la crème		Da	180 - 210	30-40	3 			
		Da	180-200	35-45	4  2 			
		Da	180-200	35-45	5  3  1 			
Bezele		Da	90	150 - 200	3 			
		Da	90	140 - 200	4  2 			
		Da	90	140 - 200	5  3  1 			
Pizza/pâine		Da	190-250	15-50	1 / 2 			
		Da	190-250	20-50	4  2 			
Pâine		-	-	60	2 			
Pizza congelată		Da	250	10 - 20	3 			
		Da	230 - 250	10 -25	4  2 			
Plăcinte (plăcintă cu legume, quiche)		Da	180-200	40-55	3 			
		Da	180-200	45 - 60	4  2 			
		Da	180-200	45 - 60	5  3  1 			
Vols-au-vent/pateuri din aluat de foietaj		-	190-200	20-30	3 			
		-	180-190	20-40	4  2 			
		-	180-190	20-40	5  3  1 			
FUNCȚII	 Convențional	 Grill	 Turbo Grill	 Pizza	 Aer forțat	 Gătit Maxi	 Funcție automată pentru pâine	 Eco aer forțat
ACCESORIILE	 Grătarul metalic	 Vas de copt sau tavă de copt, pe grătar metalic	 Tavă de colectare a picăturilor/tavă de copt, pe grătar metalic	 Tavă de colectare a picăturilor	 Tavă de colectare a picăturilor, cu 200 ml de apă	 Tavă de copt		

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN)	NIVEL ȘI ACCESORII
Lasagna/paste la cuptor/ cannelloni/budinci		Da	190-200	45-65	2
Miel/vițel/vită/porc 1 kg		Da	190-200	80-110	3
Friptură de porc cu șorici 2 kg		Da	180-190	110-150	2
Pui/iepure/rață 1 kg		Da	200-230	50-100	2
Curcan/gâscă 3 kg		-	190-200	100 - 160	2
Pește la cuptor/în papiotă (file, întreg)		Da	170 - 190	30 - 50	2
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)		Da	180-200	50 - 70	2
Pâine prăjită		-	250	2 - 6	5
Fileuri/medalioane de pește		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Cârnați / Frigărui / Cotlete / Hamburgeri		-	250	15 - 30*	5 4
Friptură de pui 1-1,3 kg		Da	200 - 220	55 - 70**	2 1
Rosbif - puțin făcut 1 kg		Da	200 - 210	35 - 50**	3
Pulpă de miel / But		Da	200 - 210	60 - 90**	3
Cartofi copti		Da	200 - 210	35 - 55**	3
Legume gratinate		-	200 - 210	25 - 55	3
Carne și cartofi		Da	190-200	45 - 100***	4 1
Pește și legume		Da	180	30 - 50***	4 1
Lasagna și carne		Da	200	50 - 100***	4 1
Masă completă: Tartă cu fructe (nivelul 5)/Lasagna (nivelul 3)/carne (nivelul 1)		Da	180-190	40 - 120***	5 3 1
Fripturi simple/fripturi umplute		-	170 - 180	100 - 150	2

Durata de timp indicată nu cuprinde etapa de preîncălzire: Este recomandat să introduceți alimentele în cuptor și să setați durata de preparare numai după atingerea temperaturii dorite.

* Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare

** Întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare (dacă este necesar).

*** Durata de timp estimată: Preparatele pot fi scoase din cuptor la intervale de timp diferite, în funcție de preferințele personale.

Descărcați Ghidul de utilizare și întreținere de pe **www.hotpoint.eu** pentru a consulta tabelul cu rețete testate, prevăzut pentru autoritățile de certificare în conformitate cu standardul IEC 60350-1.

FUNCȚII								
	Convențional	Grill	Turbo Grill	Pizza	Aer forțat	Gătit Maxi	Funcție automată pentru pâine	Eco aer forțat
ACCESORIILE								
	Grătarul metalic	Vas de copt sau tavă de copt, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/ tavă de copt, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor	Tavă de colectare a picăturilor, cu 200 ml de apă	Tavă de copt		

ÎNTREȚINEREA ȘI CURĂȚAREA



Descărcați Ghidul de utilizare și întreținere de pe
www.hotpoint.eu pentru mai multe informații

Nu utilizați aparate de curățat cu aburi.

Utilizați mănuși de protecție pe parcursul tuturor acestor operațiuni.

Efectuați operațiunile necesare numai când cuptorul este rece.

Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.

Nu utilizați bureți de sârmă, bureți abrazivi sau produse de curățare abrazive/corozive, deoarece acestea ar putea deteriora suprafața aparatului.

SUPRAFEȚELE EXTERIOARE

- Curățați suprafețele cu ajutorul unei lavete umede din microfibre. Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugați câteva picături de detergent cu pH neutru. La final, ștergeți cu o lavetă uscată.
- Nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi. Dacă un asemenea produs intră accidental în contact cu suprafețele aparatului, curățați-l imediat cu o lavetă umedă din microfibre.

SUPRAFEȚELE INTERIOARE

- După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească și apoi curățați-l, de preferat cât încă este cald, pentru a îndepărta depunerile sau petele cauzate de resturile de alimente. Pentru a îndepărta condensul care s-a format în urma preparării alimentelor cu un conținut de apă ridicat, lăsați cuptorul să se răcească complet și apoi ștergeți-l folosind o lavetă sau un burete.

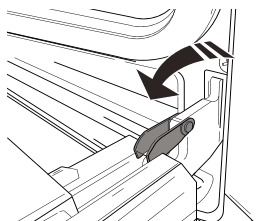
- Activați funcția „Diamond Clean” pentru curățarea optimă a suprafețelor interne.
- Ușa poate fi demontată și remontată cu ușurință pentru a se facilita curățarea geamului din sticlă .
- Utilizați un detergent lichid adecvat pentru a curăța geamul ușii.
- Rezistența superioară a grillului poate fi coborâtă pentru a curăța panoul superior al cuptorului .

ACCESORIILE

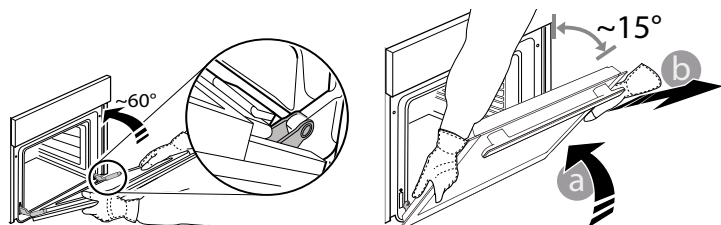
După utilizare, puneți accesoriile la înmuiat în apă cu detergent lichid de spălare, manipulându-le cu mănuși pentru cuptor dacă sunt încă fierbinți. Resturile de mâncare pot fi îndepărtate cu o perie de curățare sau cu un burete.

DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

1. Pentru a demonta ușa, deschideți-o complet și coborâți dispozitivele de oprire până când se află în poziția de deblocare.



2. Închideți ușa cât de mult posibil. Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner. Demontați pur și simplu ușa, continuând să o închideți și trăgând-o în sus (a) în același timp, până când se eliberează din locașul (b).



Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.

3. Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.

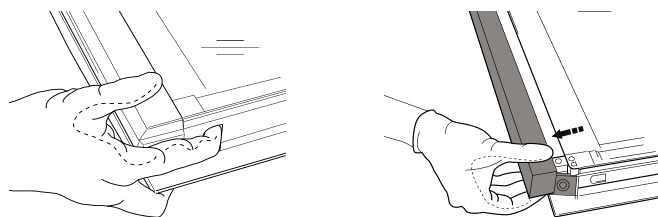
4. Coborâți ușa și apoi deschideți-o complet. Coborâți dispozitivele de oprire în poziția inițială. Asigurați-vă că le-ați coborât complet.

5. Încercați să închideți ușa și asigurați-vă că se aliniază cu panoul de comandă. În caz contrar, repetați etapele de mai sus.

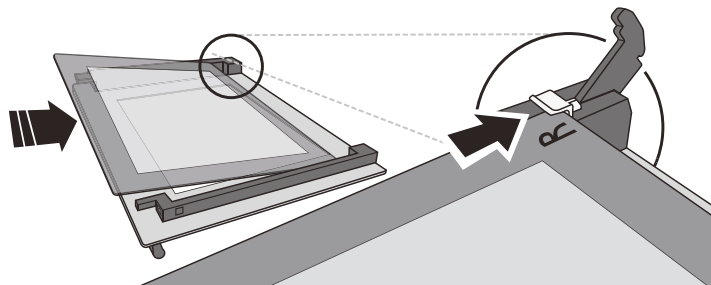
CLIC PENTRU A CURĂȚA - CURĂȚAREA GEAMULUI DIN STICLĂ

1. După demontarea ușii și sprijinirea acesteia, cu mânerul orientat în jos, pe o suprafață moale, apăsați simultan cele două cleme de fixare și demontați marginea superioară a ușii, trăgând-o spre dumneavoastră.

2. Ridicați și țineți ferm cu ambele mâini geamul interior, demontați-l și amplasați-l pe o suprafață moale înainte de a-l curăța.



3. Pentru a re poziționa corect geamul interior, asigurați-vă că litera „R” este vizibilă în colțul din partea stângă și că suprafața complet transparentă (neimprimată) este orientată în sus. Mai întâi, introduceți latura lungă a geamului, marcată cu litera „R”, în locașurile de susținere, apoi coborâți-o în poziție.



4. Montați la loc marginea superioară: Poziționarea corectă se realizează după ce se aude un clic. Asigurați-vă că garnitura este fixată sigur înainte de a remonta ușa.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu funcționează	Pană de curent Deconectarea de la rețeaua electrică	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Opriți și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă
Pe afișaj este prezentată litera „F” urmată de un număr	Problemă de software	Contactați cel mai apropiat centru de servicii de asistență tehnică post-vânzare și precizați litera sau numărul care este prezentat(ă) după litera „F”

RECOMANDĂRI UTILE



Descărcați Ghidul de utilizare și întreținere de pe www.hotpoint.eu pentru mai multe informații

CITIREA TABELULUI CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

Acest tabel indică funcțiile, accesoriile și nivelurile optime care trebuie utilizate pentru a găti diverse tipuri de alimente. Durata de coacere începe din momentul în care alimentele sunt introduse în cuptor, fără a se lua în calcul și preîncălzirea (în cazurile în care este necesară). Temperaturile și duratele de preparare au caracter orientativ și depind de cantitatea de alimente și de tipul de accesorii utilizate. La început, folosiți cele mai mici setări recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt gătite suficient, treceți la setări mai mari. Se recomandă să folosiți accesoriiile din dotare, precum și tăvi de copt și forme pentru prăjituri din metal, de culoare închisă. De asemenea, puteți folosi cratițe și accesorii Pyrex sau din ceramică, dar, în cazul acestora, duratele de preparare vor fi puțin mai mari.

GĂTITUL SIMULTAN A UNOR ALIMENTE DIFERITE

Funcția „Aer forțat” vă permite să preparați alimente diferite (de exemplu, pește și legume) pe niveluri diferite, în același timp. Scoateți alimentele care necesită o durată de preparare mai scurtă și lăsați în cuptor alimentele care necesită un timp de preparare mai îndelungat.

FUNCȚIE AUTOMATĂ PENTRU PÂINE

Pentru rezultate optime, trebuie să respectați cu atenție instrucțiunile, utilizând rețeta pentru amestecarea unei cantități de 1000 g de aluat: 600 g de făină, 360 g de apă, 11 g de sare, 25 g de drojdie proaspătă (sau două pachete de pudră de drojdie).

Pentru o dospire optimă, lăsați aluatul la dospit timp de 90 de minute la temperatura camerei sau timp de 60 de minute în cuptor, utilizând funcția „Dospire”.

Introduceți aluatul în cuptor (care trebuie să fie rece), turnați o cantitate de 100 cc de apă potabilă rece în partea inferioară a cuptorului și activați „Funcția automată pentru pâine”. După preparare, lăsați aluatul la dospit pe un grătar metalic, până când este complet răcit.

FIȘA TEHNICĂ A PRODUSULUI

Fișa produsului, care include datele energetice ale acestui aparat, poate fi descărcată de pe site-ul web www.hotpoint.eu

OBȚINEREA GHIDULUI DE UTILIZARE ȘI ÎNȚEȚINERE

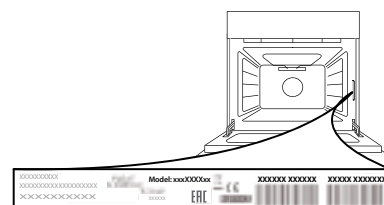
> Descărcați Ghidul de utilizare și întreținere de pe site-ul nostru web www.hotpoint.eu (puteți utiliza acest cod QR), specificând codul comercial al produsului.



> Alternativ, puteți să contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare

CONTACTAREA SERVICIULUI NOSTRU DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE

Detaliile noastre de contact se regăsesc în manualul de garanție. Când contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare, vă rugăm să precizați codurile specificate pe plăcuța de identificare a produsului dumneavoastră.



400010871329

Tipărit în Italia



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

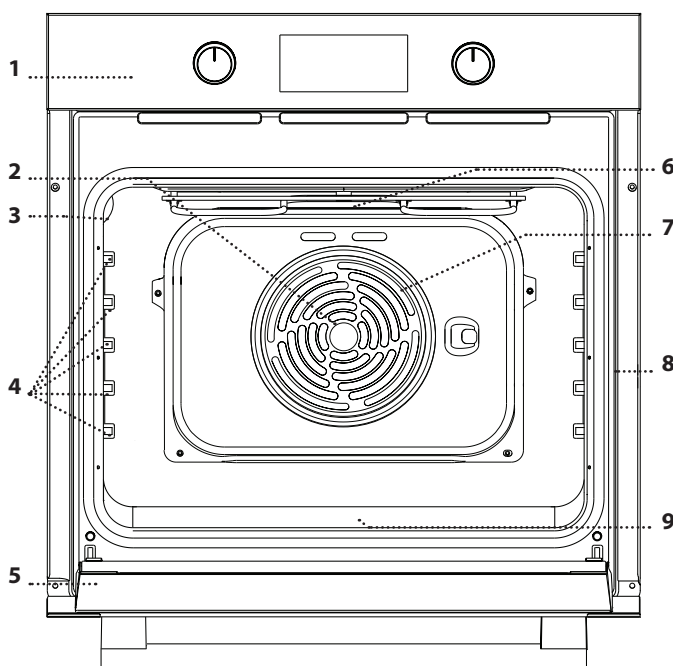


Щоб завантажити інструкції з техніки безпеки та «Посібник з використання та догляду», відвідайте наш веб-сайт www.hotpoint.eu і дотримуйтесь інструкцій на задній обкладинці буклету.



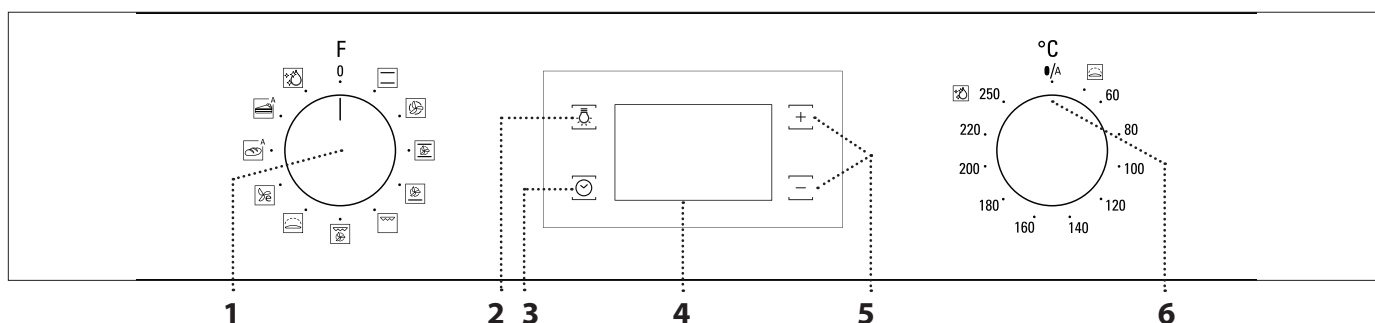
**Уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки,
перш ніж використовувати цей виріб**

ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування
2. Вентилятор
3. Лампочка
4. Напрявні для решітки
(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. РУЧКА 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

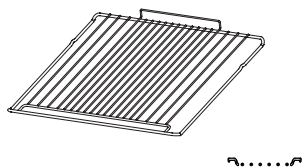
5. КНОПКИ РЕГУЛЮВАННЯ

Для змінення налаштувань часу приготування.

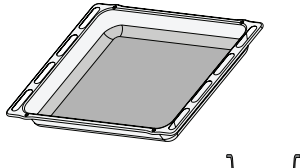
6. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

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

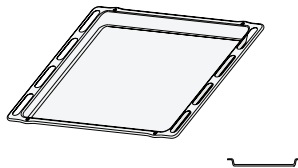
РЕШІТКА



ПІДДОН



ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ



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

ВСТАНОВЛЕННЯ РЕШІТКИ ТА ІНШОГО ПРИЛАДДЯ

• Спочатку вставте решітку на бажаному рівні, утримуючи її трохи нахилою вгору, і натисніть на підняту задню сторону (спрямовану вгору) донизу. Потім посувайте її горизонтально уздовж напрямної решітки до упору.

• Інше приладдя, таке як піддон і деко для випікання, вставляйте горизонтально, посуваючи його уздовж напрямних решітки.

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 у 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 у 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 видаляти 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 , поки  на дисплеї не почне блимати значок і дві цифри годин.



За допомоги кнопки  або  встановіть значення годин і натисніть  для підтвердження. Почнуть блимати дві цифри хвилин. За допомоги 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. РОЗІГРІВАННЯ 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 з неї усе приладдя.

Нагрійте духову шафу до 250 °C протягом приблизно однієї години, бажано з використанням функції «Maxi Cooking». При цьому піч має бути порожньою.

Дотримуйтесь інструкцій, щоб правильно налаштувати функцію.

Увага! Рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

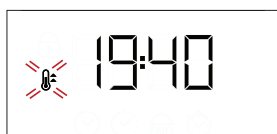
Щоб обрати функцію, встановіть *ручку вибору* на символ, що відповідає бажаній функції: Засвітиться дисплей і пролунає звуковий сигнал.



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 «Пироги»), 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.

ВИСТОЮВАННЯ

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

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

3. ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ

Коли почнеться виконання функції, звуковий сигнал і блимаючий значок  на дисплеї будуть вказувати на те, що активовано фазу попереднього підігріву.

У кінці цієї фази пролунає звуковий сигнал і значок  на дисплеї почне постійно світитися, це вказуватиме на те, що духовна шафа досягла заданої температури: У цей момент покладіть їжу всередину і переходьте до готування.

Увага! Якщо поставити їжу в шафу до закінчення попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готування.

. 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 допомоги кнопки  або  встановіть бажаний час готування, потім натисніть  для підтвердження.

Активуйте функцію, встановивши *ручку термостата* на бажану температуру: Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться

повідомлення про те, що приготування їжі завершено.

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.

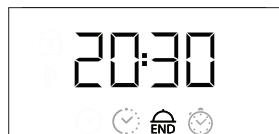
ПРОГРАМУВАННЯ ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ/ЗАТРИМКИ ЗАПУСКУ

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 допомоги 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».

Примітки: 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 «END» (KIHETCB) 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 допомоги 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 допомоги 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 чищення.

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



Увага! Можна запрограмувати лише час завершення виконання цієї функції. Автоматично встановлюється тривалість 35 хвилин.

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

РЕЦЕПТ	ФУНКЦІЯ	ПРОГРІВАННЯ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ТРИВАЛІСТЬ (ХВ.)	РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ
Пирого з дріжджового тіста		Так	160-180	30-90	2/3
		Так	160-180	30-90	4 1
Пиріг із начинкою (чізкейк, 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, пиріг кіш)		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

ФУНКЦІЇ								
	Традиційно	Гриль	Турбогриль	Піца	Примусова вентиляція	Потужне готування	Автоматичне випікання хлібу	Примусова вентиляція еко

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
Лазанья/запіканки з макаронами/канелоні/відкриті пироги		Так	190-200	45-65	
Ягнятина/телятина/яловичина/свинина (1 кг)		Так	190-200	80-110	
Смажена свинина зі скоринкою 2 кг		Так	180-190	110-150	
Курятина/кролятина/качати́на (1 кг)		Так	200-230	50-100	
Індичка/гуска (3 кг)		—	190-200	100 - 160	
Запечена риба/у пергаменті (філе, ціла)		Так	170 - 190	30 - 50	
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)		Так	180-200	50 - 70	
Підсмажений хліб		—	250	2 - 6	
Рибне філе / скибки		—	230 - 250	20 - 30*	
Ковбаски/кебаби/реберця/гамбургери		—	250	15 - 30*	
Смажене курча 1-1,3 кг		Так	200 - 220	55 - 70**	
Ростбіф із кров'ю (1 кг)		Так	200 - 210	35 - 50**	
Нога ягняти / гомілка		Так	200 - 210	60 - 90**	
Смажена картопля		Так	200 - 210	35 - 55**	
Овочева запіканка		—	200 - 210	25 - 55	
М'ясо та картопля		Так	190-200	45 - 100***	
Риба й овочі		Так	180	30 - 50***	
Лазанья та м'ясо		Так	200	50 - 100***	
Повноцінна страва: Фруктовий пиріг (рівень 5) / лазанья (рівень 3) / м'ясо (рівень 1)		Так	180-190	40 - 120***	
Смажене м'ясо/фаршировані шматки м'яса		—	170—180	100 - 150	

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 www.hotpoint.eu, щоб отримати таблицю перевірених рецептів, складену для органів сертифікації згідно зі стандартом IEC 60350-1.

ФУНКЦІЇ								
	Традиційно	Гриль	Турбогриль	Піца	Примусова вентиляція	Потужне готування	Автоматичне випікання хлібу	Примусова вентиляція еко
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

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 дрітні мочалки або засоби для чищення з абразивною чи корозійною дією, оскільки вони можуть пошкодити поверхні приладу.

ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

- Протирайте 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.

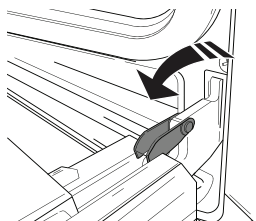
- Активуйте функцію «Diamond Clean» для оптимального очищення внутрішніх поверхонь.
- Для полегшення очищення скла дверцят можна легко зняти і потім встановити на місце .
- Скло дверцят мийте відповідним рідким мийним засобом.
- Для очищення верхньої панелі духової шафи верхній нагрівальний елемент гриля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

ПРИЛАДДА

Замочуйте аксесуари 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.

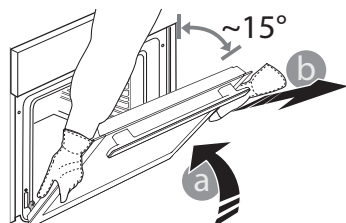
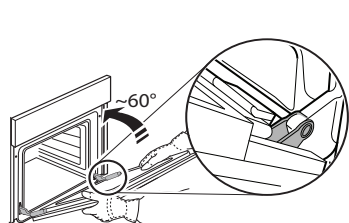
ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

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



2. Зачиніть дверцят до упору.

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



Покладіть зняті дверцят на м'яку поверхню.

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

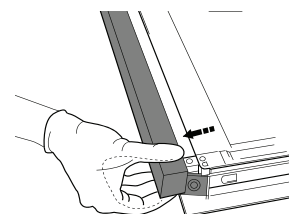
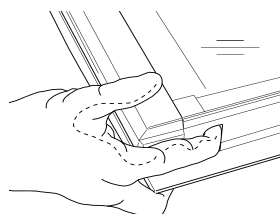
4. Опустіть дверцят, а потім повністю відчиніть їх. Опустіть засувки в початкове положення. Переконайтеся, що вони повністю опущені.

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

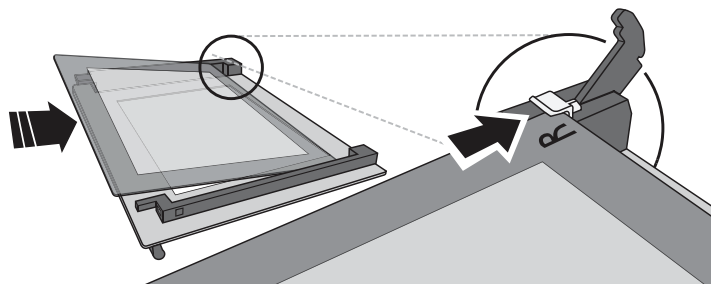
НАТИСНІТЬ ЩОБ ОЧИСТИТИ - ОЧИЩЕННЯ СКЛА

1. Коли знімете дверцят 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 опори, потім опустіть його у потрібне положення.



4. Встановіть на місце верхню кромку: Клацання свідчить про правильне установлення. Перш ніж встановити дверцят, переконайтеся у надійності ущільнення.

ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ



Щоб отримати більше інформації, завантажте «Довідник із використання та догляду» з 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»

КОРИСНІ ПОРАДИ



Щоб отримати більше інформації, завантажте «Довідник із використання та догляду» з 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 аксесуари з комплекту й надавайте перевагу металевим формам для випікання та деко темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та аксесуарами 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.

ДОВІДКОВИЙ ЛИСТОК ТЕХНІЧНИХ ДАНИХ

 Повні технічні характеристики виробу, які включають показники енергоефективності для цієї духової шафи, можна завантажити з веб-сайту www.hotpoint.eu

ЯК ОТРИМАТИ «ДОВІДНИК ІЗ ВИКОРИСТАННЯ ТА ДОГЛЯДУ»

>  Завантажте «Довідник із використання та догляду» з нашого веб-сайту www.hotpoint.eu (можна використати цей QR-код), вказавши комерційний код виробу.

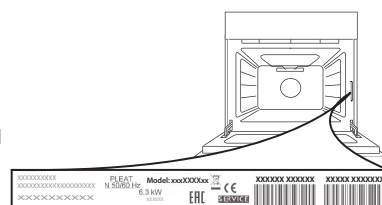


> Або зверніться до нашої служби післяпродажного обслуговування.

ЗВЕРНЕННЯ ДО СЛУЖБИ ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ КЛІЄНТІВ

Контактну інформацію можна знайти в гарантійному керівництві.

Звертаючись до служби післяпродажного обслуговування клієнтів, повідомте коди, зазначені на ідентифікаційній табличці вашого виробу.



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

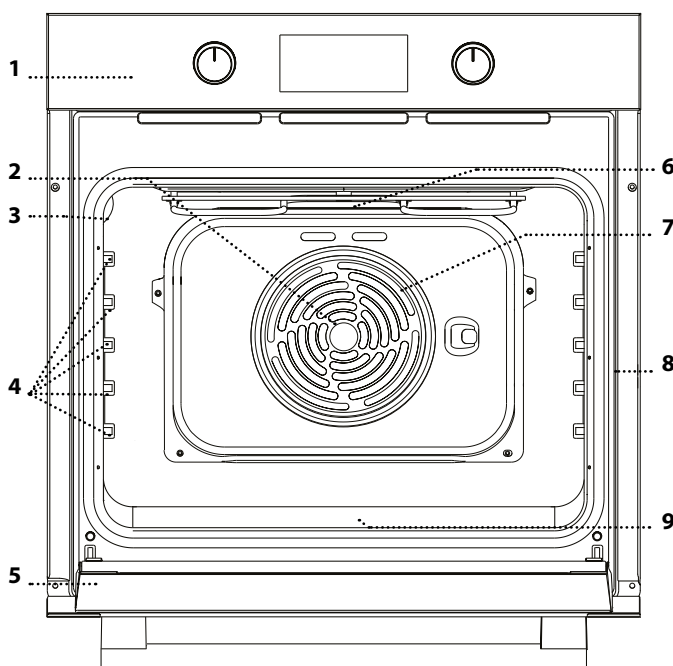


Можете да свалите "Инструкции за безопасност" и "Ръководство за употреба и поддръжка" от нашия уебсайт www.hotpoint.eu, както и да следвате указанията на задната корица на тази книжка.



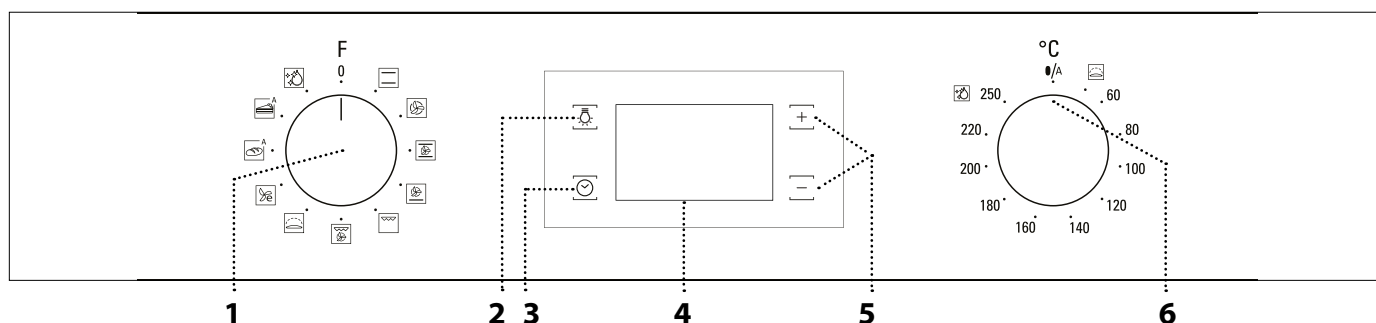
Прочетете внимателно инструкциите относно безопасността, преди да използвате уреда

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

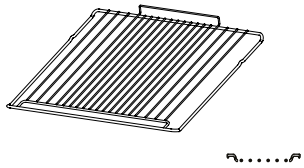
5. БУТОНИ ЗА РЕГУЛИРАНЕ

За промяна на настройките на време за готвене.

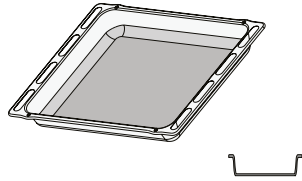
6. КЛЮЧ НА ТЕРМОСТАТА

Завъртете, за да изберете необходимата температура при активиране на ръчни функции. Използване на автоматичните функции θ/Δ .

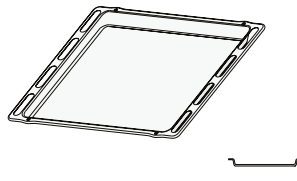
РЕШЕТЪЧЕН РАФТ



ТАВА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ



ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ



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.

РISING (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 плънка 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 храненето, 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.

Нагрейте фурната до 250° C за около час, за предпочитане функцията *Maxi 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 няма да стартира, 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.

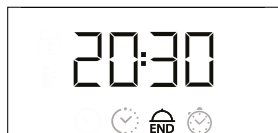
ПРОГРАМИРАНЕ НА КРАЙНИЯ ЧАС НА ГОТВЕНЕ/ОТЛОЖЕН СТАРТ

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.

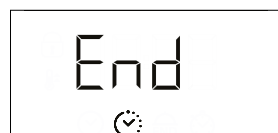


Забележки: За да отмените настройката, изключете фурната, като завъртите *ключа за избор* до позиция „0“.

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: плодот 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.

Свалете ръководството за употреба и поддръжка от **www.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 използване и поддръжка от www.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.

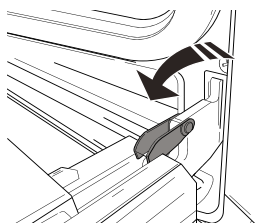
- Активирайте функцията "Diamond Clean" за оптимално почистване на вътрешните повърхности.
- Вратичката може с лекота да се сваля и постави обратно за по-лесно почистване на стъклото .
- Почистете стъклото на вратичката с подходящ течен препарат.
- Горният нагревател на грила може да бъде свален надолу, за да почистите тавана на фурната .

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

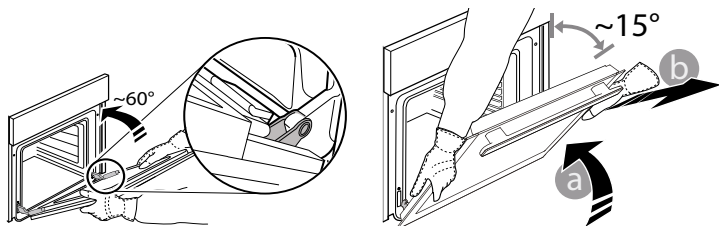
Веднага след употреба на киселите принадлежности във вода с добавен течен миеш препарат, като използвате ръкавици за фура, ако принадлежностите все още са горещи. Остатъци от храна могат да се премахнат с помощта на четка или гъба.

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.

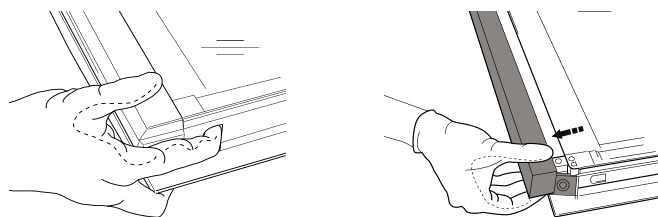
4. Спуснете вратичката надолу и я отворете докрай. Завъртете фиксаторите до първоначалното им положение: Проверете дали фиксаторите са завъртени докрай.

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.

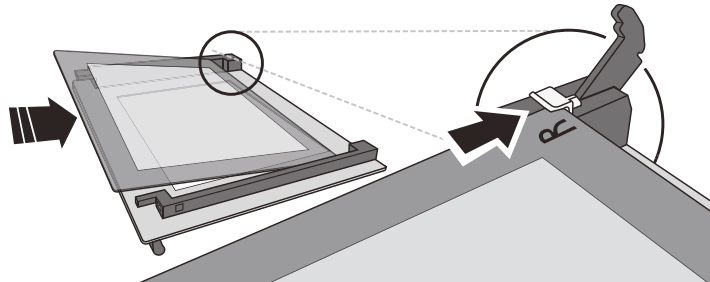
ЩРАКВАНЕ ЗА ПОЧИСТВАНЕ - ПОЧИСТВАНЕ НА СЪТЪКЛОТО

1. След сваляне на вратичката и облягането и 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 почистите.



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, след това го спуснете на място.



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 използване и поддръжка от www.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 използване и поддръжка от www.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.

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 функцията „Хляб - автоматичен“. След готвене оставете тестото да престои върху решетъчен рафт, докато се охлади напълно.

ИНФОРМАЦИЯ ЗА УРЕДА

 Листовката с енергийните показатели на този уред може да бъде свалена от нашия уебсайт www.hotpoint.eu

КАК ДА СЕ СНАБДИТЕ С РЪКОВОДСТВОТО ЗА УПОТРЕБА И ПОДДРЪЖКА

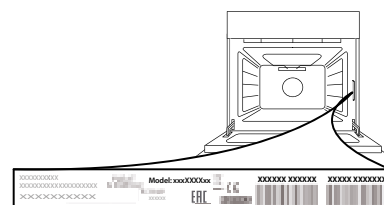
>  Изтеглете Ръководството за употреба и поддръжка от нашия уебсайт www.hotpoint.eu (можете да използвате този QR код), като посочите кода на продукта.



> Алтернативно се свържете с отдела за следпродажбено обслужване

СВЪРЗВАНЕ С ОТДЕЛА ЗА СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ

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



400010873626

Отпечатано в Италия



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

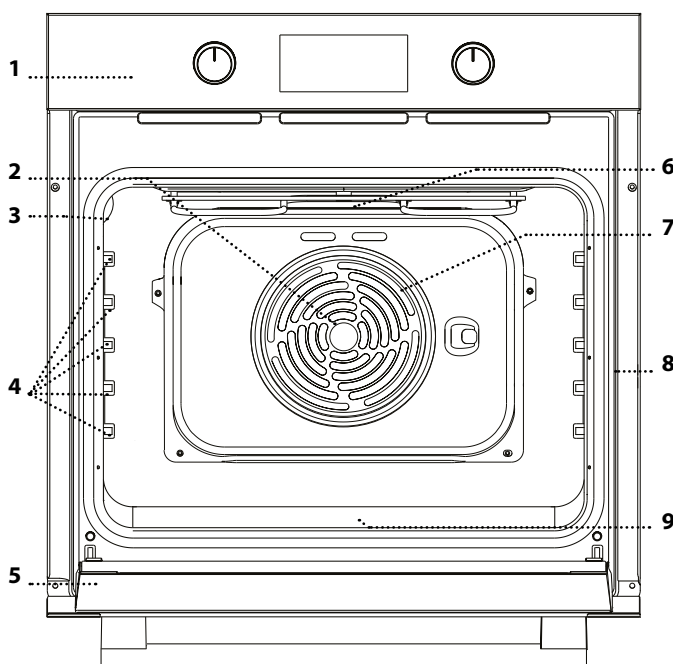


Sigurnosne upute i Vodič za upotrebu i
održavanje možete preuzeti tako da posjetite
naše web-mjesto www.hotpoint.eu i slijedite
upute na poledini ove knjižice.



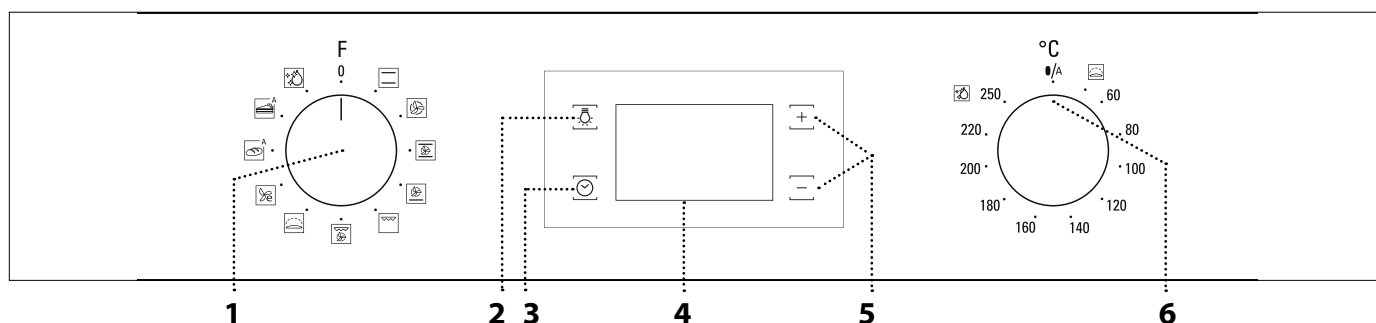
Prije upotrebe proizvoda pažljivo pročitajte ove sigurnosne upute

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.

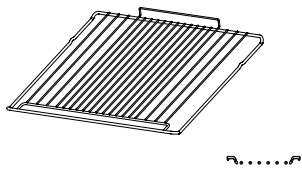
6. GUMB TERMOSTATA

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

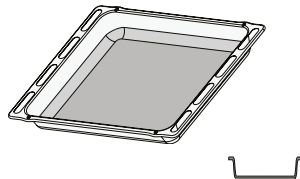
Hotpoint

ARISTON

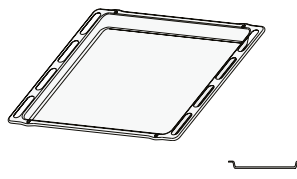
REŠETKA



PLITICA ZA PRIKUPLJANJE SOKOVA



PLITICA ZA PEČENJE



Broj komada dodatnog pribora može varirati, ovisno o kupljenom modelu. Ostali dodatni pribor može se odvojeno kupiti u prodajnom 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 polica (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 okrećete 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 .



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.



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

DIZANJE TIJESTA

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 mjerač 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 unutrašnjost 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, pritisnite  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 pečenje završeno.



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			
Kolači od dizanog tijesta		Da	160 – 180	30-90	2/3			
		Da	160 – 180	30-90	4 1			
Punjeni kolač (torta od sira, štrudl, voćni kolač)		Da	160 – 200	35-90	2			
		Da	160 – 200	40 – 90	4 2			
Keksi/voćne tortice		Da	160 – 180	20-45	3			
		Da	150 – 170	20-45	4 2			
		Da	150 - 170	20-45	5 3 1			
Peciva za princes krafne		Da	180 - 210	30 – 40	3			
		Da	180 – 200	35 – 45	4 2			
		Da	180 – 200	35 – 45	5 3 1			
Poljupci		Da	90	150 - 200	3			
		Da	90	140 - 200	4 2			
		Da	90	140 - 200	5 3 1			
Pizza/kruh		Da	190-250	15-50	1 / 2			
		Da	190-250	20-50	4 2			
Kruh		–	–	60	2			
Smrznuta pizza		Da	250	10 – 20	3			
		Da	230 - 250	10 -25	4 2			
Slani kolači (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			
Vols-au-vent/krekeri od lisnatog tijesta		–	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	Pladanj za skupljanje	Posuda 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
Riblj 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

www.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 skupljanje	Posuda za sakupljanje sokova s 200 ml vode	Plitica za pečenje		

ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE



Za više informacija preuzmite Vodič za upotrebu i održavanje s web-mjesta www.hotpoint.eu

Nemojte koristiti 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.

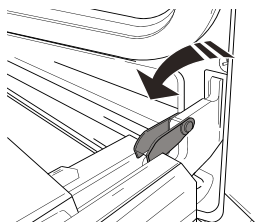
- Uključite funkciju "Diamond Clean" za optimalno čišćenje unutarnjih površina.
- Vrata se mogu lako skinuti i postaviti kako bi se olakšalo čišćenje stakla .
- Staklo vrata čistite odgovarajućim tekućim deterdžentom.
- Gornji grijač roštilja može se spustiti kako bi se očistila gornja ploča pećnice .

DODATNI PRIBOR

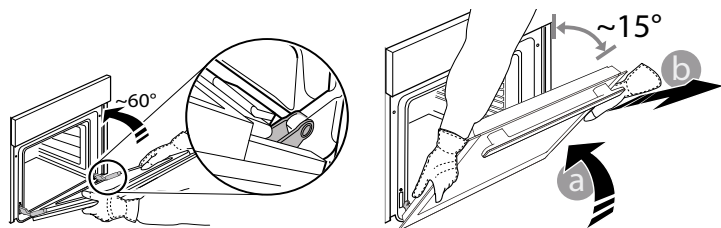
Dodatni pribor namočite sa sredstvom za pranje posuđa odmah nakon uporabe; upotrijebite rukavice za pećnicu ako su još vrući. Ostatke hrane lako možete ukloniti četkicom ili spužvom.

SKIDANJE I POSTAVLJANJE VRATA

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



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.

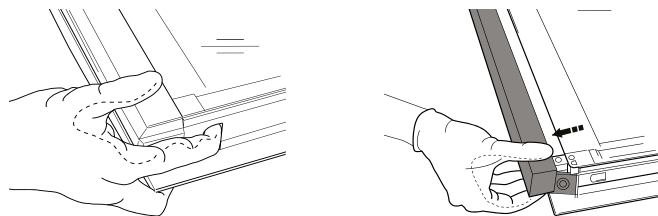
4. Spustite vrata pa ih otvorite do kraja. Šarke spustite u njihov početni položaj; provjerite jeste li ih do kraja spustili.

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

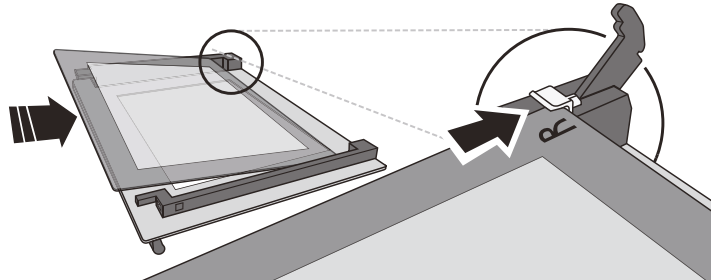
KLIKNITE ZA ČIŠĆENJE – ČIŠĆENJE STAKLA

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. Umetnite dugu stranu stakla označenu slovom "R" u potporna ležišta, pa je zatim spustite u položaj.



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 i održavanje s web-mjesta **www.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.

OBRAZAC PROIZVODA

Obrazac proizvoda s podacima o potrošnji energije može se preuzeti na web-mjestu **www.hotpoint.eu**

NAČIN DOBIVANJA VODIČA ZA UPOTREBU I ODRŽAVANJE

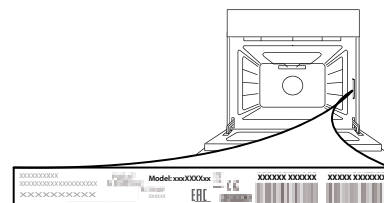
> Vodič za upotrebu i održavanje preuzmite s našeg web-mjesta **www.hotpoint.eu** (možete upotrijebiti ovaj QR kod) navodeći prodajnu šifru proizvoda.



> Ili kontaktirajte naš postprodajni servis

KONTAKTIRANJE NAŠEG PROSTPRODAJNOG SERVISA

Podatke za kontakt možete pronaći u priručniku jamstva. Kada se obraćate našem postprodajnom servisu za korisnika 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.

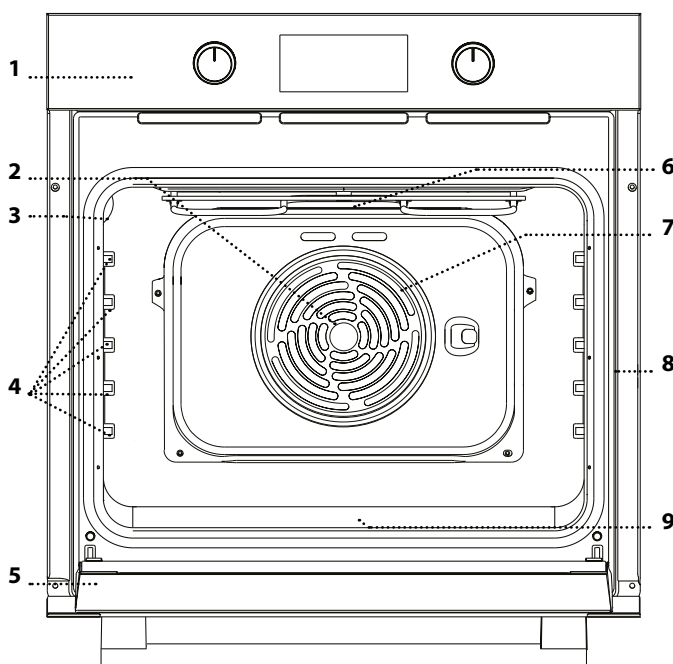


Varnostna navodila in navodila za uporabo in vzdrževanje lahko prenesete z naše spletne strani www.hotpoint.eu, za kar upoštevajte navodila na zadnji strani te knjižice.



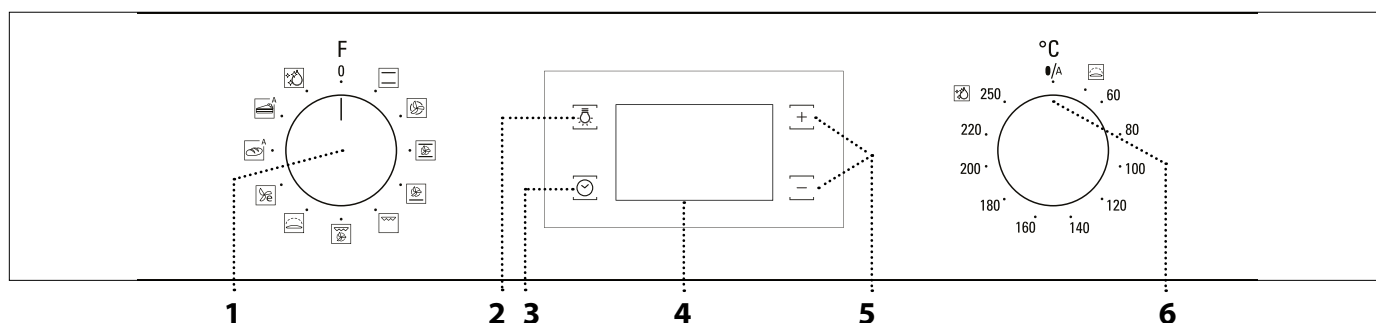
Pred uporabo izdelka natančno preberite varnostna navodila

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 peči z izbiro funkcije. Za izklop peči ga zavrtite v položaj 0.

2. LUČ

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

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.

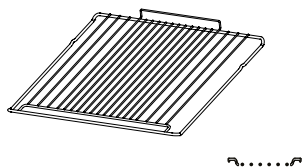
6. GUMB ZA NASTAVITEV TEMPERATURE

Ko vklopite ročne funkcije, gumb zavrtite v položaj želene temperature. Samodejne funkcije uporabljajo °/A.

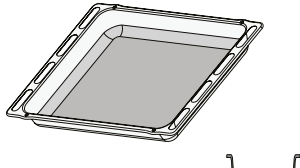
Hotpoint

ARISTON

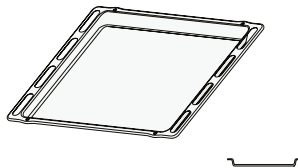
REŠETKA



PRESTREZNI PEKAČ



PEKAČ



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 .

^A 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.

^A 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  za potrditev. Številki za minute začnejo utripati. Uporabite  ali  za nastavev minut in pritisnite  za potrditev.

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 ne bo zagnala, če bo gumb termostata na 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 začnejo utripati ikona  in prikaz „00:00“.



Uporabite  ali , da nastavite zelen 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.

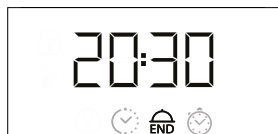
NASTAVITEV ČASA KONCA PRIPRAVE HRANE/ ZAMIKA VKLOPA

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.

KONECPRIPRAVE 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 sovpa 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	PREDGRETJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (MIN)	VIŠINA IN PRIBOR
Kvašeno pecivo		Da	160–180	30–90	2/3 
		Da	160–180	30–90	4  1 
Polnjeno pecivo (skutino pecivo, zavitki, sadne pite)		Da	160–200	35–90	2 
		Da	160–200	40–90	4  2 
Piškoti/kolački		Da	160–180	20–45	3 
		Da	150 – 170	20–45	4  2 
		Da	150–170	20–45	5  3  1 
Princeske		Da	180–210	30–40	3 
		Da	180–200	35–45	4  2 
		Da	180–200	35–45	5  3  1 
Beljakovi poljubčki		Da	90	150–200	3 
		Da	90	140–200	4  2 
		Da	90	140–200	5  3  1 
Pica/kruh		Da	190–250	15–50	1/2 
		Da	190–250	20–50	4  2 
Kruh		-	-	60	2 
Zamrznjena pica		Da	250	10–20	3 
		Da	230–250	10–25	4  2 
Slane pite (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 
Vol-au-vents/krekerji iz listnatega testa		-	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	prestrezni pekač/ originalni pekač na rešetki	Prestrezni pekač	prestrezni pekač z 200 ml vode	originalni pekač		

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGRETJE	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 www.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 **www.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 mikrovlnen. 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 mikrovlnen.

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.

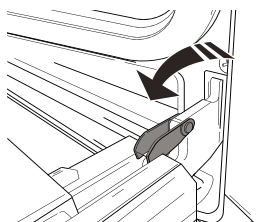
- Vključite funkcijo „Diamond Clean“ za optimalno čiščenje notranjih površin.
- Vrata je mogoče na preprost način odstraniti in znova namestiti, da si tako olajšate čiščenje stekla .
- Steklo na vratih očistite z ustreznim tekočim čistilnim sredstvom.
- Zgornji grelnik žara je mogoče spustiti, da lažje očistite zgornjo ploščo pečice .

PRIBOR

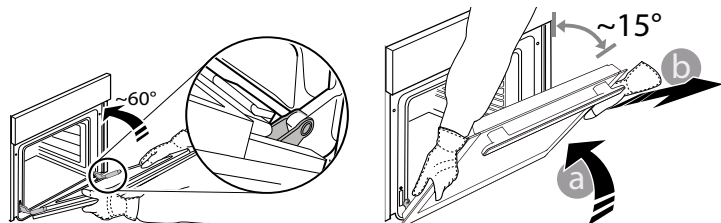
Pribor po uporabi namočite v vodi z detergentom za posodo. Ko prijemate vroče kose pribora, uporabite zaščitne rokavice. Ostanke hrane lahko odstranite z ustrezno krtačo ali gobico.

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, poravnate kljuki tečajev z vpetjem. Nato pričvrstite zgornji del v vpetje.

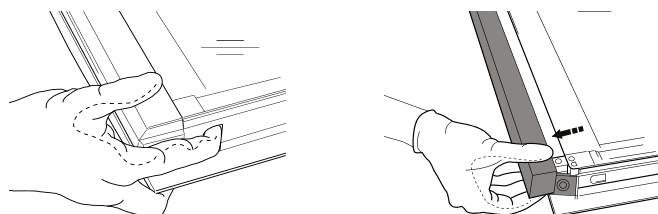
4. Spustite vrata in jih popolnoma odprite. Zaporna vzvoda poklopite v prvotni položaj: prepričajte se, da ste ju popolnoma poklopili.

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

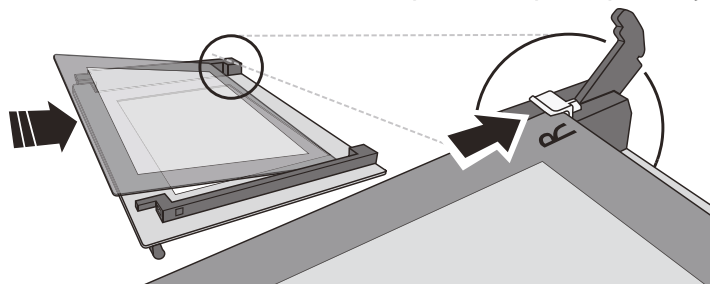
S KLIKOM DO ČISTOČE – ČIŠČENJE STEKLA

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 in steklo nato spustite v pravi položaj.



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 **www.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.

PODATKOVNA KARTICA IZDELKA

Podatkovno kartico izdelka skupaj s podatki o energiji za aparat lahko prenesete s spletne strani **www.hotpoint.eu**.

KAKO DO NAVODIL ZA UPORABO IN VZDRŽEVANJE

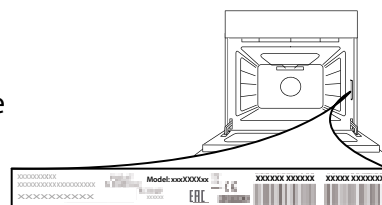
> Z naše spletne strani **www.hotpoint.eu** prenesite Navodila za uporabo in vzdrževanje (uporabite lahko to kodo QR), pri čemer vnesite prodajno kodo izdelka.



> 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.



400010873626

Natisnjeno v Italiji

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

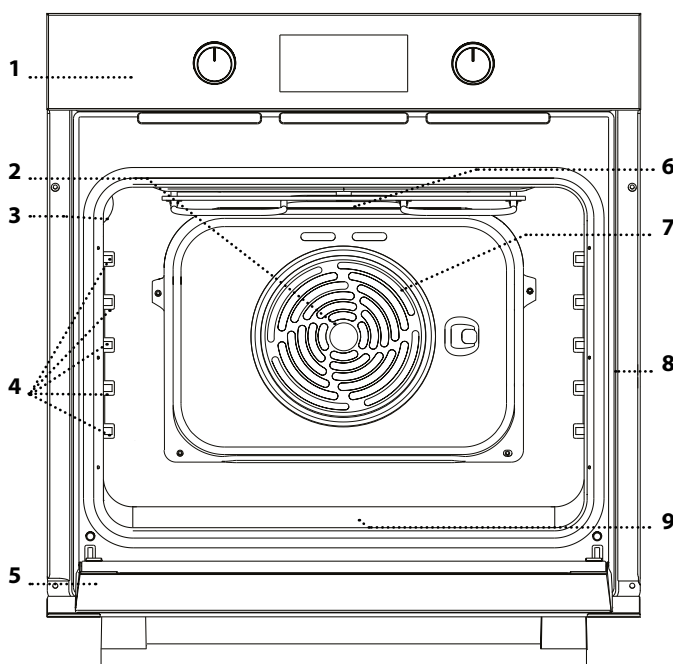


Bezbednosna uputstva, kao i uputstvo za upotrebu i održavanje možete preuzeti na našoj veb stranici www.hotpoint.eu sledeći uputstva na poleđini ove brošure.



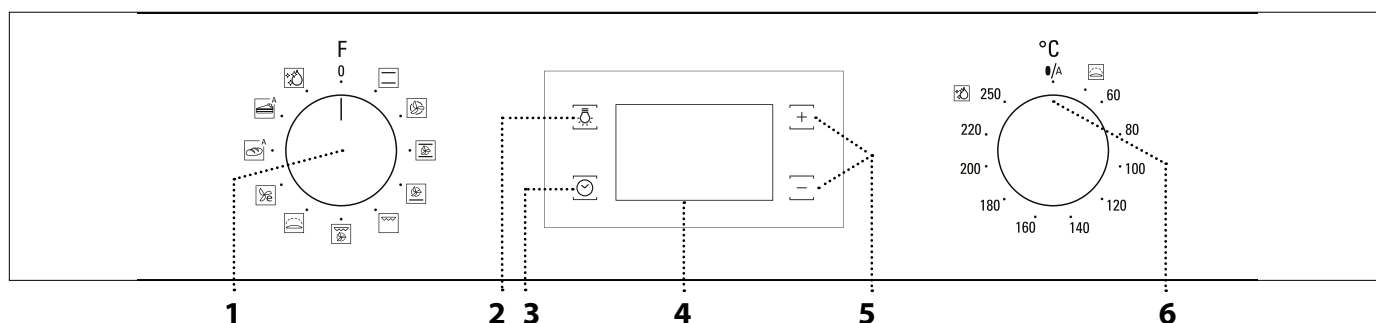
Pre upotrebe proizvoda, pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva

OPIS PROIZVODA



1. Kontrolna 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. DUGME 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 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

Koristi se za izmenu podešavanje vremena trajanja pripreme jela.

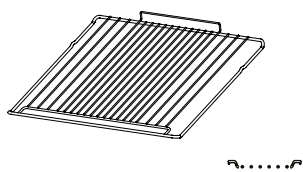
6. DUGME TERMOSTATA

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

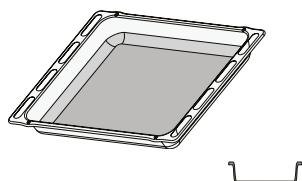
Hotpoint

ARISTON

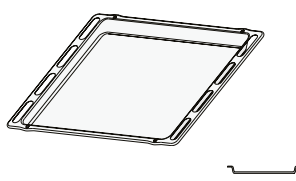
ŽIČANA REŠETKA



PLEH ZA SAKUPLJANJE MASNOĆE



PLEH ZA PEČENJE U RERNI



Broj dodataka koje ste dobili se može razlikovati u zavisnosti od kupljenog modela. Ostali dodaci se mogu poručiti posebno, kontaktom postprodajnog servisa za klijente.

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 .



^A HLEB (AUTOMATSKI)

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



^A 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. Počće 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.

Molimo vas obratite pažnju na sledeće: Preporučuje se provetravanje 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 oglosiće 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 se neće pokrenuti ako je dugme termostata 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.

NARASTANJE 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 označiće 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 pritiskate  sve dok  ikonica i „00:00“ ne počnu da trepere na displeju.



Koristite  ili  da biste podesili vreme pripreme hrane koje želite, potom pritisnite  da biste potvrdili. Pokrenite funkciju tako što ćete okrenuti *dugme termostata* na željenu temperaturu: oglosiće se zvučni signal i na ekranu će se prikazati kada je hrana gotova.

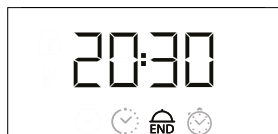
Napomene: Da biste poništili podešeno vreme trajanja pripreme hrane, nastavite da pritiskate  sve dok  ikonica ne počne da treperi na displeju, onda upotrebite  da biste resetovali vreme pripreme hrane na „00:00“. Ovo vreme trajanja pripreme hrane uključuje i fazu prethodnog zagrevanja rerne.

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.



Koristite  ili  da 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 odbrojavanjem izabranog vremena.

Napomene: Da biste poništili tajmer, nastavite da pritisnete  sve dok  ikonica ne počne da treperi, onda upotrebite  da biste resetovali 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 JELA

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

Podrešeno vreme ne ukljućuje vreme faze predzagrevanja: predlaćemo vam da ubacite hranu u rernu i podrešite 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).

*** Predvićena dućina trajanja: hranu moćete po želji izvaditi iz rerne i u neko drugo vreme.

Preuzmite Uputstvo za upotrebu i odrćavanje na veb stranici **www.hotpoint.eu** kako biste dobili listu isprobanih recepata, sastavljenih za nadlećne organe za sertifikaciju u skladu sa standardom IEC 60350-1.

FUNKCIJE								
	Konvencionalno	Roštilj	Turbo roštilj	Pica	Krućenje vazduha	Intenzivno spremanje hrane	Hleb (automatski)	Eko krućenje vazduha
DODACI								
	ćićana rešetka	Posuda ili pleh za pećenje u rerni na ćićanoj rešetki	Sakupljać masnoće/pleh za pećenje u rerni	Pleh za sakupljanje masnoće	Pleh za sakupljanje masnoće sa 200 ml vode	Pleh za pećenje u rerni		

ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE



Za više informacija preuzmite uputstvo za upotrebu i održavanje sa veb stranice www.hotpoint.eu

Nemojte koristiti uređaje za čišćenje parom.

Koristite zaštitne rukavice dok čistite.

Održavajte i čistite rernu samo kad je hladna.

Isključite uređaj sa električne mreže.

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 je očistite 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.

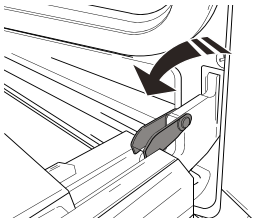
- Za najefektnije čišćenje unutrašnjih površina, koristite funkciju „Diamond Clean“.
- Za što jednostavnije čišćenje stakla na vratima, možete lako skinuti vrata i nakon čišćenja ih ponovo postaviti .
- Staklo na vratima čistite odgovarajućim tečnim deterdžentom.
- Gornji grejač roštilja možete spustiti, kako biste očistili gornji deo rerne .

DODACI

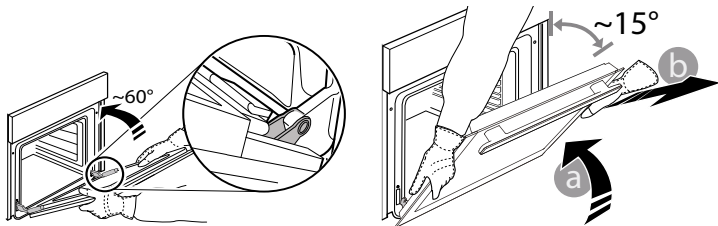
Nakon upotrebe dodataka, potopite ih u rastvor sa deterdžentom, koristeći rukavice za rernu ukoliko su još uvek vrući. Ostaci hrane se mogu lako ukloniti pomoću četke za pranje ili sunđera.

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 sa šarki sa ležištem i postavite gornji deo vrata u njihovo ležište.

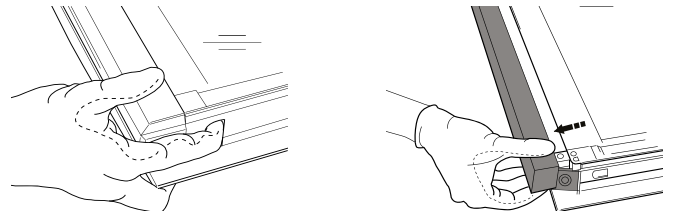
4. Spustite vrata, a potom ih potpuno otvorite. Spustite kvačice na njihovu prvobitnu poziciju: proverite da li ste ih spustili potpuno.

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

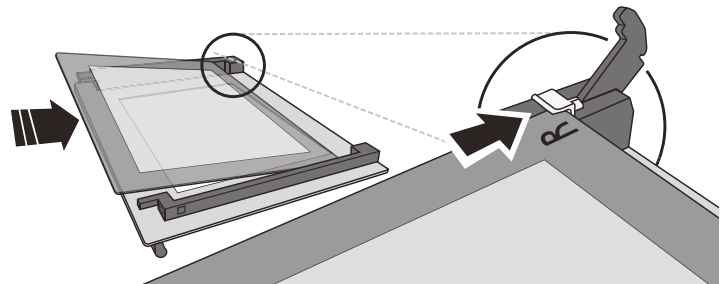
KLIKOM DO ČIŠĆENJA - ČIŠĆENJE STAKLA

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 potom ga spustite na poziciju.



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 **www.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.

DOKUMENTACIJA PROIZVODA

Dokumentaciju proizvoda koja uključuje i podatke o energetske potrošnji možete preuzeti sa veb stranice **http://docs.hotpoint.eu**

KAKO PREUZETI UPUTSTVO ZA UPOTREBU I ODRŽAVANJE

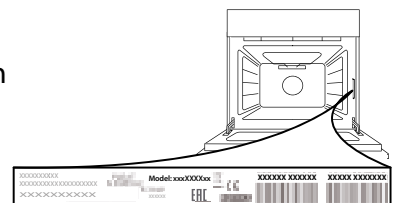
> Preuzmite uputstvo za upotrebu i održavanje sa naše Veb stranice **www.hotpoint.eu** (možete koristiti ovaj QR kôd), i navedite komercijalnu šifru proizvoda.



> Takođe, možete kontaktirati naš Postprodajni servis za klijente

STUPANJE U KONTAKT SA SLUŽBOM ZA KORISNIKE

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



400010873626

Štampano u Italiji

GUIDA RAPIDA



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

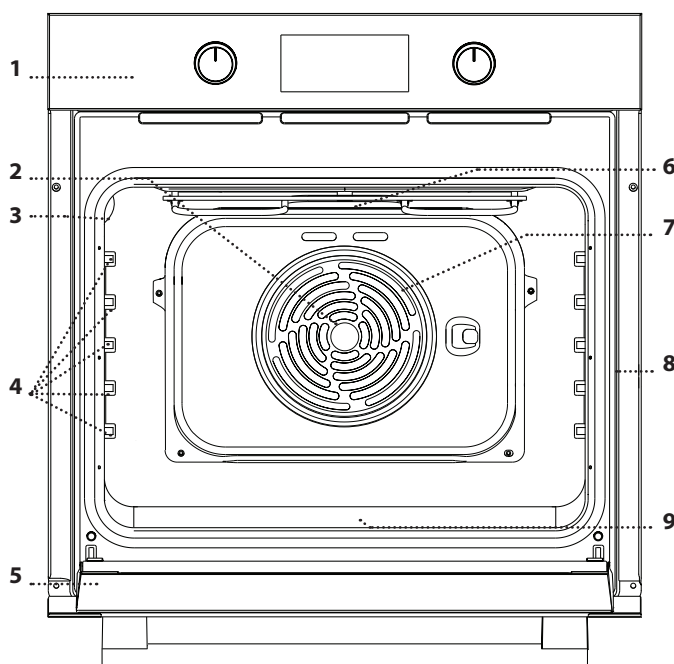


Scaricare le istruzioni per la sicurezza e le
istruzioni per l'uso collegandosi al sito
www.hotpoint.eu e seguire la procedura
indicata sul retro.



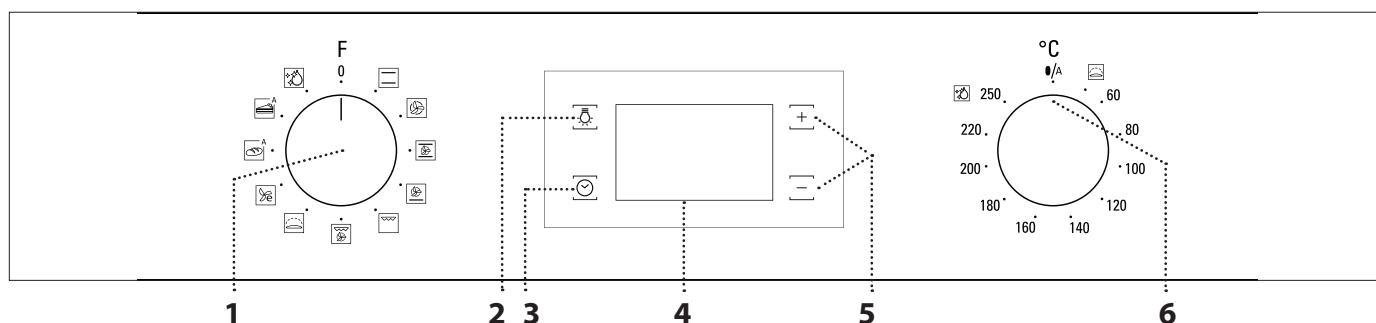
Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza prima di utilizzare il prodotto

DESCRIZIONE PRODOTTO



1. Pannello di controllo
2. Ventola
3. Lampada
4. Griglie laterali
(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

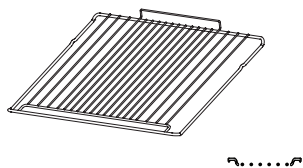
5. TASTI DI REGOLAZIONE

Per modificare le impostazioni di
durata.

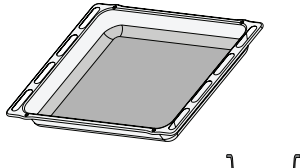
6. MANOPOLA TERMOSTATO

Ruotare per selezionare la
temperatura desiderata attivando
le funzioni manuali. Uso delle
funzioni automatiche /A.

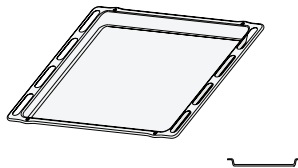
GRIGLIA



LECCARDA



PIASTRA DOLCI



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 sulla griglia laterale fino a fine corsa.

• Gli altri accessori, come leccarda o piastra dolci si inseriscono orizzontalmente facendoli scivolare sulle griglie laterali.

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 raccomanda di girare la carne durante la cottura per farla rosolare su tutti i lati. Si consiglia inoltre di irrorare la carne di tanto in tanto per evitare che asciughi 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 a un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.

TURBO GRILL

Per arrostiti grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla a 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 arrostiti e arrostiti ripieni su uno stesso ripiano. La circolazione intermittente dell'aria impedisce un'eccessiva asciugatura degli alimenti. In questa funzione ECO la luce rimane spenta durante la cottura e può essere riaccesa premendo .

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.

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.

Scaldare il forno a 250 °C per un'ora, utilizzando preferibilmente la funzione "Maxi cooking". Durante questa procedura il forno deve essere vuoto. Seguire le istruzioni a seguire per impostare correttamente la funzione.

Nota: 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.

AUTOMATICO

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

Una volta avviata la funzione, un segnale acustico e l'icona  lampeggiante sul display segnalano che si è attivata la fase di preriscaldamento. Al termine di questa fase, un segnale acustico e l'icona  fissa sul display indicheranno che il forno ha raggiunto la temperatura impostata: a questo punto, inserire gli alimenti e procedere alla cottura.

Note: inserire gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere i risultati di cottura.

. 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. Attivare la funzione ruotando la *manopola termostato* in corrispondenza della temperatura desiderata o necessaria: 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".

Il ritardo di avvio della funzionalità non è disponibile per le funzioni Grill e Turbo Grill.

FINE COTTURA

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



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

Note: 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
Torte a lievitazione		Sì	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Sì	160 - 180	30 - 90	4  1 
Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di frutta)		Sì	160 - 200	35 - 90	2 
		Sì	160 - 200	40 - 90	4  2 
Biscotti/Tortine		Sì	160 - 180	20 - 45	3 
		Sì	150 - 170	20 - 45	4  2 
		Sì	150 - 170	20 - 45	5  3  1 
Bignè		Sì	180 - 210	30 - 40	3 
		Sì	180 - 200	35 - 45	4  2 
		Sì	180 - 200	35 - 45	5  3  1 
Meringhe		Sì	90	150 - 200	3 
		Sì	90	140 - 200	4  2 
		Sì	90	140 - 200	5  3  1 
Pizza / Focaccia		Sì	190 - 250	15 - 50	1 / 2 
		Sì	190 - 250	20 - 50	4  2 
Pane		-	-	60	2 
Pizze surgelate		Sì	250	10 - 20	3 
		Sì	230 - 250	10 - 25	4  2 
Torte salate (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 
Voulevant / Salatini di pasta sfoglia		-	190 - 200	20 - 30	3 
		-	180 - 190	20 - 40	4  2 
		-	180 - 190	20 - 40	5  3  1 

FUNZIONI								
	Statico	Grill	Turbo Grill	Pizza	Termoventilato	Maxi Cooking	Pane Auto	Eco Termoventilato

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
Lasagna / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati		Sì	190 - 200	45 - 65	2 
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 Kg		Sì	190 - 200	80 - 110	3 
Arrosto di maiale con cotenna 2kg		Sì	180 - 190	110 - 150	2 
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		Sì	200 - 230	50 - 100	2 
Tacchino / Oca 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2 
Pesce al forno / al cartoccio (filetto, intero)		Sì	170 - 190	30 - 50	2 
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	180 - 200	50 - 70	2 
Pane tostato		-	250	2 - 6	5 
Filetti / tranci di pesce		-	230 - 250	20 - 30*	4  3 
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		-	250	15 - 30*	5  4 
Pollo arrosto 1-1,3 kg		Sì	200 - 220	55 - 70**	2  1 
Roast beef al sangue 1 kg		Sì	200 - 210	35 - 50**	3 
Cosciotto di agnello / Stinchi		Sì	200 - 210	60 - 90**	3 
Patate arrosto		Sì	200 - 210	35 - 55**	3 
Verdure gratinate		-	200 - 210	25 - 55	3 
Carne & Patate		Sì	190 - 200	45 - 100***	4  1 
Pesce & Verdure		Sì	180	30 - 50***	4  1 
Lasagna & Carne		Sì	200	50 - 100***	4  1 
Pasto completo: Crostata (Liv. 5) / Lasagna (Liv. 3) / Carne (Liv. 1)		Sì	180 - 190	40 - 120***	5  3  1 
Arrosti / Arrosti ripieni		-	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** 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	Termovenilato	Maxi Cooking	Pane Auto	Eco Termovenilato
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 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 detergenti 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 detergente neutro. Asciugare con un panno asciutto.
- Non usare detergenti 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.

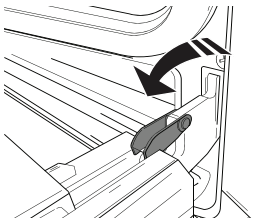
- Attivare la funzione "Diamond Clean" per una pulizia ottimale delle superfici interne.
- Per facilitare la pulizia dei vetri è possibile rimuovere e smontare facilmente la porta. [www](http://www.hotpoint.eu)
- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.
- La resistenza superiore del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

ACCESSORI

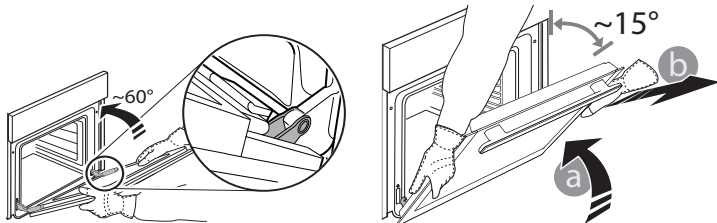
Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

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.

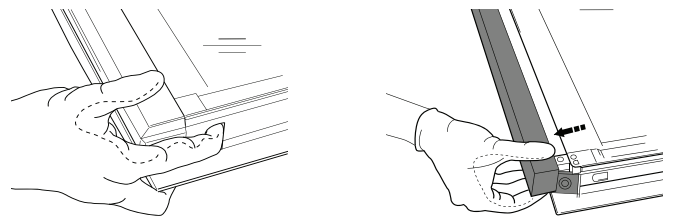
4. Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale: fare attenzione che siano completamente abbassati.

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

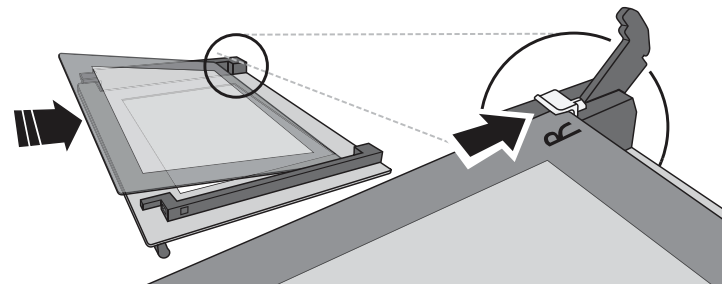
CLICK TO CLEAN - PULIRE IL VETRO

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 leggibile nell'angolo destro 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, quindi abbassarlo in posizione.



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

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



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

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona	Interruzione di corrente elettrica Disconnessione dalla rete principale	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnerne e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste
Il 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"
Il display visualizza un testo poco chiaro e sembra essere guasto.	Un'altra lingua impostata.	Contatta il Servizio Assistenza Tecnica più vicino.

CONSIGLI UTILI



Scaricare le istruzioni per l'uso da
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: pesce e verdure), su ripiani diversi. 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.

SCHEDA TECNICA

La scheda tecnica del prodotto con i dati del consumo energetico è scaricabile dal sito web www.hotpoint.eu

COME OTTENERE LE ISTRUZIONI PER L'USO

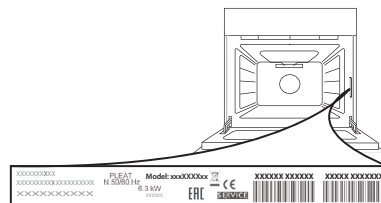
> Scaricare le Istruzioni per l'uso dal sito web www.hotpoint.eu (è possibile utilizzare questo codice QR) specificando il codice prodotto.



> 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.



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

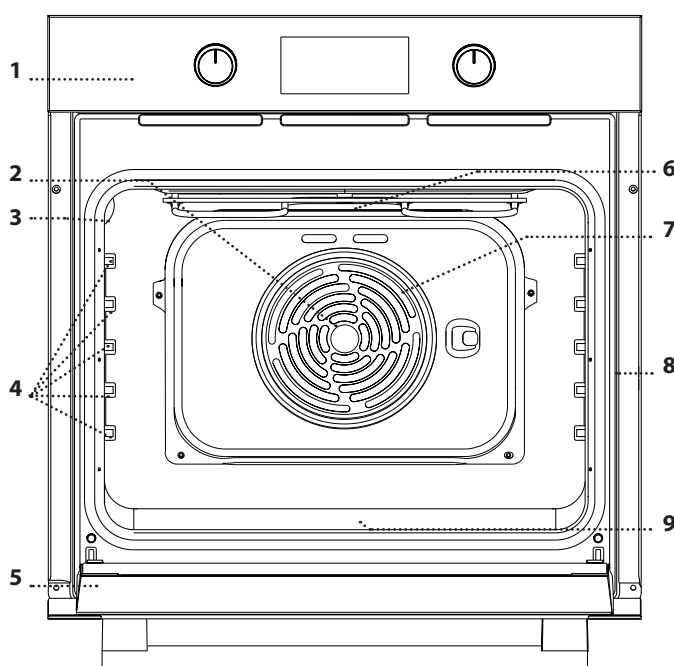


You can download the Safety Instructions and the Use and Care Guide by visiting our website www.hotpoint.eu and following the instructions on the back of this booklet.



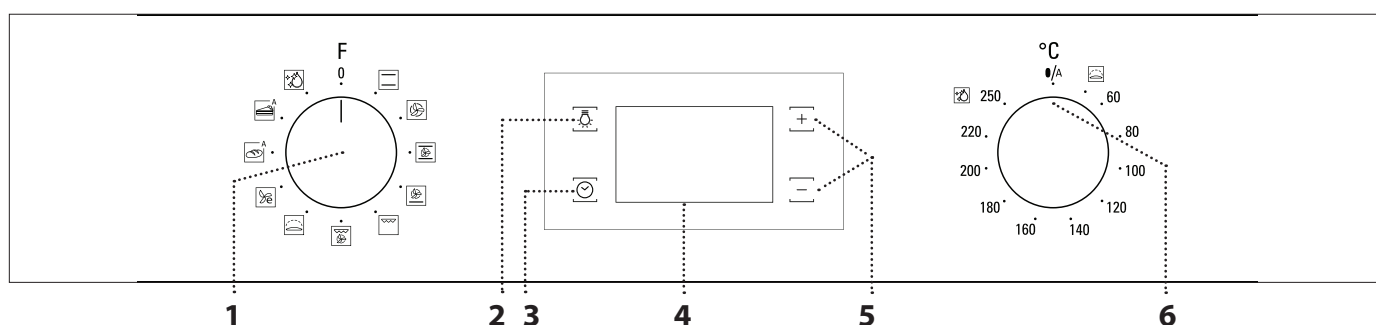
Read the safety instructions carefully before using the product

PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan
3. Lamp
4. Shelf guides
(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

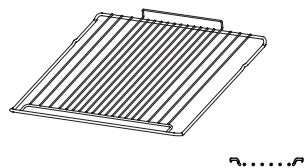
Turn to select the temperature you require when activating manual functions. Automatic functions use $\bullet/A$.

ACCESSORIES

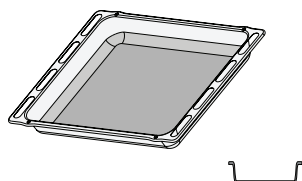


Download the Use and Care Guide from
www.hotpoint.eu for more information

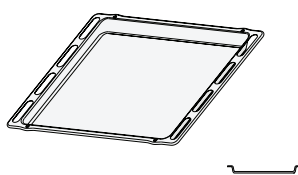
WIRE SHELF



DRIP TRAY



BAKING TRAY



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 shelf guide as far as possible.

. The other accessories, such as the drip tray and the baking tray, are inserted horizontally by sliding them along the shelf guides.

FUNCTIONS



Download the Use and Care Guide from
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 .



^A BREAD AUTO

This function automatically selects the ideal temperature and baking time for bread. For best results, carefully follow the recipe [www](http://www.hotpoint.eu). Activate the function when the oven is cold.



^A 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 start flashing 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 “Maxi cooking” 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 not 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

Once the function starts, an audible signal and a flashing icon  on the display indicate that the preheating phase has been activated.

At the end of this phase, an audible signal and the fixed icon  on the display will indicate that the oven has reached the set temperature: at this point, place the food inside and proceed with cooking.

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

. 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".

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
Leavened cakes		Yes	160-180	30-90	2/3 
		Yes	160-180	30-90	4  1 
Filled cake (cheesecake, strudel, fruit pie)		Yes	160-200	35-90	2 
		Yes	160-200	40-90	4  2 
Biscuits/tartlets		Yes	160-180	20-45	3 
		Yes	150 - 170	20-45	4  2 
		Yes	150 - 170	20-45	5  3  1 
Choux buns		Yes	180 - 210	30-40	3 
		Yes	180-200	35-45	4  2 
		Yes	180-200	35-45	5  3  1 
Meringues		Yes	90	150 - 200	3 
		Yes	90	140 - 200	4  2 
		Yes	90	140 - 200	5  3  1 
Pizza/bread		Yes	190-250	15-50	1 / 2 
		Yes	190-250	20-50	4  2 
Bread	 ^A	-	-	60	2 
Frozen pizza		Yes	250	10 - 20	3 
		Yes	230 - 250	10 -25	4  2 
Salty cakes (vegetable pie, quiche)		Yes	180-200	40-55	3 
		Yes	180-200	45 - 60	4  2 
		Yes	180-200	45 - 60	5  3  1 
Vols-au-vents/puff pastry crackers		-	190-200	20-30	3 
		-	180-190	20-40	4  2 
		-	180-190	20-40	5  3  1 

FUNCTIONS							 ^A	
	Conventional	Grill	Turbo Grill	Pizza	Forced Air	Maxi Cooking	Bread Auto	Eco Forced Air

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

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Lasagne/baked pasta/cannelloni/flans		Yes	190-200	45-65	2 
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** for the table of tested recipes, compiled for the certification authorities in accordance with the standard IEC 60350-1.

FUNCTIONS								
	Conventional	Grill	Turbo Grill	Pizza	Forced Air	Maxi Cooking	Bread Auto	Eco Forced Air
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 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.

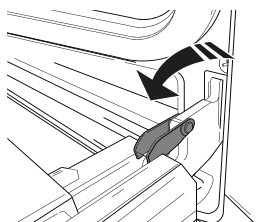
- Activate the "Diamond Clean" function for optimum cleaning of the internal surfaces.
- The door can be easily removed and refitted to facilitate cleaning of the glass .
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- The top heating element of the grill can be lowered to clean the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

ACCESSORIES

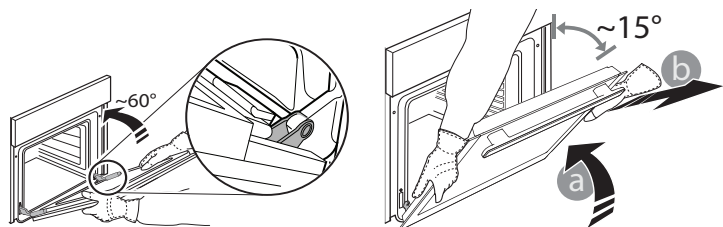
Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

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.

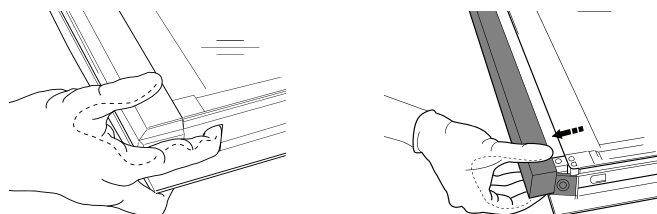
4. Lower the door and then open it fully. Lower the catches into their original position: make sure that you lower them down completely.

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.

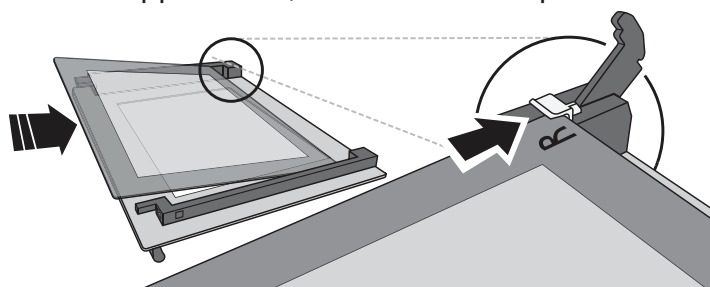
CLICK TO CLEAN - CLEANING THE GLASS

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, then lower it into position.



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"
The display shows unclear text and appears to be broken.	Another language set.	Contact you nearest Client After-sales Service Centre.

USEFUL TIPS



Download the Use and Care Guide from
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.

PRODUCT FICHE

The product fiche with energy data of this appliance can be downloaded from the website www.hotpoint.eu

HOW TO OBTAIN THE USE AND CARE GUIDE

> Download the Use and Care Guide from our website www.hotpoint.eu (you can use this QR code), specifying the product's commercial code.



> Alternatively, contact our After-sales Service

CONTACTING OUR AFTER-SALES SERVICE

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

